# T.C.
# TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

**TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE**

# RESMİ
# COĞRAFİ İŞARET
# VE
# GELENEKSEL ÜRÜN ADI
# BÜLTENİ

# OFFICIAL
# GEOGRAPHICAL INDICATION,
# DESIGNATION OF ORIGIN
# AND
# TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
# BULLETIN

# 2023

**Sayı: 141**
**Yayım Tarihi: 16.01.2023**

**Hipodrom Cad. No: 13 06560 Yenimahalle-ANKARA**
**Tel: (0 312) 303 13 03 Faks: (0 312) 303 11 73**

**İnternet Sitesi: http://www.turkpatent.gov.tr**

# İÇİNDEKİLER

**1.Bölüm** Duyuru ..... 3

**2.Bölüm** Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 141. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi ..... 4

**3.Bölüm** 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı ..... 7

**4.Bölüm** Tescil Edilen Başvuruların Yayımı ..... 24

**5.Bölüm** 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı ..... 52

# 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 141. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

**Coğrafi İşaretler**


| Yayım Numarası | Başvuru Numarası | Başvuru Adı | Sayfa |
|---|---|---|---|
| 1. | C2021/000297 | Salıpazarı Kestane Balı | 7 |
| 2. | C2021/000496 | Siirt Kuru Ekmeği | 10 |
| 3. | C2022/000012 | Çanakkale Domatesi | 12 |
| 4. | C2022/000075 | Kozağaç İkitelli Curası | 17 |
| 5. | C2022/000337 | Yozgat Desdi Kebabı | 19 |
| 6. | C2022/000339 | Keles Kirazı | 21 |


**Geleneksel Ürün Adları**

| Yayım Numarası | Başvuru Numarası | Başvuru Adı | Sayfa |
|---|---|---|---|

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

## Tescil Edilen Başvuruların Listesi

### Coğrafi İşaretler


| Yayım Numarası | Tescil Numarası | Coğrafi İşaretin Adı | Sayfa |
|---|---|---|---|
| 1. | 1306 | Kaman Besmeç | 24 |
| 2. | 1307 | Malatya Kareli Çarşafı | 26 |
| 3. | 1308 | Malatya Ekşili Ekmek | 28 |
| 4. | 1309 | Gölhisar Kavurması | 30 |
| 5. | 1310 | Gorgonzola | 32 |
| 6. | 1311 | Erzurum Pastırması | 37 |
| 7. | 1312 | Biga Peynir Tatlısı | 39 |
| 8. | 1313 | Hakkari Girara Huluga | 41 |
| 9. | 1314 | Hakkari Gulol | 43 |
| 10. | 1315 | Hakkari Kadesi | 45 |
| 11. | 1316 | Hakkari Kepaye | 47 |
| 12. | 1317 | Osmaniye Zeytinyağı | 49 |


### Geleneksel Ürün Adları

| Yayım Numarası | Tescil Numarası | Geleneksel Ürün Adı | Sayfa |
|---|---|---|---|

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

### Coğrafi İşaretler


| Yayım Numarası | Tescil Numarası | Coğrafi İşaretin Adı | Sayfa |
|---|---|---|---|
| 1. | 93 | Edirne Beyaz Peyniri | 52 |
| 2. | 761 | Ordu Tostu | 56 |


### Geleneksel Ürün Adları

| Yayım Numarası | Tescil Numarası | Geleneksel Ürün Adı | Sayfa |
|---|---|---|---|

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi 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. Salıpazarı Kestane Balı

**Başvuru No** : C2021/000297
**Başvuru Tarihi** : 30.07.2021
**Coğrafi İşaretin Adı** : Salıpazarı Kestane Balı
**Ürün / Ürün Grubu** : Kestane Balı / Bal
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe adı
**Başvuru Yapan** : Samsun Büyükşehir Belediyesi
**Başvuru Yapanın Adresi** : Pazar Mah. Necip Bey Cad. No:35 İlkadım SAMSUN
**Coğrafi Sınır** : Samsun ili Salıpazarı ilçesi
**Kullanım Biçimi** : Salıpazarı Kestane Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Salıpazarı Kestane Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Salıpazarı Kestane Balı; geçmişi 18. yüzyıla kadar uzanan, koyu kahve renkli, keskin bir koku ve hafif acı bir tada sahip baldır. Modern kovanlarda teknik arıcılık yöntemleriyle üretilir.

Salıpazarı Kestane Balı tatlı-acımsı ve buruk tatları bir arada bulunduran aromaya sahiptir. Salıpazarı Kestane Balı üretimi Karadeniz ekotipi (*Apis mellifera* L.) ve bu bölgeye adapte olmuş Kafkas melezi (*Apis mellifera caucasica* L.) arı kolonileri ile yapılmaktadır. Bölgede kestane çiçeğinin yoğun olması ve bal arılarının kestane çiçeğini tercih etmesi nedeniyle üretilen Salıpazarı Kestane Balında kestane tadı yoğun bir şekilde hissedilir.

Salıpazarı Kestane Balı doğal yayılış alanında bulunan kestane çiçeklerinden ve kentsel yerleşimden uzak ormanlık alanlardan elde edildiğinden ve yılın tamamını bu coğrafi alanda geçiren göçer olmayan arıcılar tarafından üretildiğinden herhangi bir kimyasal ilaç ve kalıntı madde içermez.

Salıpazarı Kestane Balı, yoğun kestane ağaçlarının çiçeklerinden elde edildiği için kestane polen oranı yüksektir. Salıpazarı Kestane Balı en az %72 kestane (*Castanea sativa Mill.*) poleni içerir. Ayrıca üretildiği bölgelere bağlı olarak %7-12 arası ıhlamurgiller (Tiliaceae) ve en az %3 papatyagiller (Asteraceae) polenine sahiptir.

Salıpazarı Kestane Balının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.
Renk analiz değerleri:
L değeri (ortalama) : 43,59
a değeri (ortalama) : 40,80
b değeri (ortalama) : 74,46

Salıpazarı Kestane Balının Bazı Fizikokimyasal Özellikleri

| Özellik | Değer Aralığı |
|---|---|
| Nem (en fazla) (%) | 20 |
| Sakkaroz (en fazla) (g/100 g) | 5 g/100 g |
| Fruktoz+Glukoz (en az) (g/100 g) | 60 g |
| Fruktoz/Glukoz | 1,0-1,85 |
| Suda çözünmeyen madde (en fazla) (g/100 g) | 0,1 g/100 g |
| Serbest asitlik (en fazla) (meq/kg) | 50 meg/kg |
| pH | 4,52-5,82 |
| Elektrik iletkenliği (en az) (mS/cm)) | 0,8 |
| Diastaz sayısı (en az) | 8 |
| HMF (en fazla) (mg/kg) | 40 mg/kg |
| Balda protein (δ13Cprotein) ve bal (δ13Cbal) δ13C değerleri arasındaki fark | -1,0 veya daha pozitif |
| Balda protein ve bal δ13C değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla) (%) | 7 |
| Prolin (en az) (mg/kg) | 500 mg/kg |
| Anti-İnflamatuar Aktivite COX1 | %69,15-78,57 |
| Anti-İnflamatuar Aktivite COX2 | %58,41-68,32 |
| B2 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal | 5,18 |
| B3 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal | 9,99 |
| B5 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal | 1,44 |
| B9 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal | 2,79 |
| C / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal | 7,38 |

**Üretim Metodu:**

Salıpazarı Kestane Balı üretimi; toplu ve dağınık halde bulunan ve haziran ayı başı itibariyle çiçeklenen kestane ağaçlarındaki çiçek özlerinin işçi arılar tarafından toplanması ile başlar, yaklaşık üç hafta sonra kestane çiçeklerinin meyveye durması ile sona erer. Kestane çiçeğinin yağmura çok hassas olması ve yağmura maruz kaldığında polenlerini ve nektarını kaybetmesinden dolayı çiçeklenme zamanında az yağış alması bal üretimini artırır.

Sağım: Kestane çiçeği açtıktan bir hafta kadar sonra nektar salınımına başlar. Polen ve su toplama görevi olan tarlacı arılar kestane çiçeklerinden polen ve nektar alırlar. Tarlacı arılar midelerindeki enzimlerle karıştırıp işlem yaptıkları balı kovana getirerek kovanda bulunan arılara verirler. Bu arılar da balı olgunlaştırarak peteklere doldururlar. Çerçevelerdeki balın üzeri balmumundan oluşan mum tabakası ile sırlanır/kapatılır ve hasada hazır hale getirilir. Sırlanmayan petekler varsa kovandan hemen alınmaz. Temmuz ayının ortalarına kadar baldaki fazla suyun uçurulması için kovan içerisinde bekletilir. Salıpazarı Kestane Balı üretiminde hasat tek seferde yapılır ve ne zaman yapılacağı 15 Temmuz-15 Ağustos tarihleri arasında tüm peteklerin olgunlaşma düzeyine bağlı olarak değişir.

Bal alma işlemi için önce kovanın uçma deliğinden iki defa hafif duman verilir. Sonra kovan üst kapağı ve örtü bezi/tahtaları kaldırılıp üstten de duman verme işlemi uygulanır. Akabinde çerçeveler ballıktan alınır ve silkilir, petek üzerinde kalan arılar ise arıcı fırçası ile temizlenir. Bu işlemler devam ederken bir taraftan çerçeveler kovandan çıkarılır diğer taraftan hazırlanan duman körüklenerek arıların kuluçkalığa inmeleri sağlanır. Sağım işlemi akşam serinliğinde veya sabahın erken saatlerinde yapılır.

Balın Depolanması ve Ambalajlanması: Sağımı yapılan Salıpazarı Kestane Balı, içerisinde bulunan hava kabarcıklarının uzaklaşması için ürün bir gün boyunca dinlendirilme kazanlarında dinlendirilir. Dinlendirilen baldan analiz için numune alınır. Analiz sonucuna göre uygun bulunan ballar dolum ve paketleme işlemleri için bal paketleme tesisine gönderilir.

Kışlatma: Salıpazarı Kestane Balı üretimi yapılan arı kolonilerinin kışa hazırlığı için, sonbahar bakımı ve beslemesi yapılır. Bu dönemde arıların daha sağlıklı ve güçlü olması için kolonilerde etkin bir varroa mücadelesi

yapılır, böylece koloninin sönmesine neden olabilecek parazit kontrol altına alınarak kışa hazır bir şekilde girilmesi sağlanır.

Varroa mücadelesi sonrasında arılar şurupla beslenerek kışı geçirecek genç arı popülasyonu oluşturulur. Sonrasında arıların kışı rahatlıkla geçirebileceği düzeyde bal stoğu yapılarak koloniler kışa hazır hale getirilir.

İlkbahar Bakımı ve Beslemesi: Kışlatmadan başarıyla çıkan kolonilerin kestane çiçeği açana kadar popülasyon düzeyinin artırılması koloni verimliliği için şarttır. Bu amaçla koloniler önce varroaya karşı ilaçlama yapılarak yeni sezona varroa yükü azaltılmış olarak girmesi sağlanır. Sonrasında kolonilerde şuruplama yapılarak yeni ve genç işçi arı kadrosunun oluşması sağlanarak sezona hazırlık evresi tamamlanır.

**Denetleme:**

Denetimler, Samsun Büyükşehir Belediyesi Koordinatörlüğünde, Samsun Büyükşehir Belediyesi, Samsun İli Arı Yetiştiricileri Birliği, Samsun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer uzman olmak üzere en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Salıpazarı Kestane Balının denetimi; üretim ve hasat, paketleme ve satış dahil olmak üzere haziran-temmuz aralığında bir defa, paketleme ve satış dönemi olan ağustos-eylül aralığında bir defa olmak üzere yılda iki defa, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman denetlenir.

Salıpazarı Kestane Balı esas nektar akımı genellikle haziran ayının ilk haftasında başlar son haftasında tamamlanır. Salıpazarı Kestane Balı üretimi yapacak tüm işletmelerin 1 Haziran ile 30 Haziran tarihleri arasında Salıpazarı ilçesinde belirlenen coğrafi sınırlar içinde bulunmaları zorunludur. Bu dönem içerisinde yapılacak saha denetimi ile koloni sayısı ve gücü, besleme ve ilaçlama denetimi, tahmini hasat tespiti yapılır. Gerektiğinde kontrol amaçlı bal, arı, petek örnekleri alınır.

Temmuz ve ağustos ayı içinde, paketlenmek üzere denetim merciine teslim edilen ürünlerin Bal Tebliğine ve coğrafi işaret kriterlerine uygunluk analizleri değerlendirilir.

Denetime esas kriterler aşağıda verilmektedir.

- Arılık yerlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünlerin, analiz değerlerinin bal tebliği ve coğrafi işaret tescil kriterlerine uygunluğu.
- Salıpazarı Kestane Balı ibaresinin, logosunun 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.

## 2. Siirt Kuru Ekmeği

**Başvuru No** : C2021/000496
**Başvuru Tarihi** : 29.11.2021
**Coğrafi İşaretin Adı** : Siirt Kuru Ekmeği
**Ürün / Ürün Grubu** : Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti
**Başvuru Yapan** : Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
**Başvuru Yapanın Adresi** : Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Caddesi No:9 Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Merkez SİİRT
**Coğrafi Sınır** : Siirt ili
**Kullanım Biçimi** : Siirt Kuru Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Siirt Kuru Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Siirt Kuru Ekmeği uzun ömürlü, sertliğiyle ünlü ama suya hafif batırıldığında yumuşayan, toprak tandırda, pişen coğrafi sınırda ismi "İğbeys Keek" olarak da bilinen bir ekmek çeşididir. Halka şeklinde olan Siirt Kuru Ekmeği yapıldıktan sonra 6 aya kadar tüketilebilir.

Tandırda odun ateşinde pişirilen Siirt Kuru Ekmeği dinlendirilmiş olan hamurun tandıra vurulmasıyla (duvarına yapıştırılarak) elde edilir. Ekmeğin pişmesi için tandırda en az 8 saat kalması gerekir. Tandırın sıcaklığı 200°C olmalıdır.

Siirt Kuru Ekmeği ürününü diğer ekmeklerden ayıran tandırda hava almadan, ateşte kuruyana kadar bekletilerek pişirilmesi ve uzun süre bozulmadan tüketilebilmesidir.

Siirt Kuru Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

20 adet Siirt Kuru Ekmeği yapımı için gerekli olan bileşenler:

Hamur için:

- 50 g zeytinyağı (yoğurma kabının tüm yüzünü yağlamak için kullanılır.)
- 5 kg tam buğday unu
- 200 g kaya tuzu
- 42 g yaş maya
- 200 g eritilmiş margarin
- 4 kg ılık su

Ekmeğin üzeri için:

- 11 g tam buğday unu
- 3 yumurta
- 60 g susam

Hazırlanışı:

İlk önce yoğurma kabının tüm yüzü 50 g zeytinyağı ile yağlanır. Hamur yoğrulduktan sonra hamurda pürüzsüz bir görüntünün oluşmasını sağlamak amacıyla yağlanması gerekir. Kabın içerisine ilk önce elenmiş 5 kg tam buğday unu eklenir. Daha sonra unun üzerine 200 g'lık kaya tuzu eklenir. Tuz ekledikten sonra 100 g ılık suda eritilip sulandırılmış yaş maya da karışıma eklenir. Ardından 200 g eritilmiş margarin eklenir. Karışıma yavaş yavaş ılık su dökülür ve karıştırılır. Karışımın tamamı yeterli miktarda ıslandıktan sonra asıl yoğurma işlemine geçilir. Yaklaşık olarak 1 saat boyunca karışım istenilen kıvamını alıncaya kadar yoğrulur. Siirt Kuru Ekmeğinin hamuru diğer ekmek hamurlarına göre biraz daha sert bir yapıdadır ve yoğurma işlemi daha zorludur. Yazın hava sıcaklığı

yörede oldukça yüksek olduğu için hamurun cıvık bir kıvamda olması istenmez, hamura sert yani kalın bir kıvam verilir. Kışın ise hava daha serin olduğu için kışın yoğrulan hamurun sertliğinin kulak memesi kıvamında olması gerekir.

Kıvama gelen hamur hafifçe düzeltilir ve üzerine 11 g un serpiştirildikten sonra bezle örtülür. Bezin örtülme sebebi hamurun kabuk tutmasını engellemektir. Örtülen bu bez yöre halkı tarafından bu iş için özel olarak hazırlanır. Bezin dikim aşamasında iki bez parçası arasına naylon bir parça konur ki; bez hamurun üzerine örtüldüğünde hamur beze yapışmasın. Mayalanması için hamur 2 - 3 saat üzeri kapalı bir şeklide bekletilir.

Hamurun kabardığı gözlendiğinde mayalanma işlemi tamamlanmıştır. Mayalanma tamamlandıktan sonra hamur 200 gramlık bezeler haline getirilir, bezelerin üstü de bez ile örtülür böylece bezelerde de kabuklanma olması engellenir. Açılan hamur bezden yapılmış bir örtünün üzerine konur. Yuvarlak, ortası delik simit şekli verildikten sonra 3 yumurta ve 60 gram susamdan yapılan karışım üzerlerine sürülür.

Tandıra yapıştırma işleminden önce tandır içindeki köz haline gelmiş ateş toplanıp ortaya getirilir ve aşağıdan başlanıp yukarı ekmekler tandırın duvarına yapıştırılarak dizilir. Ekmekler dizildikten sonra tandırın üzeri kapatılır ve 8 saat süresince ekmekler tandırın içerisinde kalır. 8 saatin sonunda tandırın ağzı açılır, pişmiş olan ekmekler sırayla toplanır.

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

Siirt Kuru Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Siirt Kuru Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Siirt Ziraat Odası, Siirt Fırıncılar ve Lokantacılar Odası ve Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Siirt Kuru Ekmeği 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.

## 3. Çanakkale Domatesi

**Başvuru No** : C2022/000012
**Başvuru Tarihi** : 13.01.2022
**Coğrafi İşaretin Adı** : Çanakkale Domatesi
**Ürün / Ürün Grubu** : Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe adı
**Başvuru Yapan** : Çanakkale Ticaret Borsası
**Başvuru Yapanın Adresi** : İsmetpaşa Mah. Atikhisar Cad. No:108 Merkez ÇANAKKALE
**Coğrafi Sınır** : Çanakkale ili Merkez ilçesine bağlı Akçapınar, Çıplak, Dümrek, Gökçalı, Halileli, Kalafat, Kumkale ve Tevfikiye ile Ezine ilçesine bağlı Mahmudiye, Pınarbaşı, Taştepe, Yeniköy, Kumburnu ve Üvecik köylerini içine alan Batak Ovası.
**Kullanım Biçimi** : Çanakkale Domatesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Çanakkale Domatesi ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Çanakkale Domatesi; coğrafi sınırda açıkta, geççi ve orta mevsim yetiştirme modeli ile sofralık olarak yetiştirilen, meyve büyüklüğü iri (200-240 g), dilimli, tat ve aroma yönünden zengin ve sulu bir domatestir. Coğrafi sınırda en fazla kullanılan çeşitler Elegro F1, Yekta F1 ve Stdv8033 F1'dir. Bunlar büyük (beaf) domates olarak sınıflanan çok iri, dilimli, kendine özgü parlak koyu kırmızı renkli, özgün tat, koku ve aromaya sahip olup, depolama ve taşımaya dayanıklı, raf ömrü uzun çeşitlerdir.

Çanakkale Domatesinin Botanik Özellikleri:

Çanakkale Domatesi tohumları, basık şekilli olup, üzerinde yoğun hav tabakası bulunur, meyve içinde yer alan karpel loplarındaki peltemsi sıvı içinde bulunur.

Çanakkale Domatesi kazık köklü olup, dallanarak ikincil kökleri oluşturur ve köklerin çok büyük kısmı genel olarak toprağın 0-25 cm derinliğinde yer alır.

Çanakkale Domatesi olarak nitelendirilen çeşitler yer domatesi olduğu için bitki gövdesi 40-50 cm yükseklikte ve oluklu bir yapıya sahip olup gövdenin üzeri tüylerle kaplıdır. Gövde üzerinde yapraklar ve çiçek salkımları almaşık olarak yer alır.

Çanakkale Domatesinde çok sayıda yaprakçıktan meydan gelen yapraklar bileşik yaprak modelindedir. Yaprakların sayısı fazla olduğu gibi yaprak ayaları da geniş ve üzeri tüylerle kaplıdır Bu çeşitlerde salkımların yapraklar altında oluşması nedeniyle yazın aşırı sıcaklarda meydana gelen çiçek dökümleri ve meyvelerde güneş yanıklığı görülmez.

Bu çeşitlerin çiçekleri erselik yapıda olup, çiçekte 5 adet çanak, 5 adet taç yaprak, 5 adet erkek organ ve 1 adet dişi organ bulunur. Çiçekler boğum aralarından meydana gelen bir salkım üzerinde yer alır.

Çanakkale Domatesi meyveleri uluslararası UPOV standartlarına göre large (7) değeri, iri, büyük (beaf) sınıfına girmektedir. Meyveler gelişme ve olgunlaşma döneminde çok az belirgin bir omuz oluşumu gösterir. Meyvelerin omuz kısmında renk bozukluğu yoktur, tüm meyveler homojen şekilde sıvama parlak, koyu kırmızı renkte olup, omuz kısmında görülen dilimlilik meyvenin altına doğru kaybolur. Coğrafi sınırda tüketici istekleri ve

pazar uzaklığına göre pembe olum, açık kırmızı ve tam kırmızı olum safhasında hasat edilirler. Olgunlaşma ile meyve sapında oluşan kopma tabakasından ters yönde kıvrılarak saplı hasat edilirler.

Çanakkale Domatesi meyvelerine ait bazı pomolojik özelliklere ait sınır değerler aşağıda verilmiştir. Bu değerlere göre meyve boyu / meyve çapı olarak tanımlanan meyve şekli (<1) değeri ile meyveler basık-yuvarlak olarak nitelendirilir. Diğer yandan Çanakkale Domatesi diğer domates meyvelerine göre daha ince et kalınlığı ve daha fazla tohum yuvası (lokus) sayısı nedeniyle tüketici tarafından sofralık tüketimde tercih edilir.

Çanakkale Domatesinin bazı pomolojik özelliklerine ait sınır değerler:

| | |
|---|---|
| Meyve boyu (mm) | : 64 ± 4 |
| Meyve çapı (mm) | : 70,8 ± 3 |
| Meyve ağırlığı (g) | : 200 ± 40 |
| Meyve et kalınlığı (mm) | : 4 ± 2 |
| Tohum yuvası sayısı (adet) | : 4 ± 3 |
| Kabuk rengi (Hue°) | : 47,58 ± 2,5 |
| Kabuk rengi (Chroma) | : 21,43 ± 3,3 |

Çanakkale Domatesi meyvelerinde Chroma ve Hue$^{o}$ olarak ifade edilen kabuk rengi değerleri meyvenin kabuk renginin tonunu gösterir. Çanakkale Domatesinde Chroma ve Hue$^{o}$ değerlerinin düşüklüğü meyve renginin tam bir bayrak kırmızısı değerine karşılık gelir. Renkte kırmızıya dönüşün göstergesi olan Hue$^{o}$ değeri 50'nin ve Chroma değerinin 25 değerinin üzerinde olması meyve renginin oluşmadığının göstergesidir. Diğer yandan meyve eti sertliği yönünden diğer domates çeşitlerine göre daha sert bir meyve yapısına sahiptir. Bu özellik de yöre üreticilerinin kalsiyum gübrelemesinden ileri gelir. Ancak uzak mesafedeki pazarlara taşınacak meyveler, taşıma sırasında yumuşaması dikkate alınarak biraz daha sert ve daha açık renkte toplanır. Düşük şeker içeriği ve yüksek sitrik asit miktarı nedeniyle Çanakkale Domatesi kendine özgü çok hafif bir mayhoş tada sahiptir. Tam kırmızı olgunluktaki Çanakkale Domatesi meyvelerinde C vitamini miktarı 9,65 ± 1,52 ml/100 ml'dir. Çanakkale Domatesinde meyveye kırmızı rengi veren likopen miktarının yüksek olması, bu maddenin sentezinde önemli rol oynayan ışık şiddetinin coğrafi sınırda çok yüksek olmasından (8000-8500 lüx) kaynaklanır.

Çanakkale Domatesinin Bazı Biyokimyasal Özelliklerine Ait Sınır Değerler:

| | |
|---|---|
| Meyve Sertliği (kg) | : 2,4 ± 0,2 |
| Suda Çözünebilir Madde (%) | : 4,5 ± 0,2 |
| Toplam Şeker (g/100 g) | : 3,4 ± 0,3 |
| Titre Edilebilir Toplam Asitlik (Sitrik Asit g/100 g) | : 0,5 ± 0,1 |
| Askorbik Asit (Vitamin C ml/10ml) | : 9,65 ± 1,52 |
| Likopen (µg/g) | : 7,39 ± 0,95 |

Çanakkale Domatesi meyvelerinde özgün aroma (koku); 5 adedi aldehit, 8 adedi alkol, 5 adedi ester, 4 adedi terpen ve 2 adedi ise keton bileşeni olmak üzere 5 bileşen grubunda toplam 24 adet uçucu bileşenden oluşur. Bu bileşenler arasında dikkati en çok çeken ve majör uçucu bileşen; en yüksek oranla ve konsantrasyonla (yaklaşık %80-95 arasında bir oranla) Z-3-hexenal bileşenidir. Bu bileşenin hâkim olması kırmızı oluma kadar güçlü yeşil çimen kokusu ve keskin yeşil domates kokusu algılamasıyla karakterize edilir. Meyveler tam kırmızı oluma ulaştığı zaman yine aldehit grubu bileşenler hissedilir özgün aroma bileşeni olurken kısmen yeşil çimen ve yeşil domates kokusuna ek olarak hafiften Z-3-hexen-1-ol bileşeni olan alkol kokusu hissedilir.

Çanakkale Domatesi aroma bileşenleri konsantrasyonu ve oranları (%):

| Aroma (koku) bileşenleri | Aroma bileşenleri konsantrasyonu (µg/kg) | Aroma bileşenleri (%) |
|---|---|---|
| Toplam aldehit | 639,79 | 93,07 |
| Toplam alkol | 21,4 | 3,11 |
| Toplam ester | 15,61 | 2027 |
| Toplam terpen | 50,13 | 0,75 |
| Toplam keton | 5,51 | 0,80 |
| Genel toplam | 687,44 | 100 |

Çanakkale Domatesi; dayanıklılık, sululuk, sertlik, aroma ve tat yönünden diğer bölgelere göre farklılık gösterir ve bu durum coğrafi sınırın sahip olduğu ekolojik koşullar (toprak, su ve iklim) ile üreticilerin yetiştiricilik konusunda sahip oldukları tecrübeye dayanır.

Domates yetiştiriciliği açısından en uygun iklim ve toprak faktörleri Çanakkale ilinin belirtilen coğrafi sınırında bulunur. Coğrafi sınır, özellikle yaz aylarında esen kuzey ve batı rüzgârları nedeni ile serinlemektedir. Rüzgâr kaynağı ise Çanakkale Boğazı ve yörenin hemen kuzey ve kuzeydoğusunda kalan Kaz Dağları'dır. Bu rüzgârlar yöre ve yakınında hava sirkülasyonunu hızlandırmakta ve nem miktarını yaz aylarında düşürmektedir. Düşen nem ve sıcaklık domates için uygun gelişme sıcaklıklarını sağladığı gibi özellikle meyve olgunlaşması sırasında gece gündüz sıcaklık farkını artırarak kaliteyi yükseltmektedir. Bu sıcaklık farkı meyve tadını oluşturan şeker/asit dengesinin sağlaması yanında meyvenin kokusunu oluşturan aromatik bileşiklerin sentezini artırır. Ayrıca besin elementlerince zengin toprak ve su yapısı, meyve aromatik bileşiklerinin oluşmasında önemli rol oynar. Eski adı Batak Ovası olan Kumkale Ovası ve çevresi Küçük Menderes'in Kaz Dağları'ndan taşıdığı mineral zenginliği gösteren alüvyonlardan oluşmaktadır. Besin elementlerince zengin toprak ve sulama yanında bahsi geçen rüzgârlar domates meyvelerinin tadının ve aromasının yüksek olmasını sağlar.

Yöredeki alüviyal toprak yapısının oluşumunda uzun yıllar içinde Kazdağları'ndaki pınarlar ve yağışlar sonucu yüzey akışlarıyla Kumkale ovasında denize ulaşan Karamenderes ve Dümrek nehirlerinin taşıyıp getirdiği mineral elementlerce zengin sedimentler önemli rol oynamıştır. Diğer yandan, bölgedeki toprak tekstürü genel olarak domates yetiştiriciliğinin en iyi yapılabileceği tınlı bünyeye sahiptir.

Keza bölge topraklarının pH değerleri ve toprakların organik madde içeriğinin yüksek olması domates yetiştiriciliği için en uygun şartları oluşturur. Genel olarak 1. sınıf tarım toprağı olarak nitelendirilen yöre toprakları, kireç yönünden fakirdir. Özellikle domates yetiştiriciliğinde kaliteyi etkileyen en önemli toprak özelliklerinden olan kireç oranının yetersiz olmasının bilincinde olan yöre domates üreticileri yetiştiricilik döneminde kalsiyum (Ca) gübrelemesini rutin bir yetiştiricilik uygulaması olarak gerçekleştirir. Kalsiyum, hücre duvarlarının orta lamelinin en önemli maddesidir. Ca gübrelemesi yörede yetiştirilen domates meyvelerin daha sert, daha dayanıklı olmasını sağladığı gibi, yetiştirme döneminde ortaya çıkan çiçek evi kararması olarak bilinen fizyolojik bozulmanın da önüne geçer. Kalsiyum gübrelemesi ile elde edilen bu özellik nedeniyle, diğer bölgelerde de yetiştirilen aynı domates çeşitleri bu bölgede yetiştirildiği zaman daha uzun süre depolanabilmekte ve daha uzun raf ömrüne sahip olabilmektedir. Kalsiyumlu gübreleme toprak analiz sonuçlarına göre ilki çiçeklenme öncesi ikincisi meyve tutumundan sonra olmak üzere iki aşamada yapraktan yapılır.

Çanakkale Domatesine ayırt edici karakteristik özellikler sağlayan diğer bir faktör de kullanılan sulama suyudur. Bölgenin tüm yer altı ve yer üstü suların kaynağı Kazdağları olup, sadece bu yörenin değil kuzeyde Kapıdağ Yarımadası, güneyde Ayvalık, doğuda Balıkesir Kepsut ve batıda Gökçeada'nın tüm su kaynaklarının çıkış yeridir. Çanakkale Domatesi coğrafi sınırdaki Karamenderes ve Dümrek nehirlerinin çıkış noktası da Kazdağları silsilesi içerisinde yer alan Ağı Dağı olup, değişik çaylarla beslenerek Batak Ovasında Ege Denizi'ne dökülür. Burada domates yetiştiriciliği için dikkat çeken bir nokta Kazdağlarından beslenen bu suların yörede hiç sanayi tesisinin olmaması nedeniyle temiz olmasıdır.

Çanakkale Domatesinin ayırt edici özelliklerinin oluşumunda önemli bir faktör de yöredeki iklim koşullarıdır. Yörede domates yetiştirilen haziran-ekim ayları arasında hava sıcaklık değerleri minimum 10-18°C; en yüksek 20-30°C ve ortalama sıcaklık 20-24°C değerleri olup, domates bitkisinin iklim istekleri tamamıyla bire bir örtüşür. İklim faktörlerinden güneş ışığı fotosentetik aktif radyasyon ve ışıklanma süresi ile domates meyvelerinde

rengin oluşumunu sağlar. Sıcaklıkla beraber güneş ışığı domatesin gelişmesini doğrudan etkiler, iyi bir gelişim ve kalite için minimum ışık yoğunluğu 2500 lüx'tür. 10 000 lüx ışık yoğunluğunda meyve tutumu yüksektir. Işık yoğunluğu arttıkça Vitamin C sentezi, karoten ve antosiyanin sentezi artar. Çanakkale iklim verilerinden özellikle yörede domates yetiştirilen haziran-ekim ayları arasında güneş ışık yoğunluğu günün saatlerine yani güneş ışığının geliş açısına göre ortalama 8000-8500 lüx'tür. Dolayısıyla, bu yörede yetiştirilen domates meyvelerinde kırmızı renk oluşumu, karoten ve C vitamini içeriği çok yüksektir.

**Üretim Metodu:**

Çanakkale Kumkale (Batak Ovası) yöresinde orta mevsim ve geç turfanda olarak fide ile yetiştiricilik yapılır. Domates fideleri, üretici tarafından olanaklara göre sıcak, ılık ve soğuk yastıklarda, cam ve plastik seralarda yetiştirilir. Fide yetiştiriciliğinde sıraya veya serpme ekim yapılarak yastıklara 4-5 g/m² tohum kullanılır. Ekimden sonra 1 cm örtü toprağı (harcı) konularak sıkıştırılır, nemlendirilir. Ekilen tohumlar 7-15 gün içinde çimlenir. Kotiledon olarak isimlendirilen ilk yapraklar gelişmelerini tamamladıktan sonra yere paralel olduğu dönemde (ekimden 25-30 gün sonra yaklaşık olarak 10-15 cm boyunda) fideler sökülerek asıl üretim tarlalarına (şaşırtma) dikilir. Tarlaya dikimde 160-200 cm genişliğe sahip masuralar üzerine 50 cm sıra üzeri olacak şekilde dikilir. Dekara ortalama 1000-1250 adet fide kullanılır. Dikimden 2 hafta sonra birinci çapa, birinci çapadan 2-3 hafta kadar sonra da ikinci çapa yapılır.

Yörede domates yetiştirilecek parseller, erken ilkbaharda toprak derin sürüldükten sonra 3-4 ton/da olacak şekilde çiftlik gübresi ve taban gübrelemesi ile toprak analiz sonuçlarına göre NPK (genel olarak 25-30 kg/da Azot (N), 15 kg/da süper fosfat, 60 kg/da potasyum sülfat) verildikten sonra diskaro yardımıyla toprağa karıştırılarak dikime hazırlanır. Azotlu gübreler dikim öncesi ve büyüme/gelişme döneminde olmak üzere 2-3 defada bölünerek, fosforlu ve potasyumlu gübrelerin tamamı dikim öncesi verilir. Gelişme döneminde azotlu gübrenin kalan kısmı ile iz elementleri içeren sıvı gübreler damlama sulama ile verilir.

Çanakkale Domatesi yetiştiriciliğinde sulama, damlama sulama sistemi ile yapılır ve sulama boruları iki sıra arasına bitki gövdesi ile temas etmeyecek şekilde yerleştirilir. Yörede tüm üreticiler domates yetiştiriciliğinde damlama ile sulama ve sulama suyuyla sıvı gübreleme yapmaktadır. Dikimden sonra sulama sıklığı iklim koşullarına göre değişir. Büyük alanda yapılan yetiştiricilikte sıra araları makina ile çapalanırken sıra üstleri ve küçük alanlarda el çapası yapılır. Yabancı ot için kesinlikle kimyasal ilaç kullanılmaz. Yörede ticari anlamda önemli olan mantari ve bakteriyel hastalıklara (kök çürüklüğü, mildiyö, külleme vb.) ve zararlı böceklere (yaprak bitleri, beyaz sinek, tuta güvesi vb.) karşı Tarım ve Orman Bakanlığından ruhsatlı kimyasallar kullanılır. Mücadele programları Çanakkale Ziraat Odası ve Çanakkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün birlikte yönettiği erken uyarı sistemi ve entegre mücadele yöntemleri ile yapılır.

İklim koşullarına göre değişmekle beraber genel olarak ekimden 120-125 gün sonra hasat yapılır. Çanakkale Domatesinde meyveler yakın ve uzak pazarlara gönderilme durumlarına göre açık kırmızı veya kırmızı olgunlukta, 3-4 defa seçmeli hasat yapılarak toplanır. Meyveler saplı hasat edilir ve iki sıralı plastik kasalar içinde pazara gönderilir. Hasattan sonra hemen pazarlanmayacak meyveler 8°C sıcaklık ve %85-90 oransal nem içeren soğuk depolarda 4 hafta kadar kalitelerinde minimum kayıpla muhafaza edilir. Çanakkale Domatesinin raf ömrü, depolama yapılmışsa 7-10 gün, doğrudan pazarlanan meyvelerde 15-18 gündür.

**Denetleme:**

Denetimler, Çanakkale Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Çanakkale Ticaret Borsası, Çanakkale Ticaret ve Sanayi Odası, Çanakkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Çanakkale Ziraat Odası ve Ezine Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 6 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yılda 2 defa (üretim ve hasat dönemlerinde) gerçekleştirilir. Şikâyet olması halinde ya da gerekli hallerde her zaman denetim yapılabilir.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Yetiştirme sürecinde uygulanan kültürel işlemler (fide dikimi, sulama, gübreleme, mücadele işlemleri, hasat teknikleri vb) ile yukarıda üretim başlığı altında verilen teknik esasların kontrolü.
- Üretici tarafından hasadı yapılan domateslerde olgunluk durumu, tadım testi ve pomolojik özelliklerin uygunluğu ve pazarlanacak ürünlerde ambalaj şeklinin uygunluğu. (Tadım testi denetim mercii üyeleri tarafından, kırmızı olgunluktaki domates meyvelerinde dış görünüm, yeme özelliği (dişle ısırma

şeklinde), tadı (şeker / asit dengesi), tadımla birlikte algılanan özgün koku, aroma seviyesi ve meyve iç yapısının özelliği (damarlılık, tamamen kırmızı-beyaz olması) ve meyve içindeki jelimsi yapının oluşması gibi özellikler dikkate alınarak puanlama ile gerçekleştirilecektir.)

- Pazarlama aşamasında ambalajlarda Çanakkale Domatesi ibareli logo ile menşe adı ambleminin kullanımın kontrolü.

Denetim merciinin çalışmaları sırasında ihtiyaç duyulan kırtasiye, araç ve gerekli ekipman Çanakkale Ticaret Borsası tarafından sağlanacaktır.

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. Kozağaç İkitelli Curası

**Başvuru No** : C2022/000075
**Başvuru Tarihi** : 23.02.2022
**Coğrafi İşaretin Adı** : Kozağaç İkitelli Curası
**Ürün / Ürün Grubu** : Cura / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti
**Başvuru Yapan** : Kozağaç Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği
**Başvuru Yapanın Adresi** : Hızır İlyas Mah. Dorum Dede Sok. No:48 BURDUR
**Coğrafi Sınır** : Burdur ili Çavdır ilçesi Kozağaç köyü
**Kullanım Biçimi** : Kozağaç İkitelli Curası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kozağaç İkitelli Curası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Kozağaç İkitelli Curası mızrap (tezene) ile çalınan iki telli bir halk sazıdır. Eski tarihlerde el ile çalındığı bilinir. Parmaklar kullanılarak teli itme, teli çekme, teli tarama, teli dövme ve teli tokatlama olarak adlandırılan bu çalış tekniklerinin hepsine birden elle çalma denilir. Günümüzde mızrap (tezene) ile çalınan sazın tekne boyu 20-23 cm arasında olup, teknesi ve sapı ağaçtan yapılır.

Kozağaç İkitelli Curasının üretiminde başlıca hammaddeler kızılardıç ve dut ağaçlarıdır. Kızılardıç ağacından yapılan bağlamalarda; tatlı kırılgan gevrek bir ses vardır. Öncelikle kızılardıç tercih edilmesi bu yüzdendir. Bu ses özelliği dut ağacından yapılan bağlamalarda da mevcuttur. Bu iki ağacın temin edilemediği durumlarda ise ceviz gibi sert ağaçlar kullanılır. Kızılardıç ve dut ağacının dışındaki ağaçlardan yapılan bağlamalarda bu özellikler çok zayıf olur. Hammadde olarak Kozağaç köyü sınırları içinde yetişmiş ağaçlar tercih edilmesine karşın bu bir zorunluluk değildir. Batı Akdeniz ya da Ege bölgelerinde yetişmiş ağaçlar da kesildikten sonra en az beş yıl bekletilmek ve budaksız olmak koşuluyla kullanılabilir.

Kozağaç iki telli curasında iki üst ve iki de alt olmak üzere iki grupta toplam dört adet tel bulunur. Saz çalma düzeninde tutulduğunda, alttan üç teli "la" sesine alttan dördüncü tel, "la" sesinin dört ses pesi (kalını) "re" sesine ayarlanması ile boş teller taranınca iki ses duyulduğundan coğrafi sınırda iki telli olarak adlandırılır.

Kozağaç İkitelli Curasının armudi, oval, yağmur damlası ve balta tiplerinde şekilleri mevcuttur. Sazın boğazı küt kesik olmayıp tekneden sapa geçerken bir kıvrım yer alır. Bu sayede dayanıklılığı artar. Kozağaç İkitelli Curasının 4 teli de aynı kalınlıktadır. 0,15-0,18 mm arası kalınlıkta olan tellerden ustanın sesine uyacak olanı tercih edilir. Burguluk boyu uzun olmamakla birlikte ideal burguluk boyu 12-14 cm arasıdır. Sazın bütün ölçümleri (tel boyu, sap (klavye) boyu vb.) tekne boyuna göre hesaplanır. Kozağaç İkitelli Curasında 11 perde bulunur ve notalar kalından inceye doğru aşağıda verilmiştir.

Alt teller (alttan 1, 2. ve 3. Tel): La, si♭ (si bemol), si, do, do# (do diyez), re, mi, fa, fa# (fa diyez), sol, la, si

Üst tel (4. tel): Re, mi ♭ (mi bemol), mi, fa, fa# (fa diyez), sol, la, la# (la diyez), si, do, re, mi olarak sıralanır.

Orta eşikten 3 cm uzakta her tel grubunun altına bir tane gelecek şekilde ve çalma eyleminin gerçekleştiği yerde bir tane olmak üzere üç tane kapakta; bir tane de sazın yan yüzünde delinmiş olmak üzere dört tane 7 mm çapında delik vardır. Bu delikler, sesi olgunlaştırıp uzak mesafelere iletmesi içindir.

Kozağaç İkitelli Cura teknesinin kapağı yanlardan 0,5 mm düşüktür, dış bükeydir. Bu da bağlama çalınırken özellikle mızrap (tezene) kullanmadan el ile çalınırken kapağa takılmaması ve istenmeyen seslerin çıkmaması içindir. Kozağaç İkitelli Curasının sapının (klavyesi) kenarları 0,3 mm düşürülür ve dış bükey hale getirilir. El ile çalma (tarama tekniği, teli itme, teli çekme, teli tokatlama ve teli dövme) tekniği uygulanırken el sazın sapına değerek sesi bozmaması için önemli bir unsurdur. (Curanın kapağına ya da sapına (klavyesine) elin değerek sesin bozulmasını, melodinin bozuk çıkmasını engellemek için cura kapağının ve sapının dış bükey olarak yapılması gerekir. Dış bükey olarak yapmakla teller kapak ve saptan uzaklaştırılmış olur.)

**Üretim Metodu:**

Kozağaç İkitelli Curasının yapımında kullanılan ağacın kuru olması gerekir. Birinci tercih tek parça ağaç olmakla birlikte tekne ve sap ayrı parçalar olarak da üretilebilir.

Çalgının teknesi için ağaç seçilir. Seçilen ağacın oyulması planlanan tarafı düzgün bir şekilde temizlenir, düzeltilir ve curanın dış hatları ağaç üzerine çizilir ayrıca 0,5 cm içten iç hatları da çizilir. İç çizgilere dokunmadan sazın teknesi oygu keseri (dülger keserinin kesen kısmı sazın içi oyulurken tabanına ulaşacak şekilde uzatılarak ucu yarım daire şekline getirilip, kolay oymak için tasarlanır) ve oymak için özel olarak yaptırılmış olan oygu demiri (çubuk çelik demir) bir ucu kesecek şekilde inceltilerek oyma işleminde kolaylık sağlayacak şekilde eğilerek kesici kısım keserdeki gibi oluklu yapılır ve düzgün olarak oyulur. Teknenin dışı keser yardımıyla dış kalıbın dışından yontularak kesilir. Törpülerle inceltilir. Sazın sapını takmak için "V" geçmesi hazırlanarak tekne ve sap birbiriyle uyumlu hale getirilir ve sap yerine ağaç tutkalı ile yapıştırılarak takılır. Tekne ile sap değişik dişli törpüler yardımıyla birbirine uydurulur. İnce dişli törpüler ve ince dişli zımparalarla ince işçiliği yapılır. Dışı pürüzsüz ve düzgün bir görünüm alıncaya kadar işlenir. Teknenin ağzı dış bükey eğimi verecek şekilde törpü ve zımpara yardımıyla ayarlanır. Eğer Saz sapının (klavyenin) tel takılan üst kısmı süslemek istenirse ardıç ağacının renkli bölgeleri 3 mm kalınlığında ve 18 mm eninde biçilerek sazın sapına uzunlamasına ağaç tutkalı ile yapıştırılır, bu parçanın (klavyenin) dış iki yanına yine çıtlık ağacından aynı kalınlıkta 0,5 mm eninde biçilerek hazırlanan parçalar ağaç tutkalı ile yapıştırılarak klavyeye süsleme yapılır. İnce törpü ve zımparalar ile sürtülerek sazın sapına uydurulur. Kapak yapıştırılırken yapıştırıcı (ağaç tutkalı) sürülür, saz ve kapak yapıştırma düzeneğine yerleştirilir, yanlara üçgen şeklinde kesilmiş ağaçlar çakılarak dış bükeylik sağlanarak yapıştırılmış olur. Yapışması için yeterince düzenekte kaldıktan sonra çıkarılır ve ince törpüler yardımıyla yerine uydurulur. İnce zımpara ile sazın her yanı tekrar tesviye yapılır. Tellerin takılacağı alt eşik hazırlanarak yerine ağaç tutkalı ile yapıştırılır. Daha ince zımpara ile saz tekrar tesviye yapılır. Sapın (klavye) bitim yerine kanal açılıp üst eşik hazırlanarak açılan kanala yetiştirilir. Alt eşiğe tel geçme delikleri delinir, akort burguları hazırlanır, tel delikleri her burguya delinir. Saz, hazırlanan gomalak cilası ile cilalanır, içine pamuk konulan bez ile yeterince sürtülerek parlatılır. Orta eşik hazırlanır. Orta eşik ve üst eşiğe tel kanalları açılır. Orta eşik yerine konularak teller takılır, akordu yapılır.

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

Kozağaç İkitelli Curasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın el sanatları içerisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kozağaç İkitelli Curasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Kozağaç Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği koordinasyonunda, Çavdır Kaymakamlığından, Kozağaç Köy Muhtarlığından ve Kozağaç Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Kozağaç İkitelli Curası üretiminde kullanılan hammaddenin (ağaçların) uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kozağaç İkitelli Curası 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.

## 5. Yozgat Desdi Kebabı

**Başvuru No** : C2022/000337
**Başvuru Tarihi** : 07.10.2022
**Coğrafi İşaretin Adı** : Yozgat Desdi Kebabı
**Ürün / Ürün Grubu** : Yemek / Yemekler ve çorbalar
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti
**Başvuru Yapan** : Yozgat Belediyesi
**Başvuru Yapanın Adresi** : Aşağı Nohutlu Mah. Şeyhzade Cad. No: 1 YOZGAT
**Coğrafi Sınır** : Yozgat ili
**Kullanım Biçimi** : Yozgat Desdi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Yozgat Desdi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Yozgat Desdi Kebabı; özel amaçlı buğday unu, kuşbaşı kuzu eti, domates, sivri biber, tereyağı, karabiber ve tuz kullanılması; hazırlanan karışımın testi içine doldurulması ve un, su ve tuz kullanılarak yapılan hamur ile testinin ağzının kapatılması suretiyle üretilen yemektir. Kullanılan testinin çamuru yazın 48 saat, kışın 60 saat fırında uzun süre pişirilerek yapılmaktadır. Böylece yemek içinde pişerek testinin kolay kırılıp dağılmaması sağlanır. Testinin boğaz kısmının hemen altında ince çizgi olup bu kısımda çamur çiviyle çizilerek daha ince haline getirilir, böylece çekiçle kolay kırılması sağlanır. Testinin boyu 15-30 cm, ağız kısmının çapı 4-6 cm arasında değişir.

Yozgat Desdi Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Yozgat yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Bileşenler:

- 3 kg kuzu eti
- 1 kg domates
- 300 g sarımsak
- 200 g sivri biber
- 200 g tereyağı
- 10 g karabiber
- 40 g tuz

Hamur için bileşenler:

- 100 g özel amaçlı buğday unu
- 50 ml su
- 50 g tuz

Hazırlanması:

Testi kullanılmadan önce içine su konulup 30 dakika bekletilir. Böylece testide pişirilecek olan yemeğin suyunun çekilmemesi sağlanır. Daha sonra testideki su boşaltılır. Domates, sivri biber ve sarımsak doğranır, kuşbaşı şeklinde doğranan kuzu eti, karabiber ve tuz bir kapta karıştırıldıktan sonra testinin içine doldurulur. Tereyağı testinin en üstüne eklenir. Testinin ağzı hamur ile kapatılır. Hamurun ortası buharın çıkması için delinir. Odun ve kömür kullanılarak ocak yakılır ve ateş köz haline geldiğinde testi köz üzerine gömülü olarak konulur. Buhar çıkmasından sonra yaklaşık 2 saat pişirilir. Yemek piştikten sonra testi ağız kısmına çekiçle bir kez vurularak kırılır ve servis yapılır.

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

Yozgat Desdi Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Yozgat ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı Yozgat Desdi Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Yozgat Belediyesinin koordinasyonunda ve Yozgat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yozgat Sanayi ve Teknoloji Odası ve Yozgat Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 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 miktarları ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Yozgat Desdi Kebabı 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. Keles Kirazı

**Başvuru No** : C2022/000339
**Başvuru Tarihi** : 10.10.2022
**Coğrafi İşaretin Adı** : Keles Kirazı
**Ürün / Ürün Grubu** : Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe adı
**Başvuru Yapan** : Bursa Büyükşehir Belediyesi
**Başvuru Yapanın Adresi** : Zafer Mah. Ankara Yolu Cad. Osmangazi BURSA
**Vekil** : Demet Şenbiçer
**Coğrafi Sınır** : Bursa ili Keles ilçesi
**Kullanım Biçimi** : Keles Kirazı ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Keles Kirazı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Keles Kirazı; Latince tür ismi *Prunus avium* L. olan ‘‘0900 Ziraat’’ kiraz çeşidi kullanılarak coğrafi sınırdaki meyve bahçelerinde üretilir. Keles Kirazı bahçelerinin coğrafi sınırda kurulumu, ürünün yetiştirilmesi ve günümüze kadar gelen kiraz festivallerine konu olması 1950’li yıllara dayanır.

Keles Kirazının; karakteristik renk, tat, meyve iriliği ve meyve eti sertliği gibi ayırt edici özellikleri temelde Keles ilçesinin coğrafi konumu ve bu kirazın üretim metodu ile ilgili ortaya çıkan özelliklerdir. Keles ilçesinde; Marmara Denizine yakınlık olmasına rağmen Uludağ başta olmak üzere bölgedeki yeryüzü şekilleri sonucu oluşan yükselti, deniz etkisinin iç bölgelere girmesini önler. Bunun sonucu olarak coğrafi sınırda ılıman iklim ile karasal iklim arasında geçiş kuşağı iklim özellikleri ve nispeten nemli hava koşulları görülür. Coğrafi sınırda kış ayları sert ve soğuk, ilkbahar ayları ise genellikle haziran ayına kadar yağmurlu ve ılıman geçer. Bu iklim koşulları hem Keles Kirazının soğuklanma ihtiyacını karşılar, hem de meyvenin ilkbahar geç donlarından zarar görmemesine yardımcı olur.

Coğrafi sınırda, gece ve gündüz sıcaklık farkının yüksek olması tam büyüme ve olgunlaşma döneminde meyveyi olumlu etkileyerek su kaybını minimum düzeyde tutar. Keles Kirazının sert ve raf ömrünün uzun olmasını sağlar. Yetiştiricilikte bu nedenle meyvenin su kaybının yüksek olmaması ani olgunlaşmayı da engelleyerek meyvenin asitlik ve şeker oranını da dengede tutar ve böylece ürünün tatlı ve lezzetli olmasını sağlar. Ayrıca meyve olgunlaşma dönemindeki iklim koşullarının nispeten yağışsız olması, meyvedeki çatlama olasılığını da azaltır.

Keles ilçesinde kiraz bahçelerinin konumları genel itibariyle rakım olarak 600-1300 m arasında yer alır. Bahçelerin bu yükselti farklılıkları üreticiler için avantaj olarak kabul edilen; ürünün hasat döneminin Haziran ayının başından Ağustos ayını da içine alan yaklaşık 3 aylık bir döneme yayılmasını sağlar. Yetiştiriciliğin yapıldığı rakım aralığı aynı zamanda kiraz ağaçların nem ihtiyacına da katkıda bulunarak meyvelerin iri olmasına katkı sağlar.

Coğrafi sınırın toprak yapısı bahçelerin bulunduğu alanlara göre değişiklik göstermekle birlikte genel olarak hafif alkali, kumlu-tınlı yapıdadır. Toprağın bu özellikleri; vejatasyon dönemindeki ağacın su ihtiyacının karşılanmasına ve toprak sıcaklığını optimum düzeyde tutarak zirai don olaylarından korunmasına yardımcı olur.

Keles Kirazının Bazı Ürün Özellikleri:

Hasat dönemi, iklim, yetiştirme koşulları ve meyvenin olgunluk durumuna göre Keles Kirazında;

- Suda çözünür kuru madde oranı (briks değeri, en az): %15
- Toplam şeker oranı (en az): %8
- Titre edilebilir asitlik (malik asit cinsinden, en az): %4
- Meyve ağırlığı:10-18 g
- Meyve eni: 20-35 mm
- Meyve boyu: 18-30 mm
- Meyve sap uzunluğu: 5 cm’ye kadardır
- Meyve eti: Sert ve sulu
- Meyve kabuk rengi: Kırmızı ve tonlarında

- Meyve suyu rengi: Pembe ve tonları
- Meyve tat durumu: Tatlı
- Meyve eti rengi: Pembe ve tonları
- Meyve şekli: İri, yuvarlak-geniş kalp şeklinde
- Çiçeklenme zamanı: Genellikle nisan ayı
- Hasat zamanı: Haziran-ağustos ayları

**Üretim Metodu:**

Keles Kirazı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bahçe Tesisi, Fidan Temini ve Dikimi: Keles Kirazı; anaçlar üzerine aşılama ile vejatatif olarak çoğaltılır. Anaç olarak; uygun tohum anaçları ve/veya klon anaçlar kullanılır.

İlkbaharda (genellikle mart-nisan ayı) uygun aşılama (kalem aşısı, göz aşısı, yarma aşı, bindirme gibi uygun aşılama teknikleri) ile kiraz ağaçlarının aşıları yapılır. Plantasyonda tozlayıcı çeşitlere yer verilmesi tavsiye edilir. Keles Kirazı, için potansiyel olarak kullanılabilecek başlıca tozlayıcılar; Starks Gold, Lambert, Noble, Regina, Lapins, Bigarreau Gaucher ve Jubilee kiraz çeşitleridir.

Yetiştiricilik yapılacak alanın/bahçenin durumuna göre uygun anaç/çeşit kombinasyonu belirlenir. Temin edilecek fidanların sertifikalı olmalarına özen gösterilir. Dikimi yapılacak alanın iklim ve toprak koşulları da dikkate alınarak uygun anaçlar seçilir ve uygun aşılama yöntemleri kullanılır.

Dikimde güney cephe ve düşük rakımlı araziler daha çok tercih edilir. Fidan dikimi yılın ekim-nisan ayları arasında yapılır. Keles Kirazında dikim işlemleri ekim ayı sonu yaprak dökümü ile başlar. Nisan ayı ortalarına kadar mevsimsel koşullara bağlı olarak devam eder. Dikim öncesinde fidanlarda dikim budaması yapılır ve fidanlar aşı parselinden söküldükleri derinlikte dikilir. Genellikle sonbahar aylarında ve az da olsa ilkbahar aylarında dikim yapılması tercih edilir. Dikimden sonra fidanlara mutlaka can suyu verilmelidir.

Toprak ve İklim İstekleri: Kiraz bahçelerinin kurulmasında su tutma özelliğinin iyi olmasından dolayı kuru taban araziler seçilir. Keles Kirazı yetiştiriciliğinin yapıldığı topraklar genel itibariyle kumlu-tınlı yapıdadır.

Ilıman iklim ile karasal iklimin özelliklerinin yaşandığı geçit kuşağı iklim özelikleri ürün için istenilen iklim koşullarıdır. Ürün ilkbahar geç donlarından olumsuz etkilenir. Yetiştiricilikte gece ve gündüz sıcaklık farkının yüksek olması tam büyüme ve olgunlaşma döneminde meyveyi olumlu etkileyerek su kaybını minimum düzeyde tutar.

Sulama: Mevsimsel şartlar ve iklim koşullarına göre sulamaya karar verilir. Sulama işleminin damla sulama yöntemiyle yapılması tavsiye edilir.

Gübreleme: Gübre uygulamalarında hayvan/çiftlik gübresi ve/veya ticari gübreler de kullanılır. Bahçelerin gübre ihtiyacının (gübre türü ve miktarı) belirlenebilmesi için toprak ve yaprak analizlerinin yapılması tavsiye edilir. Bahçelerin gübre ihtiyacı belirlendikten sonra gübrenin ağaçların gövde ve köklerine temas etmeden, ağaçların taç iz düşümü içerisine gübreleme yapılması uygun olur.

Zirai Mücadele: İklimsel verilerde dikkate alınarak meyve gözleri uyanmadan ve yine bahar aylarında uygun çiçeklenme durumuna göre bitki zararlılarına karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılarak zirai mücadele yapılır. Toprağın havalandırılması ve yabancı ot mücadelesi için, yağış ve sulama sularından en ekonomik şekilde faydalanabilmek için ilkbahar ve sonbahar aylarında zirai mücadele yapılır.

Budama: Dikimi yapılan fidanların kış budaması ve yaz budaması olmak üzere iki dönemde modifiye lider sistemi ve/veya merkezi lider sistemine göre budama işlemi yapılır. Budamalar düzenli olarak her yıl ağacın gelişme durumuna göre yapılmalıdır.

Budama yapılması; kirazın tat durumu, bitki hastalık ve zararlılarına karşı direnç, yeterli güneşlenme, verim ve kalite özellikleri açısından önemlidir. Kiraz ağaçları genellikle dikine büyüyen bir taç oluşturduğundan, doruk dallı budama sistemi tercih edilir. Budama, hasat sonrasında başlayıp genellikle aralık ayına kadar sürer. Kış mevsiminin çok soğuk geçtiği dönemlerde budama zamanının geciktirilmesi uygun olur. Budama sırasında

kullanılan alet ve ekipmanın bir ağaçtan diğerine geçerken kullanılması durumunda mutlaka dezenfekte edilmesi gerekir.

Budama yapılırken hastalıklı dallar, sıkışıklığa sebep olan dallar, zayıf dallar, obur dallar, kırık ve çatlak dallar vb. kesilerek uzaklaştırılır. Uygun budama yapılması kiraz yetiştiriciliğinde; meyve tutumunu, ürün hasadını, ağacın yeterince güneş ışığı almasını, havalanmasını, zirai mücadele vb. yapılacak bakım işlerinin yapılmasını da kolaylaştırır. Doğru ve düzenli budama yapılması kiraz meyvelerinin iri olmasında bir etkendir.

Hasat: Yeterli meyve olgunluğa gelen Keles Kirazı, kırmızı renge, istenilen tatlı tada ve meyve iriliğine ulaştığında elle toplanarak hasat edilir. Kiraz meyveleri saplarıyla birlikte, dallara zarar vermeden, fazla büyük olmayan gıda ile temasa uygun kaplara/kasalara toplanır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Keles Kirazı; kuru, serin, temiz ve kokulardan ari ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan; hasattan sonra ürünün bekletilmeden en kısa sürede tüketiciye arz edilmesidir. Depolamada kirazlar üst üste fazla istiflenmemelidir. Daha uzun süreli muhafaza için ürünün; gıda ile temasa uygun kasalarda veya ambalajlarda soğuk hava depolarında muhafaza edilmesi gerekir.

Piyasaya Arz: Keles Kirazı; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

**Denetleme:**

Denetimler; Bursa Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Bursa Büyükşehir Belediyesi, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Keles Ziraat Odasının katımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim 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 Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Keles Kirazı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde ürün analizlerinin yaptırılması sağlanır. Denetim esnasında 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. 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. Kaman Besmeç

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | **:** 1306 |
| **Tescil Tarihi** | **:** 30.12.2022 |
| **Başvuru No** | **:** C2022/000031 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** 24.01.2022 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** Kaman Besmeç |
| **Ürün / Ürün Grubu** | **:** Yemek / Yemekler ve çorbalar |
| **Coğrafi İşaretin Türü** | **:** Mahreç işareti |
| **Tescil Ettiren** | **:** Kaman Belediyesi |
| **Tescil Ettirenin Adresi** | **:** Gaffar Mah. Atatürk Cad. 3 /A Kaman KIRŞEHİR |
| **Coğrafi Sınır** | **:** Kırşehir ili Kaman ilçesi |
| **Kullanım Biçimi** | **:** Kaman Besmeç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kaman Besmeç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Kaman Besmeç; orta yağlı dana kıyma, kuru soğan ve ince bulgur kullanılarak hazırlanan köftelerin zeytinyağı ile sacda veya tavada pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Köfteler 6-8 cm çapında ve 1,5 cm kalınlığındadır.

Kaman Besmeçin üretiminde, protein değeri %13-15 olan kunduru buğdayından elde edilen ince bulgur kullanılır.

Kaman Besmeçin geçmişi eskiye dayanır. Kaman ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Kaman Besmeçin üretiminde kullanılan ince bulgur (düğül), coğrafi sınırda üretilen ve protein değeri %13-15 olan kunduru buğdayı bulgurunun değirmende öğütülmesiyle elde edilir.

Kaman Besmeç için bileşenler:

- 1 kg orta yağlı dana kıyma
- 850 g ince bulgur
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 50 g domates salçası
- Maydanoz (isteğe bağlı)
- 10 g pul biber (isteğe bağlı)
- 5 g karabiber
- 5 g tuz
- 100 ml su (gerekirse)
- 50 ml zeytinyağı

Kaman Besmeçin hazırlanışı:

Rendelenmiş soğanlar, ince bulgur ve su bir kapta karıştırılıp 5 dakika yoğrulur. Üzerine kıyma, domates salçası, pul biber, tuz ve karabiber ilave edilerek, bulgur yumuşayıncaya kadar 25-30 dakika yoğrulur. İsteğe bağlı olarak kıyılmış haldeki maydanoz eklenip bir süre daha yoğrulur. Karışımdan bezeler alınır, avuç içinde hafifçe

bastırılarak yuvarlak ve yassı bir şekil verilip 6-8 cm çapında ve 1,5 cm kalınlığında köfteler hazırlanır. Köfteler, zeytinyağı ile sac üzerinde veya tavada orta ateşte çevrilerek 6-8 dakika pişirilir. Kaman Besmeçin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kaman Besmeçin geçmişi eskiye dayanır. Kaman ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Kaman Besmeçin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Kaman Belediyesinin koordinasyonunda ve Kaman İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kaman Ziraat Odası, Kaman Ticaret ve Sanayi Odası ve Kaman Belediyesinden uzman birer kişinin katılımıyla dört 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 uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kaman Besmeç 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.

## 2. Malatya Kareli Çarşafı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | **:** 1307 |
| **Tescil Tarihi** | **:** 09.01.2023 |
| **Başvuru No** | **:** C2022/000106 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** 21.03.2022 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** Malatya Kareli Çarşafı |
| **Ürün / Ürün Grubu** | **:** Dokuma çarşafı / Dokumalar |
| **Coğrafi İşaretin Türü** | **:** Mahreç işareti |
| **Tescil Ettiren** | **:** Yeşilyurt Belediyesi |
| **Tescil Ettirenin Adresi** | **:** M. Kasım Mah. Adıyaman Cad. Yeşilyurt MALATYA |
| **Coğrafi Sınır** | **:** Malatya ili Yeşilyurt ilçesi |
| **Kullanım Biçimi** | **:** Malatya Kareli Çarşafı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Malatya Kareli Çarşafı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Malatya Kareli Çarşafı, çözgü ve atkısı için 43 siyah ve 43 beyaz olmak üzere toplam 86 bobin kullanılarak 40 numara pamuk ipliği ile üretilen el dokuması çarşaftır.

Malatya Kareli Çarşafı halk arasında, hane-i kareyi çırmıhtı, alaca çarşaf, ehram ve satranç mahrama isimleriyle de bilinir. Ölçüleri genellikle 240 x 90 cm olarak dokunur, yaklaşık 42.600 adet siyah-beyaz küçük kare (ekose) desen bulunur. Her karede 7 bobin ip kullanılır, her kare 0,5 cm'dir. Malatya Kareli Çarşafı, kadınların örtünmesi amaçlı da kullanılabilir. Bu şekilde kullanılacak dokumalar, dokuma işlemi tamamlandıktan sonra iki adet çarşafın birbirine dikilmesi suretiyle kullanıma hazır hale getirilir.

Malatya Kareli Çarşafının geçmişi eskiye dayanır. Yeşilyurt ilçesinin dokumacılığında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Malatya Kareli Çarşafının dokuma tezgâhı; ana gövde, ana gövdeye bağlı, oturak, ayakça, kuşlar, kol, tefe, mitit, mekik, masura, selman, sabitleme demiri (el demiri), dehdün, tarak, gücü, tahsin değneği, çatil ipi ve iğneden oluşur.

Malatya Kareli Çarşafı, genellikle 240 x 90 cm ölçülerinde üretilir ve çarşafın ekose deseninde, 42.600 kare bulunur. Genellikle 240 x 90 cm olarak dokunur, yaklaşık 42.600 adet siyah-beyaz küçük kare (ekose) desen bulunur. Her karede 7 bobin ip kullanılır, her kare 0,5 cm'dir.

43'er tane siyah ve beyaz olmak üzere toplam 86 bobin ip kullanılır. İplikler, 40 numara pamuk ipliğidir.

Dokuma tezgâhlarında çözgü ipliklerinin bir kısmının, gücü denilen araçlarla yukarı kaldırılırken diğer kısmının aşağı çekilmesi sırasında meydana gelen aralıktan, mekik ile atkı iplikleri geçirilerek Malatya Kareli Çarşafı dokunur.

Dokuma iki kısımdan oluşur, etek ve kınar kısımları, ana gövde. Dokumanın kenar çerçevesi oluşturulurken 5 cm siyah-beyaz kareli olarak dokunur. Sonra 5 cm siyah-beyaz düz dokuma yapılır, arkasında 5 cm siyah-beyaz kare dokuma sonra ve 5 cm siyah-beyaz düz dokunarak toplam 20 cm olacak şekilde üç kenar çerçevesi oluşturulduktan sonra kareli zemine geçilir. Desenlerin oluşmasında dokumada çaprazı sağlamak için ipler önce, coğrafi sınırda "cağ" denen şişlerden geçirilir.

Cağlardan geçen çözgü taraktan geçirilir. Her çözgü 12 ipten oluşur. Dokuma tezgâhına dizilen ipler bantta bağlandıktan sonra masura mekiğe takılır. Bir siyah, bir beyaz 2 adet masura vardır. Her mekik 12 defa, tefeden bir sağa bir sola geçirilmek suretiyle ve tarak vurularak Malatya Kareli Çarşafının dokuması tamamlanır.

Kadınların örtünmesi amaçlı kullanılacak Malatya Kareli Çarşafı dokumaları; dokuma işlemi tamamlandıktan sonra iki adet çarşafın birbirine dikilmesi suretiyle kullanıma hazır hale getirilir.

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

Malatya Kareli Çarşafın geçmişi eskiye dayanır. Yeşilyurt ilçesinin dokumacılığında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Yeşilyurt Kareli Çarşafın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden ve Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan iplik ve dokuma tezgâhının uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu ve birim en-boy dokuma ölçülerinin uygunluğu ile Malatya Kareli Çarşafı 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.

## 3. Malatya Ekşili Ekmek

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | **:** 1308 |
| **Tescil Tarihi** | **:** 09.01.2023 |
| **Başvuru No** | **:** C2022/000005 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** 06.01.2022 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** Malatya Ekşili Ekmek |
| **Ürün / Ürün Grubu** | **:** Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| **Coğrafi İşaretin Türü** | **:** Mahreç işareti |
| **Tescil Ettiren** | **:** Yeşilyurt Belediyesi |
| **Tescil Ettirenin Adresi** | **:** M. Kasım Mah. Adıyaman Cad. Yeşilyurt MALATYA |
| **Coğrafi Sınır** | **:** Malatya ili Yeşilyurt ilçesi |
| **Kullanım Biçimi** | **:** Malatya Ekşili Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Malatya Ekşili Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Malatya Ekşili Ekmeği; tam buğday unu, su, tuz ve maya ve önceki üretimden ayrılan ekşimiş hamur kullanılarak hazırlanan hamurun sac üzerinde pişirilmesi suretiyle Malatya ilinde üretilen ekmektir. Pişmemiş haldeki hamur ağırlığı 170 g olup 0,5 cm kalınlığında, 90 cm çapında 25-30 cm oval veya dairesel olarak pişirilir.

Malatya Ekşili Ekmeği, günlük olarak üretilip tüketilebileceği gibi, güneşin değmediği serin bir alanda plastik ambalaj veya saklama kaplarında muhafaza edildiği takdirde üç gün süre ile tüketilebilir.

Malatya Ekşili Ekmeğinin pişirildiği sacın ateşe temas eden kısmına ince bir tabaka toprak veya kül içerikli karışım sürülür. Amacı ise, ısının eşit bir şekilde dağılarak ateş harının düşürülmesi ve ekmeğin eşit ve düzgün biçimde pişmesi sağlar.

Malatya Ekşili Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

20 adet Malatya Ekşili Ekmeğinin üretimi için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

2 kg buğday unu
10 g kuru maya
150 g önceki üretimden ayrılan kalan ekşimiş hamur
30 g tuz
1 l ılık su

Ekşi mayanın hazırlanması için tam buğday unu 30-32 derece ılık suda iyice yoğrularak bir cam kavanoza bırakılarak 72 saat bekletilerek doğal ekşi maya elde edilir. Kullanılan miktara göre un ve su eklemesi yapılabilir.

Un elenir ve üzerine maya, önceki ekmek üretiminden ayrılan ekşimiş hamur, ılık su ve tuz eklenip yumuşak kıvamda hamur elde edinceye kadar yoğrularak mayalanmaya bırakılır. Mayalanma süresi yazın 3-4, kışın 5-6 saati bulabilir. Coğrafi sınırda hamur, genellikle gece hazırlanıp sabaha kadar mayalandırılır.

Mayalanan hamurdan 170 g'lık yumaklar alınarak ekmek tahtasının üzerinde merdane ile düzeltilir, oklava yardımı ile 25-30 cm olana kadar açılıp el ile çekiştirilerek 90 cm çapında olacak biçimde şekil verilir. Ardından sıcak sacın üstüne bırakılarak 4 dakika bir tarafı piştikten sonra coğrafi sınırda aktaraç denilen tahta araçla döndürülerek 4 dakika diğer tarafı pişirilerek toplamda 8 dakika pişen ekmek hazır hale gelir.

Ekmeğin pişirildiği sacın ateşe temas eden kısmına ince bir tabaka toprak veya kül içerikli karışım sürülür. Amacı ise, ısının eşit bir şekilde dağılarak ateş harının düşürülmesi ve ekmeğin eşit ve düzgün biçimde pişmesi sağlamaktır.

Malatya Ekşili Ekmeği, günlük olarak tüketilebileceği gibi, serin bir alanda plastik ambalaj veya saklama kaplarında muhafaza edildiği takdirde üç gün süre ile tüketilebilir. Isıtılarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Malatya Ekşili Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Ekşili Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün şekil ve ölçülerinin uygunluğunu ve Malatya Ekşili Ekmeği 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.

## 4. Gölhisar Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | **:** 1309 |
| **Tescil Tarihi** | **:** 09.01.2023 |
| **Başvuru No** | **:** C2021/000208 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** 28.04.2021 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** Gölhisar Kavurması |
| **Ürün / Ürün Grubu** | **:** Kavurma / Yemekler ve çorbalar |
| **Coğrafi İşaretin Türü** | **:** Mahreç işareti |
| **Tescil Ettiren** | **:** Gölhisar Belediyesi |
| **Tescil Ettirenin Adresi** | **:** Pazar Mah. Cumhuriyet Cad. Gölhisar BURDUR |
| **Coğrafi Sınır** | **:** Burdur ili Gölhisar ilçesi |
| **Kullanım Biçimi** | **:** Gölhisar Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Gölhisar Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gölhisar Kavurması; dana eti, iç yağı ve tuz kullanılarak Gölhisar ilçesinde özel pişirme yöntemiyle üretilen bir kavurmadır. Başka herhangi bir katkı maddesi içermez. Genellikle meşe ve ardız odunuyla yakılan ateşin üzerinde ve sacda pişirilir.

Gölhisar Kavurmasının üretiminde kullanılan et, dananın but bölgesinden alınan yumurta kısmıdır. Terbiye edilmeden ve bekletilmeden kullanılır.

Gölhisar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Gölhisar ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Gölhisar Kavurmasının üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen danaların etleri kullanılır.

1 porsiyon Gölhisar Kavurması için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

100 g sinirlerinden ve yağından arındırılmış dana eti
100 g iç yağı
4 g tuz

Dana etinin but bölgesinin yumurta kısmından alınan etlerin yağı ve sinirleri temizlenir. Liflerine paralel olarak çok ince dilimlenir.

Ocağın ateşi ardız odunu ile tutuşturulur, ateşin devamlılığını sağlamak ve güçlendirmek için meşe odunu eklenir. Ayrıca tüplü ocak da kullanılabilir. Ateşin üzerine sac konup ince doğranmış küçükbaş hayvanın iç yağı sacda kızartılır. Dilimlenmiş et eklenip kevgirle karıştırılır, tuzlanır ve 7 saniye sonra ocaktan alınır. Gölhisar Kavurmasının servisi, gıda ile temasa uygun metal tabaklarda ve yanında domates, soğan, yeşilbiber ve somun ekmek ile birlikte yapılır.

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

Gölhisar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Gölhisar ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gölhisar Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Gölhisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Gölhisar Belediyesi, Gölhisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gölhisar Halk Eğitim Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3

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 Gölhisar Kavurması 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.

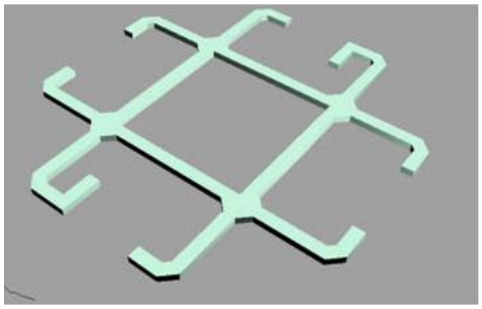
## 5. Gorgonzola

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 24.12.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | **:** 1310 |
| **Tescil Tarihi** | **:** 09.01.2023 |
| **Başvuru No** | **:** C2016/001 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** 24.12.2015 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** Gorgonzola |
| **Ürünün Adı** | **:** Peynir |
| **Coğrafi İşaretin Türü** | **:** Menşe adı |
| **Tescil Ettiren** | **:** Consorzio Per La Tutela Del Formaggio Gorgonzola |
| **Tescil Ettirenin Adresi** | **:** Via Andrea, Costa 5/C Novara İtalya |
| **Coğrafi Sınır** | **:** Gorgonzola üretimi ve olgunlaştırma alanları Bergamo, Biella, Brescia Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano - Cusio - Ossola, Vercelli illerini bütün olarak kapsamakta olup ayrıca Alessandria ilinin şu belediyelerini de kapsar: Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borso San Martino ve Frassineto Po. |
| **Kullanım Biçimi** | **:** Gorgonzola, üretim alanında ürüne uygulanan iki logo ile ayırt edilir: |

1. İtalyan Tarım, Gıda ve Ormancılık Bakanlığı tarafından Gorgonzolanın korunması için görevlendirilmiş Konsorsiyumun dağıttığı özel damgalar kullanılarak üretim noktasında peynirin her iki düz yüzeyine uygulanan ve mandıranın kimlik numarasını taşıyan tanımlayıcı işaret olarak Şekil 1 deki logo kullanılmalıdır.
2. Ürünün özgünlüğünü ve izlenebilirliğini garantileyen, tanımlayıcı olan ve Şekil 2 de belirtilen logonun kullanılabilmesi ile ürünü piyasaya sunmak için gereken karakteristikler sağlanmalıdır. Bu özellikler sağlandıktan sonra bütün tekerleklerin ve yatay kesilmiş yarım tekerleklerin etrafına mandıra tanımlayıcı logonun peynirin düz yüzünde açık bir şekilde görünür olacağı şekilde ve bütün kesilmiş porsiyonların etrafına, ön-paketlenmiş porsiyonlarda alüminyum folyo üzerine uygulanır. Gofrajlı alüminyum folyoda aynı zamanda Gorgonzolanın Avrupa Birliği PDO amblemi de olmalıdır. Büyük tekerlekler, küçük tekerlekler, yatay kesilmiş yarım tekerlekler ve kuvvetli Gorgonzola porsiyonları söz konusu olduğunda, ‘piccante’ sözcüğü, Gorgonzola ibaresinin yanına veya altına, bahsedilen logodan daha küçük bir yazı biçimi kullanılarak yazılır.

**Şekil 1**



**Şekil 2**

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gorgonzola, İtalyancada "*erborinatura*" olarak anılan küflenme işlemi sonucu ortaya çıkan yeşil damarlara sahip, saman beyazı renginde, yumuşak bir peynirdir.

Bu peynir kremamsı ve yumuşaktır ve kendine özgü, karakteristik bir tada sahiptir. Yumuşak Gorgonzola peyniri hafif baharat rayihası tadına sahiptir; daha mavi damarlara ve keskin baharat rayihası tadına sahip Gorgonzola ise daha kalındır ve daha kolayca ufalanır.

Gorgonzola için belirlenen coğrafi alandaki iklim koşulları, mandıra inekleri için bol miktarda kaliteli yem büyümesini ve peynirin organoleptik karakteristiklerinden ve renklenmesinden sorumlu mikrobiyolojik etmenlerin gelişimini sağlar. Mandıra inekleri için yem bolluğu ve kalitesi, geleneksel peynir yapım teknikleriyle, özellikle de Penicillium sporlarının aşılanması, kuru tuzlama ve hamurun olgunlaştırma esnasında delinmesi işlemleriyle birleşince, Gorgonzolanın organoleptik karakteristiklerini ve renklenmesini temin eder.

Gorgonzola peyniri aşağıdaki karakteristik özellikleri taşımalıdır:

- Düz yüzleri olan silindirik biçim,
- En az 13 cm uzunluğunda dik yan taraf,
- 20 ila 32 cm arası tekerlek çapı,
- Yenmeye uygun olmayan gri ve/veya pembe dış kabuk,
- Hamuru: homojen, beyaz veya açık sarı, küf oluşumuna bağlı karakteristik mavi-yeşilimsi ve/veya gri-mavi damarlar,
- Kuru maddede yağ içeriği: asgari %48.

Gorgonzola peynirinin özellikleri aşağıdaki gibidir.

| **Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)** | |
|---|---|
| ENERJİ | 1299 kj 314 kcal |
| YAĞ | 27 g |
| DOYMUŞ YAĞ ASİTLERİ | 19 g |
| MONO DOYMAMIŞ YAĞ ASİTLERİ | 6,1 g |
| ÇOKLU DOYMUŞ YAĞ ASİTLERİ | 0,7 g |
| KARBONHİDRATLAR | 0 g |
| ŞEKER | 0 g |
| PROTEİN | 18 g |
| TUZ | 1,6 g |
| KALSİYUM | 530 mg - % 66 |
| FOSFOR | 280 mg - % 40 |

Ürünün kuru maddede tuz miktarının Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun olması gerekir.

Gorgonzola peyniri, aşağıdaki tiplerde piyasaya sunulabilir:

1. Büyük tekerlek, 'hafif' tip: 9 - 13,5 kg ağırlığında, tadı hafif bir peynir olup olgunlaşma süresi asgari 50 ile 150 gün arasında değişir;
2. Büyük tekerlek, 'kuvvetli' tip: 9 - 13,5 kg ağırlığında, belirgin kuvvetli tadı olan bir peynir olup olgunlaşma süresi 80 gün ile 270 gün arasında değişir;
3. Küçük tekerlek, 'kuvvetli' tip: 5,5 - 9 kg ağırlığında, belirgin kuvvetli tadı olan bir peynir olup olgunlaşma süresi asgari 60 ile 200 gün arasında değişir.

**Üretim Metodu:**

Gorgonzola peynirinin yapımında kullanılan sütü üreten mandıra çiftlikleri belirlenen coğrafi sınır içinde bulunmalıdır. İneklerin yemlerinin kuru maddesinin en az %50'si (yıllık olarak) üretim sahasından gelmelidir.

Gorgonzola peynirin üretimi ve olgunlaştırması, aşağıda açıklandığı şekilde üretim alanında gerçekleştirilir. Üretim alanından elde edilen tam yağlı süt pastörize edilerek canlı laktik asit bakterisi ve Penicillium spor süspansiyonu ve seçili mayalar ile mayalanır ve daha sonra 28 - 36 °C sıcaklıkta buzağı renneti eklenir.

Peynir birkaç günlük bir süre boyunca 18 - 24 °C sıcaklıkta kuru tuzlama işlemine tabi tutulur.

Olgunlaştırma esnasında, Gorgonzola peynirlerdeki Penicillium cinsleri ve suşları gelişmeye başlayarak mavi-yeşilimsi ve/veya gri-mavi damarlanmayı (mermerleşme) sağlar.

Farklı Gorgonzola tipleri için farklı olan peynir olgunlaştırılması, -1 ve +7 °C arası sıcaklık ve % 85-100 nisbi nem koşullarının bulunduğu odalarda gerçekleşir.

Gorgonzola peyniri ayrıca ön-paketlemesi yapılmış porsiyonlar halinde, hatta gofrajlı aluminyum folyonun bir kısmı olmaksızın, yetkili teftiş organının veya bu organın görevlendirdiği bir başka organının sertifikasyonuna tabi olarak piyasaya sunulabilir. Ön-paketlemesi yapılmış porsiyonlar, menşei tasdiklenmiş (yani 'gorgonzola' ayırt edici tanımlama işaretini taşıyan gofrajlı alüminyum folyoya sarılmış) bütün tekerleklerden, yarım tekerleklerden veya porsiyonlardan kesilmiş olmalıdır.

Gorgonzola peynirinin porsiyonları, tüketicinin talebi üzerine perakende mağazasında, gofrajlı alüminyum folyo görünür kalmak kaydıyla kesilip paketlenebilir (kiloyla satış). Ayrıca Gorgonzola peynirinin porsiyonları, perakende mağazasında doğrudan satış için, gofrajlı alüminyum folyonun bir kısmı ürün porsiyonu üzerinde kalmak kaydıyla kesilip paketlenebilir.

**Denetleme:**

CSQA Certificazioni Srl (CSQA), zirai gıdalar dâhil ancak bunlarla sınırlı olmayan çeşitli sektörlerde, uluslararası düzeyde akredite bir İtalyan sertifikasyon kuruluşudur. CSQA, sertifikasyonları doğrulayabilir ve tüm zirai gıda alanındaki sorunlara/kaygılara cevaben denetimler yapabilir.

Gorgonzola peynirinin denetimleri tüm karakteristik özelliklerini ve aşağıda sıralananları içermektedir:

- Üretim zincirine dâhil olan tüm tarafların (ham madde üretiminin, peynir yapımının ve olgunlaştırılmasının gerçekleştirildiği bölgelerin) coğrafi sınırların içinde bulunması,
- Ham maddenin, içeriklerin ve karakteristiklerin tanımını içeren ürün tarifi,
- Üretim yöntemin tarifi,
- Ürünü ve ürünü meydana getiren içerikleri tanımlamak ve kaynağını bulmak için gereken takip sistemi,
- Ürünün piyasaya sunulduğu yöntemler.

Genel kontroller, hem doğrudan ilgili taraflarca üretim zincirinde (iç denetim faaliyetleri) üstlenilen faaliyetleri hem de işlemlerin ve ürünlerin uyumunu tayin etmek üzere CSQA tarafından gerçekleştirilecek uyum kontrollerini kapsamaktadır.

Denetimlerde, üretim zinciri içinde bulunanların iç denetim etkinlikleri CSQA tarafından gerçekleştirilen kontrol denetlemeleri (teftiş) sırasında incelenen ve değerlendirilen ilgili kayıtlar da incelenir. Üretim zinciri içindeki taraflar, iç denetim belgeleri düzenleyip, bunları düzgün bir biçimde tutmalı ve kontrollerde kullanılabilmesi için CSQA'ya temin etmelidirler.

Üretim zinciri içinde bulunan taraflar; çiftliklerden (süt üreticileri), süt toplayıcılarından, mandıralardan, olgunlaştırıcılardan, porsiyonlama operatörlerinden ve ön-paketleyicilerden meydana gelmektedir.

Denetleme prosedürleri

İlk değerlendirmenin başarılı bir biçimde tamamlanması ve kontrole tabi taraflar listesine kaydı üzerine, başvuru sahibi kontrol planında ve tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun bulunan ve kaydı tespit edilen bütün özellikleri değiştirilmeksizin sürdürecektir.

Denetlemede teftiş denetimleri ve kontrollerin ölçüsü

Denetim, tarafların düzenlenen şartlara uygun ürünü üretme kapasitesini sürekli olarak devam ettireceğinden emin olmak üzere tasarlanmıştır. Denetlemedeki Kontrol Organı, aşağıdaki inceleme planını uygular:

| Operatörler | Denetlemede kontrol edilen operatörler % | Kontrol türü |
|---|---|---|
| Süt Üreticileri | %10 | Belge ve teftiş |
| Süt toplayıcılar | %100 | Belge ve teftiş |
| Mandıralar | Hacimlerle ilgili fıkra 8.1.2 | Belge ve teftiş |
| Olgunlaştırıcılar | %100 | Belge, teftiş ve analitik |
| Porsiyonlama operatörleri | %100 | Belge ve teftiş |
| Ön-paketleyiciler | %100 | Belge ve teftiş |

Olası uyumsuzluk durumunda CSQA her türlü önlemi almakla yükümlüdür.

***i. Süt üreticilerinin denetlenmesi***

Süt üreticilerinin, ön bildirim üzerine veya ön bildirim olmaksızın, beklenenler ve gerekenler doğrultusunda, iç denetimde gerçekleştirilen faaliyetlere atfen ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik şartları gözeterek uygun kayıtları belgelemeleri, tutmaları ve CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolüne açmaları gerekir.

Çiftliklere yönelik kontrollerin kapsamına ilişkin %10 rakamına atfen, bu yüzde aşağıdakilerin toplanması ile gerçekleştirilir:

- İtalyan Tarım Gıda ve Ormancılık Bakanlığınca tanınan çiftlikler listesinden rastgele seçilen tarafların %5'i;
- Bildirilen şüphe ve kuşkulara dayanarak, sorumlu Consorzio di Tutela (Koruma Konsorsiyumu) tarafından seçilen tarafların %5'i. Bu raporların beklenen %5 rakamına erişmemesi durumunda, Konsorsiyum bu eksik kısım için olan kotayı, kayıtlı çiftlikler listesinden rastgele seçilen taraflarla birleştirecektir. MIPAAF tarafından atanan bir Consorzio di Tutela (Koruma Konsorsiyumu) olmaması durumunda, yüzdenin tamamı, bir önceki maddede açıklanan yöntem izlenerek MIPAAF tarafından tespit edilir.

***ii. Süt toplayıcıların, mandıraların, olgunlaştırıcıların, porsiyonlama operatörlerinin ve ön-paketleyicilerin denetlenmesi***

Tabloda belirtildiği üzere CSQA süt toplayıcı, işlemci, olgunlaştırıcı, porsiyonlama operatörü ve ön-paketleyici rolleri için tanınan tarafların %100'ünü doğrulayacaktır.

Özel olarak mandıralar için, kontrol kotası üretim hacimlerine ilişkin olarak aşağıdaki yüzdelerle gerçekleştirilir:

| Yıllık olarak üretilen tekerlekler | Yıllık doğrulama sayısı |
|---|---|
| 100.000 altı | 1 |
| 100.001 ve 500.000 arası | 2 |
| 500.001 üstü | 3 |

Belirtilen tarafların, iç denetim faaliyetine atfen ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik geçerli şartlara atfen uygun kayıtları belgelemeleri, tutmaları ve CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolüne açmaları gerekir.

İlaveten, üretim zincirindeki taraflar, ön bildirim üzerine veya ön bildirim olmaksızın, üretim sahasında ve/veya diğer olası ilgili sahalarda uyumu değerlendirmek üzere CSQA'nın gerçekleştireceği uyum kontrollerinde hazır bulunmalı ve bunları kabul etmelidir.

Ürünün analitik denetlemesi

Gorgonzolaya yönelik genel kontroller dizisi dolayısıyla hem düzenlenen üretim zincirindeki firmaların doğrudan sorumlu oldukları faaliyetler (iç denetim) hem de üretim zincirindeki ve ürün denemesindeki tarafların teftiş denetlemelerini kapsayan ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik olarak yürürlükteki düzenlemelerle uyumu sağlamak amacıyla CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolleri yer almaktadır.

Kimyasal karakteristikleri tayin etmek üzere, CSQA'nın gerçekleştireceği analizler için numuneler, UNI CEI EN ISO/IEC 17025 tüzüğüne göre akredite bir laboratuvarda test edilir.

a. İç denetime dâhil analitik denetim

Tanınan tarafların sorumluluğu, iç denetim yoluyla ürünün kalitesinin Gorgonzola için belirlenen şartları karşılamasını temin etmektir.

- Fiziksel ve Organoleptik Karakteristikler
- Kimyasal Karakteristikler

b. CSQA tarafından yapılan analitik denetim

- Fiziksel ve Organoleptik Karakteristikler
- Kimyasal Karakteristikler

Uyumsuz sonuçlanan partilerin coğrafi işaret üretim zincirinden çıkartılması gerekir.

## 6. Erzurum Pastırması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 1311
**Tescil Tarihi** : 10.01.2023
**Başvuru No** : C2021/000131
**Başvuru Tarihi** : 23.03.2021
**Coğrafi İşaretin Adı** : Erzurum Pastırması
**Ürün / Ürün Grubu** : Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti
**Tescil Ettiren** : Erzurum Ticaret Borsası
**Tescil Ettirenin Adresi** : Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
**Coğrafi Sınır** : Erzurum ili
**Kullanım Biçimi** : Erzurum Pastırma ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Erzurum Pastırması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Erzurum Pastırması; büyükbaş hayvanların antrikot, kontrafile ve but kısımlarından elde edilen etlerin standardizasyon işlemi sonrasında tuzlanıp kurutulması ve çemenlenip tekrar kurutulması suretiyle üretilir.

Tablo 1. Erzurum Pastırması, üç sınıf halinde üretilir. Bu sınıflara ait özellikler aşağıdaki gibidir.

| Özellikler | Sınıf 1 | Sınıf 2 | Sınıf 3 |
|---|---|---|---|
| Kas içi yağ dağılımı | Belirgin | Az belirgin | Belirgin değil |
| Yağlılık | Az yağlı | Orta yağlı | Yağlı |
| Renk | Pembeden kırmızıya kadar | Kırmızıdan koyu kırmızıya kadar | Koyu kırmızı |
| Yapı | Orta yumuşak | Yumuşak | Çok katı veya çok yumuşak |
| Gevreklik | Gevrek | Yarı gevrek | Sert |
| Çemen oranı, % (m/m), en çok | 6 | 8 | 10 |

Tablo 2. Erzurum Pastırmasının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

| Özellik | Değer |
|---|---|
| Rutubet, % (m/m), en çok | 50 |
| Tuz, % (m/m), (kuru maddede), en çok | 7 |
| Yağ, % (m/m), en çok | 40 |
| pH değeri | 4,5 - 5,8 |
| Nitrat mg/kg en çok | 150 |

Erzurum Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum'un mutfak kültürü içine önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdan temin edilen etler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Erzurum Pastırmasının üretiminde kullanılan etler, Erzurum'un yüksek rakıma sahip meralarında doğal yemlerle beslenmiş büyükbaş hayvanlardan elde edilir. Üretimde, kullanılacak hayvan etleri kesilen hayvanların antrikot, kontrafile ve but kısımlarından elde edilir.

100 kg Erzurum Pastırması üretmek için gerekli bileşenler aşağıda verilmektedir.

115-125 kg et
9,5-12,5 kg tuz
7-12,5 kg çemen
50 mg/kg sodyum nitrit

Fire oranı %15-25 arasında değişir.

Çemenli kurutma: Çemenleme işlemi tamamlanmış etler 20±1°C'de ve %70±2 bağıl nemde 8 gün süre ile kurutulmuştur.

Hayvanlardan elde edilen 0-7 °C sıcaklığındaki etler açılır. Etlerin açılması işleminde parça etler lenf, yumrularından, fazla yağlarından, büyük damar ve sinirlerinden arındırılarak ve birkaç yerinden kesilerek etin içindeki sıvının akıtılması sağlanır. Açılan etler, 24-48 saat arasında kesilerek birinci tuzlama işlemiyle tuzda bekletilir. Tuzda bekletilerek suyun dışarıya çıkarılması sağlanır ve su aktivitesini azaltarak etin bozulması engellenir. İlk tuzlamadan alınan etler ters yüz edilerek 12-24 saat kadar ikinci kez tuzda bekletilir. Tuzlama işlemi; etin uzun süre muhafaza edilebilmesi için küflenmeyi önlemek amacıyla fazla suyun dışarı çıkmasını kolaylaştırmak için yapılır. Tuzunu tamamen almış olan etler, yıkanıp kurumaları için 2-3 gün oda şartlarında bekletilir. Kurutulan etler, fazla suyunun uzaklaştırılması için baskıya alınarak denkleme işlemi uygulanır. Denkleme işleminden sonra etler, çemenlenir. Çemenleme, baskılama ve kurutma işlemlerinden sonra etler daha önceden hazırlanan çemen hamuru içerisinde 4°C'de 1 gün bekletilir. Daha sonra etlerin yüzeyindeki çemen takriben 2-3 mm olacak şekilde inceltilerek çemenli kurutma işlemine geçilir. Çemen hamurunun hazırlanmasında 500 g buy otu tohumu unu, 450 g sarımsak, 150 g kırmızı tatlı toz biber ve 150 g kırmızı acı toz biber kullanılır ve bu bileşenler su ilave edilerek çemen hamuru kıvamına getirilir.

Çemenlenmiş etler, kurumaları için oda şartlarında 1-3 gün bekletilir. İkinci defa kurutma işlemi uygulanır. Erzurum Pastırması, son olarak ürün paketlemesi yapılır. Paketleme için gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenir 0-4 °C de depolanır ve ürünün sevkiyatı da soğuk zinciri bozulmadan aynı sıcaklıkta yapılır. Paketleme üzerinde üretim ve son tüketim tarihleri bulunan etiketler yapıştırılarak etiketleme işlemi yapılır.

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

Erzurum Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum'un mutfak kültürü içine önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdan temin edilen etler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Pastırmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Ziraat fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Erzurum Pastırması üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; etin coğrafi sınırdan temin edilmesi; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Pastırması ibaresinin, logosunun 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.

## 7. Biga Peynir Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | **:** 1312 |
| **Tescil Tarihi** | **:** 11.01.2023 |
| **Başvuru No** | **:** C2022/000043 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** 04.02.2022 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** Biga Peynir Tatlısı |
| **Ürün / Ürün Grubu** | **:** Peynir tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| **Coğrafi İşaretin Türü** | **:** Mahreç işareti |
| **Tescil Ettiren** | **:** Biga Ticaret ve Sanayi Odası |
| **Tescil Ettirenin Adresi** | **:** İstiklal Mah. Kevser Özengil Cad. No:16 Biga ÇANAKKALE |
| **Coğrafi Sınır** | **:** Çanakkale ili |
| **Kullanım Biçimi** | **:** Biga Peynir Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Biga Peynir Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Biga Peynir Tatlısı; teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir, su, özel amaçlı buğday unu, yumurta ve karbonat ile hazırlanan Çanakkale iline özgü bir tatlıdır. Çanakkale ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Biga Peynir Tatlısı; günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; özellikle düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de hazırlanarak tüketime sunulur. Bu sebeplerle Biga Peynir Tatlısının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Biga Peynir Tatlısı; hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin tekniğine uygun olarak yoğurulmasıyla elde edilen hamura şekil verilip, kızarıncaya kadar fırınlanmasıyla yarı mamul olarak hazırlan bir üründür. Daha sonra şerbetlenip tatlı olarak servisi yapılır.

Yarı mamul olarak üretilen Biga Peynir Tatlısı; parlak görünümlü, kehribar kahverengi renk ve tonlarında, yarım küre şeklinde, yuvarlak/dış bükey, yüzeyi tümsek ve şişkin bir şekilde üretilir. Taze peynir tadının baskın olduğu bir tada sahiptir. Ürünün yeterince pişkin olması, yanık veya soluk/beyaz görünümlü olmaması istenir.

Ayrıca Biga Peynir Tatlısının şerbetlendikten sonra kırılma yapmaması istenir. Şerbetlenmesi tamamlanan peynir tatlıları; isteğe bağlı olarak üzerine süsleme şeklinde ve/veya tatlının yanında, kaymak ya da dondurma ile de servis edilebilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Biga Peynir Tatlısının üretimi ustalık becerisi gerektirir.

**Üretim Metodu:**

Biga Peynir Tatlısı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Oranları

- %40 teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir, %35 özel amaçlı buğday unu, %18 su, %6 yumurta, %1 karbonat.

Şerbet İçin Bileşenler Listesi ve Ortama Miktarları (150 g Biga Peynir Tatlısı İçin)

- 1,25 litre su, 1 kg beyaz toz şeker, isteğe bağlı olarak 10 ml limon suyu veya 10 g limon tuzu.

Biga Peynir Tatlısı Üretim Aşamaları

Hamurun Hazırlanması: Yeteri büyüklükteki bir kazan/kap içerisine bileşenler (sırasıyla yumurta, peynir, buğday unu, karbonat ve su) konularak hamur istenilen yumuşak kıvama gelene kadar yoğurulur. Kullanılacak peynir hamura işlenmeden önce öğütülür/küçük parçalar haline getirilir. Burada hazırlanacak hamurun homojen olarak karıştırılması ve kıvamının sağlanmasında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. İstenilen kıvama gelen hamur el ile veya şekil verme alet/ekipmanları ile yarım küre şeklinde, yuvarlak/dışbükey bir şekilde hazırlanır.

Pişirme: Şekil verilen hamurlar fırın tepsilerine alınır. Bu hamurlar ortalama 250°C sıcaklık ve 20 dakika süre ile buharlı fırınlarda veya 170°C sıcaklık ve 40 dakika sürede buharsız fırınlarda pişirilir. Ayrıca üretilecek ürünün raf ömrünün uzun olması bakımından tercihe bağlı olarak pişirmede ortalama 170°C sıcaklık ve 20 sürede çifte fırınlama da uygulanabilir. Fırınlanması ve pişirilmesi tamamlanan peynir tatlıları soğumak üzere dinlenmeye alınır. Böylelikle soğutulduktan sonra şerbetlenmeye hazır yarı mamul halindeki Biga Peynir Tatlısı üretilmiş olur.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama: Yarı mamul olarak üretilen Biga Peynir Tatlısı; serin, kokulardan ari, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da dökme olarak, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Şerbetleme ve Servis: Beyaz toz şeker ve su yeteri büyüklükteki bir kap içerisinde karıştırılır ve kaynatılır. Kaynamaya başlayan şerbete isteğe bağlı olarak limon suyu/limon tuzu da eklenerek yaklaşık 10 dakika kadar daha kaynatılması sağlanır. Kaynayan şerbete yarı mamul olarak üretilen peynir tatlıları ilave edilir. Peynir tatlıları şerbetini çekmesi için ortalama 20 dakika kadar şerbet içinde kaynatılır.

Şerbetlemesi biten peynir tatlıları servis tabaklarına alınır. Biga Peynir Tatlısı isteğe bağlı olarak; üzerine süsleme şeklinde ve/veya yanında kaymak ya da dondurma ile de servis edilebilir.

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

Çanakkale ilinde uzun yıllardır üretilen, bölge mutfak kültüründe bilinirliliği bulunan, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Biga Peynir Tatlısının; üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Biga Peynir Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Biga Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Biga Ticaret ve Sanayi Odası ile Biga İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim 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 Biga Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Biga Peynir Tatlısı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşenler listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.

## 8. Hakkari Girara Huluga

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | **:** 1313 |
| **Tescil Tarihi** | **:** 11.01.2023 |
| **Başvuru No** | **:** C2022/000213 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** 18.07.2022 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** Hakkari Girara Huluga |
| **Ürün / Ürün Grubu** | **:** Yemek / Yemekler ve çorbalar |
| **Coğrafi İşaretin Türü** | **:** Mahreç işareti |
| **Tescil Ettiren** | **:** Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası |
| **Tescil Ettirenin Adresi** | **:** Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ |
| **Coğrafi Sınır** | **:** Hakkari ili |
| **Kullanım Biçimi** | **:** Hakkari Girara Huluga ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Hakkari Girara Huluga; hazırlanması bakımından içerisinde ekşi, tatlı ve tuzlu tatları içerisinde barından Hakkari iline özgü yemeklerin arasında yer alır. Hakkari Girara Huluga; su, kavurma, kuru meyveler, ceviz içi, pirinç, nohut, sıvı yağ ve tuz kullanımı ile üretim metoduna uygun olarak bu bileşenlerin karıştırılarak pişirilmesiyle hazırlanan bir yemektir.

Hakkari Girara Huluga; uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve bölgesinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir yemektir.

Hakkari Girara Huluganın tarihçesinde; özellikle bayram, merasim vb. özel günlerde yapıldığı ve misafirlere ikram edildiği bilinir.

Hakkari Girara Huluga; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu bulunan bir yemektir. Hakkari Girara Huluganın üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Hakkari Girara Huluga Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1 litre sıcak su, 300 g siyah kuru erik, 300 g kuru üzüm, 300 g elma kurusu (isteğe bağlı), 300 g ceviz içi, 300 g kavurma, 200 g haşlanmış nohut, 100 ml ayçiçek yağı, 100 g pirinç, 20 g tuz.

Hakkari Girara Huluganın Hazırlanması:

Kuru erik, kuru üzüm, elma kurusu ve pirinç ayrı ayrı kaplarda ılık su içerisinde 1 saat kadar bekletilir. Daha sonra yıkanır ve süzülür.

Yeteri büyüklükteki bir tencere ocağa alınır ve içerisine ayçiçek yağı konulur. Yağ kızdırıdıktan sonra kavurma eklenir. Karıştırılarak kavurma içerisindeki yağ eridikten sonra sırasıyla yıkanılan kuru erik, kuru üzüm, elma kurusu ve pirinç ilave edilerek bu karışım iyice kavrulur. Üzerine sıcak su eklenir. Daha sonra bu karışım kaynamaya başlayınca üzerine haşlanmış nohut ve ceviz içi eklenir. En son aşamada ise tuz ilave edilir.

Tencerenin kapağı kapatılır ve yemeğin ortalama 15 dakika pişirilmesi sağlanır.

Pişirilmesi tamamlanan Hakkari Girara Huluga yaklaşık 15 dakika dinlendirildikten sonra servise hazır hale gelmiş olur.

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

Üretim metodu bakımından farklılaşan Hakkari Girara Huluga yemeğinin hazırlanmasında; özellikle kuru meyvelerin seçimi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Hakkari ili ile ün bağı bulunan Hakkari Girara Huluganın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim 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 Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Girara Huluga coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.

## 9. Hakkari Gulol

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | **:** 1314 |
| **Tescil Tarihi** | **:** 11.01.2023 |
| **Başvuru No** | **:** C2022/000214 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** 18.07.2022 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** Hakkari Gulol |
| **Ürün / Ürün Grubu** | **:** Yemek / Yemekler ve çorbalar |
| **Coğrafi İşaretin Türü** | **:** Mahreç işareti |
| **Tescil Ettiren** | **:** Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası |
| **Tescil Ettirenin Adresi** | **:** Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ |
| **Coğrafi Sınır** | **:** Hakkari ili |
| **Kullanım Biçimi** | **:** Hakkari Gulol ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Hakkari Gulol; su, yoğurt, pirinç, kavut, sade yağ ve/veya tereyağı ve tuz ile üretim metoduna uygun olarak karıştırılarak kaynatılmasıyla hazırlanan bir yemektir.

Hakkari Gulol; hazırlanması bakımından Hakkari iline özgü yemeklerin arasında yer alır. Bu yemeğin tarihçesinde; ziyafet, düğün, merasim vb. özel günlerde yapıldığı ve misafirlere ikram edildiği belirtilir. Ayrıca gulul, gilol ve gılol olarak da bilinir.

Hakkari Gulol; uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve bölgesinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir yemektir.

Hakkari Gulol; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu bulunan bir yemektir.

Hakkari Gulol üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Hakkari Gulol Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1,5 litre sıcak su, 1 kg yoğurt, 400 g pirinç, 250 g tereyağı ve/veya sadeyağ, 100 g buğday unundan elde edilen kavut ve 25 g tuz.

Kavut: 100 g buğday unu, 70 g tereyağı ve/veya sadeyağ, isteğe bağlı olarak 25 g çiçek balı, üzüm pekmezi veya beyaz şeker.

Hakkari Gulolun Hazırlanması:

Bir tencere içerisine yoğurt konulup kısık ateşte pişirmeye bırakılır. Yoğurdun kesilmemesi için sürekli karıştırma yapılır. Kaynamaya yakın tencereye sıcak su eklenir.

Pirinçler öncelikle ılık suda bekletir. Nişastasından arındırılan pirinçler yıkanır, süzülür ve aynı tencereye yoğurdun üzerine ilave edilir. Son aşamada tuz eklenir ve 20-30 dakika kadar kaynamaya bırakılır. Pirinçlerin şişmesi ve nispeten yoğun kıvama gelmesiyle pişirmeye son verilir. Pişirilmesi tamamlanan yemek yayvan bir tepsi veya tabağa alınır ve ortası açılır.

Kavutun Hazırlanması: Bir tava içerisinde sadeyağ ve/veya tereyağı, ocakta eritilerek, üzerine 100 g buğday unu eklenerek 10-15 dakika istenilen yumuşak kıvam elde edilene kadar kavrulur. Üzerine tatlandırmak amacıyla çiçek balı, üzüm pekmezi veya beyaz şeker eklenebilir. Yapılan bu karışımın iyice özdeşleşmesi/karıştırılması gerekir.

Ayrı bir tavada tereyağı ve/veya sadeyağ eritilir, renginin açık kahverengiye dönmesi istenir. Ürünün tarihçesinde, klasik servis şekli Hakkari Gulolun orta kısmı açılır ve eritilmiş sıcak yağ ayrı bir kapta yemeğin

ortasına yerleştirilir. Sunum için hazırlanan Hakkari Gulolun etrafına kavut serpilir. İsteğe bağlı olarak ekmek ile beraber servisi yapılır.

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

Üretim metodu ve servis edilmesi bakımından farklılaşan Hakkari Gulol yemeğinin hazırlanmasında; özellikle bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Hakkari ili ile ün bağı bulunan Hakkari Gulolun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim 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 Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Gulol coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.

## 10. Hakkari Kadesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | **:** 1315 |
| **Tescil Tarihi** | **:** 11.01.2023 |
| **Başvuru No** | **:** C2022/000215 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** 18.07.2022 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** Hakkari Kadesi |
| **Ürün / Ürün Grubu** | **:** Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| **Coğrafi İşaretin Türü** | **:** Mahreç işareti |
| **Tescil Ettiren** | **:** Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası |
| **Tescil Ettirenin Adresi** | **:** Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ |
| **Coğrafi Sınır** | **:** Hakkari ili |
| **Kullanım Biçimi** | **:** Hakkari Kadesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılamadığında, Hakkari Kadesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Hakkari Kadesi; elle hazırlanan hamurun iç harcı ile doldurulması ve üzerine yumurta, susam ve/veya çörekotu konularak hazırlanan bir fırıncılık mamulüdür.

Hakkari Kadesi; Hakkari iline özgü fırıncılık mamulleri arasında yer alır. Bu ürünün tarihçesinde; özellikle dini bayramlarda bölge halkı tarafından imece usulü ile bir araya gelinerek pişirildiği ve maddi durumu olmayan kişilere de dağıtıldığı belirtilir. Kahvaltı sofralarında ve düğün vb. merasimlerde dağıtımı ve sunumu yapılır. Ayrıca misafirliklerde hediye olarak takdim edildiği de bilinir.

Kade; Hakkari ilinde halk arasında alışılagelen adıyla çörek olarak bilinir. Hamuru açılırken merdane, oklava vb. mutfak aletleri kullanılmaz. Hazırlanacak hamur, elle açılır ve yine elle nakış atma denilen şekil verme işlemi ile pişirilmeye hazır hale getirilir. Genellikle şekil olarak daire ve yarım daire şeklinde hazırlanır.

Üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu ile ustalık becerisi gerektiren bir üründür.

Hakkari Kadesinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Hakkari Kadesi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (8 adet/8 kişilik):

İç Harcı: 1 kg özel amaçlı buğday unu, 750 g tereyağı/sadeyağ veya margarin, 200 g dövülmüş ceviz içi, 150 ml ayçiçek yağı ve 25 g tuz.

Hamuru için: 2 kg özel amaçlı buğday unu, 500 ml ılık su, 400 g tereyağı/sadeyağ, 100 ml ayçiçek yağı, 40 g yaş ekmek mayası, 30 g beyaz şeker ve 30 g tuz.

Üzerine sürülmek üzere: 3 adet yumurta, 100 g susam ve/veya çörekotu.

Hakkari Kadesinin Hazırlanması:

İç Harcın Hazırlanması: Ayçiçek yağı ve tereyağı derin bir tencere içerisine konulur. Tencerede eritilen ve kızan yağın içerisine yavaş yavaş buğday unu ilave edilir. İlk atılan un kavrulduktan sonra kalan buğday un azar azar tencereye ilave edilir. Kavrulan un-yağ karışımının rengi kahverengiye dönmeye başlayınca ceviz içi ve tuz ilave edilir. Bu karışım kavrulduktan sonra oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Hamur Hazırlanması: Hamur hazırlanacak kaba önce buğday unu konulup ortası açılır. Bunun üzerine eritilmiş tereyağı/sadeyağ, su, maya ve tuz konulur. Daha sonra yoğurulma aşamasına geçilir. Yumuşak kıvamlı, ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur elle ve ayçiçek yağı yardımıyla topaklanır ve ortalama 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenen hamur bezelere ayrılır. Unsuz zeminde hamurlar el ile

açılır. İçerisine iç harcı ilave edilir ve kapatılır. Kapatılan bezeler yaklaşık 10 dakika kadar daha dinlendirilir. En son aşamada bezeler avuç büyüklüğünde açılır. Kenarlarına ve üzerine elle nakışlama denilen şekil verme yapılır. Daire ya da yarım daire şeklinde açılan hamurların üzerine yumurta, susam ve/ya çörekotu karışımı sürülür.

Pişirme: Pişirme önceden ısıtılmış 160-180 °C aralığındaki sıcaklıklarda; tercihen taş zeminli fırın veya tandırlarda gerçekleştirilir. Hamurların üstünün ve alt kısımlarının pişmesi tamamlanınca pişirmeye son verilir.

Pişirilmesi tamamlanan Hakkari Kadesi kısmen oda sıcaklığında soğuyunca tüketime sunulur. Hakkari Kadesinin; ambalajlanması durumunda ise; ürünün tamamen soğuduğundan ve oda sıcaklığına geldiğinden emin olunması gerekir. Ambalajlamada gıda ile temasa uygun ambalajlar kullanılır. Ürün ambalajında ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgilerine yer verilir.

Hakkari Kadesi; serin, kokulardan ari, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir.

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

Üretim metodu bakımından farklılaşan Hakkari Kadesi hazırlanmasında; hamurun homojen şekilde elle yoğrulması, açılması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Hakkari ili ile ün bağı bulunan Hakkari Kadesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim 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 Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Kadesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.

## 11. Hakkari Kepaye

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|---|---|
| **Tescil No** | **:** 1316 |
| **Tescil Tarihi** | **:** 11.01.2023 |
| **Başvuru No** | **:** C2022/000216 |
| **Başvuru Tarihi** | **:** 18.07.2022 |
| **Coğrafi İşaretin Adı** | **:** Hakkari Kepaye |
| **Ürün / Ürün Grubu** | **:** Yemek / Yemekler ve çorbalar |
| **Coğrafi İşaretin Türü** | **:** Mahreç işareti |
| **Tescil Ettiren** | **:** Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası |
| **Tescil Ettirenin Adresi** | **:** Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ |
| **Coğrafi Sınır** | **:** Hakkari ili |
| **Kullanım Biçimi** | **:** Hakkari Kepaye ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Hakkari Kepaye; Hakkari iline özgü yemeklerin arasında yer alır. Hakkari Kepaye uzun yıllardır bölgesinde bilinen, bölgesinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir yemektir.

Hakkari Kepayenin tarihçesinde; özellikle kurban bayramı, merasim vb. özel günlerde yapıldığı ve misafirlere ikram edildiği bilinir.

Hakkari Kepaye; bağırsak ve işkembenin bir arada yer aldığı ve bunların iç harcı ile doldurulması, bu yemeğe özgü hazırlanan sos ile pişirilerek tüketime sunulan Hakkari iline özgü bir yemektir. Hakkari Kepayenin hazırlanmasında kullanılan işkembe ve bağırsaklar, tercihen küçükbaş hayvanlardan elde edilir.

Hakkari Kepaye; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu bulunan bir yemektir.

Hakkari Kepayenin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Hakkari Kepaye Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- İç Harcı: 1 kg pirinç, 250 g tereyağı, 100 ml ayçiçek yağı, 30 g tuz, 30 g karabiber ve isteğe göre 1 adet kuru soğan.
- 0,6 kg işkembe ve 0,6 kg bağırsak (tercihen küçükbaş hayvanlardan elde edilen).
- Pişirilen doldurulmuş işkembe ve bağırsakların üzerine konulmak üzere: 2 litre sıcak su ve 250 g haşlanmış nohut.
- Sos: 100 ml ayçiçek yağı ve 50 g kırmızı pul biber.

Hakkari Kepayenin Hazırlanması:

İşkembe ve bağırsağın temizlenerek bekletileceği karışımı hazırlamak için; ortalama 1 litre su, 0,5 kg yoğurt, 50 ml limon suyu, 40 g tuz ve 200 ml sirke (isteğe bağlı) kullanılır. Bu bileşenler homojen şekilde karıştırılarak hazır hale getirilir.

Hakkari Kepaye hazırlanırken; işkembe ve bağırsakların iç ve dış her iki tarafının çevrilerek iyice temizlenmesi gerekir. Yeterli büyüklükteki bir kap içerisinde işkembe ve bağırsaklar, hazırlanan karışım ile beraber ortalama 3 saat kadar bekletilir. Bekletilmesi tamamlan işkembe ve bağırsakların su ile özenle yıkanarak iyice temizlenmesi ve durulanması sağlanır. Kullanılacak olan işkembe ve bağırsakların seçimi ve gıda olarak kullanımı; başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ile ilgili gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

Yıkanan ve süzülen pirinçler; tavaya alınarak tereyağı ve ayçiçek yağı ile kavurulur. Soğan kullanılmak istenirse öncelikle tavada doğranmış kuru soğanlar kavrulur. Yeterince kavrulan pirincin içerisine tuz ve karabiber ilave edilir ve karıştırılır. Hazırlanan bu iç harcı soğumaya bırakılır.

Durulanan işkembeler porsiyonlarına ayırılır. İşkembeleri önce gıda ile temasa uygun iğne ve iplik kullanılarak dikilir. Bu aşamada iç harcını dolduracak kadar boşluk bırakılmasına özen gösterilir. Kalan boşluktan iç harcını doldurup geri kalan kısmı da dikilir. Bağırsaklar ise yağlı iç kısma bakacak şekilde iç harcı ile doldurulur. Doldurulan bağırsaklar her iki ucundan birleştirilerek bağlanır. Bağırsakların bağlanmasının sebebi iç harcın dışarı çıkmaması sağlamaktır. Doldurulan işkembeler alta, bağırsaklar üste gelecek şekilde tercihen çömlek kaplara yerleştirilir. Yerleştirilen işkembe ve bağırsakların üzerini geçinceye kadar yeterince sıcak su ilave edilir. Ardından haşlanmış nohut ilavesi edilir. Ağzı kapalı bir şekilde ve kısık ateşte 2,5-3 saat kadar pişmeye bırakılır. Gelişen teknoloji ile birlikte pratik olması nedeniyle pişirmede basınçlı tencereler de kullanılabilir.

Yemeğin sosu için ayrı bir tavaya ayçiçek yağı ve kırmızı pul biber konulur. Kırmızı pul biber rengini yağa verinceye kadar ocak üstünde kavrulur.

Hazırlanan sos pişirilmesi tamamlanan yemeğin üzerine dökülür. Hakkari Kepaye servise hazır hale gelmiş olur. Hakkari Kepayenin sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir

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

Üretim metodu bakımından farklılaşan Hakkari Kepaye yemeğinin hazırlanmasında; işkembe ve bağırsakların seçimi, özenle ayıklanması, doldurulması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Hakkari ili ile ün bağı bulunan Hakkari Kepayenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

**Denetleme:**

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim 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 Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Kepaye coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.

## 12. Osmaniye Zeytinyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 1317
**Tescil Tarihi** : 11.01.2023
**Başvuru No** : C2021/000472
**Başvuru Tarihi** : 15.11.2021
**Coğrafi İşaretin Adı** : Osmaniye Zeytinyağı
**Ürün / Ürün Grubu** : Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti
**Tescil Ettiren** : Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
**Tescil Ettirenin Adresi** : Adnan Menderes Bulvarı 9546 Sok. No:70 Merkez OSMANİYE
**Coğrafi Sınır** : Osmaniye ili
**Kullanım Biçimi** : Osmaniye Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Osmaniye Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Osmaniye Zeytinyağı; yüksek derecede yeşil algı ve çiçeksi koku, meyvemsi, acılık ve yakıcılık (keskinlik) özelliklerine sahip olan natürel sızma zeytinyağıdır. Gemlik ve Ayvalık zeytin çeşitleri kullanılarak üretilir ve hasattan sonra 48 saat içinde sıkım işlemi gerçekleştirilir. Yeşilden sarıya değişebilen renklerdedir.

Osmaniye Zeytinyağının duyusal ve kimyasal özellikleri ile yağ asidi kompozisyonuna aşağıda yer verilmektedir.

| Duyusal özellikleri | | Kimyasal özellikleri | |
|---|---|---|---|
| Özellik | Medyan | Özellik | Değer |
| Meyvemsilik | ≥6,4 | Serbest yağ asitliği (%) | 0,5±0,3 |
| Acılık | ≥6,0 | Özgül soğurma | E232: 1,75±0,65<br>E270: 0,161±0,05<br>Δ E: -0,02±0,03 |
| Yakıcılık | ≥6,1 | Peroksit (meq/kg) | 9,3±5,7 |
| Yeşil algı | ≥6,0 | Toplam fenolik içerik (GAE) | 530,2±130 |
| Çiçeksi | ≥6,1 | | |
| Kızışma / çamurumsu tortu | 0 | | |
| Küflü / nemli / topraksı | 0 | | |
| Şarap / sirke / asit- ekşi | 0 | | |
| Islak odun (donmuş) | 0 | | |
| Ransid | 0 | | |

| Yağ asitleri kompozisyonu | |
|---|---|
| Miristik asit | 0,025±0,004 |
| Palmitik asit | 15,70±1,623 |
| Palmitoleik asit | 0,743±0,145 |
| Margarik asit | 0,236±0,072 |
| Margaroleik asit | 0,222±0,065 |
| Stearik asit | 2,861±0,818 |
| Oleik asit | 74,37±4,621 |
| Linoleik asit | 3,681±0,272 |
| Linolenik asit | 0,542±0,211 |
| Araşidik asit | 0,321±0,037 |
| Gadoleik asit | 0,390±0,038 |
| Behenik asit | 0,082±0,007 |
| Lignoserik asit | 0,021±0,006 |

Osmaniye Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

**Üretim Metodu:**

Osmaniye Zeytinyağının üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen Gemlik ve Ayvalık zeytin çeşitleri kullanılır.

- Zeytin Hasadı: Zeytin taneleri elle veya meyveye hasar vermeyecek makinelerle hasat edilerek toprakla temas etmeden toplanır. Kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulan zeytinler kullanılmaz.

- Zeytinlerin Taşınması ve Depolanması: Zeytinlerin hasat edilir edilmez yağa işlenmeleri esastır. Hasat edilen zeytinler, gıda ile temasa uygun, plastik kasalarda, hava alacak şekilde taşınmalı ve hava alacak bir mekânda depolanmalıdır. Depolama süresi 48 saati aşmamalı, bu süre içinde sıkım işlemi tamamlanmış olmalıdır.

- Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkanması: Zeytinler, yaprak, dal, taş ve çamurdan temizlenmeleri için, genellikle 2 aşamalı yıkama işlemine tabi tutulurlar. Bu amaçla helezonlu-paletli yıkama tankları, basınçlı su püskürtücüleri, sarsak elekler ve hareketli bantlar kullanılır.

- Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi: Zeytinler, kontinü sistemlerin kırıcı üniteleri tarafından kırılırlar.

- Zeytinlerin Yoğurulması (Malaksasyon): Kırma işleminden elde edilen zeytin ezmesi yoğrularak zeytin hamuru homojenleştirilir. Yağ damlacıkları devamlı bir faz oluşturacak şekilde birleşerek büyük damlalar oluşturur ve yağ-su emülsiyonu kırılarak yağın serbest hale gelmesi sağlanır.

- Yağ Ekstraksiyonu: Zeytin hamuru, 2 ya da 3 fazlı santrifüjlerde ekstrakte edilir.

- Karasuyun Zeytinyağından Ayrılması: Zeytinyağı üretimi sırasında açığa yağ-karasu karışımındaki karasu, yoğunluk farkı esasına dayalı santrifüjleme işlemi ile birbirinden ayrılır.

- Zeytinyağının Depolanması: Osmaniye Zeytinyağı, gıda ile temasa uygun olan ve özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır. Konik dipli tanklar kolay temizlenebilir. Bu tanklar genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun olarak dizayn edilmişlerdir.

Osmaniye Zeytinyağı koyu renk cam şişelerde ve tenekelerde ışık geçirgenliği olmayan ambalajda havadan, ısıdan ve ışıktan korunarak saklanmalıdır. Koyu renk cam şişede ve güneş ışığı olmayan yerde muhafaza edilmelidir.

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

Osmaniye Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, Osmaniye ilinde yetiştirilen Gemlik ve Ayvalık zeytin çeşitleri kullanılır ve özelliklerini kaybetmemeleri için hasattan sonra 48 saat içinde sıkım işlemi

gerçekleştirilir. . Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaniye Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Osmaniye Zeytin Üreticileri Birliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

- Üretimde, coğrafi sınırda yetiştirilen Gemlik ve Ayvalık çeşidi zeytinlerin kullanılması ve özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Osmaniye Zeytinyağının duyusal, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Osmaniye Zeytinyağı 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.

# 5. 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. Edirne Beyaz Peyniri

93 tescil sayılı Edirne Beyaz Peyniri ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

**“Türk Patent Enstitüsü Başkanlığından:**

555 SAYILI KANUN HÜKMÜNDE KARARNAME GEREĞİ COĞRAFİ İŞARETLERİN KORUNMASINA İLİŞKİN TESCİL TALEBİ İLANI

Aşağıda; başvuru tarihi, başvuru numarası, başvuru sahibi, çeşidi ve teknik özellikleri belirtilen coğrafi işaret tescil başvuruları, 4128 sayılı Kanunla düzenlemeler yapılan 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında ilgililerin "Başvurunun Resmi Gazetede ilan tarihinden itibaren altı ay içinde ilgili herkes 3, 5, 7 ve 8 nci maddelerdeki hükümlere uygunluk açısından tescil talebinin geçersizliğine ilişkin Enstitü nezdinde itirazlarda bulunur.” hükmüne amir olan Kararnamenin 11 nci maddesinin 1 nci fıkrasına uygun olarak ilan edilmektedir. Bu ilan 16/02/2007 tarihli ve 26436 sayılı Resmi Gazete'de de yayınlanmıştır.

Tescil edilecek coğrafi işaretler yine aynı Kararname'nin 20 nci maddesi gereğince; başkalarının aynı ürünleri üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri; aşağıda belirtilen komisyon tarafından hem üretim aşamasında hem de pazarlama aşamasında sürekli yapılacaktır.”

“Ürünün Menşe Ad ve Mahreç İşareti Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler: Türk Patent Enstitüsünün ilgili yazıları ile Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümüne ve Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nden aldıkları yazılara istinaden Edirne Beyaz Peynirinin mahreç işareti olarak korunması yönündeki yazılı görüşleri ile Mahreç işareti olarak tescil talep edilmiştir. Edime ilinin coğrafik konumu itibariyle 3 akarsuyun yarattığı delta ve iklim, bitki örtüsü ve yöreye özgü otlaklar ve kekik ile bu bölgeden elde edilen sütten imal edilen Edime Beyaz Peyniri diğer yörelerden elde edilen süt ile yapılan peynirlerden renk, koku, tat vb. gibi diğer özellikler bakımından farklılıklar yaratmaktadır. Üretim teknolojisi açısından ayırt edici en önemli özellik ise; üretiminde süt, maya ve tuz kullanılması ve bunun dışında herhangi bir katkı maddesi kullanılmamasıdır.”

ifadeleri tescil metninden çıkarılmıştır.

- **Ürün Adı:**

“Ürünün Adı: Beyaz Peynir”

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Peynir /Peynirler”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama (ambalajlarda marka ile birlikte kullanılacaktır)”

ifadesi,

“Edirne Beyaz Peyniri ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Edirne Beyaz Peyniri ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi İşaretin Türü:**

“Mahreç işareti”

ibaresi

“Menşe adı”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Üretim Alanı: Türkiye sınırları”

ifadesi,

“Coğrafi Sınır: Edirne ili”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

“Ürünün Tanımı: Edirne İli ve ilçelerindeki süt hayvanlarından alınan taze sütlerin 65 - 68 ˚C'de 20-30 dakika pastörize edilerek peynir mayası ile pıhtılaştırıldıktan sonra fazla suyunun süzülmesi, şekil verilmesi, salamurada tuzlanması ve soğuk hava deposunda olgunlaştırılması ile elde edilen ve sadece süt, maya ve tuz kullanılmak suretiyle üretilen peynir çeşididir.”

ile

“Ürünün Ayırt Edici Özellikleri

Fiziksel Özellikleri:
Renk : Yöreye özgü sütün yağından kaynaklanan hafif sarımtrak beyaz.
Şekil : Dikdörtgen prizma
Kimyasal Özellikler : Yağ : %20 - %48
Kuru Madde : Min. % 40
Tuz : Kuru Maddede Max. % 10
Asitlik : PH olarak 4,7 – 5,0 veya SH olarak 60-70 olmalıdır.
Kuru Madde : Min. % 40
Tuz : Kuru Maddede Max. % 10
Asitlik : PH olarak 4,7 – 5,0 veya SH olarak 60-70 olmalıdır.

Edirne İli'nin Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının yarattığı deltalar ile bölgeye mahsus iklimin yarattığı bitki örtüsüyle, özellikle yöreye özgü çeşitli otlar ve kekik ile beslenen süt veren koyun, keçi ve inek hayvanlarının sütünden yararlanılmaktadır. En önemli ayırdedici özellik üretimin süt, maya ve tuz kullanılmasıdır. Bunun dışında herhangi bir katkı maddesi, yardımcı bir madde kullanılmamaktadır.”

ifadeleri,

“Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edirne Beyaz Peyniri, Edirne ilinin Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının yarattığı deltalarda doğal endemik bitki örtüsü ve su kaynakları ile beslenen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılan, tam yağlı muhtelif büyüklükte teneke tipi peynirdir. Edirne Beyaz Peyniri, yılın tamamında elde edilen koyun, keçi ve inek sütlerinden üretilir.

Edirne Beyaz Peynirinin üretiminin yapıldığı bölge gerek bitki örtüsü ve gerekse iklim olarak Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının yarattığı deltalardan etkilenir. Akarsuların çevresi bölgeye zengin bir bitki örtüsü sağlar. Bitki örtüsünde buğdaygiller (Poaceae) familyasına bağlı karaçim (Lolium perenne), delice (Lolium temulentum), salkım çimi (Poa pratensis) ve salkım otu (Poa annua L.) gibi süt yağını arttıran ve süte yüksek enzim aktivitesi kazandıran bölgeye mahsus zengin bir bitki örtüsü bulunur. Ayrıca mercanköşk (Origanum majorana L.), güveyi otu (Origanum vulgare), adaçayı (Salvia officinalis L.), tüylü nane (Mentha longifolia L.), oğul otu (Melisa officinalis L.) ve kekik (Thymus vulgaris L.) gibi kokulu bitkiler de bulunur. Hayvanların yediği bu bitkiler süte lezzet ve aroma kazandırır.

Edirne Beyaz Peyniri yöreye özgü sütlerin yağından kaynaklanan hafif sarımtırak beyaz renklidir. Şekil olarak dikdörtgen prizmadır. Edirne Beyaz Peyniri sütün bileşiminde bulunan süt yağından kaynaklanan kremamsı yapıdadır.

Üretiminin yapıldığı koyun, keçi veya inek sütünün tat ve aroma özellikleri ürüne taşınarak peynirin tat ve aromasını etkilemekte ve bunun sonucunda ürünün karakteristik ve temel tat özellikleri olan “tatlımsı”, “tuzlu” ve “ekşi” tatlar oluşmaktadır.

Edirne Beyaz Peynirinin üretiminde sadece süt, maya ve tuz kullanılır.

Edirne Beyaz Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

| Özellik (%) | En az | En çok |
|---|---|---|
| Kuru maddede yağ | 20 | 52 |
| Kuru madde | 40 | 56 |
| Kuru maddede tuz | 4 | 9 |
| Titrasyon asitliği (laktik asit) | 1,5 | 1,8 |
| Protein | 15 | 20 |

”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Süt üreticiden alınırken işletmede tadı, kokusu, derecesi ve asidi kontrol edilir. Sütün bileşiminde ne olduğunu anlamak için kuru madde ve yağ tayini yapılır. Kontrollerde hilesiz ve taze olduğuna karar verilen süt işletmeye alınır ve klarifikatör veya seperatörlerden geçirilerek temizlenir. Yapılacak peynirin tam yağlı, yarım yağlı veya yağsız olma durumlarına göre çeşitli şekillerde yağ ayarlaması yapılır. Beyaz peynir yapımında kullanılacak sütler 65-68 derecede ısıl işleme tabi tutularak hastalık etmenleri ve bakteriler tamamen yok edilir. Pastörizeden sonra süt 28-34 dereceye kadar soğutulur. Ve mayalama 30-32 derecelerde yapılır. Mayalamada maya miktarı, maya kuvvetinin tespitinden sonra pıhtılaşma süresinin 1,5 saat olmasını da dikkate alarak belirlenir. İşleme olgunluğuna gelen pıhtı 1-2 cm büyüklüğünde olacak şekilde teleme bıçaklarıyla parçalanır. Teleme peyniraltı suyunun süzülmesi için cendere bezine alınır ve baskı işlemine geçilir. Baskı süresi sertlikle orantılı olarak yaz aylarından 2-3 kış aylarında ise 3-4 saat devam eder. Yeterli sertliğe gelen peynir kitlesi eni ve boyu 8 cm ve bir tenekede üst üste 3 kalıbın dolduracağı büyüklükte kalıp olarak kesilir. (20 'kg'lık teneke için) Peynirin <sertleşmesi, olgunlaşması ve istenen tat ve lezzete kavuşması için tuzlama yapılır. Tuzlama; peynir teknesinde 16-18 bomelik tuzlu salamura ile gerçekleştirilir. Salamuranın tuz oranı % 16-18 oranında bulunmalı ve yaz kış bu oran korunmalıdır. Peynirlerin yeterli dolum asitliğine erişmesi için peynirler; 1-3 gün süre ile tek sıra halinde dinlendirme kasalarında oda sıcaklığında bekletilir. Bu sürenin sonundan tenekelerin kapağı kapatılıp ters çevrilmek suretiyle 15-20 dakika süzülmeye bırakılır. Tenekeler peynirlerin asitliği 60-70 ŞH veya pH olarak 4.7-5'e ulaştığı zaman otomatik pres

makinesinde kapatılarak 2-4 C soğuk hava depolarına gönderilir. Soğuk hava depolarında en az 3 ay olgunlaştırılan peynirler piyasaya arz edilir."

ifadesi,

"Edirne Beyaz Peyniri yapımında, coğrafi sınırdaki süt toplama bölgesinden toplanan koyun, keçi ve inek sütleri kullanılır. İnek, koyun ve keçi sütleri tek başına veya karıştırılarak kullanılabilir. Edirne Beyaz Peyniri üretiminde kullanılacak sütler antibiyotik ve sütün asitlik gelişimini engelleyici/ nötrleyici maddeler içermemeli, yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmamalıdır. Sütler, sahip olduğu doğal kimyasal bileşimi hiçbir şekilde değiştirilmeden işletmeye teslim edilmeli, mikrobiyolojik ve hijyenik kalitesi yüksek olan sütler peynir üretiminde kullanılmalıdır.

Edirne Beyaz peynirinin yapımında sadece doğal mayalar kullanılır. Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan işlenmiş deniz tuzu kullanılır.

Kontrollerde hilesiz ve taze olduğuna karar verilen süt işletmeye alınır ve seperatör ve filtrelerden geçirilerek temizlenir. Beyaz peynir yapımında kullanılacak sütler 65-68 °C'de 20-30 dakika pastörize edilir. Pastörizasyon sonrası süt, mayalama sıcaklığı olan 30-32 °C'de soğutulup teknelere alınır. Maya kuvveti testinin ardından kullanılacak maya miktarı hesaplanır ve pıhtılaşma süresi 1,5 saat olarak dikkate alınarak maya ilavesi yapılır. İşleme olgunluğuna gelen pıhtı, 1-2 cm olacak şekilde teleme bıçakları ile parçalanır. Teleme peynir altı suyunun süzülmesi için cendere bezine alınır ve baskı işlemine geçilir. Peynirin yumuşaklığı ve sertliği baskı süresine göre değişir. 2-4 saat arası uygulanabilir. Sıkılaşan teleme istenilen olgunluğa ulaştığında kalıplar halinde kesilerek teknelere 15-16 Bome tuz oranıyla hazırlanan tuz salamura verilir. Kalıplar bu salamurada 14-16 saat bekletilir. Ardından kasalara alınıp üzerlerine işlenmiş deniz tuzu atılarak 24-30 saat daha bekletilip 18 kg tenekelere dolum yapılır. Dolum sonrası 4,80-5,00 pH'a gelen peynirler otomatik pres makinası ile kapatılıp 2-4 °C'deki soğuk hava depolarına gönderilir. Soğuk hava depolarında da en az 90 gün olgunlaştırılan peynirler piyasaya arz edilir."

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

"Edirne beyaz peynirinin teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri, Edirne Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda; Edirne Ticaret ve Sanayi Odası temsilcisi, Tarım İl Müdürlüğünden 1 gıda kontrolörü; Edirne Ticaret ve sanayi Odası'na kayıtlı 1 üreticiden oluşan 3 kişilik denetim kurulu tarafından yılda 2 kez üretimin yoğun olduğu 5-6-7-8-9'uncu aylarda, tüketici şikayetleri üzerine ve gerekli görüldüğü hallerde her zaman denetim yapılarak rapor hazırlanacaktır."

ifadesi,

"Denetimler, Edirne Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Edirne Ticaret ve Sanayi Odası, Edirne İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Edirne Ticaret Odası ve Edirne Esnaf ve Sanatkârlar Odasından ürün konusunda uzman en az 4 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim merci tarafından yılda bir defa, şikâyet veya şüphe üzerine ya da ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim kriterleri:

- Sütün temin edildiği coğrafi sınır
- Üretim metodu
- Olgunlaştırma süresi
- Fiziksel ve kimyasal özellikler
- Ambalajlama
- Coğrafi işaretin adı, mahreç işareti amblemi ve logonun kullanımı

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

şeklinde değiştirilmiştir.

## 2. Ordu Tostu

761 tescil sayılı Ordu Tostu ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Üretim Metodu:**

"Ordu Tostu üretiminde ezme sucuk kullanılır. Ezme sucuk; antrkot eti, sucuk içi baharatı, sarımsak ve tuzun belli oranda karıştırıp kıyma makinasında çekilmesi ve kurutulması ile elde edilen, sucuğun sürülebilir formdaki halidir.

Gerekli Malzemeler:

5 kg antrikot eti
600 g sucuk içi baharatı
50 g tuz
100-120 g sarımsak

Antrkot eti sarımsakla birlikte kıyma makinasından geçirilir ve yoğurulur. Daha sonra sucuk içi baharatı eklenir ve karışım tekrar kıyma makinasından geçirilir. Ordu Tostu üretiminde kullanılacak sucuk ezme şeklinde bırakılır, 1 gün kadar buzdolabında (0-4 °C'de) dinlendirildikten sonra kullanılır.

ifadesi,

**"**Ordu Tostu üretiminde ezme sucuk kullanılır. Ezme sucuk; dana eti, sucuk içi baharatı, sarımsak ve tuzun belli oranda karıştırıp kıyma makinasında çekilmesi ve kurutulması ile elde edilen, sucuğun sürülebilir formdaki halidir.

Gerekli Malzemeler:

5 kg dana eti
600 g sucuk içi baharatı
50 g tuz
100-120 g sarımsak

Dana eti sarımsakla birlikte kıyma makinasından geçirilir ve yoğurulur. Daha sonra sucuk içi baharatı eklenir ve karışım tekrar kıyma makinasından geçirilir. Ordu Tostu üretiminde kullanılacak sucuk ezme şeklinde bırakılır, 1 gün kadar buzdolabında (0-4 °C'de) dinlendirildikten sonra kullanılır."

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

"Denetimler Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Ordu Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden konuda uzman en az birer kişinin katılımı ile oluşturulacak denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır. "

ifadesi,

"Denetimler Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile oluşturulacak denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır. "

şeklinde değiştirilmiştir.