

**No: 485 – Menş e Adı**

**ZIVANIA / ZIVANIYA**

Tescil Ettiren  
**KIBRIS TÜRK SANAYİ ODASI**

Bu coğ rafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.02.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değ iş iklik İlanı:**

02.03.2026 tarih ve 216 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 485
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.02.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2017/052
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.07.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Zivania / Zivaniya
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Distile alkollü içki / Biralar ve diğer alkollü içkiler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kıbrıs Türk Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Organize Sanayi Bölgesi, 2. Cadde No:19 Lefkoşa – KKTC
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Kıbrıs Adası
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Zivania / Zivaniya ibaresi, menşe adı amblemi ile birlikte ürün ambalajında kullanılır.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Geleneksel olarak “bodiri” diye adlandırılan küçük cam bardaklarla soğuk olarak yudum yudum içilen Zivania / Zivaniya, Kıbrıs Adasındaki tarihsel geçmişi 15 inci yüzyıla kadar dayanan distile alkollü içkidir. Zivania / Zivaniya adı, Yunanca’nın Kıbrıs diyalektğinde üzüm küspesi anlamına gelen “zivana (ζιβανα)” kelimesinden türemiştir.

Zivania / Zivaniya’nın üretiminde, yerli Kıbrıs üzümü olan beyaz üzüm (xynisteri) ve siyah (mavro, *vitis vinifera*) üzüm kullanılır.



Siyah Üzüm (Mavro, *vitis vinifera*)



Beyaz Üzüm (xynisteri)

Bu üzüm çeşitleri, Kıbrıs Adasının toprak ve iklim koşullarına iyi adapte olmuştur. Ayrıca üzümlerin olgunlaşma evresinde maruz kaldığı günlük sıcaklık farkları ve güneş alma süresinin uzun olması, üzüm tanelerinin şeker düzeyinin yüksek olmasını sağlayarak üzümde nitelikli şıra elde edilmesini kolaylaştırır.

Zivania/Zivaniya’nın en önemli ayırt edici özelliği, iyice olgunlaşmış üzümlerin sıkılmasıyla elde edilen şıranın, üzümün posası (üzümün çekirdeği, kabuğu, sapları) ile birlikte fermantasyona bırakılması ve daha sonra distile edilmesidir. Rengi saydam, kendine has tadı ve aroması olan Zivania/Zivaniya’nın, 1998 Üzüm Ürünleri Komisyonu Endüstri Kuralları çerçevesinde belirlenmiş özellikleri aşağıdaki gibidir.

Distilasyondan ilk çıkan Zivania / Zivaniya’nın alkol miktarı oldukça yüksektir. Ancak piyasaya sürülmeden önce, ürünün hacmen alkol miktarı % 43 ve % 52 aralığında olacak şekilde ayarlanır.

Özellikler	Limitler	
	En az	En fazla
Etil alkol (hacmen)	% 43	% 52
Uçar asit (asetik asit cinsinden)	–	220 mg/hl mA
Metil alkol (hacmen)	-	200 g/hl mA
Yüksek alkoller (propanol, bütanol, izobütanol ve amil alkol)	180 g/hl mA	600 g/hl mA
Esterler (metil asetat ve etil asetat)	50 g/hl mA	250 g/hl mA
Aldehitler (asetaldehit ve asetal)	3 g/hl mA	50 g/hl mA

## Üretim Metodu:

Zivania / Zivaniyanın üretiminde kullanılan üzümler, üzüm şirasının yüksek asidite değerlerine ulaşması için iyice olgunlaşmış olmalıdır. Toplanan üzümlerin sıkılmasıyla elde edilen şıra, posası (üzümün çekirdeği, kabuğu, sapları) ile birlikte paslanmaz kaplara alınır ve en az bir hafta bekletilerek fermantasyonun tamamlanması sağlanır. Ayrıca şarap üretiminden arta kalan üzüm posası da kullanılabilir. Fermantasyon sonucunda elde edilen karışım distile edilerek Zivania / Zivaniya elde edilir. Zivania / Zivaniya, daha sonra dinlendirilerek tüketime hazır hale getirilir.

Zivania / Zivaniya'nın üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.



a) Fermantasyon: Zivania / Zivaniya üretimi için olgunlaşmış üzümler toplanıp sıkılır. Elde edilen şıra, posası (kabuklar, çekirdekler ve salkım dalı) ile birlikte fermantasyon kaplarına alınır. Ayrıca şarap üretiminde ilk fermantasyon sonrasında şıradan ayrılan üzüm posası da kullanılabilir. Bu şekilde alınan posanın içine, fermantasyonuna yardımcı olmak amacıyla az miktarda su katılabilir ancak doğrudan üzüm şirasından üretilen Zivania / Zivaniya'da bu işlem yapılmaz. Geleneksel yöntemlerde fermantasyon, toprak kaplarda/küplerde gerçekleştirilir. Toprak kap, sıcaklık kontrolünün sağlanması ve fermantasyon ile açığa çıkan ısının dengelenmesi için iyi bir ortam sağlar.

Günümüzde ise modern tesislerdeki çelik tanklarda fermantasyon gerçekleşir. Daha küçük ölçekli üretimlerde ise plastik veya cam kaplar ve toprak küpler kullanılır.

Fermantasyonda sıcaklık kontrolü önemlidir. Kaplar sıkıca kapatılmalı ve serin bir ortamda tutulmalıdır. Fermantasyon süresi en az bir haftadır. SO<sub>2</sub> (kükürt dioksit) ilavesi yapılmaz ve şıradaki tüm şekerin fermantasyona girerek alkole dönüşmesi sağlanır. Bu süre sonunda etil alkol, şekerin doğal mayalar tarafından kullanılmasıyla ortaya çıkar. Doğal ortamda bulunan mayalar dışında, kültür ortamında yetiştirilmiş mayalar kullanılmaz. Fermantasyon neticesinde etil alkol yanında az miktarda metil alkol de oluşur.

b) Distilasyon: Fermantasyon tamamlandıktan sonra karışım, alkolün ayrıştırılması için distilasyon kabına alınır. Distilasyon sistemi kazan ve soğutma kabı olarak iki ana parçadan oluşur. Kazan, bakırdan yapılmış olup genellikle içi kalaylanmış şekilde kullanılır. Kazanın hacmi, birkaç litreden birkaç yüz litreye kadar değişebilir. Distilasyon başlangıcında ortaya çıkan ilk ürün, metil alkol açısından zengin ve yüksek alkol oranına sahiptir. Bu ürün, ana üründen ayrılarak gıda amaçlı olarak kesinlikle kullanılmaz. Daha sonra ortaya çıkan ürün ise Zivania / Zivaniya olup alkol derecesi, distilasyonun başından itibaren sonuna doğru düşer. Elde edilen ürünün hacmen alkol miktarı, en az % 43 en çok % 52 olacak şekilde su katılarak ayarlanarak nihai ürün elde edilir.

Geleneksel üretimde kullanılan kazanların yanı sıra modern distilasyon sistemleri de alkolün elde edilmesi amacıyla kullanılabilir. Bu tür sistemlerde distilasyon süresi kısaltarak işlem hızı artar.

c) Şişeleme: Distilasyon ile elde edilen ürün dinlendirilip hacmen alkol miktarı en az % 43 en çok % 52 olacak şekilde ayarlandıktan sonra, cam şişe veya toprak silindirik kaplara doldurularak nihai ürün olarak tüketime hazır hale getirilir. Ürünün dinlendirilmesi aşamasında içeriğindeki kimyasal bileşenlerin, aromatik değerlerin ve mikrobiyolojik özelliklerinin korunması amacıyla, Zivania / Zivaniya'nın sadece Kıbrıs Adasında şişelenmesi gerekmektedir.

## Denetleme:

Kıbrıs Türk Sanayi Odası, Kıbrıs Adasında üretilen Zivania / Zivaniya'nın denetimini yapmakla ve/veya yaptırmakla tam yetkilidir. Bu çerçevede, Kıbrıs Türk Sanayi Odası ürünün üretimi, depolanması ve pazarlanmasında gerekli muayene, analiz, kontrol ve denetimi yapar ve buna bağlı olarak rapor hazırlar. Kıbrıs Türk

Sanayi Odası ayrıca, ürünlerin ambalaj ve ambalaj bilgileri konusunda tüketici şikâyeti üzerine ve gerekli görüldüğü hallerde her zaman denetim yaparak rapor hazırlar.

Denetimlerde; Zivania / Zivaniya'nın üretiminde kullanılan üzümün menşei ile ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri kısmında belirtilen etil alkol, metil alkol, yüksek alkol, uçar asit, ester ve aldehit içerikleri; üretim metodu kısmında belirtilen üretim aşamaları, ambalaj uygunluğu, depolama koşulları ile amblem kullanımının uygunluğu kontrol edilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.