

**TURK  
PATENT**  
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

# COĞRAFİ İŞARET BAŞARI HİKÂYESLERİ



## ISPARTA GÜLYAĞI





<b>Coğrafi işaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil No</b>	: 421
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.03.2019
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.01.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2018/011
<b>Tescil Ettiren</b>	: Isparta Ticaret Borsası
<b>Coğrafi sınır</b>	: Isparta ili (2.039 ha) Burdur ili Merkez ve Ağlasun ilçesi (409.6 ha) Afyonkarahisar ili Dazkırı, Dinar ve Başmakçı ilçelerinde (259.0 ha) – Denizli ili ( 32.0 ha)

# ÜRÜN

Isparta gülü (*Rosa damascena* Mill.) bitkiler aleminin Spermatophyta (Tohumlu bitkiler) bölümünün Angiospermae (Kapalı tohumlu) alt bölümünden Rosales takımı, Rosaceae familyası, Rosa cinsi içerisinde yer almaktadır. Türkiye’de 25 gül türü olmasına rağmen, gül yağı üretiminde kullanılan tür kültürü yapılan ve Isparta gülü olarak bilinen *Rosa damascena* Mill.’dir.



Yağ gülü muktedit iklim isteyen, etrafı açık, havadar, bol ışıklı arazilerde ilkbahar aylarında kurak, don ve kırağı gibi olayları olmayan, çiçeklenme zamanında ise çığ düşen iklimleri sever. Çünkü çığ yağ gülünde yağ verimini ve randımanını artırmaktadır. Yapılan bilimsel çalışmalarda Isparta’nın iklim ve toprak özelliklerinden kaynaklanan güllerin uçucu yağ oranı ve verimi ile elde edilen yağın kalitesinin yüksek olduğu doğrulanmıştır. Yağ gülü bitkisi hafif kumlu, tınlı, milli, derin ve süzek, organik maddesi bol olan toprakları daha çok sever. Yapılan çalışmalarda gül tarımı yapılan alanlar incelenmiş ve yöre topraklarının kumlu-tınlı ve tınlı tekstürlü, alkali tepkimeli olduğunu, organik ve azot yönünden zayıf, kireççe zengin, yarayışlı fosfor, değişebilir potasyum, magnezyum ve kalsiyum yönünden yeterli, sodyum yönünden fakir, tuzluluk sorunu olmayan, çinko ve mangan yönünden ise zengin olduğu, bu toprakların gül tarımı için uygun olduğunu ve uygun gübreleme ile yüksek çiçek ve yağ verimi elde edilebileceği rapor edilmiştir.



Isparta gülünde koku moleküllerinin sentezlendiği yerler çiçeğin petal yapraklarındaki epidermis hücreleridir. Petal yapraklarda koku sentezi ve salınımı stabil olmayıp, çiçek gelişimi boyunca değişkenlikler gösterir. Çiçeklenme sezonu boyunca (5-10 Mayıs ve 1 Temmuz arası) her gün sabahın erken saatlerinde (05:00-10:00) toplanan taze gül çiçeklerinin uçucu yağ oranı %0.030-0.055 arasında değişmektedir. Su distilasyon yöntemi ile toplama zamanına ve fabrikada bekleme süresine göre 3-4 ton taze çiçekten 1 kg gül yağı elde edilmektedir.

**Su distilasyon yöntemi ile toplama zamanına ve fabrikada bekleme süresine göre 3-4 ton taze çiçekten 1 kg gül yağı elde edilmektedir**

**Gülyağında yapılan GC-MS analizlerinde 400'den fazla uçucu yağ bileşeni bulunduğu tespit edilmiştir**

Isparta gülyağında yapılan GC/FID ve GC/MS analizlerine göre gül yağının en önemli koku bileşenleri; %70-85 oranında monoterpenik alkoller (sitronellol, geraniol, nerol ve linalool) ve %15-30 oranında parafinler ve stearoptenler (nonadesan, nonadesen, eikosan, heneikosan ve trikosan)'dir.

#### Isparta gülyağının karakteristik koku bileşenleri

Uçucu Yağ Bileşenleri	Moleküler formülü	Oran (%)
Etil alkol	C <sub>2</sub> H <sub>6</sub> O	0.2-0.9
2-phenyletyl alcohol	C <sub>8</sub> H <sub>10</sub> O	0.51-3.0
Nerol	C <sub>10</sub> H <sub>18</sub> O	4.6-10.2
Citronellol	C <sub>10</sub> H <sub>20</sub> O	30.41-54.6
Geraniol	C <sub>10</sub> H <sub>18</sub> O	7.8-23.5
Linalool	C <sub>10</sub> H <sub>18</sub> O	1.1-3.1
Citronellol acetate	C <sub>12</sub> H <sub>22</sub> O <sub>2</sub>	1.3-1.9
Caryophyllene	C <sub>15</sub> H <sub>24</sub>	0.7-1.6
Eugenol	C <sub>10</sub> H <sub>12</sub> O <sub>2</sub>	0.0-0.8
Geranyl acetate	C <sub>12</sub> H <sub>20</sub> O <sub>2</sub>	1.5-2.2
Methyl eugenol	C <sub>11</sub> H <sub>14</sub> O <sub>2</sub>	0.8-2.0
Farnesol	C <sub>15</sub> H <sub>26</sub> O	0.2-1.6
Heptadecane	C <sub>17</sub> H <sub>36</sub>	0.8-1.6
Eicosane	C <sub>20</sub> H <sub>42</sub>	0.5-0.7
Nonadecane	C <sub>19</sub> H <sub>40</sub>	7.2-12.0
Heneicosane	C <sub>21</sub> H <sub>44</sub>	1.8-4.1
Tricosane	C <sub>23</sub> H <sub>46</sub>	0.5-1.03
Diğer bileşenler		0.6-1.3





Fiziksel özellikleri	Değerler
Renk	Açık sarı-Yeşilimsi sarı
Yoğunluk (25 °C)	0.844-0.868
Refractive index (nD25)	1.452-1.463
Optical çevirme (25 °C)	-3.3 – -5.9
Erime noktası (°C)	21.0-25.0
Donma-Katılma noktası °C)	16.5-22.5
Asit sayısı (mg KOH/g)	1.0-3.8
Ester sayısı (mg KOH/g)	8.4-17.3
Stearopten miktarı (%)	12.0-23.0
Toplam alkol (%)	68.2-83.1

Isparta Gülyağının fiziksel özellikleri incelendiğinde yağ rengi açık sarı-yeşilimsi sarıdır. Taze gül yağı, azulen varlığı nedeniyle bazen yeşilimsi renkte görülür (azulen çiçeğin petal dışındaki kısımlarından gelir). Ancak bir süre sonra azulen parçalanır ve yeşilin yerini açık sarı renk alır.



# ÜRETİM METODU

*Gül bahçelerinde çiçeklenme düşük rakımlı yerlerde 5-10 Mayıs tarihinde başlarken, rakım artışına paralel olarak yüksek rakımlı yerlerde Temmuz ayı başında son bulur. Yaklaşık 40-50 gün süren çiçeklenme periyodu boyunca her sabah saat 5'ten 10'a kadar, çiçekler elle tek tek, yumurtalığın altından kırılarak toplanmaktadır. Toplanan taze gül çiçekleri çuvallara konarak hızlı bir şekilde damıtılmak üzere gül yağı fabrikalarına taşınmaktadır. Göller bölgesinde gül çiçeklerinden gül yağı üretimi köylü tipi ve fabrika (endüstriyel) tip olmak üzere iki yöntemle elde edilir.*

**Köylü tipi gül yağı**, imbik adı verilen basit damıtma kazanlarında su distilasyonu yöntemi ile üretilir. Bu yöntemde imbik içerisine 15 kg taze gül çiçeği konur ve üzerine 45 lt su ilave edilerek iki saat süreyle kaynatılır.



**Fabrika (endüstriyel) tipi gül yağı** ise, büyük kapasiteli kazanlarda yine su distilasyonu ile üretilmektedir. Türkiye'deki gül yağı fabrikalarındaki damıtma kazanlarının çoğunluğu kalaylı bakırdan, bazıları da paslanmaz çelikten (krom-nikel) yapılmıştır. Bakır kazanda damıtılan gül yağının rengi yeşilden sarıya değişen berrak bir renkte iken, paslanmaz çelik kazanda damıtılan gül yağının rengi ise açık sarıdır. Gül yağı sektöründe, geleneksel olarak bakır kazanlarda damıtılan gül yağının rengi yüksek kalite ile ilişkilendirilmekte ve bu nedenle bakır kazanlardan vazgeçilememektedir.

Gül yağı fabrikalarında kazanlara 500 kg çiçek ve 1.5 ton su konulur (çiçek:su oranı genelde 1:3'tür). Çiçekler, kazanın aşırı ısınan alt kısmıyla doğrudan temas etmemesi için, alttan 10 cm yukarıda monte edilmiş ızgara üzerine dökülür. Buhar kazanlarında üretilen buhar ile kazandaki su kaynatılarak distilasyon başlatılır ve yaklaşık 1.5-2 saat süren damıtma işlemi sonunda 500 litre kadar distilat elde edilir. İlk başta uygulanacak yüksek sıcaklıklar çiçeklerdeki çok uçucu olan değerli koku maddelerini daha yoğunlaşma başlamadan kaybedilmesine neden olabileceğinden ilk kaynatma sıcaklığı düşük tutulmalıdır. Diffüzyon yoluyla çiçek petallerinden ayrılan uçucu yağlar, su buharıyla birlikte kazanın üst kısmında yer alan ve kondensere açılan borudan sürüklenir. Damıtma süresi boyunca kondenser sıcaklığı 35 ° C'de tutulur. Bu sıcaklık mumsu maddelerin katılaşmasını engellemek bakımından önemlidir. Distilat, kondenserin (soğutucu) altındaki 500 litre hacimli florentin kabında birikir. Florentin kabının cam fanusunda, açık yeşil renkte gül yağı toplanmaya başlar. Bu şekilde, ilk distilasyon sonucu elde edilen yağa 'birinci yağ' veya 'çiçek yağı' adı verilir.

Florentin kabında birinci yağın altında kalan yağ altı suyu gün boyunca büyük tanklara basılır, daha sonra yağ altı suyu buhar üretim ünitesi, distilasyon kolonu ve çift yollu soğutucu kulesinden meydana gelen 3000 litre hacimli paslanmaz çelik bir kazanda distile edilir. Bu şekilde, ikinci distilasyondan elde edilen yağa 'ikinci yağ' veya 'su yağı' adı verilir. Yaklaşık 3-4 ton taze gül çiçeğinden 1 kg gül yağı üretilmektedir (uçucu yağ içeriği %0.03-0.04 arasındadır).

Birinci ve ikinci distilasyon yağları belirli oranlarda paçal edilerek karıştırıldıktan sonra, süzülür ve sonra kumkuma ve muskal denilen kaplarda 20-25 ° C'de bir süre dinlendirildikten sonra 'gül yağı' olarak pazarlanır.



# COĞRAFİ İŞARET TESCİLİNİN ETKİSİ

Türkiye’de gül denilince ilk akla gelen yer Isparta’dır. Isparta’da gül üretimi, Yalvaç ilçesinden gelip Isparta’ya yerleşen İsmail Efendi ile başlar. İyi bir okul eğitimi almış, girişimci ruha sahip İsmail Efendi, ilk ticari hayatına dokumacılıkla başlar ancak, 1888 yılında gülcülük ve gülyağı konusunda duydukları dikkatini çeker. İsmail Efendi, Denizli’nin Çal ilçesinde çalışan bir tapu memurunun gül yağı çıkarma işlemini bildiğini duyunca harekete geçer. Öğrendiği bilgilerle çevrede bulunan süs güllerinin içinden yağ gülü olabilecek fidanları seçer ve aldığı otuz dönümlük araziye diker. 2 yıl boyunca imbiklere koyduğu güllerden hiç yağ üretmez, hep başarısız olur. Ailesi, eşi ve dostları onunla hep dalga geçip boşa para harcadığını ve hatta delirdiğini düşünürler. Ama tüm bunlar onu yıldırmaz, işin ustalarıyla tanışır ve dördüncü mahsul yılında tüm çabalarının karşılığı olarak ilk gülyağını üretmeyi başarır. O zamanki Tarım Bakanlığı’na (Ziraat nezareti) tahlil ettirdiği gülyağını takdim ederek kalitesini ispat eder ve ödüllendirilir. Hatta para ödülünü kabul etmeyip imbik hediye edilerek ödüllendirilir.

İsmail Efendi Avrupa pazarına girmek için fuarlara katılıp Isparta gülyağını tanıtmıştır İsmail Efendi’nin azminin sonucu Isparta’da gülyağı üretiminin sanayileşmesi ve yaygınlaşmasının önu açılmıştır. Böylesine mücadeleler ile dolu bir hayat 1840’da başlamış ve 1915 Mayıs ayında ve tam gül mevsiminde Isparta’daki evinde son bulmuştur.

Devam eden yıllarda gülcülük Isparta’da hızla gelişir. Türkiye’de 1910-1920 döneminde üretilen gülyağı miktarı 287 kg civarında olup 12.000 dönüm gül bahçesinden bahsetmek mümkündür. 1933’lerde üretilen gülyağı miktarı 700 kg’a kadar elde edilen gelir ise 250 bin liraya ulaşır ama en önemlisi artık gülyağı önemli bir ihracat malı haline gelir.

Gülcülüğün gelişmesiyle 30 Eylül 1935’de Ekonomi Bakanı Celal Bayar tarafından Isparta’da gülyağı fabrikasının temeli atılır. 1936’da ise fabrika usulü yağ üretilmeye başlanır. Böylece gülcülük yeniden bir ivme kazanır. Sökülen bahçeler yeniden tesis edilir. Süreci dikkatle takip eden gül üreticileri tarafından 1954 yılında 9 kooperatifin birleşmesi ile “Gülbirlik” kurulur. Gülbirlik, 9 kurucu birim kooperatifinin oluşturduğu, Kooperatifler Birliği olarak kurulmuştur. Gülbirlik’in halen 6 birim kooperatifi, 8.000 üretici ortağı, 4 ayrı yerde kurulu 4 ünite gül yağı tesisi ile 2 ünite gül konkriti tesisi mevcuttur. Gülbirlik mevcut tesislerinde günlük 320 ton gül çiçeği işleyerek dünya standartlarına uygun gül yağı ve gül konkriti üretimini gerçekleştiren dünyanın bu alanda en büyük üretici ve ihracatçı kuruluşudur. Gülbirlik, 1998 yılında kozmetik ve gıda ürünleri üretim çalışmalarına başlamıştır. 2003 yılı başından itibaren Rosense ve SweetRose markaları ile kendi mağazaları ve satış noktalarında Türkiye ve yurt dışında faaliyet göstermektedir. Bugün itibariyle Gülbirlik ve özel işletmeler dünya gülyağının yaklaşık % 65’lik kısmını karşılayarak sektöründe dünyada birinci sırada yer almaktadır. Yani, İsmail Efendinin tüm çabaları Isparta’nın kaderini değiştirmiş ve şu anda tüm dünyaya gül kokusunun Isparta’dan yayılmasına vesile olmuştur. Günümüzde kilosu 9 -13 bin Avroya kadar satılan gülyağı için gülden elde edilen altın diyebiliriz.

Dünyaca ünlü bütün parfümlerde, koku ve kokunun vücutta en uzun süreli kalmasını sağlayan hammadde gülyağıdır. Onun için gülyağının kozmetikteki önemi çok büyüktür. Gülyağı, parfüm, kozmetik ve tıp sanayilerinin temel maddelerinden biri olduğu gibi, aromaterapi ile fitoterapide kullanılan ürünlerin de en değerlisidir. Bu değerli ürün 7 Mart 2019 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret olarak tescil edilmiştir.





Türkiye'nin gül ürünleri ihracatında en önemli pazarı, ihracat gelirlerinin %90'ından fazlasını sağladığı Avrupa ülkeleridir. 2016-2020 yılları arasındaki 5 yıllık dönemde, Türkiye'nin ortalama ihracatı 12,6 milyon Euro olarak gerçekleşmiştir. Türkiye'nin bu dönemde en fazla ihracat geliri elde ettiği ülke, 7,8 milyon Euro ile toplam ihracat gelirinin %62'sini oluşturan Fransa'dır. 2016-2020 döneminde, Fransa'dan sonra, ortalama olarak en fazla ihracat yapılan ülkelerin dağılımı, İngiltere (%13), Almanya (%7), İsviçre (%5) ve İspanya (%3) olarak sıralanmaktadır. Bu dönemde, Türkiye'nin dış ticaretinde diğer ülkelerin payı %10 olarak gerçekleşmiştir. Gül ürünleri ihracat gelirleri 2020 yılında ise 8,7 milyon Euro olarak gerçekleşmiştir. Bu dönemde ihracat geliri içinde önemli paya sahip olan başlıca ülkeler, Fransa (%53), İsviçre (%11), İngiltere (%10), Almanya (%8) ve İspanya (%4) olarak sıralanmaktadır. İhracat geliri elde edilen diğer ülkelerin payı ise bu dönemde %14 olarak gerçekleşmiştir (TÜİK, 2021).

Türkiye'de organik tarım ve organik ürünlere olan eğilim, Avrupa ile paralel olarak gittikçe artmaktadır. Ürünlerin, %80-90'ı AB ülkelerine ihraç edildiği için üretim, bu ülkelerin standartlarına ve sertifikalarına uygun olarak yapılmaktadır. Sözleşmeye dayalı üretim organik tarımda önemli role sahiptir. Bu yöntem, sözleşme taraflarına bekledikleri standartları elde edebilmelerini ve üreticiye anlaşılabilir fiyatın ödenmesini sağlamaktadır. Henüz organik tarım ürünleri ve ticareti alanında bir teşvik sistemi bulunmamakla birlikte, çok yakında bu konu-da değişimler olması beklenmektedir.



“Gül ve Tıbbi-Aromatik Bitkiler ve Ürünlerini Araştırma ve Geliştirme Laboratuvarı” başlıklı güdümlü proje kapsamında Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı ve Süleyman Demirel Üniversitesi arasında 17 Mayıs 2018 tarihinde bir sözleşme imzalanmış ve bu kapsamda gerçekleştirilen proje ile ulusal ve uluslararası düzeyde akreditasyona sahip, farklı test ve analizleri yapabilecek bir laboratuvar, tam otomasyonlu ARGE ve fide üretim serası, pilot tip distilasyon ve ekstraksiyon sistemi bölgeye kazandırılmıştır. 2019 yılında faaliyete geçen laboratuvar, 03 Temmuz 2020 tarihinde Amerikan National Accreditation Center (NAC) akreditasyon sertifikasını almıştır. Bununla birlikte TÜRKAK akreditasyon süreci de başlatılmıştır. Proje ile kurulan Süleyman Demirel Üniversitesi Doğal Ürünler Uygulama ve Araştırma Merkezi ve analiz laboratuvarı sadece bölgedeki üreticilere değil ülkemizdeki kozmetik, kimya ve gıda takviyesi sektörlerinde faaliyet gösteren firmaların ürünlerine yönelik test ve analiz hizmetleri sunmaktadır. Ayrıca, başta gül olmak üzere tıbbi ve aromatik bitkiler ile ilgili araştırma faaliyetleri yürütmek, ülke ekonomisine katkı sağlayabilecek tıbbi ve aromatik bitkilere dayalı ürünler geliştirmek, bu ürünleri özel sektör, kamu ve diğer üniversitelerle paylaşarak ticarileşmelerini sağlamak için 2019 yılında Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi bünyesinde Gül ve Aromatik Bitkiler Uygulama ve Araştırma Merkezi (GÜLAB) kurulmuştur.



## ISPARTA GÜL FESTİVALİ

Ülkemizin gül bahçesi olarak nitelendirilen Isparta, her sene keyifli festivallere ortak olmaktadır. Her yıl Mayıs ayında başlayan ve Haziran sonuna kadar devam eden Isparta Gül Hasadı coşkulu bir festivalle sonlandırılmaktadır. Türkiye'nin pek çok yerinden ziyaretçiyle dolup taşan Festival ile Isparta artık bir turizm rotası olmuştur. Sabahın erken saatlerinde kalkan işçiler günün ilk ışıklarıyla birlikte çiçekleri toplamaya başlar. Çiçekler en geç sabah saat 10:00'a kadar toplanır. El ile toplanan gül hasadı bu bölgede yüz yıldan fazladır geleneksel şekilde devam etmektedir.



Kaynak:

Isparta Ticaret Borsası

<https://citurkpatent.gov.tr>

# Coğrafi İşaretler Portalı



<https://ci.turkpatent.gov.tr/>

#### Yayın detayları

Yayımlayan: Türk Patent ve Marka Kurumu Ankara © TÜRKPATENT 2022

#### İçerikten Sorumlu Daire:

TÜRKPATENT Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı

#### Hazırlayan

Dr. Ayşegül Demircioğlu / Şube Müdürü

“Coğrafi İşaretler Başarı Hikâyeleri” bir TÜRKPATENT ürünüdür.

Başarı Hikâyelerine, TÜRKPATENT’in resmi sitesi <https://ci.turkpatent.gov.tr/> adresinden erişebilirsiniz.



Türk Patent ve Marka Kurumu  
Hipodrom Cad. No:13  
06330 Yenimahalle/Ankara  
Santral: (0312) 303 10 00  
Faks: (0312) 303 11 73

<http://www.turkpatent.gov.tr>