

No: 335 – Mahreç İşareti

NİZİP SABUNU

Tescil Ettiren

NİZİP TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.10.2012 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 335
Tescil Tarihi	: 20.03.2018
Başvuru No	: C2012/134
Başvuru Tarihi	: 01.10.2012
Coğrafi İşaretin Adı	: Nizip Sabunu
Ürün / Ürün Grubu	: Sabun
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Nizip Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstasyon Mah. İstasyon Cad. No:2 Nizip/ GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili Nizip ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ürünün kullanım şekli ise markalama olacaktır. Arzu eden işletmeler kendi markalarının yanında coğrafi işareti de kendi ürünlerinin üzerinde kullanabileceklerdir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nizip ilçesinde uzun yıllardır sabun üretimim yapılmaktadır. Nizip sabununu diğer sabunlardan ayıran en önemli özelliklerden biri coğrafi işaret tescili de olan Nizip Zeytinyağının küspesinden oluşan prina yağı ve Nizip Zeytin Yağının asidinden yapılmasıdır.

Bir diğer farklılık yaratan özellik ise sabun üretiminin son aşaması olan kurutma işlemi kafes sistemi ile gerçekleştirilmektedir. Havadaki nem oranının yüksek olduğu iklim koşullarında üretilen Sabununun kuruma süresi oldukça uzundur ve sabun rutubetini hiçbir zaman tam olarak bırakmaz. Fakat Nizip ilçesinin sahip olduğu iklim koşullarından dolayı bu süre en az üç ay olup süre sonunda sabun içerisinde rutubet eser miktarda kalmaktadır. Nizip ikliminde nemin az olması ve havanın kuru olması nedeniyle üretilen ürün daha çabuk kurumakta ve daha az rutubet oluşmaktadır. İlçenin ikliminin vermiş olduğu etki ile üretim aşamasından ambalajlama safhasına geçiş olan kurutma işlemi daha seri bir şekilde doğal koşullarda gerçekleşmiş olur. Nizip sabununun kurutma işlemi olan kafes sistemi genelde güneş ışınlarının direk gelmediği hava sirkülasyonunun yoğun olduğu boğazlara yapılır. Bunun sebebi Sabunun çabuk kuruması ve rutubetini erken bırakması, buna bağlı olarak da paketleme işlemine daha hızlı geçilmesi de Nizip Sabunun ayırt edici bir özelliği olarak açığa çıkmaktadır.

Tarihi eskileri dayanan Nizip Sabunu analizi, Laboratuvar analizlerinin henüz yaygınlaşmadığı yıllarda atadan kalma yöntemlerle yapılırdı. Sabun pişirme süreci tamamlandıktan sonra kendilerine has duyuşsal analizler ile (Tat ile sabunlaşmaya, el ile kıvamına bakılmaktadır) tahlil edilmekteydi. Günümüzde Nizip sabunun tahlilleri hem laboratuvar ortamında hem de belirtilen olan kendilerine has duyuşsal analiz yöntemleri kullanılmaktadır.

Duyuşsal analizler ise şu şekilde yapılmaktadır:

Tat ile alkali tayini: Pişirme esnasında dilimizin ucuyla dokunduğumuz sabun kalıbından gelen hafif acı tat alkalitenin uygunluğunu anlamamıza yardımcı olur.

El ile sertlik tayini: Avucumuza aldığımız küçük miktardaki sabunu başparmağımızla bastırduğumuzda kenarlardan kopmadan kıvrılıp geliyorsa sabunun yeterli sertlik derecesine ulaştığını anlayabiliriz (kolloid bir yapı halk dilinde macun kıvamı da diyebiliriz).

Üretim Metodu:

1. AŞAMA

Nizip Sabunu yapımında kullanılan hammaddeler (1 ton yaş sabun için)

- 1- 740 kg Sabunluk yağ
 - % 60 Nizip Zeytinyağının küspesinden oluşan prina yağı
 - % 20 Nizip Zeytin Yağı asidi (Sabunlaşmayı sağlar, cildin tahrişini önler)
 - % 20 Palm stearin (Sabuna dayanıklılık katar suda çabuk erimesini engeller)

Kullanılabilen palm sterin yağ çeşitleri şunlardır: don yağı, koko yağı, palm çekirdeği yağı, palm yağı, palm olein yağı, palm stearin yağı, palm kernel yağı, ayçiçeği yağı.

Palm Sterin yağların kullanım amacı ise sabunun dayanıklılığını sağlayarak suda çabucak eriyip bitmesini önler ve sabunda köpürme derecesini arttırmaktadır.

- 2- 260 kg Kostik (50 bomelik) (Sabunlaşmayı sağlar)
- 3- 2 ton su (Sabunun yıkanması ve sabunlaşmayan maddenin ortamdaki uzaklaştırılması için kullanılan suyun bir kısmı sabun içerisinde kalır. Tam kuruma gerçekleştiği zaman tamamen sabundan ayrılmış olur. Tam kuruma ise ortalama 1 yıl ile 2 yıl arasında değişen bir süreyi öngörür.)

1 ton yaş Nizip Sabunu elde edebilmek için; 740 Kg sabunluk yağ, 260 Kg 50 bome kostik ve 2 ton su kullanılarak pişirme kazanında karışım yapılır.

Bu karışım (3-4 atü) 80 - 100 C° arasında ısıya tabii tutularak 4 saat süre ile karıştırılarak pişirme gerçekleştirilir. Bu süre sonucunda sabunlaşma olayı gerçekleştirilir. Dinlenmesi ve soğuması için 24 saat süresince bekletilir. Bu soğuma ve dinlenme esnasında kazanın tabanında kostikli su (kara su) oluşur. Kazanın alt kısmına biriken kostikli su dinlenme tankına alınır.

Kazanda bulunan sabun hamuruna tekrar tuzlu su verilerek (250 kg suya 35 kg tuz ilave edilerek tuzlu su haline getirilir) 4 saat kadar 80 - 100 C° arasında kaynatılır. İkinci kaynatma işleminde ek olarak 100 Kg kadar soğuk su ilave edilir. 8 saat tekrar dinlenmeye bırakılır. Kazanın tabanında bir miktar tuzlu su birikir. Buradaki seyreltilmiş tuzlu su arıtmadan geçtikten sonra deşarj edilir.

Ayrıca birinci pişirmede ortaya çıkan kostikli su geri dönüşüm sistemi olan işletmede daha sonraki sabunlaşmada kullanılmak üzere kostikli su tankına aktarılır.

2.AŞAMA

Pişirme kazanındaki sabun hamuru sergi alanına serilmek üzere Brato denilen karıştırıcı ya aktarılacak sergi bölümüne hutban denilen kâğıt üzerine eğik halde (koloidal bir şekilde) serilir.

Sabun Sergi Sahasına Serme İşlemi

Sergi bölümünde 8-12 saat arası dinlendirilerek ön kurutma yapılır. Kurutulduktan sonra tamamen el emeği ile kesim yapılarak sabun toplanır. Sabun kesim ve boyutlandırılmakta bir standart olmayıp müşteri siparişlerine göre boyutlandırılmaktadır. Genelde dikdörtgen veya kare kalıplar halinde 180 - 200 gram arasında olmaktadır. Müşterilerin isteğine göre daha küçük veya daha büyük şekilde olabilir.

Toplama işleminden sonra kurumak üzere kuru ve nemsiz ortamda kafes şeklinde dizilerek en az üç ay kurumaya bırakılır.

Alınan siparişe uygun bir şekilde ambalajlanır. Böylece satışa hazır hale gelmiş olur.

Üretimin tüm aşamaları TS 54 standardının prina sabun spekleri temel alınarak gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Nizip Zeytinyağının küspesinden oluşan prina yağı ve Nizip Zeytinyağı Asidinin kullanımı sayesinde doğal olarak üretilen Nizip Sabunu, bu nedenle farklılık yaratan bir ürün olma özelliği taşımaktadır. İlçenin sahip olduğu iklimin de vermiş olduğu etki ile üretim aşamasında sabunun çabuk kuruması ve rutubetini erken bırakması, buna bağlı olarak da paketleme işlemine daha hızlı geçilmesi de Nizip sabunun ayırt edici özelliklerindedir.

Denetleme:

Denetleme Komisyonu Nizip Ticaret Odası Genel Sekreterliğinin koordinasyonunda Gaziantep Üniversitesi Nizip Meslek Yüksek Okulu, T.C. Sağlık Bakanlığı Sağlık Grup Başkanlığı Çevre Sağlığı Birimi, Nizip Belediyesi ve Nizip Ticaret Borsası'ndan oluşan toplam 4 kişilik bir gruptan oluşacaktır.

Gaziantep Üniversitesi Nizip Meslek Yüksek Okulunun ve Nizip Ticaret Borsası'nın sağlayacağı laboratuvar imkânları da kullanılarak denetleme yapılacaktır.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Kullanımın Denetimi 49.Maddesine göre Denetim Komisyonu tarafından Odamıza Nizip Sabunu imal ettikleri için başvuran firmalar ile Nizip Sabunu imal ettiklerini basın ve diğer yayın organları ile duyuran bütün firmalar denetlenecektir.

Denetleme kullanım şartları, üretim metodu ve ayırt edici özelliklere göre, şikâyet ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapabileceği gibi rutin olarak da yılda bir defa yapılacak ve neticeleri raporlanacaktır. Şikâyet edilen üreticiler ise şikâyet tarihinden itibaren fiziki uzaklığa bağlı olarak 1-4 hafta içerisinde denetlenecektir.

Denetleme Komisyonu, her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip, denetlenecek üretici ve adreslerine göre bir denetleme planı oluşturulacaktır. Gerektiğinde diğer kamu ve özel sektör kurumlarının laboratuvarlarından da ücreti karşılığında yararlanılacaktır.

Denetlemedeki muayene, inceleme, raporlama vs. masrafları karşılamak amacıyla, her denetim başına, 4857 sayılı İş kanununca yıllık olarak belirlenen brüt asgari ücretin en fazla 5 katı olmak kaydıyla, her firmadan, ilgili denetim ücreti alınacaktır. Bu ücret, her denetleme sonrası, çıkan masraflara göre firmalara bildirilecektir. Denetim için laboratuvarda yapılacak analizlere ilişkin ücretler de denetlenen firma tarafından karşılanacaktır.

Söz konusu denetim bir ön denetim niteliğinde olup, TSE 54 Standardı ve diğer denetimleri Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı gerçekleştirecektir.

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