



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **170**

Yayın Tarihi

01.04.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 170. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	44
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	60
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	65
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	68

DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.” ve beşinci fıkrası “Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 170. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000389	Merzifon Dokuması	9
2.	C2022/000054	Şabanözü Dondurma Helvası	13
3.	C2022/000058	Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı	15
4.	C2022/000208	Tequila	18
5.	C2022/000236	Ahırılı Köpük Helvası	23
6.	C2022/000363	Mersin Kan Portakalı	25
7.	C2023/000013	Akçadağ Armudu	28
8.	C2023/000014	Akçadağ Pilavı	30
9.	C2023/000027	Diyarbakır Kişnişli Kolye	32
10.	C2023/000109	Tokat Üzüm Tarhanası	36
11.	C2023/000166	Çorum Yırtma Yemeği	38
12.	C2023/000191	Antalya Topak Kızartması	40
13.	C2023/000267	Bitlis Katıklı Dolma	42

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
----------------	------------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1558	Kayseri Sucuk İçi	44
2.	1559	Şiran Kök Pekmezi	46
3.	1560	Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri	48
4.	1561	Yapraklı Panayır Helvası	51
5.	1562	Balıkesir Düğün Çorbası	53
6.	1563	Hanak Tel Peyniri	56

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
-------------------	--------------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2020/095	Hanak Tel Peyniri	60

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
-------------------	------------------------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	462	Rize Kavurması	65

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
-------------------	--------------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	463	Mardin Bulguru	68

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
-------------------	--------------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Merzifon Dokuması

Başvuru No	: C2021/000389
Başvuru Tarihi	: 30.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Merzifon Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Merzifon Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Harmanlar Mahallesi Müftüvehbi Sokak 1 1-9 Merzifon AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili Merzifon ilçesi
Kullanım Biçimi	: Merzifon Dokuması ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Merzifon Dokuması ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



Logo özellikleri		
Renk	 C:11 M:100 Y:100 K:54	 C:39 M:64 Y:89 K:35
Yazı karakteri	Merzifon: Arrus BT	Dokuması: H.H. Samuel

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

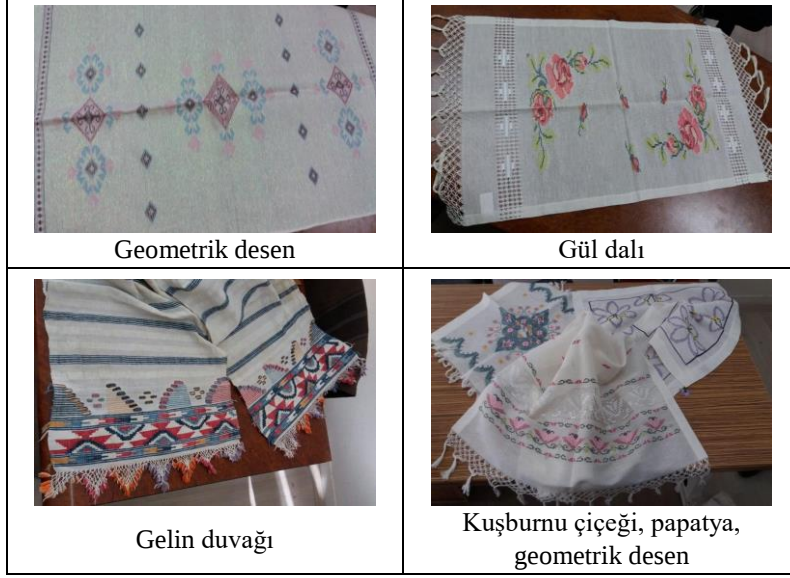
Merzifon Dokuması; pamuk iplik ve iki ayaklı kamçılı tezgâh kullanılarak Amasya ili Merzifon ilçesinde üretilen el dokumasıdır. Zemini genellikle beyazdır.

Merzifon Dokuması gömlek, iç çamaşırı, çarşaf, peşkir, peştamal, örtü vb. birçok ürünün üretiminde kullanılır. Dokuma, coğrafi sınırda “bez” olarak da adlandırılır. Eski yıllarda çok çeşitli dokumalar yapılmasına rağmen günümüzde kullanılmakta olan dokuma şekillerine aşağıda yer verilmektedir.

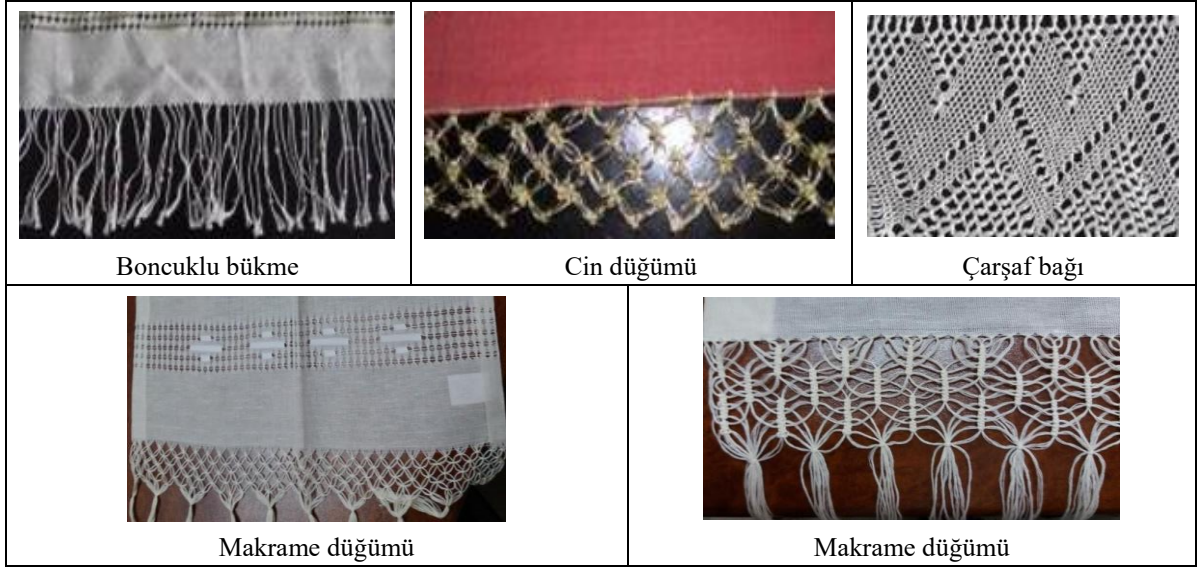
- Potlu dokuma: Çarşaf, peşkir ve peştamal gibi dokusu yüksek ürünlerin üretiminde tercih edilen dokuma şeklidir.
- Düz dokuma: Atkı ve çözümlü ipliklerinin 90°'lik açı verilerek kullanıldığı, tek renkli veya renkli dokumadır.
- Bürük dokuma: Düz dokuma tekniği ve potlu dokuma tekniği ile üretilen dokuma olup kadın dış giyim ve ev tekstil ürünlerinin üretiminde kullanılır. Diğer dokuma şekillerine göre daha az üretilir.
- Alaca dokuma: Potlu ve düz dokumada renklendirme yapılırken iki rengin birbirine yansımaları şeklinde üretilen dokumadır. Peşkir, peştamal, dış giyim gibi ürünlerin üretiminde kullanılır. Diğer dokuma şekillerine göre çok daha az üretilir.
- Kıvrak dokuma: Esnek ve lastikli iplik dokunan düz dokumadır. Dış ve iç giysi üretiminde kullanılır.
- Çarşaf dokuması: Bez ayağı dokuma tekniği ile üretilen dokumadır.

- Potlu çarşaf dokuma: Atkı ve çözgü ipliklerinin 1-2 veya 2-3 cm'lik mesafelerle ve 90°'lik açı ile kullanılması suretiyle üretilen dokumadır.

Dokumacılar, duygu ve düşüncelerini motiflere yansıtır. Motifler Türk işi, tel kırma ve kanaviçe yöntemleriyle uygulanır. Merzifon Dokumasında en çok kullanılan motif ve desenlere aşağıda yer verilmektedir.



Merzifon Dokumasının sonları genellikle, uzunluğu 7 ile 25 cm arasında değişen ve makrame tekniğiyle yapılan saçaklarla bağlanır. Dar ve geniş çizgili soba borusu, boncuklu bükme, cin düğümü, kelebek bağlama, düz bükme, çarşaf bağı, yürek bağı, baklava, sarhoş sokağı, örümcek bağlama ve süper bağ adı verilen saçak bağlamaları kullanılır. Merzifon Dokumasında en çok kullanılan saçak bağlamalarına aşağıda yer verilmektedir.



Merzifon Dokumasının geçmişi 19. yüzyıla dayanır. Merzifon ilçesinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki çeyiz sandıklarında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Merzifon Dokumasının üretiminde kullanılan malzeme, tezgâh, araç ve gereçler ile üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

İplik: Kırmızı başta olmak üzere turkuaz, mavi, yeşil, turuncu, sarı, mor ve pembe gibi canlı renklerdeki pamuk iplik kullanılır. Motif, desen ve tekniğe bağlı olarak ip numaraları değişir. Renkli çizgilerde kullanılan ipin numarası, çözümlerde kullanılan beyaz iplerle aynı olup 60/2'dir. Atkıda ise 30/2, 20/2 vb. numaralı ipler kullanılır.

Tezgâh: Metalden yapılmış kamçılı tezgâh kullanılır. Tezgâh genişliği genellikle 60 cm, 120 cm veya 150 cm'dir.

Levend: İpliklerin sarıldığı bölüm olup metal tezgâhın başında iki adet bulunur.

Toka: Tezgâhın "kanal" olarak adlandırılan kısmına iple bağlı olan ve mekiğin çalışmasını sağlayan parçadır.

Tarak: Tefe üzerinde bulunan ve ipleri dokumaya hazırlayan bölümdür.

Ayak: 1 m uzunluk ve 15 cm genişlikteki tahtadan yapılmış kasaların açılmasını ve mekiğin hareket etmesini sağlayan parçadır. İkili ayak kullanılır.

Kamçı: Tezgâhın üst kısmında asılı duran ve mekiğe hız veren kanalları çalıştıran bölmedir. Kamçı iple çekilince dokuma sistemi çalışır.

Oklava: Genellikle lastikten yapılır ve dokuma sırasında gücüye ağızlık açar. Üç adettir.

Gücü: Tezgâhın en önemli parçası olup ince tahtalardan yapılır. Oklavaların ağızlık açmasını ve iplerin tel ayrılmasını sağlar.

Selvin: Ağaçtan yapılan, üzerinde kanallar bulunan ve kendi etrafında dönerek gücüleri hareket ettiren parçadır.

Dokuma işlemine çözgü yapımıyla başlanır. Çözgü ipleri tezgâha alındıktan sonra tahar ve armür teknikleri uygulanarak ve atkı ile çözgü ipleri birlikte kullanılarak düz dokuma işlemi başlar. Tezgâhın başına geçilerek ayakçıklara sağ ayak ile basılır, sol el ile tufa ileriye itilir, mekik içerisine masura konur, mekik yuvasına yerleştirilir. Daha sonra sağ el ile tokmak hızlıca çekilir, mekiğin sağdan sola geçişi sağlanıp tufa içeri doğru geri çekilir ve sol ayak basılır. Mekik soldan sağa geçer. Bu işlem tekrarlanarak dokuma tamamlanır. İşlem bittiğinde dokunan kumaş tezgâhtan çıkartılır. Tezgâhtan çıkan kumaşın saçak bağları hazırlanır.

Merzifon Dokumasının zemini genellikle beyazdır. Motifler Türk işi, tel kırma ve kanaviçe yöntemleriyle uygulanır. Dokumanın sonları genellikle, uzunluğu 7 ile 25 cm arasında değişen ve makrame tekniğiyle yapılan saçaklarla bağlanır. Dokuma şekillerine aşağıda yer verilmektedir.

- Potlu dokumalarda, atkı ve çözgü ipleriyle 1-2 veya 2-3 cm'lik mesafeler verilerek pot yüksekliği oluşturulur.
- Düz dokuma tek renk veya renkli olabilir. Atkı ve çözgü iplikleri 90°'lik açı verilerek kullanılır.
- Bürük, potlu ve düz dokuma teknikleri birlikte kullanılarak üretilir.
- Potlu ve düz dokumada iki rengin birbirine yansımaları şeklinde renklendirme yapılarak alaca dokuma üretilir.
- Düz dokumada esnek ve lastikli ip kullanılırsa kıvratma dokuma elde edilir.
- Çarşaf dokuması, bez ayağı tekniği ile üretilir.
- Potlu çarşaf; atkı ve çözgü ipliklerinin 1-2 veya 2-3 cm'lik mesafelerle ve 90°'lik açı ile kullanılması suretiyle dokunur.

Merzifon Dokuması genellikle top kumaş halinde piyasaya arz edilir. Sipariş üzerine farklı boyutlarda üretilmesi de mümkündür.

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

Merzifon Dokuması coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Merzifon ilçesinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Merzifon Dokumasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Merzifon Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Merzifon Ticaret ve Sanayi Odası, Merzifon Halk Eğitim Merkezi ile Merzifon Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Terziler ve Hazır Elbiseciler Esnaf Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan ipliklerin ve dokuma tezgâhının uygunluğu.
- Özellikle pamuklu iplik ve kamçılı tezgâh kullanımı olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Merzifon Dokuması ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.

2. Şabanözü Dondurma Helvası

Başvuru No	: C2022/000054
Başvuru Tarihi	: 14.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Şabanözü Dondurma Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şabanözü Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Pazar Sokak Belediyesi No:9 Şabanözü ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Şabanözü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şabanözü Dondurma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şabanözü Dondurma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şabanözü Dondurma Helvası; un, şeker, su, tereyağı, dövülmüş ceviz bileşenleri kullanılarak üretilen helvadır. Dondurma ismini helvanın donmasından/sertleşmesinden alır.

Şabanözü Dondurma Helvası açık sütlü kahverengindedir. Kıvamı sert ve dişle ezilebilecek şekilde olmalıdır. Diğer helvalara kıyasla uzun bir raf ömrüne sahiptir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Şabanözü Dondurma Helvası, genellikle düğün, nişan ve taziye törenlerinde ikram edilir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şabanözü Dondurma Helvası üretimi için gerekli bileşenler:

- 1 kg un
- 4 kg beyaz şeker
- 1,5 l su
- 50-100 g tereyağı
- 250-300 g ceviz içi

Şabanözü Dondurma Helvasının üretimi:

Şabanözü Dondurma Helvası için ilk önce 1 kg un geniş bir tavaya konulur ve kısık ateşte yaklaşık 25-30 dakika unun beyaz rengi gidinceye kadar kavrulur.

Karışımın döküleceği sini/tepsinin zemini 50-100 g tereyağı ile tamamen yağlanır. Bu işlem helvanın sini/tepsiye yapışmaması, kolay kaldırılması için yapılır.

250-300 g ceviz küçük küçük parçalar olacak şekilde kesilir veya dövülerek dişe gelecek hale getirilir.

Şerbet elde etmek için başka tencerede 4 kg toz şeker ve 1,5 l su karıştırılarak yüksek ateşte 50-60 dakika kaynatılır. Şerbetin istenilen kıvama geldiğinin anlaşılması için şerbet kaynadığı esnada ara ara içinden bir şeker kaşığı şerbet alınarak yayvan bir tabak içerisindeki soğuk su içine konulur ve elle kontrol edilerek macun kıvamına (elle tutulabilir hale gelmelidir) gelip gelmediği kontrol edilir. Şerbet soğuk su içerisinde macun kıvamını aldığı anda kıvam tamamlanmış olur. Ancak helvanın daha yumuşak ve yüzeyinin parlak olması için macun kıvamına gelen şerbet içerisine 130-160 g soğuk su katılarak kıvam bozulur. Tekrar kıvamı eski kıvamına getirilinceye kadar soğuk suda kıvam kontrolü yapılarak 10-15 dakika kaynatılmaya devam edilir ve istenilen kıvam elde edilince ateşten alınır.

Elde edilen şerbetin içerisine dövülmüş ceviz dökülür. Sonrasında kavrulmuş un azar azar serpiştirilerek tahta kaşık ile akışkan kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Akışkan kıvama geldikten sonra hızlı bir şekilde, soğumadan siniye/tepsiye dökülür. Sini/tepsi elle sallanarak her tarafının eşit kalınlıkta olması sağlanır. Karışım sini içerisinde donuncaya kadar serin bir yerde dinlenmeye bırakılır. Soğuyan harç/karışımın servisi, donduktan sonra baklava dilimi şeklinde kesilerek yapılır.

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

Şabanözü Dondurma Helvasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şabanözü Dondurma Helvası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şabanözü Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şabanözü Belediyesi, Şabanözü Kaymakamlığı ile Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Fiziksel özelliklerin uygunluğu (renk, sertlik)
- Üretimde kullanılan bileşenlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Şabanözü Dondurma Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.

3. Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı

Başvuru No	: C2022/000058
Başvuru Tarihi	: 16.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı
Ürün / Ürün Grubu	: Buğday / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Seferihisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Camikebir Mah. 52/1 sok. 14 Seferihisar İZMİR
Vekil	: Hayriye Değirmenci Yadel (Değirmenci Marka Patent Fikri ve Sınai Mül. Hak. Dan. Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Seferihisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı; İzmir ilinde yetiştirilen Latince tür adı *Triticum sativum* Lam. (Syn.: *Triticum vulgare* Vill., *Triticum aestivum* L.) olan buğdaydır. Genotip özelliği olarak 28 kromozomlu (*Triticum durum*) tetraploiddir.

Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı, yabani diploid formdaki ($2n \times 14 = 28A$) genom sayısına sahiptir. Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı, içerisindeki gleadin ve gluten proteini eser vaziyette olup, mutasyona uğramamıştır. Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayının kendine döllen bir tür olması, sahip olduğu ata tohumu özelliklerini kaybetmeden günümüze ulaşmasını sağlamıştır.

Bu habitatta; dağlar denize dik indiğinden ovalar, dağların arasında ki vadilerde bulunmaktadır ve coğrafi sınırdaki rüzgârların hızını bu dağlar keser. Bu sayede özellikle de hasada yakın dönemde 2 metreye varan boylara ulaşan Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı coğrafi konumun uygunluğu sayesinde verim kaybı olmaz.

Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı alüvyonca zengin, verimli topraklarda ova ve vadiler içinde yetiştirilir. Vadi içerisinde yetişen buğdaylar kuzeyden ve güneyden esen poyraz ve lodos gibi rüzgârlara karşı bu dağlar tabi koruma halinde olduğundan Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayına ait başakların boyu çok uzun olup iki metreyi bulabilir.

Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayının başağı her birinde tek tane bulunduran tek başaklar üzerinde karşılıklı çift sıralardan oluşur. Taneleri kavuzla kaplı olduğu için kavuzlu buğday grubuna girer. Bu özelliğinden dolayı iklim değişikliklerine ve sıcak, nemli yaz aylarında mantarlara, hastalıklara karşı dirençlidir. Harman sırasında kavuz taneden ayrılmadığı için depolamada ve tarlaya ekildiğinde zararlılara karşı korunur. Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı kuru tarım alanlarında ve kıraç arazilerde ekim yapmaya elverişlidir.

Seferihisar Topan Karakılçık buğdayının taneleri coğrafi sınırın iklim, sıcaklık, nem ve yağış rejimi özelliğinden dolayı farklıdır. Taneler daha fazla su kaybetmemek için hacim ve yapısal olarak daha küçük ve sert niteliktedir.

Seferihisar Topan Karakılçık taneleri sivri olmayıp, basık ve kısmen oval yapıda, başakları siyah tüylü ve sertlik indeksine göre sert buğday sınıfındadır. Adını başaklarındaki olgunlaştıkça kararan kılçıklardan alır. Bu nedenle bu buğday halk arasında Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı olarak bilinir.

Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayının morfolojik ve agronomik özellikleri

Özellik	Değer
Bitkinin gelişim tabiatı	Alternatif (hem kışlık, hem yazlık)
Bitkinin büyüme şekli	Dik ve yarı dik
Başaklanma zamanı (başakların %50 sinde ilk başaklanma görüldüğü zaman)	Ekimden yaklaşık 7 ay sonra Yazlık yetiştirme 4-5 ay
Sapın ortasından enine kesilen kalınlık durumu	Sapın içi boş ve sap orta özlü
Yatmaya duyarlılık (iklim, toprak ve yetiştirme koşullarına bağlı değişim)	Az, orta ya da çok yatma
Sapta en üst boğum tüylülüğü	Orta düzeyde
Bayrak yaprakta kının mumsuluğu	Yok veya çok zayıf
Kılçıkların dağılımı	Başakların her tarafına dağılmış
Kılçık rengi	Kara
Alt-dış kavuz tüylülüğü	Yok
Başak uzunluğu	Kılçıklar ve çıkıntılar hariç ortalama 8 cm'ye kadar
Başaktaki başakcık sayısı	Ortalama 40
Başak rengi	Olgunlukta kırmızı
Başaktaki profil şekli	Paralel kenarlı

Tablo 2. Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayının tane özellikleri

Özellik	Değer
Kavuz oranı	%20-25
1000 tane ağırlığı	20-40 g
Tane protein oranı	En az %12
Sertlik indeksi	Sert

Üretim Metodu:

Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayının üretim aşamaları aşağıda verilmektedir.

Toprak Hazırlığı: Ağustosta toprak pullukla sürülür, eylül ve ekim aylarında ekime hazırlık yapılır.

Ekim: Ekim mibzerle veya fırfırlı gübre dağıtım makinası ile yapılacaksa dönüm başına 17-18 kg, elle savrularak yapılacak ise 20-22 kg tohum tarlaya atılır, çizer ile toprağa gömülür.

Gübreleme: 3-4 yılda bir ekim yapılacak tarlaya dekara 3-4 ton yanmış büyük baş hayvan gübresi veya 1,5-2 ton yanmış keçi/koyun gübresi verilip sürgü ile toprağa karıştırılır. Doğal bir gübreleme imkânı yoksa kompoze gübre toprak altına verilir.

Kimyasal gübreye ihtiyaç duyulmaz. Yine de verimlilik için ekimden sonra da toprak üstüne 20 kg kimyasal gübre verilebilir.

Sulama: Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı kıraç topraklara ekilir ve mevsim yağmurları dışında genellikle sulama yapılmaz. Mevsim yağmuru olmaması ve kuraklık olması durumunda bir veya iki sefer sulama yapılabilir.

Hastalık ve zararlılarla mücadele: Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı tane yapısının sert kabuğu ve üzerindeki kavuzu, pas hastalığından ve diğer zararlı bakteri, mantarlardan korunmasını sağlar. Strese karşı da dirençlidir. Gübrelemede yanmış keçi gübresi tercih edilirse zararlı otlardan korunma sağlanmış olur.

Hasat, depolama ve ambalajlama: Hasadı, haziran ayında başlayan Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayları ekmeklik, makarnalık ve bulgurluk olarak kullanılacak ise istifleme tohumluk gibi gelecek mevsimi beklemeyeceği için normal depolama yapılabilir.

Ancak üretiminde kullanılan tohumlardan daha önceki hasattan tohumluk olarak ayrılacaksa depolama sistemi daha özenlidir. Zira samanından ayrıldıktan sonra taneleri kurutulmaya bırakılıp, tane iriliklerine göre çalkaktan (ayırıcı, elek vb.) geçirilir. Tohumluk için ayrılacak olan tohumlar ortalama 0,4 mm ile 0,15 mm boyutu aralığındadır.

Bu durumda naylon malzeme çuval ile veya petrol atığı bir malzeme ile saklanmaması gerekir. Zira bu süreçte ürün kızışarak havasız kaldığı için yapısı bozulur.

Yabancı maddelerin temizliği yapılarak, rutubet ve nem yüzdesi %10'lara düşünce en dolgun buğdaylar bez, keten ya da kenevir çuvallara konarak dikine iki sıra olacak şekilde istiflenir. İstifler arasında bir insan geçecek mesafe bırakılmalıdır.

Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı oda sıcaklığında saklanmalıdır.

Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı ekilen arazi büyüklüğüne göre biçerdöverle veya deste yapan biçerlerle hasat edilebilir ya da eski usul orakla biçilebilir. Hasat edilen ürünler birkaç gün güneşte bırakılır, patozdan geçirilip ambarlarda depolanır.

Verim: Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı verimi genel olarak ekimdeki doğal gübreleme kalitesine ve mevsim yağmurlarının miktarına göre dekar başına ortalama 150-180 kg arasında olup arazi bakım şartlarının değişimine toprak yapısına göre 120-300 kg arasında verimlilik gösterebilir.

Denetleme:

Denetimler; Seferihisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri bölümünden 1, Seferihisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 ve Seferihisar Belediyesinden konusunda uzman 2 kişinin katılımıyla toplamda 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından denetim yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayının üretiminin tarla üretimi aşamasında morfolojik ve agronomik özellikleri, hasat sonrası tane kalite denetimi, kavuzlu ve kavuzsuz tanelerin denetimi, ambalajlama ve saklama koşulları ile Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.

4. Tequila

Başvuru No	: C2022/000208
Başvuru Tarihi	: 04.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Tequila
Ürün / Ürün Grubu	: Distile alkollü içki / Biralar ve diğer alkollü içkiler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Consejo Regulador Del Tequila, A.C.
Başvuru Yapanın Adresi	: Avenida Patria N° 723, Col. Jardines De Guadalupe, 45030 Zapopan, Jalisco, MEKSİKA
Vekil	: Abdurrahim Ayaz (İstanbul Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Tequilanın üretiminde kullanılan Agave bitkisinin yetiştirilmesinden, şıranın işlenmesine ve ardından nihai ürünün şişelenmesine kadar tüm aşamalar Meksika Cumhuriyeti'nin 181 ilini kapsayan coğrafi alanda gerçekleştirilir. Bu 181 il şunlardır: Jalisco Eyaletinin 125 ilinin tamamı, Nayarit Eyaletinin Ahuacatlan, Amatlan de Canas, Ixtlan del Rio, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa Maria del Oro ve Tepic illeri, Guanajuato Eyaletinin Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuernamaro, Huanimaro, Penjamo, Purisima del Rincon ve Romita illeri, Tamaulipas Eyaletinin Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gomez Farias, Gonzalez, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula ve Xicotencatl illeri ve Michoacan Eyaletinin Brisenas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Marcos Castellanos, Maravatio, Nuevo Parangaricutiro, Numaran, Pajacuaran, Periban, La Piedad, Los Reyes, Regules, Sahuayo, Tancitaro, Tangamandapio, Tangancicuaro, Tanhuato, Tinguindin, Tocombo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurecuaro, Zamora ve Zinaparo illeri.
Kullanım Biçimi	: Meksika için üretilecek ürünlerin içinde bulunduğu her bir kabın üzerinde, Tequilanın özellikleri konusunda tüketiciyi yanıltmayacak gerekli bilgileri aşağıdaki şekilde içeren İspanyolca bir etiket bulunmalıdır. a) "Tequila" ibaresi, b) Ait olduğu kategori ve sınıf, c) Eğer varsa eklenen aromanın adı, d) l veya ml olarak ifade edilen net içerik, e) 20 °C'de hacimce yüzde alkol olarak ifade edilen alkol içeriği ("°% Alc Vol." olarak kısaltılmalıdır), f) Yetkili üreticinin veya Tequilanın üretildiği fabrikanın ve varsa onaylı ambalajlayıcının adı veya ticari adı, g) Yetkili üreticinin veya Tequilanın üretildiği fabrikanın ve varsa onaylı ambalajlayıcının adresi, h) Ticari marka, i) Hecho En Mexico, Producto De Mexico, Elaborado En Mexico veya benzeri ifadeler, j) Varsa mevzuatın gerektirdiği resmi ürün kodu, k) Parti: Her paketin parti numarası bir kod göstergesi ile işlenmiş veya belirtilmiş olmalıdır. Yetkili üretici veya onaylı ambalajlayıcı tarafından oluşturulan partinin numarası kesinlikle değiştirilmemeli veya gizlenmemelidir, l) Sağlık mevzuatında yer alan tedbir ifadeleri, m) Alkollü içecekler için geçerli diğer yasal hükümlerin gerektirdiği bilgiler. Meksika dışına ihraç edilecek veya Meksika dışında ambalajlanacak ürünler için ürün üzerindeki ana gösterim alanı yüzeyinde, yukarıdaki (a), (b), (c) ve (h) şıklarında belirtilen bilgilerin bulunması şarttır. (i), (j) ve (k) şıklarında yer alan bilgiler ambalaj üzerinde görünmelidir. Bu bilgiler etiket veya ambalajın başka bir yerine dâhil edilebilir. Yalnızca (c) ve (i) şıklarındakiler ile (b) şıkında yer alan bilgiler başka bir dilde kullanılabilir.

Ürün üzerinde “%100 doğal”, “%100 Meksika ürünü”, “%100 doğal ürün”, “%100 dinlenmiş” veya benzeri şekildeki bilgiler ile tüketiciyi yanıltıcı veya kafa karıştıran ifadeler ve resimler bulunamaz.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tequila, Meksika’nın sınırlı bir bölgesinde üretilen Agave bitkisinden elde edilen alkollü içecektir. Tequila doğal olarak fermente edilmiş bir ürün olan Agave’nin damıtılmasıyla üretilir. Tequilanın kendine has özellikleri yöreye özgü üretim yöntemlerinin uygulanmasının sonucudur. Geleneksel bilginin sürdürüldüğü süreçler teknolojik ilerleme ile bir araya getirilerek nesilden nesile aktarılmıştır.

Tequilaya ait Resmi Meksika Standardı 2 kategoride oluşturulmuştur. Bunlar “%100 Agave Tequila” ve “Tequila”dır. Bu kategorilerin her biri de blanco (beyaz), joven (genç), reposado (dinlendirilmiş), anejo (yıllanmış) ve ekstra anejo (ekstra yıllanmış) şeklinde 5 sınıf içerir.

“%100 Agave Tequila” veya “%100 Pure (saf) Agave Tequila”: Agave tequilana Weber mavisi çeşidinin baş kısımlarından elde edilen özüt materyalden doğrudan ve orijinal olarak hazırlanan ve önceden veya sonradan hidrolize edilmiş veya pişirilmiş ve kültürlenmiş veya kültürlenmemiş mayalarla alkollü fermantasyona tabi tutulmuş şıraların damıtılmasıyla elde edilen alkollü sert içkidir. Bahsi geçen şıralar, coğrafi sınırdaki yetişen Agave tequilana Weber mavisi çeşidinden elde edilmelidir. Bu ürün, yalnızca “%100 Agave”, “%100 Pure (saf) Agave” şeklindeki açıklayıcı bilgilerden biriyle adlandırılmalıdır ve bunların sonuna “Blue” (Mavi) kelimesini eklenebilir.

Tequila: Şıraların, formülasyonda kütle birimi cinsinden ifade edilen toplam indirgeyici şekerlerin %49’unu aşmayan bir orana kadar diğer şekerlerle zenginleştirilmeye ve karıştırılmaya elverişli olduğu üründür. Kütle birimi cinsinden ifade edilen toplam indirgeyici şekerlerin maksimum %49’una kadar oranda yapılan bu zenginleştirme, Agave’nin herhangi bir türünden elde edilen şekerlerle gerçekleştirilemez.

Kütle birimi cinsinden ifade edilen toplam indirgeyici şekerlerin yalnızca %51’i artırılabilir, coğrafi sınırdaki yetişen Agave tequilana Weber mavisi çeşidinden elde edilen toplam indirgeyici şekerlerle zenginleştirme gerçekleştirilemez.

Damıtma ve arıtma işlemlerinden sonra elde edilen karakteristik özelliklere göre, Tequila aşağıdaki sınıflardan birinde sınıflandırılır:

Blanco (beyaz) ticari alkol içeriği seyreltme suyu ile ayarlanması gereken üründür.

Joven u Oro (genç veya altın), tadı yumuşatılmaya (abocado) elverişli üründür. Ticari alkol içeriği gerektiğinde seyreltme suyu ile ayarlanır. Beyaz Tequilanın dinlendirilmiş (reposados) ve/veya yıllandırılmış (añejos) ve/veya ekstra yıllandırılmış (extra añejo) Tequila ile karışımlarının sonucu genç Tequila veya altın olarak kabul edilir.

Abocado, Tequilanın tadını yumuşatma prosedürü olup karamel rengi, meşe veya doğal meşe özütü, gliserin ve şeker bazlı şurup gibi bileşenlerden bir veya daha fazlasının eklenmesidir.

Reposado (dinlendirilmiş), meşe veya meşe ahşabından konteynerlerde en az iki aylık olgunlaşma sürecine tabi tutulmuş, tadı yumuşatılabilen üründür. Ticari alkol içeriği gerektiğinde seyreltme suyu ile ayarlanır.

Tequilanın olgunlaşması, meşe ahşabı konteynerlerde durduğu sırada doğal olarak meydana gelen fiziksel ve kimyasal süreçler sonucunda ürünün yavaş dönüşümü şeklinde gerçekleşmektedir. Dinlenmiş Tequila meşe ahşabı konteynerlerde en az iki ay olgunlaştırılmalıdır. Tequila reposadonun (dinlenmiş tekila), Tequila añejos (yıllandırılmış tekila) veya Tequila ekstra añejos (ekstra yıllandırılmış tekila) ile karışımlarının sonucu Tequila reposado (dinlenmiş tekila) elde edilir.

Anejo (yıllandırılmış), en fazla 600 l kapasiteli meşe ahşabı konteynerlerde en az bir yıl olgunlaşma sürecine tabi tutulmuş tadı hafifletmeye elverişli üründür. Alkol içeriği, gerektiğinde seyreltme suyu ile ayarlanır. Tequila anejo (yıllandırılmış tekila) ile Tequila extra anejo (ekstra yıllandırılmış tekila) karışımının sonucu Tequila anejo (yıllandırılmış tekila) elde edilir.

Extra Anejo (extra yıllandırılmış), tadı hafifletilmeye (abocado) elverişli, en fazla 600 l kapasiteli meşe ahşabı konteynerler ile doğrudan temas eden, etiketinde olgunlaşma süresi belirtilmeden en az üç yıllık olgunlaşma sürecine tabi tutulan, ticari alkol içeriği gerektiğinde seyreltme suyu ile ayarlanabilen üründür.

Üretim Metodu:

Tequila üretiminde gelenek, sanat ve bilim bir araya gelir. Günümüzdeki üretim süreci, Tequilanın kendine has özelliklerini borçlu olduğu geleneksel ilkelere dayalıdır. Geleneksel yöntemlere, üretim metodunu kolaylaştıran teknik gelişmeler eklenmiştir. Böylece tüketiciye menşe adı standartlarına uygun yüksek kalitede alkollü bir sert içki garanti edilir. Menşe adı standartlarındaki tüm adımlar titizlikle uygulanır. Üretim metodu her bir aşamanın nihai ürünün niteliklerini nasıl etkilediğini göstermek amacıyla aşağıda adım adım açıklanmaktadır.

1. Agave yetiştiriciliği

Tequilanın üretiminin ilk aşaması, Agave'nin yetiştirilmesidir. Bu nedenle ilk husus, Agave tequilana türü Weber mavisi çeşidini yetiştirmek üzere bitki fidesi seçimidir. Bu fideler hastaliksız ve yaklaşık 50 cm boyunda olmalıdır. Bitki döngüsü yaklaşık 10 yıldır. Bu dönemde bitki tam olgunluğa ulaşır, agave şurubu en iyi kaliteye gelir ve artık jima için hazır olur. Jima, Agave'nin baş kısmını elde etmek için bitkinin yapraklarını tabanla aynı hizada kesme işlemidir.

2. Agave'nin pişirilmesi ve öğütülmesi

Agave'nin baş kısımlarından elde edilen göbekler pişirilir ve öğütülür. Agave'nin pişirilmesi eski Meksikalılar tarafından eski İspanyol dönemlerinden beri gerçekleştirilen uygulamalara dayanır. Bu işlemin özel öneme sahip olmasının nedeni, bu aşamada Agave içindeki inülinin hidrolize uğramasıyla fermente şekerlerin ortaya çıkmasıdır. Buna ek olarak Tequilanın organoleptik özelliklerinin kaynağı olan bileşiklerin çoğunu üreten bir dizi kimyasal reaksiyon da bu aşamada gerçekleşir. Pişirme işlemi, ya geleneksel taş fırınlarında ya da otoklavlarda basınçlı su buharı ile gerçekleştirilir. Pişirme süresi, taş fırınlarında 48 saat, otoklavlara 12 saat sürer. Bu aşamanın amacı, inülini (veya Agave şekerini) kolayca fermente edilebilen fruktoz ve sakaroz gibi şekerlere dönüştürmektir. Pişirme, Agave'nin dokusunu yumuşatır ve öğütülmesini kolaylaştırır. Pişirme işlemi ile turgor kaybı oluşur. Bitki damarlarındaki ve hücre dışındaki hava giderilir, hücre zarı bileşenleri ve diğer polisakkaritler denatürasyona uğrar ve parçalanır. Bu işlemlerin sonucunda Agave'nin dokusu yumuşar. Elde edilen pişmiş Agave, birkaç cm'lik küçük parçalar hâlinde kesilir ve öğütülmek üzere değirmenlere taşınır. Agave suyunun ekstraksiyon aşaması üretim sürecinin temelidir. Bu aşamada, daha sonra etanole dönüştürülecek fermente edilebilir şekerler elde edilir ve elde edilecek miktar bu sürece bağlıdır.

3. Agave şurubu ekstraksiyonu ve küspe kalıntıları

Ekstraksiyon işleminde Agave dokularının parçalanması amaçlanır. Böylece şekerler açığa çıkar ve değirmenden çıkarken Agave'ye eklenen suya kolayca aktarılabilir. Agave şurubunu pişmiş Agave'den ekstrakte etmek için küspeye basınçlı su uygulanır ve ardından küspe konveyör bantlarda sıkılır. Agave şurubu daha sonra endüstriyel işleme devam edilmek üzere ayrılır ve geriye sıkılmış küspe kalır. Pişmiş Agave'den elde edilen şekerli özsular tanklarda kalır. Buradan, duruma göre borularla formülasyon teknelerine taşınır (Tequila üretimi için) veya fermantasyon işlemine (%100 Tequila Agave'nin hazırlanması için) alınır.

4. Formülasyon

Formülasyon, Agave şurubunun en az %51'inin daha sonra fermente edilecek miktarın %49'unu aşmayacak miktardaki diğer şurup preparatlarıyla (standart şeker, piloncillo, glikoz, fruktoz, melas, vb.) karıştırılması işlemidir.

5. Fermantasyon

Fermantasyon, üretim metodunun en önemli aşamalarından biridir, çünkü şekerlerin etil alkole ve daha küçük oranlarda diğer ürünlere dönüştürülmesi burada gerçekleşir. Fermantasyon, sıra olarak da adlandırılan Agave şekerli özütü ile dolu büyük paslanmaz çelik kazanlarda gerçekleşir. Bunlara fermantasyon için su, mayalar ve besinler eklenir. Fermantasyon süresi yılın her döneminde değişen ortam sıcaklığına göre değişir. Kış mevsiminde düşük sıcaklıklara bağlı olarak 24 saatten uzun sürer. Bu işlem, herhangi bir mikroorganizmanın gelişim eğrisine benzer şekilde başlangıçta üstel bir büyüme, daha sonra doğrusal faz ve son olarak da düşüş gösteren bir modelde ilerler. Fermantasyon ürünleri; alkol, karbondioksit, su ve sıcaklık şeklinde açığa çıkan enerjidir. Tam mayalanmada sıra

efervesandır ve mayalar tüm şekeri metabolize ettikten sonra hareketlilik sona erer. Bu aşamada fermantasyon sona erer ve geleneksel ifade ile şıranın öldüğü söylenir. Mayalar, artık şekeri alkole dönüşme işlemini tamamlamıştır.

6. Damıtma

Damıtma, fermentlerin sıcaklık ve basınçla alkolden zengin ürünlere (Tequila) ve tortulara ayrıldığı işlemdir. Tortular ürün atığını oluşturur. Damıtmada, fermentler borularla damıtma imbiclerine taşınır ve burada yüksek sıcaklıklara ısıtılır. Damıtma, bakır veya paslanmaz çelik imbiclerde ve sürekli damıtma kulelerinde gerçekleştirilir. Yaygın olarak kullanılan imbicler üç bölümden oluşur. Bunlar şıranın ısıtma amacıyla bırakıldığı kap veya kazan, buharları toplayan ve ileten sütun veya başlık ve buharların soğutulduğu ve sıvı hâle geldiği sarmaldır. Farklı bileşiklerin kaynama noktaları ve imbiclerin farklı hacimleri ve basınçları, daha yüksek alkol zenginliğine sahip ürünlere yoğunlaştırılacak gazların ayrılmasına yardımcı olur. Tequilanın üretiminde, ilki parçalayıcı (Shredder) ve ikincisi, rektifikasyon olarak bilinen iki damıtma gerekir. Rektifikasyon ile alkol zenginliği artar ve istenmeyen ürünler elimine edilerek daha saf bir ürün elde edilir. Parçalanma veya ilk damıtma işleminden elde edilen Tequila “basit” olarak adlandırılır. İkinci damıtma veya rektifikasyonu tamamlayan Tequila ise “beyaz Tequila”dır. Tortulara ek olarak, sırasıyla damıtmanın başlangıcında elde edilen “başlar” ve bitiminde elde edilen “sonlar” olarak bilinen yan ürünler de ortaya çıkar.

7. Olgunlaştırma

Dinlendirilmiş Tequila elde etmek için ürün meşe ahşabı fiçılarla doğrudan temas hâlinde en az iki ay olgunlaştırılmalıdır. Yıllandırılmış Tequilaya ilişkin olgunlaştırma işlemi, en fazla 600 l kapasiteli meşe ahşabı fiçılarla doğrudan temas hâlinde en az bir yıl sürmelidir. Ekstra yıllandırılmış Tequilaya ilişkin olgunlaştırma işlemi, en fazla 600 l kapasiteli meşe ahşabı fiçılarla doğrudan temas hâlinde en az üç yıl sürmelidir. Tequilanın olgunlaştırılması, belirtilen coğrafi bölge içinde yetkili üretici tarafından gerçekleştirilmelidir.

Genel anlamda, damıtmada elde edilen Tequiladan aşağıdaki ürünler elde edilebilir:

- Seyreltme sonrasında Tequila Blanco (Beyaz Tequila) olarak ambalajlama.
- Tequilanın bulk satışı (yalnızca “Tequila” kategorisi için geçerlidir).
- Tadının hafifletilmesi sonrasında Tequila Joven (Genç Tequila) veya Oro (Altın Tequila) olarak ambalajlama.
- Tequila Reposado (Dinlenmiş Tequila) olarak olgunlaştırma ve ambalajlama.
- Tequila Anejo (Yıllandırılmış Tequila) olarak olgunlaştırma ve ambalajlama.
- Tequila Extra Anejo (Ekstra Yıllandırılmış Tequila) olarak olgunlaştırma ve ambalajlama.

8. Ambalaj ve Etiketleme

Tequila ambalajlayıcısı, her zaman, ürünün bulk hâlde teslim edilmesinden nihai paketlenmesine kadar bozulmadığını ispatlamalıdır. Tequila ürününün fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerini değiştirmeyen ve ürünle tepkimeye girmeyen zararsız malzemelerden üretilmiş ve üretimin farklı aşamalarına dayanıklı gıda ile temasa uygun kaplar ambalajlamada kullanılmalıdır. Her bir kap kapasitesi 5 l’den fazla olamaz ve her türlü Tequila etiketinde olması gereken ticari bilgilerin ve zorunlu sağlık bilgilerinin belirlendiği resmi standart uyarınca yetki verilmiş üreticiye ya da onaylanan ambalajlayıcıya ait olmayan markalar kapların üzerinde yer alamaz. Her kabın üzerinde, Tequilanın niteliği ve karakteristik özellikleri konusunda tüketiciyi yanıltmaksızın doğru bilgilendiren ve kullanım biçiminde belirtilen şartları taşıyan bir etiket yer almalıdır.

Denetleme:

Consejo Regulador Del Tequila, A.C. (Tekila Düzenleme Konseyi), 14 Aralık 1993’te Jalisco eyaletindeki Guadalajara şehrinde Meksika standartlarına uygun olarak kurulmuş, Tequila adlı distile alkollü içkinin üretim metoduna müdahil olan tüm üreticilerin bir araya geldiği kâr amacı gütmeyen bir sivil kuruluştur. Ayrıca Tekila Düzenleme Konseyi, Tequila içkisine ilişkin Meksika Ekonomi Bakanlığı Standartlar Genel Müdürlüğü tarafından çıkarılan, bu içkinin standartlarını belirleyen “Alkollü İçecekler, Tequila, Özellikler” başlıklı Meksika standardı ile Tequila menşe adını korumakla görevli, distillatın ve özellikle Agave’nin kökeni, sırada ve ayrıca üretim sürecinde kullanılan oranlar açısından bu başvuruda da belirtilen standartlardaki koşullara göre üretilmesini denetlemekle sorumlu bir kuruluştur. Tequila üretiminde kullanılan Agave üreticilerini, Tequila üreticileri ve ambalajlayıcılarını Tekila Düzenleme Konseyi denetler.

Coğrafi sınırdaki bulunan Agave üreticileri, Meksika devletinden Agave üretme yetkisi aldıktan sonra Tequila üretiminde kullanmak için üretecekleri Agave bitkisinin özelliklerini ve ekimlerine ilişkin bilgileri Tekila Düzenleme Konseyi'ne bildirmek zorundadır.

Tequila üretimi için Meksika Ekonomi Bakanlığı Standartlar Genel Müdürlüğü tarafından yetki alan ve Tequila coğrafi işaretinin kullanımı için Meksika Sınai Mülkiyet Enstitüsü'nden yetki alan üreticiler Tekila Düzenleme Konseyi'nin denetimine tabi olup denetimler her yıl içerisinde bir defa standart olarak yapıldığı gibi şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Tekila Düzenleme Konseyi laboratuvarı, Meksika Akreditasyon Kuruluşu tarafından gıda dalında analiz laboratuvarı olarak akredite edilmiş olup diğer analizlerin yanı sıra, hacim olarak alkol yüzdesinin çeşitli şekillerde tayinini, kuru ekstraktın ve külün gravimetrik yöntemle analizini, aldehytler, metanol, yüksek alkoller ve esterlerin gaz kromatografisi ile analizini, kolorimetrik yöntemlerle ve sıvı kromatografisiyle furfural analizini, potansiyometrik titrasyon için toplam asitlik analizini, briks derecelerinin ve doğrudan indirgeyici şekerlerin analizini gerçekleştirir.

Tekila Düzenleme Konseyi laboratuvarı, Tequila coğrafi işareti standartlarına uygun olarak, kolorimetrik yöntemler ve sıvı kromatografi ile furfural analizini, gaz kromatografisi ile aldehytler, metanol, yüksek alkoller ve esterlerin analizini, volumetrik yöntem ve dijital yoğunluk ölçer ile direkt ve indirgeyici şekerlerin ve alkol hacminin analizini, gravimetrik yöntemle kuru ekstrakt ve kül analizini gerçekleştirmek üzere Meksika Ekonomi Bakanlığı Standartlar Genel Müdürlüğü tarafından da onaylanmıştır.

Tequilanın üretimi için hammadde olarak kullanılan Agave'nin coğrafi kökeni ve Tequila üretiminde kullanılmak üzere her türlü yasal kişi aracılığıyla taahhüt edilen her türlü Agave tanımlamasının Tekila Düzenleme Konseyi'nin arazi dikim siciline işlenmesi zorunlu olup söz konusu sicil kayıtları ile Tequilanın üretimi için kullanılan Agave'nin coğrafi sınırdaki üretilip üretilmediğinin kontrolü mümkün olmaktadır. Benzer şekilde, Tekila Düzenleme Konseyi, Tequila üretim sürecinin her bir aşamasının kayıtlarını, bu üretim aşamalarına ait verimlilik ve randıman kayıtlarıyla birlikte tutar. Bu hususlar, bilgiyi sistemli hâle getirmek ve kontrol etmek için Tequila üreticisi şirketlerin her biri için geçerlidir.

Nihai ürünün ambalajlanmasında her kabın ait olduğu parti kodunun işlenmesi veya işaretlenmesi zorunludur. Yetkili üretici veya onaylı ambalajlayıcı tarafından oluşturulan partinin tanımlaması kesinlikle değiştirilemez ve gizlenemez. Her bir Tequila üretim serisi, ürünün piyasada izlenmesine ve orijinalliğinin gösterilmesine olanak tanıyan fiziksel ve kimyasal analizle desteklenir.

Tekila Düzenleme Konseyi, Meksika Ekonomi Bakanlığı tarafından çıkarılan "Tequila Teknik Özellikleri-Meksika Resmi Standardı" adlı yönetmelikle, bu yönetmeliği uygulamakla görevlendirilmiştir. Bu yönetmeliğe göre Tekila Düzenleme Konseyi,

- Tequilayı üretme, şişeleme ve pazarlama izni verme yetkisine sahip tek kurumdur. Yetki verilenlere ilişkin bir sicil tutar.
- Tequilayı Meksika dışına ihraç etme izni verme yetkisine ve ihracat belgesi düzenleme yetkisine sahip tek kurum olup düzenlediği bu ihracat belgelerinde ürünün gönderileceği ülke, ürün miktarı ve alıcı adı yer almakta olup bu kayıtları saklar.
- Tequila ambalaj etiketlerine ilişkin bahse konu yönetmelikte ayrıntılı olarak yer alan kural ve şartların uygulanması ile görevlidir.

Tequilanın üretilmesi, şişelenmesi, taşınması ve pazarlanmasına yönelik bu yönetmelikte ayrıntılı olarak yer alan ve çoğu da mevcut coğrafi işaret başvurusuna alınmış olan kural ve kriterleri uygulamaya, denetlemeye ve idari yaptırım uygulamaya yetkilidir.

5. Ahırlı Köpük Helvası

Başvuru No	: C2022/000236
Başvuru Tarihi	: 01.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ahırlı Köpük Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ahırlı İlçe Tarım Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Merkez Mah. 26464 Sokak No 45 Ahırlı / KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Ahırlı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ahırlı Köpük Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ahırlı Köpük Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ahırlı Köpük Helvası, uzun yıllardır Ahırlı ilçesinde çöven otu (*Gypsophila Arrostii*), beyaz şeker, limon tuzu ve su kullanılarak üretilen bir helva türüdür. Ahırlı Köpük Helvasının tarihi Selçuklulara ve Osmanlılara dayanır. Geçmişte şeker yerine tatlandırıcı olarak üzüm pekmezi de kullanılmıştır.

Ürünün içeriği çöven, su, limon tuzu ve beyaz şekerdir. Çövenin etken maddesi saponindir. Coğrafi sınırdaki kendiliğinden yetişen önemli bir bitkidir. Ahırlı Köpük Helvası yapılırken bitkinin odunsu kısımları kullanılır. Çövenin içerisinde bulunan saponin etken maddesi sayesinde çöven suyu köpürür. Şeker eriyiği (ağda) ile çöven suyu karıştırılarak Ahırlı Köpük Helva elde edilir. Elde edilen köpük helva kremaya benzer, dokusu kendine has olmakla birlikte ekmeğe sürülebilir akışkanlıkta yumuşak ve köpüğümsü bir yapıdadır. Rengi kar beyazdır.

Ahırlı Köpük Helvasının ağızda dağılan tatlımsı köpük kıvamı vardır. Ürünün kendine özgü aromatik kokusu çöven kökünün etken maddesi olan saponin içeriğinden kaynaklanır. Genellikle tahin ile tüketilir.

Ahırlı Köpük Helvası coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin Ahırlı ilçesi mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

27 kg köpük helva yapımı için kullanılan bileşenler aşağıda belirtilmiştir.

- 25 kg beyaz şeker
- 8 l su
- 80 g çöven
- 27 g limon tuzu

Ahırlı Köpük Helvasında tercihen Toroslardan çıkan doğal kaynak suyu kullanılır. Toroslardan gelen kar suları da karstik yapılar içerisine girerek ilçenin içme suyu şebekesine dâhil olur. Böylece fazla kireçli olmayan bir su elde edilir. Bölgedeki su, çöven bitkisi ve kökünün içeriğinde bulunan saponin maddesi az kireçli sularda daha iyi ve daha yoğun köpük oluşmasını sağlar. Daha çok coğrafi sınırdaki kendiliğinden yetişen çövenler tercih edilir.

Ahırlı Köpük Helvası üretiminde ilk olarak 2 litre suya 80 g parçalanmış çöven kökü bitkisi koyulur ve 6–7 saat kadar 120-130 °C sıcaklıkta kaynatılır ve sonrasında üç defa süzülür. Amaç çöven kökü kalıntılarının tamamen ortadan kaldırılmasıdır. Geleneksel yöntemde, büyük bakır tencereler kullanılır. Bu tencereler, yöresel olarak "dığan" olarak adlandırılır. Günümüzde ise büyük çelik karavanalar kullanılır. Bu karavanaların içinde özel imal edilmiş mikserler bulunur ve çöven suyunun çırpma işlemi bu mikserlerle yapılır.

Bir başka kapta ise 25 kg beyaz şeker, 27 g limon tuzu ve 6 litre su ağda kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Mikserde tamamen köpük haline getirilen çöven suyu ile ağda karıştırılmaya başlanır. Kremamsı köpük kıvamına gelinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılma işlemine yaklaşık 2-3 saat devam edilir. Bu işlemin ardından helva dinlenmeye alınır ve paketlenmeye hazır hale getirilir. Geleneksel yöntemde mikser kullanılmadığı için çöven suyu ile şekerli ağdanın birleşmesi için tahta kaşıkla yaklaşık 6-7 saat karıştırılarak istenen kıvam elde edilir. Geleneksel yöntemde, şeker bulunmadığı zamanlarda 25 kg şeker yerine 25 kg pekmez kullanılır. Bunun dışında yapılan işlemler aynıdır. Ahırlı Köpük Helvasının servisi üzerine tahin dökülerek yapılır.

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

Ahırlı Köpük Helvası, Konya ili Ahırlı ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Ahırlı ilçesinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ahırlı Köpük Helvası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ahırlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Ahırlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ahırlı Toplum Sağlığı Merkezi ile Ahırlı Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda iki kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşen oranlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk, son ürünün kıvamı ve Ahırlı Köpük Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.

6. Mersin Kan Portakalı

Başvuru No	: C2022/000363
Başvuru Tarihi	: 01.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mersin Kan Portakalı
Ürün / Ürün Grubu	: Portakal / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebze ve mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: S.S. Mersin Kadın Girişimi Üretim ve İşleme Kooperatifi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kültür Mah. İsmet İnönü Blv. Liman Apt. 148/B Akdeniz MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Akdeniz, Erdemli, Tarsus, Toroslar ve Yenişehir ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Mersin Kan Portakalı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mersin Kan Portakalı ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mersin Kan Portakalı *Citrus sinensis* türüne ait Moro çeşidinden üretilen, meyve kabuk kalınlığı ince, antosiyanin kaynaklı kırmızı renk pigmentlerini içermesi sebebiyle iç rengi pembemsi, turuncumsu kırmızı, koyu kırmızı renkte olabilen, şekerli, asitli, çekirdekli bir portakaldır.

Mersin Kan Portakalının meyve şekli basık, kabuk kalınlığı orta ve hafif pürüzlü, kabuğun ete bağlılığı ve meyve et tekstürü orta seviyededir. Verimli, az çekirdekli ve kolay soyulabilirdir. Aralık ortalarından itibaren olgunlaşmaya başlar. Olgunlaştıktan sonra ağaç üzerinde uzun süre kalabilme özelliği yoktur. Suda çözünür kuru madde oranı %11-14,9 olduğu için Mersin Kan Portakalının şeker oranı yüksektir ve tatlı bir tada sahiptir.

Meyve suyu rengi bakımından heu0 değeri 24,42-38,06 arasındadır. Meyve eti renklenmesindeki yoğunluk özellikle iklimle alakalıdır. Mersin ili subtropikal iklim bölgesi kuşağında bulunmakta olup güneşli gün sayısı yüksek, yıllık yağış miktarı düşük, sıcaklık ortalamaları yüksek, ayrıca kan portakalı meyvelerinin geliştiği dönemde gece sıcaklıklarının düşük olması meyvelerdeki renk pigmentlerinin oluşmasına etkilidir. Bu sebeple Mersin ilinde yetişen meyvelerin rengi koyu kırmızıdan - turuncu kırmızıya kadar değişim göstermektedir.

Mersin Kan Portakallarının boyutları küçüktür. Bunun sebebi Mersin ilinin yıllık yağış ortalamasının düşük (Mersin ili yıllık toplam yağış miktarı ortalaması: 613,2 mm) olmasıdır.

Tablo 1. Mersin Kan Portakalının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Meyve ağırlığı (g)	120,53	178,97
Meyve genişliği (çap)(mm)	61,30	69,04
Meyve uzunluğu (mm)	58,42	71,98
Kabuk kalınlığı (mm)	3,01	5,27
SÇKM (%)	11,00	14,90
Titre edilebilir asitlik (%)	1,24	1,99
Meyve suyu miktarı (%)	41,99	56,44
pH	2,80	3,21

Meyve suyu rengi	L	10,78	20,71
	a	20,04	29,37
	b	9,10	20,22
	C	22,01	34,31
	hue	24,42	38,06

Üretim Metodu:

Dikim

Mersin Kan Portakalı farklı anaçlar üzerine aşılama yöntemi ile üretilir. Yeni bahçelerin kurulmasında, turunc anacı üzerine aşılanmış moro kan portakallarından elde edilen fidanlar kullanılır.

Bahçe tesisi ekim - kasım ya da mart - nisan aylarında yapılır. Bahçe kurulacak yerin ve işletmenin durumuna göre dikim aralıkları genellikle 6x6 m'dir.

Sulama

Mersin ilinin iklim özellikleri nedeniyle kışları çok fazla sulama ihtiyacı olmaz. Yaz aylarında kan portakalının gelişim durumu ve iklimin durumuna göre farklı aralıklarla sulama yapılır.

Gübreleme ve ilaçlama

Mersin Kan Portakalı gelişim durumlarına ve yapılan yaprak ve toprak analiz sonuçlarına göre uygun gübreleme programı hazırlanarak gübreleme işlemi yapılır. İlaçlama için bitkiler düzenli bir şekilde gözlenmekte olup herhangi bir zararlı veya hastalık görülmesi durumunda uygun zamanda uygun mücadele yöntemi ile mücadele başlatılır.

Budama

Mersin Kan Portakalları genel olarak çok fazla budanmaz, kök, şekil, verim ve gençleştirme budaması uygun zamanda uygun şekillerde yapılır.

Toprak işleme

Toprak işleme, turuncgillerin kök sistemlerinin yüzeysel olması nedeniyle çok dikkatli ve yüzeysel yapılır. Toprak işleme bahar ayları sonuna doğru, yaz ayları başlarında, yabancı ot kontrolü amacıyla yapılır ve derinliği 8-12 cm arasında olmalıdır.

Hasat

Mersin Kan Portakalı, havanın açık ve güneşli olduğu ve çiğ kalktıktan sonraki saatlerde hasat edilir. Hasat; meyveler boyut ve renk olarak tam olgunluğa ulaştığında yapılmalıdır. Hasatta öncelikle etek dallarındaki meyveler toplanır. Yüksek dallardaki meyvelerin toplanması sırasında mutlaka merdiven kullanılarak ağaçların zarar görmesi engellenir. Hasat temiz ve dezenfekte edilmiş makaslarla yapılır ve meyve sapları meyve üzerinde kalacak şekilde kesilir. Kesilen meyvelerin toplanacağı kapların içleri meyve kabuklarının zarar görmemesi için sünger ve kumaşlarla kaplanır. Hasat edilen meyvelerin bereli ve hastalıklı olanları ayıklanarak, toprakla direk temas etmeyecek şekilde taşıma kaplarına konur.

Ambalajlama

Taşıma kaplarına toplanan meyveler ambalajlanmak üzere paketleme tesislerine getirilir. Paketleme tesislerinde yıkama, ayıklama ve boylama işlemleri yapıldıktan sonra tüketim zamanı ve şekline göre muhafaza yöntemi belirlenir. Hemen tüketilecek veya sanayiye gidecek ürünler ayrılarak ulaşması gereken noktalara ulaştırılır, depolanacak ürünler ise mumlanarak (meyvenin dış yüzeyi doğal veya sentetik maddelerle kaplanması) ambalajlanır.

Muhafaza

Depolanacak meyveler ambalajlanmadan önce depo hastalıklarına karşı mutlaka ilaçlanır. Meyvelerin depolanacağı yerin nisbi nemi %85-90 arasında olmalıdır. Depoya alınan portakallar 5-6 °C sıcaklığında 5-6 ay muhafaza edilebilir.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Mersin Kan Portakalının Mersin ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mersin Kan Portakalının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; S.S Mersin Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi koordinatörlüğünde; Mersin İl Tarım Orman Müdürlüğü, Mersin Büyükşehir Belediyesi ve Mersin Ziraat Odasından konusunda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Hasat edilecek ürünün renk, şekil ve pomolojik özelliklerinin uygunluğu.
- Depolama ve ambalajlamanın uygunluğu.
- Gerek görülmesi halinde Tablo 1’de yer verilen fiziksel ve kimyasal özellikler bakımından yaptırılacak analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Mersin Kan Portakalı ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.

7. Akçadağ Armudu

Başvuru No	: C2023/000013
Başvuru Tarihi	: 10.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçadağ Armudu
Ürün / Ürün Grubu	: Armut / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Akçadağ Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Doğu M. Ören Cad. Akçadağ MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Akçadağ ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akçadağ Armudu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akçadağ Armudu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçadağ Armudu *Pyrus communis* türüne ait Akçadağ ilçesinde yetiştirilen armuttur. Akçadağ Armudu fidanı; kuvvetli, yarı dik ve hızlı gelişen odunumsu yapıdadır. Akçadağ Armudu, taze meyve ve kurutmalık olarak ticarete konu olur.

Akçadağ Armudu coğrafi sınırın kıraç ve yüksek kesimlerinde yetişmekle birlikte organik madde açısından zengin killi-tınlı topraklarda verimi yüksektir. Gübreleme, ilaçlama ve aşırı budama gibi zirai mücadelelere ihtiyaç duymaz.

Akçadağ Armudu kuraklığa oldukça toleranslı bir armuttur. Hasada yakın aşırı sulama yapılmaz.

Tablo 1. Akçadağ Armudunun bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Değerler
Meyve iriliği	Küçük
Meyve şekli	Boyun kısmı ve alt kısmı uzun-sivri
Meyve kabuğu	Yeşilimsi sarı
Meyve içi	Yeşilimsi beyaz
Meyve özelliği	Orta sertlikte ve orta kumlulukta
Çiçeklenme zamanı	Nisan ayının başı
Derim zamanı	Ekim ortası
Tozlayıcıları	Williams

Üretim Metodu:

Akçadağ Armudu bahçesinin toprağı yılda iki kez işlenir. Yabani otlar bu alanlardan temizlenir ve fidanların kökleri hava aldırılıp toprağın nemli kalması sağlanır. Toprak kurduğunda, nemlenmesi için sulanır.

Akçadağ Armudunda budama işlemleri uyanma dönemine kadar yapılacağı gibi çitil halindeyken de yarma veya göz aşısı olarak bilinen aşılama yapılarak ilk önce kuru dallar, sık dallar ve üst üste binmiş dallar budanıp geri kalan dallarda kısaltma budaması yapılır. Sonbahar döneminde yaprak dökümü sonrası, dallar dikine budanır. Budama yerleri macunla kapatılır. Ateş yanıklığının bulunduğu yağışlı yerlerde hafif budamalar tercih edilir.

Akçadağ Armudu coğrafi sınırdaki Ahlat ağaçlarına aşılanarak da yetiştirilebilir. Güz mevsiminde armutlar sarardığı zaman hasat yapılır. Akçadağ Armudu taze meyve ve kurutulmuş olarak ticarete konu olur.

Kurutma

Armutlar yıkanır, üzerinde çürük varsa bu kısımları bıçak ile kesilir. Ardından kabuklarını soymadan halka şeklinde ince ince dilimlenerek simetrik bir şekilde sapından ucuna doğru dilimlere ayrılır. İçindeki çekirdekler ayıklandıktan sonra balkon veya terasa temiz bir örtü veya bezin üzerine serilerek birbirine değmeyecek şekilde dizilen armutlar, güneşin altında ortalama 4-7 güne kadar bekletilir. Her gün armutları ters çevirerek her tarafının eşit miktarda kuruması sağlanır.

Depolama

Akçadağ Armudu yaş olarak soğuk hava deposunda -1 veya -1,5 °C’de, %80-90 nispi nem oranında muhafaza edilir. Soğuk hava deposunda başka meyve vb. bulundurulmaz.

Kurutulmuş Akçadağ Armudu serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Ürünün daha uzun süre muhafazası için; buzdolabı koşullarında soğuk zincirde muhafaza edilebilir.

Ambalajlama

Dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Akçadağ Armudu köklü geçmişe sahip olup Akçadağ ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçadağ Armudunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Akçadağ Belediyesinin koordinatörlüğünde, Akçadağ Belediyesi, Akçadağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Akçadağ Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretim metoduna uygunluğunu, aşılanmanın uygunluğunu, depolamanın uygunluğunu ve Akçadağ Armudu ibaresi ile mahreç işareti amblem kullanımının uygunluğunu denetler.

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.

8. Akçadağ Pilavı

Başvuru No	: C2023/000014
Başvuru Tarihi	: 10.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçadağ Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Akçadağ Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Doğu M.Ören Cad. Akçadağ MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Akçadağ ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akçadağ Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akçadağ Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçadağ Pilavı; kundura buğdayından elde edilen bulgur, küçükbaş hayvanları tercihen koyun ya da kuzu (kaburga, arka but, ön kol ve sırt) etinin kuşbaşı doğranıp tereyağı ve kuyruk yağı ile karabiber eklenerek pişirilmesi ile üretilen pilavdır.

Malatya ili Akçadağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Akçadağ Pilavı; günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; özellikle nişan, düğün vb. özel günlerde hazırlanarak tüketime sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Akçadağ Pilavında kullanılan kundura buğdayından elde edilen bulgur ile küçükbaş hayvanları tercihen koyun ya da kuzu eti, tereyağı ve kuyrukyağı Akçadağ ilçesinde yetiştirilip üretilen bileşenlerden oluşur.

Akçadağ Pilavı bileşen listesi (10 kişilik):

- 600 g bulgur
- 1 kg koyun ya da kuzu eti
- 200 g tereyağı
- 100 g kuyruk yağı
- 42 g tuz
- 20 g karabiber
- 3,5 l kaynamış su

Kaburga, arka but, ön kol ve sırt eti kuşbaşı halinde getirilip buzdolabında bir gün önceden dinlenmeye bırakılır.

Bir tencerede kısık ateşte tereyağı ve kuyruk yağı eritilip üzerine kuşbaşı doğranmış et ilave edilip üzeri düzeltilerek kapağı kapatılır. 20 dakika sonra et karıştırılıp kapağı yarım kapatılıp et kendi suyunu çekinceye kadar pişirilir. Et suyunu çekip kızarma sesi gelmeye başlayınca tuz ilave edilir. Kısık ateşte et karıştırılarak kavurulur.

Kavurma haline gelen etin üzerine kaynamış su eklenip kısık ateşte yaklaşık 20-30 dakika kaynatılır. Hazırlanan bu karışıma “tirit” denir. Bir kap içerisinde tereyağı eritilip kavrulduktan sonra üzerine karabiber eklenip homojen kıvama gelince etin üzerine ilave edilir. Ardından bulgur da eklenip kısık ateşte 15-20 dakika daha pişirilir. Piştikten sonra yaklaşık 10 dakika dinlendirilir. Tercihen bulgurun üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek servise hazır hale getirilir.

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

Akçadağ Pilavı köklü geçmişe sahip olup Akçadağ ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçadağ Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Akçadağ Belediyesinin koordinasyonunda, Akçadağ Belediyesi, Akçadağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Akçadağ Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Akçadağ Pilavı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.

9. Diyarbakır Kişnişli Kolye

Başvuru No	: C2023/000027
Başvuru Tarihi	: 17.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kişnişli Kolye
Ürün / Ürün Grubu	: Kolye / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kooperatifler Mah. Akkoyunlu Blv. No: 15 DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kişnişli Kolye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kişnişli Kolye ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kişnişli Kolye; tüm parçaları 14 veya 22 ayar altından yapılan Diyarbakır'a özgü bir el sanatı ürünüdür. El işçiliği ile 700 civarında parça kullanılarak yapılır. Bir seride kullanılan ve iki parçadan kaynatılmış topların ağırlığı 0,15 g ve çapı 5,5 mm'dir. Pulların üzerinde kaynatılmış yıldızları 6 köşeden oluşur ve her yıldızın ağırlığı 0,6 g ve çapı 6 mm'dir. Tüm parçaların üretimi el işi ile yapılır ve kaynak ile birleştirilir.

Diyarbakır Kişnişli Kolyenin coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve geleneğinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

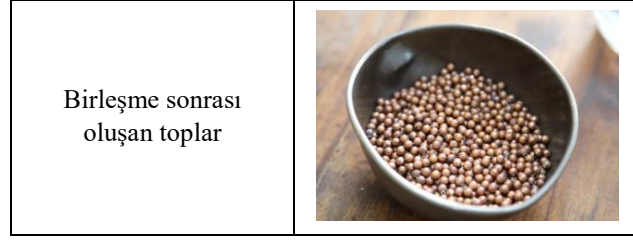
Üretim Metodu:

Diyarbakır Kişnişli Kolye üretiminde 14 ve 22 ayar haline getirilmiş altın plakalar kullanılır. Bu plakaların elde edilmesi için 24 ayar altın kullanılır. 1200 °C'de ergime yapılır ve içine bakır katılarak 14 veya 22 ayara indirilir. Eriyik astar kalıbına dökülür. Astar silindir ile istenilen mikronda çekilir ve haddelenir. Aşağıdaki anlatılan tüm parçalar bu astar altın plakalardan elde edilerek yapılır.

1. Topların Yapılması:

Topların imalatı için astar denilen altın plakalar kullanılır. Kişnişin bir parçası olan toplar 30 adet olarak yapılır. 0,12 mikron astar şeklinde iki yarım kapak halinde preslenir, zımparalanır ve kapaklar çelik bir aparat ve tutacak ile kaynak yapılarak birleştirilir. Her bir topun çapı 5,5 mm, ağırlığı 0,15 g'dır.

Top parçalarının oluşturulması	
Topların iki parçalı hali	
Topların oluşması için parçaların birleştirilmesi	



2. Yıldız ve Pulların Yapımı:

Yıldızların yapımı için astardan (altın plaka) 4 adet telkâri denilen tel parça kesilir. 0,30 mikron tellerin bükülmesi ve kaynatılması ile yıldız oluşturulur. Malaf denilen 165 mikron ölçüsünde bir şiş ile yıldızlar oluşturulur. Aynı altın plakadan 300 adet yanmaz bir taş üzerinde pul basılır. Daha sonra pullar yıldızların üzerine dizilir ve kaynatma işlemi yapılır. Her bir sıraya 30 adet pul ve yıldız olacak şekilde dizim işlemi yapılır.



3. Ara Halkaların Yapımı:

Bu proses bir sıradaki top ile yıldız ve pulların birleştirilmesinde kullanılır. Altın plakadan kesilen 40 mikron kalınlığında teller malaf/şiş ile kesilir ve tüm parçalar kaynatılarak birleştirilir. Bir sıra için 160 parça tel kullanılır.





4. Zincir Yapımı:

Malafa şiş üzerine dizilen 40 micron kalınlığındaki altın tel parçaları sarılarak küçük halkalar haline getirildikten sonra iç içe geçirilir. Halkaların birleşim noktaları tek tek kaynak yapılır ve zincir haline getirilir.



Anahtar Yapımı:

Astardan kesilen iki adet tel parçası pres ile boru üzerinde basılır ve anahtar oluşturulur. Oluşturulan diziye takılır.



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

Diyarbakır Kişnişli Kolyenin coğrafi sınırda köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Kişnişli Kolyenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır Kuyumcular ve Sarraflar Odasından bu konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan 2 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Kişnişli Kolye ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.

10. Tokat Üzüm Tarhanası

Başvuru No	: C2023/000109
Başvuru Tarihi	: 15.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Üzüm Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tokat Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Gaziosmanpaşa, Kâbe-i Mescid Mahallesi, 24. Sk No:2, 60100, TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Üzüm Tarhanası ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Üzüm Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Üzüm Tarhanası; Narince çeşidi beyaz üzümünden elde edilen şıraya ince buğday kırmısı (dügü) ilave edilip kaynatılması ve kurutulmasıyla elde edilen tarhanadır. Tokat Üzüm Tarhanasının üretiminde ince dövülmüş ceviz içi katılmak suretiyle çeşnili üzüm tarhanası da yapılabilir.

Tablo 1. Narince Üzümünün fizikokimyasal özellikleri

Suda çözünür kuru madde (%)	pH	Toplam asitlik (g/100g, tartarik asit)	Renk değeri		
			L*	a*	b*
20-24	3,2-3,7	5-7,5	38-42	(-0,7)-(-3)	9-14

Tablo 2. Tokat Üzüm Tarhanasının fizikokimyasal özellikleri

Suda çözünür kuru madde (%)	pH	Toplam asitlik (g/100g, tartarik asit)	Renk değeri			Sertlik (N)
			L*	a*	b*	
68-75	5-6	0,3-0,65	25-35	2,5-5	8-14	2,5-6

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Tokat Üzüm Tarhanası, Tokat ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tokat Üzüm Tarhanasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen Narince üzüm çeşidinden üretilen şıra, Tokat veya başka bir alanda yetiştirilen buğdaylardan elde edilen ince buğday kırmısı (dügü) ve pekmez toprağı olarak adlandırılan kalsiyum karbonat kullanılır.

Tokat Üzüm Tarhanası üretiminde kullanılan bileşenler:

- Narince üzüm çeşidinden elde edilen şıra (100 L)
- 11-12,5 kg İnce buğday kırmısı (dügü)
- 0,5-1 kg pekmez toprağı veya teknik kalsiyum karbonat

Şıra çıkarma havuzunda çiğnenerek ya da el tipi preste sıkılarak üzümlerin şırası çıkarılır. Elde edilen 100 L üzüm şırasına üzerine kalsiyum karbonat içeriğı %60-90 olan beyaz-krem renkli pekmez toprağı ya da karbonat içeriğı %90'dan büyük olan teknik kalsiyum karbonat ilave edilerek karıştırılır. Elde edilen üzüm şırası ve pekmez toprağı karışımı kazanlarda 1-2 dakika kaynatılır. Oluşan köpükler kevgir ile alınır. Kaynatılan üzüm şırası-pekmez toprağı karışımı, derin kaplara alınarak ortam sıcaklığında 6-12 saat bekletilerek pekmez toprağının dibe çökmesi ve böylece şıranın durultulması ve asitliğin giderilmesi sağlanır. Elde edilen üzüm şırasının berrak kısmı hemen kullanılır. Sıvı fazı katı fazdan ayırmak için kullanılan “sifonlama” yöntemiyle ayrılan berrak üzüm şırası kaynatma kazanlarına alınarak başlangıç miktarının yarısı elde edilene kadar kaynatılarak suyu uzaklaştırılır. Kaynama sırasında oluşan köpükler uzaklaştırılır. Formülasyonda belirtilen şıra için yıkanmış düğü ilave edilir. Pişirme boyunca sürekli karıştırılır. Bu esnada oluşan köpükler alınır. Pişirme işlemine 60-70 °Briks değerine gelinceye kadar devam edilir. Pişirme işlemi tamamlanan koyu kıvamlı ürün, iç yüzeyi üzüm şırası ile bulanmış tepsilere ya

da uygun kaplara boşaltılır. Yaklaşık 1 gün soğumaya bırakılır. Soğuyan ve katılaştıran üzüm tarhanası bıçaklarla istenen şekillerde kesilerek parçalara ayrılır. Tarhana kalıpları kâğıt, tel veya kumaştan yapılan ve “çığ” olarak adlandırılan kurutma tezgâhları üzerinde yazın sıcak havada 2-5 gün, serin havada 6-10 gün havalandırılarak kurutulur. Çığların üzeri tülbent ya da tül ile örtülür. Tarhananın yeterince havalanmasını ve hızla kurumasını sağlamak amacıyla genellikle çatı üzerine ya da yerden yüksek bir noktaya konulur. Kuruyan tarhana toplanır ve Türk Gıda Kodeksine uygun nem ve hava geçirgenliği olmayan plastik veya selülozik esaslı ambalajlarda paketlenerek muhafaza edilir.

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

Tokat Üzüm Tarhanasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Tokat ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Narince Üzümünün coğrafi sınırdan temini ve Tokat Üzüm Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tokat Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Tokat Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, gerekli görülen hallerde Narince Üzümünün ve Tokat Üzüm Tarhanasının fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, ambalaj materyalinin uygunluğu ve Tokat Üzüm Tarhanası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.

11. Çorum Yırtma Yemeği

Başvuru No	: C2023/000166
Başvuru Tarihi	: 06.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Yırtma Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İskilip Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Cami Mah. Çorum 1 Sokak No:2 - 4 19400 İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Yırtma Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Yırtma Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Yırtma Yemeği; asma yaprağı (taze, salamura, dondurulmuş ya da kurutulmuş), kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti, yarma, tereyağı, ayçiçek yağı, domates ve biber salçası ile hazırlanan dereotu ile servisi yapılan Çorum iline özgü bir yemektir.

Çorum Yırtma Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ayrıca coğrafi sınırda düzenlenen festival ve benzeri şenliklerde sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorum Yırtma Yemeğinin üretiminde kullanılan asma yaprağı, coğrafi sınırda yetişir.

4-5 kişilik Çorum Yırtma Yemeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 0,5-0,6 kg asma yaprağı (taze, salamura, dondurulmuş ya da kurutulmuş)
- 250-300 g kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti
- 150-200 g domates salçası
- 50-60 g biber salçası
- 80-100 g soğan
- 80-100 g tereyağı
- 100-110 g yarma
- 100-120 ml ayçiçek yağı
- 5-7 g pul biber
- 5-7 g tuz
- 20-30 g dereotu
- Sarımsaklı yoğurt (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Asma yaprağı taze, salamura, kurutulmuş ve dondurulmuş olarak 4 şekilde kullanılır. Asma yaprağına uygulanan ön işlemler aşağıda yer almaktadır:

Taze asma yaprağı: Mayıs ve haziran aylarında toplanıp hiçbir işlem yapılmadan direkt kullanılır.

Salamura asma yaprağı: Tek tek üst üste konulup demet halinde tuzlu suda rengi hafif sararana kadar kaynatılıp (2-3 dakika) kavanoz ya da bidonlara basılan asma yaprakları aralarına kaya tuzu konularak yerleştirilir. Ağzı sıkıca kapatılıp güneş görmeyen serin yerde muhafaza edilir. Salamura asma yaprağı kullanılacağı zaman 8-10 dk. suda bekletilip tuzu alınarak kullanılır.

Dondurulmuş asma yaprağı: Elle yırtılan asma yaprakları buzdolabı poşetlere konulup -18 °C'de muhafaza edilir.

Kurutulmuş asma yaprağı: Elle yırtılan asma yaprakları temiz sergilere serilip 1 hafta kadar güneşte kurutulur. Kuruduktan sonra serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir.

Öncelikle soğanlar küp şeklinde doğranıp tereyağı ve ayçiçek yağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti, biber ve domates salçası ilave edilip karıştırılır. Ardından yarma, tuz ve pul biber ve su eklenip kaynamaya bırakılır. Kaynayan karışımın üzerine asma yaprağı koyularak kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Servise hazır olan Çorum Yırtma Yemeği üzerine dereotu ve sarımsaklı yoğurt (isteğe bağlı) eklenerek servisi yapılır.

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

Geçmişi eskiye dayanan Çorum Yırtma Yemeği, Çorum ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki üretilen asma yaprağı kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Yırtma Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesi koordinatörlüğünde, İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve İskilip Belediyesi'nden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle asma yaprağı ve kurutulmuş veya taze kemikli kuzu eti kullanımı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çorum Yırtma Yemeği ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.

12. Antalya Topak Kızartması

Başvuru No	: C2023/000191
Başvuru Tarihi	: 28.07.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Topak Kızartması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kumluca Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Merkez Mah. Halil Çıvgın Cad. No:5 07350 Kumluca ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Antalya Topak Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Topak Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Topak Kızartması; kemikli keçi etinin (kol veya bacak kısmı) kuşbaşıdan biraz büyük şekilde doğranıp ayçiçek yağında kızartılarak içerisine soğan, çeşitli baharatlar, kabuk tarçın, domates ve biber salçası ilave edilerek üretilen Antalya iline özgü bir yemektir.

Antalya ilinin konumu ve bitki örtüsünden dolayı keçi yetiştiriciliği yaygın olmasından dolayı coğrafi sınırdan üretilen yemeklerde keçi eti sıklıkla kullanılmaktadır. Antalya Topak Kızartmasını diğer et yemeklerinden ayıran en önemli özelliği keçi eti kullanılması, etlerin kemikli olarak doğranması, önceden kızartılması ve pişirilmesinde kabuk tarçın kullanılmasıdır.

Antalya Topak Kızartması coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 kişilik Antalya Topak Kızartması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 100-150 g kemikli keçi eti (kol ya da bacak kısmından)
- 1 adet orta boy soğan
- 9-10 adet arpacık soğan (isteğe bağlı)
- 50-70 g domates salçası
- 50-70 g biber salçası
- 50-70 g kırmızı toz biber
- 150-200 ml ayçiçek yağı
- 3-4 adet defneyaprağı veya karanfil
- 8-10 adet tane kırık karabiber
- 15-20 g tuz
- 4-5 adet tane yenibahar
- 1-2 adet kabuk tarçın
- 700-750 ml su
- 1-2 adet domates
- 1-2 adet yeşil biber

Hazırlanışı:

Kemikli bir şekilde doğranan keçi eti kızgın sıvı yağa atılıp kızartılır. Ardından ayrı bir tencerede ince ince doğranmış soğan, domates ve yeşil biber yağda kavrulup içerisine salça ve kırmızı toz biber ilave edilir. Hazırlanan karışım üzerine su eklenir. Karışımın kaynamasıyla birlikte kızartılan keçi etleri koyularak kısık ateşte 1 saat pişirilir. Pişmesine 15 dakika kala defneyaprağı veya karanfil, tane karabiber, tane yenibahar, kabuk tarçın ve tuz ilave edilerek 10 dakika daha kaynatılır ve en son arpacık soğanlar eklenerek 2 dakika daha kaynatılır. Antalya Topak Kızartmasının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Antalya Topak Kızartmasının coğrafi sınırda köklü bir geçmişi vardır. Antalya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Antalya Topak Kızartmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kumluca Belediyesi koordinatörlüğünde, Kumluca Ticaret ve Sanayi Odası, Kumluca Ticaret Borsası, Kumluca Ziraat Odası ve Antalya Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle kemikli keçi eti kullanımı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antalya Topak Kızartmasının ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.

13. Bitlis Katıklı Dolma

Başvuru No	: C2023/000267
Başvuru Tarihi	: 26.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis Katıklı Dolma
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bitlis Eren Üniversitesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mah. Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez/BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis Katıklı Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Katıklı Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Katıklı Dolma; orta yağlı kuzu eti, soğan ve yeşilbiberden hazırlanan kıymanın içerisine köftelik bulgur, yumurta, reyhan, kimyon, karabiber, pul biber ve tuz eklenerek hazırlanan iç harcın ince şeritler halinde kesilip tuzlanarak bir gün dinlendirilen kış kabağına sarılarak üretilen ve sarımsaklı yoğurt ile servis edilen bir yemektir.

Bitlis mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bitlis Katıklı Dolmada katık ifadesi coğrafi sınırda yoğurda katık denilmesinden gelmektedir. Ayrıca benzerlerinden ayıran en önemli özelliği, iç harcın ince şeritler halinde kesilmiş kabağa sarılarak üretilmesi ve iç harcında reyhanın kullanılmasıdır.

Bitlis Katıklı Dolmanın coğrafi sınırda köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Bitlis Katıklı Dolma üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 adet kış kabağı
- 500 g orta yağlı kuzu eti
- 500 gram köftelik bulgur
- 2 adet soğan
- 1 yumurta
- 3-4 adet yeşilbiber
- 4-5 g karabiber
- 4-5 g pul biber
- 4-5 g kimyon
- 5-10 g tuz
- 2-3 g kuru reyhan
- 1 litre su
- 500 g yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 45-60 g tereyağı

Hazırlanışı:

Kış kabağı ortadan ikiye bölünüp içi temizlendikten sonra 2-3 mm kalınlığında şerit şeklinde kesilir. Tuzlanıp bir gün dinlendirilerek sarma yapılacak hale getirilir. Orta yağlı kuzu eti, soğan ve yeşilbiber makinede iki defa çekildikten sonra köftelik bulgur, yumurta, reyhan, kimyon, karabiber, pul biber ve tuz ilave edilerek yoğrulur. Yoğurma işlemi iç harç ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar devam edilir. Başparmak kalınlığında alınan hamur avuçta sıkılıp şekil verilerek dinlendirilmiş şerit şeklinde kesilmiş kabağın içine koyularak sarılır. Sarılan

dolmalar elle sıkılıp dik bir şekilde tencereye dizilir. Dolmaların üzerine çıkacak seviyede sıcak su eklenerek 30 dk. kısık ateşte pişirilir. Pişirilen dolmaların suyu süzülür üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağlı sos eklenerek servis edilir.

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

Uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Katıklı Dolma, Bitlis ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis Katıklı Dolmanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi koordinatörlüğünde, Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bitlis Katıklı Dolma ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Kayseri Sucuk İçi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1558
Tescil Tarihi	: 11.03.2024
Başvuru No	: C2021/000431
Başvuru Tarihi	: 14.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Sucuk İçi
Ürün / Ürün Grubu	: Et ürünü / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bulvarı No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Sucuk İçi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Sucuk İçi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Kayseri Sucuk İçi, sucuk üretmek amacıyla kullanılmaz. Pişirilerek tüketilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Sucuk İçi; kuzu ve dana eti, sarımsak, acı ve tatlı toz kırmızıbiber, kimyon, kekik, zencefil, karanfil ve tuz kullanılarak Kayseri ilinde üretilen hazırlanmış et karışımıdır. Üretimde kullanılan etin karışım oranları %10-20 kuzu ve %80-90 dana olup, hayvanların göğüs kısmından elde edilen yağlı ve yumuşak döş etidir. Kayseri Sucuk İçi, sucuk üretmek amacıyla kullanılmaz. Pişirilerek tüketilir.

Kayseri Sucuk İçi; 0-4 °C sıcaklıkta 10 gün, -40 °C'de şoklandıktan sonra -18 °C'de ise 6 ay muhafaza edilebilir. Dondurucuların olmadığı eski zamanlarda, bağ evlerinin buzdolabı görevi gören boş su kuyularında ya da "zerzembi" adı verilen serin mahzenlerde muhafaza edilmiştir.

Kayseri Sucuk İçinin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Günün her öğününde ve özellikle ramazan ayında her iftar sofrasında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 kg Kayseri Sucuk İçi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

87,97 kg et (%10-20 kuzu döş eti, %80-90 dana döş eti)
5 kg sarımsak
2 kg acı toz kırmızıbiber

2 kg tatlı toz kırmızıbiber
1 kg kimyon
250 g kekik
250 g zencefil
30 g öğütülmüş karanfil
1,5 kg tuz

Parça etler, 2,5-3 mm aynalara ve kevgire sahip olan kıyma makinalarından geçirilerek kıyma haline getirilir. Üzerine, kıyma makinesinden geçirilen kıyılmış sarımsak, tuz ve diğer baharatlar ilave edilip homojen bir hamur elde edinceye kadar 20-30 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra ambalajlanır.

Kayseri Sucuk İç; 0-4 °C sıcaklıkta 10 gün, -40 °C'de şoklandıktan sonra, -18 °C'de ise 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Kayseri Sucuk İçinin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Kayseri Sucuk İç'i üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kayseri Ticaret Borsası ile Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle et olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Sucuk İç'i ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.

2. Şıran Kök Pekmezi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1559
Tescil Tarihi	: 11.03.2024
Başvuru No	: C2021/000514
Başvuru Tarihi	: 13.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şıran Kök Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kelkit Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Pazar Yeri No: 22/3 Kelkit GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınır	: Gümüşhane ili Şıran, Kelkit ve Köse ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Şıran Kök Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Şıran Kök Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şıran Kök Pekmezi, Chenopodiaceae familyasının üyesi olan şeker pancarlarının (Beta vulgaris var. Saccharifera L.) kökleri kullanılarak Gümüşhane ili Şıran, Kelkit ve Köse ilçelerinde üretilen pekmezdır.

Şıran Kök Pekmezinde şeker pancarının kokusu baskın olup karamelize tattadır. Rengi siyaha yakın karamelize kahverengidir.

Tablo 1. Şıran Kök Pekmezinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Suda çözünür kuru maddesi (en az)	71 ° Briks
pH	4,1 - 6
Kül (%)	0,5 - 1,5
Toplam şeker içeriği (%)	40 - 51
İnvert şeker miktarı (%)	13 - 18
Sakkaroz (en çok) (%)	15
Toplam asitlik değeri (Sitrik asit cinsinden)	0,672 ± 0,04 g/L
Protein içeriği (%)	1,7 ± 0,4
HMF miktarı (en çok)	75 mg/kg

Demir (Fe) içeriği 6,5±2 mg/kg; bakır içeriği (Cu) 3,5±2,2 mg/kg; çinko (Zn) içeriği 3,8±1,8 mg/kg; kalsiyum (Ca) içeriği 8,42±2,5 mg/kg; potasyum (K) içeriği 410±90 mg/kg; sodyum (Na) içeriği ise 110±25 mg/kg'dır.

HPLC ile tespit edilen fenolik içeriğinde gallik asit, kateşin, şiringik asit, p-kumarik asit, vanilik asit, rutin, benzoik asit ve kuarsetini önemli miktarda içerir. Bu fenolikler içinde benzoik asit ve p-kumarik asit 30 mg/kg'dan fazla seviyede bulunur.

Şıran Kök Pekmezinin geçmişi, 1900'lü yılların başlarına dayanır. Gümüşhane ili Şıran, Kelkit ve Köse ilçelerinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şıran Kök Pekmezi üretiminde; Şıran, Kelkit ve Köse ilçelerinde 1300-1650 m rakımda yetişen şeker pancarı kullanır. Coğrafi sınırdaki yer alan organik maddece zengin, derin, kolay ısınan tınlı ve tınlı-kireçli topraklar şeker pancarı yetiştirilmesine uygundur. İklim istekleri bakımından bakıldığında ılıman iklimlerde pancar verimi yüksek,

buna karşın şeker varlığı düşüktür. Coğrafi sınırda hüküm süren karasal iklimde kök verimi düşük, şeker varlığı yüksek ürün üretilir. Bu özellik de kök pekmezinin içeriğine yansır.

Geleneksel üretim:

Şiran Kök Pekmezi üretimi için seçilen nispeten yüzeyleri daha düz olan yumruların üzerindeki çamur, kaya, toprak, toz, kök parçaları gibi kirleticiler ve diğer yabancı maddeler sert bir fırça ile temizlenir. Yumrular musluk suyu altında tek tek elle yıkanır. Bu şekilde pancar köklerinin (yumrularının) yüzeylerinin rengi beyaza yakın bir renk alır. Kabuklar bıçakla ya da herhangi bir kesici alet ile ince bir şekilde soyulur. Yumrular, en çok 50 x 50 mm boyutunda küpler halinde kıyılır. Kıyılmış pancarların boyutları küçüldükçe verim artar ancak filtrasyon zorlaşır. Daha sonra bu kıyılmış pancarlar bir kazana dökülür ve pancar ağırlığının yaklaşık üç katı su ile karıştırılarak 30 - 45 dakika kaynatılır. Elde edilen karışım, çapları sırasıyla 2 mm ve 0,5 mm olan iki farklı elek ve tülbenkten süzülür. İnce süzüntü başka bir geniş ağızlı kazana aktarılır ve viskoz hale gelinceye kadar ateş üzerinde karıştırılarak kaynatılır.

Endüstriyel üretim:

Yumruların üzerindeki çamur, kaya, toprak, toz, kök parçaları gibi kirleticiler ve diğer yabancı maddeler yıkama havuzlarında temizlenir. Kabuklar yıkama havuzundan sonra sert fırça ile kazınır.

Yumrular meyve kıyma makinaları ile en çok 50 x 50 mm boyutunda küpler halinde kıyılır. Kaynatma işleminden sonra modern preslerde sıra ayrılır, ince filtrelerden geçirilip vakum evaporatörüne alınır. Burada 50-60° C'de vakum altında suyu uçurulur ve viskoz hale gelinceye kadar karıştırılarak kaynatılır.

Her iki usulle üretimde de akıcı kıvamı ve rengi ile birlikte karamelize kokunun hâkim olduğu aşamada üretime son verilir. Üretilen pekmez cam kavanoz, tahta külek, plastik veya teneke ambalajlar içine sıcak şekilde doldurulur. Oda şartlarında 2 yıl bozulmadan saklanabilir.

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

Şiran Kök Pekmezinin geçmişi, 1900'li yılların başlarına dayanır. Gümüşhane ili Şiran, Kelkit ve Köse ilçelerinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen şeker pancarının kökleri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şiran Kök Pekmezinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kelkit Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Kelkit Ticaret ve Sanayi Odasından 3, Şiran İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi olmak üzere 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan şeker pancarlarının coğrafi sınırdan elde edilmiş olması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu. (Gerek görülen durumlarda üründen numune alınarak analiz ettirilir.)
- Şiran Kök Pekmezi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.

3. Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1560
Tescil Tarihi	: 12.03.2024
Başvuru No	: C2022/000412
Başvuru Tarihi	: 23.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir/Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1-Kayseri Üniversitesi 2-Talas Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1-Mevlana Mah. 15 Temmuz Yerleşkesi Kümeevler Talas KAYSERİ 2-Yenidoğan Mah. Pazar Cad. No:10 Talas KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; yeterli mayalanma sıcaklığına getirilen sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermentasyona uğratılmasının ardından ufalanıp tuzlanması, daha sonra gıda ile temasa uygun çömelekler/kaplara sıkıca basılmasının ardından olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen bir peynirdir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve gözeneksiz yapıda, tat olarak tuzlu ve kendine has tadı bulunan, çörekotu tat ve kokusuna sahip bir peynirdir.

Yaklaşık 1 kg Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri üretebilmek için ortalama 10 litre inek sütü kullanılır. Tercihe bağlı olarak en az %25 oranında koyun ve/veya keçi sütü de kullanılabilir.

Üretiminde çeşni maddesi olarak çörekotu kullanılır. Bu nedenle alışlagelen adıyla halk arasında Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri olarak bilinir. Üretiminde çörekotu olarak; *Nigella sativa* L. ve *Nigella damascena* L. (Ranunculaceae) türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohum kısımları kullanılır. Yaklaşık 1 kg Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri için en çok 50 gram çörekotu kullanılır. Kullanılan çörekotu peynirin; kendine has çörekotu tadı, kokusu ile tekstür özelliklerini kazanmasını sağlar.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 4 ay süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arza uygun hale getirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; kuru madde miktarı en az %55, kuru madde de tuz (NaCl) içeriği en fazla %5 ve yağlılık sınıfına göre yarım ve/veya tam yağlı peynir sınıfında üretilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan, ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile hazırlanan bir üründür. Kayseri ilinde uzun yıllardır üretilen, Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin Kayseri ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri Bileşenler Listesi (Yaklaşık 1 kg Peynir İçin):

- 10 litre çiğ süt,
- 50 gram çörekotu (en çok),
- Son üründe %5'i geçmeyecek şekilde yeterince tuz,

- 10 ml peynir mayası.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri Üretim Aşamaları:

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; üretiminden piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin üretim aşamaları sırasıyla aşağıda verilmiştir:

Sağım: Sağılan çiğ süt en kısa sürede ısıtılma tabi tutulur. Hemen peynire işlenmeyecek ise 0-4°C olacak şekilde soğuk zincire alınmalıdır. Yaklaşık 1 kg peynir üretimi için ortalama 10 litre çiğ süt kullanılır. Burada sağım yapılan hayvanın ırkı, beslenmesi, laktasyonun hangi periyodunda olduğu ayrıca mevsim koşulları ve ortam sıcaklığı elde edilecek sütün ve dolayısıyla üretilecek peynir miktarını belirleyen en önemli faktörlerdir. Üretimde genellikle inek sütü kullanılır. Ayrıca tercihe bağlı olarak keçi ve/veya koyun sütü de kullanılabilir.

Süzme: Çiğ süt; temiz bir tülbent, bez vb. bir süzekten geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara konulur.

Sütün Isıl İşlemi: Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına konulur. Burada ısıtılma tabi tutularak zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılması sağlanır. Bu işlemde sıcaklık 50-55°C aralığında olup bu sıcaklık aralığında en az 30 dakika beklenir.

Mayalama-Pıhtı Eldesi ve İşlenmesi: Isıl işlemten sonra sütün soğutulması sıcaklığının mayalama sıcaklığına kadar düşmesi sağlanır. Mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde şırdan mayası olarak bilinen peynir mayası kullanılır. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumunda oldukça önemlidir. Mevsime göre değişim göstermekle birlikte 30-40°C sıcaklık aralığında mayalama işlemi yapılır. Bu aşamada 10 litre süte yaklaşık 10 ml peynir mayası ilave edilerek iyice karıştırılır. Peynirin mayalanması için yaklaşık 1 saat beklenir. Mayalama işlemi sonucunda pıhtı oluşur. Pıhtı; sütün peynir mayası ile asitliğinin artırılarak sıvı halden jel haline dönüştürülmesi ile elde edilen bir üründür.

Elde edilen pıhtı; küçük parçalar halinde kesilerek 10-15 dakika dinlendirildikten sonra süzülmesi için gıda ile temasa uygun temiz bez torbalara doldurulur. Torbaların üzerine; ortalama 5 kg baskı ağırlığı konularak fazla suyunun süzülmesi sağlanır. Bu işlem ortalama 5 saat kadar sürer ve fazla suyun iyice süzülmesi istenir. Daha sonra süzülen ürünün 24 saat kadar su ile yıkanarak acı suyu alınır. Bu işlem gerçekleştirirken aralıklarla yıkama suyu değiştirilir. Bu işlemlerin tamamında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Tuzlama-Olgunlaştırma: Elde edilen karışım parçalanarak tuzlanır ve iyice karıştırılıp tekrar bez torbalara doldurulur. Bez torbadaki karışıma yeniden baskı uygulanarak kalan suyu uzaklaştırılır. İkinci baskılama işlemi 24 saat kadar sürer. Bu süre sonunda baskıdan çıkarılan karışım yeterince büyük bir kaba konulur ve ufalanır. Boyutları küçültülen karışıma ikinci tuzlama işlemi uygulanır. Daha sonra çeşni maddesi olarak çörekotu ilave edilerek iyice karıştırılır.

Basıma hazır hala gelen peynir gıda ile temasa uygun çömleklere/kaplara hava almayacak şekilde sıkıca basılır ve ağızları sıkıca kapatılır. Daha sonra bu çömlekler/kaplar uygun şekilde ters çevrilerek olgunlaşmaya bırakılır.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek, serin bir ortamda en az 4 ay olgunlaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale getirilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı: Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan arı, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları 10°C'nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Kayseri ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin Kayseri ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin tüm üretim aşamaları, Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Üniversitesi ve Talas Belediyesinin koordinatörlüğünde; Talas Belediyesi, Kayseri Üniversitesi Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ile Talas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kayseri Üniversitesi ve/veya Talas Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu,
- Mayalama-pıhtı eldesi ve işlenmesi aşamalarının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması, piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.

4. Yapraklı Panayır Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1561
Tescil Tarihi	: 22.03.2024
Başvuru No	: C2023/000123
Başvuru Tarihi	: 29.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Yapraklı Panayır Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yapraklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Aşağı Mahallesi Nuri Tabanlı Caddesi No: 2 Yapraklı ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Yapraklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yapraklı Panayır Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Yapraklı Panayır Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yapraklı Panayır Helvası; beyaz toz şeker, su, limon tuzu, çöven suyu, buğday unu, glikoz şurubu ve ceviz içi ile kullanılarak Çankırı ili Yapraklı ilçesinde üretilen bir helvadır. Sert yapısı dolayısıyla halk arasında taş helva veya şak şak helva adıyla da bilinir. Ağzı kapalı kap içinde olmak üzere oda sıcaklığında 20 gün, buzdolabında ise 3 ay raf ömrü vardır.

İpek yolu ticaretinin canlanmasıyla Yapraklı ilçesinde kurulan panayırlarda üretilmesi neticesinde Yapraklı Panayır Helvası olarak ünlenmiştir. Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Yapraklı Panayır Helvası, Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Aşağıda belirtilen ölçüler ile 54 kg Yapraklı Panayır Helvası üretilir.

Yaprak Panayır Helvasının bileşenleri:

- 38 kg beyaz toz şeker
- 30 l su
- 20 g limon tuzu
- 200 ml çöven suyu
- 7 kg buğday unu
- 5 kg ceviz içi
- 2 kg glikoz şurubu

Yaprak Panayır Helvasının yapılışı:

Toz şeker ve su bakır kazana boşaltılır. Limon tuzu ilave edilerek ocağın üzerinde 2-3 dakika karıştırıldıktan sonra kaynamaya bırakılır. Yaklaşık 20-25 dakika ocakta kalan karışım 125 °C'ye geldikten sonra ocaktan alınarak helva çırpma kazanına aktarılır. Helva çırpma kazanının altı yakılır. Kazandaki şeker karışımı pişmeye devam ederken çırpılarak ağartılır. Çubukla bir parça alınarak pişmesi ve kesilmesine bakılır. Yaklaşık 20-25 dakika pişen karışıma 2 kg glikoz şurubu ilave edilir. 15-20 dakika daha pişirildikten sonra iç tarafı unla kaplı bakır kazana boşaltılır. Bu işlem için kazana 10-12 kg un eşit miktarda serpilir ve kazanın iç kısmı unla kaplanır. Bir kepçe karışım, bir sıra (800 g) yarım ceviz şeklinde ceviz içi dökülerek boşaltma işlemi tamamlanır. Çok sıcaksa 10-15 dakika ılması beklenir ve el ile yoğurma işlemine geçilir. Yoğurma işlemi sırasında kazanda bulunan un yavaş yavaş karışıma yedirilir. Helva macun kıvamına gelince önceden hazırlanmış olan 25x40 cm dikdörtgen şeklinde ve 200 g unla kaplı kalıplara yaklaşık 4'er kg olacak şekilde konur ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kırılarak servise hazır hale gelir. Ağzı kapalı kap içinde olmak üzere oda sıcaklığında 20 gün, buzdolabında ise 3 ay raf ömrü vardır.

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

Yapraklı Panayır Helvasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yapraklı Panayır Helvasının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yapraklı Belediyesinin koordinatörlüğünde, Yapraklı Belediyesi, Yapraklı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Çankırı Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Yapraklı Panayır Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.

5. Balıkesir Düğün Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1562
Tescil Tarihi	: 25.03.2024
Başvuru No	: C2023/000177
Başvuru Tarihi	: 19.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Düğün Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Düğün Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Düğün Çorbası; soğuk meyane sosu (su, yumurta sarısı, yoğurt, buğday nişastası ile hazırlanan) ve sıcak terbiyenin (tereyağ, ayçiçek yağı, buğday unu ile hazırlanan) karıştırılması ile elde edilen karışımın haşlanmış tavuk suyuna ilave edilmesi, daha önceden hazırlanan nohut, arpa şehriye ve didiklenmiş küçük şekilde parçalanmış tavuk parçaları ile karıştırılması ve servisinde tereyağ ve tatlı kırmızı toz biberden oluşan sos ve ayrıca sunumunda maydanoz yaprakları, toz karabiber, limon suyu (isteğe bağlı limon tuzu) ile servis edilen Balıkesir iline özgü çorbadır.

Balıkesir ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Balıkesir Düğün Çorbası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, bileşen seçimi ve soslar ile terbiyenin hazırlanması aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Balıkesir Düğün Çorbasının üretimi çorbanın, soğuk meyane sosunun, sıcak terbiyenin ve sosun hazırlanması aşamalarından oluşur. Üretimde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

100 kişilik Balıkesir Düğün Çorbası için bileşenler:

Çorbanın hazırlanmasında (haşlanmış tavuk suyu, arpa şehriye ve nohutun hazırlanması) kullanılan bileşenler:

20 kg tavuk göğüs eti (kemikli)
50 g tuz
15 litre su
750 g arpa şehriye
50 ml ayçiçek yağı
1,5 kg nohut

Soğuk meyane sosu için bileşenler:

3 litre su
20 adet yumurta sarısı
200 g yoğurt
50 g buğday nişastası

Sıcak terbiye için bileşenler:

500 g tereyağı
200 ml ayçiçek yağı
500 g buğday unu

Sos için bileşenler:

500 g tereyağı
20 g tatlı toz kırmızıbiber

Servis için bileşenler: (1 servis tabağı için)

20 g maydanoz yaprağı
10 g karabiber
250 g limon suyu (isteğe göre limon tuzu kullanılabilir.)

Çorbanın hazırlanması (Haşlanmış tavuk suyu, arpa şehriye ve nohutun hazırlanması):

Tavukgöğsü su ile yıkanıp süzülür. 30 litre kapasiteli çelik derin tencereye koyulur ve üzerine 12 litre su ile tuz ilave edilerek orta ateşte yaklaşık 45 dakika haşlanır. Tavuk eti paslanmaz çelik kevgir ile haşlama suyunun içerisinden alınarak yaklaşık 30 dakika soğutulmaya bırakılır. Soğuduktan sonra el ile 3-5 cm kalınlığında parçalanır. Kalan haşlama suyu kısık ateşte kaynatılmaya devam eder.

Arpa şehriyeler 50 ml ayçiçek yağı ile çelik tencerede pembeleşinceye kadar orta ateşte kavrulur. Koyu renk alması istenmez. Daha sonra 2 litre su ilave edilir ve 10 dakika sürekli karıştırılarak kaynaması sağlanır.

Çorbada kullanılacak olan nohut, akşamdan ıslatılır ve gece boyunca bekletilir. Yaklaşık 8 saat suda bekleyen nohut, çorbanın yapılacağı gün kullanılmak üzere 1 litre suda kısık ateşte 1 saat haşlanır.

Soğuk meyane sosun hazırlanması: Çukur tencere içerisine 3 litre soğuk su koyulur. Bu suyun içerisine 20 adet yumurta sarısı, 200 g yoğurt ve 50 g buğday nişastası ilave edilir. Çırpma teli ile homojen yapı yakalanana kadar çırpılır ve beklemeye alınır. Soğuk meyane sos hazırlandıktan sonra sıcak terbiye hazırlanır.

Sıcak terbiyenin hazırlanması: Çukur bir tencereye 500 g tereyağı ve 200 ml ayçiçek yağı ilave edilir ve yağ karışımı kızarınca buğday unu yavaş yavaş ilave edilerek çırpma teli ile sürekli çırpılır. Bu işlem kısık ateşte 25 dakika devam eder. Buğday unun rengi buğday rengine dönene ve karışım kum tanesi gibi akıcı hale geldiğinde bu işlem tamamlanarak tencere ocaktan alınır.

Önceden hazırlanan soğuk meyane sosu sıcak terbiyenin olduğu tencereye dökülür ve 2 dakika süresince çırpılır. Kaynamakta olan tavuk suyu 20 litrelik başka bir tencereye aktararak kaynatma işlemine devam edilir ve hazırlanan terbiye bu tencereye ilave edilir. Çırpma işlemine devam edilerek kaynama başlayınca ocak kapatılır. İnce bir süzgeç ile çorba tenceresine süzülür ve önceden hazırlanan nohut, arpa şehriye ve didiklenmiş tavuk parçaları çorba tenceresine ilave edilerek çorba hazır hale gelmiş olur.

Sosun hazırlanması: Bir tavada 500 g tereyağı eritildikten sonra ve ocağın altı kapatılır, 5 dakika bekletilir ve tatlı toz kırmızıbiber eklenir.

Bir kapta maydanoz yaprakları ve karabiber karıştırılır.

Balıkesir Dügün Çorbası 150-200 ml kapasiteli çorba kâselerine koyulur. Üzerine maydanoz-karabiber karışımı ilave edildikten sonra ayrı kapta karıştırılarak sıcak olarak servisi yapılır. Limon suyu (isteğe bağlı limon tuzu) çorbanın servisinde kullanılır.

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

Balıkesir Dügün Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Balıkesir ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, bileşen seçimi ve soslar ile terbiyenin hazırlanması aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Balıkesir Dügün Çorbasının üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Balıkesir Lokantacılar ve Benzerleri Esnaf Sanatkarlar Odası ile Balıkesir Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından; Balıkesir Düğün Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Balıkesir Düğün Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.

6. Hanak Tel Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.04.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1563
Tescil Tarihi	: 25.03.2024
Başvuru No	: C2020/095
Başvuru Tarihi	: 08.04.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hanak Tel Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karagöl Mah. Kazım Karabekir Cad. Merkez ARDAHAN
Coğrafi Sınır	: Ardahan ili Hanak ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hanak Tel Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hanak Tel Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hanak Tel Peyniri, Ardahan ili Hanak ilçesinde yetiştirilen yerli ırk olan Doğu Anadolu Kırmızısı (DAK) ve Montofon ırkının melezi olan “Anadolu Esmeri” cinsi ineklerden hazıran, temmuz, ağustos ve eylül aylarında (haziran-eylül dönemi) elde edilen sütlerin peynir mayası ile mayalanması, hazırlanan peynir hamurunun işlenmesi, salamura işleminin sonucu elde edilen her bir teli 0,6-3,8 mm kalınlığında olan parlak ve açık sarı renkteki tel peynirdir. Silindirik ve ip formunda olup oldukça esnektir ve sünme kabiliyeti yüksektir. Hanak Tel Peyniri, yaklaşık 6 m’ye kadar uzanan ve birbirlerine yapışmayan ince tellerden (liflerden) oluşur. 13 litre sütte 1 kg Hanak Tel Peyniri elde edilir.

Hanak ilçesinde, kışlar kar yağışlı ve soğuk, yazlar serin ve yağışlı geçmekte olup sert karasal iklim hâkimdir. Yıllık en düşük ortalama sıcaklık -12 °C, en yüksek ortalama sıcaklık temmuz ayı olup 17 °C’dir. Yıllık sıcaklık ortalaması ise 4 °C’dir. Yıllık ortalama yağış miktarı 600-700 mm’dir. Ayrıca Hanak ilçesi, zengin flora ve hayvancılık potansiyeline sahiptir. Coğrafi sınırdaki bitki örtüsü, Hanak Tel Peynirinin karakteristik özelliklerinin oluşmasında etkilidir.

İrki belirtilen ineklerce, bu bitkilerin mevsiminde taze olarak tüketilmesiyle elde edilen sütlerden Hanak Tel Peyniri üretilir. Hanak Tel Peynirinin karakteristik özelliklerinde ve süt kalitesinde etkisi olan flora aşağıdaki gibidir:

Hanak ilçesinde yükselti basamaklarına göre bitki örtüsü 1800-2600 m’ye kadar orman alanları, 2000-2100 m’ye kadar çıkan depresyon alanları, 2000-2200 m olan yüksek yayla stepleri (antropojen stepler) ve 2600-2700 m de yetişen yüksek dağ çayır bitkileri olarak gruplandırılır. Süt hayvanları bu rakımlarda otlatıldıkları için; *Anthemis montana* (papatya), *Bromus Japonicus* (iye otu), *Centaurea depressa* (peygamber çiçeği), *Cephalaria* sp. (pelemir), *Dianthus calocephalus* (güzel karanfil), *Eremopoa persica* (acem salkımı), *Erigeron acris* (mavi şifaoğlu), *Filago arvensis* (keçe otu), *Filipendula vulgaris* (çayır melikesi), *Gladiolus atroviolaceus* (gazal boynuzu), *Medicago varia* (yaban yoncası), *Onobrychis stenostachya* (korunga), *Papaver orientale* (gelincik), *Papaver rhoeas* (gelincik), *Phleum montanum* (dağ itkuyruğu), *Rumex acetosella* (kuzukulağı), *Rumex alpinus* (şortah, kuzukulağı), *Senecio vernalis* (kanarya otu), *Sanguisorba* minör (küçük çayırduğmesi), *Salvia verticillata* (dadırak), *Trifolium repens* (üçgül), *Trifolium pratense* (çayır üçgülü), *Vicia cracca* (aralık bitkisi), *Agropyron repens* (tarla ayrığı), *Alopecurus pratensis* (tilki kuyruğu), *Artemisia* sp. (yavşan otu), *Lotus corniculatus* (gazal boynuzu), *Phleum hirsutum* (Hasan hüseyin çiçeği), *Ranunculus orientalis* (dügün çiçeği), *Taraxacum officinale* (aslan dişi), *Trifolium hybridum* (melez üçgül), *Thymus fallax* (kekik), *Veronica orientalis* (oropaçayı), *Vicia sativa* (fig) bitkileri ile beslenirler.

Belirtilen bu bitkilerin taze olarak tüketilmediği aylarda, ekim-mayıs dönemi arasında, aynı ineklerden elde edilen sütlerle üretilen peynir ince ve tel tel yapıda değildir. Bu sebeple Hanak Tel Peyniri üretimi özellikle ekim-mayıs dönemi dışında yapılır.

Haziran-eylül döneminde otlanan ineklerden elde edilen sütlerin tekli ve çoklu doymamış yağ asitleri (palmitik asit, stearik asit, oleik asit ve linoleik asit) oranı yüksektir. Sütte palmitik asit %22,01-31,35; stearik asit

%14,63-24,36; oleik asit %39,65-51,99 ve linoleik asit %1,80-3,32'dir. Sütün yağ oranının yüksek olması, birçok aroma aktif komponentler yağda çözündüğünden sütün aromalı ve lezzetli olmasını da sağlar.

Hanak Tel Peynirinin üretiminde; 45-55 °C sıcaklıktaki coğrafi sınırdaki "şırat" olarak da bilinen "peynir altı suyu"nda, hamur halindeki peynirin defalarca işlem görmesi sonucu peynir, ip yumağı/ip çilesi görünümündedir.

Şıratın sıcaklığı 45-55 °C aralığında olduğunda serum proteini ve beta kazein interaksyonu ve buna bağlı olarak peynirin elastikiyeti, sünme özelliği artar. Bu nedenle, elle yoğruldukça peynir hamuru uzar ve tel tel ayrılır. Gıda ile temasa uygun koşullarda peynir hamurunun şekil verilmesinde sürekli olarak daldırılıp çıkarıldığı peynir altı suyunun sıcaklığı da uygun olduğundan peynir hamuru uzun ipliklerden oluşur. Oluşan bu interaksyonlar sıcaklık düşürüldüğünde azalır ve sıcaklığın aniden düşürülmesi ile tamamen kesilir ve peynir hamuru tel tel ayrılır. Nitekim yoğurma işlemi tamamlandığında yoğrulan hamurun soğuk suya daldırılması bu interaksyonların kesilmesi amacıyla yapılır ve peynirin yoğurma işlemi sonlandırılır.

Hanak Tel Peyniri yapımı sırasında uzamasında ve sünmesinde kazein fraksiyonu, özellikle beta kazein ve serum proteinleri önemlidir. Yoğurma işlemi, kazein-serum proteini etkileşimini sağlar ve bu etkileşim Hanak Tel Peyniri yapımı sırasında yoğurma ve halkanın uzatılıp tekrar katlanması sırasında kopmamasını, uzamasını tel tel görünümde olmasını sağlar. Anadolu Esmeri ineklerinin haziran-eylül dönemindeki sütlerindeki toplam kazein ve beta kazein miktarları sırasıyla 3,20-3,42 µg/L ve 1,24-1,37 µg/L'dir.

Hanak ilçesinde bulunan Anadolu Esmeri melezleri, coğrafi sınırın iklim ve coğrafi şartlarına en iyi uyum sağlayan türdür ve bu ineklerden elde edilen sütlerin özellikle yaylalarda otlatıldıkları haziran-eylül döneminde kuru madde ve protein içeriği yüksektir. Haziran-eylül döneminde elde edilen sütlerin kuru madde miktarı %11,9-12,7; yağ oranı %3,0-3,4; protein oranı %3,1-3,4; laktoz oranı %3,8-4,5 ve mineral maddelerin oranı %0,68-0,73'tür.

Hanak Tel Peyniri yapımında çekme ve yoğurma işlemleriyle peynir lifleri birbirinden bağımsız hale getirilir. Hanak Tel Peynirinde bir bezeden oluşan tel peyniri kitlesi büyük bir ip çilesine benzer ve bu ip çilesindeki her bir tel birbirine yapışmaz. Duyusal özellikleri tel kadayıf, ip çilesi ya da ince çubuk makarna formunda; hafif sarımsı ve parlak renkte, tekstürel özellikler olarak da esnek olup sünme kabiliyeti yüksektir. Tekstürel özellikleri açısından Hanak Tel Peynirine uygulanan kuvvet 8.73±1.95 N ve sünme miktarı 24.48 ± 3.56 mm'dir.

Hanak Tel Peynirinin ince ve birbirine yapışmayan tel yapısı sayesinde salamura, peynire tam olarak nüfuz eder ve bu da raf ömrünü uzatır. Salamura işleminde, yüksek oranda kaya tuzu kullanıldığından Hanak Tel Peynirinin raf ömrü 2 yıldır.

Hanak Tel Peynirinin bazı fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Hanak Tel Peynirinin fizikokimyasal özellikleri

Özellik	En az	En çok
pH	5,44	7,44
Kuru madde (%)	53,88	86,44
Kül (tuz hariç) (%)	3,31	9,90
Yağ (%)	3,36	6,24
Tuz (%)	8,46	16,26
Protein (%)	22,80	42,46
Suda çözünen protein (%)	13,4	29,03
Olgunlaşma indeksi	1,8	18,76

Tablo 2. Hanak Tel Peynirinin mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	En az	En çok
Toplam mezofilik aerobik bakteri sayımı (log kob/g)	4,04	7,44
MRS agarda gelişen laktik asit bakteri sayımı (log kob/g)	4,40	8,16

M -17 agarda gelişen laktik asit bakteri sayımı (log kob/g)	4,46	8,08
Toplam küf sayımı (log kob/g)	0,84	1,56

Tablo 3. Hanak Tel Peynirinin fiziksel özellikleri

Özellik	En az	En çok
Uzunluk (m)	4,84	5,96
Kalınlık (mm)	0,6	3,8

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hanak Tel Peyniri, Hanak ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde coğrafi sınırdaki beslenen ineklerden elde edilen sütler kullanılır ve üretim metodu ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Hanak Tel Peyniri; haziran-eylül döneminde Doğu Anadolu Kırmızısı (DAK) ve Montofon ırkının melezi olan “Anadolu Esmeri” cinsi ineklerden elde edilen sütler kullanılarak üretilir.

Peynir hamurunun hazırlanması:

İneklerden elde edilen süt süzildikten sonra ekşimesi için oda sıcaklığında yaklaşık 24 saat bekletilir. Bekletilen süt ocağa alınır ve üzerine 1:1 oranda yeni sağılmış süt ilave edilir. Bu 1:1’lik oran, peynir hamurunun istenen özelliğe kavuşması için hassas ölçüm yapılarak ayarlanır. Süt sıcaklığı yaklaşık 35 °C’ye ulaştığında %0,05 oranında beyaz peynir mayası ilave edilir. Beklenmeden karıştırılarak mayalanan sütün ısıtılmasına devam edilir ve katılaşıp hamur haline gelinceye kadar pişirilir. Katılaştıran peynir hamuru gıda ile temasa uygun ayrı bir kaba konulur ve yoğurma işlemi başlatılır. İçeride doğru katlama şeklinde yaklaşık yarım saat boyunca yoğrulan peynir hamuru, tekrar ocakta kaynayan kazandaki peynir altı suyunun içine bırakılır. Yaklaşık 10 dakika, peynir hamuru erimeden, gıda ile temasa uygun büyük bir tahta kaşık ile yoğurma işlemine devam edilir. Tekrar gıda ile temasa uygun ayrı bir kaba alınan peynir hamuru bir kez daha elle yoğrulur ve peynir hamuru parlak sarı renkte olduğunda işlenmeye hazır hale gelir.

Peynirin işlenerek tel haline getirilmesi:

Peynir hamuru ortalama 2 kg’lık eşit bezeler halinde kesilir. Kesilirken üzerine 30±3 °C sıcaklıktaki peynir altı suyu dökülür, her bir peynir hamuru, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki 45-55 °C sıcaklıktaki şıratın içinde elle çevrilerek ortası boş, büyük bir halka haline getirilir. Halka şeklindeki peynir hamurunun alt bölümü 45-55 °C’lik şıratın içinde kalacak şekilde sürekli olarak çevrilerek halka büyütülür. Halka büyüdükçe inceler ve bir süre sonra halka katlanarak tekrar çevirme ve inceltme işlemine devam edilir. Bu işlem sırasında halka haline getirmek için başka kaba alınan peynir hamuruna belirli aralıklarla 45-55 °C’deki peynir altı suyu ilave edilir, peynir hamurunun kıvamını koruması sağlanır. Üretici, 45-55 °C arasındaki bu sıcaklık derecesini, elindeki peynir hamurunun yumuşaklığına göre ayarlar. Peynir altı suyunun sıcaklığı 55 °C’den yüksek olduğunda peynirde erime oluşur ve teller birbirine yapışabilir. Böyle bir durumda işlem durdurulur, tel haline gelmeye başlayan peynir tekrar yoğrulur ve işleme en baştan başlanır. Dolayısıyla üretim sırasında üretici hem peynir altı suyu sıcaklığını kontrol ederek bu sıcaklığı dengede tutmalı, hem de peynir hamuru halkasını uygun hızda çevirerek tellerin birbirine yapışmamasını sağlamalıdır. Halka şeklinde çevirme işlemi yaklaşık 30 dakika boyunca belirtilen şekilde tekrarlanarak, tellerin incilmesi sağlanır. Bu çevirme işleminde, elle tüm halkanın eşit kalınlıkta olması sağlanır. Kesilen her iki kg’lık beze teker teker işlenerek her bir bezeden bir halka ve bu halkadan bir saçak peynir elde edilir. Hanak Tel Peynirinin tel kalınlığının ayarlanması ustalık becerisi gerektirir ve gıda ile temasa uygun koşullarda gerçekleştirilir. Nihai aşamada tel kalınlığı, 0,6-3,8 mm aralığında olmalıdır. İnce ve tel haline gelen peynir, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki 10-15 °C’deki salamura suyunun içine konulur ve salamura içerisinde muhafaza edilir. 13 l süttten 1 kg Hanak Tel Peyniri elde edilir.

Salamura işlemi:

Hanak Tel Peynirinin salamurası, kaya tuzuyla yapılır. Farklı çeşit tuz kullanıldığında peynir özelliğini kaybeder ve kısa sürede yumuşayarak erir. Salamura işleminde, bir litre suya 20-25 g kaya tuzu eklenip kaynatılır

ve 10 gün 10-12 °C’de, güneş ışığı almayan kapalı ortamda bekletilir. Salamuranın yüzeyinde kabarcıklar oluştuğunda kullanıma hazır hale gelir.

Ambalajlama ve depolama:

Ambalajlamada, gıda ile temasa uygun özellikteki polipropilen (PP), polietilen teraftalat (PET) kaplar veya gıda ile temasa uygun bidonlar kullanılır. 10-15 °C’deki suda arındırılan Hanak Tel Peyniri bu ambalajlara konulur ve konulan peyniri kaplayacak şekilde salamurası eklenir ve hava almayacak şekilde kapatılır. Hanak Tel Peyniri, bu kaplarda ve salamura çözeltisi içerisinde depolanır ve satışa sunulur. Taze olarak tüketilecekse Hanak Tel Peyniri en az beş gün salamura içerisinde bekletilip tüketilmektedir. Salamura içerisinde bekletilen Hanak Tel Peynirinin raf ömrü 2 yıldır. Hanak Tel Peynirinin depolanması, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 15 °C’nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir. Depolama, taşıma ve satış aşamalarında direkt güneş ışığına maruz bırakılmaz.

Denetleme:

Denetimler; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasından, Hanak Belediyesinden, Ardahan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ardahan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından yılda 1 defa gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Özellikle üretimde kullanılan sütlerin, haziran-eylül döneminde coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen hayvanlardan temin edilmesi olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle üretimde süt, maya miktarı, mayalama işlemi, hamurun pişirilmesi, yoğurulması, salamura işlemi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerine uygunluğu için analiz yaptırılır.
- Ambalajlamada kullanılan, polipropilen (PP) veya polietilen teraftalat (PET) kaplar veya bidonların uygunluğu.
- Hanak Tel Peyniri ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Hanak Tel Peyniri

155 sayılı ve 15.08.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2020/095 numaralı Hanak Tel Peyniri ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Üretim Metodu:

“İneklerden elde edilen süt, süt makinesinden geçirilir ve peynirlik süt ayrılır. Bu süt ekşime için oda sıcaklığında yaklaşık 24 saat bekletilir.”

ifadesi,

“İneklerden elde edilen süt süzildükten sonra ekşimesi için oda sıcaklığında yaklaşık 24 saat bekletilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Mayalanan süt katılaşp hamur haline gelinceye kadar pişirilir.”

ifadesi,

“Beklenmeden karıştırılarak mayalanan sütün ısıtılmasına devam edilir ve katılaşp hamur haline gelinceye kadar pişirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Kesilirken üzerine $30\pm3^{\circ}\text{C}$ sıcaklıktaki peynir altı suyu dökülür, peynir hamuru, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki $45\text{-}55^{\circ}\text{C}$ sıcaklıktaki sıratın içinde elle çevrilerek ortası boş, büyük bir halka haline getirilir.”

ifadesi,

“Kesilirken üzerine $30\pm3^{\circ}\text{C}$ sıcaklıktaki peynir altı suyu dökülür, her bir peynir hamuru, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki $45\text{-}55^{\circ}\text{C}$ sıcaklıktaki sıratın içinde elle çevrilerek ortası boş, büyük bir halka haline getirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“İnce ve tel haline gelen peynir, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki $10\text{-}15^{\circ}\text{C}$ ’deki suyun içine konulur, peynir altı suyundan arındırılır ve sertleşmesi sağlanır. Bu işlemlerin tamamlanmasıyla, peynir tüketilmeye veya salamura edilerek depolanmaya hazır hale gelir.”

ifadesi,

“İnce ve tel haline gelen peynir, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki $10\text{-}15^{\circ}\text{C}$ ’deki salamura suyunun içine konulur ve salamura içerisinde muhafaza edilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Raf ömrü 2 yıldır.”

ifadesi,

“Taze olarak tüketilecekse Hanak Tel Peyniri en az beş gün salamura içerisinde bekletilip tüketilmektedir. Salamura içerisinde bekletilen Hanak Tel Peynirinin raf ömrü 2 yıldır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Bu çevirme işleminde, elle tüm halkanın eşit kalınlıkta olması sağlanır.”

ifadesinden sonra,

“Kesilen her iki kg’lık beze teker teker işlenerek her bir bezeden bir halka ve bu halkadan bir saçak peynir elde edilir.”

ifadesi eklenmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2020/095
Başvuru Tarihi	: 08.04.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hanak Tel Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Karagöl Mah. Kazım Karabekir Cad. Merkez ARDAHAN
Vekil	: Figen Konak (Figen Konak Marka Patent ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Ardahan ili Hanak ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hanak Tel Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hanak Tel Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hanak Tel Peyniri, Ardahan ili Hanak ilçesinde yetiştirilen yerli ırk olan Doğu Anadolu Kırmızısı (DAK) ve Montofon ırkının melezi olan “Anadolu Esmeri” cinsi ineklerden haziran, temmuz, ağustos ve eylül aylarında (haziran-eylül dönemi) elde edilen sütlerin peynir mayası ile mayalanması, hazırlanan peynir hamurunun işlenmesi, salamura işlemi sonucu elde edilen her bir teli 0,6-3,8 mm kalınlığında olan parlak ve açık sarı renkteki tel peynirdir. Silindirik ve ip formunda olup oldukça esnektir ve sünme kabiliyeti yüksektir. Hanak Tel Peyniri, yaklaşık 6 m’ye kadar uzanan ve birbirlerine yapışmayan ince tellerden (liflerden) oluşur. 13 litre süttten 1 kg Hanak Tel Peyniri elde edilir.

Hanak ilçesinde, kışlar kar yağışlı ve soğuk, yazlar serin ve yağışlı geçmekte olup sert karasal iklim hâkimdir. Yıllık en düşük ortalama sıcaklık -12°C, en yüksek ortalama sıcaklık temmuz ayı olup 17°C’dir. Yıllık sıcaklık ortalaması ise 4°C’dir. Yıllık ortalama yağış miktarı 600-700 mm’dir. Ayrıca Hanak ilçesi, zengin flora ve hayvancılık potansiyeline sahiptir. Coğrafi sınırdaki bitki örtüsü, Hanak Tel Peynirinin karakteristik özelliklerinin oluşmasında etkilidir.

İrki belirtilen ineklerde, bu bitkilerin mevsiminde taze olarak tüketilmesiyle elde edilen sütlerden Hanak Tel Peyniri üretilir. Hanak Tel Peynirinin karakteristik özelliklerinde ve süt kalitesinde etkisi olan flora aşağıdaki gibidir:

Hanak ilçesinde yükselti basamaklarına göre bitki örtüsü 1800-2600 m’ye kadar orman alanları, 2000-2100 m’ye kadar çıkan depresyon alanları, 2000-2200 m olan yüksek yayla stepleri (antropojen stepler) ve 2600-2700 m de yetişen yüksek dağ çayır bitkileri olarak gruplandırılır. Süt hayvanları bu rakımlarda otlatıldıkları için; *Anthemis montana* (papatya), *Bromus Japonicus* (iye otu), *Centaurea depressa* (peygamber çiçeği), *Cephalaria* sp. (pelemir), *Dianthus calocephalus* (güzel karanfil), *Eremposia persica* (acem salkımı), *Erigeron acris* (mavi şifaoğu), *Filago arvensis* (keçe otu), *Filipendula vulgaris* (çayır melikesi), *Gladiolus atroviolaceus* (gazal boynuzu), *Medicago varia* (yaban yoncası), *Onobrychis stenostachya* (korunga), *Papaver orientale* (gelincik), *Papaver rhoeas* (gelincik), *Phleum montanum* (dağ itkuyruğu), *Rumex acetosella* (kuzukulağı), *Rumex alpinus* (şortah, kuzukulağı), *Senecio vernalis* (kanarya otu), *Sanguisorba* minör (küçük çayırduğmesi), *Salvia verticillata* (dadırak), *Trifolium repens* (üçgül), *Trifolium pratense* (çayır üçgülü), *Vicia cracca* (aralık bitkisi), *Agropyron repens* (tarla ayırtığı), *Alopecurus pratensis* (tilki kuyruğu), *Artemisia* sp. (yavşan otu), *Lotus corniculatus* (gazal boynuzu), *Phieum hirsutum* (Hasan hüseyin çiçeği), *Ranunculus orientalis* (dügün çiçeği), *Taraxacum officinale* (aslan dişi), *Trifolium hybridum* (melez üçgül), *Thymus fallax* (kekik), *Veronica orientalis* (oropaçayı), *Vicia sativa* (fig) bitkileri ile beslenirler.

Belirtilen bu bitkilerin taze olarak tüketilmediği aylarda, ekim-mayıs dönemi arasında, aynı ineklerden elde edilen sütlerle üretilen peynir ince ve tel tel yapıda değildir. Bu sebeple Hanak Tel Peyniri üretimi özellikle ekim-mayıs dönemi dışında yapılır.

Haziran-eylül döneminde otlanan ineklerden elde edilen sütlerin tekli ve çoklu doymamış yağ asitleri (palmitik asit, stearik asit, oleik asit ve linoleik asit) oranı yüksektir. Sütteki palmitik asit %22,01-31,35; stearik asit %14,63-24,36; oleik asit %39,65-51,99 ve linoleik asit %1,80-3,32'dir. Sütün yağ oranının yüksek olması, birçok aroma aktif komponentler yağda çözündüğünden sütün aromalı ve lezzetli olmasını da sağlar.

Hanak Tel Peynirinin üretiminde; 45-55 °C sıcaklıktaki coğrafi sınırdaki "şırat" olarak da bilinen "peynir altı suyu"nda, hamur halindeki peynirin defalarca işlem görmesi sonucu peynir, ip yumağı/ip çilesi görünümündedir.

Şıratın sıcaklığı 45-55°C aralığında olduğunda serum proteini ve beta kazein interaksyonu ve buna bağlı olarak peynirin elastikiyeti, sünme özelliği artar. Bu nedenle, elle yoğruldukça peynir hamuru uzar ve tel tel ayrılır. Gıda ile temasa uygun koşullarda peynir hamurunun şekil verilmesinde sürekli olarak daldırılıp çıkarıldığı peynir altı suyunun sıcaklığı da uygun olduğundan peynir hamuru uzun ipliklerden oluşur. Oluşan bu interaksyonlar sıcaklık düşürüldüğünde azalır ve sıcaklığın aniden düşürülmesi ile tamamen kesilir ve peynir hamuru tel tel ayrılır. Nitekim yoğurma işlemi tamamlandığında yoğrulan hamurun soğuk suya daldırılması bu interaksyonların kesilmesi amacıyla yapılır ve peynirin yoğurma işlemi sonlandırılır.

Hanak Tel Peyniri yapımı sırasında uzamasında ve sünmesinde kazein fraksiyonu, özellikle beta kazein ve serum proteinleri önemlidir. Yoğurma işlemi, kazein-serum proteini etkileşimini sağlar ve bu etkileşim Hanak Tel Peyniri yapımı sırasında yoğurma ve halkanın uzatılıp tekrar katlanması sırasında kopmamasını, uzamasını tel tel görünümde olmasını sağlar. Anadolu Esmeri ineklerinin haziran-eylül dönemindeki sütlerindeki toplam kazein ve beta kazein miktarları sırasıyla 3,20-3,42 µg/L ve 1,24-1,37 µg/L'dir.

Hanak ilçesinde bulunan Anadolu Esmeri melezleri, coğrafi sınırın iklim ve coğrafi şartlarına en iyi uyum sağlayan türdür ve bu ineklerden elde edilen sütlerin özellikle yaylalarda otlatıldıkları haziran-eylül döneminde kuru madde ve protein içeriği yüksektir. Haziran-eylül döneminde elde edilen sütlerin kuru madde miktarı % 11,9-12,7; yağ oranı % 3,0-3,4; protein oranı % 3,1-3,4; laktoz oranı % 3,8-4,5 ve mineral maddelerin oranı % 0,68-0,73'tür.

Hanak Tel Peyniri yapımında çekme ve yoğurma işlemleriyle peynir lifleri birbirinden bağımsız hale getirilir. Hanak Tel Peynirinde bir bezeden oluşan tel peyniri kitlesi büyük bir ip çilesine benzer ve bu ip çilesindeki her bir tel birbirine yapışmaz. Duyusal özellikleri tel kadayıf, ip çilesi ya da ince çubuk makarna formunda; hafif sarımsı ve parlak renkte, tekstürel özellikler olarak da esnek olup sünme kabiliyeti yüksektir. Tekstürel özellikleri açısından Hanak Tel Peynirine uygulanan kuvvet 8.73 ± 1.95 N ve sünme miktarı 24.48 ± 3.56 mm'dir.

Hanak Tel Peynirinin ince ve birbirine yapışmayan tel yapısı sayesinde salamura, peynire tam olarak nüfuz eder ve bu da raf ömrünü uzatır. Salamura işleminde, yüksek oranda kaya tuzu kullanıldığından Hanak Tel Peynirinin raf ömrü 2 yıldır.

Hanak Tel Peynirinin bazı fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Hanak Tel Peynirinin fizikokimyasal özellikleri

Özellik	En az	En çok
pH	5,44	7,44
Kuru madde (%)	53,88	86,44
Kül (tuz hariç) (%)	3,31	9,90
Yağ (%)	3,36	6,24
Tuz (%)	8,46	16,26
Protein (%)	22,80	42,46
Suda çözünen protein (%)	13,4	29,03
Olgunlaşma indeksi	1,8	18,76

Tablo 2. Hanak Tel Peynirinin mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	En az	En çok
Toplam mezofilik aerobik bakteri sayımı (log kob/g)	4,04	7,44

MRS agarda gelişen laktik asit bakteri sayımı (log kob/g)	4,40	8,16
M -17 agarda gelişen laktik asit bakteri sayımı (log kob/g)	4,46	8,08
Toplam küf sayımı (log kob/g)	0,84	1,56

Tablo 3. Hanak Tel Peynirinin fiziksel özellikleri

Özellik	En az	En çok
Uzunluk (m)	4,84	5,96
Kalınlık (mm)	0,6	3,8

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Hanak Tel Peyniri, Hanak ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde coğrafi sınırda beslenen ineklerden elde edilen sütler kullanılır ve üretim metodu ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Hanak Tel Peyniri; haziran-eylül döneminde Doğu Anadolu Kırmızısı (DAK) ve Montofon ırkının melezi olan “Anadolu Esmeri” cinsi ineklerden elde edilen sütler kullanılarak üretilir.

Peynir hamurunun hazırlanması:

İneklerden elde edilen süt süzildükten sonra ekşimesi için oda sıcaklığında yaklaşık 24 saat bekletilir. Bekletilen süt ocağa alınır ve üzerine 1:1 oranda yeni sağlanmış süt ilave edilir. Bu 1:1’lik oran, peynir hamurunun istenen özelliğe kavuşması için hassas ölçüm yapılarak ayarlanır. Süt sıcaklığı yaklaşık 35°C’ye ulaştığında % 0,05 oranında beyaz peynir mayası ilave edilir. Beklenmeden karıştırılarak mayalanan sütün ısıtılmasına devam edilir ve katılaşp hamur haline gelinceye kadar pişirilir. Katılaştıran peynir hamuru gıda ile temasa uygun ayrı bir kaba konulur ve yoğurma işlemi başlatılır. İçer doğru katlama şeklinde yaklaşık yarım saat boyunca yoğrulan peynir hamuru, tekrar ocakta kaynayan kazandaki peynir altı suyunun içine bırakılır. Yaklaşık 10 dakika, peynir hamuru erimeden, gıda ile temasa uygun büyük bir tahta kaşık ile yoğurma işlemine devam edilir. Tekrar gıda ile temasa uygun ayrı bir kaba alınan peynir hamuru bir kez daha elle yoğrulur ve peynir hamuru parlak sarı renkte olduğunda işlenmeye hazır hale gelir.

Peynirin işlenerek tel haline getirilmesi:

Peynir hamuru ortalama 2 kg’lık eşit bezeler halinde kesilir. Kesilirken üzerine 30±3°C sıcaklıktaki peynir altı suyu dökülür, her bir peynir hamuru, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki 45-55°C sıcaklıktaki şıratın içinde elle çevrilerek ortası boş, büyük bir halka haline getirilir. Halka şeklindeki peynir hamurunun alt bölümü 45-55°C’lik şıratın içinde kalacak şekilde sürekli olarak çevrilerek halka büyütülür. Halka büyüdükçe inceler ve bir süre sonra halka katlanarak tekrar çevirme ve inceltme işlemine devam edilir. Bu işlem sırasında halka haline getirmek için başka kaba alınan peynir hamuruna belirli aralıklarla 45-55°C’deki peynir altı suyu ilave edilir, peynir hamurunun kıvamını koruması sağlanır. Üretici, 45-55°C arasındaki bu sıcaklık derecesini, elindeki peynir hamurunun yumuşaklığına göre ayarlar. Peynir altı suyunun sıcaklığı 55°C’den yüksek olduğunda peynirde erime oluşur ve teller birbirine yapışabilir. Böyle bir durumda işlem durdurulur, tel haline gelmeye başlayan peynir tekrar yoğrulur ve işleme en baştan başlanır. Dolayısıyla üretim sırasında üretici hem peynir altı suyu sıcaklığını kontrol ederek bu sıcaklığı dengede tutmalı, hem de peynir hamuru halkasını uygun hızda çevirerek tellerin birbirine yapışmamasını sağlamalıdır. Halka şeklinde çevirme işlemi yaklaşık 30 dakika boyunca belirtilen şekilde tekrarlanarak, tellerin incilmesi sağlanır. Bu çevirme işleminde, elle tüm halkanın eşit kalınlıkta olması sağlanır. Kesilen her iki kg’lık beze teker teker işlenerek her bir bezeden bir halka ve bu halkadan bir saçak peynir elde edilir. Hanak Tel Peynirinin tel kalınlığının ayarlanması ustalık becerisi gerektirir ve gıda ile temasa uygun koşullarda gerçekleştirilir. Nihai aşamada tel kalınlığı, 0,6-3,8 mm aralığında olmalıdır. İnce ve tel haline gelen peynir, gıda ile temasa uygun ayrı bir kaptaki 10-15 °C’deki salamura suyunun içine konulur ve salamura içerisinde muhafaza edilir. 13 lt süttten 1 kg Hanak Tel Peyniri elde edilir.

Salamura işlemi:

Hanak Tel Peynirinin salamurası, kaya tuzuyla yapılır. Farklı çeşit tuz kullanıldığında peynir özelliğini kaybeder ve kısa sürede yumuşayarak erir. Salamura işleminde, bir litre suya 20-25 g kaya tuzu eklenip kaynatılır ve 10 gün 10-12°C’de, güneş ışığı almayan kapalı ortamda bekletilir. Salamuranın yüzeyinde kabarcıklar oluştuğunda kullanıma hazır hale gelir.

Ambalajlama ve depolama:

Ambalajlamada, gıda ile temasa uygun özellikteki polipropilen (PP), polietilen teraftalat (PET) kaplar veya gıda ile temasa uygun bidonlar kullanılır. 10-15°C’deki suda arındırılan Hanak Tel Peyniri bu ambalajlara konulur ve konulan peyniri kaplayacak şekilde salamurası eklenir ve hava almayacak şekilde kapatılır. Hanak Tel Peyniri, bu kaplarda ve salamura çözeltisi içerisinde depolanır ve satışa sunulur. Taze olarak tüketilecekse Hanak Tel Peyniri en az beş gün salamura içerisinde bekletilip tüketilmektedir. Salamura içerisinde bekletilen Hanak Tel Peynirinin raf ömrü 2 yıldır. Hanak Tel Peynirinin depolanması, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 15°C’nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir. Depolama, taşıma ve satış aşamalarında direkt güneş ışığına maruz bırakılmaz.

Denetleme:

Denetimler; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasından, Hanak Belediyesi’nden, Ardahan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ardahan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından yılda 1 defa gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Özellikle üretimde kullanılan sütlerin, haziran-eylül döneminde coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen hayvanlardan temin edilmesi olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle üretimde süt, maya miktarı, mayalama işlemi, hamurun pişirilmesi, yoğurulması, salamura işlemi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerine uygunluğu için analiz yaptırılır.
- Ambalajlamada kullanılan, polipropilen (PP) veya polietilen teraftalat (PET) kaplar veya bidonların uygunluğu.
- Hanak Tel Peyniri ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Rize Kavurması

462 tescil sayılı Rize Kavurması ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Rize Kavurması, 1900’lü yılların başından itibaren büyükbaş hayvanların etlerinin kuşbaşı büyüklüğünde doğrandıktan sonra içinde büyükbaş hayvanın yağı eritilmiş kazanlarda sadece tuz ilavesiyle pişirilmesiyle elde edilen ve teneke veya rulo ambalajda saklanan yöresel üründür.

Rize Kavurması yapımında; ağırlığı 150 kg’ın altında olmayan, randımanı yüksek, dişi simental veya holstein cinsi 4-6 yaş arası hayvanların eti kullanılır. Rize’ye canlı olarak getirilen hayvanlar burada kesilir.

Rize Kavurması ayırt edici özelliğini; ete hiçbir katkı maddesi ilave edilmeden, kendi yağıyla uzun süre sadece tuz ilavesiyle pişirilmesiyle kazanır. Bu şekilde uzun süre pişmesi, Rize Kavurmasının yağını muhafaza etmesini ve yumuşak olmasını sağlar.”

ifadesi,

“Rize Kavurması; büyükbaş (sığır) hayvanların karkas etlerinin, eritilmiş iç yağı ve tuz ilave edilerek gıda ile temasa uygun tava/kazan vb. içinde odun ateşinde uzun süre pişirilmesi, yağının süzülükten sonra kalan kavurmaya %10-12 oranında iç yağı eklenip yeterince baskı uygulanarak ambalajlanması suretiyle Rize ilinde üretilen kavurmadır. Nihai üründe nem en çok %45, tuz en çok %3 ve yağ ise en çok %30 oranındadır. Üretiminde gıda katkı maddesi kullanılmaz.

Rize Kavurması sızdırmayan, vakumlu, hava geçirmez şekilde 10 veya 20 kg’lık gıda ile temasa uygun metal kaplarda, rulo ambalajla veya 1-4 kg arasında olacak şekilde gıdaya temasa uygun suni kılıflarla ambalajlanır. Rulodan 150, 250, 500 veya 1000 g’lık dilimler halinde kesilip vakumlu ambalajlarda da satışa sunulabilir.

Rize Kavurmasının geçmişi 1900’lü yıllara dayanır. Rize ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, etin pişirilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“**Tablo-1:** 100 kg Rize Kavurması üretmek için kullanılacak bileşenlerin miktarları ve özellikleri”

	Bileşenin özelliği	Bileşenin miktarı
Et	Kemik, sinir ve yağlardan arınmış inek eti	140 kg
İç Yağı	Tamamen kavurmalık etten ayrılan ve hiçbir madde eklenmeden kullanılan katı iç yağı	14 kg
Tuz	İri boyutta kaya tuzu	2,8 kg
Kavurma Yağı	İç yağının tamamen eritilmiş sıvı hali	112 kg

ifadesi,

Tablo 1: Yaklaşık 100 Kg Rize Kavurması Üretmek için Kullanılacak Bileşenlerin Ortalama Miktarları

Bileşenler	Bileşenlerin Ortalama Miktarları
Büyükbaş Karkas Et (%40 fireli)	112 kg
Tuz	3 kg
Yağ	30 kg

şeklinde değiştirilmiştir.

“1.1. Kavurma kazanı (tavası): Üst çapı 130 cm, taban çapı 115 cm, taban kalınlığı 4 mm, yükseklik 36 cm ve hacmi 380 l olan bakır kazan kullanılır. Bakır kullanılmakta amaç etin ağır pişmesi ve ısıyı orantılı yayarak etin her bölgesini aynı oranda pişirmektir.

1.2. Lapa (Laperi): Kavurma kazanını karıştırmaya yarayan, yaklaşık 170 cm uzunluktaki borunun ucuna takılmış bakır spatuladır.

1.3. Odun: Kavurma pişiminde kullanılan odun genellikle gürgen veya kızılğaç odunudur. Odun ile birlikte hayvandan çıkan kemiklerin bir kısmı da yakılır kemik eriyerek odunun daha kuvvetli yanması sağlanır.”

ifadesi,

“1.1. Kavurma kazanı (tavası): Üst çapı 130 cm, taban çapı 115 cm, taban kalınlığı 4 mm, yükseklik 36 cm ve hacmi 380 l olan gıda ile temasa uygun tava/kazan vb. kullanılır.

1.2. Lapa (Laperi): Kavurma kazanını karıştırmaya yarayan, genellikle 170 cm uzunluktaki karıştırıcının ucuna gıda ile temasa uygun spatula takılır.

1.3. Odun: Kavurmanın pişirme aşaması genellikle odun ateşinde gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Rize Kavurmasının denetimi Rize Ticaret Borsası koordinasyonunda, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Rize Belediye Başkanlığı Zabıta Müdürlüğü ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Rize Temsilciliğinden oluşan ve ürün konusunda uzman en az 3 kişilik denetim merci tarafından yılda 1 defa düzenli olarak ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Rize Kavurmasının denetimi Rize Ticaret Borsası koordinasyonunda; Rize Ticaret Borsası, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Rize Belediyesi ve Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümünden ürün konusunda uzman en az 3 kişilik denetim merci tarafından yılda 1 defa düzenli olarak ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

şeklinde değiştirilmiştir.

“Denetimde, özellikle aşağıda belirtilen hususlar kontrol edilir.

1. Hayvanın seçimi, kesilmiş etin dinlendirilme süresi ve kesim aşamaları,
2. Rize Kavurmasının bakır tava/kazanda pişirilmesi
3. Rize Kavurmasına tuz haricinde herhangi bir koruyucu, tatlandırıcı ve katkı maddesi katılmadığı
4. Ürün bileşenlerinin ve oranlarının tescil belgesine uygunluğu
5. Pişirme sıcaklığı ve süresi
6. Nihai ürünün duyuusal özelliklerinin denetlenmesi: üründe yabancı tat ve koku bulunmaması, ürünün ağızda tam ve kolay dağılan bir yapıya sahip olması, çok pişmemiş olması, az pişmiş olmaması vb.

7. İşleme, paketlenme saklama ve dağıtım koşulları ile paket üzerindeki coğrafi işaret ibaresinin ve amblem kullanımı”
ifadesi,

“Denetimde, özellikle aşağıda belirtilen hususlar kontrol edilir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygun üretim yapılıp yapılmadığı.
- Rize Kavurması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu”

şeklinde değiştirilmiştir.

7. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır. Değişiklikler, ilgililer tarafından yayım tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde uygulanır.

1. Mardin Bulguru

163 sayılı ve 15.12.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 463 tescil numaralı Mardin Bulguru ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Kullanım Biçimi:**

“Coğrafi işaret adı, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere ürün markasının kullanıldığı yerlerde yer alacaktır.”

ifadesi,

“Mardin Bulguru ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Bulguru ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.