



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **180**

Yayın Tarihi

**02.09.2024**

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

## İÇİNDEKİLER

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru .....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 180. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları .....	8
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....	13
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımları .....	25
<b>6.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımları .....	27

# 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 180. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

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

##### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2019/106	Şemdinli Balı	8
2.	C2022/000388	Şırnak Soryaz	11

##### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

## Tescil Edilen Başvuruların Listesi

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1629	Ahırlı Köpük Helvası	13
2.	1630	Hatay Tel Kadayıfı	15
3.	1631	Hatay Tandır Kahkesi	17
4.	1632	Kilis Horoz Karası Üzümü	19
5.	1633	Milas Köftesi	23

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	163	Milas Köftesi	25

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	380	Tonya Tereyağı	27

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

### 3. Bölüm

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

#### 1. Şemdinli Balı

<b>Başvuru No</b>	: C2019/106
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.08.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şemdinli Balı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çiçek Balı / Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Hakkâri İli Arı Yetiştiricileri Birliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Merkez Bağlar Mahallesi Merzan Caddesi No: 1 Yüksekova HAKKÂRİ
<b>Vekil</b>	: Ahmet Furkan Özdemir (Destek Patent A.Ş.)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hakkâri ili Şemdinli ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Şemdinli Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şemdinli Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şemdinli Balı, coğrafi sınırdaki *Apis mellifera meda* ırkı arılar tarafından üretilen çiçek balıdır. Açık bir renge, yüksek berraklığa, akışkan ve kaygan yapıya, keskin ve kalıcı bir tada sahiptir. Şemdinli Balı içeriğindeki glukoz, fruktoz ve su oranı sebebiyle geç kristalleşir. Şemdinli Balında çiçek, tütün ve bergamot tatları ile kokularına ek olarak nane-mentol ve damla sakızı tadı yoğun oranda hissedilir.

Şemdinli Balının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Şemdinli ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Şemdinli Balının bazı özellikleri

Kriter	Değer
Nem	% 15 - 18,5
Sakaroz	0 - 3 g / 100 g
Fruktoz + Glukoz	67 - 75 g / 100 g
Serbest asitlik	10 - 25 meq / kg
Elektrik İletkenliği	0,15 - 0,3 mS / cm
Diastaz Sayısı	8 - 25
İnvertaz	100 - 350 U / kg
Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	En az (-1)
Balda protein ve ham bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C4 şeker oranı	En fazla % 7
Prolin miktarı	400 - 850 mg / kg
Toplam antioksidan	35 - 154 mg TE / 100 g
Toplam fenolik madde	15 - 60 mg GAE / 100 g
Toplam flavonoid madde	1,6 - 6,5 mg KE / 100 g

Şemdinli Balında *Astragalus* spp., *Anthemis* spp., ve *Onobrychis* spp. türlerine ait polenler primer; *Apiaceae*, *Astragalus* spp., *Anthemis* spp., *Plantago* spp., *Onobrychis* spp., *Liliaceae*, *Salix* spp., *Lamiaceae*, *Lotus* spp. ve *Chenopodiaceae* türlerine ait polenler sekonder olarak bulunur.



## Üretim Metodu:

Yörede arıcılık faaliyeti sabit ve gezginci arıcılık şeklinde, tabi oğul almak suretiyle koloni sayısını arttırmak, kolonilerin yaşlı ve verimsiz ana arılarını değiştirmek ve ağırlıklı olarak bal üretimi şeklinde yürütülmektedir.

Uzun kış şartları dikkate alındığında kolonilerin kışa hazırlanması için güz dönemi beslemesi büyük önem arz eder. İlkbahar beslenmesinde olduğu gibi güz dönemi beslenmesinde de kek ve polen gibi katı yemler ile başlanır, ısı durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artış oranına göre önce koyu (2 birim kristalize şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim kristalize şeker / 1 birim su) şurupla beslemeye bal akış dönemine kadar devam edilir. Bal hasadından sonra, kovanda bal miktarının azalması nedeniyle ortaya çıkan stresi azaltmak ve ana arının yumurta atmasını / bırakmasını teşvik amacıyla koyu şurupla kademeli olarak besleme yapılır. Bu beslemeye her gün bir kez olmak üzere on beş gün boyunca devam edilmelidir. Havaların soğumaya başlamasıyla birlikte, kovandaki polen stokunun azaldığı güz döneminde polen ve polen ikame yemler (arı keki) kullanılarak katı besleme yapılır. Katı beslemeye, kovanların kışlama yerine alınacağı zamana kadar devam edilebilir. Güz dönemi beslemesinin amacı, yaşlanmış ve yıpranmış işçi arıların ölümü ile azalan kovan nüfusunun, ilkbahar dönemine güçlü bir şekilde girmesini sağlamaktır.

Arıların kışlama döneminde oluşturduğu kış salkımının bozulmaması için ani ısı değişikliklerinden kaçınılmalıdır. Ayrıca ortamda kış salkımını bozabilecek yoğun sis, fazla ışık veya aşırı nem olmamalıdır. Bu şartların sağlandığı kapalı kışlaklarda, kovanlar yerden bir metre yükseklikteki profil sergiler üzerine yerleştirilir. Zayıf koloniler ortada olacak şekilde 3 - 4 sıra halinde düzenlenir ve kovanların ön kısımları 10 - 15 cm yukarı kaldırılır. Kovan uçuş deliklerinde oluşan labirent şeklindeki propolis temizlenir, uçuş deliğine kovan giriş kapağı kapatılır. Kovanlar hava sirkülasyonunu sağlamak için temiz pamuklu bezlerle örtülür. Kovan kapaklarının havalandırma delikleri açık tutulur ve kovan içerisindeki havalandırma, taze hava girişine ve solunan hava tahliyesine izin verecek şekilde düzenlenir. Üretim döneminde kovan giriş kapakları açık tutulur.

Kışı kapalı mekânlarda geçiren kovanlar; hava sıcaklıklarına bağlı olarak mart sonu veya nisan ayı başında kışlaklardan çıkarılarak arıllıklara yerleştirilir.

Tarım ve Orman İl Müdürlüğüne her yıl yayınlanan genelgede konaklama yeri için belirtilen asgari koşullar temel alınarak kovanların konulacağı yerler belirlenir. Kovanlar arasındaki mesafeler en az 3 - 4 metre olmalıdır ve arıllıklar arasındaki mesafeler ile köy hayvanlarının geçiş yolları, köy içi, okul, cami, köy içme suyu, ana yollar gibi yerlere olan uzaklıklar, kolonilerin yoğunluğuna göre en az 500 metre olmalıdır. Pis su kaynakları ile atık ve çöp alanlarına uzaklık ise en az 3 km olacak şekilde konaklama yerleri belirlenir. Her arılıkta arıların su ihtiyacını giderebileceği bir suluk bulundurulur.

Şemdinli Balı üretiminde *Apis mellifera meda* ırkı arılar kullanılır. Bu arılar ırk özellikleri nedeniyle erken ilbaharda oldukça hızlı bir şekilde gelişir. Koloni, haziran ayı başında hızla gelişmeye başlayıp temmuz ayındaki balı akış dönemine en güçlü, 21. gününü tamamlamış, nektar, polen, propolis ve su toplama kabiliyetine erişmiş tarlacı arı popülasyonu ile girerek en fazla bal stokunu sağlayabilir. Bal hasadından sonra, bal stokunu uzun kış aylarında ekonomik olarak değerlendirmek için yeniden yavru üretimini azaltırlar. Arıların kışlıklarından çıkarıldığı mart - nisan aylarında ilkbahar beslemesine kek ve polen gibi katı yemler ile başlanır. Sıcaklık durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artış oranına bağlı olarak önce koyu (2 birim kristalize şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim kristalize şeker / 1 birim su) şurupla beslemeye bal akış dönemine kadar devam edilir.

Yöredeki bal hasadı, petek gözlerinin sırlandığı temmuz ayının ortasından itibaren başlanarak ağustos ayında tamamlanır. Balın olgunlaşma göstergesi olarak peteklerin sırlanması, yani balın olgunlaşması sebebiyle arılar tarafından petek gözlerinin ince bir mum tabakasıyla kapatılmış olması kabul edilir. Yörede üretilen peteklerdeki balın tamamının veya en az 2 / 3'ünün sırlanmış olduğunun tespit edilmesi durumunda, hasat işlemine bahsedilen özellikteki peteklerden başlanır. Henüz olgunlaşmamış, erken dönemde süzülen ballarda su oranı yüksek olduğundan bal daha erken kristalize olur ve fermantasyona uğrar. Bu nedenle balın nemi (su oranı) % 20'nin altında olmalıdır. Bu gereklilik, balların olgunlaştığı zaman hasat edilmesiyle yerine getirilmiş olur.

Bal akışının başladığı temmuz ayının başlarında gelişen kolonilerde, balın üretileceği ballıklara (üstlükler) da steril petek konulur.

Varroa (parazitin sebep olduğu arı hastalığı) mücadelesi yılda iki defa yapılır. İlk mücadele, petek gözlerindeki yavru oranının en az olduğu arıların, kışlaklardan çıkarıldığı mart - nisan aylarında yapılır. İkinci

mücadele ise bal hasadından sonra, petek gözlerindeki yavru oranının en düşük olduğu dönem olan eylül ayında yapılır. Varroa mücadelesi için kullanılan ilaçların ruhsatlı olması gerekir. Ruhsatlı ilaçlar, prospektüsünde belirtilen talimatlara uygun şekilde kullanılmalıdır.

Bal hasadı akşamüstü başlar. Kovanlardan alınan petekler, temiz bir boş kovana yerleştirilir ve üzerleri temiz beyaz bir bez ile örtülerek süzme odalarına veya çadırlarına taşınır. Beyaz petekli ve nem sızdıran petekler petekli bal olarak, diğer petekler süzme makinesinde (santrifüj) süzülerek krom çelik tanklara doldurulur ve hijyenik bir ortamda dinlendirilir. Dinlendirmede amaç; polen taneciklerinin çökeltilmesi ve hava kabarcıklarının giderilmesidir. Dinlendirilerek berrak, temiz ve parlak bir görünüm alan ballar cam kavanoz veya laklı tenekelere doldurulur.

Şemdinli Balı ile ilgili üretim, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlama süreçlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi sağlanarak tüm aşamalar gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

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

Şemdinli Balının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Şemdinli ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şemdinli Balının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Hakkâri İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde ve Hakkâri İli Arı Yetiştiricileri Birliği, İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda iki defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

1 Şubat - 15 Mayıs tarihleri arasında yapılacak birinci denetimde, konaklama yerinin ve koşullarının uygunluğu ile arı ırkının uygunluğu denetlenir.

1 Haziran - 30 Ağustos tarihleri arasında yapılacak ikinci denetimde ise;

- Üretim metoduna uygunluk,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Şemdinli Balı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

denetlenir. Gerek görülmesi halinde ürünün, Tablo 1'de belirtilen özelliklere uygunluğu da 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. Şırnak Soryaz

<b>Başvuru No</b>	: C2022/000388
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.11.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şırnak Soryaz
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Şırnak Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Bahçelievler Mah. Belediye Bulvarı Belediye Hizmet Binası No: 2 Merkez ŞIRNAK
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şırnak ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Şırnak Soryaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şırnak Soryaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şırnak Soryaz; soğan, yumurta ve coğrafi sınırdaki doğal olarak yetişen latince ismi *Allium kharputense* Freyn & Sint. olan soryaz bitkisi kullanılarak yapılan yemektir. Şırnak Soryaz sıcak olarak servis edilip tüketilir.

Soryaz her yıl ilkbahar aylarında yöre halkı tarafından hasat edilir, salamurası yapılır ve zahire olarak saklanır. Şırnak Soryaz dört mevsim her öğünde tüketilebilen yöresel bir yemektir.

Şırnak Soryaz uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Şırnak Soryaz için gerekli bileşenler (4-5 kişilik):

- 300-400 g soğan
- 4-5 adet yumurta
- 500-650 g salamura soryaz
- 200-250 ml ayçiçek yağı

#### Şırnak Soryaz hazırlanması:

Soğanlar soyulup küp küp doğranır. Yayvan bir tavada ayçiçek yağı üzerine eklenir ve yüksek ateşte; soğan yağımı çekene kadar sürekli karıştırılır. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur, sonrasında yumurtalar eklenir ve karıştırılır. Bir kaptaki salamura soryaz sudan geçirilerek tuz oranı düşürülür ve sıkılarak suyu süzdürülür. Yıkanan ve süzülen salamura soryaz karışım üzerine eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Yaklaşık 5-10 dakika sonra yumurtalar iyice pişince ateşten alınır ve sıcak olarak servisi yapılır.

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

Şırnak Soryaz, Şırnak ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Şırnak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şırnak Soryazın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### Denetleme:

Denetimler, Şırnak Belediyesi koordinatörlüğünde, Şırnak Belediyesi, Şırnak Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu ve Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımı ile 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Şırnak Soryaz 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.

## 4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımları

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

### 1. Ahırlı Köpük Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1629
Tescil Tarihi	: 14.08.2024
Başvuru No	: C2022/000236
Başvuru Tarihi	: 01.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ahırlı Köpük Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ahırlı İlçe Tarım Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mah. 26464 Sokak No: 45 Ahırlı KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Ahırlı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ahırlı Köpük Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ahırlı Köpük Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

### Üretim Metodu:

27 kg köpük helva yapımı için kullanılan bileşenler aşağıda belirtilmiştir.

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

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

Ahırlı Köpük Helvası üretiminde ilk olarak 2 litre suya 80 g parçalanmış çöven kökü bitkisi koyulur ve 6-7 saat kadar 120-130 °C sıcaklıkta kaynatılır ve sonrasında üç defa süzülür. Amaç çöven kökü kalıntılarının tamamen

ortadan kaldırılmasıdır. Geleneksel yöntemde, büyük bakır tencereler kullanılır. Bu tencereler, yöresel olarak "dığan" olarak adlandırılır. Günümüzde ise büyük çelik karavanalar kullanılır. Bu karavanaların içinde özel imal edilmiş mikserler bulunur ve çöven suyunun çırpma işlemi bu mikserlerle yapılır.

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

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

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

### **Denetleme:**

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

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

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

## 2. Hatay Tel Kadayıfı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1630
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.08.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000072
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.02.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Tel Kadayıfı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kadayıf/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Tel Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Tel Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tel Kadayıfı; özel amaçlı buğday unu ve su ile hazırlanan, Hatay iline özgü üretilen yarı mamul bir gıda ürünüdür.

Hatay Tel Kadayıfı, unun suyla akışkan boza kıvamını alıncaya kadar karıştırılması ve bu karışımın sıcak sac ocak üzerine tekniğine uygun şekilde özel kalıplardan ince şeritler halinde dökülüp kurutulması ile üretilir. Gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak süt ve/veya nişasta kullanılarak da üretimi yapılır.

Hatay Tel Kadayıfının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Tel Kadayıfı; özellikle künefe, kadayıf tatlısı ile çeşitli şerbetli ve sütlü tatlıların hazırlanmasında yaygın olarak kullanılır.

Hatay Tel Kadayıfı için; kadayıf hamurunun doğru bir şekilde hazırlanması ve akışkan bir kıvamda olması, pişirme sırasında saca yapışmaması, kızarmadan pişirilmesi, kısa sürede pişirildikten sonra kadayıf tellerinin birbirine yapışmaması gibi başlıca özellikleri için üretim aşamalarında ustalık becerisi gerekir. Hatay Tel Kadayıfının üretildiği, Hatay ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### 1,5 kg Hatay Tel Kadayıfı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu,
- 1 litre su.

Gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak buğday nişastası kullanılacak ise; genellikle ortalama 750 gram un ile 250 gram nişasta karıştırılarak kullanılır.

Gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak süt kullanılacak ise; genellikle su miktarının en az yarısı kadar süt kullanılır.

Yukarıdaki miktarlar; yapılacak tel kadayıf miktarı, kullanılacak kap/kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir.

#### Hatay Tel Kadayıfının Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Yeteri kadar büyüklükteki bir kaba/tencereye un ve su konulup iyice karıştırılır. Karıştırma işlemi el ile çırpılarak ya da mikser kullanılarak yapılır. Elde edilen hamurun akışkan bir kıvamda olması istenir.

Hazırlanan hamur kadayıf pişirmek için tasarlanmış sac ocağının cezvesine/ilgili bölümüne konulur. Isınmış ocak temiz bir bezle silindikten sonra hızlı bir şekilde çevrilir. Ardından cezvenin vanası açılır, ısınan ve döndürülen ocağın üzerine ince deliklerden hamur boşaltılır. Bu hamur; cezve ve dönen ocak sayesinde; ince tel şeritler halinde, süreklilik arz edecek şekilde ve çizgisel şekilde pişmeye başlar. Ocağın üzerinde ortalama 1 dakika kalan ve tel kadayıfı haline gelen hamurlar temiz bir bez ile özenle ocağın üzerinden alınır. Bütün hamurların bu şekilde pişirilmesi sağlanır.

Pişen hamurlar kurumaması amacıyla bir bez arasına ve/veya uygun bir şekilde muhafazaya alınır. Hatay Tel Kadayıfının hazırlanmasından ve kızarmadan pişirilmesine kadarki tüm üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

#### Ürünün Muhafaza Koşulları, Depolanması ile Piyasaya Arzı:

Hatay Tel Kadayıfı; üretiminden son tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarında, temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı bir biçimde, doğrudan güneş ışığını almayacak şekilde korunarak muhafaza edilir.

Hatay Tel Kadayıfı; gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak oda sıcaklığı koşullarında ve/veya serin ortamlarda muhafaza edilir. Daha uzun muhafaza için soğuk zincir şartlarında depolanır ya da muhafaza edilebilir.

Hatay Tel Kadayıfı; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Hatay ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi ve emek isteyen Hatay Tel Kadayıfının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunan Hatay Tel Kadayıfının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl 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 Hatay Valiliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Hatay Tel Kadayıfı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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.



### 3. Hatay Tandır Kahkesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1631
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.08.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000073
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.02.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Tandır Kahkesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kurabiye/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Tandır Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Tandır Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tandır Kahkesi; buğday unu, zeytinyağı, su, beyaz şeker, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü ürünlerden birisidir. Hatay Tandır Kahkesi; Hatay iline özgü üretilen, halk arasında Hatay iline özgü bir kurabiye çeşidi olarak bilinir ve tüketilir.

Hatay Tandır Kahkesinin; halk arasında kahke baharatı olarak bilinen baharatlar ile tatlı ve tuzlu olarak iki şekilde üretimi gerçekleştirilir. Hatay Tandır Kahkesinde şeker ve tuzun birlikte kullanılmasının yanında, üretiminde kullanılan baharat karışımı sayesinde ürüne özgü baharat tadına ve kokusuna sahiptir. Ayrıca Hatay Tandır Kahkesinin üretiminde; renklendirici kullanılmaz.

Ürünün tarihçesinde; Hatay ilinde alışlagelen adıyla tandırda pişirilmesi sebebiyle halk tarafından geçmişten günümüze “Hatay Tandır Kahkesi” olarak adlandırılmıştır.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Tandır Kahkesi; özellikle ara öğünlerde atıştırılabilir, misafir ağırlamalarda, çay-kahve ikramları ile beraber, hediyelik olarak takdim edilmesinin yanı sıra; bayram, festival vb. özel günlerde tüketilir.

Hatay Tandır Kahkesinin üretiminde; kıvamlı bir şekilde kahke hamurunun hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Tandır Kahkesinin üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### Hatay Tandır Kahkesi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 kişilik):

- 2 kg buğday unu,
- 500 g beyaz şeker,
- 400 ml zeytinyağı,
- 250 ml su,
- 60 g susam,
- 40 g çörekotu,
- 30 g kahke baharatı: Rezene, tarçın, mahlep, kişniş, anason, muskat, kenevir tohumu içeren karışım (İsteğe bağlı olarak bu baharat/bitkilerden en az üçü kullanılabilir),
- 20 g tuz,
- 10 g hamur kabartma tozu,
- 10 g vanilya ve/veya vanilin, etil vanilin.

Yukarıdaki miktarlar; sunulacak kişi sayısı, kullanılacak kap/kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir. Tuzlu kahke hazırlanmasında ise damak zevkine bağlı olarak istenilen miktarda kullanılacak beyaz şeker miktarı azaltılabilir.

### Hatay Tandır Kahkesinin Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir kaba/tencereye zeytinyağı, su, tuz ve beyaz şeker konulur. Homojen bir karışım elde etmek için tuz ve şeker eriyinceye kadar iyice karıştırılır. Daha sonra un ve hamur kabartma tozu hariç bileşenler de aynı kaba eklenir ve iyice karıştırılır. Ardından un ve hamur kabartma tozu da kontrollü bir şekilde azar azar eklenir ve bu karışım yoğurulur. Elde edilecek hamurun yoğun kıvamlı ve homojen bir biçimde iyice karışmış olması istenir. Bu hamurdan genellikle ortalama 25 gram hamur yumakları alınıp elle yuvarlak halka şekli verilir. Ardından isteğe bağlı olarak üzerine çörekotu, susam ve beyaz şeker konulabilir.

### Hatay Tandır Kahkesinin Pişirilmesi:

Hatay Tandır Kahkesinde pişirme işlemi tandırlarda/fırınlarda gerçekleştirilir.

Hatay Tandır Kahkesinin pişirme sıcaklığı; ortalama 140 °C olup yaklaşık 25 dakikalık bir süre zarfında kontrollü bir şekilde pişirme tamamlanır.

Hatay Tandır Kahkesinin hazırlanmasından ve pişirilmesine kadarki tüm üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

### Ürünün Muhafaza Koşulları, Depolanması ile Piyasaya Arzı:

Hatay Tandır Kahkesi; üretiminden son tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarında, temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı bir biçimde, doğrudan güneş ışığını almayacak şekilde korunarak muhafaza edilir.

Hatay Tandır Kahkesi; gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak oda sıcaklığı koşullarında ve/veya serin ortamlarda muhafaza edilir. Daha uzun muhafaza için soğuk zincir şartlarında depolanır ya da muhafaza edilebilir.

Hatay Tandır Kahkesi; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Hatay ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi ve emek isteyen Hatay Tandır Kahkesinin üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunan Hatay Tandır Kahkesinin tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl 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 Hatay Valiliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Hatay Tandır Kahkesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

#### 4. Kilis Horoz Karası Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1632
<b>Tescil Tarihi</b>	: 21.08.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000477
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.11.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kilis Horoz Karası Üzümü
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kilis İli Üzüm Üreticileri Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karbeyaz Köyü Yolu Küme Evler No:74 Musabeyli KİLİS
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kilis ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kilis Horoz Karası Üzümü ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Horoz Karası Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Horoz Karası Üzümü, Horoz Karası (*Vitis vinifera* L.) çeşidi üzümünden yetiştirilen, tane rengi mavi siyah, tane iriliği çok büyük (8-9 g), uzun elips şekilli, salkım sıklığı dolgun, sulu ve etli meyve yapısına sahip Kilis yöresinde üretilen, sofralık kullanımının yanı sıra kurutmalık olarak kullanılan bir üzümdür.

Kilis, Bereketli Hilal olarak bilinen ve Yukarı Mezopotamya'yı da kapsayan tarımın ilk kez başladığı bölgede yer alır. Kuzeybatısındaki Kurt Dağları ve kuzey ile kuzeydoğusundaki Gaziantep Platosu'nun yüksek kesimlerinin yükseltisinin daha az olmasının etkisiyle daha ılıman bir iklime sahiptir. Ayrıca Kilis Ovasının tarım arazileri bazalt platolardan oluşur. Sulama imkânının kısıtlı olması toprak yapısının mineraller bakımından zenginleşmesine neden olur. Bu durum coğrafi sınır içerisinde asma yetiştiriciliği için ideal koşullar sağlar.

Kilis ili, etezyen hava hareketinin etkisi altındadır. Bu hava hareketiyle beraber Akdeniz üzerinden geçen rüzgârlar kısmi bir nem kazanır. Ardından Amanos Dağları'ndan geçen bu hava soğuyup oksijeni içeriği zengin rüzgâr olarak mayıs-eylül ayları arasında coğrafi sınıra taşınır. Kilis Akdeniz iklimine sahip olmasına rağmen, gece boyunca serin rüzgârların esmesi nedeniyle gündüz ve gece sıcaklıkları arasında aylık ortalama 14 °C'lik bir fark oluşur. Ayrıca bağ alanlarında sulama imkânının bulunmaması, nem miktarının düşük olması, gelişme döneminde 1250-1300 saat güneş alması ve hava sıcaklığının 17-20 °C'de seyretmesi nedeniyle Kilis ilinde yetişen üzümlerin toplam fenolik içeriği (480-550 mg GAE/100g) ve suda çözünür kuru madde oranı (%21-25) diğer yörelerde yetişen Horoz Karası üzüm çeşitlerinden yüksektir.

Horoz Karası üzüm çeşidi farklı illerimizde de yetiştirilmesine rağmen Kilise özgü coğrafi özellikler sayesinde Kilis Horoz Karası Üzümünün asitlik değeri düşük (%0,24-0,26) ve tadı orta tatlılıktadır. Kilis halk arasında boz ya da ağ toprak denilen toprak yapısı nedeniyle kendine özgü farklılıklara sahiptir. Ayrıca üstte bahsi geçen ve yine halk arasında Kallesin havası denilen bu rüzgârlar sayesinde bu üzüm çeşidi diğer bölgede yetiştirilenlerden antioksidan aktivitesi (%93-97) ve şeker miktarı (%17-25) daha yüksek olması bakımından ayrılmaktadır.

Tablo 1. Kilis Horoz Karası Üzümü Morfolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler			
Salkım şekli	Omuzlu, dallı, konik		
Salkım uzunluğu	Kısa		
Salkım sıklığı	Orta		
Yaprak yapısı	5 dilimli-tüysüz		
Salkım ağırlığı (g)	697,3 - 820,1		
Tane genişlik (mm)	20,9 - 22,1		
Tane uzunluk (mm)	29,4 - 31,6		
Tane kabuk rengi	Mavi-siyah		
Tane şekli	Uzun elips		
Şırada şeker (%)	17-25		
Şıra pH	3,90-4,80		
Şıra Renk	L*: ort.13,55	a*: ort. 1,85	b*: ort. 0,88
Suda çözünür kuru madde (SÇKM) (%)	21-25		
Asitlik	0,23-0,26		
Toplam Fenolik Madde (mg GAE/100 g)	480-550		
Antioksidan Aktivitesi (%)	95-97		
Toplam Antosiyanin (mg/kg)	444-186		
Toplam Tanen (mg/kg)	970-1200		

Tablo 2. Kilis Horoz Karası Üzümü (Yaş ve Kuru Meyve) Fenolik Bileşen İçeriği

Parametre (mg/kg)	Yaş Meyve (ort. değer)	Kuru Meyve (ort. değer)
Şikimik asit	253,92	0,00
Gallik asit	26,10	18,38
Protokateşik asit	9,48	6,51
Klorojenik asit	8,84	6,15
Hidroksibenzaldehit	9,68	6,70
Vanilik asit	272,00	188,62
Kafeik asit	7,55	5,37
Sirenik asit	275,30	205,13
Vanilin	17,11	11,96
o-kumarik asit	10,31	7,09
Salisilik asit	81,87	57,77
trans-ferulik asit	26,86	18,69
Sinapik asit	25,21	17,54
p-kumarik asit	8,77	6,63
Protokateşil ester	9,02	6,31
Kuersetin-3-ksilozit	3,99	0,00
Kaempferol-3-glikozit	4,40	2,91
Fisetin	12,12	8,44
Baikalin	4,01	2,77
Krisin	0,21	0,16
Kuersetin	44,53	30,66
Naringenin	28,04	19,55
Hesperetin	18,64	13,00

Morin	0,24	0,16
Kaempferol	92,36	64,82
Biyokanin A	0,33	0,25
Diosgenin	29,94	21,17

### **Üretim Metodu:**

Eski Kilis Horoz Karası Üzümü bağları Rupestris du lot amerikan anacı üzerinde kurulmuş iken yeni bağlar 1103P ve 110R Amerikan asma anaçları üzerine Horoz Karası çeşidi aşılansarak üretim yapılır. Hasat, 15 ağustos - 30 eylül arasında yapılır. Kilis Horoz Karası Üzümünün yetiştirme ve işleme aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

### **Bağ Tesisi:**

Kilis ilinin ortalama yıllık yağış miktarı 500-600 mm arasında değişir. Yazları ise Akdeniz iklimi hâkim olup yağışsız geçtiğinden bağlar sıcak ve kurak olur. Bu nedenle Goble terbiye sistemi ile bağ kurulur. Sıra arası ve sıra üzeri mesafeleri 3x3 m ya da 4x4 m olacak şekilde ayarlanır.

### **Budama ve Bakım İşlemi:**

20-60 cm gövde yüksekliğinden taçlandırılan Kilis Horoz Karası Üzümü, kısa olacak şekilde budanır. Goble terbiye sisteminde 2-4 ana kol bırakılarak her bir kolda bulunan dalın bir veya iki göz üzerinden her yıl düzenli budaması yapılır. Oluşturulan taç sayesinde salkımların yaprak altında kalarak sıcak ve doğrudan güneş ışığından korunması sağlanır. Kilis ilinde sulama işlemi, su ihtiyacı yıllık yağışlardan karşılandığı için neredeyse hiç yapılmaz. Sulamanın sınırlı olması nedeniyle hayvan gübresi kullanılır.

### **Toprak Yapısı:**

Kilis'te bağcılığın yapıldığı arazilerin bir kısmı, halk arasında beyaz (ağ) toprak diye bilinen yaşlı tortul ve kuvaterner bazalt yapıdan oluşan, ovalarda ise felhan olarak bilinen kırmızı renkte, ağır killi bazaltik topraklardan oluşur. Coğrafi sınıra özgü toprak yapısı Kilis Horoz Karası Üzümünün karakteristik fenolik bileşen yapısını oluşturmaktadır.

### **Hastalık ve Zararlılarla Mücadele:**

Kilis ilinin yazları kurak bir iklime sahip olmasından dolayı asmalarda külleme hastalığı görülme ihtimali vardır. Kilis Horoz Karası Üzümü küllemeye karşı kısmen hassastır. Bu nedenle kükürt uygulaması yapılır.

### **Hasat:**

Kilis Horoz Karası Üzümü hasadı yıllara bağlı değişmekle birlikte ağustos ayının ikinci haftasında başlar ve eylül ayına kadar devam eder. Kabuk rengi tozlu siyah sap kısmına doğru kahverengi olarak açılır. Hasat elle yapılır ve kurutmalık, pekmez ve pestil üretilmek üzere işleme alınır. Çoğunlukla kurutmalık olarak piyasaya sunulan Kilis Horoz Karası Üzümü sofralık olarak tüketildiğinde hasattan hemen sonra kasalara konulup günlük olarak satışı gerçekleşir. Çoğunlukla kurutmalık olarak piyasaya sunulur.

Kurutulmuş Kilis Horoz Karası Üzümüne ait üretim basamakları aşağıda yer almaktadır.

### **Kurutulmuş Kilis Horoz Karası Üzümü Üretimi:**

50 litrelik tanklarda %1 zeytinyağı ile %5 potasa eriği ile hazırlanmış çözeltiye hasat edilmiş üzümler daldırılır. Güneşte kurutulması için bez ya da beton sergilerin üzerine serilir. Ürünler nemini %80 kaybedinceye kadar kurutma işlemine devam edilir. Hava sıcaklığına bağlı olarak bu süre ortalama 7 gündür. Kurutulan Kilis Horoz Karası Üzümleri sergilerden toplanıp üretim bandına yerleştirilerek sap ve diğer yabancı maddelerinden ayrılır. Bu işlem titreşimli ve üfleli makineler ile yapılırken ayrılmayan kısımlar üretim işçileri tarafından kontrol edilir. Temizlenen kurutulmuş Kilis Horoz Karası Üzümü 250 ile 500 g'lık gıdaya uygun ambalajlara koyularak paketlenir. 4 °C sıcaklıkta 1 yıl muhafaza edilir.



Şekil 1. Kilis Horoz Karası Üzümü Kurutma Görselleri

### Denetleme:

Denetimler; Kilis İli Üzüm Üreticileri Birliği koordinatörlüğünde; Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişi ve Kilis İli Üzüm Üreticileri Birliğinden konuda uzman 2 kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak ağustos-eylül aylarını kapsayacak şekilde yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Anaç temini ve kültürel işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünün renk ve şekil özelliklerinin uygunluğu.
- Sofralık ve kurutulmuş ürünün üretim metodunun, muhafaza ve ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Gerekli görülmesi durumunda Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen özelliklerin analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Kilis Horoz Karası Üzümü 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.

## 5. Milas Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1633
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.08.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000255
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.08.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Milas Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No:172 Milas MUĞLA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Muğla ili Milas ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Milas Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Köftesi, dananın döş eti veya kaburgalarından sıyrılan, yağ oranı %3-4,5 arasında olan az yağlı et, bayat ekmek içi ve tuz ile hazırlanan köftedir. Milas Köftesi, hafifçe küllenmiş odun kömürü veya zeytin çekirdeği prınası ateşinde pişirilir. Servisi sumak serpilmiş kuru soğan, közlenmiş yeşil biber, domates dilimleri ve maydanoz ile yapılır.

Milas Köftesinde hayvanın iç yağı veya kuyruk yağının kullanılmaması, köfteye soğan, maydanoz veya baharat eklenmemesi ürünün ayırt edici özelliklerindedir. Baharatlar köfteye eklenmez ancak ürünün servisi sırasında yanında sunulur. Kıymanın içerisine eklenen bayat ekmek içi miktarı da alışlagelen miktardan çok az olup, 10 kg kıymanın içine 1 adet (220 g) bayat ekmek katılır. Milas Köftesinin yapıldığı kıymaya iç veya kuyruk yağı katılmadığı için piştiğinde koyu kırmızı renkte olur.

Milas Köftesinin uzun bir geçmişe sahiptir. Milas Köftesinin Milas'ta başta tarihi Arasta çarşısındakiiler olmak üzere ilçedeki küçük dükkânlarda satılması eski bir gelenektir. Muğla ili Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Milas Köftesinin üretiminde, coğrafi sınırdaki otlarla beslenen hayvanların eti tercih edilir.

#### 5 porsiyonluk Milas Köftesi bileşenleri:

- 1 kg et
- 25 g bayat ekmek içi (en fazla iki gün beklemiş olmalı)
- 20 g tuz

#### Milas Köftesinin sunumu için bileşenler:

- 4-5 adet domates
- 2 adet orta boy yeşil biber
- Maydanoz
- Kuru soğan

#### Köftenin hazırlanması:

Dananın döşünden ve kaburgalarından sıyrılmış ve içine iç yağı, kuyruk yağı katılmamış az yağlı etler makinede iki kez çekilerek kıyma haline getirilir. Bayat ekmek içi ıslatılarak yumuşatılır ve sonra iyice sıkılarak suyu akıtılır. Uygun bir kap içerisine kıyma, tuz ve bayat ekmek içi eklenerek el ile en az 10 dakika iyice yoğrulur. Yoğurulan kıyma serin yerde, üzeri temiz bir bez ile örtülerek yaklaşık bir saat dinlendirilir. Dinlendirilen kıyma el ile 1 cm kalınlığında, 4-5 cm çapında köfteler haline getirilir. Köfte taneleri 1 saatten fazla bekletilmeden, mümkünse

tane hale getirilir getirilmez, hafifçe küllenmiş, odun kömürü veya zeytin çekirdeği kömürü kullanılarak, ızgara üstünde 150-180 °C sıcaklıkta pişirilir. Alt yüzü kızarmaya başlayan köfteler maşa ile çevrilerek diğer yüzleri de kızartılır. Köfteler kızarıırken, pide ekmeği enlemesine kesilerek ikiye ayrılmış halde pişmekte olan köftelerin üzerine kapatılır. Pide ekmeği böylece köftenin kokusunu ve sızmaya başlayan yağın emir.

Köfte ile birlikte servisi yapılan yeşil biber, domates, soğan gibi sebzeler, köfteler pişerken mangalda közlenir. Sumak serpilmiş kuru soğan, közlenmiş yeşil biber, domates dilimleri ve maydanoz ile birlikte servis edilir.

Milas Köftesinin satışı ambalajlanarak da yapılabilir. Ambalaj üzerinde lokanta, restoran veya işyerinin adı, adresi, iletişim bilgileri, paketleme tarihi ve saati ile son tüketim tarihine ilişkin bilgiler bulunur.

Pişmiş Milas Köftesi, buzdolabında 48 saat saklanabilir ve ısıtılarak servis yapılır. Pişmemiş haldeki Milas Köftesi ise, modifiye atmosfer paketleme yapılarak +4 °C sıcaklıkta 24 saat, -16 °C sıcaklıktaki derin dondurucuda 30 gün muhafaza edilebilir.

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

Milas Köftesi üretiminde kullanılan kıymanın temin edildiği hayvanlar açık alanda fiğ, yonca, mısır, mısır silajı, buğday, arpa, yulaf, çavdar ve tritikale samanı ile beslenen 1-2 yaş aralığındaki erkek danalardır. Şekerpancarı küspesi ile beslenen hayvanların eti Milas Köftesi yapımında kullanılmaz.

Milas Köftesi uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Köftesinin, paketlenenlerin paketleme, taze olarak pişirilip satılanların ise servis aşamasına kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki 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 Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, ürün özelliklerinin uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğu ve Milas 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.



## 5. Bölüm

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

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

#### 1. Milas Köftesi

163 sayılı ve 15.12.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000255 numaralı Milas Köftesi ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

##### a) Değişiklikler:

##### • Üretim Metodu:

“Pişmiş Milas Köftesi, buzdolabında 48 saat saklanabilir ve ısıtılarak servis yapılır. Pişmemiş haldeki Milas Köftesi ise, modifiye atmosfer paketlenme yapılarak +4 °C sıcaklıkta 24 saat, -16 °C sıcaklıktaki derin dondurucuda 30 gün muhafaza edilebilir.”

ifadesi eklenmiştir.

##### b) Başvurunun Son Hali:

#### Milas Köftesi

Başvuru No	: C2022/000255
Başvuru Tarihi	: 12.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No:172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Köftesi, dananın döş eti veya kaburgalarından sıyrılan, yağ oranı %3-4,5 arasında olan az yağlı et, bayat ekmeği ve tuz ile hazırlanan köftedir. Milas Köftesi, hafifçe küllenmiş odun kömürü veya zeytin çekirdeği prınası ateşinde pişirilir. Servisi sumak serpilmiş kuru soğan, közlenmiş yeşil biber, domates dilimleri ve maydanoz ile yapılır.

Milas Köftesinde hayvanın iç yağı veya kuyruk yağının kullanılmaması, köfteye soğan, maydanoz veya baharat eklenmemesi ürünün ayırt edici özelliklerindedir. Baharatlar köfteye eklenmez ancak ürünün servisi sırasında yanında sunulur. Kıymanın içerisine eklenen bayat ekmeği miktarı da alışlagelen miktardan çok az olup, 10 kg kıymanın içine 1 adet (220 g) bayat ekmeği katılır. Milas Köftesinin yapıldığı kıymaya iç veya kuyruk yağı katılmadığı için piştiğinde koyu kırmızı renkte olur.

Milas Köftesinin uzun bir geçmişi sahiptir. Milas Köftesinin Milas'ta başta tarihi Arasta çarşısındaki diğer ilçelerdeki küçük dükkanlarda satılması eski bir gelenektir. Muğla ili Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Milas Köftesinin üretiminde, coğrafi sınırdaki otlatılan hayvanların eti tercih edilir.

#### 5 porsiyonluk Milas Köftesi bileşenleri:

- 1 kg et
- 25 g bayat ekmeği (en fazla iki gün beklemiş olmalı)
- 20 g tuz

#### Milas Köftesinin sunumu için bileşenler:

- 4-5 adet domates
- 2 adet orta boy yeşil biber
- Maydanoz
- Kuru soğan

#### Köftenin hazırlanması:

Dananın döşünden ve kaburgalarından sıyrılmış ve içine iç yağı, kuyruk yağı katılmamış az yağlı etler makinede iki kez çekilerek kıyma haline getirilir. Bayat ekmeği içi ıslatılarak yumuşatılır ve sonra iyice sıkılarak suyu akıtılır. Uygun bir kap içerisine kıyma, tuz ve bayat ekmeği içi eklenerek el ile en az 10 dakika iyice yoğrulur. Yoğurulan kıyma serin yerde, üzeri temiz bir bez ile örtülerek yaklaşık bir saat dinlendirilir. Dinlendirilen kıyma el ile 1 cm kalınlığında, 4-5 cm çapında köfteler haline getirilir. Köfte taneleri 1 saatten fazla bekletilmeden, mümkünse tane hale getirilir getirilmez, hafifçe küllenmiş, odun kömürü veya zeytin çekirdeği kömürü kullanılarak, ızgara üstünde 150-180 °C sıcaklıkta pişirilir. Alt yüzü kızarmaya başlayan köfteler maşa ile çevrilerek diğer yüzleri de kızartılır. Köfteler kızartırken, pide ekmeği enlemesine kesilerek ikiye ayrılmış halde pişmekte olan köftelerin üzerine kapatılır. Pide ekmeği böylece köftenin kokusunu ve sızmaya başlayan yağın emerek.

Köfte ile birlikte servisi yapılan yeşil biber, domates, soğan gibi sebzeler, köfteler pişerken mangalda közlenir. Sumak serpilmiş kuru soğan, közlenmiş yeşil biber, domates dilimleri ve maydanoz ile birlikte servis edilir.

Pişmiş Milas Köftesi, buzdolabında 48 saat saklanabilir ve ısıtılarak servis yapılır. Pişmemiş haldeki Milas Köftesi ise, modifiye atmosfer paketlenerek +4 °C sıcaklıkta 24 saat, -16 °C sıcaklıktaki derin dondurucuda 30 gün muhafaza edilebilir.

Milas Köftesinin satışı ambalajlanarak da yapılabilir. Ambalaj üzerinde lokanta, restoran veya işyerinin adı, adresi, iletişim bilgileri, paketlenme tarihi ve saati ile son tüketim tarihine ilişkin bilgiler bulunur.

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

Milas Köftesi üretiminde kullanılan kıymanın temin edildiği hayvanlar açık alanda fiğ, yonca, mısır, mısır silajı, buğday, arpa, yulaf, çavdar ve tritikale samanı ile beslenen 1-2 yaş aralığındaki erkek danalardır. Şekerpancarı küspesi ile beslenen hayvanların eti Milas Köftesi yapımında kullanılmaz.

Milas Köftesi uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Köftesinin, paketlenenlerin paketlenme, taze olarak pişirilip satılanların ise servis aşamasına kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki 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 Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, ürün özelliklerinin uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğu ve Milas 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.

## 6. Bölüm

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

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

#### 1. Tonya Tereyağı

380 tescil sayılı Tonya Tereyağı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

Başlık altında yer alan;

“Tonya Tereyağı, Trabzon ili Tonya ilçesinde yetiştirilen ineklerden elde edilen süt ile elde edilen tereyağıdır. Tonya Tereyağı, ilçenin mera ve çayırılık alanlarında yetişen yöreye özgü çok çeşitli otların yeşil ve kurutulmuş halleri ile beslenen ineklerin sütünden geleneksel yöntemlerle elde edilir. Tonya Tereyağının en önemli ayırt edici özelliği sarı rengi, tadı, lezzeti ve aromasıdır. Tonya Tereyağının sarı renginin nedeni içerisinde yüksek oranda doğal  $\beta$ -Karoten bulunmasıdır.

Tonya, Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında bir geçiş alanıdır. Karadeniz kenarından yükselen tepeler üzerinde bulunan ormanlar sürekli nem çekerler. Denizden gelen su buharı burada yoğunlaşır, sis haline gelir. Bu nedenle özellikle yaz aylarında günlerin büyük bir bölümü sisli geçer. Güneşli havalarda daha çok sonbaharda görülür. Yaz aylarında ortalama sıcaklık 20°C, kış aylarında 6-7°C civarındadır. Çevrede iklimin etkisi ile bitki örtüsü yapısı paralellik gösterir. Arazinin büyük çoğunluğunu meralar ve ormanlar kaplar. Yörede yetiştirilen ineklerin meralık alanda beslenmesi ürettikleri sütün kalitesine etki eder. Yörede yetiştirilen ineklerin sütü ile üretilen tereyağı yoğun sarı renkte olmaktadır. Ayrıca yörede bulunan ineklerin çoğu Jersey Irkı ineklerdir ve bu ırktan elde edilen sütlerin  $\beta$ -Karoten miktarı yüksektir.

Tonya Tereyağının yöre ile olan ünü Osmanlı dönemine dayanmaktadır. 1887 tarihli Trabzon (Tonya ) Vilayet Salnamesinde “Tonya Nahiyesinde her çeşit meyve ve mahsulat yetişmekte olup buranın sade tereyağı nefasetçe ve makbul bulunduğu cihetle Trabzon’a gönderilmekte olduğu gibi darsaadete İstanbul ve sair mahallere dahi nakil ve irsal olunmaktadır.” tespiti ile Tonya Tereyağının nefasetçe üstün ve makbul bir ürün olduğu belirtilmiştir. 1969 yılında yörede kurulan süt fabrikası ile Tonya Tereyağı endüstriyel olarak üretilmeye başlanmıştır. Nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi ile günümüzde de üretimine devam edilmektedir. Tonya Tereyağı 26 Nisan 2017 tarihinde İstanbul’da Yaşama Dokunanlar Platformu Türkiye Kültür Derneği tarafından yapılan bir yarışmada 360 Tereyağı arasında birinci seçilmiştir.”

ifadesi,

“Tonya Tereyağı, Trabzon ili Tonya ilçesinde yetiştirilen ineklerin sütünden elde edilen tereyağıdır. Tonya Tereyağının en önemli ayırt edici özelliği sarıya yakın rengi, tadı, lezzeti ve aromasıdır. Tonya Tereyağının sarıya çalan renginin nedeni içinde yüksek oranda doğal  $\beta$ -Karoten bulunması olup,  $\beta$ -Karatenden kaynaklanan turuncu renk yağ bileşenleri ile açılarak sarımsı renge dönüşür.

Ürün tipik tereyağı tat ve kokusuna sahiptir. Yağın oksidasyonu sonrasında ortaya çıkan bütirik asit kokusu ve acılığı hissedilmez. Tereyağında aromayı oluşturan ana aroma maddeleri (başta diasetil, asetoin, uçucu yağ asitleri) yıkama ile uzaklaşabildiği için, Tonya Tereyağı üretimindeki yıkama süresi ve suyun soğukluğu nedeniyle tereyağında yoğun bir aroma hissedilir.

Ürünün tat ve aroması yağın her noktasında aynıdır. Bu homojenlik yağın büyük kalıp ve ambalajlarında dahi her noktasında hissedilir.

Tonya, Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında bir geçiş alanıdır. Karadeniz kenarından yükselen tepeler üzerinde bulunan ormanlar sürekli nem çeker. Denizden gelen su buharı burada yoğunlaşır, sis haline gelir. Bu nedenle özellikle yaz aylarında günlerin büyük bir bölümü sisli geçer. Güneşli havalarda daha çok sonbaharda görülür.

Yaz aylarında ortalama sıcaklık 20 °C, kış aylarında 6-7 °C civarındadır. Çevrede iklimin etkisi ile bitki örtüsü yapısı paralellik gösterir. Arazinin büyük çoğunluğunu meralar ve ormanlar kaplar. Yörede yetiştirilen ineklerin meralık alanda beslenmesi ürettikleri sütün kalitesine etki eder. Yörede yetiştirilen ineklerin sütü ile üretilen tereyağı yoğun sarı renktedir.

Yörede bulunan ineklerin çoğu Jersey ırkı ineklerdir ve bu ırktan elde edilen sütlerin  $\beta$ -Karoten miktarı yüksektir. İlçede az miktarda Simental ve Holstein inekleri de yetiştirilir. Bununla birlikte Jersey ineklerinin süt yağı oranları % 6 seviyesine kadar çıkabilir. Bu yağ oranı nihai ürün olan Tonya Tereyağının fiziko kimyasal karakterinde etkilidir.

İneklerden laktasyon döneminde elde edilen sütler tereyağı üretiminde kullanılır. İnekler sürüler halinde veya münferit olarak ilçede Mayıs ayının başından Kasım ayı sonuna kadar ortalama 210 ardışık gün ilçe meralarında otlatılır. Meraların tamamı doğal çayır örtüsüdür. Bulunduğu bölgede tarımsal faaliyetlerin yapılmadığı, ilaçlama ve gübrelemenin olmadığı, karayolu ve sanayi tesislerine uzak noktalardaki bakir otlaklar inek sürüleri için yeterlidir. Bu sürede hayvanlara herhangi bir ilave besleme yapılmaz. Geri kalan 5 aylık sürede hayvanlar ilçede bulunan çiftçilerin ahırlarında kışlatılır. İnekler kışlatma esnasında %80-85'i bölgeden elde edilen ve çoğunluğu çayır otu olan otlaklardan elde edilen ve kurutulan otlarla beslenir. Geri kalan %15-20'lik yem ise dışardan temin edilen kuru ot ve samanlardan sağlanır. Ağırlıkla Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinden ve Doğu Karadeniz'in iç bölgelerinden temin edilen ot ve samanlar ağırlıkla buğday, yonca, mercimek, korunga, fiğ gibi ot ve samanlardan oluşur.

Tonya Tereyağı, ilçenin mera ve çayır alanlarında yetişen yöreye özgü çok çeşitli otların yeşil ve kurutulmuş halleri ile beslenen ineklerin sütünden geleneksel yöntemlerle elde edildiği için yöreye has bir üründür. Ayrıca, Tonya Tereyağının yöre ile olan ünü Osmanlı dönemine dayanır. 1887 tarihli Trabzon (Tonya) Vilayet Salnamesinde "Tonya Nahiyesinde her çeşit meyve ve mahsulat yetişmekte olup buranın sade tereyağı nefasetçe ve makbul bulunduğu cihetle Trabzon'a gönderilmekte olduğu gibi darsaadete İstanbul ve sair mahallere dahi nakil ve irsal olunmaktadır." tespiti ile Tonya Tereyağının nefasetçe üstün ve makbul bir ürün olduğu belirtilmiştir. 1969 yılında yörede kurulan süt fabrikası ile Tonya Tereyağı endüstriyel olarak üretilmeye başlanmıştır. Nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi ile günümüzde de üretimine devam edilmektedir. Tonya Tereyağı 26 Nisan 2017 tarihinde İstanbul'da Yaşama Dokunanlar Platformu Türkiye Kültür Derneği tarafından yapılan bir yarışmada 360 Tereyağı arasında birinci seçilmiştir.

Ürünün ayırt edici özellikleri ve bunların sebepleri şu şekildedir:

- Tonya Tereyağının tadı ve aroması yörede yetiştirilen hayvanların beslendiği floradan kaynaklanır. Yukarıda ifade edilen ana ot grupları dışında otlaklarda yer yer rastlanılan tıbbi aromatik özellikte yabancı korunga, yabancı fiğ, kekik türlerinin de ürün tat ve aromasında etkisi büyüktür. Tereyağında özellikle yağın yemek öncesi eritilmesinde ortaya çıkan hoş, aromatik koku ile kendini hissettirir.
- Toplanan sütlerin hızlı biçimde işlenmesi, tereyağına işlenmeden önce kremanın olgunlaştırılması, olgunlaştırma süresi ve sıcaklığı, üründe asidik ve ekşimtrak bütirik asit kokusunun olmamasını sağlar ve bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.
- Ürüne katkı maddesi katılmaması ve üretimde dışarıdan starter kültür kullanılmaması ürünün tipik aromatik tadını doğrudan etkiler.
- Tereyağı üretim aşamalarından olan yıkama aşaması oldukça kritiktir. Tereyağında aromayı oluşturan ana aroma maddeleri (başta diasetil, asetoin, uçucu yağ asitleri) yıkama ile uzaklaşabilmektedir. Tonya Tereyağı üretiminde bölgede alışlagelmiş metotlarda kısa sürede yıkama yapılması ve suyun soğukluğu nedeniyle tereyağında aroma kaybı çok az olur ve yoğun bir aroma hissedilir. Bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.
- Yıkama ve şekillendirme aşamasında yağ çok iyi yoğrulur. Yoğun aroma bu nedenle homojen şekilde dağılır ve hissedilir. Bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.
- Yıkama ve yoğurma işlemleri ile tereyağının içinde kalan su iyice uzaklaştırılır. Tereyağlarının içinde kalan su tanecikleri yağların hepsinde hidroliz olayına, ardından da serbest yağ asitlerinin oluşmasına neden olur. Ortamda bulunan serbest yağ asitleri oksijen ile kolayca okside olmakta ve yapılarda acımtırak tat ve rahatsız edici kokuya neden olmaktadır. Bu nedenle çok iyi şekilde suyu uzaklaştırılan Tonya Tereyağının tadı ve aroması oldukça iyi olur, acılık olmaz ve rahatsız edici kokular hissedilmez. Bu ayırt edici özellik yörenin ustalık yetilerine bağlıdır.

- Ayrıca yağda çözünen antioksidanlardan olan  $\beta$ -Karoten miktarının yüksek olması da tereyağının görüntüsü yanında tadı ve aromasına olumlu etki eder. Çünkü, yağların içindeki suyu ne kadar uzaklaştırırsak uzaklaştırılacak bir su/yağ emülsiyonu olan tereyağında çok az dahi hidroliz olabilir ve oksidasyon riski oluşabilir. İşte ortamda  $\beta$ -Karoten gibi çok iyi bir antioksidan molekülün olması sayesinde bu oksidasyon olayı da önlenmiş olur.

Üründe ifade edilen bu ayırt edici özelliklerin takibi için aşağıdaki ölçülebilir parametrelerin izlenmesi gerekmektedir.

Tereyağı üretiminde kullanılacak sütlerin protein içeriği en az %2,9; asitlik değeri (% süt asidi (m/v)) 0,135-0,2 arasında; yoğunluğu en az 1,028 g/cm<sup>3</sup>; yağsız kuru madde içeriği (m/m) en az %8 olmalıdır.

Üretilen tereyağı ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip olmalıdır. Serbest yağ asitliği miktarı oleik asit cinsinden en fazla %1,2 olmalıdır.

Tonya Tereyağında  $\beta$ -Karoten miktarı 600  $\mu$ g/100 g'dan fazla olmalıdır.

Renk: Tonya Tereyağını diğer yağlardan en önemli farklı daha sarı renge sahip olmasıdır. Görsel hissedilebilen bu farklılık Hunter Lab (Lab scan XE) metodu ile tespit edildiğinde üçlü renk değerleri L (0: siyah; 100: beyaz) 76- 84 arasında; a (+a: kırmızılık; -a: yeşillik) 3,7- 5,5 arasında; b (+b: sarılık;-b: mavilik) 40-46 arasında olmalıdır.

Beslenmeye bağlı olarak hayvanların otlaklara çıkmadığı dönemlerde renk daha açıktır.

Organoleptik özellikler: Tonya Tereyağı taze, ekşi olmayan tipik geleneksel köy tereyağı kokusundadır. Ağız içerisine alındığında dil ve damak arasında tutulduğunda hissedilen hafif yağmsı, ekşimsi tat ile tereyağı kokusunun karışması ile ortaya çıkan hoş bir aroma ile karakterizedir. Ürün pürüzsüz görünümde olup içinde partikül bulunmaz. Peynir ve laktik asit kokusu/tadı hissedilmez. Ürün oda sıcaklığında sürülebilir kıvamdadır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

Başlık altında yer alan;

“Üretici günlük olarak elle inek sağımını gerçekleştirir ve sağılan süt ince gözenekli süzgeçle süzülür.”

ifadesi,

“Üretici günlük olarak elle inek sağımını gerçekleştirir ve sağılan süt bekletilmeden ince gözenekli süzgeçle süzülür.”

şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altında yer alan;

“Yağ ve ayran kısmı ayrıştıktan sonra dört aşamalı yıkamadan geçirilir ve yağ toplanır.”

ifadesi,

“Yağ ve ayran kısmı ayrıştıktan sonra soğuk suyla ve hızlıca dört aşamalı yıkamadan geçirilir ve yağ toplanır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altında yer alan,

“Tonya tereyağı fazla ısıya maruz bırakılmadan ayrandan ayırmak için yıkanır ve son aşaması olan katılaşmaya bırakılır.”

ifadesi,

“Tonya Tereyağı fazla sıcaklığa maruz bırakılmadan ayrandan ayırmak için 4-12 °C'deki soğuk suyla 30 dakikayı geçmeyecek bir sürede iyice yıkanır ve son aşaması olan katılaşmaya bırakılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

Başlık altında yer alan,

“Denetim mercii, Tonya Belediyesinden 2 kişi, Tonya Esnaf Odasından 1 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişiden oluşur.”

ifadesi,

“Denetim mercii, Tonya Belediyesi koordinatörlüğünde, Tonya Belediyesinden 2 kişi, Tonya Esnaf Odasından 1 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Tonya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişiden oluşur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altında yer alan,

“Denetim mercii; Tonya Tereyağının ayırt edici özellikleri açısından denetimler yapar. Bu amaçla Tonya Tereyağı üretimi ve satışı yapan işletmelerin üretimlerinin üretim metodu başlığı altında belirtilen üretim aşamalarının uygunluğu denetlenir. Tonya Tereyağının sadece inek sütü ve tereyağı türüne göre tuz içermesi denetlenir. Üretilen tereyağının renk, tat, koku ve aroma açısından uygunluğu, yapısının homojen ve tekdüze (pütürlü yapının olmaması) olmaması araştırılır. Tonya Tereyağının yağ oranı Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler Ve Sadeyağ Tebliğine göre denetlenir ve ilgili standarda uygunluğu tespit edilir. Ayrıca, Tonya Tereyağının ambalaj uygunluğu konusunda inceleme yapılır. Sonuçları içeren rapor hazırlanarak Tonya Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetleme aşamasında inceleme, analiz, rapor yazımı vb. gibi diğer masrafların karşılanması amacıyla 4857 sayılı İş Kanununda belirtilen şartlara göre tescil ettiren, denetime ilişkin masrafları denetlenenden talep edebilir. Denetim esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amaçlı olmadan sadece denetimi karşılamak amacıyla yapılır.”

ifadesi,

“Denetim mercii; Tonya Tereyağının ayırt edici özellikleri açısından denetimler yapar. Bu amaçla Tonya Tereyağı üretimi ve satışı yapan işletmelerin üretimlerinin üretim metodu başlığı altında belirtilen üretim aşamalarına uygunluğu denetlenir.

Denetimde aşağıdaki parametrelerin sağlanması beklenir:

Tereyağı üretiminde kullanılacak sütlerin protein içeriği en az %2,9;  
Asitlik değeri (% süt asidi (m/v)) 0,135-0,2 arasında;  
Yoğunluğu en az 1,028 g/cm<sup>3</sup>;  
Yağsız kuru madde içeriği (m/m) en az % 8 olmalıdır.

Tereyağı ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı olmalıdır.  
En fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi içermelidir.  
En fazla %16 oranında su içeriğine sahip olmalıdır.  
Serbest yağ asitliği miktarı oleik asit cinsinden en fazla % 1,2 olmalıdır.  
β-Karoten miktarı en az 600 µg/100 g olmalıdır.  
Renk: Hunter Lab (Lab scan XE)  
L: 76- 84 arasında;  
a: 3,7- 5,5 arasında;  
b: 40-46 arasında olmalıdır.

Organoleptik özellikler: Taze, ekşi olmayan tipik geleneksel köy tereyağı kokusu olmalıdır.

Dil ve damak arasında hafif yağimsı, ekşimsi tat ile tereyağı kokusunun karışması ile ortaya çıkan hoş bir aroması vardır.

Yağ pürüzsüz görünümde olmalı, içerisinde partikül bulunmamalıdır.  
Peynir ve laktik asit kokusu/tadı bulunmamalıdır.  
Oda sıcaklığında ekmeğe sürülebilir kıvamda olmalıdır.”

şeklinde değiştirilmiştir.