

**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**

2022

**Sayı: 132
Yayın Tarihi: 01.09.2022**

**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 132. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	75
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	116
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	117

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 132. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2019/155	Altınöz Zeytinyağı	9
2.	C2019/182	Kastamonu Eğşisi	13
3.	C2020/072	Elazığ Vişnesi	15
4.	C2020/441	Hatay Nar Ekşisi	17
5.	C2021/000102	Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru	20
6.	C2021/000107	Kastamonu Maroon Marinace Mermeri	22
7.	C2021/000139	Erzurum Pekmezli Kadayıfı	24
8.	C2021/000230	Amasya Sıkma Tarhanası	26
9.	C2021/000290	Milas Vekilharcı	28
10.	C2021/000321	Borkça Demir Elması	30
11.	C2021/000387	Amasya Ayva Gallesi	32
12.	C2021/000413	Amasya Cevizli Ballı Baklavası	34
13.	C2021/000453	Ağrı Yaprak Döneri	36
14.	C2021/000493	Safranbolu Çavuş Üzümlü	38
15.	C2021/000528	Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı	41
16.	C2021/000542	Karaman Ekşikara Üzümlü	44
17.	C2021/000544	Erzurum Kara Fatma Çorbası	47
18.	C2021/000549	Erzurum Çeç Pancarı	49

19.	C2022/000031	Kaman Besmeç	51
20.	C2022/000035	Sakarya Kazımpaşa Köftesi	53
21.	C2022/000039	Gediz Höşmerimi	55
22.	C2022/000055	Arsin Foşa Fındığı	57
23.	C2022/000057	Kübbülmişviyye	61
24.	C2022/000096	Nevşehir Pomzası	63
25.	C2022/000101	Bergama Köftesi	67
26.	C2022/000131	Burdur Kabak Helvası	69
27.	C2022/000144	Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi	71
28.	C2022/000147	Karahallı Ciğeri	73

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
-------------------	---------------------	----------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1190	Kastamonu Kestane Balı	75
2.	1191	Konya Paça Yahnisi	79
3.	1192	Çankırı Hameyli Tatlısı	81
4.	1193	Ordu Galdirik Kavurması	84
5.	1194	Erzurum Çiriş Yemeği	86
6.	1195	Safranbolu Maniye Domatesi	88
7.	1196	Torbalı Kuru Domatesi	92
8.	1197	Arsıanlar Biberi	94
9.	1198	Aydın Yuvalaması	97
10.	1199	Çayeli Koloti Peyniri	100
11.	1200	Antalya Paça Çorbası	102
12.	1201	Akçakoca Kaplandede Kestanesi	104
13.	1202	Konya Badem Helvası	108
14.	1203	Konya Topalağı	110
15.	1204	Konya Yağ Somunu	112
16.	1205	Konya Höşmerimi	114

Geleneksel Ürün Adları

Yayın 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

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	786	Yalova Aronyası	116

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	36	Kayseri Pastırması	117

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Altınöz Zeytinyağı

Başvuru No	: C2019/155
Başvuru Tarihi	: 25.10.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Altınöz Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağ dahil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Altınöz Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Hükümet Konağı Altınöz HATAY
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Altınöz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Altınöz Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Altınöz Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Altınöz Zeytinyağı; Altınöz ilçesinde yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani zeytin (*Olea europae* L) çeşitlerinden karışık olarak elde edilen, oda sıcaklığında berrak, sarı ve yeşil tonlar arasında bir renge sahip, orta düzeyde meyvemsi, acılık ve yakıcılık özelliklerine sahip natürel sızma zeytinyağıdır.

Zeytinler, kasım ayının başından aralık sonuna kadar elle veya makine ile hasat edilir.

Altınöz Zeytinyağının bazı kalite özellikleri, başlıca yağ asitleri kompozisyonu, bazı pigment ve tokoferol içerikleri, fenolik bileşik miktarı ve duyu özellikleri sırasıyla Çizelge 1, 2, 3, 4 ve 5’de verilmektedir.

Çizelge 1. Altınöz Zeytinyağının bazı kalite özellikleri

	En az	En çok
Serbest yağ asitleri	0,49	0,94
Peroksit değeri (meq aktif O ₂ /kg yağ)	1,8	7,6
UV ışığında özgül soğurma		
E (232 nm)	1,50	1,82
E (270 nm)	0,09	0,16
ΔE	≤0,01	

Çizelge 2. Altınöz Zeytinyağının başlıca yağ asitleri kompozisyonu (%)

Yağ asitleri (%)	En az	En çok
Palmitik asit (C16:0)	8,1	15,7
Palmitoleik asit (C16:1)	0,0	3,1
Stearik asit (C18:0)	1,1	5,6
Oleik asit (C18:1)	66,3	74,0
Linoleik asit (C18:2)	4,8	12,4
Linolenik asit (C18:3)	0,6	1,2
Araşidik asit (C20:0)	0,2	0,7

Çizelge 3. Altınöz Zeytinyağının bazı pigment ve tokoferol içerikleri (mg/kg)

	En az	En çok
Klorofiller	5,2	18,70
Karotenoidler	5,0	12,80
α -tokoferol	51,6	387,40
β -tokoferol	0,08	4,50
γ -tokoferol	0,80	17,90

Çizelge 4. Altınöz Zeytinyağının bazı fenolik bileşen içeriği (mg/kg)

Fenolik Bileşenler	En az	En çok
3,4-DHPEA (Hidroksitirozol)	2,10	75,10
<i>p</i> -HPEA (Tirozol)	0,20	5,90
Vanillik asit	0,07	4,70
3,4-DHPEA-EDA (Oleacein, Oleuropein-aglycone di aldehyde)	4,20	152,20
<i>p</i> -HPEA-EDA [2-(4-hydroxyphenyl)ethyl (E)-4-formyl-3-(2-oxoethyl)hex-4-enoate]	2,50	66,30
3,4-DHPEA-EA [Oleuropein aglycone mono aldehyde; methyl (4S,5Z,6R)-4-[2-[2-(3,4-dihydroxyphenyl)ethoxy]-2-oxoethyl]-5-ethylidene-6-hydroxy-4H-pyran-3-carboxylate]	2,60	25,40
<i>p</i> -HPEA-EA [Elenolic acid mono aldehyde; 2-(4-hydroxyphenyl)ethyl (E)-4-formyl-3-(2-oxoethyl)hex-4-enoate]	1,60	8,30
Luteloin	0,10	2,00

Çizelge 5. Altınözü Zeytinyağının duyuşal özellikleri

	Ortanca (Medyan)	
Meyvemsilik	3,1	Orta
Acılık	3,0	Orta
Yakıcılık	3,0	Düşük

Altınözü Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Altınözü Zeytinyağının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

1. Zeytinlerin Toplanması

Altınözü Zeytinyağının üretiminde, Altınözü’nde yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani zeytin çeşitleri kullanılır. Zeytinler, kasım ayının başından aralık sonuna kadar elle veya makine ile hasat edilir.

2. Zeytinlerin Temizlenmesi-Yıkama

İşletmeye gelen zeytinler, içerdikleri yabancı madde ve kirliliklerden (yaprak, dal, toprak, taş, böcek vb) arındırılmak için paletli yıkama tankları, basınçlı su püskürtücüleri ve hareketli bantlar kullanılarak 30-40°C sıcaklıktaki su ile yıkanır.

3. Zeytinlerin Kırılması-Ezilmesi

Zeytinler, sürekli sistemlerde metal çekici tip kırıcılarda kırılıp ezilir.

4. Zeytin Hamurunun Yoğrulması (Malaksasyon)

Kırma ve ezme işleminden sonra elde edilen zeytin hamuru malaksörlerde yoğrulur. Yoğurma işlemi ve süresi Altınözü Zeytinyağının kalitesini etkileyen en önemli aşamalardan biri olduğu için yoğurma süresi 30-40 dakikayı, yoğurma sıcaklığı da 30°C’yi aşmamalıdır.

5. Zeytin Hamurundan Yağın Ekstraksiyonu ve Karasuyun Ayrıştırılması

Zeytin hamuru yağın ekstraksiyonu, iki ya da üç fazlı yatay santrifüjlerle (dekantör) yapılır.

6. Zeytinyağının Filtrasyonu

Ekstraksiyon ile karasudan arındırılan zeytinyağı, pamuklu filtrelerden geçirilerek berraklaştırılır. Filtrasyon işlemi ile meyve parçacıkları ve sudan oluşan tortu uzaklaştırılarak zeytinyağının raf ömrünün uzaması sağlanır.

7. Zeytinyağının Depolanması

Klasik ya da modern yöntemler kullanılarak üretilen filtrasyon işleminin sonunda elde edilen Altınözü Zeytinyağı natürel zeytinyağı olup azot gazı altında ve paslanmaz çelik tanklarda 15°C’nin altında depolanır. Gıda ile temasa uygun şişelerde ambalajlanır.

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

Altınözü Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Altınözü Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırda yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani çeşidi zeytinleri kullanılır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Altınözü Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Altınözü Kaymakamlığının koordinasyonunda; Altınözü Kaymakamlığı, Altınözü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği, Altınözü Ziraat Odası, S.S. Hatay Zeytinyağı Sabun Pirina ve Yan Ürünleri Üretim ve Pazarlama Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin

katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Altınözü Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani çeşidi zeytinlerin kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğu ve Altınözü Zeytinyağı ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Ayrıca denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde duyuşsal özellikler ve kalite kriterleri bakımından analiz ettirilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler; denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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. Kastamonu Eğişisi

Başvuru No	: C2019/182
Başvuru Tarihi	: 13.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Eğişisi
Ürün / Ürün Grubu	: Meyve konsantresi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kastamonu Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Aktekke Mah. Barbaros Cad. No:5 Merkez KASTAMONU
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Eğişisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Eğişisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Eğişisi; elmaların parçalanması, kaynatılması, süzülmesi ve tekrar kaynatılması suretiyle üretilen meyve konsantresidir. Rengi koyu kırmızı veya bordodur. Herhangi bir katkı maddesi içermez.

Kastamonu Eğişisinin üretiminde tercihen, eti gevrek, çok sulu ve mayhoş olan hüryemez çeşidi elma kullanılır. Kastamonu Eğişisi, koyu kıvamlı olduğu için ekmeğe sürülerek veya sulandırılıp içilerek tüketilir. Sulandırma oranı genellikle 1:5'tir.

Kastamonu Eğişisinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kastamonu Eğişisinin bazı özellikleri

Özellik	Değer
pH	3,36±0,05
Toplam titrasyon asitliği (%) (malik asit cinsinden)	3,36±0,05
Briks (% kuru madde)	82±0,02

Kastamonu Eğişisi, geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde üretilir.

Kastamonu Eğişisinin geçmişi eskiye dayanır. Kastamonu mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Kastamonu Eğişisinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kastamonu Eğişisinin üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen hüryemez çeşidi elma kullanılır. Ürün verimi % 6,5-8,5'tir.

Kastamonu Eğişisi bileşenleri (6,5-8,5 kg):

- 100 kg elma (tercihen hüryemez çeşidi)

Kastamonu Eğişisi, geleneksel ve endüstriyel olmak üzere 2 şekilde üretilir.

Geleneksel Yöntem:

Elmalar temizlenip yıkanır ve dövme yöntemi ile çatlatılır. Bir kazana doldurulduktan sonra kısık ateşte ve kendi suyunda kaynatılır. Kaynayıp yumuşayan elmalar, gıda ile temasa uygun bir çuvala konur ve başka bir kaptaki süzülerek tüm suyu çıkana kadar sıkılır. Kaynamaya devam eden kazana, süzülen elmaların suyu ilave edilir. Pişirme sıcaklığı 95°C'yi geçmemelidir. Pişirme işlemi, briks değeri 82±0,02 gelince ve ürünün rengi koyu kırmızı-bordo olunca sonlandırılıp ürün soğumaya bırakılır. Kastamonu Eğişisi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Endüstriyel Yöntem:

Elmalar temizlenip yıkanır. Parçalama makinesinde çatlatıldıktan sonra süzgeçten veya filtrelerden geçirilerek süzülür. Çıkan mayşe kazanlara aktarılıp 95 C'yi aşmayacak sıcaklıkta kaynatma işlemi başlatılır. Refraktometre ile ölçüm yapılarak briks değeri $82\pm 0,02$ gelince ve ürünün rengi koyu kırmızı - bordo olunca kaynatmaya son verilir ve ürün soğumaya bırakılır. Soğuyan ürün, gıda ile temasa uygun teneke veya cam kavanozlara sıcak dolum yapılarak 80-85°C sıcaklıkta pastörize edilir. Kavanozların ağzları vakumlanarak kapatılır.

Kastamonu Eğşisi, ambalajlı olarak ve serin ve karanlık bir ortamda en fazla 2 yıl muhafaza edilir.

Kastamonu Eğşisi, genellikle ekmeğe sürülerek tüketilebilir. Ayrıca içecek olarak tüketilecekse, 1:5 oranında sulandırılması tavsiye edilir.

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

Kastamonu Eğşisinin geçmişi eskiye dayanır. Kastamonu ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kastamonu Eğşisinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kastamonu Belediyesinin koordinasyonunda, Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odasından, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kastamonu Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Kastamonu Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 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; Kastamonu Eğşisi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kastamonu Eğşisi 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.

3. Elazığ Vişnesi

Başvuru No	: C2020/072
Başvuru Tarihi	: 09.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Vişnesi
Ürün / Ürün Grubu	: Vişne / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Sürsürü Mah. Şht. Polis M. Lami Karaağaç Sok. No:7 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Vişnesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elazığ Vişnesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Vişnesi, coğrafi sınırdaki yetişen ve Latince tür adı *Prunus cerasus L.* olan vişnedir. Elazığ Vişnesi yuvarlak, pülpü etli ve olgunlaştıktan sonra rengi bordodur. Ortalama meyve ağırlığı saplı 4,50 - 6 g, sapsız 4,48-5,58 g'dır. Orta yumuşaklıkta, çok sulu, mayhoş ve liflidir.

Elazığ, denizden 1067 m yükseklikte bulunması, dağlarla çevrili bir bölgede yer alması ve dağların arasından, dar ve uzun vadiler oluşturarak akan ve daha sonra Fırat nehriyle birleşen dere ve çayların yarattığı mikro klima ve ildeki barajların etkisiyle iklimin yumuşaması ekolojik istekleri bakımından Elazığ Vişnesinin coğrafi sınıra adapte olmasını sağlamıştır.

Elazığ Vişnesi, köklü çelik ve kendi tohumundan yetiştirilir. Ayrıca yöre iklimi, konumu ve çevresel faktörler nedeniyle Elazığ Vişnesinin çiçeklenme üzerine olumlu etkisiyle döllemeyi sağlar ve mantari hastalıklara engel olur.

Elazığ Vişnesinin hasadı, iklim koşullarına bağlı olarak haziran ayı sonu – temmuz ayında bir defada yapılır. Elazığ Vişnesi; sofralık olarak tüketildiği gibi, dondurma, meyveli yoğurt, meyve suyu ve reçel üretiminde de kullanılır.

Elazığ Vişnesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Elazığ Vişnesinin üretiminde, *Prunus cerasus L.* türü vişneler kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe Tesisi, Dikim, Toprak İşleme ve Gübreleme

Elazığ Vişnesi bahçelerinde özellikle ilk kuruluş devresinde dekara 2-3 ton yanmış çiftlik gübresi verilir ve bu uygulama, ağaçların gelişimi bakımından önemli olduğundan, 3 yılda bir tekrarlanır. Dikimi izleyen ilk yıllarda, yani ağaçların teşekkülü sırasında çok kuvvetli gübre verilmesi, ağacın kuvvetli vejetatif gelişme göstererek meyve teşekkülünü geciktirmesine neden olacağı için sakıncalıdır. Ancak verime yatmış ağaçlara; yukarıda belirtilen çiftlik gübresi uygulamasına ilaveten, toprak ve yaprak analizi sonuçlarının gerektirdiği ölçüde, her yıl inorganik gübre verilir. Sonbahar döneminde pulluk ile derin toprak işleme yapılarak, kış yağışlarının yüzeyden akışı önlenerek toprakta suyun depo edilmesi sağlanır. Toprak analizi sonucu eksik görülen eksiklikler gübre ile toprağa karıştırılır.

İlkbahar döneminde toprak işleme; bahçe ilk tesis zamanı pullukla taban tabakası düzenlemesi ve toprak işlenmesi yapılarak toprak vişne yetiştiriciliği için hazır hale getirilir. Meyve bahçesinde hasattan sonra tarlada pulluğa ihtiyaç kalmadan, pulluk alt tabakasını kıran ve pulluk işleminin yapılamadığı kurak yaz aylarında az kesekli toprak işlenmesi, yabancı ot kontrolü ve toprak havalandırılması için çizeller den faydalanılır ayrıca kültüvator ve tırmık ile toprağın havalanması, yabancı otlarla mücadele ve gecikmiş gübre uygulamaları için yapılır.

Elazığ Vişne ağacı; bir anaca ihtiyaç duymadan kendi tohumundan ve köklü çelik ile yetiştirilir. Dikim aralığı genel olarak 4 x 4 veya 3 x 4 m'dir.

Budama

Vişne ağaçları, yıllık gelişimini tamamladıktan sonra kökleriyle besin maddesi alımını durdurduğu uyku dönemindeyken, sonbahar aylarında o yılki performansına göre kış budaması yapılır. Ağaçlar, genellikle modifiye lider (değişik doruk dallı sistem) şeklinde taçlandırılır ve ömrü boyunca hafif budama ister.

Sulama

En fazla su ihtiyacı çiçeklenme başlangıcı ve öncesi olan Nisan ayı ile sürgün gelişimini ve meyve tutma dönemi olan Mayıs ve Haziran aylarında genelde salma sulama ve damla sulama ile yapılır.

Zararlılarına Karşı İlaçlı Mücadele

Zirai mücadele, budamadan sonra gözler uyanmadan önce yapılır. Mücadele ilk ilaçlama çiçekler tek tük açtığı zaman başlar. İkinci ilaçlama ise çiçeklerin tümü açtığında yapılır. Genellikle monilya zararlısına karşı etken maddesi, formülasyonu ve kullanma oranı olan zirai ilaçlardan biri kullanılır. Kimyasal mücadeleye gerek görülürse, meyvelere ben düştüğü dönem ilaçlamaya başlanır.

Hasat

Elazığ Vişnesinin hasadı, Haziran ayı sonlarında ve Temmuz ayında bir defada yapılır. Hasat, genellikle el ile yapılır ve vişneler, sapsız ile birlikte toplanırlar. Toplama sırasında meyve dallarının kırılmamasına özen gösterilir. Ağaç başına verim 25 kg kadardır.

Ambalaj ve Depolama

Hasat edilen Elazığ Vişnesi, ezilmemesi için genellikle 2-5 kg'lık karton kutularda muhafaza edilerek piyasa satışı yapılır. Soğuk hava deposuna gidecek olan ise 2-5 kg'lık temiz tahta ve plastik kasalarda -1 °C'de %85-90 nemde 2 ila 3 hafta muhafaza edilir.

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

Elazığ Vişnesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Elazığ Vişnesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda; Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasının katılımıyla konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan vişne çeşidinin uygunluğunu; özellikle bahçe tesisi, dikim, kültürel işlemler, hasat ve depolama koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu ve Elazığ Vişnesi 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. Hatay Nar Ekşisi

Başvuru No	: C2020/441
Başvuru Tarihi	: 18.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Nar Ekşisi
Ürün / Ürün Grubu	: Nar ekşisi / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mh. Gündüz Cd. N:4/D 31040 Hatay ANTAKYA
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Nar Ekşisi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Nar Ekşisi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Nar Ekşisi; Hicaz, Katırbaşı ve/veya coğrafi sınırdaki Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamahmet adlarıyla anılan yerel narların ayıklanması, yıkanması, tanelenmesi, sıkılması, süzülmesi ve kaynatılarak veya vakum altında koyulaştırılması ile elde edilen nar ekşisidir. Katırbaşı ve Karamahmet çeşitleri tatlı olduklarından tek başına nar ekşisinde kullanılmaz, mutlaka ekşi nar ile birlikte kullanılır. Üretiminde herhangi bir tatlandırıcı ve katkı maddesi kullanılmaz.

Hatay Nar Ekşisi, çoğunlukla salatalar olmak üzere yemekler ve hamur işlerine tatlandırıcı olarak kullanılır.

Hatay Nar Ekşisi, ağızda tatlı ve meyve asitliğinden dolayı ise ekşi bir tat bırakır. Kaynatma işleminden dolayı karamelizedir ve yüksek kuru madde içeriğinden dolayı acıcılığı düşüktür.

Hatay Nar Ekşisinin geleneksel üretiminde kaynatma işlemi, odun ateşinde yapılır. Endüstriyel üretimde ise otomatik beslemeli katı yakıt düzenekleri kullanılır.

Hatay Nar Ekşisinin fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo-1: Hatay Nar Ekşisinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	En az	En çok
Enerji (kcal/100 g)	269	317
Briks (%)	67	75
Nem (%)	17,5	26,1
Diyet lif (%)	0	1,2
Karbonhidrat (%)	65	79
Kül (%)	0,67	3,7
pH	2,03	3,34
Protein (%)	0,21	1,05
Titrasyon asitliği (% sitrik asit)	5,57	9
Toplam şeker (%)	45,6	59,1
Fruktoz (%)	21,7	28,5
Glukoz (%)	23,5	30,7
Glukoz/Fruktoz	1,01	1,19

Tablo-2: Hatay Nar Ekşisinin Renk Değerleri

	En az	En çok
a^*	0	3,1
b^*	1,2	3,8
L^*	3	7,8

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

Üretim Metodu:

Hatay Nar Ekşisi; Hicaz, Katırbaşı ve/veya coğrafi sınırdaki Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamehmet adlarıyla anılan yerel narların (*Punica granatum L.*) birlikte veya ayrı ayrı olarak ayıklanması, yıkanması, tanelenmesi, sıkılması, süzülmesi ve kaynatılarak veya vakum altında koyulaştırılması ile elde edilir. Üretiminde herhangi bir tatlandırıcı ve katkı maddesi kullanılmaz.

Katırbaşı ve Karamehmet çeşitleri tatlı olduklarından tek başına nar ekşisinde kullanılmaz, mutlaka ekşi nar ile birlikte kullanılır.

Hatay Nar Ekşisi geleneksel ve endüstriyel olarak iki şekilde üretilir.

Geleneksel üretim: Toplanan narlar yapraklarından ayıklanır ve yıkanır. Ortadan ikiye bölünen nar meyvelerinin arkalarına çubuk ile vurularak elle taneleme yapılır. Nar suyu elle sıkılır, gıda ile temasa uygun bezden süzülerek tabanı dışı doğru bombeli veya düz olan kalaylı bakır leğenlerde, güçlü ateş üzerinde atmosferik basınçta kaynatılır. Üzerinde oluşan köpük düzenli olarak uzaklaştırılır. Köpük oluşumu, sıkma sırasında meyvenin kabuğundan gelen acı tanen maddelerinin ayrılmasını sağlar. Köpük oluşumu durunca, karıştırılarak ve kepçe ile yukarıdan dökülerek suyun en kısa sürede uzaklaştırılması sağlanır. Kaynatma ile ürün 5-7 kat koyulaşır. Yeterince suyun uzaklaştırıldığı ve kıvamın yeterli düzeye ulaştığına tecrübe ile karar verilir. 100 kg nardan yaklaşık 5 ila 10 kg nar ekşisi elde edilir. Soğuyan Hatay Nar Ekşisi, gıda ile temasa uygun plastik bidonlarda, oda sıcaklığında ve ışık olmayan bir yerde depolanır. Cam şişelerde ambalajlanarak satışa sunulur.

Endüstriyel üretim: Toplanan narlar yapraklarından ayıklanır ve yıkanır. Nar meyvesinin kabuğu bıçakla parçalandıktan sonra kabuk ve tane, elekli tambur ile ayrılır. Helezonik presler ile nar suyu çıkarılır. Nar suyu önce 85°C/2-5 dk veya 90-95°C/15-20 s ısıtılma tabi tutulur. Isıl işlemin tamamlanmasının ardından bentonit, jelatin vb. maddeler kullanılarak durultma işlemi gerçekleştirilir. Durultma işlemini filtrasyon işlemi takip eder. Daha sonra evaporatörlerde, 0,5 atm basınç altında ve 65°C'de koyulaştırma işlemi gerçekleştirilir. Soğuyan Hatay Nar Ekşisi, cam şişelerde ambalajlanarak satışa sunulur.

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

Hatay Nar Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Nar Ekşisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Hatay Nar Ekşisi üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen Hicaz, Katırbaşı ve/veya yörede Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamehmet adlarıyla anılan yerel narların kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Nar Ekşisi ibaresi, logosu 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. Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru

Başvuru No	: C2021/000102
Başvuru Tarihi	: 04.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru
Ürün / Ürün Grubu	: Soğan / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Alaca Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM
Vekil	: Figen Konak (Figen Konak Marka Patent ve Danışmanlık Hizmetleri Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru; Alaca ilçesinde yetişen *Alliacea* familyasından *Allium* cinsi ve *Allium cepa* L. türü, üst kısımlardan hafif basık, dışa doğru hafif çıkıntılı, kabuğu parlak, koyu kırmızı-mor tonlarında, dolgun etli yapıda, kokusu keskin ve yoğun aromalı soğandır. Tadı mayhoştur, sulu bir yapıya sahiptir.

Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun dış kabuğu sert, parlak, koyu mor renkte olup bu renk halk arasında ‘fırık rengi’ olarak adlandırılır. Mor renk tekdüze olmayıp soğan yüzeyinde ton farklılığı görülür. Dış segmentler koyu mor renkteyken iç segmentlere doğru rengi beyaza dönüşür. Üç farklı boyda olup halk arasında en büyük boy “takoz”, orta boy ve en küçük boy ise “kavurmalık” olarak adlandırılır. Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru doğrandıktan 12 saat yumuşamadan durabilir. Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun, raf ömrü bir yıldır.

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru, 1 ya da 2 yıl münavebeli olarak yetiştirilir. Bir dönümden ortalama 6 ton verim alınır ancak münavebesiz yetiştiricilik yapılırsa verim yarı yarıya azalır.

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru ertesi yıl ekilerek tohuma bırakılır ve bunların çiçekleri toplanarak kurutulur. Bu çiçeklerin içindeki siyah soğan tohumları muhafaza edilerek ertesi yıl tohumluk olarak kullanılır.

Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun bazı fiziksel, kimyasal ve renk özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Boyun çapı (mm)	9	17
Baş uzunluğu (mm)	60	70
Yumru genişliği (mm)	63	79,40
Dış kabuk sayısı (adet)	4	8
Etli kabuk sayısı (adet)	7	12
Nem (%)	70	89
Kuru madde (%)	11,50	19,30
Suda çözünür kuru madde (%)	9,60	12

Tablo 2: Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru renk özellikleri

	Dış renk			İç renk		
	L	a	b	L	a	b
En az	20,14	11,35	-5,07	24,52	18,20	-2,90
En çok	39,054	28,78	-9	42,60	25,12	-8,55

“L” renk değeri koyuluk açıklık olarak ifade edilmekte olup “L” değeri 0 (siyah) ve 100 (beyaz) arasındaki aydınlık derecesini ölçer. “L” değerinin sıfıra yakın olması mor rengin koyuluğunun artışı ifade eder. Renk skalasına göre “a” ve “b” değerlerinin pozitif olması rengin daha çok sarıya ve/veya kahverengiye yakın olduğunu; “a” değerinin pozitif “b” değerinin negatif olması rengin daha çok mor olduğuna işaret eder.

Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun geçmişi eskiye dayanır. Alaca ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru üretiminde, tohumluk olarak kısa veya siyah soğan tohumları kullanılır. Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru ertesi yıl ekilerek tohuma bırakılır ve bunların çiçekleri toplanarak kurutulur. Bu çiçeklerin içindeki siyah soğan tohumları elle ufalanarak ayrılır ve bu siyah soğan tohumları hava alabilen gıda ile temasa uygun bez ya da kâğıt torbalarda muhafaza edilerek ertesi yıl tohumluk olarak kullanılır. 750-1000 kg yumru soğandan, ortalama 150 kg kadar siyah soğan tohumu elde edilir.

Toprak Hazırlığı ve Ekim Dönemi:

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru; şubat sonu mart ayı ortası gibi ekilir. Soğan tohumları ekilmeden önce şubat ayının ilk yarısında toprak sürülerek havalandırılır ve merdanelenir. Merdanelenen toprağa soğan tohumları, genelde 13 - 15 cm aralıklarla ve toprak yüzeyinden 3 cm derinliğe ekilir.

Sulama:

Bahar yağışlarına göre sulama işlemine haziran ayının ortasında başlanır ve soğanlar yaz döneminde 10 günlük periyotlarla 4-5 defa sulanır. Havanın sıcak olduğu dönemlerde 10 günlük periyotlarla yapılan sulama işlemi haftada bir yapılır. Genel olarak sulama suyundan en üst düzeyde fayda elde etmek için sabah veya akşam saatlerinde sulama yapılır ve her sulama yaklaşık 2,5-3 saat sürer.

Hasat Dönemi:

Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun hasadına ağustos ayının ortasından itibaren başlanır. Soğanlar makine ile topraktan sökülür, yapraklı ve yumrulu şekilde yaklaşık 20-25 gün kuruması için tarlada bekletilir. Yapraklar kuruduktan sonra eylül ayının ilk haftasından itibaren makinelerden geçirilerek yapraklar ve yumrular birbirinden ayrılır. Soğan, yumrusunun bittiği boyun kısmından itibaren yaklaşık 4 cm uzunluğunda yeşil kısmı kalacak şekilde kesilir. Gıda ile temasa uygun çuvalara konulan soğanların satışı, tarlada 8-10 gün dinlendirilip ön kuruma gerçekleştikten sonra doğrudan tarladan yapılır veya muhafaza edilmek üzere depolara gönderilir.

Ambalaj ve Depolama:

Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru, file çuvalara konur. Rutubetsiz ve serin ortamda bir yıl muhafaza edilebilir.

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

Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun geçmişi eskiye dayanır. Alaca ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaca Mor Soğanının / Alaca Morunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Alaca Belediyesinden, Hitit Üniversitesi Alaca Avni Çelik Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi Bölümünden, Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Alaca Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak hasat ve ambalajlama döneminde olmak üzere yılda iki kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde kimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz yaptırılır.
- Özellikle toprak hazırlığı ve ekim dönemi, hasat, depolama ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Kastamonu Maroon Marinace Mermeri

Başvuru No	: C2021/000107
Başvuru Tarihi	: 08.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Maroon Marinace Mermeri
Ürün / Ürün Grubu	: Mermer / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hepkebirler Mahallesi Merkez KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili Azdavay ve Pınarbaşı ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Maroon Marinace Mermeri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Maroon Marinace Mermeri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Maroon Marinace Mermeri, Kastamonu ili Azdavay ve Pınarbaşı ilçeleri arasında bulunan hattaki maden ocaklarından çıkarılan mermerdir. Kastamonu Maroon Marinace Mermerinin en belirgin ayırt edici özellikleri koyu gri - haki rengine de olması ve yumuşak yapıya sahip olmasıdır.

Kastamonu Maroon Marinace Mermerinin fiziksel ve mekanik özellikleri aşağıdaki tabloda belirtilmektedir.

Fiziksel ve Mekanik Özellikler	Birim	Değer
Tek eksenli sıkışma dayanımı (kuru koşul)	MPa	54,30 – 97,77
Tek eksenli sıkışma dayanımı (doğgun koşul)	MPa	56,57 – 89,65
Yoğun yük altında bükülme dayanımı	MPa	11,38 – 13,90
Sabit moment altında eğilme dayanımı	MPa	10,62 – 12,86
Sertlik	Mohs	3,0
Gerçek yoğunluk	gr/cm ³	2,711 – 2,722
Kuru birim hacim ağırlığı	gr/cm ³	2,615 – 2,687
Doğgun birim hacim ağırlığı	gr/cm ³	2,617 – 2,690
Atmosfer basıncında su emme	(%)	0,073 – 0,110
Hacimce su emme	(%)	0,096 – 0,353
Görünür porozite	(%)	0,096 – 0,353
Toplam porozite	(%)	0,359 – 0,961
Doluluk oranı	(%)	98,92 – 99,50
Dikey aşınma direnci	mm	15,72 – 15,88

Üretim Metodu:

Kastamonu Maroon Marinace Mermeri, Kastamonu ili Azdavay ve Pınarbaşı ilçeleri arasında bulunan hattaki maden ocaklarından çıkarılır.

Ocakta kesim atılacak bölge belirlenir ve sondaj delikleri açılır. Bu deliklere elmas teller geçirilerek telin baş ve uç noktalarının birleştirilmesi ile ocakta mermer kesme makinaları ile ana kayadan kesim yapılır. Kesilen kütle ana kayadan iş makinaları ve hidrolik ekipmanlar ile ayrılır ve sökülmesi gerçekleştirilir. Sökümü gerçekleştirilen mermer kayalarından ebadı, çatlak yapıları ve desen yapıları uygun olanlar, nihai blok formunun verilmesi için mermer kesme makinalarıyla ebatlanır. Ocak içinde ebatlama işlemleri tamamlanan blok ve moloz mermerler lastikli yükleyici ile stok sahasına sevk edilir ve fabrikaya sevk edilmek üzere nakliye vasıtalarına yüklenir. Kesme ünitesinden gelen mermerler cila, kumlama, eskitme, patinato, honlama, ateşle yakma, asitleme vb. yüzey işlemleri uygulanır. Ebatlanmış ve yüzeyi işlenmiş olan mermerler ambalajlanır, forklift ya da vinçle stok sahasına sevk edilerek depolanır ve satışa sunulur.

Denetleme:

Denetimler; Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası, Kastamonu Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü ve Seydiler Organize Sanayi Bölge Müdürlüğünden konuda uzman en az birer üyenin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler kere düzenli olarak yılda bir, ayrıca gerek görülen durumlarda ve şikâyet halinde her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar, Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Mermer ocağının yerinin uygunluğu.
- Mermerin üretim ve fabrika akışının uygunluğu.
- Mermerin fiziksel ve mekanik özellikleri ile renginin uygunluğu.
- Kastamonu Maroon Marinace Mermeri ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

7. Erzurum Pekmezli Kadayıfı

Başvuru No	: C2021/000139
Başvuru Tarihi	: 24.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Pekmezli Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Pekmezli Kadayıfı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Erzurum Pekmezli Kadayıfı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Pekmezli Kadayıfı, yağlanmış tepsiyeye serilen tel kadayıfın iki tarafının da ocakta kızartıldıktan sonra şerbet dökülmesi suretiyle üretilen tatlıdır.

Erzurum Pekmezli Kadayıfın üretiminde kullanılan şerbet; beyaz şeker, su ve ince dilim limon ile hazırlanır ve kızarmış kadayıfa dökülmeden önce dut pekmezi ilave edilir. İsteğe bağlı olarak üzerine çekilmiş ceviz içi veya fındık içi serpidikten sonra sıcak ya da soğuk olarak servisi yapılır.

Erzurum Pekmezli Kadayıfın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Pekmezli Kadayıfın üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500 g tel kadayıf
- 275 ml ayçiçeği yağı
- 60 g çekilmiş ceviz içi ya da fındık içi (isteğe bağlı)

Şerbet bileşenleri:

- 1,2 l su
- 1200 g beyaz şeker
- 30 ml dut pekmezi
- 1 ince dilim limon

Hazırlanması:

Derin bir tencerede şeker, su ve ince dilim limon sıkılarak şerbetin içine atılır. .konur ve orta ateşte 5 dakika karıştırılır. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 15-20 dakika pişirmeye devam edilir. Ocaktan alınan şerbet, 15 dakika dinlendirilir.

Kadayıflar el ile 3-4 kez parçalanıp 35 cm x 25 cm x 3 cm boyutlarında yağlanmış tepsiye düzgün biçimde yerleştirilir. Ayçiçek yağı, kadayıfın aralarında gezdirilerek dökülür. Tepsinin büyüklüğüne yakın bir kap ile kadayıfın üzerine bastırılarak kadayıf tellerinin sıkışması sağlanır.

Tepsi ocağın üzerine konur. Kadayıfın her tarafının eşit bir şekilde kızarması için tepsi ocağın üzerinde döndürülerek kısık ateşte kızartılmaya başlanır. Alt kısımdaki kadayıflar hafif kızarınca, ikinci bir tepsi kullanılarak kadayıf ters çevrilir ve diğer tarafı da kızartılır. Fazla yağı süzülüp ters çevrilir ve süzülen yağ, kadayıfın üzerine gezdirilerek dökülür. 5 dakika daha kızartılan kadayıf, ocaktan alınıp 15 dakika oda sıcaklığında bekletilir.

Şerbete dut pekmezi eklenip karıştırılır ve kadayıfa gezdirilerek dökülür. Erzurum Pekmezli Kadayıfının servisi, isteğe bağlı olarak üzerine çekilmiş ceviz içi veya fındık içi serpildikten sonra sıcak ya da soğuk olarak yapılır.

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

Erzurum Pekmezli Kadayıfın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Pekmezli Kadayıfın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından 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; Erzurum Pekmezli Kadayıfın üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Pekmezli Kadayıfı ibaresi, logosu 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.

8. Amasya Sıkma Tarhanası

Başvuru No	: C2021/000230
Başvuru Tarihi	: 03.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Sıkma Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Sıkma Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Sıkma Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Sıkma Tarhanası; kırık yarma, süzme yoğurt, yumurta, buğday unu, tuz ve sütün karışımı ile elde edilen hamurun odun ateşinde pişirilmesi ve elde sıkılarak şekil verildikten sonra kurutulması suretiyle üretilen tarhanadır. Sıkma tarhana parçalarının her biri, yaklaşık 50 g'dır.

Amasya Sıkma Tarhanasının hamuru, piştiğinde beyaz olup güneşte kurutulduktan sonra rengi sarıya döner. Katı kıvamdadır. Tadı ve kokusu ekşidir.

Amasya Sıkma Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Amasya Sıkma Tarhanasının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 5 kg süzme yoğurt
- 1,25 kg kırık yarma
- 2 adet yumurta
- 150 g buğday unu
- 350 g tuz
- 400 ml süt

Yıkayıp süzülmüş kırık yarma ve süzme yoğurt, bir tencerede karıştırılır. Üzerine başka bir kapta karıştırılmış süt, buğday unu ve yumurta eklenip karıştırıldıktan sonra 250°C'deki odun ateşinde yaklaşık 20 dakika pişirilir.

Pişen tarhana hamuruna tuz ilave edilip karıştırılır ve ısıtma işlemi sonlandırılıp soğumaya bırakılır. Süzme yoğurdun kesilmemesi için hamur soğuyuncaya kadar karıştırmaya devam edilir.

Soğuyan tarhanadan 50'er g'lık parçalar alınır ve avuç içinde tutulan parçaların ortasına, baş parmak dışındaki dört parmak bastırılıp açılarak şekil verilir.

Tarhana parçaları, birbirine yapışmamaları için ıslak haldeki gıda ile temasa uygun bez üzerine serilip güneş ışığında 7 gün kurumaya bırakılır. Ancak eşit kurumaları için ilk 2 gün çevrilerek kurutulur. Kuruyan tarhanalar,

içinde 20 adet olacak şekilde gıda ile temasa uygun vakumlu ambalajlarda satışa sunulur. Kuruyan tarhanalar rutubetsiz ortamda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Amasya Sıkma Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Sıkma Tarhanası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda ve Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinden, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulundan ve Amasya Turizm Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Kırık yarma başta olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Amasya Sıkma Tarhanası 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.

9. Milas Vekilharcı

Başvuru No	: C2021/000290
Başvuru Tarihi	: 27.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Vekilharcı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Bulvarı No: 172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Vekilharcı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Vekilharcı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Vekilharcı; kıyma, zeytinyağı, maydanoz, pul biber, karabiber ve tuz ile hazırlanan iç harç ile sarılan yufkaların tepsiye dizildikten sonra 2 cm'lik kare şeklinde kesilmesi, fırında pişirilmesi ve üzerine sırasıyla sıcak tavuk veya et suyu, sarımsak ve tuz ilave edilmiş süzme yoğurt (kese yoğurdu), toz kırmızıbiberli kızdırılmış tereyağı, karabiber ve maydanoz eklenmesiyle yapılan yemektir. Yemeğin yufkası buğday unu, su, zeytinyağı ve yumurta kullanılarak hazırlanır.

Milas Vekilharcının porsiyonu 150 g olup porsiyon başına 80 ml sıcak tavuk veya et suyu içerir.

Milas Vekilharcının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Milas'ta ramazan ayında veya düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Vekilharcının üretiminde kullanılan süzme yoğurt (kese yoğurdu) coğrafi sınırdan temin edilir.

Milas Vekilharcının Bileşenleri (10 kişilik):

Hamur bileşenleri:

- 1 kg buğday un
- 500 ml su
- 150 ml zeytinyağı
- 1 adet yumurta

İç harç bileşenleri:

- 1 kg orta yağlı kıyma
- 100 ml zeytinyağı
- 1 demet maydanoz
- 10 g pul biber
- 5 g karabiber
- 5 g tuz

Üzeri için bileşenler:

- 1 l tavuk veya et suyu
- 1 kg süzme yoğurt (kese yoğurdu)
- 3 diş sarımsak
- 250 g tereyağı
- 50 g toz kırmızıbiber
- 1 demet maydanoz
- 5 g tuz

Milas Vekilharcının Hazırlanması:

Hamur bileşenleri büyük bir kabın içinde karıştırılarak yoğrulur, üzeri bir bezle kapatılarak bir saat dinlendirilir. 70 g'lık bezeler halinde kesilen hamur, oklava ile çapı 60 cm, kalınlığı ise 1 mm olacak şekilde ince yufka şeklinde açılır.

İç harç için, kıyma zeytinyağı ile kavrulurken tuz ve baharatlar eklenir, iyice kavrulduktan sonra ince kıyılmış maydanoz ilave edilip maydanozlar yumuşayıncaya kadar kavurmaya devam edilip soğumaya bırakılır.

Yufkalar ortadan ikiye kesilir. Yufka parçalarının uzun kenarına yaklaşık 2 cm genişliğinde soğumuş iç harç konur ve yufkalar, harcın üzerine sarılır. Bir tepsi zeytinyağı ile yağlanır ve sarılmış yufkalar, tepsinin merkezinden başlayıp dışa doğru daire şeklinde yuvarlanarak yerleştirilir. Tepsi dolduğunda keskin bir bıçakla, bir kenarı 2 cm uzunluğunda olan kare şeklinde kesilir ve 180 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30 dk pişirilir. Rengi kızarıncaya fırından çıkarılarak soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra servis tabağına tek kat halinde dizilir. Üzerine, porsiyon başına 80 ml olacak şekilde sıcak tavuk veya et suyu dökülerek iyice çekmesi beklenir. Üzerini tamamen kapatacak şekilde sarımsak ve tuz ilave edilmiş süzme yoğurt dökülür. Toz kırmızıbiberli kızdırılmış tereyağı, yoğurdun üzerine gezdirildikten sonra üzerine karabiber ve iri kıyılmış maydanoz koyularak servisi yapılır.

Milas Vekilharcı, lokantalarda fırında pişirildikten sonraki haliyle küçük tepsi içinde hazır bulundurulur. Sipariş geldiği zaman gerekli hazırlıklar yapılarak tepsi veya porsiyonluk tabak içinde servisi yapılır. Dışarıya yapılacak servislerde, gıda ile temasa uygun ambalaj kullanılır.

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

Milas Vekilharcının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan süzme yoğurt (kese yoğurdu), coğrafi sınırdan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Vekilharcının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Milas Gıda Maddesi Yapanlar ve Satanlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle iç harç ve üzerine konulan bileşenler olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün son halinin, servis şeklinin ve ambalaj kullanımının uygunluğu.
- Milas Vekilharcı ibaresi ile 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.

10. Borkça Demir Elması

Başvuru No	: C2021/000321
Başvuru Tarihi	: 20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Borkça Demir Elması
Ürün / Ürün Grubu	: Elma / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Borkça Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Mavi Çarşı Sok. 08400 Borçka ARTVİN
Vekil	: Özgür Tütün (Adım Patent Fikri ve Sınai Hak. Eğt. Dan. Matbaacılık Yayn. Hzm. San. Ve Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Artvin ili Borkça ilçesi
Kullanım Biçimi	: Borkça Demir Elması ibareli aşağıda verilen logo ile mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Borkça Demir Elması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Borkça Demir Elması; Artvin ili Borkça ilçesinde uzun yıllardır yetiştirilen *Malus communis* L. çeşidi elmadır. Hasadı ekim-kasım aylarında yapılır. Borkça Demir Elmasının ağaçları, iki yılda bir meyve verir.

Borkça Demir Elmasının fidanları, bir yıllık genç Borkça Demir Elma dallarından alınan çeliklerle ve kalem aşısı yöntemi ile üretilir.

Borkça Demir Elmasının güneş gören yerleri pembemsi-kırmızı, diğer yerleri yeşil renkte olup seyrek beneklidir. Meyve eti gevrekli. Ağırlığı 80-120 g arasındadır.

Yüksek Performans Sıvı Kromatografisi ile yapılan analizlerle göre Borkça Demir Elmasının şeker miktarının düşük olması nedeniyle Borkça Demir Elmasının tadı ve kokusu mayhoştur.

Borkça'da yıllık ortalama nemi % 84,3 – 70,9; yağış aralığı % 56,7 – 142,1; en düşük sıcaklık -12,2 – (-1,2) °C; ek yüksek sıcaklık 41,7 -37,3 °C'dir. Borkça Demir Elması coğrafi sınırda görülen yüksek yağış ve nem koşullarına uyum sağlamış olup şeker oranı düşük ve depolama süresi uzundur.

Coğrafi sınırda üretilen elmalar kurutulmuş mısır yapraklarına sarılıp serenderlerde mısırın bulundurulduğu alanda depolanır. Bu durum atalardan gelen geleneksel bilgi olup ürünün nem oranını koruyarak dayanıklılığını olumlu etkiler.

Cumhuriyetin ilk yıllarında 1927 yılında yayımlanan “Şark Memleketlerimizden Artvin Vilayeti Hakkında Malumat-ı Umumiye” isimli eserin 149 uncu sayfasında Borkça ilçesine bağlı köylerde bulunan ağaçlar hakkında bilgi verilmiş ve “Demir elması namı ile maruf elma meşhurdur” açıklaması bulunur.

Borkça Demir Elmasının geçmişi eskiye dayanır. Borkça ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Borkça Demir Elmasının üretiminde, *Malus communis* L. çeşidi elma kullanılır.

Bahçe tesisinde; çöğür anaçlarda 6x6 m – 7x7 m – 8x8 m, yarı bodur anaçlarda ise 4x1,5 m mesafe bırakılır.

Bir yıllık genç Borçka Demir Elma dallarından alınan çeliklerle ve kalem aşısı yöntemi ile fidan üretimi yapılır.

Çiçeklenme nisan-mayıs aylarında gerçekleşir.

Borçka Demir Elmasının ağaçları iki yılda bir meyve verir.

Hasat zamanı ekim-kasım aylarıdır. Elmalar, coğrafi sınırdaki yapılan meyve çekme aparatı ile dikkatli bir şekilde toplanıp sepetlere konur ve kurutulmuş mısır yapraklarına sarılıp mısırın bulundurulduğu serenderlerde depolanır.

Borçka Demir Elma bozulmaya, soğuğa karşı dayanıklı olup yaklaşık 9 ay muhafaza edilebilir.

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

Borçka Demir Elmasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Borçka Demir Elmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

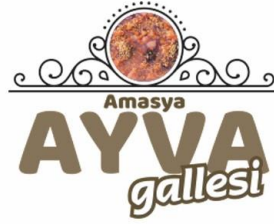
Denetimler; Borçka Belediyesinin koordinasyonunda; Borçka Belediyesi, Borçka İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Borçka İlçe Ziraat Odasından konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan elma çeşidinin uygunluğunu; özellikle aşılama, hasat ve depolama koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluğunu ve Borçka Demir Elması ibaresi, logosu 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.

11. Amasya Ayva Galesi

Başvuru No	: C2021/000387
Başvuru Tarihi	: 30.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Ayva Galesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Ayva Galesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Ayva Galesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Ayva Galesi; ayva, koyun boyun eti, nohut, toz beyaz şeker ve su kullanılarak üretilen yemektir.

Amasya Ayva Galesinin geçmişi Osmanlı Dönemine dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup özellikle sonbahar aylarına denk gelen bayram gibi özel günlerde ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Amasya Ayva Galesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

4 adet büyük boy ayva
1/2 kg koyun boyun eti
200 g nohut
250 g toz beyaz şeker
800 ml su

Nohut ve koyun eti yıkanıp düdüklü tencerede su ile haşlanır. Soğuyunca, koyun eti çıkarılarak kemik ve yağ kısımlarından ayrılır. Et kuşbaşı doğranıp küp veya halkalar halinde doğranmış ayvalar ve şeker birlikte, tenceredeki et suyu ve nohut üzerine ilave edilir. Kaynayınca kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır. Amasya Ayva Galesinin servisi, ılık olarak yapılır.

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

Amasya Ayva Galesinin geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ayva Galesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda ve Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulundan ve Amasya Turizm Derneğinden

konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Amasya Ayva Gallesi 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.

12. Amasya Cevizli Ballı Baklavası

Başvuru No	: C2021/000413
Başvuru Tarihi	: 07.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Cevizli Ballı Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Cevizli Ballı Baklavası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Cevizli Ballı Baklavası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Cevizli Ballı Baklavası; yumurta, ayçiçek yağı, süt, elma sirkesi, tuz, özel amaçlı buğday unu, su ve safran kullanılarak hazırlanan yufkaların arasına ceviz içi konması, erimiş tereyağı dökülmesi, pişirilmesi ve şerbet dökülmesi suretiyle üretilen tatlıdır. Şerbeti bal kullanılarak hazırlanır.

Amasya Cevizli Ballı Baklavası 40 kat yufkadan oluşur. Baklava, dikdörtgen veya kare şeklinde dilimlenir.

Amasya Cevizli Ballı Baklavası, içeriğinde bulunan elma sirkesi nedeniyle gevrek yapıda, safran nedeniyle de altın sarısı renktedir.

Amasya Cevizli Ballı Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Düğün, sünnet, bayram gibi özel günlerde ikram edilir. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

45cm x 35cm dikdörtgen fırın tepsisi ölçülerinde Amasya Cevizli Ballı Baklavası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için bileşenler:

- 1 yumurta
- 75 ml ayçiçek yağı
- 75 ml süt
- 10 ml elma sirkesi
- 5 g tuz
- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 200 ml su
- 2 g safran

Serbet için bileşenler:

- 700 g bal
- 800 ml su
- 1 dilim limon

İç harcı için bileşenler:

- 120 g ince çekilmiş ceviz içi

Üzeri için bileşenler:

- 300 g tereyağı

Serbetin hazırlanması:

Derin bir tencerede kaynatılmış suyun içine limon dilimi ve bal eklenip karıştırılır ve oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Hamurun hazırlanması:

Buğday unu hariç diğer bileşenler bir kaptaki karıştırılır. Un azar azar eklenerek yoğrulur. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilince 4 eşit parçaya bölünür. Her bir beze 10 eşit parçaya bölünür ve yuvarlanır. Toplam olarak 40 adet beze olmalıdır. Bezelerin üzerine streç film veya gıda ile temasa uygun nemli bir bez örtülüp 20 dakika dinlendirilir.

Her bir beze bol nişasta kullanılarak merdaneyle açılarak 20 cm çapında yufkalar hazırlanır. Yufkalar 5'li gruplar halinde üst üste konup merdaneyle açılır. Üzerlerine pişirmede kullanılacak tepsi konularak yufkaların boyutu ayarlanır, fazla kısımları varsa kesilir ve kesilen parçalar yufkaların arasına yerleştirilir. Her katın arasına homojen dağılacak şekilde ceviz içi eklenir. Tercihen geleneksel baklava dilimi şeklinde olmakla birlikte, dikdörtgen veya kare şeklinde de dilimlenir.

Başka bir kaptaki tereyağı eritilir, yüzeyinde oluşan köpükler temizlenir. Tereyağı üzerinde oluşan köpükler, baklava yüzeyinde yanık görüntüsü oluşturacağı için köpüklerin tamamen uzaklaştırılmasına dikkat edilir. Oda sıcaklığına soğuyan tereyağı baklavanın üzerine dökülüp 170°C'de yaklaşık 60 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan baklavalarda 4 dakika kadar bekletilip serbeti dökülür. Baklava iyice soğuduktan sonra servisi yapılır.

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

Amasya Cevizli Ballı Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Cevizli Ballı Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda ve Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulundan ve Amasya Turizm Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Amasya Cevizli Ballı Baklavası 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.

13. Ağrı Yaprak Döneri

Başvuru No	: C2021/000453
Başvuru Tarihi	: 02.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ağrı Yaprak Döneri
Ürün / Ürün Grubu	: Döner / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ağrı İl Özel İdaresi
Başvuru Yapanın Adresi	: Fırat Mah. Yaşar Kemal Cad. No: 269 Merkez AĞRI
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Ağrı Yaprak Döneri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Yaprak Döneri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Yaprak Döneri; en fazla 1 yaşındaki sığırların but kısmından elde edilen etlerin, en fazla 5 mm'lik ince yaprak şeklinde kesilmesi, terbiye edilmesi, kuyruk yağı ile birlikte döner şişine dizilmesiyle oluşturulan döner bloğunun, dikey konumda kendi eksenini etrafında döndürülerek döner ocağında pişirildikten sonra döner bıçağıyla şerit şeklinde en fazla 2-3 mm kalınlıkta kesilmesi suretiyle üretilir.

Ağrı Yaprak Dönerinin üretiminde kullanılan et; sığırın but altı, nuar, tranç, bonfile ve yumurtalık kısımlarından elde edilir. İnce yaprak şeklinde kesilip 3 gün süreyle terbiye edilir. Etin terbiyesi; yoğurt veya süt, ince kıyılmış (2-3 mm) kuru soğan, karabiber ve tuz karıştırılarak hazırlanır.

Ağrı Yaprak Dönerinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Ağrı Yaprak Dönerinin Özellikleri

<u>Bileşim</u>	<u>En az</u>	<u>En fazla</u>
Nem (%)	47,6	54,5
Kuru madde (%)	45,5	52,4
Yağ (%)	15,1	16,7
Tuz (%)	1,27	1,91

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

Üretim Metodu:

Ağrı Yaprak Dönerinin üretiminde kullanılan etler coğrafi sınırda yetişen ve en fazla 1 yaşındaki sığırlardan temin edilir. Coğrafi sınırdaki hayvancılık faaliyetleri meraya dayalı olduğu için hayvanlar yaz mevsiminde taze ot ile beslenir. Hayvanların kış mevsiminde beslenmesi için ise arpa, saman ve fabrika yemi tercih edilir ve silajla besleme yapılmaz.

Ağrı Yaprak Dönerinin Bileşenleri:

- 100 kg but eti (but altı, nuar, tranç, bonfile ve yumurtalık kısımları)
- 2-2,5 kg yoğurt veya 2-3 l süt
- 2-2,5 kg kuru soğan
- 8-10 kg kuyruk yağı
- %1-2 oranında tuz
- %0,1-0,5 oranında karabiber

Ağrı Yaprak Dönerinin Hazırlanması:

But eti, uzun döner bıçağı ile en fazla 5 mm'lik ince yaprak şeklinde kesilir. Yoğurt veya süt, ince kıyılmış (2-3 mm) kuru soğan, karabiber ve tuz karıştırılarak etin terbiyesi hazırlanır. Kesilen etler, terbiyeye iyice bulandıktan sonra 3 gün buzdolabında marine edilir.

Kuyruk yağı, 5 mm kalınlığında ve şişe dizilen etleri örtecek büyüklükte yatay şekilde dilimlenir.

Terbiye edilen etler, 3-4 kat et ve 1 kat kuyruk yağı olacak şekilde şişe dizilerek döner bloğu oluşturulur. Şişin en alt ve en üst kısmına kuyruk yağı geçirilir.

Hazırlanan döner bloğu aynı gün içinde pişirilir. Aksi durumda ise -40 °C'de dondurulduktan sonra -18 °C'de en fazla 6 aya kadar muhafaza edilebilir.

Ağrı Yaprak Dönerinin Pişirilmesi:

Hazırlanan döner bloğu döner ocağına dikey olarak yerleştirilir ve kendi ekseni etrafında döndürülerek orta hararettteki ateşte pişirilir. Pişirme işleminde etin yanmamasına ve kurumadan pişirilmesine dikkat edilir. Pişen etler, şerit şeklinde ve en fazla 2-3 mm kalınlıkta olacak şekilde döner bıçağı ile yukarıdan aşağıya doğru kesilir.

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

Ağrı Yaprak Dönerinin geçmişi eskiye dayanır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan et, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ağrı Yaprak Dönerinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ağrı İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde, Ağrı İl Özel İdaresi, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ağrı İl Ticaret Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Ağrı İl Özel İdaresi tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle et olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle etin yaprak şeklinde kesilmesi ve terbiye edilmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ağrı Yaprak Döneri 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.

14. Safranbolu Çavuş Üzümü

Başvuru No	: C2021/000493
Başvuru Tarihi	: 24.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Safranbolu Çavuş Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Safranbolu Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenimahalle Mah. Prof. Metin Sözen Cad. Safranbolu KARABÜK
Coğrafi Sınır	: Karabük ili
Kullanım Biçimi	: Safranbolu Çavuş Üzümü ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Safranbolu Çavuş Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Safranbolu Çavuş Üzümü; Karabük ilinde yetişen ve *Vitis vinifera* L. türüne ait Çavuş çeşidi üzümünden elde edilen, yaş sofralık olarak tüketime sunulan üzümdür. Asma anacı olarak 99R, 110R, 1103P ve 41B; dölleyici olarak Trakya İlkeren, Cardinal, Ata Sarısı ve Yalova İncisi gibi sofralık üzüm çeşitleri kullanılır.

Safranbolu Çavuş Üzümü sarımsı yeşil renkte, hafif oval şekilli, ince kabuklu ve iri tanelidir. Taneler 1-2 çekirdekli ve çekirdeklerin içi boş yapıdadır. Salkımları; dallı silindirik ya da konik ve iri yapıdadır. Taneler, küçük salkımlar halinde ana salkıma bağlıdır. Tanelerin tane sapına tutunması oldukça iyi olup bu sayede pazarlama ve nakliye sırasında tanelerde dökülme olmaz.

Kuzey Anadolu dağlarının batı yönündeki kıvrım dağları arasında yer alan Karabük ili; vadiyi besleyen Araç, Soğanlı ve Filyos ırmakları ile çevrilidir ve mikroklimal özellik gösterir. Karasal iklim ile Karadeniz iklimi arasında geçiş özelliğine sahip olan coğrafi sınırda gece ve gündüz arası sıcaklık farkının yüksek olması; yaz döneminde, özellikle asmanın gelişme dönemi olan temmuz-eylül ayları boyunca yağış alması ve asmaların dane tutumundan olgunlaşmaya kadarki sürede (temmuz-eylül ayları) bağlı nemin %65-69 seviyelerinde olması, Safranbolu Çavuş Üzümünün asit ve şeker dengesinin oluşmasını ve kalite özelliklerini kazanmasını sağlar. Ayrıca, özellikle bağlı nemin gelişme dönemi boyunca yüksek olması, tanelerin kabuklarının ince olmasına neden olurken gevreklik sağlayarak sofralık üzüm olma kalitesini artırır. Topraklarının hafif alkali (7-7,5 pH) ve orta-yüksek kireçli yapıya sahip olması, topraktaki minerallerin bitki köklerinden daha kolay emilmesini sağlar. Coğrafi sınırda özellikle öğleden sonra (ikinci vakti) esen kuzey rüzgârları bağlarda havalanmayı sağlayarak salkımların kalitesini artırır.

Safranbolu Çavuş Üzümünün kalite özellikleri ile kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Safranbolu Çavuş Üzümünün Kalite Özellikleri

Tane rengi	Sarımsı yeşil
Tane şekli	Hafif oval
Tane büyüklüğü	6-7 g; çok iri
Salkım büyüklüğü	400-600 g; çok iri
Salkım şekli	Konik
Salkım sıklığı	Seyrek

Tablo 2: Safranbolu Çavuş Üzümünün Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Toplam asitlik (tartarik asit cinsinden) (%)	0,25 - 0,35
Toplam şeker (%)	14 - 18
pH	3,6 - 3,9
Kurumadde (%)	18 - 23

Üretim Metodu:

Safranbolu Çavuş Üzümünün üretiminde, *Vitis vinifera* L. türüne ait Çavuş çeşidi üzüm kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bağ yeri seçimi ve hazırlanması: Bağ yeri olarak güney ve güneybatı yönleri tercih edilir. Asma fidanlarının dikiminden hemen önce, köklerin iyi gelişmesini sağlamak amacıyla ince elenmiş, yanmış ahır gübresiyle üst toprak karıştırılarak çukurun dip kısmına serilir. Dikim budaması yapılmış olan asma fidanı, açılan çukura yerleştirilir. Dikim yapılırken aşı noktasının toprak yüzeyinden 5 cm yukarıda kalmasına dikkat edilir. Dikim mesafeleri 2x3, 1,5x3, 2x2, 1,5x2, 2x2, 2x2,5 m olarak ayarlanır.

Anaç Seçimi: Filoksera zararlısı nedeniyle en uygun asma anaçları 99R, 110R, 1103P ve 41B'dir. Dölleyici olarak Trakya İlkeren, Cardinal, Ata Sarısı ve Yalova İncisi gibi sofralık üzüm çeşitleri kullanılır.

Terbiye Şekilleri ve Budama: Safranbolu Çavuş üzümünde en çok uygulanan sistem telli terbiye (çift kollu terbiye) sistemidir. Bağlarda ürün budaması sonbaharda yapraklar döküldükten, ilkbaharda gözlerin kabarmaya başladığı döneme kadar geçen süre içinde (genellikle mart ayı sonu, nisan ayı başında) yapılır. Çift kollu kordon sisteminde yaklaşık 18 cm aralıklarla başlar oluşturulur. Bu başlar üzerinde dalların durumuna göre kısa budama yapılarak 2-3 göz bırakılır. Gübrelemede ilk dikimde dekara 3-4 ton yanmış ahır gübresi verilir. Toprak analizi sonuçlarına göre toprak gübrelemesi ve ihtiyaç halinde de yaprak gübrelemesi yapılır.

Hasat: Hasat işlemi Safranbolu Çavuş Üzümünün kendine has sarımsı yeşil rengini aldığı ve kuru madde miktarı en az %18 olduğu zaman yapılır. Hastalıklı, çürük, ezik, güneş ve ilaç yanığı olanlar, ince uçlu makasla ayıklanır. Toplanan Safranbolu Çavuş Üzümleri hemen tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Safranbolu Kaymakamlığının koordinatörlüğünde ve Safranbolu Kaymakamlığı, Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Safranbolu Ziraat Odasından konuda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii, düzenli olarak yılda en az bir defa ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir. Denetim mercisinde yer alan kurumların görev ve sorumlulukları aşağıdaki gibidir.

Safranbolu Kaymakamlığı:

- Safranbolu Çavuş Üzümleri yetiştiriciliği yapılan yerlerin uygunluğunun denetlenmesi.
- Safranbolu Çavuş Üzümleri ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunun denetlenmesi.
- Gerekli görülmesi durumunda hasat edilen üzümlerin kimyasal özelliklerinin uygunluğu bakımından analiz ettirilmesi.
- Denetim raporlarının düzenlenerek Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulması.

Safranbolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü:

- Özellikle üretimde kullanılan üzüm çeşidi olmak üzere, üretim metoduna uygunluğun denetlenmesi.
- Hastalık ve zararlı kontrolünün yapılarak kalite ve verim kaybının en aza indirilmesinin sağlanması.
- Pomolojik özelliklerin (salkım şekli, üzüm yapısı vb.) uygunluğunun denetlenmesi.
- Kalite özelliklerinin uygunluğunun denetlenmesi.

Safranbolu Ziraat Odası:

- Safranbolu Çavuş Üzümlü yetiştiren üreticilerle koordinasyonun sağlanması.

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.

15. Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı

Başvuru No	: C2021/000528
Başvuru Tarihi	: 20.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı
Ürün / Ürün Grubu	: Ayakkabı / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanat ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Arapgir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı; yüzünde sığır derisi, tabanında sığır köselesi kullanılan ve ayakkabı yüzünün tabana montesinin tahta çivilerle yapıldığı ayakkabıdır. Tahta çiviler 5 mm uzunluğunda, 0,5 mm kalınlığında olup fırınlanmış kayın, huş ve gürgen ağacından yapılır. Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının; maskeretli, normal, yemeni kalıbı, atkılı, önü havuzlu, parça göbekli, bağcıklı zımbalı, bocçiksiz ve bocçikli (pöçüklü ve pöçüksüz) yemeni, çarık tipi ve piyantalı isimli modelleri vardır.

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır özgü üretim tekniği vardır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının üretimi için gerekli temel malzemeler aşağıda verilmektedir.

- Deri: Tabaklanmış sığır derisidir.
- Kösele: Taban yapımında kullanılan ham sığır derisinden elde edilir.
- Taban astarı: İnce köseleden yapılır.
- Tahta çivi: Uzunluğu 5 mm, kalınlığı ise 0,5 mm olup fırınlanmış huş, kayın ve gürgen ağacından yapılır ve tabanın sayaya montesinde kullanılır.
- Kasaburuk: Tahta çiviler ayakkabı tabanına monte edilirken kasaburukla delik açılır.
- Kanca: Ayakkabı kalıptan kanca ile çıkarılır.
- Tel çivi: Ebatı 5x22 mm olup ayakkabı kalıba çekilirken ve topuk monte edilirken kullanılır.
- Istampa: Kesimde kalıp görevi görür.
- Kalıp: Tahta kalıp kullanılır.
- Danilya: Sayayı kalıba çekmek için kullanılır.
- Labunya: Cila mumunun ayakkabı kenarına sürülmesinde kullanılır.
- Raspa: El raspa ve iç raspa olarak iki çeşit olup törpüleme işlemi için kullanılır.
- Kerpeten: Çivileri çekmek için kullanılır.
- İlinti tıgı/ilinti bizi: Dikiş için kullanılır.
- Filo bıçağı ve falçata: Kesme ve düzeltme işleminde kullanılır.
- Zımpara: Ayakkabının alt ve yan kenarlarını düzeltmede kullanılır.
- Dikiş ipi: İki üç katlı keten ipi olup el dikişi yapılırken bal mumu ile mumladıktan sonra kullanılır.
- Cam: Ökçe ve yan kenarların kazınarak düzeltilmesinde kullanılır.
- Petatir: Tabanın yan kenarlarını şekillendirmede kullanılır.
- Zimba: Sayanın ön yüzüne model verilirken kullanılır.
- Çiriş tozu: Çiriş bitkisinin köklerinin kurutulmasıyla elde edilir. Su ile ıslatılarak yapıştırıcı veya sertleştirici olarak kullanılır.
- Karşılık: Tahta takozdan yapılır. Ayakkabının kenarları bıçakla düzeltilirken derinin zedelenmesini önlemek için deriye dayanak olarak kullanılır.
- Siyah reçine boyası
- Çekiç, örs

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabıda kullanılan modellere ve özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Maskeretli model: Ayakkabının ön burun kısmının üzerine, enine doğru parça koyulup dikilir.

Normal model: Düz, önden bağcıklı veya bağciksizdir.

Yemeni kalıbı modeli: Ayakkabının burun kısmı dardır.

Atıklı model: Ön kısmı düz olup taban kenarından kayış gelir ve bu modele kayışlı da denir.

Önü havuzlu model: Normal modelin ön burun kısmının üzeri enine dikilir.

Parça göbekli model: Ön kısmın üzerine uçtan yukarı doğru havuzlu bir dikim yapılır.

Bağcıklı zımbalı model: Ön yüzün üzerine, zımba ile açılan deliklerle motifler yapılır.

Bocçiksiz ve bocçıklı (pöçüklü ve pöçüksüz) yemeni modeli: Yemeni modeline benzer olup ayakkabının fileto kısmı normalden uzun olanlara pöçüklü/bocçıklı denir.

Çarık tipi model: Sandalete benzer ve karyoka ismiyle de bilinir.

Piyantalı model: Petatir adlı aletle, ayakkabının alt taban kösesinin yan kenarlarının üstleri şekillendirilir. Bu işleme kıtırık yapma da denir.

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının Üretim Aşamaları:

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı, hazır ölçü kalıplarına uygun olarak üretilir. Özel durumlarda ise ayağın ön tarak kısmı ile uzunluğunun ölçüsü alınarak üretim yapılır. Yapılacak model seçilerek fort veya bombe kullanıp kullanılmayacağı belirlenir. Istampaya göre filo bıçağı ile saya (ayakkabının yüz kısmı) kesilir. Eğer ayakkabının ön yüzüne delikli model istenmişse zımba ile desen vurulur. Sayacı makinasında iç astarı ve üst kenar kıvrımlarının dikişi yapılır.

Köseleden kesilen taban astarı, tahta kalıbın tabanına çakılır. Taraklı ayak için kalıbın ön tarafının uç üst kısmına meşinden parça çakılır. Yapılan bu işleme alça vurmak adı verilir. Ayakkabının ön uç ile arka kısmının sertliğini sağlamak için taban astarından kesilen parçalar, çiriş tozundan hazırlanan mayı sürülerek bu kısımlara yapıştırılır. Ayakkabının arka kısmına konulan parçaya fort, ön uç kısmına konulan parçaya ise bombe denir.

Hazır haldeki sayanın iç tarafına çiriş tozu sürülerek küçük bez parçaları yapıştırılır. Bunların üzerine sayaya bir kenardan dikilmiş olan astarın da yapışması sağlanır.

Ayakkabının yapımı bittiğinde kalıptan kolayca çıkarılması için, kalıbın ön üzerine ve arka kısmına sabun sürülüp kâğıt parçası konduktan sonra saya kalıbın üzerine geçirilir. Sayaanın kenarı, danilya aletinin ucuyla çekilip gerdirilerek tel çivilerle kalıba çakılır. Ön ve arka tabanın çevresine, potluğu önlemek için tel çiviler sık olarak çakılır. Bu aşamada kullanılan tel çiviler, taban monte edilmeden önce çıkarılmak üzere sayanın kalıba gerdirilmesi için kullanılır.

Kalıba yerleştirilen sayanın kalıba tam oturmasını sağlamak için çekiçle kalıbın yan ve üst kısımlarına vurulur. Falçata kullanılarak fazlalık kısımlar kesilir. Tel çiviler ile kalıba monte edilmiş olan saya, taban astarına ilinti dikme adı verilen el dikişiyle dikilir veya yapıştırıcı kullanılarak yapıştırılır. Uç kısmı içe doğru hafifçe eğri ilinti tıgı, astara sokulur ve ardından iğne buraya batırılarak çift kat el dikişi yapılır. Dikiş yapılan ip iki ya da üç katlı bal mumu ile kaplanmış keten ipliğidir.

İlinti dikişi veya yapıştırma işleminden sonra, taban için kesilmiş olan kösele, bıçağın keseceği tava gelinceye kadar suda ıslatılır. Böylece köseleye çakılacak olan tahta çivinin şişmesi ve dayanıklı olması sağlanır. Kösele aşındıkça tahta çivi de aşınır ve tabanda açılma olmaz. Islatılmış taban kösesi, kalıptaki tel çivilerin 20 dk bekletilip çekilmesiyle birlikte kalıpta çekili olarak kalan sayanın tabanına konur ve bıçak ile taban kenarına iz açılır. Kasaburuk çekiçle vurularak bu iz üzerinde delik açılır ve açılan her deliğe tahta çiviler çivilenir. Bu işlemin ardından falçata ile yan kenar fazlalıkları alınarak düzeltmeler yapılır.

Düzeltilen yan kenarlara petatir kullanılarak şekil verilir. Bu işleme piyanta denir. Piyanta yapımından sonra kalıptaki ayakkabının ökçe kısmına, yapıştırıcı ve 5x22 mm ölçülerinde tel çivi kullanılarak topuk monte edilir. Çivilenen topuğun kenarları ve tabanı cam parçası ile kazınır, zımpara ile düzeltir ve siyah reçine boyası ile boyanır.

Ocak üzerinde ısıtılmış labunya kullanılarak kenar kısımlara cilalanır. Ayakkabı, kalıp üzerinde iki gün bekletilerek şeklinin bozulması önlenir. Kanca ile kalıptan çıkarılan ayakkabının iç kısmındaki tahta çivi uçları el rıspası ile kırılıp törpülenerek düzeltilir. Çiriş tozu sürülen iç astar, ayakkabının iç tabanına yapıştırılır. Topuk

kenarlarına filo bıçağı ile çepeçevre iz açılarak şekil verilen kısımlar cilalandıktan sonra Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı giyime hazır hale gelir.

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

Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim tekniği vardır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Tahta Çivili Ayakkabının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Arapgir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü, Arapgir Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Arapgir İlçe Halk Eğitim Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sonucunda hazırlanan denetim tutanakları, Arapgir Belediyesi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin, araç ve gereçlerin uygunluğu.
- Özellikle tahta çivi kullanımı olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı ibaresi ile 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.

16. Karaman Ekşikara Üzümü

Başvuru No	: C2021/000542
Başvuru Tarihi	: 28.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Ekşikara Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karaman Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yunuskent Mah. Alparslan Türkeş Blv. No:2 Merkez KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Ekşikara Üzümü ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Ekşikara Üzümü ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Ekşikara Üzümü, coğrafi sınırdaki yetişen ve Latince tür adı *Vitis vinifera* L. olan üzümdür. Çiçek yapısı fonksiyonel dişidir. 150-200 g olan salkımları, küçükten orta iriye kadar sınıflandırılır. Konik yapılı ve dolgundur. 3-4 g olan taneleri küçük-orta iri sınıfta, oval-küresel şekilli, koyu siyah renkli, puslu üzümdür. Asma kütüğü kuvvetli, verimli, kısa budamaya uygundur.

Karaman Ekşikara Üzümü dağ-ova meltemlerinin görüldüğü dağ yamaçlarına dikilir. Erken bahar soğuklarında dağ ve ova arasındaki basınç farklılığından dolayı oluşan hava sirkülasyonu nedeniyle üşmesine engel olur.

Karaman ilinin denizden yüksekliği ortalama 1033 m'dir. Yıllık ortalama sıcaklık 11,6°C olup, bu değer bağcılık için ideal kabul edilen 11-16°C arasında ve alt sınır kabul edilen 9°C'nin üzerindedir.

Karaman ili; kurak – yarı kurak, kışları soğuk, yazları sıcak, su fazlası olmayan, karasal iklime yakın bir iklime sahiptir. Karaman ilinin topoğrafik yapısı özellikle meyilli, soğuk havanın birikmediği mikro klima alanı oluşturur. Coğrafi sınırın ekolojisinin düşük nispi nem düzeyi, özellikle vejetasyon döneminde fungal hastalık gelişimini sınırlandırır.

Karaman Ekşikara Üzümünün hasadı genellikle ağustos ve eylül aylarında yapılır. Üzüm hasadına, suda çözünür kuru madde miktarı 16°Briks derecesine ulaşıncaya ve 22-24 °Brikse kadar devam edilir. Bu durumda bile üzüm suyunda %5'in üzerinde asit bulunması Karaman Ekşikara Üzümünün tadının ekşi olmasına neden olur.

Karaman ilinin Toros Dağlara bakan yamaçlarındaki tarihi kalıntılarda bulunan şirahane ve depolama üniteleri, coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üzüm üretiminin bulunduğunu gösterir.

Karaman Ekşikara Üzümünün geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaman Ekşikara Üzümünün üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Fidan dikimi

Karaman Ekşikara Üzümünün dikim yerleri, düzgün bir şekilde işaretlendikten sonra bel küreği, el burguları ya da traktörün kuyruk milinden hareket alan burgularla 30 cm genişlikte ve 40 cm derinlikte çukurlar açılır. Ağır topraklarda burgu ile çukur açıldığında çukurun iç yüzeyinde bir sertleşme olur. Böyle yerlerde çukurlar dikimden 2-3 ay önce açılır.

Dikimi yapılacak fidanlar, kaybettikleri suyu telafi etmeleri için bir gün suda bekletilir. Boğaz ve yan kökler dipten çıkarılır. Dip kökler 5-10 cm uzunlukta kesilir. Ayrıca dalları kuvvetli olan bir tanesi, iki göz üzerinden budanır ve diğerleri dipten çıkarılır. Dikim sırasında; aşılı fidanların aşı yerinin, aşısız fidanların ise gövdelerinin 10-15 cm'lik kısmının toprak üzerinde kalmasına dikkat edilir. Dikim zamanı şubat-mart aylarıdır. Dikim sırasında köklerde 10-15 cm uzakta olacak şekilde her çukura iki kürek yanmış çiftlik gübresi ve 100 g taban gübresi uygulanır. Çukur yarıya kadar üst toprakla doldurulduktan sonra can suyu verilir, Geriye kalan kısım alttan çıkan toprakla doldurulur ve toprak ayakla sıkıştırılır. Dikim tamamlandıktan sonra fidanın dibine bir herrek çakılır ve fidanın üzerini 5 cm kapatacak şekilde ince ve nemli toprakla kümbet yapılır.

Toprak işleme

Yabancı otlarla mücadele etmek ve kış yağışlarının toprakta birikmesini engellemek için sonbaharda yaprak dökümünden sonra - budamadan önce toprak işlenir. Budamadan sonra ve ilkbahar geç donlarında sonra yapılacak toprak işleme ise toprağın havalanmasını ve suyun toprakta muhafaza edilmesini sağlar. İşlem sırasında çapa ile boğaz açma ve boğaz köklerinin temizliği de yapılır. Ayrıca bitkinin gelişimi için tane bağlamadan sonra toprak işleme ve çapa yapılması faydalı olur. Yabancı otlarla mücadelede, ilkbahar ve yaz aylarında 2-4 çapa yapılır.

Gübreleme

Asmanın gelişimi ve ürün verimi için 3-4 yılda bir dekara, 3-4 ton yanmış çiftlik gübresi verilir.

Üzüm tanelerinin ilk hızlı büyüme devresi, ilkbaharda hızlı sürgün gelişmesi ve çiçeklenmeden hemen sonradır. Bu yüzden azotlu gübreler, yaygın olarak ilkbaharda tomurcukların patlamasından önce uygulanır. Azotun verilme zamanı; gübredeki azotun formuna, yağış, sulama rejimi ve toprak yapısına bağlıdır. Eğer gübrelemede tomurcuklanmanın sürdüğü döneme kadar gecikilmişse tüm amonyumlu gübreler tercih edilmemelidir.

Toprağa oldukça yavaş etki eden gübreler olmaları nedeniyle, erken dönemde ve bitki kök bölgesine yakın kısımlara fosfor ve potasyum gübreleri verilmelidir. Sulanabilen bağ alanlarında, azotlu gübrenin yarısı ile fosforlu ve potasyumlu gübrelerin tamamı, gözler uyanmadan bir ay önce yani mart ayı başlarında sıra aralarına verilir. Azotlu gübrenin diğer yarısı ise omçalar çiçekten çıktıktan sonra birinci sudan hemen önce verilir. Sulanmayan bağlarda hem azotlu gübrenin hem de fosforlu ve potasyumlu (taban) gübrelerin tamamı omçalara su yürümeden bir ay önce verilir. Gübre miktarı ve gübrenin çeşidi, yapılacak toprak ve yaprak analizleri ile belirlenir. Analiz yapılmadan uygulanacak gübre ise; sulanmayan bağlarda dekara 8-10 kg azot, 7-8 kg fosfor, 7-8 kg potasyum, sulanan bağlarda 10-12 kg azot, 8-9 kg fosfor, 8-9 kg potasyum gübresi, dekara saf madde miktarı olarak verilir. Bu dönemde asmanın en fazla ihtiyaç duyduğu ve topraktan en fazla aldığı (fosforun iki katı kadar) bitki besin maddesi potasyumdur. İlerleyen yıllarda toprağa verilecek potasyumlu gübre miktarını önemli oranda artırmak gerekir.

Budama

Coğrafi sınırda genel olarak karışık budama yapılır ve düzgün olmayan goble şeklini andırır. Budama zamanı ocak-şubat-mart ayları en uygun zamanlardır.

Hasat

Ağustos ve eylül aylarında üzüm hasadı yapılır.

Kurutma

Üzüm bağlarından kesilen üzümler; güneşte, gölgede ve güneş görmeyen kapalı mekânlarda olmak üzere üç farklı şekilde kurutulabilir.

Ambalajlama ve muhafaza

Yaş üzüm ambalajlamada tahta, oluklu mukavva vb. malzemeden yapılmış ambalaj kabı kullanılır. Tahta kasaların kasa tabanı ve kenarları kağıt ile kapatılır. Kasa doldurulduktan sonra üzeri kağıt ya da naylon örtü ile kapatılır. Kasanın köşe tahtalarından ip geçirilerek sabitlenir. Bu şekilde 250 g, 500 g, 1 kg ve 25 kg olacak şekilde hazırlanır.

Kuru üzüm depolama alanının duvarları beton sıvalı ve badanalı ya da beyaz plastik boyalı olmalıdır. Depoların kapalı olması ve sıcaklığın en fazla 24°C’de, UV ışıklarına dayanıklı çuvallarda 50 kg veya 400 kg ürün alabilecek gıdaya uygun plastik kasalarda muhafaza edilir. Depoda en fazla 8 adet çuval üst üste konulmalıdır.

Ambalajlar yaş ve rutubetli olmayan, havadar, serin yerlerde tutulacak ve istiflerin havalandırılmasının sağlanması amacıyla sıralar arası boşluklu olmalıdır. Piyasaya arz aşamasında ise 250 g, 500 g, 1kg ve 25 kg’ı geçmeyecek şekilde gıdaya uygun ambalaj malzemeleri ile paketlenerek UV ışıklarına dayanıklı dışarıdan nem almayacak şekilde paketlenir.

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

Karaman Ekşikara Üzümünün geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Karaman Ekşikara Üzümünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Karaman Ticaret ve Sanayi Odası ile Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretim metodunda tanımlanan kültürel işlemlerin uygunluğunu; ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğunu ve Karaman Ekşikara Üzümü ibaresi, logosu 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.

17. Erzurum Kara Fatma Çorbası

Başvuru No	: C2021/000544
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kara Fatma Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Kara Fatma Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Erzurum Kara Fatma Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kara Fatma Çorbası; nohut, aşurelik buğday, bulgur, yeşil mercimek, un, tereyağı, semizotu, kuru soğan, sarımsak, reyhan, nane, kekik, tuz ve su kullanılarak üretilen çorbadır. Erzurum'da aşurelik buğday, den ve gendime olarak da adlandırılır.

Erzurum Kara Fatma Çorbasının geçmişi Kurtuluş Savaşı yıllarına dayanır. Cephede cesurca savaşarak mücadele veren ve bu sebeple "gözü kara" olarak bilinen Fatma Seher, Atatürk tarafından Kara Fatma olarak isimlendirilmiştir. Askerlerin yemek ihtiyacını karşılamak için eldeki kıt kaynaklarla çorbanın tarifini oluşturduğundan, bu çorba da Kara Fatma adıyla anılmaya başlanmıştır. Erzurum Kara Fatma Çorbası, Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Kara Fatma Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenler: (10 kişilik)

- 150 g nohut
- 150 g den (gendime- aşurelik buğday)
- 150 g bulgur
- 200 g yeşil mercimek
- 200 g tereyağı
- 84 g buğday unu
- 2000 ml su
- 100 g semizotu
- 100 g orta boy kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 12 g reyhan
- 4,5 g nane
- 3 g kekik
- 40 g tuz

Nohut bir gece önceden ıslatılıp haşlanır.

Den, bulgur ve yeşil mercimek ayrı kaplarda 10 dakika suda bekletilir. Bulgur yıkanıp 5 dakika haşlanır. Semizotu yıkanır.

Un, 100 g tereyağı ile 5 dakika kavrulup pembeleşince üzerine su ilave edilerek 10 dakika pişirilir. Homojen hale gelince haşlanmış nohut, yeşil mercimek, den, haşlanmış bulgur, semizotu, sarımsak ve tuzu ilave edilerek kısık ateşte 15 dakika kadar pişirilir.

Küp şeklinde doğranmış soğanlar, 100 g tereyağı ile pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavrulur. Buna coğrafi sınırdaki “sohاریç” denir. Üzerine nane, reyhan ve kekik eklenip karıştırılır ve sıcak halde çorbanın üzerine ilave edildikten sonra Erzurum Kara Fatma Çorbasının servisi yapılır.

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

Erzurum Kara Fatma Çorbasının geçmişı eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Erzurum Kara Fatma Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Kara Fatma Çorbası 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.

18. Erzurum Çeç Pancarı

Başvuru No	: C2021/000549
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Çeç Pancarı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye / ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Çeç Pancarı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Çeç Pancarı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Çeç Pancarı; dana kavurma veya dana parça et, çeç, kuru soğan, tereyağı, domates salçası, pilavlık bulgur, yeşil mercimek, pul biber, karabiber, tuz ve su kullanılarak Erzurum ilinde üretilen yemektir.

Coğrafi sınırda şalgam bitkisinin (*Brassica napobrassica*) sap ve yeşil kısımlarına “çeç” adı verilir. (Gonca: sarı boyalı yerlerde geçen “bitki sapları” ile “yeşil kısım”, aynı hususa mı işaret ediyor emin olamadım?)

Erzurum Çeç Pancarının geçmişi eskiye dayanır.. Erzurum mutfağı içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Çeç Pancarının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.:

- 150 g dana kavurma veya 500 g dana parça et
- 500 g çeç
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 30 g tereyağı
- 10 g domates salçası
- 70 g pilavlık bulgur
- 70 g yeşil mercimek
- 2-5 g pul biber
- 2-5 g karabiber
- 10-15 g tuz
- Su

Erzurum Çeç Pancarının üretiminde parça et kullanılacaksa haşlanarak pişirilir. Yeşil mercimek haşlanır. Soğan yemeklik olarak doğranır ve tereyağı ile kavurulur. Üzerine, önce salça eklenip karıştırılır, sonra pişmiş parça et veya kavurma, yeşil mercimek, çeç, bulgur, karabiber, pul biber ve tuz eklenerek üzerini geçecek miktarda su ilave edilir. Kısık ateşte 20-25 dakika pişirilir. Erzurum Çeç Pancarının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Çeç Pancarının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağı içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Çeç Pancarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Erzurum Çeç Pancarı ibaresi, logosu 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.

19. Kaman Besmeç

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
Başvuru Yapan	: Kaman Belediyesi
Başvuru Yapanın 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 kullanılmadığında, 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 kurduru 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 (dügöl), coğrafi sınırda üretilen ve protein değeri %13-15 olan kurduru 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 yumuşayınca 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.

20. Sakarya Kazımpaşa Köftesi

Başvuru No	: C2022/000035
Başvuru Tarihi	: 31.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sakarya Kazımpaşa Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hanlı Merkez Sakarya Cad. Atatürk Blv. Arifiye SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili
Kullanım Biçimi	: Sakarya Kazımpaşa Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sakarya Kazımpaşa Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sakarya Kazımpaşa Köftesi; dananın ya da yavru lamamış 1-2 yaşında ineğin (düvenin) gerdan, kaburga, but ve kol kısımlarından elde edilen ve yağ oranı %20-25 olan karkas et ile ekmek içi ve tercihen kimyon, toz/pul kırmızıbiber, karabiber ve yenibahar kullanılarak hazırlanan köftelerin, meşe kömürü ile yanan mangalda pişirilmesi suretiyle üretilen köftedir. Servisi sıcak olarak ve ısteğe bağlı olarak domates, biber ve soğan gibi közlenmiş sebzelerle birlikte yapılır.

Kullanılan kemiksiz et miktarı en az % 92'dir. Etin içerisinde bulunan yağ dışında üretim aşamalarının hiçbir kısmında ekstra sıvı veya diğer çeşit yağlar kullanılmaz.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Üretim Kazımpaşa Mahallesinde başlayıp Sakarya iline yayılmıştır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin üretiminde, coğrafi sınırdaki beslenen hayvanların eti tercih edilir. Coğrafi sınırdaki lokantalarda, genellikle kendi yetiştirdikleri hayvanların etleri kullanılır.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin üretiminde, dananın ya da yavru lamamış 1-2 yaşında ineğin (düvenin) gerdan, kaburga, but ve kol kısımlarından elde edilen karkas et kullanılır.

Yaklaşık 40 porsiyonluk Sakarya Kazımpaşa Köftesi bileşenleri (10 kg köfte harcı)

- 9,2 kg et (Yağ oranı % 20-25 olup eşit miktarlarda gerdan, kaburga, but ve kol kısmı etleri içerir.)
- 0,3 kg bayat ekmek içi (en fazla iki gün beklemiş olmalı)
- 3- 4 adet yumurta
- 0,1 kg acı/tatlı toz/pul kırmızıbiber
- 0,1 kg tuz (ince çekilmiş kaya tuzu)
- 0,05 kg kimyon
- 0,05 kg karabiber
- 0,05 kg yenibahar

Etin hazırlanması

Kesilen dana ya da düvenin etleri; bağıl nemi %90, hava akım hızı 2-4 m/s ve sıcaklığı -3 ila -5 °C arasında olan depolarda yaklaşık 2 saat bekletildikten sonra sıcaklığı 0 °C ve hava akım hızı 0,1 m/s olan depolara alınarak 1-2 gün dinlendirilir. Dinlendirilen dana ya da düve karkasından eşit miktarda gerdan, kaburga, but ve kol kısımları kesilerek bıçak ile eşit parçalara ayrılır, kıyma makinesinde 1 kez çekilir ve 15 dakika bekletilir.

Baharatların hazırlanması

Kimyon, toz/pul kırmızıbiber, karabiber ve yenibahar karıştırılır.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin hazırlanması

Dinlendirilen kıymanın üzerine baharatlar ve hafifçe ısıtılan ekmek ilave edilip 4-5 dakika yoğrulur. Baharatların iyice karışmasını için ikinci kez kıyma makinesinden geçirilir ve 2-3 dakika daha yoğrulur. Yumurtalar eklenip 1,5-2 dakika karıştırılarak yoğrulur. Elde edilen köfte hamuru, buzdolabında +2 °C sıcaklıkta 4 saat dinlendirilir.

Dinlendirilmiş olan karışım gıda hijyen kurallarına uygun olarak el ile şekillendirilir. 1 adet Sakarya Kazımpaşa Köftesi; 40-42 gram olup, bir porsiyonu 6 adet ve 240-250 gramdır. 1 adet pişirilmeye hazır köfte, 1,3-1,6 cm yüksekliğinde, 5-7 cm uzunluğunda uçları küt oval özelliktedir.

Köfteler, meşe kömürü ile yanan mangalda 150-180°C sıcaklıkta kahverengi oluncaya kadar 6-7 dakika çevrilerek pişirilir. Köfte ile birlikte servisi yapılması istenen biber, domates, soğan gibi sebzeler varsa, köfteler pişerken mangalda közlenebilir.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin servisi

Sıcak olarak ve porsiyonda 6 adet köfte olacak şekilde, isteğe bağlı olarak közlenmiş sebzelerle birlikte servisi yapılır. Coğrafi sınırdaki genellikle manda yoğurdu ile tüketilir.

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin paketlenme ve muhafazası

Pişmiş Sakarya Kazımpaşa Köftesi, buzdolabında 2 gün saklanabilir ve ısıtılarak servis yapılır. Çiğ haldeki köfteler ise, modifiye atmosfer paketlenme yapılarak 1 ay; -16 ila -18 °C sıcaklıktaki derin dondurucuda ise 3 ay muhafaza edilebilir.

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

Sakarya Kazımpaşa Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sakarya Kazımpaşa Köftesinin, paketli satılanların paketlenme, taze olarak pişirilip satılanların ise servis aşamasına kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası, Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sakarya Ticaret Borsasından konunun uzmanı birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, ürünün özelliklerinin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Sakarya Kazımpaşa Köftesi 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.

21. Gediz Höşmerimi

Başvuru No	: C2022/000039
Başvuru Tarihi	: 02.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Gediz Höşmerimi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gediz Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Özyurt Mah. Cumhuriyet Cad. No:3 Gediz KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Gediz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gediz Höşmerimi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gediz Höşmerimi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gediz Höşmerimi; taze tuzsuz inek peyniri, irmik, buğday unu, beyaz şeker, su, kabartma tozu ile hazırlanan hamurun, elektrikli fırında pişirildikten sonra iki kere şerbetlenmesi suretiyle üretilen tatlıdır. İlk şerbetlemede; toz şeker, limon suyu/limon tuzu ile ikinci şerbetlemede ise sadece su ve beyaz şeker ile hazırlanan şerbet kullanılır. İkinci şerbet, koyu kıvamda olup coğrafi sınırdaki “ırvak” olarak tanımlanır.

Gediz Höşmerimi günlük olarak üretilip tüketilir.

Gediz Höşmeriminin geçmişi eskiye dayanır. Gediz ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle toplantı ve davet yemeklerinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Gediz Höşmerimi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri

- 250 g irmik
- 400 g buğday unu
- 1,500 g olgunlaştırılmamış taze inek peynir
- 4 g kabartma tozu
- 100 g beyaz şeker

Serbet bileşenleri

- 1000 g beyaz şeker
- 1250 ml su
- 5 g limon suyu / limon tuzu

Son şerbetleme bileşenleri

- 200 ml su
- 200 g beyaz şeker

Hamur hazırlığı

Olgunlaştırılmamış taze inek peyniri 100°C ısıda tencere içerisinde tahta kaşık yardımı ile karıştırılarak eritilip 10-15 dk kaynatılır. Hazırlanan un, irmik ve kabartma tozu eklenip 25-30 dk kısık ateşte homojen ve yumuşak kıvamına gelinceye kadar tahta kaşıkla karıştırmaya devam edilir. Ardından 100 g beyaz şeker ilave edilerek açık kahverengi bir renk alması sağlanır.

Fırın hazırlığı ve pişirilmesi

Hazırlanan hamur, yağlanmış tepsiye dökülüp düzgün biçimde yayılır. İstenen büyüklükteki eşit parçalara kesilir ve iç sıcaklığı 200 °C'ye ayarlanan elektrikli fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirilir.

Şerbet hazırlığı ve şerbetin eklenmesi

Şerbet bileşenleri bir tencereye koyularak kısık ateşte kaynatılır. Sıcak şerbet fırında kızarmış hoşmerimin üzerine, her yerine eşit olarak gelecek şekilde kepçe ile gezdirilerek ilave edilip hoşmerim soğumaya bırakılır.

Son şerbetleme

Soğuyan hoşmeriminin üzerine, 200 ml suya 200 g beyaz şeker ilave edilerek hazırlanan soğuk koyu şerbet dökülür.

Servisi

İsteğe bağlı olarak kaymakla birlikte servisi yapılabilir.

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

Gediz Höşmeriminin geçmişi eskiye dayanır. Gediz ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gediz Höşmeriminin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gediz Belediyesinin koordinasyonunda ve Gediz Belediyesi, Gediz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gediz Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Gediz Höşmerimi ibaresi, logosu 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.

22. Arsin Foşa Fındığı

Başvuru No	: C2022/000055
Başvuru Tarihi	: 15.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Arsin Foşa Fındığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Arsin Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yalı Mah, Şht. Astsubay Halil Albayrak Cd. No:52 Arsin TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili Arsin ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arsin Foşa Fındığı ibareli aşağıda verilen logo ile mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arsin Foşa Fındığı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arsin Foşa Fındığı; Trabzon ili Arsin ilçesinde yetişen foşa çeşidi fındıktır. Coğrafi sınırda “boyhane” adı ile de bilinir.

Arsin Foşa Fındığı, en fazla % 12 nem içerecek şekilde kabuklu halde jüt çuvallarda veya dökme olarak piyasaya sunulur.

Arsin Foşa Fındığı; Osmanlı vergi sicillerinde (tapu-tahrir defteri) Osmanlı öncesi ve Osmanlı hâkimiyeti dönemlerinde fındığın bölgedeki varlığı ve üretim potansiyeline ait bilgiler resmi kayıtlarda yer alır.

1486 tarihli vergi sicilleri (tapu-tahrir defteri) bölgede vergilendirilebilir düzeyde fındık tarımı yapıldığını gösterir. Hasat edilen ürünün köylülerce pazarlara ulaştırılarak satıldığı anlaşılar.

Trabzon Vilayet Salnamelerindeki üretim miktarlarına dair rakamlar günümüzde Trabzon ili sınırları içerisinde kalan Arsin ilçesinin fındık üretimini olduğu yörede yetiştirilen başlıca ürünün fındık olduğu kayıtlıdır.

XVII. asra ait Trabzon kadı sicillerinde yöredeki fındık tarımına tahsis edilmiş arazi anlaşmazlığı ve miras hukuku ile ilgili kayıtlarda da sıklıkla fındık bahçelerinin yer alışı 1400’lerden 1600’lü yıllara uzanan süreçte fındık üreticiliğine yönelik ilgi artışına önemli bir kanıt taşır.

Arsin Foşa Fındığının geçmişi Osmanlı dönemine dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Arsin Foşa Fındığının fenolojik, morfolojik, pomolojik ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Arsin Foşa Fındığının Fenolojik ve Morfolojik Özellikleri:

Hasat zamanı	Erken orta 10-15 Ağustos
Dişi çiçek açma zamanı (%50)	Orta geç 10-20 Ocak
Erkek çiçek açma zamanı (%50)	Erken 10-20 Ocak

Meyve şekli (kabuklu):

Şekil	Yuvarlak
1 kg'daki kabuklu tane sayısı (adet)	298-405 adet/kg

Çotanakta (meyve salkımı):

Kabuk rengi	Kırmızımtırak – kahve renkli
Kabuk özelliği	Mat renkli, ucu hafif tüylü

Tablo 2: Arsin Foşa Fındığının Pomolojik Özellikleri:

	Meyve ağırlığı (g)	Kabuklu meyve (mm)			İç ağırlığı (g)	İç meyve (mm)			Kabuk kalınlığı (mm)	Randıman (%)	Göbek boşluğu (mm)	
		Uzunluk	Genişlik	Kalınlık		Uzunluk	Genişlik	Kalınlık			Uzunluk	Genişlik
En çok	3,36	22,41	20,83	19,7	1,65	18,33	15,92	16,71	1,51	55,12	5,53	3,89
En az	2,47	18,27	18	17,01	1,27	14,93	12,66	11,89	1,05	46,88	0,98	1,3

Tablo 3: Arsin Foşa Fındığının Kimyasal Özellikleri:

Toplam protein (%)	Toplam yağ (%)	Çoklu doyamamış yağ asitleri (%)	Doymuş yağ asitleri (%)	Tekli doyamamış yağ asitleri (%)	Toplam kül (%)
15,42	55,2	3,58	4,75	46,87	2,23

Tablo 4: Arsin Foşa Fındığının Yağ Asitleri

Yağ Asitleri		%	Toplam (%)
Doymuş yağ asitleri	Palmitik asit	5,67	8,61
	Margarik asit	0,06	
	Sterarik asit	2,75	
	Araşidik asit	0,13	
Tekli doyamamış yağ asitleri	Palmitoleik asit	0,17	84,9
	Heptadesenoik asit	0,07	
	Oleik asit	84,41	
	Eikosenoik asit	0,25	
Çoklu doyamamış yağ asitleri	Linoleik asit	6,49	6,49
			Toplam 100

Üretim Metodu:

Arsin Foşa Fındığının üretiminde, foşa çeşidi fındık kullanılır.

Dikim Zamanı

Dikim için en uygun olan zaman sonbahar aylarıdır. Sonbaharda dikilen fidanların köklerinde, kış boyunca emici kökler meydana gelir. Bu kökler kışın yağın yağmurlarla yumuşayan toprakla temas ettiğinde, fidanların daha çabuk adapte olmasını sağlar.

Dikim Aralıkları ve Şekli

Arsin Foşa Fındığı üretimi için ocak dikim sistemi kullanılır. Ocak usulü dikimde dallara, büyümeleri ve gelişmeleri için ihtiyaç duyulan yeterli alan ayrılmalıdır. Ocaklar arasında, arazi durumuna göre normal şartlarda 6-

8 m yer verilir. Daha kısıtlı arazi ve verimi düşük topraklar için bu sayı 4,5-5 m seviyelerine düşürülebilir. Ocak dikimi yapılabilmesi için 120 cm çapında ve 60 cm derinlikte çukur açılır. Dikimden bir ay kadar önce açılan çukurlarda, alt ve üst topraklar ayrı ayrı taraflara yığılır. Toprak analizi yapılarak gübre ihtiyacı belirlenir ve ahır gübresi ile kışlık gübre verilir. Hazırlanan dikim çubuklarına, çukur kenarından 10 cm içeriden 45-50 cm aralıklarla dikim yapılır. Fidan dikiminde 1/10 oranında ve araziye dengeli dağıtılacak şekilde tozlayıcı çeşitlere de yer verilir.

Budama Zamanı

1- Sonbahar - Kış Budaması

Sonbahar - kış budaması; ekim ayının ikinci yarısında başlar, kasım ve aralık aylarına kadar devam edebilir. Bu dönemde Arsin Foşa Fındığında su hareketi yavaşlar, yaprakları büyük oranda dökülür, vejetasyon durur, yedek besin depolama işlemi tamamlanır ve dinlenme dönemine girer.

2- İlkbahar Budaması

İlkbahar budamasında; kış döneminde kırılmış, şekli bozulmuş dallar ile ilkbaharda yaprakların açması ile beraber mart, nisan ve mayıs aylarında ocak diplerinden çıkan ve obur gelişen sürgünler kesilerek temizlenir.

Budama Şekli

Ocak içinden çıkarılması gereken ana dalın kesimi işleminde dal, toprak yüzeyinden itibaren testere ile düzgün bir şekilde kesilir. Diğer dalların yaralanmamasına özen gösterilir. Ağır dalların kesimi sırasında yüzeyinde çatlak oluşmaması için önce alt sonra da üst kısımdan keserek dalın ağırlığının önemli bir miktarı atılır. Kalan diğer kısımlar ise dipten kolayca kesilir.

Tozlanma

Arsin Foşa Fındığı erkek çiçek açma 10-20 Ocak, dişi çiçek açma ise 20-30 Ocak arasındadır. Püslerin olgunlaşması ile etrafa yayılan çiçek polenleri, dişi çiçek pistilleri üzerine rüzgârlarla taşınarak tozlanma olayı meydana gelir. Yumurtalık tabanına ulaşan çim boruları, yumurtalığın gelişmesine kadar 3-5 ay sakın bir evre geçirerek bekler. Nisan ayının sonuna kadar hacminin %10'u kadar gelişme gösterir. Mayıs ayından itibaren hızlı bir gelişme sürecine girer. Dişi çiçekler tozlandıktan sonra gelişerek yumurtalık halini alır. Mayıs ayı sonu ve haziran başlangıcında oluşan yumurtalıklardan genellikle bir tanesi döllenir ve gelişir. Her ikisinin de döllenmesi durumunda ikiz fındık meydana gelir. Dişi çiçekler tamamen açıldıktan sonra bir ay kadar kırmızı renklerini muhafaza ederler ve çiçek tozu kabul edebilir durumdadırlar.

Hasat Olgunluğu Zamanı

Arsin Foşa Fındığında hasada, aşağıdaki belirtiler görülünce başlanır.

- Zurufların sararıp kızararak kahverengileşmeye başlaması.
- Fındık tanelerinin $\frac{3}{4}$ oranında kızarıp, doğal rengini almış olmaları.
- Zuruf içindeki tanelerin çok kolay çıkabilmesi.
- İç fındığın zarının, koyu krem rengine dönüşmesi.
- Dallar silkelendiğinde daldaki fındıkların yarısından fazlasının yere düşmesi.

Hasat Şekilleri

1. Elle veya yardımcı aletle toplama

Hasat olgunluğuna gelmiş fındıklar, dallarından elle veya yardımcı aletlerle çekilerek toplanır, sepetlere veya tenekelere konur ve daha sonra çuvallara boşaltılarak harmana taşınır.

2. Silkeleyerek yerden toplama

Hasat olgunluğuna gelmiş fındıklar, elle veya silkme makineleri ile sallanarak dallarından yere düşmesi sağlanır, düşmeyen fındıklar ise uzun bir çubuk ile düşürülür. Yerden toplanan fındıklar, sepetlere doldurulur ve çuvallanarak harmana taşınır.

Fındıklara Aspergillus flavus adlı küf mantarının bulaşma riski arttığı için, yere düşen fındıklar bekletilmeden toplanmalıdır.

Harmanlama

Zuruflu fındıklar toprakla temas ettirilmemeli ve yağmurdan korunmalıdır. Üzerine, çardak şekli verilerek naylon örtü örtülür. Zuruflu fındıklar, beton harmanlara 15-20 cm kalınlığında serilip 4-5 saatte bir çevrilerek güneşte 1-2 gün soldurulduktan sonra patoza verilir. Patozda fındıklar zurufundan ayrılırken kabuğuna zarar verilmemesine dikkat edilir. Zurufundan ayrılmış tane fındıklar, en fazla 5 cm kalınlıkta beton veya jüt tente üzerine serilerek güneşte kurumaya bırakılır. Fındıkları yağmurdan korumak için üzerlerine, fındıkla temas etmemesi için en az 30-40 cm yükseklikte olacak şekilde ve çardak biçiminde naylon örtü örtülür. En fazla % 12 nem içerecek şekilde kurutulan kabuklu tane fındıkların içindeki yabancı maddeler ayıklanır. Fındıklar, sabah erken veya akşam geç saatlerde jüt çuvallara doldurulur.

Depolama

Hasat edildikten sonra en fazla % 12 nem içeren kabuklu Arsin Foşa Fındığı, jüt çuvallarda veya dökme olarak depolarda muhafaza edilir.

Depoların özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

- Havalandırma yapılabilmesi için karşılıklı pencereleri olmalı ve pencerelerde, uçan depo zararlılarına karşı ince tel ızgaralar bulunmalı.
- Sıcaklığı 15-20⁰ C'yi aşmamalı.
- Herhangi bir duvarının toprakla temas etmemesi,
- Kapıların altları, fare girişine engel olacak şekilde kapanabilmeli.
- Depo içinden temiz veya kirli su borusu geçmemeli.
- Çatısında ısı ve neme karşı izolasyon bulunmalı.
- İç ve dış duvarı sıvalı olmalı.

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

Arsin Foşa Fındığının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Arsin Foşa Fındığının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Arsin Belediyesinin koordinasyonunda ve Arsin Belediyesinden, Arsin Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan fındık çeşitlerinin uygunluğunu; özellikle dikim, meyve ve ağaç gelişimi, budama, hasat, harman ve depolama koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu; ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğunu ve Arsin Foşa Fındığı ibaresi, logosu 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.

23. Kübbülmişviyye

Başvuru No	: C2022/000057
Başvuru Tarihi	: 16.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kübbülmişviyye
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kilis Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yavuz Sultan Selim İlhami Toprak Cad. No:7 Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kübbülmişviyye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kübbülmişviyye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda yer alan logonun kullanımı isteğe bağlıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kübbülmişviyye; dış harcı köftelik ince bulgur, yağsız kıyma, kuru soğan, kuru nane, toz kırmızıbiber, un, tuz ve su ile hazırlanan köftelerin içine iç yağı, ceviz içi, kuru nane, pul biber, toz tarçın, toz karabiber ve tuz ile hazırlanan içi harcın konup pişirilmesi suretiyle Kilis ilinde üretilen köftedir. Üçgen şeklindedir. İçerisinde bulunan iç yağının donmaması için sıcak olarak servis yapılır ve sıcakken tüketilmesi tavsiye edilir.

Kübbülmişviyye pembeleşinceye kadar pişirilir, çok fazla kızartılmaz.

Kübbülmişviyyenin geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kübbülmişviyyenin üretiminde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler

- 500 g yağsız kıyma
- 1000 g köftelik ince bulgur
- 100 g kuru soğan
- 10 g kuru nane
- 20 g toz kırmızıbiber
- 40 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 400 ml su

İç harcı

- 250 g iç yağı
- 250 g ceviz içi
- 10 g kuru nane
- 20 g pul biber
- 10 g toz tarçın
- 10 g toz karabiber
- 10 g tuz

Hazırlanması

Köftenin dış harcını hazırlamak için; köftelik ince bulgur, küçük doğranmış soğan, nane, toz kırmızıbiber, tuz ve su bir kapta, ıslatılmış elle iyice karıştırılıp yoğrulur. Yağsız kıyma eklenip yoğrulmaya devam edilir. Karışım sakız kıvamına gelince, kıyma makinasında çekilir, üzerine un serpilip yoğrulduktan sonra bir saat kadar dinlenmeye bırakılır.

Köftenin iç harcı hazırlamak için kuşbaşı doğranmış iç yağı küçük bir tepside sıcak su ile yoğrulup üzerine diğer iç harç bileşenleri eklenir ve karıştırılır. Eller çok soğuk suya batırılır, iç harçtan küçük parçalar alınıp badem içi şekli verilir.

Köfteden iri parçalar alınarak kısa bir yoğurmada sonra gurup gurup sıkımlanır. Her sıkım içli köfte şeklinde hatta biraz daha büyük oyulur. İçine hazırlanmış olan bir badem büyüklüğündeki iç yağından bir tane içine bırakılır hemen ağzı parmaklar yardımıyla düz kapatılıp üçgen şekil verilir veya avuca bastırıp yuvarlak köfte yapılır.

Hazırlanan köftelerin her iki tarafı, ızgarada veya tavada kendi yağında pembeleşinceye kadar pişirilir. Çok fazla kızartılmamasına dikkat edilmelidir. Ayrıca fırında da pişirilebilir. İsteğe bağlı olarak sadeyağda tekrar kızartılabilir.

Servisi

Kübbilmişviyenin servisi, iç yağının donmaması için sıcak olarak yapılır ve sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Kübbilmişviyye geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kübbilmişviyyenin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinasyonunda ve Kilis Belediyesi, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Ticaret ve Sanayi Odası ile Kilis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman en az iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Kübbilmişviyye 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.

24. Nevşehir Pomzası

Başvuru No	: C2022/000096
Başvuru Tarihi	: 07.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Pomzası
Ürün / Ürün Grubu	: Doğal taş / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: BİMS Sanayiciler Derneği
Başvuru Yapanın Adresi	: Fidanlık Mah. Sağlık-1 Sok. No:59 Güzelsi İşhanı İ. Kapı No:31 Çankaya ANKARA
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili
Kullanım Biçimi	: Nevşehir Pomzası ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nevşehir Pomzası ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Pomzası; coğrafi sınırdaki pomza ocaklarından açık işletme tekniği ile çıkartılan doğal taştır. 8-16 mm, 4-8 mm ve 0-4 mm olmak üzere üç sınıfta boyutlandırılarak satışa sunulur. Genel olarak 8-16 mm uzunluğunda olanları inşaat ile ziraat sektöründe, 4-8 mm olanları tekstil sektöründe ve 0-4 mm ise kimya sektöründe tercih edilir.

Nevşehir Pomzası katı bloklar halinde bulunur, yoğunluğu 1 gr/cm³'ten az olması nedeniyle su yüzünde yüzebilir ve çok fazla gözenekli olan camı volkanik bir kayadır. Asidik karakterdeki magmanın piroklastik ürünüdür.

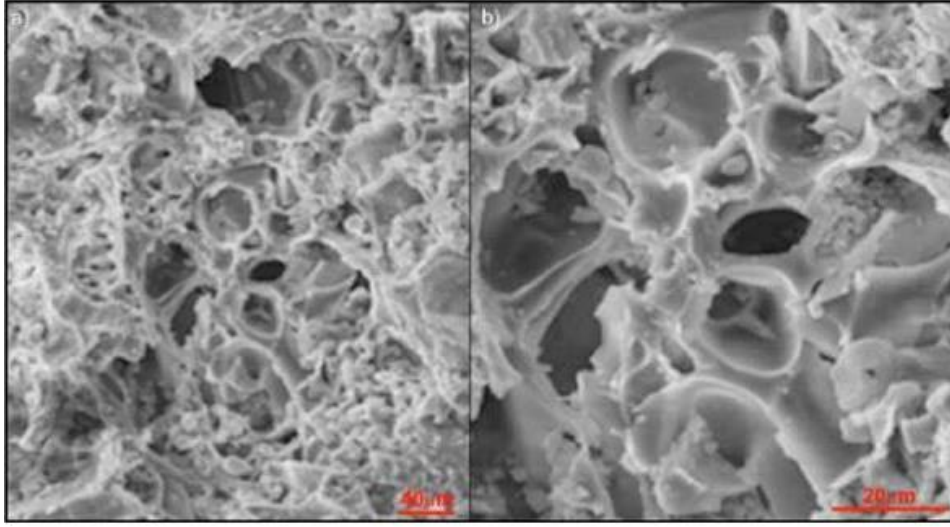
Nevşehir ili, Miyosenden üst Holosene kadar volkanik aktiviteye sahip olan karasal bir volkanizmaya ev sahipliği yapan ve topoğrafik yüksekliği 1400-1500 m arasında değişen yüksek bir platodur. Güneyinde Toros sıradağları ve batısında Tuz Gölü fay zone bulunan ilin doğusunda Ecemiş Fay zone ile sınırlanır. Nevşehir'in doğusunda ve batısında ise sırasıyla kuvaterner yaşlı Hasandağ ve Erciyes strato-volkanları yer alır. Nevşehir ilinin yukarıda açıklanan topoğrafik özelliği Nevşehir Pomzasının fiziksel ve kimyasal özelliklerinden asidik karakterde oluşunu, içerisindeki SiO₂ bileşiğinin yüksek oranı ile ayırt edici yapısını karakterize eder.

Coğrafi sınırın jeolojik yapısı neojendir ve birçok volkanik çıkış bacası mevcuttur. Asit kökenli volkanik çıkışlar, oldukça yaygın pomza yataklarının oluşmasına neden olmuştur.

Nevşehir Pomzasının Yapısal Özellikleri

Genelde açık renkli olup beyazdan kreme kadar değişen renklindedir. Nevşehir Pomzasının oluşumu sırasında bünyedeki gazların ani olarak terk etmesi ve ani soğuması nedeniyle, makro ölçekten mikro ölçeğe kadar sayısız gözenek içeren volkanik bir kayadır. Nevşehir Pomzasının makroskobik ve mikroskobik özellikleri aşağıda yer almaktadır.

- **Makroskobik Özellikleri:** Süngerimsi ve boşluklar içeren bir yapıdadır. Pomza tanelerinde var olan boşlukların bir kısmının açık gözenek, bir kısmının da kapalı gözenek karakterindedir.
- **Mikroskobik Özellikleri:** Pomza tanelerinin yapısı volkanik cam özelliğindedir. Oldukça boşluklu bir yapıya sahip olup, boşluk dağılımı homojen bir dağılım gösterir. Kayaç içerisindeki boşluklar şekilsiz ve belirli bir yönelme gösterir. Bu yönelme aynı yönde uzunlamasına gelişmiş bir dizilim şeklindedir. Gözenekler arası genelde bağlantısız boşluklu olduğundan, permeabilitesi düşük, ısı ve ses yalıtımı oldukça yüksektir. Bu özelliği ile ağırlıklı olarak hafif yapı malzemesi sektöründe kullanılır.



Şekil: Nevşehir Pomzasının boşluklu yapısının SEM görüntüsü (Taramalı elektron mikroskobu)

Nevşehir Pomzasının sertliği, Mohs skalasına göre 5,5-6,0 arasındadır.

Nevşehir Pomzasının Jeolojik Köken ve Kimyasal Bileşimi

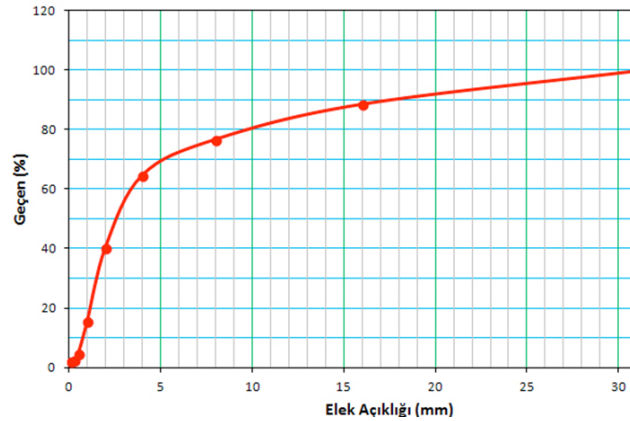
Nevşehir Pomzasının yapısında başta amfibol olmak üzere, piroksen, biyotit, plajiyoklas ve opak farklı mineral türleri içerir.

	SiO ₂	CaO	K ₂ O	Fe ₂ O ₃	MgO	Al ₂ O ₃	Na ₂ O
En çok	72,00	2,30	4,55	4,70	1,41	17,11	3,90
En az	65,79	0,70	3,20	1,20	0,20	12,74	2,39

Nevşehir Pomzasının bileşiminde en baskın bileşik olarak SiO₂ olup ürünün asidik karakterini gösterir. Asitliğin yüksek olması aşındırıcılık özelliğini artırır. Nevşehir Pomzasının düşük Fe₂O₃ ve yüksek Al₂O₃ oranı ise yapı malzemelerinde kullanılmasını sağlar. Nevşehir Pomzasının oluşumu açısından genelde riyolitik karakterde olup, dasit sınırına yakındır.

Fiziksel Özellikler:

Nevşehir Pomzasının granülometri dağılımı farklılık sunmasına rağmen genel tane boyu 25 mm'yi geçmez ve tanelerin % 80'i 10 mm'den küçük tanelerden oluşur.



Grafik: Nevşehir Pomzasının tane boyu dağılım grafiği

Nevşehir Pomzasının özgül ağırlık değerleri 2,33 ile 2,35 arasında değişirken, kuru birim hacim ağırlığı pomza boyutlarına göre değişkendir. Kuru birim ağırlık, 0-4 mm arası için 830 ile 748 kg/m³, 4-8 mm arası için 594 ile 561 kg/m³ ve 8-16 mm arası için 502 ile 516 kg/m³ arasında değişir.

Nevşehir Pomzasının su emme değerleri ise 0-4 mm arası için % 22,75 ile % 26,20, 4-8 mm arası için % 33,58 ile % 35,40 ve 8-16 mm arası için % 39,40 ile % 40,30 arasında değişmekte olup pomza boyutu artıkça su emme potansiyeli de artar.

Nevşehir Pomzasının özgül ısı kapasitesi 0,255 ile 0,260 kcal/kg°C, ısı iletkenlik katsayısı 0,112 ile 0,184 W/mK ve ses yutuculuk değeri ise 45 ile 58 dB arasındadır. Gözenekli yapılarından dolayı ses yutuculuk özellikleri oldukça yüksektir.

Kullanım Alanları:

Nevşehir Pomzası; hafifliği, yangına karşı dirençliği, ısı yalıtımı ve ses emiciliği yüksek, kolay işlenebilirliği ve atmosferik koşullardan etkilenmemesi özelliklerine sahip olduğundan genellikle inşaat sektöründe ham madde olarak kullanılır. İnşaat sektörüne yönelik başlıca ürünler duvar blokları, asmolen, dolu bloklar, lentolar, u bloklar ve plaka bloklar şeklindedir.

Nevşehir Pomzası ayrıca peyzaj sektöründe bordür, çimtaşı, yağmur oluğu, kilitli parke taşı ve bazı özel peyzaj ürünlerinin üretiminde ve ziraat, tekstil ve kimya endüstrilerinde kullanılır.

Üretim Metodu:

Nevşehir Pomzası, coğrafi sınır içinde yer alan pomza ocaklarında açık işletme tekniği ile çıkarılır. Delme/patlatma teknikleri uygulanmaksızın mekanik kazı tekniği ile çıkarılan Nevşehir Pomzası üretimine ait temel aşamalar aşağıda sıralanmaktadır.

Ocaktaki pomza katmanının üzerindeki gevşek üst örtü (toprak), mekanik kazı tekniği ile dozer veya kepçe ile alınıp cevherin üstü açılır.

Üst örtüsü açılan pomza katmanı, kırıcı-koparıcı iş makineleri ile molozlar, takozlar halinde yıkım yapıldıktan sonra dozer veya kepçe (kazıcı yükleyiciler) , ile cevher çıkartılıp kamyonlara yüklenerek, ocaktan cevher hazırlama tesisine sevk edilir.

Cevher hazırlama tesisinde uygulanan işlemler aşağıdaki gibidir.

Pomzalar kepçe veya dozer ile besleme bunkerine boşaltılır.

Sisteme girmesi istenmeyen kum, toz vb. maddeleri uzaklaştırmak amacı ile besleyici ızgaralardan (bypass elek) elenir.

Kapalı bantla eleğe gelen cevherin, 16 mm'den büyük olanları Rebound kırıcıya gönderilip kırılırken 16 mm'den küçük olanları doğrudan ön elek bantına gönderilir.

Elek bantına gelen pomza taşları, 8-16 mm, 4-8 mm, 0-4 mm olmak üzere 3 grupta sınıflandırılır.

Sınıflandırılan göre pomzalar 50 kg'lık çuvalara konularak satışa sunulmak üzere silolara konur.

Nevşehir Pomzasının genel olarak 8-16 mm uzunluğunda olanları inşaat ile ziraat sektöründe, 4-8 mm olanları tekstil sektöründe ve 0-4 mm ise kimya sektöründe tercih edilir.

Denetleme:

Denetimler BİMS Sanayicileri Derneği koordinasyonunda ve BİMS Sanayicileri Derneği, Nevşehir Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü ile Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Pomza Uygulama ve Araştırma Merkezinden konuda uzman temsilcilerin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii oluşturulması için her bir kurumdan bir asil ve bir yedek üye belirlenerek BİMS Sanayicileri Derneği'ne bildirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; Nevşehir Pomzası ocaklarının ve işletmelerin coğrafi sınırdan olmasını; ürünün ayırt edici özelliklerinin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu, Nevşehir Pomzası ibaresi ile menşe adı amblem kullanımının uygunluğunu denetler.

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

25. Bergama Köftesi

Başvuru No	: C2022/000101
Başvuru Tarihi	: 15.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Bergama Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bergama Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Atatürk Blv. No:98 Bergama İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Bergama ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bergama Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bergama Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bergama Köftesi; dana eti, irmik altı sarı un, kimyon ve tuz kullanılarak oval veya kare şeklinde hazırlanarak meşe odunu ateşinde ve oluklu ızgarada pişirilen köftedir. Üretimde kullanılan et, açık besi olarak doğal bitki örtüsünde beslenen danalardan elde edilir ve %30 kaburga, %30 ön kol, %20 boyun ile %20 but eti içerir. Ete % 10 oranında darp yağı veya etin kendi yağının eklenmesinden dolayı Bergama Köftesi yumuşak ve hafif sululuktur.

Bergama Köftesinin boyutları, yaklaşık olarak 7 x 4 cm'dir. Bir adet köftenin pişmemiş ağırlığı 30 g kadar olup bir porsiyonda 5 adet köfte bulunur. Söğüş haldeki maydanoz, soğan, domates ve sivri biber ile birlikte servis yapılır.

Bergama Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Bergama ilçesinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bergama Köftesinin üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki açık besi olarak yetişen danaların etleri kullanılır.

Bileşenler

- 1 kg dana eti
- 100 g etin kendi yağı veya darp yağı
- 15 g tuz
- 10 g kimyon
- 100 g irmik altı sarı un

Hazırlanması

Sinirleri temizlenen dana etine, % 10 oranında darp yağı veya etin kendi yağı eklenip kıyma makinesinde çekilir ve homojen hale gelinceye kadar karıştırılır. Tuz ve kimyon ilave edilerek yoğurma makinesinde veya elle 10 dk yoğrulur. Elde edilen köfte hamurundan, yaklaşık 30 g'lık parçalar alınır, oval veya kare şeklinde köfteler yapıldıktan sonra bir gün buzdolabında dinlenir.

Piştirilmesi

Hazırlanan köfteler oluklu ızgaraya dizilir. Yumuşak olmaları için sık sık çevrilerek meşe odunu ateşinde pişirilir.

Sunumu

Bergama Köftesi, bir porsiyonunda 5 adet olacak şekilde ve söğüş haldeki maydanoz, soğan, domates ve sivri biber ile birlikte servis yapılır. İsteğe bağlı olarak yanında piyaz sunulabilir.

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

Bergama Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Bergama ilçesinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bergama Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bergama Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Bergama Ticaret Odası, Bergama Lokantacılar Odası ve Bergama İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

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

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.

26. Burdur Kabak Helvası

Başvuru No	: C2022/000131
Başvuru Tarihi	: 21.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Burdur Kabak Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Burdur Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Pazar Mahallesi Belediye Cd. No:9 Merkez BURDUR
Coğrafi Sınır	: Burdur ili
Kullanım Biçimi	: Burdur Kabak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Burdur Kabak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Burdur Kabak Helvası, *Cucurbitaceae* familyasına ait Latince adı *Cucurbita pepo fastigata* olan, yazlık sakız kabağı ve toz beyaz şeker kullanılarak coğrafi sınırda üretilen tatlıdır. Üzeri, soyulmuş çiğ veya tereyağında yahut fırında hafifçe kavrulmuş badem içiyle süslenildikten sonra servisi yapılır.

Burdur Kabak Helvasının üretiminde kullanılan sakız kabağı sarıçiçekli olup iri dikenli tüyümsü yaprakları vardır. Coğrafi sınırda uzun, tatlı köy kabağı olarak adlandırılır ve üretimde kullanılabilmesi için çok büyümesi ancak tohuma kaçmaması gerekir. Üretimde kullanılabilirliğinin tespiti, üzerine tırnakla bastırılarak yapılır. Tırnak batmıyorsa, kabağın zamanı geçmiş demektir ve helva yapımında kullanılmaz.

Kabağın rendelenmesi için coğrafi sınırda bu amaçla üretilen iri dişli ve oval delikli rende kullanılır. Rendeleme işlemi dikey olarak yapılır.

Burdur Kabak Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Burdur ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Burdur Kabak Helvasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen sakız kabağı kullanılır. Üretimde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler

- 1 kg sakız kabağı
- 500 g toz beyaz şeker
- ½ adet limonun suyu / yarım çay kaşığı limon tuzu
- Soyulmuş badem içi (üzeri için)

Kabağın hazırlanması

Kabaklar iyice yıkandıktan sonra parçalara bölünür ve kabukları soyulur. Çekirdekler çıkarıldıktan sonra iri dişli özel rende ile dikey olarak yani, yönü yukarıdan aşağıya doğru olacak şekilde rendelenir.



Şekil 1: Kabak Helvası Rendes

Helvanın pişirilmesi

Rendelenmiş kabaklar, bol suyla yıkandıktan sonra “ilistir” adı verilen süzgeç ile süzülür. Avuç içinde sıkılarak suyu uzaklaştırılıp bir tencereye konur. Üzerine toz beyaz şeker ilave edilir ve ocağa konur. Yaklaşık 120

°C sıcaklıkta sürekli karıştırılarak suyu uzaklaştırılır. Şekerin kristalizasyonunu önlemek ve tatlının dokusunu korumak için limon tuzu veya limon suyu eklenir.

Kabak helvası, ihtiyaca göre bir miktar su ilave edilerek homojen, sakızimsı bir yapı ve altın sarısı renge ulaşıncaya karıştırılarak pişirilir. Suyu tamamen uzaklaştığında ocaktan alınır.

Bademlerin hazırlanması

Badem içleri sıcak suda bekletilerek kabukları soyulur. Soyulmuş badem içleri çiğ olarak kullanılabileceği gibi, isteğe bağlı olarak tereyağında veya fırında hafifçe kavrulabilir.

Servisi

Burdur Kabak Helvası, soyulmuş badem içleriyle süslenildikten sonra porsiyon esasına göre servisi yapılır.



Şekil 2: Burdur Kabak Helvası Üretim Aşamaları

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

Burdur Kabak Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Burdur ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Burdur Kabak Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Burdur Belediyesinin koordinasyonunda ve Burdur Belediyesi, Burdur İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Burdur Kabak Helvası 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.

27. Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi

Başvuru No	: C2022/000144
Başvuru Tarihi	: 18.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: İçli köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Vilayet Binası No:1 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Doğanşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi sınırları alınmış yağsız dana kıyma, bulgur, kuru soğan, tuz ve su kullanılarak hazırlanan köftelerin içine iç harç konup haşlanması suretiyle üretilen içli köftedir. İç harç sınırları alınmış yağlı dana kıyma, tereyağı, kuru soğan, tuz, karabiber, toz kırmızıbiber, reyhan ve kuru maydanoz ile hazırlanır. Pişmiş köftelerin uzunluğu 12-13 cm, ağırlığı ise 90-110 g'dır.

Polat İçli Köftesi / Polat Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Doğanşehir ilçesinin Polat mahallesinde üretilmeye başlanan Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi tüm ilçede bilinir hale gelmiştir. Doğanşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayramlarda ve özel günlerde verilen davetlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin üretiminde, tercihen Malatya ilinde üretilen orta kalınlıktaki bulgur kullanılır.

16 adet Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

İç harç bileşen listesi:

- 270 g sınırları alınmış yağlı dana kıyma
- 35 g tereyağı
- 400 g kuru soğan
- 20 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g toz kırmızıbiber
- 8 g reyhan
- 8 g maydanoz kurusu

İç harcın hazırlanması

İnce doğranmış soğanlar 15 g tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Başka bir tavada, orta yağlı kıyma suyunu çekinceye kadar kavrulup üzerine 20 g tereyağı, tuz, karabiber, toz kırmızıbiber, reyhan ve maydanoz kurusu ilave edilerek 10-15 dakika daha kavrulur. Kavrulmuş soğan, kıymanın olduğu tencereye eklenip birkaç dakika daha kavrulduktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuyan harçtan, 30-35 g'lık köfteler hazırlanır.

Dış harç bileşen listesi:

- 350 g bulgur (Malatya'da üretilen orta kalınlıktaki bulgur)
- 150 g sınırları alınmış yağsız dana kıyma
- 30 g kuru soğan
- 20 g tuz
- 200 ml su

Dış harcın hazırlanması:

Bir kapta kıyma ve tuz 30 dakika yoğrulur. Üzerine bulgur ve su ilave edilerek şekil verince dağılmayacak kıvama gelinceye kadar yoğurmaya devam edilir.

İçli köftenin hazırlanması:

Dış harçtan 60-65 g'lık parçalar alınarak 12-13 cm uzunluğunda köfteler yuvarlanır ve işaret parmağı ile oyularak hamurun çeperi 0,3-0,5 cm'ye kadar inceltir. Önceden hazırlanan 30-35 g'lık iç harç, oyulan kısma konup köftelerin ağzı kapatılır. Birbirine değmeyecek şekilde tepsiye dizilir.

Köftelerin sığabileceği genişlikte bir tencerede su kaynatılır ve içine 20 g tuz eklenir. Köfteler, kaynayan suda 8-10 dakika pişirilir.

Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Doğanşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Polat İçli Köftesinin / Polat Köftesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Polat Sosyal Yardımlaşma ve Kültür Derneğinden 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.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

28. Karahallı Ciğeri

Başvuru No	: C2022/000147
Başvuru Tarihi	: 21.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karahallı Ciğeri
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karahallı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. Açık Pazar Meydanı Karahallı Belediyesi 24/1 Karahallı UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili Kahallı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karahallı Ciğeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karahallı Ciğeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karahallı Ciğeri, 16-24 aylık dana karaciğerinin ince sac üzerinde susuz bitkisel yağ (mutfak margarini) ve kuru soğan ile pişirilmesi ve ekmek arasına konulması suretiyle üretilir.

1 porsiyon Karahallı Ciğeri 95-105 g olup 100-110 g'lık yarı ekmek arasına konur. Servisi sıcak olarak ve tabak içine konulmuş yarı pişmiş domates dilimleri, kızarmış sivri biber ve ince dilimlenmiş kuru soğan ile birlikte yapılır. Ekmek arasındaki ciğerin üzerine isteğe bağlı olarak toz biber, kimyon veya acı pul biber serpilebilir.

Karahallı Ciğerinin üretiminde parlak, koyu kahverengi renkli, lekesiz dana ciğeri kullanılır ve zar, sinir, damarlı kısımları ve yağlarından tam olarak temizlenir. Ciğerin yüzeyi buğday unu, mısır unu vb herhangi bir bileşen ile kaplanmaz.

Karahallı Ciğerinin pişirilmesinde kullanılan metal sac 1,2-1,5 mm kalınlıkta olup, ciğerin kurumadan pişmesini sağlamak amacıyla ortasında yağ biriktirecek şekilde ve en fazla 15-200 eğime sahiptir.

Karahallı Ciğerinin geçmişi eskiye dayanır. Karahallı ilçesinde doğum, nişan gibi özel günlerde ikram edilir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karahallı Ciğerinin üretiminde 1 porsiyon için kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

Piştirme sürecinde

- 55-60 g dana ciğeri
- 30-35 g susuz bitkisel yağ (mutfak margarini)
- 14-18 g soğan
- 0,7-1 g tuz
- 0,3-1 g kırmızı toz biber

Servis sürecinde

- 20-40 g kızarmış yeşil sivri biber (acı/tatlı)
- 20-25 g kızarmış domates
- 0,1-0,5 g kırmızı toz biber, kimyon veya pul biber

Mutfak margarini: En az %99 oranında yağ içeren bitkisel susuz yağdır. 14 °C' nin altında muhafaza edilir.

Hazırlanması

Kesilen 16-24 aylık sağlıklı danadan elde edilen karaciğer 1-2 saat dinlendirilir. +4 °C'deki buzdolabında en fazla 3 gün bekletilebilir. Uzun süre bekletilen ciğer kullanılmaz.

Genç hayvanın ciğer zarı ince olduğundan kopmaması için dikkatlice ciğerin zar, sinir, damarlı kısımları ve yağları tamamen temizlenir. Zar kaygan olduğu için bıçağın ters tarafı kullanılır. Temizlenen ciğerler önce 10-15 cm uzunluğunda parçalara ayrılır, varsa kalan sinir, yağ ve zar parçaları temizlenir ve 2-3 mm kalınlığında ve 2-2,5

cm uzunluğunda kesilir. Parçaların eşit büyüklükte olmasına dikkate edilir. Kesilen ciğerler, pişirilinceye kadar +4 °C' de buzdolabında muhafaza edilir ve en fazla 1-2 saat içerisinde pişirilir.

Piştirilmesi

1 kg ciğer için 400 g mutfak margarini ve 200 g iri doğranmış soğan kullanılır.

Karahallı Ciğerinin piştirilmesinde kullanılan metal sac 1,2-1,5 mm kalınlıkta olup, ciğerin kurumadan pişmesini sağlamak amacıyla ortasında yağ biriktirecek şekilde ve en fazla 15-20° eğime sahiptir. Yağ ve ciğer miktarına bağlı olarak, ciğer sacın en çok ¾ lük kısmını kaplamalıdır.

Metal sacın ortasına mutfak margarini (bitkisel susuz yağ) konup eritilir. Yağ kızardığında ciğer, ve soğan, % 0,5-1 oranında tuz ve % 0,3-0,5 oranında toz kırmızı biber ilave edilir. 15-20 dakika 150-180 °C'de pişirilir. Pişirme sırasında, yanmayı önlemek için dakikada 4-5 kez supatula ile karıştırılır. Pişen ciğerler sacın dış kısmına doğru daire şeklinde dizilir, yağ orta kısımda toplanır. Ocağın ateşi 45-55 °C'ye getirilir. Ciğerlerin servisi yapılıncaya kadar bu şekilde bekletilir. Sac üzerindeki ciğer tamamen tüketilmeden üzerine çiğ ciğer ilave edilmez. Pişme süresi sonunda soğan parçaları ısı işlem sebebi ile erimiş olduğundan görünmemelidir. Ciğer metal sac üzerinde bekletilirken, sacın kenarına dilimlenmiş domates ile ortada bekletilen yağ içerisine bütün halde sivri biber konulabilir. Biber, ciğerin pişmesi tamamlanmadan 3-4 dakika önce konulmalıdır. Yağ ve ciğer miktarına bağlı olarak, ciğer en çok ¾ lük kısmını kaplamalıdır. Bekleme sırasında yağın ½ lik kısmı ürün ile beraber kalmalı, diğer kısım merkezde beklemelidir.

Servisi

1 porsiyon ciğer 95-105 g olup 100-110 g'lık yarım ekmek kullanılır. Ciğerin yağı iyice süzüldükten sonra ekmeğin arasına konur. Ciğerin üzerine isteğe bağlı olarak toz biber, kimyon veya acı pul biber serpilebilir. Domates, biber ve soğan tabağa konur ve Karahallı Ciğerinin servisi sıcak olarak yapılır.



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

Karahallı Ciğerinin geçmişi eskiye dayanır. Karahallı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Karahallı Ciğerinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Karahallı Belediyesinin koordinasyonunda ve Karahallı Belediyesi, Karahallı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karahallı Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan en az 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 Karahallı Ciğeri 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. 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. Kastamonu Kestane Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.12.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1190
Tescil Tarihi	: 12.08.2022
Başvuru No	: C2018/237
Başvuru Tarihi	: 20.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kastamonu Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Topçuoğlu Mahallesi Yeni Hamam Sokak No: 18/A KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Kestane Balı, monofloral baldır. Monofloral ballarda baskın karakteristik polen miktarının yüksek olması, bal kalitesinin de yüksek olmasına neden olur. Coğrafi sınırda örtülü orman arazileri kestane ve diğer orman ağaçlarıyla kaplı olduğu için, yörede arıların bal üretiminde kullanabileceği çok az çeşit nektarlı bitki bulunur. Arılar, coğrafi sınırda kestane çiçeklerinin yoğun olarak nektar verdiği yaklaşık 30 günlük kısa sürede kestane florasından yararlandıktan sonra, farklı nektarlı bitki bulamaz. Bu durum, kestane ormanı florasına yerleştirilen kovanlardan elde edilen Kastamonu Kestane Balındaki kestane oranının yüksek olmasını sağlar.

Coğrafi sınırda kışlar uzun ve soğuk geçtiği için nektar akım dönemi kısa sürer ve bu dönemde, nektar toplayacak kolonilerdeki işçi arı popülasyonunun en üst seviyede olması gerekir. Bu nedenle Kastamonu Kestane Balının üretiminde arıların bakım işlemleri yüksek önem taşır.

Kastamonu Kestane Balı, yoğun olarak kestane ağaçlarının çiçeklerinden elde edildiği için kestane polen oranı yüksektir. Kastamonu Kestane Balının %70 üzerinde kestane poleni içermesi kendine özgü koyu kahverengi renk, hafif buruk tat ve karakteristik kestane kokusu ile tadını kazandırır.

Kastamonu Kestane Balının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir. Kastamonu Kestane Balı, petekli ve süzme bal olarak satışa sunulur.

Tablo 1. Kastamonu Kestane Balına ait bazı özellikler

Özellik	Değer
Baskın primer polen içeriği	En az % 70 kestane (<i>Castanea sativa</i>)
Sekonder polen içeriği	En fazla % 7 <i>Tiliaceae</i>
	En fazla % 5 <i>Lamiaceae</i>
	En fazla % 5 <i>Fabaceae</i>
	Her birinden en fazla % 2 olmak üzere <i>Lauraceae</i> , <i>Pinaceae</i> , <i>Asteraceae</i> , <i>Ericaceae</i>
Prolin (en az)	670 mg/kg
pH	4,00 - 6,00
Nem (en fazla)	% 20

Elektriksel iletkenlik (en az)		0,8 (mS/cm)
Asitlik (en fazla)		50 meg/kg
Diastaz (en az)		8
Viskozite		2250 - 3750 cP
Fruktoz / Glukoz		1,00 - 1,85
Fruktoz + Glukoz (en az)		61,5 g / 100 g
Maltoz (en fazla)		1 g / 100 g
HMF (en fazla)		20 mg / kg
Renk	L^*	40 - 51
	a^*	36 - 44
	b^*	67 - 87

Üretim Metodu:

Kestane *Fagaceae* familyasının ballı olarak bilinen üç türünden biridir. Coğrafi sınırda rakım olarak yaklaşık 100 metre yükseklikte bulunan kestane ağaçlarının çiçeklenme zamanı mayıs ayı sonu ve haziran ayıdır. Daha yükseklerde kestane ağaçlarının geç çiçeklenmesine bağlı olarak, temmuz ayına kadar uzayabilir. Arılar, kestane ağacında meyve vermeden önce oluşan ve “tırtıl” olarak adlandırılan çiçekten hortumları vasıtasıyla kursaklarına aldıkları nektarı, bünyelerinde salgıladıkları enzimle harmanlayarak kovanlarda bulunan petek gözlerine doldurur. Bu petek gözlerinde depolanan ham nektarın su oranı yüksek olursa bal fermentasyona uğrayarak ekşime yapar. Bu nedenle Kastamonu Kestane Balında ham nektarın su oranı % 20’nin altında olmalıdır.

Coğrafi sınırda bulunan kestane ağaçları aşısız ve doğal olarak yetişen Anadolu kestanesidir. Ağaçlar 100 m rakımdan başlayıp eşit yoğunlukta 1200 m’ye kadar yetişir. Düşük rakımdaki kestane ağaçları daha erken dönemde çiçek açıp nektar akımı sağlarken yüksek rakımdaki kestane ağaçları, daha sonraki dönemlerde çiçek açar. Bir kestane ağacında çiçekli kalma ve nektar verme süresi 15 - 20 gün olmasına rağmen, bölgede farklı rakımlarda kestane ağacı olması nedeniyle, nektar akım süresi 1 ay kadar sürer. 1 Haziran - 30 Haziran tarihleri arasında nektar ve polen alınabilir. Nektar akım döneminin çok uzun olmaması sebebiyle bu dönemde nektar toplayacak kolonilerdeki işçi arı popülasyonunun en üst seviyede olması gerekir. Bu amaçla bir önceki dönemin mahsulü olan bal hasat edildiğinde, bir sonraki nektar akımına koloniyi hazırlama işlemlerine derhal başlanır.

Hazırlık işlemleri kapsamında öncelikle parazit mücadelesinin kontrollü olarak yapılması gerekir. Nektar akım döneminin ardından hem kestane çiçeğinden gelen nektar ve polenin sona ermesi hem de diğer nektar ve polen kaynaklarının kısıtlılığına bağlı olarak, ana arılar yumurta sayısını azaltmaya başlar. Dolayısıyla kovanda işçi arı popülasyonu ve nektar dengesi bozulacağından, mevcut koloniler beslenme sorunuyla karşı karşıya kalabilir. Bu durumda ikame yem ve 2 şeker + 1 su olarak hazırlanmış şurup ile takviye besleme yapılır. Ek besleme işlemi 1 Ekim’den önce bitirilmelidir. 1 Ekim’den sonra besleme yapılması, kovan içi nemi artırarak kış şartlarına karşı koloninin direncini düşüreceğinden, kış sendromu olarak adlandırılan kış kayıplarını çoğaltabilir.

Dikdörtgen şeklindeki ahşap yapıya çita, petekli çıtaya ise çerçeve adı verilir. Arı kolonileri kışlamaya başlamadan önce her kovanda arı popülasyonu en az 6 adet arılı çerçeve (yaklaşık 15000 işçi arı) düzeyinde olmalıdır. Arıların polen, bal ve su depolaması ile ana arının yumurtlamasına uygun olmayanlarla birlikte esmerleşmiş veya deforme olmuş petekli çerçeveler de üretimde kullanılmamalıdır.

Arılıkta bulunan her bir kovanın, yerdeki rutubetten uzak tutulması için sağlam bir kütük üzerine oturtulması veya en az 25-30 cm yükseklikte sehpa üzerinde konumlandırılması gerekir. Kapatılan arılı kovanların kapakları açılıp iç kontrolleri yapılamayacağından, son kontrolleri yapıldıktan sonra rutubetin önlenmesi ve kuzey hâkim rüzgârların etkisini azaltmak için yönlerinin güneye çevrilmesi ve kovanların % 5 öne meyilli olması sağlanmalıdır. Arılar bu aşamada kovan içerisinde 2-3 çerçeve arasına toplanarak kış salkımı olarak adlandırılan gruplar halinde kışı geçirmeye hazırlanır. Kovanlar konumlandıktan ve kapatıldıktan sonra kovanlarda sallantı olması veya yerlerinin değiştirilmesi durumunda mevcut kış salkımı kopabilir ve kaybedilen ısıdan dolayı eski salkım düzeyine ulaşamaz. Bu nedenle kovanlar, iç kontrolleri yapıp kapatıldıktan sonra sabit tutulmalıdır.

Şubat ve mart aylarında genel arılık kontrolü yapılır. Arılıkta kapakları açılan, devrilen, kar ve yağmur suyu alan arılı kovanların olup olmadığı kontrol edilir. Uçuş tahtasında petek kırıntısı olan arılı kovanda, arıların aç kalma

tehlikesi bulunduğundan, bu kovanlar açılarak arılara besin takviyesi yapılmalıdır. Uçuş tahtasında çok sayıda ölü arı bulunması halinde ise kovan kapağı açılarak ölümlerin nedeni tespit edilmelidir. Ölümlerin, kovan içi sıcaklık, yavru beslenmesi, ana arının beslenmesi gibi konulardaki eksiklikler nedeniyle koloninin yaşamını devam ettiremeyecek düzeyde olması halinde; kovanın uçuş deliği daraltılarak ayrı bir yerde özel bakıma alınır. Zayıf kolonilerin birden fazla olması durumunda bu koloniler birbiriyle birleştirilir. Yer değiştirme ve birleştirme işlemleri yapılamadığında, zayıf olan bu koloninin savunma gücü yetersiz kalacağından, bu kovanlar güçlü koloniler tarafından yağmalanabilir.

Mart ve nisan aylarında ise kovan içi kontrolleri hava sıcaklığının 15 °C ve üzerinde olduğu günlerde yapılmalı ve bu kontrollerin süresi kısa tutulmalıdır. Kışı geçiren arılı kovanlar her ne kadar bakımları yapılmışsa da genel olarak nemli ve kirli olacağından, kuru ve temiz başka bir kovanla değiştirilmelidir. Arılar, propolisi çok toplayıp uçuş deliklerini propolisle daraltarak bu genişlikten gelebilecek soğuk ve yaban arısı saldırılarına karşı önlem alır. Kıştan çıkan arılı kovana kuru ve temiz bir kovanla değiştirmekle uçuş deliğindeki propolisleri tekrar açmaya çalışacak olan arı kolonisine de iş gücünden ve zamandan tasarruf ettirilir. Bu işlem rüzgârsız ve hava sıcaklığının uygun olduğu bir günde hızlı bir şekilde yapılmalıdır. Eski kovanın yeri işaretlenerek yeni kovan işaretlenen yere denk gelecek şekilde konumlandırılır. Bu arada koloninin bal, polen, yavru düzeyi ve ana arı kontrolleri yapılır. Kovan değişimi işlemi yapılırken kurumuş, küflenmiş, deforme olmuş vb. petekli çerçeveler alınır. Bu çerçevelerin alınmasıyla kovan içinde oluşan boşluk, arılı çerçevelerin bitimine bölme tahtası konularak kapatılır. Böylece kovan hacmi daraltılarak, koloni tarafından kovan sıcaklığının sağlanması, kovanın havalandırılması ve zararlılarla mücadele kolaylaşacaktır.

Nektar akım döneminde arı popülasyonunda yüksek verim elde etmek için aşağıda açıklanan koloni destekleme yöntemlerinden biri uygulanır. Bu yöntemler ile destekleme kolonisi olarak belirlenmiş başka bir koloniden bal üretimi yapacak koloniye takviye yapılarak arı popülasyonu 80.000 ve üzerine çıkarılır.

1) İlk yöntemde nektar akım döneminden en az 20 gün önce başlanarak arılıkta bulunan kolonilerin mevcut durumları kontrol edilir. Arı popülasyonu zayıf olan kovanlar ile yeterli olan kovanlar tespit edilir. İşçi arı mevcudu ve en az 6 adet kapalı yavrulu çerçeveye sahip olmayan kovanlar, destekleme kovana "A grubu" olarak, 6 adetten fazla kapalı yavrulu çerçeveye sahip olan kovanlar bal üretimi kovana "B grubu" olarak işaretlenir. Destekleme kovana olarak seçilen A grubu kovanlarda bulunan genç işçi ve kapalı gözdeki yavrular peteğiyle beraber alınarak B grubundaki kovanlara aktarılır. B grubundaki günlük yumurtalı yavrular ise peteği ile beraber alınarak A grubundan alınan petekli çerçevelerin yerine konularak bu kolonilere besleme yaptırılır. Petekli çerçevelerdeki günlük yumurtalar 15 - 20 günlük olup kapalı yavru durumuna geldiğinde bu kovanlar da zayıf popülasyonlu kovanları desteklemek için kullanılabilir. Bu işlemler tekrarlanarak bal akım mevsiminin başlangıcına kadar yapılabilir.

2) İkinci yöntemde arılıkta bulunan koloniler 6'şar adet ballıksız şekilde yan yana dizilir. Nektar akımına gelindiğinde ve ballıklar verildiğinde ikame yemlerle beslemeye son verilir. Bu kovan destekleme sistemi için arılıkta bulunan kovanlar 6'şarlı gruplara ayrılır. Bu kovanlardan zayıf koloniye sahip olan 3 adedi seçilerek arılığın başka bir köşesine taşınarak geride kalan 3 kovan birbirine yaklaştırılır. Arılığın farklı köşesine taşınan kovanların tarlacı arıları önceki kovanlarının yerine dönmeye çalışarak eski yerine en yakında bulunan kovana girmeleri sağlanır. Bu yöntemle desteklenen kolonilere derhal içlerinde kabarmış petekli çerçeveler bulunan ilave katlar verilmelidir.

Bal toplama döneminin başladığı arıların kovana girişlerinden, yoğun nektar kokusundan ve çıtaların üst kısımlarının beyaz petek ile kaplanmasından anlaşılır. Ana bal toplama mevsiminin başladığı, bir test kovana belirlenerek altına baskül yerleştirilip kovanda günlük ağırlıklar karşılaştırılarak da anlaşılabilir. Bu dönemde kovanların üzerlerine çardak yapılarak ya da dal ve ot parçaları konularak arılar güneşten ve sıcaktan korunur. Ballı çerçevelerin en az dörtte üçünün arılar tarafından sırlandığında bal, olgunlaşma aşamasına gelir.

Bal hasadına nektar akımının kesilmesinin ardından başlanır. Nektar akımı kesildikten sonra arılar etrafta nektar veya polen kaynağı bulmakta zorlandığı için çok hırçın olur ve yağmalama eğilimi gösterir. Bu nedenle hasat işlemine, dikkatli bir şekilde sabahın erken saatlerinde başlanır. Saat ilerleyip havanın ısınmasıyla birlikte yağmacılık eğilimi başladığından, öğle saatlerinde hasada son verilmelidir. Akşamüstü olup hava serinlediğinde tekrar hasat işlemine devam edilebilir.

Ballı çerçevelerin tam dolu olanları petekli bal olarak tüketime sunulurken, petekli bal vasfını taşımayan, az ballı çerçeveler ise santrifüjden süzülerek süzme bal olarak tüketime sunulur. Balsız çerçeveler ise bir sonraki üretim sezonunda kullanılmak üzere önceden hazırlanmış steril bir odada veya serin ve kuru bir ortamda muhafaza edilir. Ballı çerçeveler süzme kolaylığı ve akıcılığın sağlanması açısından sıcaklığı 25 - 35 °C olan bir odada süzülmalıdır. Süzülecek ballı peteklerin üzerindeki sırlar sır bıçağı veya sır tarağı ile alınır. Petekler santrifüj makinesine yerleştirilerek balları çıkartılır. Süzülen ballar dinlendirme kazanına alınarak en az 2 - 3 gün dinlendirilir. Daha sonra gıdayla temasa uygun ambalajlara doldurularak tüketime sunulur. Boşalan peteklerde kalan bal bulaşıklarının temizlenmesi için balı süzölmüş petekler akşamüzeri kuluçkalığın üzerine verilerek arılarca temizlenmesi sağlanır. Ballarından arındırılan petekli çerçeveleri temizletme işi yağmacılığa neden olmamak için kesinlikle gündüz yapılmamalıdır.

Hava şartlarının daha uygun olduğu sonraki günlerde arıların temizlemesi için verilen ballı petekli çerçeveler, ballıklardan alınarak gıda mevzuatına uygun plastik torbalara konularak ilkbahar hazırlığı için ışıık görmeyen serin ve sterilize edilmiş bir odada, kerevetlere dizilerek bir sonraki üretim sezonunda destekleme ve takviye olarak kullanılmak üzere muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kastamonu Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinasyonunda ve Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kastamonu Belediyesi, Kastamonu Üniversitesi ile Kastamonu Arı Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda iki defa düzenli ayrıca şikâyet durumunda ve gerekli görülen hallerde her zaman gerçekleştirilir.

Denetimler, aşağıda belirtilen usulde yapılır.

- Mayıs ayında yapılan ilk denetimde coğrafi sınırdaki bulunan kovanlar ile bu kovanların üretim kapasiteleri tespit edilerek kayıt altına alınır. Konaklama noktalarında özellikle bakım işlemleri olmak üzere üretim metoduna uygunluk kontrol edilir.
- Haziran, temmuz veya ağustos aylarında yapılan ikinci denetimlerde ise, Kastamonu Kestane Ballarının polen türü, prolin miktarı, şeker profili ve nem özelliklerinin uygunluğu ile Kastamonu Kestane Balı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Konya Paça Yahnisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1191
Tescil Tarihi	: 16.08.2022
Başvuru No	: C2020/269
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Paça Yahnisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Paça Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Paça Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Paça Yahnisi, koyun paçası, soğan, sarımsak, defneyaprağı, domates, sivri biber, salça ve limon kullanılarak üretilen yemektir. Yemeğin üretimi, bileşenlerin hepsinin tek seferde değil, kademeli olarak ilave edilmesi suretiyle gerçekleştirilir.

Konya Paça Yahnisinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Paça Yahnisinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Paça Yahnisi üretimi için bileşenler:

- 10 adet temizlenmiş koyun paçası
- 3 soğan (yaklaşık 300 g)
- 2 diş sarımsak
- 1 adet defneyaprağı
- 1 dilim limon
- 40 g tereyağı
- 255 g domates
- 150 g sivri biber
- 4 g salça
- 4 g tuz
- 1 l su

Hazırlanması:

Bir tencereye temizlenmiş paçalar, kabukları soyulmuş sarımsaklar, 100 g soğan, su, defneyaprağı ve limon konup paçaların etleri kemiklerinden ayrılana kadar 1 - 1,5 saat haşlanır. Haşlama tamamlandığında paça etleri kemiklerinden ayrılır ve haşlama suyu süzülür. Başka bir tencerede, ince doğranmış 200 g soğan tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Domatesler ile sivri biberler ince bir şekilde doğranarak salça ve tuz ile birlikte soğanların üzerine eklenir. 8 dakika kavrulduktan sonra paça etleri ile süzülen haşlama suyu eklenir. 10 - 15 dakika pişirilen Konya Paça Yahnisinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Paça Yahnisinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindendir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşturan Konya Paça Yahnisinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Paça Yahnisi 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. Çankırı Hameyli Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1192
Tescil Tarihi	: 16.08.2022
Başvuru No	: C2020/458
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Hameyli Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı 19 Merkez / ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Hameyli Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Hameyli Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Hameyli Tatlısı, hamurun ince yufka şeklinde açılarak 30 adet yufka elde edilip, kare şeklinde kesilip üçgen olarak katlanıp fırında pişirilmesi ve şerbet dökülmesiyle elde edilen bir tatlıdır.

Çankırı mutfağının geçmişi eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren yemeklerinden olan Çankırı Hameyli Tatlısının üretimi coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çankırı Hameyli Tatlısı (24 kişilik)

Hamur için bileşenler:

- 1000 g özel amaçlı buğday unu
- 3 g tuz
- 3 adet yumurta
- 250 g yoğurt
- 300 ml süt
- 15 ml elma sirkesi
- 1000 g buğday nişastası

İçi için bileşen:

- 250 g ceviz içi

Üzeri için bileşen:

- 500 g tereyağı

Şerbet için bileşenler:

- 1500 g beyaz şeker
- 1500 ml su
- ½ adet orta boy limon

Çankırı Hameyli Tatlısının hazırlanması:

Bir kapta un, süt, yumurta, yoğurt, tuz ve sirke yumuşak bir hamur elde edilene kadar 10-12 dakika yoğrulur. Yoğrulan hamurun üzeri temiz bir bez ile örtülerek buzdolabında 2 saat dinlendirilir. Hamur 30 pazıya bölünerek 12-15 cm çapında ve 54-59 g ağırlığında yuvarlak şekilde açılır. Açılan hamurlar 12-20 dakika dinlendirilir. Açılan pazıların üzerine 30-34 gram buğday nişastası serpilir ve hamurun her yerine eşit şekilde dağıtılır. Yufkaların her biri oklava ile 80-90 cm çapında açılır. Açılan yufkaların her biri temiz bir örtü üzerinde 3-5 dakika kurutulup, masa, tezgâh vb. düz bir yüzey üzerinde üst üste dizilir. 15 yufkanın dizilmesi tamamlanınca üzerine havanda ince dövülmüş ceviz her yerine eşit olacak şekilde serpilip diğer yufkalar da üst üste eklenir. Yufka 5*5 cm ölçülerinde kare şeklinde kesilerek her bir kare üçgen olacak şekilde katlanıp tepsiye dizilir. Tatlının diziliş şekli aşağıda şekille gösterilmiştir. Bir tavada tereyağı eritilerek tepsinin üzerine homojen olarak dökülür. 180° C sıcaklıkta 5 dakika önceden ısıtılan fırında 50-60 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 30-35 dakikada soğumaya bırakılır. Su ile şeker 20 dakika kaynatılarak şerbet hazırlanır. Limon sıkılarak elde edilen limon suyunun eklenmesiyle 10 dakika daha kaynatılır. Şerbetin ılıması için bir saat bekletilir. Şerbetin sıcaklığı 35-37 derece sıcaklığında dökülmelidir. Tatlı porsiyonu 3 dilim olarak soğuk servis edilir. Kapalı kutularda ambalajlanabilir. Tepside oda sıcaklığında muhafaza edilir.

Tatlının tepsiye diziliş şekli aşağıdaki gibidir:



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

Çankırı Hameyli Tatlısı üretimi, kendine özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Çankırı Hameyli Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odası ile Çankırı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Çankırı Hameyli Tatlısının görünümünün uygunluğu; üretimde kullanılan malzemelerin miktarları ve niteliğinin uygunluğu; üretim yöntemlerinin uygunluğu ve Çankırı Hameyli Tatlısı 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.

4. Ordu Galdirik Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1193
Tescil Tarihi	: 17.08.2022
Başvuru No	: C2022/000065
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Galdirik Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Galdirik Kavurması ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Galdirik Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Galdirik Kavurması; Latince adı *Trachystemon orientalis* olan galdirik bitkisinin yaprak ve çiçek kısımları ayrıldıktan sonra gövde kısmının haşlanıp kuru soğan, ayçiçek yağı ve tuz ile kavurulması suretiyle üretilen yemektir. Üzerine karabiber ve pul biber serpilerek servisi yapılır. Kuru soğan yerine yeşil soğan veya pırasa da kullanılabilir. İsteğe bağlı olarak tereyağı da ilave edilebilir.

Galdirik bitkisi coğrafi sınırda “kaldirik”, “ıspıt”, “hodan” ve “balık otu” isimleriyle anıldığı için Ordu Galdirik Kavurması kaldirik, ıspıt, hodan veya balık otu kavurması olarak da bilinir.

Galdirik bitkisi, kendiliğinden yetişir ve mayıs - eylül ayları arasında toplanır. Yetiştirme döneminde taze olarak kullanılan galdirik bitkisi, diğer dönemlerde kullanılmak üzere salamura ya da dondurularak saklanıp tüketilir. Tadı mantarimsı bir aromaya sahiptir.

Ordu Galdirik Kavurması geçmişe dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırda düzenlenen festival ve benzeri şenliklerde sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Galdirik Kavurmasının üretiminde kullanılan galdirik otu, coğrafi sınırda yetişir.

6-8 kişilik Ordu Galdirik Kavurması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg galdirik bitkisi
- 2 adet orta boy kuru soğan (tercihe göre yeşil soğan veya pırasa)
- 50 - 60 ml ayçiçek yağı
- 15 - 20 g tereyağı (isteğe bağlı)
- 10 - 15 g tuz
- 2 g karabiber
- 5 g pul biber

Galdirik bitkileri temizlenir, yaprak ve çiçekleri ayklanır. Gövde kısımları yıkanır ve 2 - 3 cm uzunluğunda doğranır. Kaynayan suda 10 - 15 dk haşlandıktan sonra süzülüp soğuk sudan geçirilir. Küp şeklinde doğranıp rengi pembeleşinceye kadar ayçiçek yağında kavruken soğanlara, isteğe bağlı olarak tereyağı, galdirik otları ile tuz eklenip kısık ateşte 3 - 5 dk ara ara karıştırılarak kavrulur. Ordu Galdirik Kavurmasının servisi, üzerine pul biber ve karabiber serpidikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Ordu Galdirik Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen galdirik bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Galdirik Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ordu Galdirik Kavurması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Erzurum Çiriş Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1194
Tescil Tarihi	: 18.08.2022
Başvuru No	: C2021/000517
Başvuru Tarihi	: 15.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Çiriş Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
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 Çiriş Yemeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Çiriş Yemeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Çiriş Yemeği, çiriş otu (*Asphodelus aestivus* L), bulgur, pul biber, kuru soğan ve tuz kullanılarak üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak et veya kavurma eklenerek da üretilir.

Çiriş otunun toprağın üstünde kalan kısmı, yemeklik olarak kullanılır.

Erzurum Çiriş Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Çiriş Yemeğinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen çiriş otu kullanılır.

6 kişilik etli Erzurum Çiriş Yemeği üretimi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 500 g çiriş otu
 - 35 g pilavlık bulgur
 - 40 g domates salçası veya mevsiminde 2 adet orta boy domates
 - 45 ml sıvıyağ
 - 15 g tereyağı
 - 1 adet orta boy kuru soğan
 - 3 g pul biber
 - 500 ml su
 - 15 g tuz
 - 100 g kavurma veya parça et
- Çiriş otu ayıklanır, yıkanır ve yemeklik doğranır.

Kavurma veya parça et bir tencerede tereyağı ve sıvıyağ ile kavrulur. Üzerine ince doğranan soğanlar ilave edilip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurulur. Salça veya küp doğranmış domatesler eklenip kavurmaya devam edilir.

Doğranmış çiriş otları ilave edilip 2-3 dakika kavrulduktan sonra yemeğin üzerini geçmeyecek şekilde sıcak su ile tuz ve pul biber eklenir. Çiriş otları pişince bulgur ilave edilerek bulgurlar yumuşayınca kadar pişirilir. Erzurum Çiriş Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

4 kişilik etsiz Erzurum Çiriş Yemeği üretimi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

500 g çiriş otu
25 g pilavlık bulgur
10 g domates salçası
30 ml zeytinyağı
1 adet orta boy kuru soğan
300 ml su
10 g tuz
2 g karabiber

Zeytinyağı tencerede ısıtılır. Üzerine soğan yemeklik doğranıp kavrulur. Domates salçası da eklenip kavurmaya devam edilir. Yemeğin içerisine iri doğranan çiriş otlar, bulgur ve tuz ilave edilir.

Üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave edip tencerenin kapağı kapatılır. 5 dakika daha pişirildikten sonra bulgurlar yumuşayınca karabiber eklenip karıştırılır. Ocaktan alıp 10-15 dakika dinlendirdikten sonra servis yapılır.

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

Erzurum Çiriş Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Çiriş Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan 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 Erzurum Çiriş Yemeği ibaresinin, logosunun ve 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.

6. Safranbolu Maniye Domatesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1195
Tescil Tarihi	: 18.08.2022
Başvuru No	: C2021/000500
Başvuru Tarihi	: 01.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Safranbolu Maniye Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Safranbolu Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenimahalle Mah. Prof. Metin Sözen Cad. Safranbolu KARABÜK
Coğrafi Sınır	: Karabük ili
Kullanım Biçimi	: Safranbolu Maniye Domatesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Safranbolu Maniye Domatesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Safranbolu Maniye Domatesi; Latince tür ismi *Lycopersicon esculentum* olan, Karabük ili genelinde yetiştirilen yerel bir domatestir. Safranbolu Maniyesi olarak da bilinir. İnce kabuklu ve hasat sonrası raf ömrü kısa olup, sofralık olarak taze tüketim için uygundur.

Genellikle açık alanda yetiştirilen ve geçmişi eskiye dayanan Safranbolu Maniye Domatesi, etli ve dolgun yapıdadır. Bitkisi ise güçlü ve yarı açık yapıdadır. İlk salkımdan üst salkımlara kadar çiçeklenmesi ve meyve tutumu seyrektr. Bitkisel özellik olarak çoğu zaman yaprakları dışa doğru hafif dönüktür. Yetiştiriciliği kolaydır. Meyve şekli basık, dolgun ve lobludur. Meyveleri yumuşak etli, pembe veya kırmızıdır.

Coğrafi sınır; Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında geçit kuşağında yer alır. Gece ve gündüz arasındaki sıcaklık farkı yüksektir. Bu sıcaklık farklı Safranbolu Maniye Domatesinin kabuğunun ince olması ve meyve etinin dolgun olmasını sağlar. Yetiştiriciliğinde, sulama suyu ve gübreleme bakımından coğrafi sınıra özgü yöntemler uygulanır. Yetiştiricilikte uygulanan bu yöntemler ile Safranbolu Maniye Domatesi, meyve şeklinin muntazam olmayışı, meyvenin iri dilimli yapısı, meyvenin alt kısmında bulunan kahverengi anter izi ve çok ince kabuklu, etli ve bol sulu olması gibi ayırt edici özelliklerini kazanır.

Safranbolu Maniye Domatesinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Domates rengi: Kırmızı / pembe

Bitki boyu: 1-1,5m

Yaprak şekli: Normal (dışa açık 5 - 9 yaprakçık)

Yaprak rengi: Yeşil (açık tonda)

Ortalama meyve iriliği: 400 g

Meyve iriliği (en çok): 1000-1200 g

Meyve kokusu: Yoğun kokulu

Meyve aroması: Yoğun aromalı

Meyve olgunlaşma süresi: 3 ay

Meyvenin yeşilden kırmızıya geçiş düresi: 20 gün

Tohum ekim zamanı: 10 - 15 Mart

Şaşırtma zamanı: 10 - 15 Nisan

İlk çiçek tarihi: 10 - 15 Haziran

İlk meyve tutumu: 25 - 30 Haziran

Tablo: 100 g Safranbolu Maniye Domatesi için bazı fiziksel ve kimyasal özellikler

Özellik	En Düşük	En Yüksek
Toplam Asitlik (sitrik asit cinsinden) (g/l)	0,27	0,61
Likopen/Lycopene E160d mg/kg	33,5	72,6
Şeker/Toplam şeker (%)	2,79	5,97
pH	4,27	4,42
Renk (a/b) (Hunter lab)	1,70	2,51
Kurumadde (%)	5,67	11,69

Üretim Metodu:

Safranbolu Maniye Domatesi, genellikle açık alan yetiştiriciliği şeklinde üretilir. Maniye domatesinin örtüaltı yetiştiriciliğinde randımanı daha düşük olup, seralarda yetiştirilecek ise seraların çok iyi havalandırılması gerekir. Aksi takdirde çiçek dökümü ve çeşitli dölleme problemleri ortaya çıkar.

Tohum Toplama İşlemi

Safranbolu Maniye Domatesi yetiştiriciliğinde sürdürülebilirlik açısından tohum toplama ve muhafaza işlemleri oldukça önemlidir. Hasat dönemi sonunda (eylül ayı sonu) maniye domatesine en iyi tohumluk karakteristik özelliği gösteren basık şekilli, orta iri dilimli, domatesin altında kahverengi anter izi taşıyan ve kendi dalında olgunlaşmış domateslerden her kök bitkiden bir ya da iki adet tohumluk domatesler seçilir. Seçilen domatesler yan açıyla ikiye ayrılır. Tohum yatağında bulunan tohumlar bir kaşık yardımıyla alınır ve suyun içine atılır. 1 veya 2 saat kadar suda bekleyen tohumlar böylece tohumu saran ve çimlenmeyi önleyici koruyucu maddeden temizlenir. Bu işlemden sonra tohumlar gölgede birkaç gün kurutulur ve hafif yapışmış tohumlar birbirinden ayrılır. Kuruyan tohumluklar pamuklu ve hava alabilen, gevşek dokulu bir mendil veya tül bent içerisinde ve serin bir yerde tohum ekim dönemi olan mart-nisan ayına kadar muhafaza edilir. Uygun koşullarda 8-10 yıl çimlenme özelliğini kaybetmeden muhafaza edilebilir.

Ekim ve Dikim İşlemi

Safranbolu Maniye Domatesi tohum ekimi mart ayında başlar. İyi hazırlanmış kasa veya viyollere ekilen maniye tohumları, 5 ila 8 günde çimlenir. Kotiledon yaprakların tam gelişimlerini tamamladıkları ve yere paralel duruma geldikleri dönem, en uygun şaşırtma dönemidir. Fideler henüz yeni büyüme döneminde oldukları için gövdeleri oldukça hassastır. İlk şaşırtma için gövde kalınlığı yaklaşık 1mm civarındadır. Bu yüzden yapraklar uçlarından tutulup dikkatlice tohum kasalarından ayrılır. Tohum kasalarından ayrılan fideler iyi sulanmış, torf-perlit karışımı viyollere veya fide kaplarına alınarak ilk şaşırtma işlemi yapılır.

İlk şaşırtmadan sonra büyümeye devam eden maniye fideleri yaklaşık 6-7 yapraklı ve genellikle 15-20 cm boylandıkları zaman dikime hazırdır. Gövdesi yaklaşık 0,2-0,4 cm kalınlığına yakındır. Dikim ilkbahar don tehlikesinin tamamen kalktığı, toprak ve hava sıcaklığının en az 12-15 °C'yi bulduğu, nisan ayının ikinci yarısından itibaren yapılır. Dikim öncesinde toprak iyi yanmış hayvan gübresi ile gübrenir. Özellikle bir önceki yıl domates yetiştirilen tarım alanlarında domates yetiştirmemeye, münavebe üretim deseni kullanmaya dikkat edilmelidir. Dikim 10 cm derinliğinde açılan toprağa, sıra üzeri 80 cm, sıra arası 120 cm olacak şekilde yapılır. Safranbolu

Maniye Domatesinin yarı sırık özellik göstermesi, üst dal veriminin yüksek olması ve havalandırmanın sağlanması amacıyla sıra üzeri ve sıra arası mesafeler geniş aralıklı tutulmalıdır. Dikimden yaklaşık 15 gün sonra koltuk sürgünleri çıkmaya başlar. Sağlam bir gövde ve dal gelişimi açısından koltuk alma işlemi oldukça önemlidir. Haziran ayı başlangıcı ile çiçeklenme dönemi başlar ve haziran ayı boyunca çiçeklenme ile beraber meyve tutumu ve meyve oluşumu da başlar. Alt dallarda meyve oluşumu başlarken üst dallarda çiçeklenme periyodu yetiştirme dönemi boyunca devam eder. Üretim periyodu ekim ayının başına kadar yani bölgede ilk don olayı görülene kadar devam eder.

Sulama

Safranbolu Maniye Domatesi yetiştiriciliğinde sulama oldukça önemlidir. Maniye domatesi genellikle açık alanda yetiştirildiğinden, damla sulama ile kontrollü sulama yapılır. Bölgedeki kar sularının erimesiyle artan kaynak suları da sulama suyu olarak kullanılır.

Toprak neminin iyi bir seviyede tutulması gerekir. Nem yetersizliği verimin azalmasına neden olur. Sulamaya, kök civarındaki toprak nemine bakmak suretiyle karar verilir. Safranbolu Maniye Domatesi yetiştiriciliğinde ilk meyveler görülünceye kadar sulamadan kaçınılmalıdır. İlk meyveler görüldükten sonra sulama önem kazanır. Fakat toprağın aşırı kurumasına ve arkadan hemen bol suyla sulanmasına müsaade edilmez. Yastıklara yapılan ekimlerde, ilkbahar aylarında rutubet çabuk kaybolacağından sulamaya dikkat etmek gerekir. Fideler belirli aralıklarla sulanır. Aşırı sulama fidelerde kök çürüklüğü, verimin azalması ve çiçeklenmenin gecikmesi nedeniyle hasat zamanının gecikmesine; yetersiz sulama ise fidelerde gelişme geriliği, kuruma ve fide ölümlerine yol açabilir.

Gübreleme

Safranbolu Maniye Domatesi yetiştiriciliğinde gübreleme, genellikle yanmış hayvan gübresi ile yapılır. Bunun yanında yetiştirme dönemi boyunca azot-fosfor-potasyum içeren dengeli gübre de kullanılır.

Safranbolu Maniye Domatesi tohum özelliği nedeniyle oldukça çiçek döken ve dölleme sorunu olan bir domatestir. Bu sebeple gübreleme büyük önem taşır. Açık alan yetiştiriciliği yapıldığından tozlanma etkinliğinde arı yoğunluğu; fidelerin şaşırtma evresinde kontrollü azotlu gübreleme, meyve tutumu döneminde mutlak fosforlu ve özellikle meyve tutumunu artırıcı çinko desteği, olgunlaşma döneminde ise iyi bir güneşlenme ve gerekirse potasyumlu gübreleme yapılmalıdır.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele

Safranbolu Maniye Domatesi hastalık ve zararlılara karşı oldukça hassastır. Yetiştiricilikte özellikle şaşırtmadan önce fideleri kök hastalıklarına karşı dayanımı artıran toprak kökenli patojenlere karşı kullanılan çeşitli fungusit solüsyonlara bandırıp dikilmeli ve belirli periyotlarla ilaçlama takvimi uygulanmalıdır.

Hasat

Safranbolu Maniye Domatesi temmuz ayının başından itibaren hasat edilmeye başlar. İnce kabuklu ve bol sulu yapısı nedeniyle uzun süre depolanmaya uygun değildir. Domates klimakterik (dalından koparıldıktan sonra olgunlaşmaya devam eden) bir meyve türü olduğundan, orta olgunluk döneminde hasat edilip oda sıcaklığında olgunlaşmaya devam edilmesi sağlanmalıdır. Domatesler buzdolabında değil oda sıcaklığında muhafaza edilmelidir. Buzdolabında muhafaza, domatesin tat ve aromasında azalmaya neden olur.

Özellikle son hasat döneminde (eylül sonu-ekim başı) sıcaklık düşüklüğü nedeniyle dalında olgunlaşamayan domatesler toplanır ve hasat sonrası depolarda veya evlerde olgunlaşmaya devam eder.

Denetleme:

Denetimler; Safranbolu Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Safranbolu Kaymakamlığı, Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Safranbolu Ziraat Odasından konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; hasat dönemi başlangıcı olan temmuz ayının ikinci yarısından itibaren; domatesin vejetatif gelişimi, dal ve salkım yapısı, meyve rengi, iriliği, meyvelerin alt yüzeyinde kahverengi anter oluşumu,

meyvenin orta dilimli şekil yapısının oluşmuş olması ve üretim metoduna uygunluk ile Safranbolu Maniye Domatesi ibaresi, logosu ve menşce adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, domatesin toplam asitlik, toplam şeker, pH, likopen ve kuru madde analizleri yaptırılır.

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. Torbalı Kuru Domatesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1196
Tescil Tarihi	: 18.08.2022
Başvuru No	: C2021/000280
Başvuru Tarihi	: 14.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Torbalı Kuru Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates kurusu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Torbalı Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Torbalı Mh Aydın Cd. No:74 Torbalı İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Torbalı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Torbalı Kuru Domatesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Torbalı Kuru Domatesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Torbalı Kuru Domatesi; nisan ayında ekimi yapıp temmuz ayında hasat edilen domateslerin, hasattan hemen sonra ikiye kesilip güneşin altında kurutulduktan sonra yıkanıp tekrar kurutulması suretiyle elde edilen domates kurusudur. Torbalı Kuru Domatesi için en erkenci sanayi domatesi çeşidi olan Lalin F1 çeşidi kullanılır. Dilimlenmeden veya kalınlığı 6 mm olacak şekilde dilimlendikten sonra vakumlu torbalara konularak satışa sunulur. 13 kg – 14 kg yaş domatesten 1 kg domates kurusu elde edilir.

Torbalı ilçesi iç kesimlerde kaldığından nem oranı azdır. Bu durum domateslerin, güneş altında doğal olarak kuruması için ideal koşulları sağlar ve domatesler, yaklaşık 1 haftada kururlar.

Torbalı Kuru Domatesinin diğer kuru domateslerden bir diğer farkı da kurutma öncesi sadece ikiye bölünmesidir. Diğer domatesler genellikle ikiden fazla parçaya bölünerek kurutulur. Torbalı Kuru Domatesinin sadece ikiye bölünmesinin en büyük avantajı da kurutulmuş domateslerin içerisinde neme yansımastır. Nem sayesinde tüketim öncesinde ürünler daha hızlı yumuşamakta ve daha kolay tüketilir. Benzerlerine göre daha yumuşak kalır.

Tablo: Torbalı Kuru Domatesinin kimyasal özellikleri

Özellik	Değer (100 g için)
Enerji	185 – 188 kcal
Nem	17,20 - 18,94 g
Kül	17 - 18,82 g
Protein	10 - 11,94 g
Karbonhidrat	29 - 30,39 g
Diyet lif	17 - 18,26 g
Yağ	0,70 - 1,65 g

Üretim Metodu:

13 kg – 14 kg yaş domatesten 1 kg Torbalı Kuru Domatesi elde edilir.

Torbalı Kuru Domatesinin üretiminde, nisan ayında ekimi yapıp temmuz ayında hasat edilen domatesler kullanılır. Temmuz ayında hasat yapılmasının sebebi, coğrafi sınırda nemin az olması ve yağışın olmamasıdır. Lalin F1 çeşidi olan domatesler sanayi tipi olup en erken hasat edilen domateslerdir. Hasat erken olsa da kendi özelliğinden dolayı domatesler bu mevsimde olgunlaşmış olarak hasat edilir.

Hasat edilen domatesler, kurutma işleminin yapılacağı alanlara getirilir. Domatesler sabah 05:00 saatlerinde ikiye bölünür ve kurutmaya hazırlanır. Bunun nedeni yaz mevsimi olduğu için gündüz saatlerinde çalışmanın

zorluğudur. Öğle saatlerine doğru hava sıcaklığı artınca domatesler kurumaya alınır. Kurutma işlemi için güneş ışığı, nem ve rüzgâr bakımından en uygun koşulları sağlayan yerlere serilen beyaz örtüleri üzerine yayılır.

Domateslerin üzerlerine tuz serpilir. Yaklaşık 1 hafta kuruyan domatesler, paketlenmek üzere fabrikalara gönderilir. Domateslerin güneşin altında 1 haftadan fazla kalması, suyunun tamamen buharlaşarak yanmalarına neden olur.

Fabrikaya ulaşan domateslerden; aspirasyon ünitesinde yabancı maddeler, konveyör bandında ise güneşte hasar alan domatesler ayıklanır.

Ayıklanan sağlam domatesler yıkanır. Günlük olarak gelen her domates nem, pH ve klor ölçümü yapıldıktan sonra, kurutmaya gönderilir. Kurutma süresi boyunca nem kontrolü yapılır. Başlangıçta % 94-95 nem içeriğine sahip olan domateslerde, bu sürenin sonunda % 17,20-18,94 nem içeriğine ulaşılır. Böylelikle ideal kurutma oranı olan 100 gramda 17,20-18,94 g nem sağlandığında toplanıp piyasaya sürülmeye hazır hale gelir. Domatesler, dilimlenmeden veya kalınlığı 6 mm olacak şekilde dilimlendikten sonra vakumlu torbalara konur ve tartılır.

Torbalı Kuru Domatesinin, vakumlu paketlerde ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde muhafaza edildiği takdirde en az 2 yıl raf ömrü vardır.

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

Torbalı Kuru Domatesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Torbalı Kuru Domatesinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Torbalı Ticaret Odası'nın koordinasyonunda; Torbalı Ticaret Odası, Torbalı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Torbalı Belediyesi'nden konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; domateslerin hasat zamanı, kurutma işlemine hazırlanması, kurutma süresi ve ambalajlama olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Torbalı Kuru Domatesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, ürün fiziksel olarak üretim koşulları, kurutma teknikleri ve kimyasal özellikleri bakımından analiz yaptırılır.

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

8. Arslanlar Biberi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1197
Tescil Tarihi	: 18.08.2022
Başvuru No	: C2021/000281
Başvuru Tarihi	: 14.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Arslanlar Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Torbalı Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Torbalı Mh Aydın Cd. No:74 Torbalı İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Torbalı ilçesi Arslanlar köyü
Kullanım Biçimi	: Arslanlar Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arslanlar Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arslanlar Biberi, İzmir ili Torbalı ilçesi Arslanlar Köyünde yetişen *Capsicum Annuum Jalapeno* cinsi biberdir. Arslanlar Biberinin geçmişi yaklaşık 120 yıl öncesine dayanmakta olup coğrafi sınırda “yörük biberi” olarak da adlandırılır. Bir önceki senenin ilk hasadından alınan tohumların ekilmesiyle yetiştiriciliği yapılır. Fidelerin dikimi haziran ayında yapılır, hasadı ise eylül ayına kadar devam eder.

Yaygın olarak yeşil, nadiren olgunlaşmış kırmızı görünümüne sahiptir. Arslanlar Biberinin, asit oranı (L-askorbik asit) 100 mg’de 90-120 g olup ağızda hafif acı bir tat bırakır. Bu sebeple özellikle pul biber üretimi için tercih edilir.

Arslanlar Biberinin uzunluğu, olgun haldeyken 5-9 cm’dir. Arslanlar Biberinin bitkisinin gövde kalınlığı 0,4-2 cm, yerden uzunluğu ise 90-115 cm’dir. Gövde kalınlığı bitkiyi taşıyacak mukavemette olduğundan çubuk desteğine ihtiyacı duymaz.

Ilıman Akdeniz iklimine sahip olan coğrafi sınırda, sıcaklık 15°C ile 33°C aralığında olduğu zaman Arslanlar Biberinin verimi artar. Soğuklardan çok fazla etkilenir ve yetiştirme döneminde sıcaklık 0°C’nin altına düştüğü zaman biber çürümeye başlar.

Arslanlar Biberi; oldukça derin, geçirgen, sus tutma kabiliyeti yüksek, besin ve organik maddece zengin bahçe toprağı olan tınlı-kumlu topraklarda yetiştirilir.

Tablo: Arslanlar Biberinin bazı özellikleri

Özellik	Değer (100 g için)
Enerji	27 - 29 kcal
Nem	87 - 89 g
Kül	0,6 - 0,8 g
Protein	1,75 - 1,9 g
Karbonhidrat	2 - 2,95 g
Diyet lif	5 - 5,9 g
Yağ	0,25 - 0,5 g
Na (sodyum)	12 - 13,75 mg
C vitamini (L-askorbik asit)	105 - 115 mg
Ca (kalsiyum)	14 - 14,2 mg

Üretim Metodu:

Arslanlar Biberi ılık ve sıcak mevsim sebzesidir. Soğuklara karşı hassas olup toprak sıcaklığı 0°C'nin altına indiğinde bitki çürüdüğünden toprak sıcaklığının 10 °C civarında olması gerekir. Ayrıca hava sıcaklığı da ortalama 26 °C olmalıdır. 15 °C altında veya 33 °C üzerinde olan havalarda bitki verimi düşer. Bu nedenle fidenin ilkbaharda yani nisan – mayıs aylarında dikilmesi uygundur. Ayrıca ekim yapılacak toprak tınlı-kumlu, su tutma kapasitesi yüksek toprak olmalıdır. Arslanlar Biberi tohumları kap içinde veya viyollerde çimlendirilir.

Çimlendirme aşaması:

Bir önceki senenin ilk hasadından alınan Arslanlar Biberi tohumları kullanılır. Kabin veya viyolün üst seviyesine 1 cm kala ince elenmiş toprak ve torf karışımından oluşan toprakla doldurulur ve hafif ıslatılarak nemlendirilir. Daha sonra biber tohumlarını yerleştirilir ve geriye kalan kısmı aynı toprakla doldurulur.

Doldurma işlemi bittikten sonra yüzey toprağı nemlendirilir ve şeffaf bir naylon örtüyle üzeri kapatılır. Arada bir kontrol ederek toprağın nemli kalması sağlanır.

Tohumlarının çimlenme süresi 12-20 gün arasındadır. Tohumlar çimlenmeye başlayınca şeffaf naylonu kaldırılır ve doğrudan güneş görmeyen yerde muhafaza edilir.

Fideleme aşaması:

Çimlenmeyi takip eden 2 hafta içinde biber tohumları fide haline gelir. Fide boyları 10-15 cm aşamasına geldikten sonra fidelerin toprağa ekim süreci başlar.

Toprak hazırlık aşaması:

Arslanlar Biberi dikilmeden önce toprak en az 3 kere sürülerek havalandırılır. Havalandırılan toprakta traktör ile karıklar açılır. Dikim, karıkların çukur kısmına yapılır. Hayvan gübresi uygulandıktan yapıldıktan dikim aşamasına başlanır.

Tarlaya dikim aşaması:

Karıklarda sıra arası mesafe 30-40 cm, dikim sıralar arası 40-75 cm'dir.

Haziran ayında fideler, karıkların çukur kısımlara yerleştirilip toprak ile örtüldükten sonra can suyu verilir.

Yetiştirme Aşaması:

Arslanlar Biberi, 3-4 haftada çıkmaya başlar ve dikimden itibaren haftada bir sulanır. Toprak nem oranının ortalama %75 olmasına dikkat edilir. Biber çıkmaya başladıktan sonra 2-3 günde bir sulama işlemi devam eder. En verimli sulama yöntemi damlama sistemidir.

Hasat Aşaması:

Arslanlar Biberi 5–9 cm uzunluğuna gelince hasat edilmeye başlanır ve hasat, eylül ayına kadar devam eder. Tohumluk olarak kullanılacak iyi durumdaki biberlerin tohumları toplanıp kurutularak bir sonraki yılda ekilmek üzere muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Torbalı Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Torbalı Ticaret Odası, Torbalı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Torbalı Belediyesinden konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır

Denetim mercii tarafından; çimlendirme, fideleme, toprak hazırlığı, tarlaya dikim, yetiştirme ve hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Arslanlar Biberi ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, ürünün enerji, nem, kül, protein, Karbonhidrat, diyet lif, yağ, sodyum, c vitamini, kalsiyum özellikleri bakımından analiz yaptırılır.

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

9. Aydın Yuvalaması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1198
Tescil Tarihi	: 18.08.2022
Başvuru No	: C2021/000382
Başvuru Tarihi	: 30.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Aydın Yuvalaması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aydın Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Güzelhisar Mahallesi İstiklal Caddesi No:4 Efeler Efeler AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Aydın Yuvarlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın Yuvarlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydın Yuvarlaması; dana kıyma, yumurta, karabiber, kuru soğan, özel amaçlı buğday unu ve tuz ile hazırlanan köftelerin una batırılıp bitkisel sıvı yağda kızartılması ve daha sonra tereyağlı sos ve nohut ile birlikte pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Sosu; tereyağı, bitkisel sıvı yağ, salça, toz kırmızıbiber, et suyu ve su ile hazırlanır. Soslanmış haldeki Aydın Yuvarlaması yemeği, üzerine sarımsaklı veya sade olarak süzme yoğurt dökülerek servis yapılır. İsteğe bağlı olarak süzme yoğurdun üzerine, el ile koparılmış maydanoz yaprakları konabilir veya erimiş tereyağı dökülebilir.

Kızartılmış Aydın Yuvarlaması gıdaya temasa uygun ambalaja alınarak yuvarlamalar 6 ay boyunca 4°C’de saklanabilir. Reyonda ambalajlanmamış şekilde satışa sunulan kızartılmış yuvarlamalar 6 °C’de, direkt güneş ışığına maruz bırakılmayacak şekilde en fazla 2 ay saklanabilir.

Aydın Yuvarlamasının köfteleri 2-4 cm uzunluğunda olup silindirik yapısının iki ucu daha incedir. Elde yuvarlanarak şekli verildiği için yuvarlama denir.

Aydın Yuvarlamasının geçmişi eskiye dayanır. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki düzenlenen düğün yemekleri içinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Aydın Yuvarlamasının üretiminde, tercihen 749 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Aydın Memecik Zeytinyağı kullanılır.

6 kişilik Aydın Yuvarlaması için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 250 g dana kıyma (Dananın döş kısmından alınan, az yağlı ve 2 kere çekilmiş kıyma)
- 1 adet yumurta (tercihen köy yumurtası)
- 15 g karabiber
- 2 adet kuru soğan
- 10 g tuz
- 250 ml bitkisel sıvı yağ
- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 150 g salça (tercihen domates ve biber salçalarının karışımı)
- 25 g toz kırmızıbiber
- 150 g tereyağı
- 120 g haşlanmış nohut
- 300 ml et suyu
- 250 g süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 1 dal maydanoz (isteğe bağlı)
- 100 ml su

Çırpılmış yumurta, rendelenmiş kuru soğan, tuz, karabiber ve kıyma, bir kapta iyice karıştırılır. Homojen bir hale gelince un, azar azar eklenip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğrulduktan sonra hamur tahtası üzerinde açık vaziyette 15 dakika dinlendirilir.

Dinlenmiş hamur birkaç defa daha yoğrularak silindir şekline getirilir ve iki avucun yuvarlak kavuşması büyüklüğünde, oklava ile rahat açılabilir şekilde eşit bezelere bölünür. Hamur tahta üzerinde oklava ile 1 cm kalınlığında açılır ve 2 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir. Şeritler, uzunlamasına iki elin içi ile tahta üzerinde yuvarlanarak 25 – 30 cm uzunlukta rulo haline getirilir ve rulodan 1,5 – 2 cm uzunluğunda hamur parçaları kesilir.

Kesilen hamur parçaları, avuç içinde yuvarlanır ve hamur parçasına, 2 - 4 cm uzunluğunda iki ucu ince silindirik şekil verilir. Hazırlanan köftelerin üzerinde çatlak olmamasına dikkat edilir. Köfteler yuvarlanırken yapışmayı engellemek için her aşamada un kullanılır ve yuvarlanan köfteler önceden unlanan tepsiye dizilir.

Tepside toplanan köfteler, kızartılmadan önce mutlaka elenerek fazla undan arındırılır. Bakır kapta kızdırılan bitkisel sıvı yağa konularak kızartılır. Kızartma sırasında köftelerin birbirine yapışmamasına ve parçalanmamasına dikkat edilir. Kızarma işlemi tamamlanan köfteler, bir kevgir ile yağdan çıkarılır, fazla yağdan arındırmak için kâğıt havlunun üzerine konur.

Nohutların, bir gün önceden ılık suda 6-8 saat arası ıslatılır. Sos içine konulmadan önce 30 dakika kadar suda haşlanır.

Et suyu kaynatılır ve üstünde oluşan köpükler kevgirle alınır.

Aydın Yuvarlamasının sosu; bir kapta eritilen tereyağının üzerine bitkisel sıvı yağ, salça, toz kırmızıbiber, et suyu ve su konup salça kokusu gidinceye kadar pişirilerek hazırlanır. Piştikten sonra üzerine kızarmış köfteler ve nohut eklenip yaklaşık 45 dakika pişmeye bırakılır. Pişme sırasında su miktarı 10 dakika ara ile kontrol edilir. Kontrol esnasında suyun miktarının en üstte bulunan yuvarlamaların altına indiği gözlenmişse yuvarlamaların üzerinde olacak şekilde soğuk su ilavesi yapılır. Belirtilen pişme süresi sonunda tencereden alınan yuvarlama tanesinin ağızda kıtır sertlikte olmadığı anlaşıldığında pişmiş kabul edilen yemek ateşten indirilir ve 15 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Aydın Yuvarlamasının servisi, üzerine sarımsaklı ya da sade olarak süzme yoğurt konularak yapılır. Yemeğin sıcaklığının, yoğurdu kesmemesine dikkate edilir. Sıcaklık derecesi için yemeğin pişmesi sonrası geçen 15 dakikalık bekleme süresi yeterlidir. İsteğe bağlı olarak süzme yoğurdun üzerine, el ile koparılmış maydanoz yaprakları serpiştirilir ya da 1 yemek kaşığı erimiş tereyağı dökülebilir.

Kızartılmış Aydın Yuvarlamasının, gıdaya temasa uygun kaplara konularak ya da reyonda toptan veya perakende olarak piyasaya sunumu yapılacaksa, kızartma aşamasından sonra bir tepsi içinde bulundurulan yuvarlamalar, oda sıcaklığına gelene kadar açıkta soğumaya bırakılır. Ambalaja alınan yuvarlamaların 4°C’de en fazla 6 ay içinde saklanır. Reyonda ambalajlanmamış şekilde 6 °C soğutma özelliği bulunan camekan içinde satışa sunulan kızartılmış yuvarlamalar; direkt güneş ışığına maruz bırakılmayacak şekilde en fazla 2 ay muhafaza edilebilir.

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

Aydın Yuvarlamasının geçmişi eskiye dayanır. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Aydın Yuvarlamasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Aydın Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Aydın Büyükşehir Belediyesi, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yiyecek İçecek İşletmeciliği ile Meslek Yüksekokulu Aşçılık Bölümünden, Aydın Ticaret Odası ile Aydın Lokantacılar Esnaf ve Sanatkarları Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; özellikle köftelerin hazırlanması ve yemeği sunulması ile muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu ile Aydın Yuvarlaması 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.

10. Çayeli Koloti Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1199
Tescil Tarihi	: 24.08.2022
Başvuru No	: C2020/411
Başvuru Tarihi	: 20.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çayeli Koloti Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenipazar Mh. Çayeli Kaymakamlık Binası 1. Kat Çayeli RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili Çayeli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çayeli Koloti Peyniri ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çayeli Koloti Peyniri ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çayeli Koloti Peyniri; Rize ili Çayeli ilçesinin yüksek köy, yayla ve meralarındaki bitkiler ve çeşitli yem bitkilerinden oluşan otlar ile beslenen jersey ırkı ve melezi ineklerin sütünden elde edilen peynirdir. Çayeli Koloti Peyniri kirli beyaz renkte, yayvan ve incedir.

Çayeli Koloti Peynirinin yağ oranı %5-12 arasında olup az yağlı peynir sınıfındadır. Kuru madde oranı %45-52, protein oranı %27-40 ve tuz oranı %1,4-5,2 arasındadır.

Koloti, Çayeli'nin yüksek kesimlerinde yetişen çam ağaçlarının gövdesinden belirli boyutlarda kesilerek içi yuvarlak şekilde oyulan, alt kısmında su tahliye deliği olan kaptır. Yöre halkı peyniri, bu kaplarda olgunlaştırır. Peynir odunsu aromasını bu kaptan alır. Bu nedenle bu peynir koloti peyniri olarak adlandırılır.

Geçmişte yaklaşık olarak 200 yıl öncesine dayanan Çayeli Koloti Peynirinin üretiminde kullanılan sütler; başta Senoz Vadisi olmak üzere Çayeli'nin yüksek rakımlı köy ve yaylalarında ve meralarda otlayan hayvanların sütlerinden elde edilir. Çayeli'de orman alt sınırı olan 2100 metre sonrası alp çayırlarına rastlanır. Bu kuşak içinde bodur çalı ve otsu bitkiler formasyonu hakimdir. Buna ek olarak Çayeli'nin arazi yapısı dik ve engebelidir. Çok yağış alması ve dolayısıyla zengin yeraltı su kaynaklarına sahip olması, Çayeli'nin bitki örtüsünün tüm yıl boyunca yeşil kalmasını sağlar. Yüksek bölgelerde yetişen bitkiler soğuk hava şartlarına dayanıklılık ve mukavemet kazanabilmek için yapraklarını daraltıp kalınlaştırır. Çayeli bölgesinde hayvanlar yılın büyük kısmında taze bitkilerle beslenir ve bu hayvanların sütleri de Çayeli Koloti Peynirine taze, çimensi aromasını kazandırır.

Üretim Metodu:

Çayeli Koloti Peynirinin üretimi için; coğrafi sınırdaki beslenen jersey ırkı ve melezi ineklerin sağımı yapılır. Toplanan sütler süzülür. Seperatörden geçirilerek kaymağı alınır. Kaymağı alınan süt, kazanlar içerisinde bir süre olgunlaştırılır. Olgunlaştırma süresi hava sıcaklığına bağlı olarak yarım gün ile bir gün arasında değişir. Olgunlaştırmada ölçü, sütün 40-45°C'ye ısıtıldığında kesilmesi, yani pıhtılaşmasıdır. Sütün olgunlaşmasının tamamlandığı, bir su bardağı sütün bir tavada kısık ateşte ısıtılması ile tespit edilir. Kesilme işlemi gerçekleşmiş ise bekletme süresinin yeterli olduğu anlaşılır. Mayalanma için hazır olan süt, kısık ateşin üzerine konur ve ısıtılmaya

başlanır. Ek bir yöntem olarak süt, bekletilmeden 30°C'ye ısıtıldıktan sonra endüstriyel peynir mayası ile mayalanarak kesilmesi sağlanabilir. Peynir mayası, 20 litre süt için 20 ml olarak eklenir. Kazandaki süt kısık ateşte ısıtmaya devam ederken, gıda ile temasa uygun bir tahta kaşık ile karıştırılır. Ekmek hamuru kıvamına gelen peynirden yumruk büyüklüğünde bir parça kopartılarak süzme bezinin içinde el ile ezilerek suyunun çıkması sağlanır. Ezilen peynir yaklaşık 50-55 °C'de bulunan kazandaki peynir altı suyuna daldırılıp yoğrulur ve dışarıda el ile süzülür. Süzülen peynir kazandaki peynir altı suyu 60-65 °C'ye ulaştığında ikinci kez kazana konur, yoğrulur ve el ile süzülür. Bu işlem üçüncü ve son kez, kazandaki peynir altı suyu sıcaklığı 73-75 °C'ye ulaştığında tekrarlanarak peynir haşlanır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan peynir, her 100 g peynir için 1,5 g tuz olacak şekilde tuzlandıktan sonra koloti kabına konur. Peynir çam koloti kabına konulduktan sonra en az 3 ay boyunca 10 °C altındaki sıcaklıkta temiz kuru ve güneş ışığı görmeyen yerlerde muhafaza edilir. Koloti kabından çıkarılan Çayeli Koloti Peyniri gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanır ve 10 °C sıcaklığın altında serin kuru yerlerde muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 gıda mühendisi ve 1 ziraat mühendisi, Çayeli Belediyesinden 1 zabıta, Çayeli Ziraat Odasından 1 ve Çayeli Ticaret ve Sanayi Odasından 1 personelin katılımı ile oluşturulan 6 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet halinde veya ihtiyaç görülen durumlarda ise her zaman yapılır. Çayeli Koloti Peynirinin denetimine esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- 1- Üretimde kullanılan sütün Çayeli ilçesi yüksek rakımlı köy ve meralarında beslenen Jersey ırkı melez ineklerin sütünden elde edilmesi. Üreticiye ait hayvan varlığı, Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü kayıtlarından sorgulanır.
- 2- Çayeli Koloti Peynirinin rengi, şekli, tadı ve aromasının uygunluğu.
- 3- Yılda bir kez denetimde alınacak rastgele numunelerin Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Laboratuvarında yağ, kuru madde, protein ve tuz oranları bakımından analizinin yapılarak uygunluğunun denetlenmesi. Her denetimde her bir satıcının ürünlerinden bir miktar ürün rastgele seçilip analiz ettirilecektir.
- 4- Çayeli Koloti Peyniri 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.

11. Antalya Paça Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1200
Tescil Tarihi	: 24.08.2022
Başvuru No	: C2021/000551
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Paça Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muratpaşa Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fener Mah. Tekelioğlu Cad.No:63 Muratpaşa ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Antalya Paça Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Paça Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Paça Çorbası; büyükbaş hayvan kelle eti ve kemik suyu ile hazırlanan ve coğrafi sınırdaki “koşma” olarak adlandırılan susamsız simit ile servisi yapılan terbiyeli bir çorbadır. Çorbanın terbiyesi krema kıvamında olup kemik suyu, yumurta, safran ve buğday unu ile hazırlanır.

Antalya Paça Çorbasının geçmişi 1950’li yıllara dayanır. Antalya ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bileşenlerinden büyükbaş hayvan kelle eti, kemik suyu ile terbiyenin ayrı ayrı hazırlanarak servis aşamasında birleştirilmesi, coğrafi sınıra özgüdür. Üretimi, özellikle terbiyenin kıvamının tutturulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 kişilik Antalya Paça Çorbasının üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Çorba için:

- 1 büyükbaş hayvan kellesi
- 1 büyükbaş hayvan kaval kemiği
- 10 L su
- 100 g limon tuzu
- 150 g kaya tuzu

Terbiye için:

- 5 L kemik suyu
- 3 kg un
- 15 yumurta
- 100 g limon tuzu
- 130 g tuz
- 5-10 g safran

Hazırlanışı: Büyükbaş hayvan kelle eti, kaval kemiği, su, limon tuzu ve kaya tuzu bir tencerede yaklaşık 4 saat pişirilir. Kemik suyu ayrılır, kelle etleri 1,5 saat dinlendirilip dondurulur. Çorba yapılacağı zaman donmuş kelle etleri bir miktar çözdürülür ve kuşbaşı şeklinde doğranır, kaynamış kemik suyuna eklenerek ısıtılır.

Çorbanın terbiyesi için un, yumurta, tuz ve safran bir kapta çırpılarak karıştırılır. Karışıma kaynamış kemik suyu ve limon tuzu eklenir, 20-25 dakika kaynatılır.

Servis tabağına önce koşma simit sonra kemik suyunda çözdürülen kelle etleri koyulur. Üzerine terbiye ve tekrar kaynamış kemik suyu eklendikten sonra Antalya Paça Çorbasının servisi yapılır.

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

Antalya Paça Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Antalya ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antalya Paça Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Muratpaşa Belediyesinin koordinasyonunda ve Muratpaşa Belediyesi ile Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden en az birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda 1 defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Antalya Paça Çorbası 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.

12. Akçakoca Kaplandede Kestanesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1201
Tescil Tarihi	: 25.08.2022
Başvuru No	: C2022/000019
Başvuru Tarihi	: 19.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçakoca Kaplandede Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş sebze ve meyveler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Bahadır Yalçın Cad. No:21 Akçakoca DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili Akçakoca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akçakoca Kaplandede Kestanesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajın üzerinde kullanılmadığında, Akçakoca Kaplandede Kestanesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçakoca Kaplandede Kestanesi; Latince tür adı olan *Cestanea sativa* Mill. olan Akçakoca ilçesindeki kestane ağaçlarında yetiştirilen sert kabuklu bir meyvedir. Akçakoca Kaplandede Kestanesinde tohum zarının kolaylıkla soyulabilmesi, tohuma girme durumuna yatkın ve/veya tohumdaki istenilen bölünme durumu başlıca kalite özellikleridir. Akçakoca Kaplandede Kestanesi özellikle tüketicileri tarafından ince kabuklu ve kabuğundan kolay ayrılması ile bilinir ve yetiştirildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Akçakoca Kaplandede Kestanesi; Akçakoca ilçesi sınırlarındaki Kaplandede Dağının yüksek kesimlerinde her yıl eylül/ekim ayı ile birlikte olgunlaşır ve toplanmaya başlanır. Bu sebeple Akçakoca ilçesinde ürün Akçakoca Kaplandede Kestanesi olarak bilinir. Ayrıca yetiştirilmesi coğrafi sınırlar içerisinde doğal olarak yetişen kestane ağaçları, kestane bahçesi ve bahçe sınırlarındaki ağaç ya da ağaçlar şeklindedir.

Akçakoca Kaplandede Kestanesi; ince kabuklu olmakla beraber boyut olarak ufak ve dış kabuk rengi parlak kahverengi ve tonlarındadır. Bahçe yetiştiriciliğinin yanında; Akçakoca Kaplandede Kestanesi bölgenin iklim koşullarının uygun olması şartıyla sulama ve gübrelemeye gereksinim duyulmadan, tohumundan yetiştirme şeklinde meyve verebilir. Kestane ağaçları monoiktir. Kendine tozlanmaz, kısırdır ve yabancı tozlanır. Tozlanma; rüzgâr ve kısmen de böcekler yardımıyla olur ve geniş bir alanda yayılma gösterebilir. Meyveleri dikenli bir kabuk içerisinde meydana gelir. Meyve yumağında genellikle iki meyve bulunur. Meyve eti bakımdan dolgun karakterdedir. Kabuktan ayrıldığında meyvesi bütün olarak kalabilir, bu sebeple kabuk soyumu kolaydır. Meyve eti sert, şekli yassı/kısmen yuvarlak, iç meyvesi ise açık krem renktedir.

Coğrafi sınırın kıyı kesimlerinde görülen nemli ve fazla sert olmayan iklimin etkisi altında olan bölge, Karadeniz ikliminin yanı sıra Akdeniz ve karasal iklim arası geçiş iklim özellikleri gösterir. Akçakoca ilçesinin sahip olduğu nemli ve sert olmayan iklim yapısı, kestane için uygun sıcaklık ve nem koşullarını oluşturmakta; kestanenin doğal ortamında sulamaya ihtiyaç duyulmadan, vejetatif gelişmesini dengeli olarak sağlayarak yetiştirme imkânı sunar. İklim koşullarının sağladığı bağıl nem, meyvelerin az miktarda nem kazanmasını sağlar ve böylelikle kabuk kısmının ince kalmasına yardımcı olur. Böylelikle Akçakoca Kaplandede Kestanesinin meyve kabuğunun ince ve meyve iç zarının meyve içinde az girinti oluşturması ve meyvenin kabuktan kolay ayrılması sağlanır. Tohum zarı kolay çıkartılabilir ve meyve etine girmez.

Akçakoca Kaplandede Kestanesi Bazı Ürün Özellikleri:

Meyve ağırlığı (g)	: 7-10
Kabuk kalınlığı (mm)	: 0,4-0,6
Yuvarlaklık indeksi	: Kısmen yuvarlak ve yassı
Meyve iç rengi	: Açık krem rengi
Meyve içinin kabuktan ayrılması	: Kolay

Üretim Metodu:

Akçakoca Kaplandede Kestanesi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Akçakoca ilçesinin sahip olduğu uygun iklim koşullarındaki ormanlık alanlarda yetişir ve hasat edilir. Ayrıca çeşitli yaşlardaki ağaçların aşılınması şeklinde, bahçe tesisi yapılarak kestane yetiştiriciliği yapılır.

Bahçe Tesisi: Kestaneler vejetatif veya generatif yolla çoğaltılarak yetiştirilir. Generatif yolla çoğaltmada tohumlar yılın ekim ayında olgunlaştığında hasat edilerek doğrudan toprağa veya saksıya dikilmek suretiyle çöğür bitkiler elde edilir. Bu şekilde elde edilen bitkiler üretim yapılacak arazilere dikilerek kestane ağaçları elde edilir. Başlıca vejetatif çoğaltma şekilleri; aşılama, daldırma, çelikle çoğaltma veya doku kültürü ile çoğaltma yöntemleridir. Fidan üretiminde tohumla çoğaltma yöntemi gibi yaygın olarak kullanılan yöntemlerden biri de aşı ile çoğaltma yöntemidir. Tohumların çimlenmesi ile birlikte elde edilen çöğürlerin üzerine istenilen kestanelerden alınan aşı gözü veya aşı kalemi ile aşılansak aşı fidanlar elde edilir.

a) Dikim Aralığı ve Uygulaması: Kestane bahçeleri genellikle 9x9 m, 10x10 m, 11x11 m veya 12x12 m sıra arası ve sıra üzeri mesafelerde tesis edilirler. Çöğür bitkilerle tesis edilecek bahçelerde sıra arası ve sıra üzeri 12x12 m olması tavsiye edilir. Ağaçların boyları normal aralıkta ve uygun iklim ve bakım şartlarında ortalama 15 m'ye kadar yükselebilir. Arazinin yapısına göre kare veya üçgen şekli uygulanabilir. Kestaneler doğal ortamında yetiştirme veya üreticiler tarafından tohumla çoğalmakta şeklinde yetiştirilir. Tohumlar genellikle olgunlaşma dönemi olan yılın ekim ayında toplanır, hemen saksılara veya toprağa dikilerek çöğür (aşısız bitki) elde edilir. Aynı şekilde kendiliğinden olgunlaşıp toprağa düşen meyveler uygun şartları bulduğunda/sağlandığında çimlenerek çöğür olarak gelişip büyürler. Yetiştiricilerin kendiliğinden çıkan çöğürleri yukarıda verilen mesafeleri göz önüne alarak seyretme yapmaları tavsiye edilir.

Çöğürlerin dikimi, kış dinlenme dönemini de içersine alan takriben kasım-mart ayları arasında gerçekleştirilir. Ortalama 50x50 cm derinlik ve genişliğinde açılan çukurlara, yeterli miktarda gübre atılarak karıştırılır. Daha sonra bu karışımın üzerine az miktarda toprak atılır. Köklerin gübreye temas etmemesine özen gösterilir. Aksi halde fidanın kökleri zarar görebilir, kuruyabilir. Daha sonra kök ve taç budaması yapılan çöğürler bu çukurlara dikilir, kök bölgesine önce üst toprak, daha sonra alt toprak koyularak fidan dikilir. Toprağa sabitlenen fidanların dip kısımlarının toprağı bastırılarak sıkıştırılır, daha sonra bu fidanlara can suyu verilir. Fidanın toprağa sabitlenmesi için herek/herkekler dikilerek, fidanlar hereğe bağlanır ve dikim işlemi tamamlanır.

b) Budama: Ağaçların budanmasında; zarar görmüş, kırılmış, kurumuş ya da hastalık etmeni taşıyan dallar ile gölge ve dallarda sıklık oluşturan sürgünler/dallar kesilip çıkarılır. Budamada sık uygulanan sistem doruk dallı terbiye sistemidir. Doruk dallı hâkim olan bu sistemde ağaç belli bir yüksekliğe ulaşınca doruk dal kesilir.

Doruk dallı budamaları aşağıdaki şekilde yapılır:

- Ana dallar ağacın dört yönünü kapsayacak şekilde kuvvetli dallar seçilir.
- Ana dallar birbirlerine çok yakın yerlerden veya aynı noktadan çıkmamalıdır.
- Dar açılı dallar kırılmaya meyilli olduğu için genellikle 50°-70° aralığında açılı dereceleri seçilir.
- Yıllık sürgünlerde fazla kısaltma yapılmaz, çünkü devamlı sürgün oluşumuna yol açacağından meyveye yatmayı geciktirir. Gerekli yerlerde büyümeyi önlemek için uç alma yapılabilir.
- Genç ağaçlarda aşırı budama yapmak bodurluğa yol açacağından verim düşüklüğüne yol açabilir. Yere yakın dalların yavaşça çıkartılması uygun olur.

İklim İstekleri: Kestane ağaçları yaklaşık -30°C sıcaklıklara kadar dayanım gösterebilirler. Ancak ilkbaharın geç sonbaharın ilk donlarına karşı hassastır. Yıllık yağış miktarı 600-1600 mm aralığında olan yerlerde daha iyi yetişir. Çiçek dönemindeki fazla yağış bitkide döllemeyi olumsuz etkileyeceğı için fazla yağış istenmez. Fazla yağış, mantar vb. bitki hastalıklarına yol açabileceğinden yaprakların dökülmesine yol açar. Soğukun toplandığı çukur vadilerde kestane bahçeleri kurulması istenmez. Yamaç araziler bahçe tesisi için idealdir. Akçakoca ilçesinde sıcak ve ılıman iklim özellikleri görülür. Akçakoca ilçesinde belirgin yağışlar görülmekte olup en kurak aylarda bile yağış miktarı yeterli seviyededir. Kestane yetiştiriciliğı için coğrafi sınırda uygun mikro-klima iklim özellikleri sağlanmıştır. Coğrafi sınır aynı zamanda izole edilmiş bir bölge olup burada yetişen kestaneler yıllardır kendi içersinde tozlanma ve döllemeye bağlı olarak tohum üretmişler ve bu tohumlardan yetişen ağaçlardan homozigot özelliğı yüksek popülasyonlar devam ederek günümüze kadar gelmiştir. Böylelikle yıllardır bu şekilde çoğaltılan

Akçakoca Kaplandede Kestanesi genotiplerinin meyve özelliklerinin birbirine yakın özellikler göstermesi sağlanmıştır.

Toprak İstekleri: Kestane ağaçları kazık köklü olduğu için toprağın gevşek yapılı, geçirgen, havalandırılabilir ve derin olması istenir. Toprağın potasyumca zengin ve kireç oranının düşük olması ideal toprak yapısıdır.

Gübreleme: Dikim öncesi dekara 3-5 ton olacak şekilde yanmış ahır/çiftlik gübresi verilmesi tavsiye edilir. Dikimde fidan çukuruna ise kompoze gübrelerden yaklaşık 200 gram verilmesi tavsiye edilir. Verime yatmış kestane bahçesinde toprak yapısına bağlı olarak gübreleme planı yapılması yerinde olur.

Sulama: Kestane ağaçları kuraklığa karşı hassastır. Özellikle sonbahar mevsiminin kurak geçmesi durumunda meyvenin dikenli kabuğunun çatlaması durur. Bu nedenle kurak ve sıcak geçen yıllarda ürünün nitelik ve verimini artırmak için temmuz-ağustos-eylül aylarında ağaçların sulanması istenir. İlk dikim yılında fidanlar toprağın nem durumuna göre yılda 2-3 kez sulanır. Sonraki yıllarda sulamadan kaçınılması gerekir. Bu kapsamda;

a) Eğimi fazla olan topraklarda/bahçelerde seki yapmak uygun olur.

b) Malçlama toprak neminin korunmasında en etkili yöntemdir. Meyvenin dış kabuğu (yumak) ile malçlama yapılması toprağın nemini tutmasına yardımcı olur. Ayrıca yabancı ot gelişiminin önlenmesi de sağlanır. Malçlama işlemleri masraflı olabileceğinden üreticilerin derimden sonra dikenli yumakların artıklarını ağacın altına düzenli bir şekilde sermesi uygun olur. Dikenli yumakların hasadı zorlaştırmaması için, hasat zamanında ağaçların altına gıda ile temasa uygun temiz plastik malzeme, bez vb. serilerek bu zorluk aşılır.

Zirai Mücadele: En etkili zirai mücadele karantina önlemleridir. Bulaşık ağaç ve/veya ağaç kısımlarının kesilerek imhası ya da ortamdaki uzaklaştırılması istenir. Kimyasal mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Hasat: Ürünün hasat zamanı; uygun üretim metodu, iklim vb. koşullara bağlı olarak takriben yılın eylül-ekim aylarıdır. Dikenli yumakların açılarak içinde kahverengi ve tonlarında rengini almış meyvelerin görünmeye başlaması hasat zamanının geldiğini haber verir. Meyve ve kabuk renginin parlaklaşması ve meyve kabuğunun çatlaması/kuruması ile meyvelerin ağacından düşmeye başlaması hasat zamanının geldiğini gösterir.

Meyvelerin hepsi aynı anda olgunlaşmaz. Bu yüzden hasat, aralıklarla yere düşen meyvelerin toplanması ya da sırık kullanılarak düşürülmesi şeklinde yapılır. Bu sebeple; hasat zamanından önce ağaçların altının temizlenmesi, taş, kırık dal vb. unsurlardan ayıklanması hasadı kolaylaştırır.

Akçakoca Kaplandede Kestanesi; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Akçakoca Kaplandede Kestanesi; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesidir.

Daha uzun süreli muhafazalarda, hasadı yapılan kestaneler gıda ile temasa uygun kasalara/ambalajlara alınarak soğuk zincir şartlarında muhafaza edilir.

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

Akçakoca Kaplandede Kestanesinin yetiştirildiği coğrafi sınır ile ünü ve bilinirliği bulunur. Özellikle kabuğundan kolay ayrılması nedeniyle tercih edilir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçakoca Kaplandede Kestanesinin yetiştirilmesi ve tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası ile Akçakoca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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 Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Akçakoca Kaplandede Kestanesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp 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.

13. Konya Badem Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1202
Tescil Tarihi	: 25.08.2022
Başvuru No	: C2022/000068
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Badem Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Badem Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajında veya ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Badem Helvası; buğday unu, beyaz toz şeker, badem içi, su, tereyağı, gül suyu ile hazırlanan Konya iline özgü bir helvadır.

Konya mutfak kültürünün önemli tatlılarından birisidir.

Konya Badem Helvasının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretilmesi coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Özellikle üretiminde bademlerin hazırlanması ve kavrulması ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Konya Badem Helvası Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

250 g tereyağı,
40 g kabukları alınmış badem içi,
200 g buğday unu,
350 g beyaz şeker,
250 ml su,
15 ml gül suyu.

Hazırlanması:

Bademlerin suda bekletilerek kabuk kısımlarından ayrılması kolaylaştırılır ve özenle kabuk kısımları ayıklanır.

Yeterli büyüklükte bir tencerenin içerisinde tereyağı eritilir. Eriyen tereyağına; badem içi ve buğday unu ilave edilir. Kısık ateşte badem-un karışımının pembeleşinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılarak kavurulması sağlanır.

Başka bir tencerede şeker ve su erinceye kadar karıştırılır. Kaynatılması sağlanır. Kaynadıktan ortalama 2 dakika sonra ocaktan alınır. Hazırlanan kaynar vaziyetteki şekerli su; kavruktan badem ve unun üzerine karıştırılarak ilave edilir. Karıştırmaya; helvanın istenilen kıvama yani tencereye yapışmayacak hale gelinceye kadar devam edilir. İstenilen kıvama gelen helvanın dinlendirilmesi amacıyla 15 dakika kadar bulunduğu tencerenin kapağı kapatılır. Dinlendirilen helva istenilen miktarlarda tabaklara alınır ve üzerine gül suyu serpilir.

Konya Badem Helvasının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Badem Helvası; Konya ili mutfak kültürünün önemli tatlılarından birisidir ve hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Badem Helvasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Badem Helvası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp 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.

14. Konya Topalağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1203
Tescil Tarihi	: 25.08.2022
Başvuru No	: C2022/000069
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Topalağı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Topalağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Topalağı; ince bulgur, su, kıyma, nohut, tereyağı, sıvı yağ, salça, yumurta, kuru soğan, maydanoz, nane ve tuz kullanılarak hazırlanan Konya iline özgü bir yemektir.

Konya Topalağı; bayramlarda, yemek davetlerinde ve özellikle ramazan ayında hazırlanan Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir.

Üretilmesi coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Konya Topalağının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Topalağı Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

150 g ince bulgur, 750 ml su, 1adet yumurta, 250 g kıyma, 30 g tereyağı, 15 ml ayçiçek yağı ve/veya zeytinyağı, 100 g kuru soğan, 120 g haşlanmış nohut, 20 g domates salçası, 10 g biber salçası, 1 demet maydanoz, 5 g nane, 5 g tuz.

Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde bulgur, kıyma, yumurta ve tuz karıştırılır. Bu karışım özenle yoğurularak köfte hamuru halinde hazırlanır. Yumurta kullanımı hamurun dağılmasına yardımcı olur. Hazırlanan karışımdan misket büyüklüğünde parçalar kopararak elde yuvarlanır ve küçük toplar haline getirilir.

Ayrı bir tencerede tereyağı ısıtılarak eritmeye başlanır, yağın bir anda yanıp yemeğin tadını olumsuz etkilememesi için sıvı yağ ilavesi yapılır. Eriyen ve ısıtılan yağ karışımına doğranmış kuru soğanlar eklenir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine domates ve biber salçası ilave edilir. Salça kokusu çıkana ve rengini verene kadar yağda karıştırılır. Üzerine sıcak su, haşlanmış nohutlar ve tuz eklenir. Daha sonra kaynamaya bırakılır. Kaynatması biten bu karışıma küçük toplar halinde hazırlanmış topalak adı verilen köfteler ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve ortalama 20 dakika pişirmeye bırakılır. Yemek pişirildikten sonra 10 dakika kadar dinlenmeye alınır.

Konya Topalağının pişirildikten sonra tercihen üzerine doğranmış maydanoz ve/veya nane ilave edilerek servisi yapılır.

Konya Topalağının sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Topalağı; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Topalağının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Topalağı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen 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.

15. Konya Yağ Somunu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1204
Tescil Tarihi	: 25.08.2022
Başvuru No	: C2022/000070
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Yağ Somunu
Ürün / Ürün Grubu	: Fırıncılık ürünü / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Yağ Somunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Yağ Somunu; kendine has üretim metodu ile hazırlanan halk arasında meşhur ve sevilerek tüketilen bir fırıncılık ürünüdür. Konya mutfak kültürünün önemli ürünlerinden birisi olan bu ürün, halk arasında alışla gelen adıyla Konya Yağ Somunu olarak bilinir.

Konya Yağ Somunu; gıda ile temasa uygun taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Ürünün hazırlanmasında kullanılan hamur ile beraber iç/harç malzemesi olarak başlıca peynir, sucuk, pastırma ve kavurma kullanılır. Bu şekilde başlıca 4 çeşit olarak tüketiciye arz edilir. Sadece peynirli olarak hazırlanmasının yanında; sucuk, pastırma ve kavurma kullanılarak da hazırlanabilir. Genellikle yağ somunları ortalama 300 gram olarak hazırlanmakta; bunun 180 gramlık kısmını hamur, kalan bölümünü ise iç/harç malzemesi oluşturur.

Konya Yağ Somunu özellikle kahvaltı sofralarında yer alır.

Konya Yağ Somununun üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Yağ Somunu Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

Hamur için bileşenler: 50 kg ekmeklik buğday unu ve/veya özel amaçlı buğday unu, 30 litre su, 300 g ekmek mayası ve 250 g tuz.

* Kış mevsiminde yaz aylarına göre daha az tuz kullanılır.

İç harç için kullanılan bileşenler: Ürün başına 120 g peynir ve/veya sucuk, pastırma, kavurma.

Hamur üzerinde kullanılan bileşenler: Ürün başına 10 g tereyağı ile 5 g çörek otu ve susam ayrıca isteğe bağlı olarak haşhaş.

Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz, maya ve su ilave edilerek hamur iyice yoğurulur. Daha sonra yoğurulan hamur 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur sonra tekrar mayalanma sonucu oluşan gaz çıkışını önlemek adına birkaç kez çevrilir. Sonrasında hamur bezelere ayrılır ve ortalama 30 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Hamur bezeleri üzerine el ile basılarak ve açma hareketiyle dairesel şekilde açılır. Üzerine çörek otu ve/veya susam ile isteğe bağlı haşhaş serpilir. Fırına yerleştirilerek pişirilmeye bırakılır. Pişirmede odun ateşi kullanılması tercih edilir.

Somunlar şişmeye başlayınca fırından çıkarılır. Zaman kaybedilmeden yatay olarak kesilir ve içerisine hazırlanan iç/harç yerleştirilir. Peynir alt kısma gelecek şekilde somunun içerisine çeşidine göre sadece peynir ve/veya sucuk/kavurma/pastırma konulur. Sonra somunlar kapatılır ve üzerine tereyağı sürülerek tekrar fırına sürülür. Ortalama 3 dakika kadar pişirildikten sonra fırından çıkarılır. Yağ somunlarının, bütün ya da parçalara ayrılarak servisi yapılır.

Konya Yağ Somununun sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Yağ Somunu; Konya ilinde uzun yıllardır bilinen ve Konya ilinin yemek kültürü ile ün bağı bulunan bir üründür. Kendine has üretim metodu ile Konya ili ile özdeşleşmiştir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ile üretim metodu bakımından farklılaşan Konya Yağ Somununun üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ünü bulunan Konya Yağ Somununun tüm üretim aşamaları, üretildiği coğrafi sınırdan gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Yağ Somunu coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp 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.

16. Konya Höşmerimi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1205
Tescil Tarihi	: 25.08.2022
Başvuru No	: C2022/000071
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Höşmerimi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Höşmerimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Höşmerimi; Konya ilinde kendine has üretim metodu ile hazırlanan halk arasında meşhur olan ve sevilerek tüketilen bir tatlıdır. Konya mutfak kültürünün önemli ürünlerinden birisi olan bu ürünün, halk arasında alışla gelen adıyla Konya Höşmerimi olarak bilinir olması Selçuklular dönemine dayanır.

Konya Höşmerimin en belirgin özelliği kaymakla ve su yerine süt ile yapılmasıdır. Bu durum ürünün lezzetini ve istenilen kıvamda pişirilmesini olumlu olarak etkiler.

Konya Höşmeriminin, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Höşmerimi Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

250 g buğday unu, 250 g beyaz şeker, 200 g kaymak, 200 ml süt, 80 g tereyağı.

Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir tavanın içerisinde kaymak ve tereyağı eritilir. Buğday unu ilave ederek bu karışım pembeleşinceye kadar özenle kavrulur. Unun topaklanma yapmaması için elenmesi tavsiye edilir. Kavrulan yağ-un karışımına ılık süt ilave edilir. Kısık ateşte ilave edilen süt çekene kadar karıştırılır. Ardından şeker ilave edilir ve ortalama 3 dakika kadar kavurmaya devam edilir.

Kahverengi rengine ulaşan ve kavrulması tamamlanan höşmerim, servis için tabağa alınır ve istenilen şekil verilerek servisi yapılır.

İsteğe bağlı olarak ufalanmış Antep fıstığı içi ve/veya ceviz içi ve/veya dondurma ile beraber servis edilebilir.

Konya Höşmeriminin sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Höşmerimi; Konya ilinde uzun yıllardır bilinen ve Konya ilinin yemek kültürü ile ün bağı bulunan bir üründür. Kendine has üretim metodu ile Konya ili ile özdeşleşmiştir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ile üretim metodu bakımından farklılaşan Konya Höşmeriminin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ünü bulunan Konya Höşmeriminin tüm üretim aşamaları, üretildiği coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Höşmerimi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen 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.

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. Yalova Aronyası

786 tescil sayılı Yalova Aronyası ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme

“Denetimler; Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yalova Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü ile Çiftlikköy Ziraat Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.”

ifadesi

“Denetimler; Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yalova Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü ile Yalova Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. Bölüm

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

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

1. Kayseri Pastırması

124 sayılı ve 05.05.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 36 tescil numaralı Kayseri Pastırması ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi İşaretin Türü:**

“Türü: Menşe”

ifadesi,

“Mahreç işareti”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Pastırma”

ifadesi,

“Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Kayseri il sınırı içi”

ifadesi,

“Kayseri ili ”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama



ifadesi,

“Kayseri Pastırması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Pastırması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Kayseri Pastırması'na Ayırt Edicilik Özelliği Sağlayan Etmenler: Pastırma; sığır etinin belirli işlemlerden geçirildikten sonra çemen ile kaplanmasıyla oluşan yiyecektir. Özel kurutma ve renk aldırma işlemlerinden geçirilmelidir.

Kurutma işlemi özelliği: Başka yerlerde olmayan Kayseri'ye has yıl boyunca her yönden gündüzleri sıcak, geceleri, serin esen rüzgar pastırmanın uygun şekilde kurumasını sağlar.

Renk Alma Özelliği: Kayseri de ki yer altı sularında belirli oranda bulunan nitrat maddesi sayesinde pastırma kendine has kırmızı rengi doğal olarak sağlamaktadır. Pastırma etleri bu suda tuzlama aşamasından sonra bolca yıkanır. Bu yıkama su dolu kaplara batırmak ve çalkalamak suretiyle yapılır.”

ifadesi,

“Kayseri Pastırması; büyükbaş hayvan karkaslarından elde edilen parça etlerin kürleme (tuzlama), yıkama, baskılama ve kurutma işlemlerine tabii tutulup çemenlendikten sonra kurutulması suretiyle Kayseri ilinde üretilen pastırmadır.

Kayseri Pastırmasının şekli yassıdır. Çemenli veya çemeni sıyrılmış halde, bütün ya da dilimlenerek paketlenmiş olarak satışa sunulur.

Bütün haldeki Kayseri Pastırmasının dış rengi, çemen ile kaplanmış olduğundan kahverengimsi, iç rengi ise kırmızımsıdır. Dilimlenen pastırma, etin yağlı kısmının verdiği renk farklılığı nedeniyle, içinde beyazlıklar bulunan kırmızımsı bir görüme sahip olur.

Kayseri Pastırmasının üretiminde, 2-5 yaşındaki sağlıklı ve en az 250 kg ağırlığındaki erkek buzağının sırt, but ve kol kısmından elde edilen iri parçalı etler kullanılır.

Kayseri Pastırmasının üretiminde kullanılan çemen, aşağıdaki bileşenlerden oluşur.

- % 45 buy otu-burçak-buğday karışımı: % 30 buy otu tohumu unu, % 30 burçak ve % 40 buğday
- % 5 baharat karışımı: % 1,5 tatlı toz kırmızıbiber , % 1,5 acı toz kırmızıbiber, % 2 kimyon
- % 5 sarımsak
- % 45 su

Üretimde kullanılan yaş çemen miktarı; çemenlenecek et miktarının %15'i olup pastırma kurduğunda bu oran %10'u geçmez.

Çemenin içerdiği kimyon miktarı fazla olduğu için, Kayseri Pastırmasında kimyon tadı baskındır.

Kayseri Pastırmasında kürleme işlemi; 1 kg tuza 5 g nitrit eklenerek hazırlanan nitritli kürleme tuzundan, 1 ton eti tuzlamak için 60- 80 kg kullanılarak gerçekleştirilir. Bu tuz halk arasında “karıncabaş” olarak da bilinir.

Yaygın biçimde hayvancılık yapılan Kayseri'nin ipek yolu üzerinde bulunması pastırmanın, çok eski tarihlerden beri baharat kullanılarak et saklama yöntemi olarak kullanılmasını sağlamıştır.

Kayseri'de, özellikle sonbahar mevsiminde görülen kuru hava şartları ile Erciyes Dağından esen rüzgâr, pastırmanın açık havada kurutulmasını mümkün kılar. Coğrafi sınırdaki gündüz 25-30°C olan sıcaklık gece 0-5°C arasına düşer. Gündüz ve gece arasındaki sıcaklık farkının yüksek olduğu bu dönem, pastırmanın kuruması için ideal şartları sağlar ve bu nedenle “pastırma yazı” olarak adlandırılır.

Kayseri Pastırması, üretim tesislerinde korumalı açık hava bölümlerinde kurutulur. Hava şartlarının uygun olmadığı durumlarda ise, tesis içerisindeki 20-25 °C'deki iklimlendirme odaları kullanılır.

Kayseri Pastırmasının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik	Miktar
Kütlece nem miktarı (çemen hariç)	En çok % 50
pH	En çok % 6
Kuru maddede kütlece tuz miktarı (çemen hariç)	En çok % 10
Kütlece kuru çemen miktarı	En çok % 10

Kayseri Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Evliya Çelebi'nin Seyahatname isimli eseri ile Askeri Tıbbi Baytarî Mecmûası başta olmak üzere birçok tarihi belgede yer alır.

Kayseri Pastırması, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ülke genelinde düzenlenen gastronomi içerikli fuarlarda ve başta Erciyes Kayak Merkezinde düzenlenen Sucuk ve Pastırma Ekmek Festivali olmak üzere coğrafi sınırdaki gerçekleştirilen etkinliklerde yer alır.

Kayseri Pastırmasının üretiminde kullanılan etin seçilmesi, şaklanması, kürlenmesi, çemenin kaplanması ve kurutma aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Kayseri Pastırmasının Üretim Tekniği: Pastırmalık sığır etleri, bu iş için özel olarak eğitilmiş pastırma ustaları tarafından karkas etlerden dikkatli şekilde sökülür. Sökülen pastırmalık etler, ustalar tarafından düzeltildikten sonra tuzlanır.

Tuz olarak iri taneli kaya tuzları kullanılır. Tuzlanan etler 1 gün bekletilir ve sonra bol suda yıkanır. Yıkanan etler açık havada, hava şartlarına göre 3-5 gün kurutulur. Buna birinci kurutma denir.

Akşamdan sonra kurutma yerlerinden alınan etler, üst üste konularak denklenmeye alınır. Denklenmede iyice sıkıştırılan etler 5-6 saat kadar kalır. Denklenmeden çıkarılan etler, ikinci defa kurutulmak üzere açık havaya çıkarılır. İkinci kurutma hava şartlarına göre 2-4 gün sürer.

Daha sonra pastırmalık etlerin kenarları traşlanarak üzerlerine çemen tabakası sürülür. Çemen tabakasının kalınlığı pastırmanın üzerinde 5 milimetreyi geçmemelidir.

Bu işlemin ardından pastırmalar üçüncü defa kurutulmak üzere açık havaya çıkarılır. Üçüncü ve son kurutma 1-2 gün sürer.

100 kg. taze çemen tabakasının bileşimi; 25 kg. buy otu, 20 kg. sarımsak, 7 kg. kırmızı biber, alabildiği kadar su şeklindedir.”

ifadesi,

“Kayseri Pastırmasının üretiminde, pastırmanın yüzeyini kaplamak için kullanılan çemen, aşağıda belirtilen oranlardaki bileşenlerle hazırlanır.

- % 45 buy otu-burçak-buğday karışımı: % 30 buy otu tohumu unu, % 30 burçak ve % 40 buğday
- % 5 baharat karışımı: % 1,5 tatlı toz kırmızıbiber, % 1,5 acı toz kırmızıbiber, % 2 kimyon
- % 5 sarımsak
- % 45 su

Yaz aylarında gerçekleştirilecek üretimlerde, ekşimeyi önlemek amacıyla su yerine buz kullanılması önerilir.

Üretimde kullanılan yaş çemen miktarı; çemenlenecek et miktarının %15'i olup pastırma kurduğunda bu oran, %10'u geçmez.

Kayseri Pastırmasında kürlenme işlemi; 1 kg tuza 5 g nitrit eklenerek hazırlanan nitritli kürlenme tuzundan, 1 ton eti tuzlamak için 60- 80 kg kullanılarak gerçekleştirilir.

Kayseri Pastırmasının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 2-5 yaşındaki sağlıklı ve en az 250 kg ağırlığındaki erkek buzağının sırt, but ve kol kısmından iri parçalı etler alınır.
- Üst üste istiflenen etlere, bıçak ya da enjeksiyon iğneleri kullanılarak 45°'lik eğimlerle "şaklama" adı verilen kesit açma işlemi uygulanır.
- Açılan kesitlere, boşluk kalmayacak şekilde taze hazırlanan nitritli kürleme tuzu doldurulur. Nitritli tuz; kürlenmiş etin renk, lezzet ve doku özelliklerinin geliştirilmesi ve ayrıca, özellikle Clostridium botulinum başta olmak üzere patojen mikroorganizmalar ile oksidatif acılaşmayı engellemek amacıyla kullanılır.
- Tuzlanan etler krom teknelerle konularak 2-4 gün bekletilir.
- Bekleme süresinin sonunda suyunu bırakan etler, yıkama teknelerine aktarılıp tuz deliklerinde hiç tuz kalmayınca kadar en az bir saat yıkanır.
- Yıkama teknelerinden alınan etler, askılara asılarak bu işlem için hazırlanan odalarda suyunun süzülmesi için 5 -7 gün bekletilir.
- Suyu süzülen etler, şaklama yerleri alt kısımda kalacak şekilde 12-24 saat preslenerek hem kalan suyun çıkması sağlanır hem de etlere yassı şekil verilir.
- Kayseri Pastırması üretimi yapılan tüm işletmelerde, coğrafi sınırın rüzgârından faydalanmak için korumalı açık hava bölümleri bulunur. Presleme işlemi tamamlanan pastırmalar, askılara asılarak bu bölümlerde açık havada kurumaya bırakılır. Kuruma süresi; hava sıcaklığı, nem ve hava sirkülasyon hızına göre 5-7 gün kadardır. Hava şartlarının uygun olmadığı durumlarda ise ürünler, tesis içerisindeki 20-25 °C'deki iklimlendirme odalarında kurutulur. Kurutulan ürünlerdeki nem miktarı, çemen hariç en çok %50 olur.
- Kurutulan pastırmalar, 15–30 dakika ikinci kez preslenir. Yassı şekli bozulmuşsa düzeltilir.
- Şekil verilen pastırmalar, çemen kazanına konularak çemen ile tamamen kaplanır. Üst üste istiflenip 0-4°C'deki soğuk hava deposunda 1- 2 gün dinlendirilir.
- Dinlendirilen pastırmalar, depodan çıkarılarak askılara asılır. Çemenin fazlası, pastırmanın üzerinde ince bir çemen tabakası kalıncaya kadar sıyrılır ve şekli düzeltilip silinir.
- 20- 25°C sıcaklıktaki iklimlendirme odasında ya da korumalı açık havada askılara asılarak son halini alıncaya kadar kurutulur.
- Kayseri Pastırması dış kısmı çemenli ya da çemeni sıyrılmış şekilde satışa sunulabilir.
- Kayseri Pastırması bütün halde veya dilimlenmiş olarak satışa sunulabilir.
- Kayseri Pastırması 0-4 °C sıcaklıkta 3-4 ay, modifiye atmosfer paketlerde (MAP- %70 N₂ (azot), % 30 CO₂ (karbondioksit)) ise 4- 6 ay muhafaza edilebilir."

şeklinde değiştirilmiştir.

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

"Kayseri Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan etin seçilmesi, şaklanması, kürlenmesi, çemenin kaplanması ve kurutma aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Pastırmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir."

ifadesi eklenmiştir.

• Denetleme:

"Üretiminin ve yukarıda belirtilen özellikteki pastırmaların üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Belediye, Tarım İl Müdürlüğü, İl Sağlık Müdürlüğü ve Ticaret Odası uzman elemanlarından oluşturulacak bir Komisyon tarafından yapılır."

ifadesi,

"Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Büyükşehir Belediyesi, Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kayseri İl Sağlık Müdürlüğü ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliğinden konuda uzman en az 4 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.

- Etin şaklanması, kürlenmesi, çemenin kaplanması ve kurutma aşamalarını içeren üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün; çemen hariç olmak üzere kütlece nem, kuru maddede kütlece tuz ve kütlece kuru çemen miktarları ile pH değeri bakımından uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kayseri Pastırması 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.