



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **153**

Yayın Tarihi

17.07.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 153. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	29

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 153. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000266	Demirci Kirazı	6
2.	C2022/000072	Kütahya İğne Oyası	10
3.	C2022/000128	Milas Çıntar Kavurması	17
4.	C2022/000263	Ünye İzabella Üzüm Suyu	19
5.	C2022/000361	Çarşamba Keşkeği	21
6.	C2023/000094	Kırkağaç Topalak Yemeği	23
7.	C2023/000159	Amasya Yanuç	26

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.	1392	Kozağaç İkitelli Curası	29
2.	1393	Muş Eski Kaşarı	31
3.	1394	Keles Kirazı	35
4.	1398	Siirt Kuru Ekmeği	38
5.	1399	Çankırı Bütün Et	40
6.	1400	Tonus Köftesi	42
7.	1401	Manyas Kazak Fasulyesi	44
8.	1402	Biga Pirinci	47
9.	1403	Sındırgı Kornişonu	49
10.	1404	İscehisar Mermer Kebabı	51
11.	1405	Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri	53
12.	1406	Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci / Balıkesir Kuzu Kokoreci	56
13.	1407	Karamürsel Simit Dolması	59

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili 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. Demirci Kirazı

Başvuru No	: C2021/000266
Başvuru Tarihi	: 04.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Demirci Kirazı
Ürün / Ürün Grubu	: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Demirci Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mahallesi Menderes Bulvarı No:29/3 Demirci MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Demirci ilçesi
Kullanım Biçimi	: Demirci Kirazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Demirci Kirazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Demirci Kirazı, Demirci ilçesinde yetişen *Prunus avium* L. türündeki 0900 Ziraat çeşidi kirazdır. 0900 Ziraat çeşidi kiraz, uzun saplı napolyon kirazı olarak bilinir. Anaç olarak kuş kirazı ve idris (mahleb) kullanılır. Demirci Kirazının dikim zamanı aralık-şubat aylarında, hasadı ise 15 Haziran-15 Ağustos aralığındadır.

Demirci Kirazının ağacı, çok kuvvetli ve dik gelişir. Geniş taç oluşturur. Kendine verimsiz olduğundan mutlaka tozlayıcı gerekir. Genellikle Regina, Lambert, Noble, Summit, Sunburst, Bigarreau Gaucher, Octavia, Metron Late, Vişne veya Starks Gold çeşitlerinden en az üç ağaç bahçede tozlayıcı olarak yer alır.

Demirci ilçesinde toprak yapısı, killi ve tınlı özellikte olup su tutma kapasitesi yüksektir. Yıllık yağışlar, %40-50 aralığında kış aylarında görülür. Temmuz ayı boyunca 396,75 saat güneş ışığı vardır. Kasım-nisan aylarının soğuk geçmesi meyvenin soğuklanma ihtiyacının karşılanmasını sağlar. Soğuklama gereksinimi 7,2°C'nin altında ve 1000 saatten fazladır. Bu koşullar, bitkinin su ihtiyacını karşılar ve çiçeklenme döneminden sonra genellikle sulama yapılmaz.

Demirci Kirazının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1- Demirci Kirazına ait bazı özellikler

Ağaç özellikleri	Kuvvetli, dik, yarı dik bodur, yarı bodur
Çiçek sapı (mm)	27-32
Taç yaprak boyu (mm)	14,70-17,25
Çanak yaprak boyu (mm)	7,20-8,60
Dişi organ boyu (mm)	10,00-14,00
Erkek organ boyu (mm)	7,00-11,00
Erkek organ sayısı (adet)	30,00-40,00
Çiçek sapı uzunluğu (mm)	20,00-30,00
Yaprak uzunluğu (cm)	12,00-13,50
Yaprak eni (cm)	6,20-6,80
Yaprak sapı uzunluğu (cm)	4,20-4,80
Yaprak alanı (cm ²)	58,00-68,00
Meyve sapı uzunluğu (mm)	45,00-65,00
Meyve sapı eni (mm)	0,75-0,95
Meyve sapı ağırlığı (g)	0,07-0,15

Meyve boyu (mm)	20,00-22,00
Meyve yanak uzunluğu (mm)	21,50-23,00
Meyve karın uzunluğu (mm)	19,00-22,00
Meyve ağırlığı (g)	8,50-11,50
Meyve çekirdek ağırlığı (g)	3,30-3,80
Meyve yapısı	Kalp şeklinde-yuvarlak
Meyve kabuk rengi	Koyu kırmızı-bordo
Meyve büyüklüğü	İri
Meyve sertliği	Sert
Meyve içi	Sert, sulu
Meyve eti rengi	Pembe
Meyve suyu rengi	Pembe
Meyve görünümü	Pürüzsüz, parlak, çatlama görülmez
Meyve kabuğu	İnce, gevrek
Çekirdeğin meyve etine bağlılığı	Yarı bağlı
Suda çözünür kuru madde	15,50-16,70
pH	4,20-4,30
Titre edilebilir asitlik değeri	0,80-1,15
Karbonhidrat (g)	14,80-15,00
Protein (g)	0,80-0,90
Yağ (g)	0,20-0,30
Enerji (kcal/100 g)	75-85

Demirci Kirazı, Demirci ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarımsal ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu

Demirci Kirazının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Çöğür Hazırlama

Demirci Kirazının üretiminde; kuş kirazı ve idris (mahleb) anacı kullanılır. Bu aşısız anaçlara çöğür adı verilir. Çöğürler için 15 Temmuz- 30 Eylül tarihlerinde toprak hazırlığı yapılır ve genellikle tınlı kumlu veya kumlu tınlı topraklar kullanılır. Toprağa en az 50-60 cm derinlikte krizma yapıp kültüvatör ile 10 cm derinlikte işlenir. Arazi 80 cm genişlik ve 5 m uzunlukta tohum tavalarına ayrılır, 4 kg/m² olacak şekilde iyi yanmış ahır gübresi uygulanır ve toprak bel ile karıştırılır. Yüzey tırmıklanarak düzeltilir. Hazırlanan tohum tavalarına, toprak tavında iken, sıra ya da serpme şeklinde tohum ekilir. Sıralar arasında 30-35 cm ve sıralar üzerinde 15-20 cm aralık bırakılır. Tohumlar sıra çizilerine, tohum kalınlığının 2 katı derinlikte ekilir. Tohumlar çimlenmeye başlayınca yabancı otlar temizlenir. Toprağın durumuna göre 3-4 kez sulama yapılır. Her sulamadan sonra tohum tavaları çapalanır. Tohum tavalarında, gerekli olduğu durumda zirai mücadele uygulamaları yapılır.

Tohum tavalarında yetiştirilen anaçlar, eylül-ekim aylarında sökülerek çap ve uzunluklarına göre sınıflandırılarak hendeklere alınır. Anaç gövde çapı 1,5-2 cm aralığındadır. Hendeklere alınan çöğürlerin üzeri kum ile doldurulup toprak ile kapatılır. Dikim zamanı hendekler açılarak anaçlar çıkarılır ve aşı parseline dikilir.

Anaçların Aşılama

Anaçlar bekletildikleri alanda kalem aşısı ile aşılanır ve aşılama temmuz-eylül aylarında yapılır. Aşı yapılmadan 1-1,5 ay önce anacın boğaz kısmından ve gövdesinin alt kısmından çıkan ve uzunluğu 1 m'yi geçen sürgünler bahçe makası ile kesilir. Aşılamadan 2-3 gün önce parselde sulama yapılarak anacın kolay kabuk vermesi sağlanır. Aşı çakısı ile anaç 50-70 cm yükseklikte yatay şekilde kesilir. Anacın üst kısmındaki yatay yüzeyin tam ortasından 4-5 cm uzunluğunda dikey olarak kesilir. Bu keşiğe, Demirci Kirazının ağacından alınan kalem yerleştirilip gövdeye bağlanarak aşılama tamamlanır. Demirci Kirazının ağacından alınan kalemin uzunluğu 10-15 cm olup yüzeyinde 3-4 adet göz bulunur.

Bahçe Tesisi:

Bahçe tesisi için şiddetli rüzgârlara açık olmayan, meyilli ve yamaç yerler tercih edilir. Toprak derinliği en az 2 m olmalıdır. Toprak analizi yaptırılarak organik madde miktarı %2,5 değerinden düşük ise bahçeye doğal gübre (yanmış gübre) takviyesi yapılır. Toprak, dikimden en az 1-2 ay önce sürülür ve bahçe tesviye edilir. Drenaj zorunluluğu olan yerlerde drenaj hendekleri açılır. Dikim yerleri işaretlenir.

Demirci Kirazının ağacı kendine verimsiz olduğundan mutlaka tozlayıcı gerekir. Genellikle Regina, Lambert, Noble, Summit, Sunburst, Bigarreau Gaucher, Octavia, Metron Late, Vişne veya Starks Gold çeşitlerinden en az üç ağaç bahçede tozlayıcı olarak yer alır.

Fidan Dikimi:

Fidan dikimleri aralık-şubat aylarında yapılır. Dikimde sıra arası ve sıra üzeri mesafeler en az 6 m'dir. Dikilecek fideler en az 1 yaşında olmalıdır. Dikim tahtası kullanılarak aşı noktasının dikim tahtasının üzerine gelmesine dikkat edilir ve dikimden önce kök temizliği yapılır. Kök temizliği fidenin kökünün uç kısımlarının traşlanması ile gerçekleştirilir. 50×50 cm boyutlarında açılan çukurlara fideler yerleştirilir ve çukurlar, 1/1 oranında gübre karıştırılmış toprak ile doldurulup kapatılır. Çukurların üzerine hafifçe bastırılarak cansuyu verilir.

Sulama:

Demirci Kirazında damlama sulama yöntemi uygulanır. Sulamaya, ağacın çiçek oluşumu dönemi olan nisan ayında başlanır ve hasat zamanına kadar 3-4 kez tekrarlanır.

İlaçlama:

Olası hastalıklara karşı kültürel, biyoteknik ve entegre mücadele yapılabilir.

Gübreleme:

Demirci Kirazında, 3 yılda bir dekar başına 2-3 ton yanmış gübre kullanılır ve gübre, kullanılmadan 1 yıl önce arazinin boş bir alanına serilip toprağın üzerinde bekletilir.

Budama:

Demirci Kirazının fidan dikildiği zaman 1 m boyundadır. Dikim yapıldıktan hemen sonra fidenin tepesi 70-80 cm'den kesilir. İlk 3 sene boyunca budama yapılmayan ağaç, 3 yıldan sonrası ortadan 1 adet lider dal ve dışa doğru açılan 3 dal bırakılacak şekilde budanır. İlk 7 yıl lider olarak bırakılan sürgünün ucu kesilmez. 5 veya 7 yıldan sonra ağaç şeklini alacağından dolayı ortada bırakılan lider dal kesilir. Ağacın içine ve yanlara süren dallar budama zamanında düzenli olarak kesilir. Dalların büyüme şekline göre içe doğru giden dallar kesilir dışa doğru giden dallar bırakılır. Demirci Kirazının budama zamanı aralık ve şubat ayları arasındadır.

Destekleme:

Kırılma tehlikesi olan dallar, herekle veya kalın urganla desteklenir.

Yabancı otla mücadele:

Yabancı ot ile mücadele için her yıl düzenli olarak ağaç araları çapalanır ve traktör ile sürüm yapılır.

Hasat:

Demirci Kirazının hasadı, bayrak kırmızısı rengini aldığı anda ve sapı koyu yeşil olduğunda 15 Haziran-15 Ağustos tarihlerinde yapılır.

Hasat işlemi; meyve demetinin sap dibinden tutulup bükülmesi ve yukarı doğru itilerek koparılması suretiyle gerçekleştirilir. Kiraz sapıyla birlikte ve sapına zarar vermeden koparılır. Sapın ortasından tutulmaz ve çekilerek koparılmaya çalışılmaz. Meyvenin koparıldığı yerde bir sonraki yılın meyve gözleri de bulunduğu için, meyve gözü kopmamasına özen gösterilmelidir.

Depolama:

Hasat edilen kirazlar ölçülerine göre boylanır ve pazar isteklerine göre gıda ile temasa uygun şekilde ambalajlanırlar. Kirazların havalanmasına müsait olan 12 veya 6 kg'lık kasalara konulur. Kasalama işleminden sonra 2-4°C' de soğutma işlemi yapılarak satış için hazır hale getirilir.

Muhafaza ve Nakliye:

Demirci Kirazı; 0°C’de %90–95 oransal neme sahip ortamlarda en fazla 10 gün muhafaza edilir. Nakliye işlemi de aynı koşullara sahip araçlarla yapılır.

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

Demirci Kirazı, Demirci ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Demirci Kirazının anaç temini dışındaki tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Demirci Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Demirci Ticaret ve Sanayi Odası, Demirci İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Demirci Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda iki defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan kiraz çeşidi, anaç ve tozlayıcıların uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; hasat edilen Demirci Kirazının renginin uygunluğu ve Demirci Kirazı 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. Kütahya İğne Oyası

Başvuru No	: C2022/000072
Başvuru Tarihi	: 23.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kütahya İğne Oyası
Ürün / Ürün Grubu	: İğne oyası / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kütahya Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Servi Mah. Zafer Meydanı No:1 43050 Merkez KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili
Kullanım Biçimi	: Kütahya İğne Oyası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kütahya İğne Oyası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kütahya İğne Oyası; ip üzerine iğneye takılı ipliğin küçük gözeneklerden geçirilip sıkıştırılması ile meydana gelen düğümlerin devam ettirilmesi ve kayık üzerine tutturulması suretiyle Kütahya ilinde üretilen el sanatı ürünüdür.

Kütahya İğne Oyası, genellikle üç boyutlu olarak işlenir. Bu oyalar; sık düğüm işlenen dalı, yaprağı, çiçeği, tomurcuğu ve meyvesi olan iğne oyalarıdır. Genellikle ipek iplikle örülüp örgü içinde yürütülen at kılı ile üç boyutlu olarak şekillendirilir.

Kütahya İğne Oyası söz, nişan ve özellikle düğün gibi özel günlerde coğrafi sınırda “dane” denilen yazma türünün kenarına işlenerek başörtüsü olarak kullanılır. Kütahya İğne Oyasında danenin altına hem danenin hem de dane kenarına işli iğne oyasının düzgün ve gösterişli durması için ‘binofes ya da bino başlığı’ denilen küçük bir başlık da takılır.

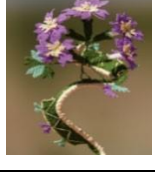
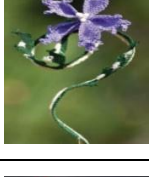
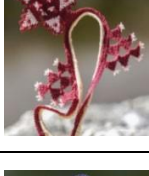
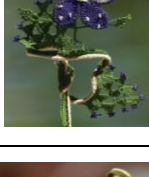
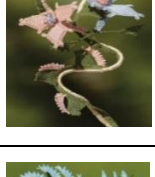
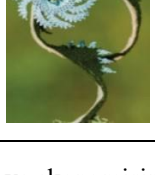
Kütahya İğne Oyasında estetik bütünlük oluşturmak amacıyla motifler belirli bir düzende bir araya getirilerek oluşturulur. Süs kompozisyonları kenar, orta, köşe ve serpmeye olarak dört bölümde toplanır. Motifler bu kompozisyonların çeşitlerine göre işlenerek meydana getirilir.

Kütahya İğne Oyası motiflerinin, oyaları işleyen kişinin duygularını ifade ettiğine inanılır ve onları meydana getiren kompozisyonlardan yola çıkılarak isimlendirilir. Kütahya İğne Oyasını yapan kişinin daha önce gördüğü ve kendisinde iz bırakan nesneleri oyaya yansıttığı motifler; çoğunlukla dağ, tepe, ağaç, güneş, kaya gibi tabiat unsurlarından esinlenilerek oluşturulmuştur.

Kütahya İğne Oyası üretiminde kullanılan motiflere ve görsellere aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kütahya İğne Oyasında kullanılan motifler, renkler ve görseller

Motifin adı	Kullanılan renkler	Motifin görseli	Motifin adı	Kullanılan renkler	Motifin görseli
Yanı kuzulu oyası	Nohudi, yeşil (sadece bu renkler kullanılır)		Gönül çelen oyası	Fuşya, beyaz, yeşil, açık yeşil (tercihen her renk kullanılabilir)	
Malak sattıran oyası	Bordo, nohudi, yeşil (sadece bu renkler kullanılır)		İhlamur oyası	Krem, kırmızı, sarı, yeşil (sadece bu renkler kullanılır)	

Ferman oyası	Nohudi (sadece bu renkler kullanılır)		Küpelı oyası	Pembe, krem, yeşil (sadece bu renkler kullanılır)	
Tefebaş　oyası	Beyaz, pembe, gülkurusu, yeşil, siyah (tercihen her renk kullanılabilir)		Paşa nişanı oyası	Pembe, yeşil (tercihen her renk kullanılabilir)	
Kestane çiçeğı oyası	Krem, mavi, pembe, açık yeşil, koyu yeşil (sadece bu renkler kullanılır)		İncili oyası	Kırmızı, krem, yeşil (sadece bu renkler kullanılır)	
Zengin taktı fakir baktı oyası	Kırmızı, krem, siyah, yeşil (tercihen her renk kullanılabilir)		Gelin tacı oyası	Mor, sarı, beyaz, açık yeşil, koyu yeşil (tercihen her renk kullanılabilir)	
Cimcik oyası	Leylak, krem, yeşil (tercihen her renk kullanılabilir)		Tomurcuk oyası	Sarı, mavi, yeşil (tercihen her renk kullanılabilir)	
Zerren kadeh oyası	Nohudi, bordo, yeşil, koyu yeşil (sadece bu renkler kullanılır)		Kandil oyası	Yavruağızı, mor, yeşil (sadece bu renkler kullanılır)	
Menekşe oyası	Mor, krem, yeşil (menekşe çiçeğıne uygun renkler kullanılır)		Züla sümbül oyası	Somon, gri, yeşil (tercihen her renk kullanılabilir)	
Fasulye çiçeğı oyası	Krem ve yeşil (sadece bu renkler kullanılır)		Gönül dolabı oyası	Açık mavi, sarı, yeşil (tercihen her renk kullanılabilir)	

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Kütahya İğne Oyası, Kütahya ilinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan renkler, motifler ve üretim metodu coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kütahya İğne Oyası üretiminde doğal ipekten yapılmış ipler kullanılır. Üretimde kullanılan ana malzemeler; ip, iğne, makas; yardımcı malzemeler ise at kılı, misina, hamur tohumu ve teldir. Kütahya İğne Oyasında kullanılan yardımcı malzemeler yapılacak ürüne uygun olarak seçilir. At kılı; iğne oyası motifinin sabitlendiği zürafa kısmı yapılırken sert durması için kullanılan malzemedir. Günümüzde at kılı yerini misinaya bırakmıştır. Hamur tohumu; çiçeklerin ortasına tohum görüntüsü vermek için hamurdan yapılmış renk seçenekleri bulunan yardımcı malzemedir. Tel; oyayı toparlamak ve kayığa sabitlemek için üzeri ipek ile sarılarak kullanılan bükülebilen ince uzun metaldir.

Düğüm; ipliği kendi üzerine dolandırarak oluşturulan boğumdur. İlmek; hafif bir düğüm yaparak bağlanan boğumdur. Pipirik; motifin kenarına tüy görüntüsü vermek için ipeğin uzatılmasıyla oluşan ilmeiktir.

Kütahya İğne Oyası üretiminde uygulanan teknikler aşağıda yer almaktadır.

Zürafa yapımı: Kütahya İğne Oyasında ilk işlemdir. Zürafa; ipliğin iğne üzerine dolandırılarak oluşturulan iplik halkasının içinden çekilmesiyle meydana gelen düğümdür. 4 kat bükülmemiş ipek ve 2 kat at kılı hazırlanır. İğne bükülmemiş ipeğin altından yatay şekilde batırılır. İğnenin ucundaki iki katlı ip iğnenin sağ altından dolanarak sabitlenir, iğne çekiştirilerek sıkıştırılır. Yapılan düğümün içerisinden iğne aynı şekilde ipeğin altında yatay şekilde batırılır. Önceki yapılan düğümün tek kat ipi iğnenin üstüne atılır. İğnenin ucundaki 2 kat ipek iğnenin sağ altından dolanarak iğne çekilir ve düğüm sabitlenir. Bükülmemiş ipeğin sonuna kadar aynı işlem tekrarlanır.

Kayık yapımı: Zürafa yapıldıktan sonra, 3 kat bükülmemiş ipek tekrar hazırlanır. Hazırlanan ipek yapılan zürafanın üzerine yerleştirilir. İp arada kalacak şekilde iğne yatay olarak zürafanın içine batırılır. İğnenin ucundaki ip üzerine konulur. Ucundaki iki kat ip sağ alttan iğneye dolanır ve iğne çekilir ve düğüm sıkıştırılır. Zürafadaki yapılan düğümlerin içine iğne batırılıp düğüm yapılır ve bu işlem tekrarlanarak devam edilir.

Kayık üstü dağ yapımı: Hazırlanan kayığa dağ yapmak için iğneye iplik takılır. İpin alt ucu sol tarafa yatırılır ve 3 cm içeriye gelen ilmeğin üzerine ilk düğüm atılır. Kayığın üzerine 2 ilmek yapıldıktan sonra başlangıçtaki ilmeğe 2 kez batırılarak artırılır. İp baştaki ilmeğe geri uzatılarak iğne ucundaki çift kat ipek çekilir ve sıkıştırılır. Yandaki ilmeklerin üzerine aynı işlem tekrarlanarak sıra tamamlanır. Aynı işleme ilmek sayısı 4'e çıkana kadar devam edilir. Bu işleme kaya denilir. Bu kayalardan, sırasıyla 5, 4, 3, 2 ve 1 tane olacak şekilde dağ oluşturulur. Dağların üzeri pipirik ile süslenir. Oyanın model özelliğine göre yapılan dağın ilmek sayılarında değişiklikler yapılabilir.

Tele ipek sarma: 10 cm uzunluğunda çelik tel kesilir. Üzerine ipek sarılır.

Tele şekil verme: Tel tam ortadan ikiye kıvrılır. 2 kere bükülür. Uç kısımları iki yana yatırılır. Telin bir tarafı 3 eşit parçaya bölünür. Üçte biri geriye kıvrılır, diğer üçte biri ortadan yukarı doğru çıkarılır. Kenarda kalan kısım bükülür. Aynı işlem diğer taraftaki tele de uygulanır ve iki uçtaki teller birleştirilerek kıvrılır ve sabitlenir.

Boru başlangıcı-boru yapımı: Bükülen ipek parmağa bir kez dolanır. İğne ipin altına yatay şekilde batırılır. İğnenin arasındaki iki kat ip iğnenin sağ altından dolanır iğne çekilir ve sıkılır. Parmaktan çıkarmadan 5 ilmek yapılır ve parmaktan çıkarılır. Başparmak ve işaret parmağı ile tutulup diğer el ile başta kalan uç çekilerek sıkıştırılır. İlk yapılan ilmeğe batırılarak ilmek yapılır. Aynı şekilde devam edilerek yuvarlak boru haline getirilir.

Çiçeklerin yapımı: Boru yapıldıktan sonra, borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesinin içine 2 ilmek yapılır. Daha sonra ilk yapılan ilmeğin içine ip uzatılarak düğüm atılır. İlk yapılan düğüm sağda kalacak şekilde ikinci düğüm atılarak 1 ilmek daha oluşturulur. Yandaki ilmeklere 1 kez düğüm atılarak ilmekler oluşturularak son ilmeğe düğüm atılır. Aynı işlem tekrarlanarak 7'ye kadar artma işlemi yapılır. 7. sıra bittikten sonra her ilmeğin içine bir kez düğüm atılır eksiltme işlemi yapılır. 1 ilmek kaldığında çiçeğin ilk yaprağı oluşur. Motife göre yaprak sayısı belirlenir. Oyanın model özelliğine göre yapılan çiçeğin ilmek sayılarında değişiklikler yapılabilir. İlmek sayılarında değişiklikler yapılarak büyük çiçek, küçük çiçek ve tomurcuk gibi motifler oluşturulur.

Misina ile çiçek toplama: Yapılan çiçek yaprağının en altından (2. ilmek) iğne batırılır. Üzerine misina konularak düğüm atılır. Misina arada kalacak şekilde yaprağın etrafı her ilmeğe batarak tüm çiçeğin etrafı dönülür. İlk başlangıç noktasına tekrar batarak ip sağlamlaştırılıp kesilir.

Oyanın kayığa dikilmesi: Yapılan çiçeklerin boru kısımları yorgan iğnesi ile genişletilerek hamur tohumu ile birlikte teller içine geçirilir. Çiçekler şekil verilen tele dikilerek sağlamlaştırılır. Diğer çiçeklerde aynı şekilde dikilir. Çiçekler tellerinden kayığa tirabzan yapılarak dikilir.

Kütahya İğne Oyasının motiflerinin yapım aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Yanı kuzulu oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üzerine 6 ilmek sayısında (büyüklüğünde) dağ yapılır. Dağın alt sağ, sol kenarına ve üstüne pipirik yapılır. Borunun üzerine toplamda 5 adet çiçek yaprağı yapılır. Yapılan çiçek yaprağının en altından (2. ilmek) iğne batırılarak misina ile çiçek toplama işlemi yapılır. Oluşan çiçeğin yanına küçük çiçek yapılır. 5'li boru yapılarak 5 adet tomurcuk yapılır. Tele ipek sarılır ve tele şekil verilerek oya kayığa dikilir.

Malak sattıran oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üzerine 6 ilmek sayısında (büyüklüğünde) dağ yapılır. Hemen üzerine 3+3 ilmekten oluşacak iki küçük dağ yapılır. İki küçük dağ arasına 2 sıra bir adet ilmek yapılır. Boru yapılır. 6 ya kadar artırma işlemi yapılarak 1 çiçek yaprağı elde edilir. Bu çiçek yaprağından 4 adet yapılır. Aynı işlem tekrarlanarak 2 adet çiçek elde edilir. Misina ile çiçek toplanarak tüm çiçeğin etrafına sıçandışı yapılır. Tele ipek sarılarak şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Ferman oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üzerine 6 ya kadar artırma yapılarak ilmek yapılarak dağ yapılır. Tamamlanan dağın üzerine her 3 ilmekte ip uzatılarak zürafa ile doldurulur. İlmek sayısı 2'e düşene kadar devam ettirilerek dağ oluşur. Boru yapılır, 8 ilmeğe kadar artırma işlemi ile 5 adet yaprak yapılır. Misina ile çiçek toplanarak çiçeğin içi kazayağı tekniği ile süslenir. Tele ipek sarılarak şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Tefebaşı oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üzerine 7 ilmek sayısında (büyüklüğünde) dağ yapılır. Dağ (kaya) ilk sırada 4, en son sırada 1 tane olacak şekilde oluşturulur. Dağın kenarı pipirik ile süslenir. Boru yapılarak çiçek yaprağı yapmak için, 2 ilmek yapılarak 7'ye kadar artma işlemi yapılır. 4 sıraya 7 tane ilmek yapılır. Eksiltme yapılarak, 3 ilmek kaldığında çiçeğin ilk yaprağı oluşur. Borunun her ilmeğine aynı işlem yapılarak toplamda 5 yaprak elde edilir. Çiçek yapıldıktan sonra misina ile çiçek toplanır. Her yaprağın üzerine birer pipirik yapılarak 5 adet tohum elde edilir. Motif oluştuktan sonra tele ipek sarılarak şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Kestane çiçeği oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Zürafadaki yapılan aynı işlem tekrarlanarak devam edilir. Kayık üstü dağ yapmak için ilmek sayısı önce 3'e çıkar. Aynı işleme ilmek sayısı 6'ya çıkana kadar devam edilir. 6'ya çıkarılan ilmek üzerinde 3+3 ilmekten oluşacak iki küçük dağ oluşturulur. Boru yapılarak çiçek yaprağı yapımına geçilir. İlk ilmek yapıldıktan sonra 7'ye kadar artma işlemi yapılır ve eksiltme işlemi yapılır. Son 1 ilmek kaldığında çiçeğin ilk yaprağı oluşur. Borunun her ilmeğine aynı işlem yapılarak toplamda 4 yaprak elde edilir ve çiçek tamamlanır. Aynı işlem tekrarlanarak toplamda 3 çiçek oluşturulur. Motif oluşunca misina ile çiçek toplanır. Tele ipek sarılarak şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Zengin taktı fakir baktı oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine 4 adet ilmek yapılır. Bu işleme kaya denilir. Bu kayalardan ilk sırada 4, son sırada 1 ilmek olacak şekilde azaltılarak dağ yapılır. Oluşan dağın kenarı pipirik ile süslenir. Boru yapılarak çiçek yaprağı yapılır. Çiçek boru üzerine 7 sıra ilmek yapılır. 7 ilmeğin ortası bulunarak sıçandışı yapılır. 5 sıradan oluşan 2 ilmek karşılıklı kapatılarak zürafa ile tutturulur. Üst tarafı kazayağı şeklinde işlenerek çiçek oluşturulur, her ipin üzerine birer pipirik yapılarak tohum oluşturulur. Tele ipek sarılır, tele şekil verilerek oya kayığa dikilir.

Cimcik oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için 2. ilmekten başlanıp her 4 ilmek atılarak 1 ilmek kalıncaya kadar işleme devam edilerek yaprak tamamlanır. Yapraklar pipirikle birbirine eklenir ve dağ tamamlanır ve boru yapılır. Çiçek yapmak için borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesinin içine 2 ilmek yapılır. Aynı işlem tekrarlanarak 7'ye kadar artma işlemi yapılır. 7 sıra tamamlanınca her ilmeğin içine bir kez düğüm atılır. Bu şekilde eksiltme işlemi yapılmış olur. 1 ilmek kaldığında çiçeğin ilk yaprağı oluşur. Borunun her ilmeğine aynı işlem yapılarak toplamda 5 yaprak elde edilir. Misina ile çiçek toplama işlemi yapılarak Motif tamamlanır, tele ipek sarılarak, tele şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Zerren kadeh oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine 5 ilmek yapıldıktan sonra aynı işlem 5 sıra tekrarlanarak kaya elde edilir. Bu kayalardan ilk sırada 3, son sırada 1 adet ilmek olacak şekilde dağ oluşturulur. Boru yapılarak çiçek yaprağı yapımına geçilir. Borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesinin içine 2 ilmek yapılır. Aynı işlem tekrarlanarak 6'e kadar artma işlemi yapılır. 4 sıra 6 tane

ilmek yapılır. 4 sıra bittikten sonra her ilmeğin içine bir kez düğüm atılır. Bu şekilde eksiltme işlemi yapılmış olur. 2 ilmek kaldığında çiçeğin ilk yaprağı oluşur. Borunun her ilmeğine aynı işlem yapılarak toplamda 5 yaprak elde edilerek çiçek yaprağı tamamlanarak misina ile çiçek toplama işlemi yapılarak motif tamamlanır ve tele ipek sarılarak, tele şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Menekşe oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine 14 tane 3 sıra sıçandışı yapılır. Boru yapılarak çiçek yaprağı yapımına geçilir. Borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesinin içine 2 ilmek yapılır. Daha sonra ilk yapılan ilmeğin içine ip uzatılarak düğüm atılır Aynı işlem tekrarlanarak 8'e kadar artma işlemi yapılır. 8 sıra bittikten sonra her ilmeğin içine bir kez düğüm atılır. Bu şekilde eksiltme işlemi yapılmış olur. 1 ilmek kaldığında çiçeğin ilk yaprağı oluşur. Borunun her ilmeğine aynı işlem yapılarak toplamda 5 yaprak elde edilir. Son olarak misina ile çiçek toplama işlemi yapılarak Motif tamamlanır ve tele ipek sarılarak, tele şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Fasulye çiçeği oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için hazırlanan kayığa dağ yapılır. Dağın üzeri sıçandışı ile süslenerek boru yapımına geçilir. Borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesinin içine 2 ilmek yapılarak 3 sıra tekrarlanır. İlk ilmeğin içi 2 ilmekle doldurularak aynı ilmek sayısı ile 4 sıra devam edilir. Her sırada 1 ilmek eksiltilecek 1 ilmeğe düşürülerek yaprak oluşturulur. Aynı işlem ikinci ilmeğe de uygulanır. Çift yaprak uygulaması 3 adet olacak şekilde tamamlanarak çiçek çanağı elde edilir. Boru yaptıktan sonra Borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesinin içine 2 ilmek yapılır. Her sırada 1 ilmek artırılarak 6 ilmek oluşturulur. Bu aşamadan sonra her sırada 1 ilmek eksilterek 3 ilmek kalınca yaprak tamamlanır. Aynı işlem 3 yaprak oluşumu için tekrarlanır. Çiçeklerin etrafı zürafa tekniği ile dönülerek çiçek yaprağı tamamlanır. Motif tamamlandıktan sonra tele ipek sarılarak, tele şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Gönül çelen oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın 4 ilmek yapılır. Bu işleme kaya denilir. Bu kayalardan ilk sırada 4 son sırasında 1 adet ilmek olacak şekilde azaltılarak dağ oluşturulur. Oluşan dağın 2. sıradaki kayanın ortasına 2 ilmek ile başlanarak 5 ilmeğe kadar artırılır. 5 ilmeğin üzerine 2 dağ oluşturulur. 2 dağın ortasına 2. ilmekle başlanarak 2 sırada 3 ilmeğe çıkarılır. Daha sonraki sıralar 2-1 ilmek kalacak şekilde tamamlanır. Dağ yapıldıktan sonra boru yapılır. Büyük çiçek yaprağı için borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesinin içine 2 ilmek ile başlanarak 8'e kadar artma işlemi yapılarak 5 adet yaprak elde edilir. Bu yapraklar zürafa ile birbirine tutturulur. Zürafanın üzerine 2 ilmekle başlayıp her sırada 1 ilmek artırarak 7 ilmeğe ulaşılır. Aynı işlem 10 yaprak tamamlanıncaya kadar tekrarlanır. Büyük yaprak yapıldıktan sonra boru yapılarak üzerine 4 yaprak yapılarak küçük çiçek elde edilir. Yaprakların araları sıçandışı ile birleştirilerek iç çiçek tamamlanır. Tomurcuk yapılarak motif tamamlanır. Tele ipek sarılarak tele şekil verme işleminden sonra oya kayığa dikilir.

İhlamur oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine ilk ilmek yapıldıktan sonra kayığın üzerine 5 tane zürafa yapılır. Her sırada 1 ilmek kalıncaya kadar eksiltme yapılır. Son yapılan ilmeğin içine 4 sıra 1-1 ilmek yapılır. Aynı ilmeğin içine işlem 3 defa tekrarlanır. Üzeri pipirik ile süslenerek dağ tamamlanmış olur. Boru yapılarak dış çiçek yapımına geçilir. Borunun uç kısmına 7'ye kadar artma işlemi ile ilmek yapılır. 7 sıra bittikten sonra 1 ilmek kalıncaya kadar eksiltme yapılarak çiçeğin ilk yaprağı oluşur. Aynı işlem yapılarak 5 adet yaprak elde edilir. Borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesinin içine 2 ilmek yapılır. 2. ilmekten başlayarak 5 sıra 2-2 ilmek şeklinde devam eder ve 5. sırada bitirilir. Aynı işlem 5 yaprak oluncaya kadar tekrarlanarak iç çiçek yaprağı yapılır. İç çiçekten sonra büyük yaprak yapımına geçilir. Borunun uç kısmındaki ilmeklerin 2 tanesinin içine 2 ilmek yapılır. Aynı işlem tekrarlanarak 15'e kadar artma işlemi yapılır. Tek sayılarda eksiltme işleminde 1 ilmek kalıncaya kadar yapılır. Tomurcuk yapılır. Aynı işlem 5 yaprak için tekrarlanır. Tomurcuk tamamlandıktan sonra misina ile çiçek toplama işlemi yapıldıktan sonra tohum yapılır. Motif tamamlandıktan sonra tele ipek sarılarak, tele şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Küpeli oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine 3 adet ilmek yapılır. Aynı işlem 4 kez tekrarlanarak kaya elde edilir. Bu kayalardan ilk sırada 3 tane, son sırada 1 adet ilmek kalıncaya kadar azaltma yapılarak dağ oluşturulur. Oluşan dağların üzeri pipirikle süslenir. Boru yapılarak dış çiçek yapılır. Borunun uç kısmında 2 ilmek ile başlanır. 8 sıra 3-3 ilmek devam edilir. 8. sırada 1 ilmek eksiltilecek yaprak tamamlanır. Borunun diğer ilmeklerine 5 yaprak yapılır. Borunun üzerine 2 ilmekten başlayıp 7 ilmeğe kadar her sırada 1 ilmek artırılır. 7 ilmek sabit kalacak şekilde 4 sıra yapılır. Aynı işlem tekrarlanarak 4 yaprak yapılır. Yaprakların üst uçları sıçandışı ile birleştirilerek iç çiçek yapılarak misina ile çiçek bağlanır, sabitlenen ipler üzerine pipirik yapılarak tohum yapılır. Motif tamamlandıktan sonra tele ipek sarılarak, tele şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Paşa nişanı oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine 4 ilmek yapılır. Bu işleme kaya denilir. Bu kayalardan ilk sırada 5 tane son sırada 1 ilmek kalana kadar azaltılarak dağ elde edilir. Boru yapılarak çiçek yaprağı yapımına geçilir. Borunun uç kısmına 5 sıra ikili ilmek yapılır. Üzerine 6 ilmek olana kadar artırma işlemi yapılır. Her sırada bir ilmek eksiltiyle 1 adet ilmek kalıncaya kadar işleme devam edildikten sonra misina ile çiçek toplanır. Çiçeğin üzerine pipirik yapılarak tohum tamamlanır. Tele ipek sarılarak tele şekil verme işleminden sonra oya kayığa dikilir.

İncili oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine 17 tane sıçandışi yapılır. Sıçandışlerinin aralarındaki ipe tekrar 4 sıra daha üst üste gelecek şekilde sıçandışi yapılmaya devam edilir. Boru yapılarak çiçek yaprağı yapımına geçilir. Çiçek yaprağı için 8 adet ilmek yapılır. Bu şekilde 3 adet yaprak hazırlanır. 3 yaprak 1 sıra misina ile birbirine tutturulur. Üzerine 1 sıra sıçandışi yapılır. Çiçeğin etrafını oluşturan sıçandışleri 3 çiçek yaprağı oluşturulacak şekilde ayrılır. İlk yaprak sıçandışinin üzerine her sırada 1 sıçandışi eksiltiyle 1 sıçandışi kalınca çiçek yaprağı tamamlanır. Aynı işlem diğer çiçek yapraklarında uygulanır ve üzerine pipirik yapılarak tohum oluşturulur. Tele ipek sarılarak tele şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Gelin tacı oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine 20 adet ilmek yapılır ve ilmek sayısı eksiltmeden 6 sıra devam edilir. Dağın üzeri zikzak tekniği ile süslenir. 5 ilmek atlayarak 1 ilmek oluşturulur. 2. sırada pipirikle tamamlanır. Bu 2 defa daha tekrarlanır. Boru yapılarak ilmek sayısı 6'ya kadar artma işlemi yapılır. 6. sıra bittikten sonra üzerine 3 ilmekten her sırada 1 ilmek eksiltiyle 1 ilmekte bitirilir. Yanındaki 3 ilmeğe aynı işlem yapılarak yaprak yapılır. 5 adet daha yaprak yapılır. Borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesine 2 ilmek yapılır. 2. sırada eksiltiyle son ilmekte bitirilir. Aynı işlem 5 defa tekrarlanarak çanak oluşturulur. İç çiçek yapımına geçilir. Bunun için boru üstüne 2 ilmekle başlanır. 2. sırada 2 ilmek yapılır ve 3. Sırada 1 ilmekle tamamlanır. İç çiçek tamamlandıktan sonra tele ipek sarılarak tele şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Tomurcuk oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine 4 adet ilmek yapılır. Bu işleme kaya denilir. İki kayanın arasına ip atlanarak 2 ilmek yapılır. Üzerine 1 ilmekle bitirilir. Kaya çiçeğin ana yapısını oluşturur. Kaya yapımı tamamlandıktan sonra boru yapılır. Çiçek yaprağı yapmak için Borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesinin içine 2 ilmek yapılarak ilmek sayısı 9 a çıkartılır. 2 ilmek kalıncaya kadar eksiltme yapılır. Kalan 2 ilmek 7 sıra tekrar ettirilerek tamamlanır. Bu şekilde 3 yaprak hazırlanır. Yaprakların sağ ve sol kenarına sıçandışi yapılır. 3 yaprak ucu üst noktada birleştirilerek çiçek tamamlanır. Borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesine 2 ilmek yapılır. 2. sırada 1 eksiltiyle 1 ilmekle bitirilir. Aynı işlem 5 defa tekrarlanarak çiçek çanağı oluşturulur. Motif oluştuktan sonra tele ipek sarılarak şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Kandil oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine 5 adet ilmek atılır. Her defasında 1 ilmek eksiltiyle. Bir ilmeğin içine 3 sıra bir ilmek olacak şekilde devam ettirilir. Aynı işlem yan yana olacak şekilde devam ettirilerek yaprak elde edilir. Yaprığın en üstü pipirik ile süslenir. Boru yapılır. Motif belirginleştikten sonra, 2,5 cm boyunda 6 ilmekli 4 boru hazırlanır. İlk 2 ilmeğin içine 2'şer ilmek atarak 4 ilmeğe ulaşılır. Her sırada bir ilmek eksiltiyle 1 ilmeğe düşürülür. Her sırada sağ tarafta pipirik bırakılır. Borunun diğer 2 ucuna da aynı işlem uygulanır. 2 ilmek boşta kalır. 4 boru boş kalan ilmeklerden 3cm'lik boruya eklenir. Orta birleşme yerinden ilk 2 ilmeğin içine 2'şer ilmek atarak 4 ilmeğe ulaşılır. Her sırada bir ilmek eksiltiyle 1 ilmeğe düşürülür. Her sırada sağ tarafta pipirik bırakılır. Borunun diğer kalan ilmeklerinde aynı işlem uygulanarak çiçek deseni tamamlanmış olur. Her ipin üzerine birer pipirik yapılarak tohum elde edilmiş olur. Tele ipek sarılarak şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Züla sümbül oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine 8 ilmek yapıldıktan sonra her sırada 1 ilmek eksiltiyle 4 ilmek yapılır ve bu şekilde 4 sıra devam ettirilerek dağ oluşturulur. Dağın sağ taraf kayık üzerine 8 sıra devam ettirilerek yaprak oluşturulur. Yaprak uç noktası ile dağın uç noktası tutturulur. Boru yapılır. Borunun uç kısmındaki ilmeklerin bir tanesinin içine 2 ilmek yapılır. Her sırada 1 ilmek artırılarak 7 ilmek oluşturulur. Bu aşamadan sonra her sırada 1 ilmek eksiltiyle 1 ilmek kalınca yaprak tamamlanır. Aynı işlem 3 yaprak oluşumu için tekrarlanır. Misina ile çiçek toplanır ve çiçek yaprağının uç ve eksiltmeye başlanan noktalarına (3 noktaya) sıçandışi yapılır. Her ipin üzerine birer pipirik yapılarak tohum elde edilir. Tele ipek sarılarak şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

Gönül dolabı oyası: İlk olarak zürafa ve üzerine kayık yapılır. Kayık üstü dağ yapmak için kayığın üzerine 20 ilmekle başlanır. Her 2 sırada bir 3 ilmek eksiltiyle 1 ilmek kalıncaya kadar devam edilerek dağ oluşturulur. Her eksiltme köşelerine sıçandışi yapılır. Boru yapılır. İlk ilmek yapıldıktan sonra her defasında düğüm atıldıktan sonra

artma işlemi yapılarak boru üzerine 7 adet ilmek oluşturulur. Bu şekilde işlemler tekrarlanarak 7 adet çiçek yaprağı oluşturulur. Aynı işlem tekrarlanarak 5 yaprak daha yapılır. Üzerine 3 sıra misina ile dolandır. Misina dolandırılan çiçeğin çevresindeki ilmeklerin ilk 2'sine 2 ilmek başlanarak 6 sıra (her sıranın sağ kenarında pipirik bırakılır) devam ettirilerek 1 ilmek kalınca bitirilir. Aynı işlem çiçeğin etrafını dolduracak şekilde devam edilir ve üzerine pipirik yapılarak motif tohum oluşturularak sonlandırılır. Motif oluştuktan sonra tele ipek sarılarak şekil verilir ve oya kayığa dikilir.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Kütahya İğne Oyası, Kütahya ilinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Kütahya İğne Oyası üretiminde kullanılan renkler, motifler ve üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kütahya İğne Oyasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kütahya Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Kütahya Valiliğinden, Kütahya İl Milli Eğitim Müdürlüğünden ve Kütahya Olgunlaşma Enstitüsünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özellikle desen-motif, renk kullanımı ve uygulanan teknik bakımından özelliklerinin uygunluğu.
- Kütahya İğne Oyası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Milas Çıntar Kavurması

Başvuru No	: C2022/000128
Başvuru Tarihi	: 15.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Çıntar Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hayıtlım 23 Nisan Bulvarı No:172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Çıntar Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Çıntar Kavurması ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Çıntar Kavurması; mantar, kuru soğan, zeytinyağı, pul kırmızıbiber, karabiber ve tuz kullanılarak Muğla ili Milas ilçesinde üretilen yemektir. Servisi; porselen tabakta, üzerine çeyrek limonun suyu sıkılıp yanına bir dilim limon ve birkaç dal maydanoz ile dereotu konularak yapılır. Gıda ile temasa uygun karton veya plastik ambalajlarda paketlenerek de satışa sunulabilir.

Milas Çıntar Kavurmasının üretiminde kullanılan mantar, ormanlarda doğal olarak yetişen ve eylül ayının sonlarından ocak ayının sonlarına kadar yağın yağmurlardan sonra çıkan Lactarius Semisanguifluus türü mantar olup coğrafi sınırda “çıntar” olarak adlandırılır.

Milas Çıntar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Çıntar Kavurmasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çıntar mantarı kullanılır.

4 porsiyon Milas Çıntar Kavurması üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

15-16 adet çıntar
1 adet orta boy kuru soğan
100 ml zeytinyağı
10 g pul kırmızıbiber (acı, tatlı veya karışık)
5-6 g karabiber
3-7 g tuz
Limon
Maydanoz
Dereotu

Milas Çıntar Kavurmasının Hazırlanması:

Ormanlık alanlardan toplanan çıntar mantarları, parçalanmamalarına özen gösterilerek bol su ile iyice yıkanır ve suyu süzdürülür. Bir tencerede kaynamakta olan suya konur ve 15 dakika kaynatılır. Kaynayan çıntar mantarları sudan çıkarılarak istenilen büyüklükte doğranır.

İnce doğranmış soğanlar, bir tavada kızdırılmış zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine sırasıyla çıntar mantarları, tuz, karabiber, pul kırmızıbiber eklenip mantarların kavurma sırasında saldığı suyu çekinceye kadar kavurmaya devam edilir. Yemeğin suyu tam olarak çekildiğinde pişirme işlemine son verilir.

Milas Çıntar Kavurmasının servisi; porselen tabakta, üzerine çeyrek limonun suyu sıkılıp yanına bir dilim limon ve birkaç dal maydanoz ile dereotu konularak yapılır. Gıda ile temasa uygun karton veya plastik ambalajlarda paketlenerek de satışa sunulabilir.

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

Milas Çıntar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çıntar mantarı kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Çıntar Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Açıcılık Programı ile Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, Lactarius Semisanguifluus türü çıntarın yörede çıktığı / yetiştiği ve hasat edildiği eylül - ocak ayları içinde düzenli olarak yılda bir defa yapılır. Gerek görülmesi veya şikâyet olması durumunda yine aynı dönem içinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Özellikle çıntar mantarı olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Milas Çıntar 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.

4. Ünye İzabella Üzüm Suyu

Başvuru No	: C2022/000263
Başvuru Tarihi	: 18.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ünye İzabella Üzüm Suyu
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm suyu / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ünye Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kaledere Mah. Belediye Cad. No:3 Ünye ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili Ünye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ünye İzabella Üzüm Suyu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ünye İzabella Üzüm Suyu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ünye İzabella Üzüm Suyu; Vitis labrusca L. türü İzabella üzümünden geleneksel yöntemle üretilen üzüm suyudur. Coğrafi sınırda İzabella üzümü, kokulu kara üzüm olarak da bilinir. Ünye İzabella Üzüm Suyunun üretiminde renk ve aroma veren herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

Ünye ilçesinde Karadeniz iklimi etkilidir. Her mevsim yağış almasından dolayı, bulutlu gün sayısı ile yıllık yağış miktarı fazladır. Kıyıdan itibaren yükselen dağlar, Karadeniz üzerinden gelen nemli hava kütlelerinin dağların denize bakan yamaçlarında yağış bırakmalarına, iç kısımlara da kuru olarak geçmelerine neden olur. Buna bağlı olarak, yağış miktarı güneye gidildikçe azalır ve Karadeniz iklimi yerini karasal iklime bırakır. İç kesimlerde günlük ve yıllık sıcaklık farkları kıyıya nazaran daha fazladır. Coğrafi sınırda her mevsim etkili, soğuk karakterli poyraz kuzeydoğudan, karayel ise kuzeybatıdan yer yer şiddetli olarak eser. Toprak özellikleri bakımından gri kahverengi podzolik, kahverengi orman ve alüvyal topraklar yaygınlık gösterir. Yerleşme alanının da içinde yer aldığı saha akarsular tarafından taşınmış olan alüvyon malzemenin üzerine kuruludur. İklim ve toprağın etkisiyle coğrafi sınırda yetişen İzabella üzümü tamamen doğal ortamda müdahale edilmeden yani bağ, budama, ilaçlama, gübreleme yapmadan ağaçlara saran üzümlerin toplanması ile elde edilir.

Ünye İzabella Üzüm Suyunun bazı kimyasal özellikleri

Özellikler	Değerler
Enerji ve besin değeri kcal/L	74,86
Karbonhidrat %	18,71
Yağ %	0,002
Ham kül %	0,32
Meyve/Pulp oranı %	<100
Potasyum (K) mg/L	1348,9
Kalsiyum (Ca) mg/L	136,2
Nem/Rutubet %	80,97
Toplam şeker %	14,50

Ünye İzabella Üzüm Suyunun geçmişi uzun yıllara dayanır. Ünye ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Ünye İzabella Üzüm Suyunun üretiminde katkı maddesi kullanılmaz. Üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Coğrafi sınırdaki doğal olarak yetişen İzabella üzümleri toplanıp yaprak ve çürük meyve ayıklaması yapılır. Ayıklama işleminden sonra üzümler tek tek salkımdan koparılıp daneler büyük kovalara koyulur, kovalarda klorsuz su ile ön yıkama yapılır. Ön yıkama işleminden sonra makine kullanılmadan el ile sıkılarak üzümün suyu çıkarılır. Geri kalan posalar bir çuvala koyulur ve süzülmesi sağlanır. Arta kalan posalar hayvan yemi veya gübre olarak kullanılır. Süzülen üzüm suları tülbentten geçirilerek çekirdek ve diğer kalıntılardan ayrılır. Süzülen üzüm suyu, gıda ile temasa uygun bakır tencerelerde yoğun odun ateşinde köpürünceye kadar yaklaşık üç saat kaynatıldıktan sonra köpük süzgeç ile alınır. Köpüklenme bitene kadar yüksek ateşte kaynatma işlemine devam edilir. Köpüklenme bitince düşük ateşte kaynatmaya devam edilir. Üzüm suyu tam olarak rengini, kokusunu ve kıvamını aldıktan sonra yarım saat dinlenmeye bırakılır. Üzüm suyu sıcakken cam kavanozlara doldurulup kapakları kapatılarak vakumlanması sağlanır. Kavanozlar soğuduktan sonra ters çevrilip kontrolleri yapılır. Kapağı açılan kavanozlar var ise ayrılır. Kavanozlar son olarak etiketlenip piyasaya arz edilir. Raf ömrü 2 yıldır.

Ünye İzabella Üzüm Suyu yoğun kıvamda olduğu için, su katılıp seyreltilerek tüketilebilir.

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

Ünye İzabella Üzüm Suyunun geçmişi uzun yıllara dayanır. Ünye ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ünye Belediyesinin koordinasyonunda, Ünye Belediyesi ile Ünye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişinin katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde coğrafi sınırdaki yetişen İzabella üzümünün kullanılmasını, üretim metoduna uygunluğunu ve Ünye İzabella Üzüm Suyu 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. Çarşamba Keşkeği

Başvuru No	: C2022/000361
Başvuru Tarihi	: 01.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çarşamba Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çarşamba Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Orta Mah. Cumhuriyet Meydanı Çarşamba SAMSUN
Coğrafi Sınır	: Samsun ili Çarşamba ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çarşamba Keşkeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çarşamba Keşkeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çarşamba Keşkeği; tavuk eti, döğmelik buğday, tereyağı, tavuk suyu, su ve tuz kullanılarak Samsun ili Çarşamba ilçesinde üretilen yemektir. Keşkek yapmak için özel olarak üretilen uzun saplı tahta kepçe veya tokmak ile ezilerek/dövülerek üretildiği için lapa kıvamındadır. Rengi açık olur.

Çarşamba Keşkeğinin geçmişi uzun yıllara dayanır ve Çarşamba ilçesinin mutfak kültürü içinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. İmece usulü ile yapılan keşkek, özellikle düğün merasimlerinde damatların aynı ritimde ve uzun süre keşkek döverek/güdeleyerek bu yemeği yapması gelenek haline gelmiştir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çarşamba Keşkeğinin üretiminde, Çarşamba ilçesinde yetişen buğdaylardan elde edilen döğmelik buğday, tavuk ve tereyağı kullanılır.

Çarşamba Keşkeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 500 g döğmelik buğday
- 1 bütün tavuk
- 400 ml su
- 500 ml tavuk suyu
- 250 g tereyağı
- 24 g tuz

Buğday, bir gece önce yıkanıp bol suda bir taşım kaynatılıp sabaha kadar bekletilerek şişmesi sağlanır.

Tavuk bir tencerede bir gece önceden haşlanıp kemikleri ayrılarak tavuk etleri didiklenir.

Bir sonraki gün sabah buğdayın içine, üzerini 5-9 cm geçecek kadar haşlanmış tavuğun suyundan koyulur. Hazırlanan tavuk etinin üzerine tereyağı ve tuz koyularak pişirilir. Keşkek yapmak için özel olarak üretilen uzun saplı tahta kepçe veya tokmak ile tüm bileşenler iyice ezilir. Bu işleme coğrafi sınırda güdelleme denir. Lapa kıvamına gelinceye kadar güdellenen Çarşamba Keşkeği, servis tabağına koyulur ve üzerine kızgın tereyağı dökülerek servisi yapılır.

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

Çarşamba Keşkeğinin geçmişi uzun yıllara dayanır. Çarşamba ilçesinin mutfak kültürü içinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Çarşamba Belediyesinin koordinasyonunda, Çarşamba Belediyesi, Çarşamba Ticaret ve Sanayi Odası, Çarşamba Kaymakamlığı, Çarşamba İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çarşamba Lokantacılar Esnaf Odasından ürün hakkında bilgi sahibi en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çarşamba Keşkeği ibaresi, logo ile mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin 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. Kırkağaç Topalak Yemeği

Başvuru No	: C2023/000094
Başvuru Tarihi	: 06.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırkağaç Topalak Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kırkağaç Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. 55. Sok. Kırkağaç MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Kırkağaç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kırkağaç Topalak Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırkağaç Topalak Yemeği; önceden hazırlanan köftelerin, dana kemiğinin kaynatılması ile elde edilen kemik suyu ile bu yemeğe özgü hazırlanan sos ile karıştırılıp tekrar pişirilmesi suretiyle hazırlanan Manisa ili Kırkağaç ilçesine özgü bir yemektir.

Kırkağaç Topalak Yemeği içeriğindeki kıyma ve kemik suyu nedeniyle kıvamlı ve yağlı bir yapıya sahiptir. Halk arasında alışlagelen adıyla Kırkağaç Topalak Yemeği olarak bilinen bu yemek Manisa ili Kırkağaç ilçesine özgü bir çeşit sulu köfte yemeğidir.

Manisa ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Kırkağaç Topalak Yemeği, özellikle günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Kırkağaç Topalak Yemeğinin; üretildiği Manisa ili Kırkağaç ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırkağaç Topalak Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (20 kişilik)

Köftelerin hazırlanması için bileşenler listesi:

- 1 kg dana kıyma,
- 250 g kuru soğan,
- 200 g bayat ekmek içi,
- 150 g buğday unu,
- 1 adet yumurta,
- 1 demet ayıklanmış maydanoz,
- 20 g tuz,
- 10 g karbonat,
- 10 g karabiber,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

Yemeğin sosunun hazırlanması için bileşenler listesi:

- 3 litre su (kemiklerin haşlanması için),
- 2 kg eti sıyırılmış dana kemiği,
- 2 litre zeytinyağı,
- 500 g domates salçası,
- 50 g tuz,
- 50 ml limon suyu ve/veya sumak ekşisi,
- 10 g karabiber, toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

Kırkağaç Topalak Yemeğinin Hazırlanması ve Pişirilmesi Aşamaları:

Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanmasında; bileşenlerin seçimi ve hazırlanması, pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanmasında Manisa ilinde yetiştirilen danalardan elde edilen etler tercih edilir. Tercihen az yağlı olarak seçilen dana etleri kıyma makinesinden 2 kez geçirilerek kıyma haline getirilir.

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisine köfte için gerekli bileşenler konulur. Bu karışım iyice karışması için özenle yoğurulur. İstenilen kıvamın sağlanabilmesi için azar azar un ilavesi yapılır. Özellikle yoğurma aşamasında bu bakımdan ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Yoğurma sonucunda köfte hamuru elde edilir.

En az 1 saat kadar dinlendirilen köfte hamuru, genellikle 10-20 gram aralığında yuvarlak/oval şekillerde köftelere ayrılır. Böylelikle topalak köfteleri hazırlanmış olur.

Hazırlanan topalak köfteleri; içerisinde zeytinyağı bulunan tavaya konularak kızartılır. Kızarması tamamlanan topalak köfteleri, yağının süzülmesi için başka bir kaba konulur ve soğumaya bırakılır.

Yemeğin Sosunun Hazırlanması: Yeterli büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kabının içerisine temizlenmiş dana kemiği (genellikle kaval kemiği) parçalar halinde konulur. Üzerini kapatacak kadar su eklenir. Tuz da konularak, iyice kaynatılır. Kaynatma sırasında oluşabilecek köpükler kevgir ile alınır.

Elde edilen kemik suyu soğumadan süzülerek ayrı bir kaba konulur. Zeytinyağı ile domates salçası karıştırılıp ayrı bir tavada kavrularak sos elde edilir ve kemik suyuna katılır. Bu salçalı sosun bir bölümü de servis sırasında kullanılmak üzere ayrılır. Hazırlanan kemik sulu sosa; limon ve/veya sumak ekşisi, tercihe göre karabiber, pul kırmızıbiber ve/veya toz kırmızıbiber de eklenir. Eklenen bu bileşenlerin; renk ve tadı bu karışıma geçinceye kadar pişirilir.

Servis: Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanması kadar servisinin yapılmasına da özen gösterilir. Hazırlanan topalak köfteleri, sıcak sosun içine konularak 5 dakika kadar sıcak sos ile karışması sağlanır. Bir miktar yumuşayan topalak köfteleri kepeyle alınarak servis tabağına konulur.

Kırkağaç Topalak Yemeğinin üzerine; isteğe bağlı olarak kemik sulu sos ve/veya zeytinyağlı salçalı hazırlanan sos da eklenir. Yine isteğe bağlı olarak üzerine; karabiber ve ince kıyılmış maydanoz eklenerek servisi yapılır.

Kırkağaç Topalak Yemeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Manisa ili Kırkağaç ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Kırkağaç Topalak Yemeğinin; Manisa ili Kırkağaç ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Kırkağaç Topalak Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Manisa ili Kırkağaç ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırkağaç Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Kırkağaç Kaymakamlığı ile Kırkağaç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Kırkağaç Topalak Yemeğinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Kırkağaç Topalak Yemeği 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.

7. Amasya Yanuç

Başvuru No	: C2023/000159
Başvuru Tarihi	: 17.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Yanuç
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / 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 No: 3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Yanuç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Amasya Yanuç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Yanuç; buğday unu, su, tuz, maya ile hazırlanan hamurun içerisine iç harcının konularak pişirilmesi ile hazırlanan Amasya iline özgü hamur işlerinden birisidir.

Ürünün hazırlanmasında iç harcı olarak; peynir, kıyma, ıspanak, patates, maydanoz, yeşil soğan, kuru soğan, tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber kullanılır. Amasya Yanuç kullanılacak iç harcına göre; peynirli, peynirli-maydanozlu, peynirli-yeşil soğanlı, kıymalı, patatesli ve ıspanaklı olarak üretilip tüketiciye arz edilir.

Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Amasya Yanuç özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Amasya Yanuç hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Özellikle ürünün iki yüzünün de eşit olarak pişirilmesi ve iç harcının hazırlanmasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; üretildiği Amasya ili ile ün bağı bulunur.

Amasya Yanuç; tercihen odun ateşinde ısıtılan gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Üretim Metodu:

Amasya Yanuç Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 ya da 12 adet):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 0,6 litre su,
- 20 g tuz,
- 10 g ekmek mayası.

2- İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- Peynirli, peynirli-maydanozlu, peynirli-yeşil soğanlı iç harcı: 500 g peynir, 15 g tereyağı ve isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz, 30 g yeşil soğan ve 5 g pul kırmızıbiber.
- Kıymalı iç harcı: 350 g kıyma, 100 g kuru soğan, 50 gr tereyağı, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.
- Patatesli iç harcı: 500 g haşlanmış patates, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.
- Ispanaklı iç harcı: 500 g ayıklanmış ıspanak, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 5 g pul kırmızıbiber.

3- Üzerine sürülmek üzere isteğe bağlı olarak; 30 g tereyağı.

Amasya Yanuç Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz, maya ve su konularak hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünümlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur en az 1 saat kadar hamur fermentasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 6 eşit parça kesilerek hamur bezeleri yapılır. Daha küçük Amasya Yanuç elde etmek için 12 eşit parçaya bölünerek de hamur bezeleri yapılabilir. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 20 dakika kadar daha hamur fermentasyonu için dinlendirmeye bırakılır.

Peynirli, peynirli-maydanozlu, peynirli-yeşil soğanlı iç harcı için gerekli bileşenler sırasıyla iyice karıştırılarak iç harcı elde edilir.

Kıymalı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve kıymalı iç harcı elde edilir.

Patatesli iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 10 dakika kavrulur ve patatesli iç harcı elde edilir.

İspanaklı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve ıspanaklı iç harcı elde edilir.

Daha sonra dinlendirilen hamurlar ince şekilde ve bezelerin büyüklüğüne göre 25-50 cm çapında dairesel şekilde oklava ile açılır. Açılan hamurun yarısına iç harcı konulur. Hamurun diğer yarısı üzerine yarım ay şeklinde kapatılır.

Pişirme ve Servis:

Pişırmada gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda kullanılır ve ürünün lezzeti için odun ateşinde pişirilmesi tavsiye edilir. Ürünün iki yüzünün de eşit şekilde pişirilmesi için aralıklarla ters-düz edilmesi gerekir. Pişirilmesi tamamlanan; Amasya Yanuç için isteğe bağlı olarak üzerine tereyağı sürülür.

Amasya Yanuç; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Amasya Yanuç; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur. Sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Amasya Yanucun; Amasya ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Amasya Yanucunun tüm üretim aşamaları, Amasya ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinatörlüğünde; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği ile Amasya 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 Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Amasya Yanuç hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Amasya Yanuç 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 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. Kozağaç İkitelli Curası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1392
Tescil Tarihi	: 20.06.2023
Başvuru No	: C2022/000075
Başvuru Tarihi	: 23.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kozağaç İkitelli Curası
Ürün / Ürün Grubu	: Cura / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kozağaç Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Hızır İlyas Mah. Dorum Dede Sok. No:48 BURDUR
Coğrafi Sınır	: Burdur ili Çavdır ilçesi Kozağaç köyü
Kullanım Biçimi	: Kozağaç İkitelli Curası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kozağaç İkitelli Curası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

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

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

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

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

Üretim Metodu:

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; Kozağaç İkitelli Curası üretiminde kullanılan hammaddenin (ağaçların) uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kozağaç İkitelli Curası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Muş Eski Kaşarı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1393
Tescil Tarihi	: 22.06.2023
Başvuru No	: C2020/054
Başvuru Tarihi	: 11.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Muş Eski Kaşarı
Ürün / Ürün Grubu	: Kaşar / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Sunay Mah. Bitlis Yolu Otogar Yanı No:4 49100 Merkez MUŞ
Coğrafi Sınır	: Muş ili
Kullanım Biçimi	: Muş Eski Kaşarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Muş Eski Kaşarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muş Eski Kaşarı; coğrafi sınırdaki endemik bitki türleriyle beslenen koyunların sütünden imal edilen, tat ve koku bakımından dengeleyici olarak keçi ve inek sütü ilave edilen, olgunlaştırılması ve rehasının oluşması için gereken bekleme süresinden dolayı patojen bakteri ya da hastalık riski taşımayan kremi renkli ve raf ömrü uzun bir peynirdir.

Fizikokimyasal Özellikler

Muş Eski Kaşarı toplam kütleindeki kimyasal kompozisyonu

Özellikler	Minimum	Maksimum
Kuru madde %	60,00	62,47
Yağ %	24,50	27,50
Tuz %	2,93	4,00
Asitlik %	0,86	1,30
Protein %	24,60	29,79
pH %	5,13	5,59
Kül %	4,40	5,47

Tekstür ve Renk Özellikleri

L*:siyah (0), beyaz (100); a*: yeşil (-), kırmızı (+); b*:mavi (-), sarı (+).

	Parametre	*Ortalama±SD	Minimum	Maksimum
Tekstür özellikleri	Sertlik	2845,28 ± 1481,29	1548,73	5727,04
	Yapışkanlık	-0,24 ± -0,11	-0,24	-0,16
	Esneklik	0,74 ± 0,09	0,62	0,88
	Yapışıklık	0,44 ± 0,06	0,36	0,52
	Sakızlık	1306,19 ± 845,65	745,75	2993,57
	Çiğnenebilirlik	1016,91 ± 807,13	469,10	2634,25
	Esneklik	0,17 ± 0,05	0,11	0,23
Renk	L* (dış)	56,21 ± 3,21	51,07	61,53
	L* (iç)	65,42 ± 1,87	62,69	68,49
	a* (dış)	-3,45 ± 0,27	-3,80	-3,08
	a* (iç)	-3,26 ± 0,35	-3,81	-2,69

	b* (iç)	10,83 ± 1,33	8,42	12,69
	b* (dış)	12,23 ± 1,09	10,34	13,79

Not: Dış renk değerleri kabuktan 2 cm'ye kadar ölçülmüştür.

Fiziksel Özellikler

Kabuk: Kalıptan çıktığı gün beyazımsı bir renktedir. Bir hafta içerisinde kabuk bağlar ve sarımsı bir renk alır. Kabuğun kesit yüzeyi sarımsı krem rengindedir. Olgunlaşma süresi uzadıkça yapısı sertleşir ve kabuk rengi koyulaşır. Kabuğun duyuşsal özellikleri peynirin iç kısmından farklı olup, daha sıkı ve serttir.

Şekil: Yuvarlaktır. Kullanılan yuvarlak kalıpların çapları standart değildir ve işletmelere göre değişir. 8-12 kg'lık kaşar peynirler elde edilecek şekildeki yuvarlak kalıplardır. Bu kalıpların ön yüzünde üretici firmanın işaretini taşıyan markalar bulunur.

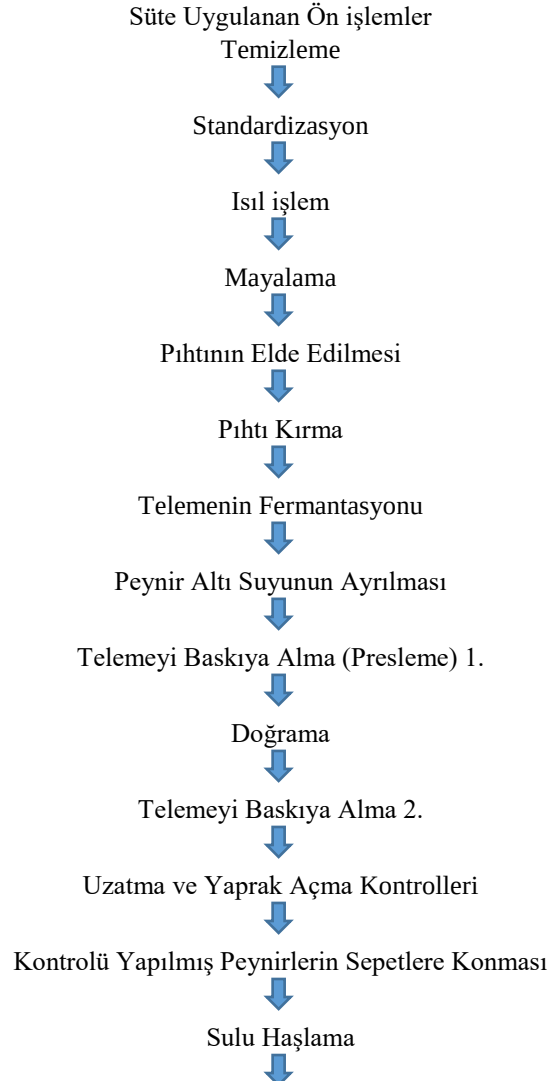
Yapısı: Strüktür olarak kesit yüzeyi düz ve pürüzsüzdür. Kıvam olarak hafif sertçe tanımlanır.

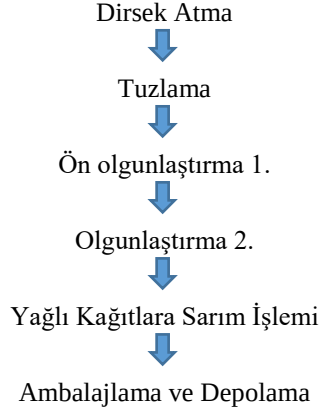
Duyusal özellikler:

Oran olarak daha fazla koyun sütü içerdiğinden; yoğun bir koyun sütü aroması vardır. Lezzeti hafif tuzludur. Ağızda kolayca dağılır.

Üretim Metodu:

MUŞ ESKİ KAŞARI ÜRETİM ŞEMASI





1. Temizleme: 1 mm kalınlığında sünger ve 4 kat tülbent bezden süzülen süt, temizleme seperatörlerine alınır ve böylece süt gözle görünür toz ve bakterilerden temizlenir.
2. Standardisasyon: Koyun sütünün oranı %45-50 olup, kalan kısım %30-35 inek, %15-20 keçi sütü olmak üzere oranlanır.
3. Isıl İşlem: Süt mayalama kazanına nakledilir. Burada süte sıcak buhar verilerek sütün ısısı 32°C'ye getirilir.
4. Mayalama: 32°C'ye kadar ısıtılan süt tamamen doğal peynir mayası (Buzağı veya kuzu şirdeni) ile % 8-%10 oranında mayalanır. Süt 45 -60 dakika kadar mayalanma süreci geçirir.
5. Pıhtının Elde Edilmesi: Mayalama kazanında 45-60 dakika mayalanan süttten pıhtı elde edilir.
6. Pıhtı Kırma: 45-60 dakika sonunda elde edilen pıhtı tekrar sıcak buhar verilerek pıhtı kırma işlemi yapılır. Bu işlem esnasında sütün ısısının düşmemesi ve suyunu daha iyi vermesi için pıhtı kırma anında pıhtının ısısı 38° C'ye kadar arttırılır. Bu işlem ortalama 20 dakika kadar devam ettirilerek pıhtı tam olarak kırılır.
7. Telemenin Fermantasyonu: Kırma işleminden sonra elde edilen öbekler süzme tamburundan geçirilir. Bu arada elde edilen teleme kısa süreli olarak fermantasyona bırakılır.
8. Peynir Altı Suyunun Ayrılması: Mayalama kazanında kırılan pıhtı mevcut düzenek yardımıyla teknelere nakledilirken alt kısımda bulunan tahliye sistemi aracılığı ile peynir altı suyu ayrılır. Böylelikle teknelere peynir altı suyundan ayrıştırılmış peynir pıhtısı nakledilir.
9. Telemeyi Baskıya Alma (Presleme) (1): Kırılma sonucu oluşan öbekler süzme tamburundan geçirildikten sonra elde edilen teleme tekne cendere bezlerine alınır. Daha sonra suyunun iyice çekilmesi amacıyla üzerlerine ağırlık konularak baskıya alınır. Bu işlem ortalama olarak 25-30 dakika sürer.
10. Doğrama: Suyu çekilen peynirler bir bıçak yardımıyla büyük kalıplar halinde doğranır. İlk doğrama gerçekleştirilmiş olur.
11. Telemeyi Baskıya Alma (2): Doğranan peynirler başka bir tekneye alınır. Burada kısa bir süre suyunu vermesi için dinlendirilir. Daha sonra özel bir peynir kırma cihazı ile peynir kalıpları doğranır. Doğranan peynir parçaları peynir teknesi üzerinde cendere bezlerine konulur ve üzeri bu bezle kapatılır. Bu doğranmış teleme peynirin üzerine acı suyunu çekmesi amacıyla, içinde 45-50 kilogram su bulunan bidonlar ağırlık yapması için konulur. Böylelikle teleme baskıya alınmış olur. Bu işlem 2-3 saat kadar sürer. Böylece teleme dinlendirilmiş olur.
12. Uzatma ve Yaprak Açma Kontrolleri: Telemenin teknelerde dinlendirilmesinden sonra acı suyunu tam olarak verdiğini kontrol etmek amacıyla uzatma ve yaprak açma işlemleri yapılır. Burada amaç telemenin haşlanmasından önce suyunu tam olarak çekmiş olmasının kontrolüdür.
13. Kontrolü Yapılmış Peynirlerin Sepetlere Konması: Doğranmış olan peynirler kontrol edilerek 12 kg'lık paslanmaz çelikten yapılmış delikli sepetlere konulur.
14. Sulu Haşlama: Baskıya alınmış teleme 2-3 saat sonra, 12 kg ağırlığında paslanmaz çelikten yapılmış delikli sepetlere konulur. Bu sepetlere alınan teleme, içi yarısına kadar 62- 67 °C dereceye kadar ısıtılmış

sıcak su bulunan kazanlara konulur. Burada teleme 2-3 dakika kadar bir sopa yardımıyla karıştırılır ve kazandan çıkarılır.

15. Dirsek Atma: Kazandan çıkarılan teleme daha sonra tezgâh üzerine konur. Burada dirsek hareketleri ile yoğrulur.

16. Tuzlama: Dirsek hareketleri ile yoğrulan peynir bu arada kat hesabı ile tuzlanır. Bu tuzlama işlemi kuru tuzlama adı ile bilinir ve 4 kez yapılır. Tuzlama yapılan peynirler demir kasnaklara konulur. Daha sonra tezgâh üzerine bırakılır. Bu işlem ön olgunlaştırma işlemi olarak bilinir ve 24 saat sürer.

17. Ön Olgunlaştırma (1): Peynir 24 saat ön olgunlaştırma işlemine tabi tutulur.

18. Olgunlaştırma (2): 24 saat ön olgunlaştırma (1) işlemine tabi tutulan peynirler daha sonra olgunlaştırma (2) işlemine alınır ve demir kasnaklarda bulunan peynirler ters çevrilerek tahta tezgâhlar üzerine konulur. Bu işlem ortalama 35- 40 gün kadar sürer. Rüzgârsız ve yağmursuz günlerde tüm pencereler açılarak hava sirkülasyonu sağlanarak 2. olgunlaştırma işlemi gerçekleştirilir. 2. olgunlaştırma işleminde tahta tezgâhlarda bulunan ve tekerlek şeklindeki peynir kalıpları ikişerli olarak üst üste konulur. Daha sonra 2 gün aralıklarla bu peynir kalıpları ters çevirilerek daha iyi olgunlaşması sağlanır.

19. Yağlı Kâğıtlara Sarım İşlemi: Olgunlaştırma (2) işlemi sonunda peynir kalıpları yağlı kâğıtlara sarılır ve telis denilen torbalara beşerli kalıplar halinde konulup ağızları dikilir. Ağızları dikilen torbalar daha sonra soğuk hava deposuna gönderilerek burada 0-4° C derecede ve % 85 nem oranında dinlendirmeye ve fermentasyona bırakılır. 2 günde bir alt üst edilerek her yerinin eşit tuzlanması ve kurumması sağlanır. Bu süre 4 - 6 ay kadar devam eder. % 85 neme maruz kalmasının amacı peynirin fire vermesini önlemek, daha iyi fermente olmasını sağlamak ve özellikle içeriğinde bulunan koyun sütünün aromasını ve tadını peynire daha iyi vermesini sağlayarak kaşar peynirine karakteristik lezzetini ve aromasını kazandırmaktır.

20. Ambalajlama ve Depolama: 4-6 aylık dinlendirme işleminden sonra kiloluk olarak veya tekerlek halinde son tüketiciye sunulur.

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

Muş Eski Kaşarının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Muş Eski Kaşarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinasyonunda; Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muş Ticaret İl Müdürlüğü, Muş Alparslan Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi ve Muş Ticaret ve Sanayi Odasından konun uzmanı en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez ayrıca şikâyet veya gerekli görülen hallerde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim mercii; Muş Eski Kaşarının bileşenlerinin ve oranlarının uygunluğunu, üretim aşamalarının uygunluğunu, ambalajlama ve depolamanın uygunluğunu, Muş Eski Kaşar ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Keles Kirazı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1394
Tescil Tarihi	: 22.06.2023
Başvuru No	: C2022/000339
Başvuru Tarihi	: 10.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Keles Kirazı
Ürün / Ürün Grubu	: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bursa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Zafer Mah. Ankara Yolu Cad. Osmangazi BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Keles ilçesi
Kullanım Biçimi	: Keles Kirazı ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Keles Kirazı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

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

Keles Kirazının Bazı Ürün Özellikleri:

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

- Suda çözünür kuru madde oranı (briks değeri, en az): %15
- Toplam şeker oranı (en az): %8
- Titre edilebilir asitlik (malik asit cinsinden, en az): %4
- Meyve ağırlığı: 10-18 g
- Meyve eni: 20-35 mm
- Meyve boyu: 18-30 mm

- Meyve sap uzunluğu: 5 cm'ye kadardır
- Meyve eti: Sert ve sulu
- Meyve kabuk rengi: Kırmızı ve tonlarında
- Meyve suyu rengi: Pembe ve tonları
- Meyve tat durumu: Tatlı
- Meyve eti rengi: Pembe ve tonları
- Meyve şekli: İri, yuvarlak-geniş kalp şeklinde
- Çiçeklenme zamanı: Genellikle nisan ayı
- Hasat zamanı: Haziran-ağustos ayları

Üretim Metodu:

Keles Kirazı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

Denetimler; Bursa Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Bursa Büyükşehir Belediyesi, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Keles Ziraat Odasının 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 Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Keles Kirazı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde ürün analizlerinin yaptırılması sağlanır. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

4. Siirt Kuru Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1398
Tescil Tarihi	: 03.07.2023
Başvuru No	: C2021/000496
Başvuru Tarihi	: 29.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Kuru Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Caddesi No:9 Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt Kuru Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Kuru Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

Üretim Metodu:

20 adet Siirt Kuru Ekmeği yapımı için gerekli olan bileşenler:

Hamur için:

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

Ekmeğin üzeri için:

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

Hazırlanışı:

İlk önce yoğurma kabının tüm yüzü 50 g zeytinyağı ile yağlanır. Hamur yoğrulduktan sonra hamurda pürüzsüz bir görüntünün oluşmasını sağlamak amacıyla yağlanması gerekir. Kabın içerisine ilk önce elenmiş 5 kg tam buğday unu eklenir. Daha sonra unun üzerine 200 g'lık kaya tuzu eklenir. Tuz ekledikten sonra 100 g ılık suda eritilip sulandırılmış yaş maya da karışıma eklenir. Ardından 200 g eritilmiş margarin eklenir. Karışıma yavaş yavaş

ılık su dökülür ve karıştırılır. Karışımın tamamı yeterli miktarda ıslandıktan sonra asıl yoğurma işlemine geçilir. Yaklaşık olarak 1 saat boyunca karışım istenilen kıvamını alıncaya kadar yoğrulur. Siirt Kuru Ekmeğinin hamuru diğer ekmek hamurlarına göre biraz daha sert bir yapıdadır ve yoğurma işlemi daha zorludur. Yazın hava sıcaklığı yörede oldukça yüksek olduğu için hamurun cıvık bir kıvamda olması istenmez, hamura sert yani kalın bir kıvam verilir. Kışın ise hava daha serin olduğu için kışın yoğrulan hamurun sertliğinin kulak memesi kıvamında olması gerekir.

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Siirt Kuru Ekmeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Çankırı Bütün Et

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1399
Tescil Tarihi	: 04.07.2023
Başvuru No	: C2020/452
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Bütün Et
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Bütün Et ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Bütün Et ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Bütün Et; erkek (keçi) veya kuzu etinin kuru soğan, kimyon, pul biber, domates salçası ve tuz ile hazırlanan sosla kaplanıp tereyağında kızartılması ve su ile pişirilmesi suretiyle Çankırı ilinde üretilen yemektir. Servisi sıcak olarak ve pirinç pilavı ile birlikte yapılır.

Çankırı Bütün Etin üretiminde kullanılan erkek veya kuzu eti; kuzuların kol, incik, kaski, gerdan ve kaburga kısımlarından elde edilir.

Çankırı ilinde eski yıllarda yapılan kış hazırlıkları kapsamında, Çankırı Bütün Etin üretiminde kullanılan etler, genellikle erkek etinden üretilirdi. Coğrafi sınırda tuz yataklarının çokluğu nedeniyle dağlarda tuz yalayıp kekik ile beslenen erkeklerin etleri kıyma haline getirilip kavurulur ve tenekelere basılarak saklanırdı. Kuzu eti ise sadece, erkek bulunamadığı zaman kullanılırdı.

Çankırı Bütün Etin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Çankırı Bütün Et yemeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 2 kg erkek (keçi) veya kuzu eti (kol, incik, kaski, gerdan ve kaburga kısımlarından elde edilen)
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 12 g kimyon
- 6 g pul biber
- 16 g domates salçası
- 16 g tuz
- 40 g tereyağı
- 600 ml su

Hayvanların kol, incik, kaski, gerdan ve kaburga kısımlarından elde edilen etler, 8-10 parçaya bölünür.

İnce doğranmış kuru soğan, tuz, pul biber, kimyon ve salça bir kapta karıştırılarak hazırlanan sos, etlerin üzerine sürülür. Etler bir tencereye üst üste yerleştirilir ve tencerenin ağzı kapatılarak buzdolabında 8-9 saat dinlendirilir.

Başka bir tencerede eritilen tereyağının üzerine etler konularak suyunu çekinceye kadar kızartılır. Üzerine sıcak su eklenip yumuşayınca kadar pişirilir. Çankırı Bütün Etin servisi, sıcak olarak ve pirinç pilavı ile birlikte yapılır.

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

Çankırı Bütün Etin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Bütün Etin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Belediyesinden, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Bütün Et 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.

6. Tonus Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1400
Tescil Tarihi	: 04.07.2023
Başvuru No	: C2021/000515
Başvuru Tarihi	: 14.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tonus Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Altınyayla Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Rıfat Öçten Mahallesi Cumhuriyet Caddesi No/48 Altınyayla SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili Altınyayla ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tonus Köftesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tonus Köftesi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tonus Köftesi; bulgur, kıyma, kuru soğan, tuz, pul biber, karabiber, toz kırmızıbiber, ekmeklik buğday unu, su ve yumurta ile hazırlanan köfte hamurunun içine iç harç konup tuzlu suda haşlanması suretiyle Sivas ili Altınyayla ilçesinde üretilen köftedir. İç harç böbrek yağı, tuz, karabiber ve pul biber kullanılarak hazırlanır.

Tonus Köftesinin servisi sıcak olarak, bakır kaplarda ve genellikle kayısı hoşafı ile birlikte yapılır.

Tonus Köftesinin üretiminde; Zeron çeşidi buğdaydan elde edilen bulgur ile dana sırt etinden elde edilen yağsız kıyma kullanılır.

Tonus Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Altınyayla ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle özel gün ve davetlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tonus Köftesinin üretiminde kullanılan Zeron çeşidi buğdayın bulguru ile böbrek yağı, coğrafi sınırdan temin edilir.

12 porsiyon Tonus Köftesi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Köfte hamuru bileşenleri:

- 1 kg bulgur
- 1 kg yağsız dana kıyma (sırt bölgesinden)
- 150 g rendelenmiş kuru soğan
- 48 g tuz
- 28 g pul biber
- 12 g karabiber
- 14 g toz kırmızıbiber
- 40 g ekmeklik buğday unu
- 400 ml su
- 2 adet yumurta

İç harç bileşenleri:

500 g çekilmiş böbrek yağı
24 g tuz
12 g karabiber
14 g pul biber

Köftelerin pişirilmesi için bileşenler:

4 litre su
15-20 g tuz

İç harcın hazırlanması:

Çekilmiş böbrek yağı yıkanıp yoğrulur. Üzerine sırasıyla pul biber, karabiber ve tuz ilave edilip karıştırılarak yoğrulur. 4°C sıcaklıktaki buzdolabında 1 saat dinlendirilir.

Köftelerin hazırlanması:

Gıda ile temasa uygun bakır bir kapta bulgur ve kıyma karıştırılıp üzerine kuru soğan, tuz, pul biber, karabiber, toz kırmızıbiber ve su ilave edilerek bulgurlar şişinceye kadar yoğrulur. Un ve yumurta eklenip homojen bir köfte hamuru elde edinceye kadar karıştırılarak yoğrulur. Köfte hamurundan 3-4 cm'lik bezeler alınır ve yuvarlandıktan sonra orta kısımlarına başparmakla bastırılır. Oluşan çukurlara iç harç konup yuvarlanarak köfteler kapatılır.

Bir tencerede kaynatılan suya tuz ve köfteler eklenir. Yaklaşık 10-15 dakika pişirilen köfteler sudan çıkarılıp gıda ile temasa uygun bakır kaplara konur. Tonus Köftesinin servisi sıcak olarak ve genellikle kayısı hoşafı ile birlikte yapılır.

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

Tonus Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Altınyayla ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan Zeron çeşidi buğdayın bulguru ile böbrek yağı, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tonus Köftesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Altınyayla Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Altınyayla Belediyesi, Altınyayla İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Altınyayla Ziraat Odasından konuda uzman 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde, coğrafi sınırdan temin edilen Zeron çeşidi buğdayın bulgurunun ve böbrek yağının kullanılması.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tonus Köftesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu 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. Manyas Kazak Fasulyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1401
Tescil Tarihi	: 05.07.2023
Başvuru No	: C2022/000023
Başvuru Tarihi	: 20.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Manyas Kazak Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bandırma Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabayır Mah. M. Akif Ersoy Cad. No: 29/2 Bandırma BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Manyas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Manyas Kazak Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Manyas Kazak Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Manyas Kazak Fasulyesi; Balıkesir ili Manyas ilçesinde yetiştirilen *Phaseolus vulgaris* L. türü fasulyedir. Baklaları taze olarak veya kurutularak kuru fasulye şeklinde tüketilebilir. Taneleri iri, iki tarafı şişkin ve parlaktır. İnce kabuklu olduğundan kolay pişer ve pişirilince kabuk atmayan yapıya sahiptir.

Manyas Kazak Fasulyesinin taze hali, coğrafi sınırda sarı koza olarak da adlandırılır. Taze olması sebebiyle hızlı pişme özelliğine sahiptir. Taze baklalar kabuğundan ayrıldıktan hemen sonra tüketilebilir veya -18 °C’de dondurularak vakumlu poşetlerde 6 aya kadar saklanabilir.

Manyas Kazak Fasulyesinin ekimi, nisan ayının son haftasında başlar. Hasat ise eylül ayının ikinci yarısında başlayıp ekim ayının ikinci yarısına kadar devam eder. Taze hali için ise hasat 10-15 gün öncesinden başlayabilir. Üretimi, coğrafi sınırda bir önceki hasat döneminden elde edilen tohumluklar kullanılarak yapılır.

Manyas Kazak Fasulyesi ve bitkisinin bazı özellikleri aşağıdaki gibidir.

Tablo 1. Manyas Kazak Fasulyesi bitkisinin özellikleri

Özellik	Değer
Tohum şekli	Böbrek
Yaprak rengi	Yeşil
Büyüme tipi	Bodur
Çiçeklenme süresi	40-45 gün
Vejetasyon süresi	70-80 gün
Bitki boyu	40-45 cm
İlk bakla yüksekliği	20-30 cm
Olgun baklanın rengi	Ayva sarısı
Bakla boyu	10-15 cm
Bakla genişliği	1-1,5 cm
Bitkide bakla sayısı	20-25 adet
Bitkide tane sayısı	4-5 adet
Bitkide tane verimi	100-150 g

Tablo 2. Manyas Kazak Fasulyesinin bazı özellikleri

Özellik	Değer
Kuru ağırlık	55-65 g
Yaş ağırlık	110-130 g
Su alma kapasitesi	0,50-0,75 g/tane
Pişme süresi	30-40 dk

Manyas Kazak Fasulyesinin geçmişi, 1740 yılında Rusya'dan gelerek Manyas Gölü kenarındaki Kocagöl Mahallesi'ne yerleşen ve beraberinde getirdikleri tohumlarla fasulye tarımına başlayan Don Kazaklarına dayanır. Üretiminde, coğrafi sınırda bir önceki hasat döneminden elde edilen tohumluklar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Manyas Kazak Fasulyesinin yetiştiği topraklar, killi-tınlı yapıda olduğundan kolay işlenir. Temmuz ayı içinde toprak sürülüp keseksiz ve ufalanmış hale getirilerek iyi bir tohum yatağı hazırlanır.

Manyas Kazak Fasulyesinin üretiminde, *Phaseolus vulgaris* L. türü fasulyenin Manyas ilçesinde yetişen ve bir önceki hasattan elde edilen tohumluklar saklanarak, bir sonraki yetiştirme döneminde kullanılır. Tohumlukların çimlenme gücünün yüksek olmasına, bütün ve sağlam olmasına (hastalıklı, kırık, çürük, çatlak vb. olmamasına), ekilebilecek büyüklükte olmasına ve yabancı maddelerden ayrılmış olmasına dikkat edilir. Tohumluklar seçildikten sonra genellikle 30-40 kg çuvalara doldurularak güneş görmeyen, serin ve kuru bir ortamda (genellikle kerpiç evlerin bir odasında) bir sonraki ekim zamanına kadar saklanır.

Coğrafi sınırda ekim işlemi havalı mibzer ile gerçekleştirilir. Ekimler nisan ayının son haftasında başlar ve mayıs ayının son haftasına kadar kademeli olarak sürer. Sulama sayısı ve aralığı sezona göre değişmekle birlikte hasada kadar her hafta damlama sulama ile en az 6 kez sulama yapılır. Yabancı otlar mücadele için çapalama yapılır. Hasat, bitki ve baklalar sararmaya başlayıp tane sertleştiği dönemde başlar ve iklim koşullarına bağlı olarak eylül ayının ikinci yarısından itibaren ekim ayının ikinci yarısına kadar devam eder. Hasat edilen ürünler, harmana serilip kurutulduktan sonra yığın yapılır. 1 hafta sonra fasulye çıkartma makinesinde ayrılan taneler 3-4 gün güneş altında kurutulup ayıklandıktan sonra gıda ile temasa uygun çuvalara doldurularak dökme olarak piyasaya arz edilir. Manyas Kazak Fasulyesi serin ortamda muhafaza edilir. Bir sonraki yılın tohumlukları da bu aşamada ayrılır.

Manyas Kazak Fasulyesinin taze hali için hasat 10-15 gün öncesinden başlayabilir. Hasat edildikten sonra güneşte kurutulmaksızın piyasaya sunulur. Coğrafi sınırda sarı koza olarak da adlandırılır. Taze baklalar kabuğundan ayrıldıktan hemen sonra tüketilebilir veya -18 °C'de dondurularak vakumlu poşetlerde 6 aya kadar saklanabilir.

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

Manyas Kazak Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınırda bir önceki yetiştirme döneminden elde edilen tohumluklar kullanılarak yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Manyas Kazak Fasulyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bandırma Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Bandırma Ticaret Odası, Manyas Ziraat Odası ile Manyas İlçesi Kocagöl ve Hamamlı Mahalle Muhtarlıklarından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşturulacak en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Bandırma Ticaret Odası tarafından raporlanarak 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.

- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Bitki özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle bir önceki yetiştirme döneminden elde edilen tohumlukların kullanılması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Manyas Kazak Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

8. Biga Pirinci

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1402
Tescil Tarihi	: 05.07.2023
Başvuru No	: C2022/000045
Başvuru Tarihi	: 04.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Biga Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Biga Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstiklal Mah. İnönü Cad. No:37 Biga ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili
Kullanım Biçimi	: Biga Pirinci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Biga Pirinci ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Biga Pirinci; Latince tür adı *Oryza sativa* L. olan kültür bitkilerinin tanesi olan çeltiklerin tekniğine uygun olarak kavuzlarının soyulduktan sonra, çeşitli değirmenleme işlemleri uygulanarak embriyo, kabuk ile alöron kısımlarının kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen bir pirinçtir.

Coğrafi sınırda ilkbahar mevsiminin nemli ve yağmurlu, kış mevsiminin soğuk olması, Marmara Denizine komşu olması, yazların sıcak ve kurak geçmesi ile Akdeniz iklim özelliklerini göstermesi, coğrafi sınırda çeltik yetiştiriciliği için uygun iklim koşullarını sağlar.

Biga Pirinci üretiminde kullanılan çeltik bitkisi yaklaşık 1 m kadar boylanabilen, yaprakları yarı düşük ve açık yeşil renkli bir bitkidir. Salkımları düşük yapıdadır. Çeltik taneleri, sarı renkli ve uzundur.

Çeltikler olgunlaşmasını 3-4 aylık bir süre zarfında tamamlar. Dekar başına verim uygun yetiştiricilik, iklim vb. koşullara bağlı olarak ortalama 800 kg/da kadardır. Pirinç randıman oranı ise %50-60 arasındadır.

Biga Pirinci; uzun taneli pirinç (Tip A) sınıfında; dökme ya da ambalajlı olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Biga Pirinci, camsı ve mat bir görünüme sahiptir.

Biga Pirincinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Biga Pirinci Üretim Aşamaları

Tarla Tesisi: Taban arazilerde çeltiğin toprak hazırlığında en önemli husus, tarlanın iyi tesviye edilmesidir. Toprak tesviyesinin uygun bir şekilde yapılması ile daha geniş çeltik tavaları/tarlaları olarak hazırlanabilir. Böylelikle sulama ve sulama kontrolü kolaylaşır, zirai mücadele ve gübreleme uygulamalarından daha iyi sonuçlar alınabilir ve dolayısıyla ürün kalitesi ve verimi artar. Genellikle lazer kontrollü tarla tesviye makinaları ile düzeltilmiş çeltik tavaları/çeltik tarlaları şeklinde tarla tesisi yapılır.

Toprak ve İklim İstekleri: Çeltik ekilecek topraklar sonbahar aylarında pulluk, diskaro vb. tarım alet/ekipmanları ile sürüm yapılarak hazırlanmaya başlanır. Çeltik ekilecek toprakların; killi/tınlı ve alüvyonca zengin bir yapıda olması, geçirgenliğinin az, drenajının çeltik yetiştiriciliğine uygun ve tuzluluk oranının az olması vb. özelliklere sahip olması istenir.

İlkbahar mevsiminin nemli ve yağmurlu, kışların soğuk olması, yazların sıcak ve kurak geçmesi, Akdeniz iklim özelliklerinin bulunması çeltik yetiştiriciliği için istenilen iklim özellikleridir.

Ekim: Ürünün ekimi ile hasat zamanı arasındaki süre ortalama 4 aydır. Uygun yetiştiricilik ve iklim koşullarına bağlı olarak coğrafi sınırdaki haziran ayının ortalarına kadar geç çeltik ekiminin yapılabilir. Çeltik ekimi, tesviye edilmiş/düzeltilmiş çeltik tavalara/tarlalarına serpmeye yöntemiyle gerçekleştirilir. Ekimi yapılacak tohumların; bitki hastalık ve zararlılarından arı, yabancı ot ve kırmızı çeltik tohumları ile karışmamış, sertifikalı tohumluklardan seçilmesine özen gösterilir.

Sulama: Ekimden hemen sonra çeltik tavalara/tarlalara sulanır. Böylece tohumların çimlenmesi sağlanır. Çeltik tavalara/tarlalara, sulama suyu süreklilik arz edecek şekilde verilmelidir. İklim ve diğer yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak; üreticiler tarafından yeterince sulama yapılması gerekir. Tarlada sürekli su bulunması yabancı ot gelişmesini engeller ve çeltiğin daha iyi gelişmesine yardımcı olur.

Gübreleme ve Zirai Mücadele: Özellikle gelişme döneminde üre ve amonyum sülfat içeren gübreler ile gübreleme uygulaması yapılması uygun olur. Gübreleme için toprak analizlerine göre hareket edilmesi tavsiye edilir.

İlgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile yabancı ot ve zararlı mücadelesi yapılır.

Çeltik Hasadı ve İşlenmesi: Uygun yetiştiricilik ve iklim koşullarına bağlı olarak takriben yılın ağustos ayı sonu ve eylül ayı başında yeterli hasat olgunluğuna gelen çeltiklerin hasat edilmesine başlanır ve kasım ayının ortalarına kadar hasat devam eder.

Hasat edilen çeltikler iklim koşullarına da bağlı olarak; açık havada güneş altında 3-5 gün ya da tahıl kurutma makinelerinde kurutulur. Kurutulan çeltikler; yine tekniğine uygun olarak çeşitli değirmenleme, eleme işlemleri, kavuzlarından ve yabancı maddelerinden ayrılma işlemleri ile ilgili gıda mevzuatına uygun şekilde son ürün olarak pirinç olarak üretilir. Ayrıca kırık pirinç, kırıntı, istenmeyen taneler vb. unsurlar da bu işlemler sırasında tasnif edilerek üründen uzaklaştırılır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Hava sirkülasyonuna olanak tanıyan ortamlarda muhafaza ve depolama yapılır. Genellikle çuvallama şeklinde üst üste çuvallar şeklinde pirinçler depolanır. Ayrıca depolamalarda zararlı mücadelesi ve nem kontrolü yapılır. Ürünün depolanmasında hububat zararlılarına karşı mücadeleye ve yeterli hava sirkülasyonuna izin verecek şekilde uygun istifleme yapılmalıdır.

Piyasaya Arz: Biga Pirinci; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatın uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Çanakkale ilinde uzun yıllardır üretilen, üretildiği coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan ve üretilmesi emek isteyen Biga Pirincinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Biga Pirincinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Biga Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Biga Ziraat Odası, Biga Ticaret ve Sanayi Odası ile Biga 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 Biga Ziraat Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Biga Pirinci coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, çeltik hasadı ve işlenmesi, ürünün 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.

9. Sındırgı Kornişonu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1403
Tescil Tarihi	: 06.07.2023
Başvuru No	: C2020/467
Başvuru Tarihi	: 31.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Sındırgı Kornişonu
Ürün / Ürün Grubu	: Kornişon / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Sındırgı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Camicedit Mh. Cumhuriyet Meydanı N:1 Sındırgı BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Sındırgı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sındırgı Kornişon ibareli ibaresi aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sındırgı Kornişon ibareli ibaresi logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sındırgı Kornişonu; coğrafi sınırda yetişen ve turşu üretiminde kullanılan kornişondur. Üretimde sertel ve vertina tohumları kullanılır. Yapısı sert olup büyüklüğüne göre 3 kalite olarak sınıflandırılır.

- 1. Kalite: 0-6 cm boy, en fazla 2 cm
- 2. Kalite: 6-9 cm boy, 2 – 3cm
- 3. Kalite: 9-12 cm boy ve 3 cm'den büyük

Sındırgı Kornişonu; drenajı iyi, kumlu-tınlı veya tınlı-kumlu organik maddesi zengin topraklarda ve yüksek rakımlı yerlerde yetişir. Ağır topraklarda çiçek teşekkülü gecikir. Kök kök hastalıkları gelişir ve çürümeler meydana gelir. Hafif toprakların özellikleri organik madde ile düzeltilerek, uygun ticari gübreleme yapılırsa, yetiştiricilikte kullanılabilir. Erkencilik için kumlu ve kumlu-tınlı topraklar, bunun yanında bol ürün almak için tınlı topraklar tercih edilir. İyi bir yetiştiricilik için toprağın pH değeri 5,5- 6,7 arasında olmalıdır.

Sındırgı Kornişonunun üretiminde, sıcaklığın mayıs ve ağustos aylarında 35 °C'nin altında olması, ürün özelliklerini doğrudan etki eder. Sındırgı Kornişon üretiminde iklim kadar bol sulama yapılabilmesi de oldukça önemlidir.

50 yılı aşkın süredir yetiştirilmekte olan Sındırgı Kornişonunun bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Sındırgı Kornişonunun bazı özellikleri

Özellik	Değer
Nem	93-95,16 g/100g
Mg (Magnezyum)	382-383,9 mg/kg
Toplam asitlik	0,11-0,13 g/100g (sitrik asit)
Kül	0,89-0,92 g/100g
Fe (Demir)	10-11,73 mg/kg

Üretim Metodu:

Sertel ve vertina tohumlarından olan Sındırgı Kornişonunun yetiştirilmesinde, mayıs ayının son haftasında seralarda fideleme işlemi yapılır, yani tohumlar viyollere ekilir. Ekilen tohumlar 2 günde bir ya da hava sıcaklığı 35 °C'nin üzerindeyse her gün sulanır.

Ekimden önce tarla 25-30 cm derinlikte sürülür ve karıklar açılır. Ekimde hasadın verimini arttırmak için karıklara, üzerlerinde 30 cm aralığında delikleri bulunan siyah poşetler uzunlamasına serilir.

Viyollere ekilen tohumlar, 15 içinde filizlenir ve ekimi takip eden bir ayın sonunda, tarladaki karıkların içine serilen poşetlerde bulunan deliklere ekim yapılır. Fidelerin gövde kısmının yaklaşık yarısı toprakla kapatılacağı için, ekim öncesi fidenin boyunun 25-30 cm üzerinde olması gerekir. Burada amaç, dikimden sonra rüzgâr ve diğer dış faktörler nedeniyle bitkinin sarsılıp kökün olumsuz etkilenmemesidir. Kısaca rüzgâr gibi etkenlerden koruma amaçlı bitkinin mukavemetinin artırılması gerekir. Bu boylarda bitki çiçeklenmeye başlar.

Sebzenin olgunlaşma süreci boyunca haftada bir mantar ve böceklenme riskine karşı ilaçlama yapılır. Bununla birlikte yine aynı süre içinde doğal gübreler, verimi arttırmak için kullanılır. Bu gübrelerin yıllanmış olması, ürün özellikleri bakımından önemlidir.

Fidelere ilk can suyu verildikten sonra gün aşırı sulama yapılır. En uygun sulama şekli damla sulamadır. Çiftçini damla sulama imkânı yoksa masuraların yanına açılacak karıklara su verilerek salma sulama sistemi kullanılır. Sulama sabah ya da akşam yapılır. Hava sisli ise sabah sulama yapılmadan akşamları sulama yapılabilir. Ayrıca hava sıcaklığı 35 °C'nin üzerinde ise her gün damla sulama yapılabilir. Sulama işleminin başka yöntem ve zamanlarda olması bitkinin küflenmesine ve çürümeye neden olur.

Sulamalardan sonra toprak tavında iken bitkinin kök bölgesinin havalandırılması, kaymak tabakasının kırılması ve ot mücadelesi için çapa yapılır. Bitkiler sıra aralarını örtmeye başlayınca, yani tarlaya yayıldığında çapalama işlemine son verilir. Bahsi geçen yayılma süresi tarlaya bitkinin ekildiği tarihten itibaren 1 ay içerisinde gerçekleşir. Bitki toprağa yayıldıktan sonra çapalama yapılmaz.

Hava sıcaklığı ortalama 35 °C olması halinde ilk hasat, fidelerin dikiminden itibaren 25-30 gün sonra yapılır. Devam eden süre içinde tarla takip edilerek hasat işlemi devam ettirilir. Hava sıcaklığının ortalama 35 °C olması durumunda hasat 1,5 ay sürer. Ancak 35 °C'nin altında ise hasat süresi 2 aya kadar uzar, Hasat edilen Sındırgı Kornişonları, boyutlama makinelerinde büyüklüklerine göre sınıflandırılır. 1. Kalite: 0-6 cm boy, 2 cm en; 2. Kalite: 6-9 cm boy, 3 cm en ve 3. Kalite ise 9-12 cm boy ve 3 cm'den kalın olanlardır. Kök başı na 8-15 arasında meyve alınır. Turşuluk kornişonlar hasat edilir edilmez çok soğuk su ile hemen soğutulup 2 gün süre ile 7-10 °C sıcaklıkta saklanabilir. Ancak en ideali, aynı gün içinde ve soğuk hava tertibatı olan araçlarla turşu fabrikalarına gönderilmeleridir.

Denetleme:

Denetimler; Sındırgı Belediyesinin koordinasyonunda ve Sındırgı Belediyesinden, Sındırgı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve S.S Yaylabayır Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak ayrıca şikâyet olması ve gerek görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan çeşitlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün, nem, magnezyum, toplam asitlik, kül ve demir miktarları bakımından uygunluğunu ve Sındırgı Kornişon ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

10. İscehisar Mermer Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1404
Tescil Tarihi	: 07.07.2023
Başvuru No	: C2022/000381
Başvuru Tarihi	: 07.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İscehisar Mermer Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İscehisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fatih Mah. Dere Sok. İscehisar AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili İscehisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: İscehisar Mermer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İscehisar Mermer Kebabı; dana kıyma ve/veya kuzu kıyma, baharat ve diğer bileşenler kullanılarak köfte şeklinde hazırlanarak pişirilir. Pişirilmesinde mermer kullanılması ile diğer pişirme tekniklerinden ayrılır.

İscehisar Mermer Kebabı; ısıya dayanıklı gıda ile temasa uygun mermerin ısıtılması ve üzerinin iç yağı ile yağlanarak sıcak mermer üzerinde pişirilip servisinin yapıldığı bir yemektir.

İscehisar Mermer Kebabı; İscehisar ilçesinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisi olup tarihçesinde özellikle piknik ve misafir ağırlamalarında ikram edildiği bilinir.

İscehisar Mermer Kebabının hazırlanmasında; coğrafi sınıra özgü olarak ısıtılan mermer üzerinde pişirme şeklinde üretim metodu bulunur. Mermer kullanılmasının başlıca avantajı; mermerin çabuk ısınıp geç soğuması ile mermerin iç yağı ile yağlanması ve pişirilecek etin kendi yağı ile mermer üzerinde pişirilmesini sağlamasıdır. Bu durum kebabın lezzetli olmasını ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan İscehisar Mermer Kebabı üretimi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple İscehisar Mermer Kebabının; üretildiği İscehisar ilçesi ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

İscehisar Mermer Kebabı Bileşenler Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

Köfte hazırlanması için kullanılacak bileşenler:

- 1 kg dana kıyma ya da 0,5 kg dana kıyma ve 0,5 kg kuzu kıyma,
- 400 g kuru soğan,
- 70 g galeta unu ya da ekmek içi,
- 50 ml doğal mineralli su ya da 5 g karbonat,
- 1 adet yumurta,
- 4 diş sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5'er g kırmızıbiber, karabiber, kimyon.

Mermerin yağlanmasında kullanılan bileşenler:

- 150 g iç yağı ve/veya isteğe bağlı 100 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı/zeytinyağı).

Serviste isteğe bağlı bulunabilecek bileşenler:

- 1 kg sucuk (dilimlenmiş veya boyuna kesilmiş),
- 1 kg tavuk eti (ince şekilde açılmış veya doğranmış tavukgöğsü, kanat, pirzola),
- 1 kg kırmızı et (ince şekilde açılmış veya doğranmış dana ya da kuzu eti),
- 300 g patates kızartması,

- 300 g yoğurt,
- 250 g kuru soğan, yeşilbiber, domates,
- Yarım demet maydanoz,
- 10 g tuz,
- 5'er g kırmızıbiber, karabiber, kimyon, kekik.
- Pide veya ekmek.

İscehisar Mermer Kebabının Hazırlanması:

Köfte için verilen bileşenler verilen sırayla karıştırılarak iyice karışınca kadar özenle yoğurulur. Daha sonra üzeri kapatılarak ortalama 1 saat kadar dinlendirilir. Dinlendirilen karışım et elle köfte haline getirilir.

İscehisar Mermer Kebabının dengeli ve iyice pişirilebilmesi için sıcak mermer kullanılır. Isıtılan sıcak mermerin üzeri iç yağı ile yağlanır. Pişirilecek gıdalar mermer üzerine birbirine değmeyecek şekilde sıralanarak iç yağı ile iki tarafı eşit şekilde pişirilir. Mermer üzerine köfteler, isteğe bağlı sucuk, tavuk eti, kırmızı et, soğan, yeşilbiber, domatesler yerleştirilir. Pişme durumuna göre aralıklarla çevrilir. Bu işlemi kolaylaştırmak için bu gıdalara çöp şişte takılabilir. İstenilen pişme ve kızarma durumuna gelenler servis tabağına alınır.

Servis: Servis tabakları içerisine önce köfteler alınır. İsteğe bağlı olarak yanında sucuk, tavuk eti, kırmızı et, kuru soğan, yeşilbiber, domates, patates kızartması, yoğurt, maydanoz, tuz, baharat, pide veya ekmek verilebilir.

İscehisar Mermer Kebabının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan İscehisar Mermer Kebabı üretiminde özellikle köfte ve diğer bileşenlerin hazırlanması, sıcak mermerin üzerinde pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği İscehisar ilçesi ile ün bağı bulunan İscehisar Mermer Kebabının tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İscehisar Belediyesinin koordinatörlüğünde; İscehisar Belediyesi ile İscehisar 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 İscehisar Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; İscehisar Mermer Kebabı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğunu ve "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

11. Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1405
Tescil Tarihi	: 10.07.2023
Başvuru No	: C2022/000424
Başvuru Tarihi	: 29.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Savaştepe ilçesi
Kullanım Biçimi	: Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri; koyun ve inek sütü karışımı ya da sadece inek sütü kullanılarak Balıkesir ili Savaştepe ilçesinde üretilir. Sert kabuklu, rengi sarıdan beyaza kadar olabilen, yarıksız ve gözenekli yapıda, sertlik derecesine göre ise ağırlıklı olarak sert ve az da olsa yarı-sert peynir sınıfına giren, salamura olgunlaştırılmış peynirdir.

Koyun sütü, çoğunlukla Kıvrıcık, Kıvrıcık Merinos melezi ırklarından elde edilir ve bu ırkların sütleri, nisan, mayıs ve haziran aylarında artış gösterdiğinden, bu dönemde üretilen peynirlerde koyun sütü kullanılabilir. Koyun sütü üretiminin az olduğu zamanlarda ise sadece inek sütü kullanılır. Koyun sütü ve inek sütü karışım halinde kullanılacaksa koyun sütünün oranı en az % 40 olmalıdır.

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinde telemeye şekil verilmesi, geleneksel yöntemlerle yapılır ve coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Teleme, süzek bezlerine toplanarak askıdaki çengellere asılır ve şişler ile delikler açılarak peynir altı suyu uzaklaştırılır. Bu aşamada telemeye, “kelle” şeklini alır. Kalan peynir altı suyunun uzaklaştırılması delikli kalıplarda 12-16 saat baskılanarak gerçekleştirilir. Kuru dinlendirme aşamasında baskılama işleminden kalan su uzaklaştırılıp renk oluşumu sağlanır. Parçalara bölündükten sonra salamura bekletilerek çapları en fazla 10 mm olan gözenekler oluşturulur.

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin Özellikleri

Özellik	Değer
Renk	Sarıdan açık sarıya kadar ve beyaz renk
Kabuk yapısı	Sert
Sertlik derecesi	Sert veya yarı-sert
Olgunlaşma süresi	En az 120 gün
Nem içeriği	En çok % 60
Kuru maddede tuz (NaCl)	En fazla % 7,5
Yağlılık sınıfı (kuru maddede süt yağı, %)	Tam yağlı: $45 \leq \text{süt yağı}$ Yarım yağlı: $25 \leq \text{süt yağı} < 45$
Gözenek yapısı	Son üründe oluşan gözeneklerin çapı en fazla 10 mm'dir. Gözenekler farklı boyutlarda olup homojen dağılım gösterir.

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Savaştepe ilçesinin mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimi, telemeye şekil verilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin üretiminde kullanılan sütler coğrafi sınırda yetişen hayvanlardan temin edilir. Nisan-haziran ayları arasında koyun sütünün bulunduğu dönemde bu sütler ile aynı dönemde üretilen inek sütü karıştırılarak kullanılabilir. Koyun sütünün bulunmadığı dönemlerde ise sadece inek sütü kullanılır.

Küçükbaş hayvanların beslenmesi, yaklaşık %80-90'ı mera otlamasıyla yapılır. %10-20'si yonca, arpa-yulaf ezmesi (pelet yem), küspe ve mısır silajı ile beslenir. Büyükbaş hayvanların beslenmesi, %70'i kaba yem ile yapılır. Kaba yemin % 50'si silaj ve şeker pancarı küspesi, geri kalanı ise yonca, yulaf ve samandan oluşur. Pelet yem beslenmenin % 30'unu oluşturur.

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin üretiminde kullanılan sütler, asitlik gelişimini engelleyici / nötrleyici maddeler içermez. Yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmaz.

Toplanan çiğ süt süzülür ve içinde bulunabilecek yabancı maddeler uzaklaştırılır. Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına aktarılarak 50-65 °C sıcaklıkta en fazla 15 dakika ısıtılma tabi tutulur. Isıtılma işleminden sonra mevsimine göre 30-35 °C aralığında değişen mayalama sıcaklığına kadar soğutulur. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumu için önemli olup, mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde peynir mayası olarak şırdan mayası kullanılır. Maya miktarı 100 litre süt için 10-20 g'dır. Mayalama süresi genellikle 1-1,5 saat aralığındadır.

Mayalama işlemiyle oluşan pıhtı pirinç tanesi büyüklüğüne ulaşınca, haşlama aşamasına geçilir. Pıhtı, 80-95 °C'deki sıcak su uygulanarak haşlanır. Peynir altı suyunun sıcaklığı, genellikle 38-45 °C aralığında seyreder.

Haşlama işlemi tamamlandığında telemeye, peynir altı suyundan ayrıştırılır. Telemeye şekil verilmesinde, geleneksel yöntemler kullanılır. Teleme, süzek bezine alınarak askıdaki çengellere asılır. Gıda ile temasa uygun metal şişler kullanılarak alttan üste doğru hızlı şekilde delikler açılır ve peynir altı suyunun bir kısmının uzaklaşması sağlanır. Bu uygulamayla birlikte telemeye, "kelle" şeklini alır. Bu uygulama ile suyun süzülmesi yanında telemenin soğuması da ayrıca sağlanır. Daha sonra kalan peynir altı suyunun uzaklaşması için süzme niteliğine sahip delikli kalıplarda en az 1 saat baskılama işlemiyle peynir altı suyundan ayrıştırılır. Bu şekilde 1 gece bekletilen peynirler, 3 parçaya bölünür ve kuru dinlendirmeye alınır. Kuru dinlendirmede 10-12 °C sıcaklıktaki odalarda en az 1 hafta dinlendirme yapılarak sarı renk oluşumu ve peynir kitlesinin kesilmesine istinaden fazla su ayrılır. Oda koşullarında 14-16 bome aralığına sahip salamurada 5-10 gün aralığında dinlendirilerek göz açım aşaması gerçekleşir. Daha sonra 4 °C sıcaklığındaki odalarda en az 120 gün süre ile salamurada olgunlaştırılır.

Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri, olgunlaştırma işleminden sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye sunulur. Ürünün muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi 8 °C'nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir.

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

Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Savaştepe ilçesinin mutfak kültürü ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimi, telemeye şekil verilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Üretimde kullanılan süt, coğrafi sınırda yetiştirilen koyun ve ineklerden elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Savaştepe Mihaliç Kelle Peynirinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Savaştepe Belediyesi ile Savaştepe İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimde kullanılan çiğ sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi
2. Özellikle telemeye şekil verilmesi ve olgunlaşma süresi olmak üzere üretim metoduna uygunluk
3. Ürünün renk, sertlik, gözenekli yapı özelliklerinin uygunluğu
4. Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu
5. Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri 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.

12. Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci / Balıkesir Kuzu Kokoreci

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1406
Tescil Tarihi	: 10.07.2023
Başvuru No	: C2022/000445
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci / Balıkesir Kuzu Kokoreci
Ürün / Ürün Grubu	: Kokoreç / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; Balıkesir mutfak kültürüne özgü ürünlerden birisidir. Ürünün tarihsel geçmişinde özellikle Susurluk ilçesinin Göbel Mahallesi'nde yaygın olarak üretilmesi ile alışlagelen adıyla tüketicileri arasında Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci olarak bilinir. Bu nedenle üretildiği Balıkesir ili ile ün bağı bulunur.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; kesimi yapılan kuzuların karkas çıkarma işlemlerinden sonra halk arasında çöz yağı ve/veya gömlek yağı olarak bilinen kuzu bağırsağı çevresinden elde edilen ve/veya kuzunun içkembesi üzerinden elde edilen iç yağları ile temizlenmiş ve ısıtılma tabii tutulmuş, halk arasında bumbur olarak da bilinen kalın bağırsak ile üstüne ince bağırsağın sarılması ile hazırlanan ve sonrasında dondurma işlemi yapılan bir üründür. Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; dondurulmuş olarak ya da pişirilerek piyasaya arz edilen bir üründür.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; genellikle rulo sarma şeklinde piyasaya arz edilmekle birlikte isteğe bağlı olarak dilimlenmiş şekilde tüketime sunulur. Dondurulmuş ya da hızlı dondurulmuş olarak üretilen Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni kurallarına uygun olarak hazırlanır ve pişirilerek tüketilir.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu ile ustalık becerisi gerektiren bir üründür.

Üretim Metodu:

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci Bileşenler Listesi (Ortalama 3 kg için):

- 1-1,5 kg ince bağırsak,
- 1 kg kalın bağırsak,
- 0,5-1 kg çöz yağı ya da 0,5 kg çöz yağı+0,5 kg gömlek yağı.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci Üretim Aşamaları ve Dondurulması:

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen kuzuların kalın bağırsak, ince bağırsak, çöz ve gömlek yağlarından asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak üretilir.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci; genellikle ortalama 3 kg ağırlığa sahip olacak şekilde 1 adet şişe rulo şeklinde sarılarak üretilir. Ancak gıda işletmecileri tarafından bileşenler listesine uygun şekilde hazırlanacak ürünlerde kullanılacak bileşenlerin miktarları orantılı olarak azaltılıp, çoğaltılabilir.

Üretimde kullanılacak olan bağırsaklar ve iç yağlar, başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ve ilgili gıda mevzuatına uygun olarak seçilir ve özenle temizlenir.

İlk işlem olarak gıda ile temasa uygun şişler üzerine; çöz yağı ve/veya gömlek yağı ve kalın bağırsak birlikte sarılır. Rulo şeklinde sarılan bu kısım, kokorecin iç kısmını merkezini oluşturur. Dış kısım için ayrı bir sarım işlemi ile yaklaşık iki adet ince bağırsak kullanılarak bu rulonun üstüne sarım yapılır. Bu sarım işleminde kokorecin iç kısmın tamamen sarılması ve örtülmesi sağlanır.

Sarım işlemi tamamlandıktan sonra ürününün sarıldığı şişler birbirine temas etmeyecek şekilde askılara asılarak 250-260°C sıcaklık aralığında tekniğine uygun olarak 30 dakika kadar ısıtılma tabi tutulur. Isıl işlem gören kokoreçler, oda koşullarında yaklaşık 1 saat kadar soğumaya bırakılır. Kokoreçlere takılan şişler çıkarılır ve isteğe bağlı olarak kokoreçler dilimlenebilir. Hazırlanan ürünler daha sonrasında gıda işletmesinin şartlarına göre -5°C ila 0°C sıcaklık aralığında 2-3 saat kadar dinlendirilir. Dinlendirilen ürünler genellikle -40°C ila -45°C sıcaklık aralığında tekniğine uygun olarak dondurma/hızlı dondurma işlemi yapılarak dondurulur.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci Ambalajlanması, Taşınması, Muhafazası, Depolanması ve Piyasaya Arzı:

Dondurulmuş ya da hızlı dondurulmuş Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile gıda ile temasa uygun şekilde ambalajlanır.

Ürünün; dondurulmuş olarak üretiminden piyasaya arzına kadarki tüm aşamalarında (dondurulması, taşınması, muhafazası, depolanması ve piyasaya arzı) -18°C'yi aşmayacak şekilde soğuk zincir gereklilikleri sağlanır.

Dondurulmuş ya da hızlı dondurulmuş Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci için satın alan tarafından muhafazası için gerekli sıcaklık ve/veya ekipman ürün etiketinde belirtilir. Ayrıca dondurulmuş Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokorecinin etiketinde ve/veya ambalajında; tüketicinin kolaylıkla görebileceği şekilde “Çözüldükten sonra tekrar dondurmayın.” ifadesi yer alır.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci Pişirilmesi ve Servisi:

Piştirilecek olan ürünün soğuk zincir koşullarından alınarak tercihen oda sıcaklığında ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek çözülmesi sağlanır.

Çözülmesi tamamlanan ürün; tekrar şişlere takılarak rulo halinde ya da dilimlenmiş olarak; kokoreç pişirmeye uygun ocaklarda/ızgaralarda, tercihen odun veya kömür ateşi üzerinde pişirilir.

Servisi yapılacak olan kokoreç istenilen büyüklükte dilimlenir ve bu dilimlerin iç kısımları ızgarada/tavada yaklaşık 5 dakika kadar pişirilerek mühürlenir. Servis aşamasında kokorecin üzerine; tüketici isteğine bağlı olarak baharat olarak biber, kimyon, kekik ve tuz ilave edilebilir.

Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokorecinin; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Üretim metodu bakımından farklılaşan Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokorecinin hazırlanmasında; kuzu bağırsaklarının seçimi, özenle temizlenmesi, dondurulması aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Balıkesir ili ile ün bağı bulunan Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokorecinin pişirilmesi ve servis edilmesi aşamaları hariç olmak üzere diğer üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Balıkesir Büyükşehir Belediyesi ile Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca her yıl düzenli olarak Balıkesir Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen diğer 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.

13. Karamürsel Simit Dolması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1407
Tescil Tarihi	: 10.07.2023
Başvuru No	: C2022/000289
Başvuru Tarihi	: 07.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karamürsel Simit Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karamürsel Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 4 Temmuz Mah. Cumhuriyet Cad. No:2 Karamürsel KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Karamürsel ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karamürsel Simit Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karamürsel Simit Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karamürsel Simit Dolması; buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamura uzun simit şekli verilmesi, taş fırında rengi kızarmadan pişirilmesi, arasına iç harç koyulması, sırasıyla süt-su ve yumurta-süt karışımlarına batırıldıktan sonra tereyağında kızartılması suretiyle Karamürsel ilçesinde üretilen fırıncılık mamulüdür. Coğrafi sınırda “dolmalık pide” adıyla da bilinir.

Karamürsel Simit Dolmasının hamuru taş fırında pişirilmeden önce üzerine buğday unu ve kepek karışımı sürülür. Üzeri kızarmadan açık renkteyken fırından çıkarılır.

Karamürsel Simit Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Karamürsel ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle sahur ve iftar sofralarında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karamürsel Simit Dolması için bir kaba 50 kg buğday unu, 40 litre su, 600 g tuz ve 500 g maya konularak 25 dakika boyunca yoğrulur ve 30 dakika dinlendirilerek hamurun mayalanması beklenir. Mayalanan hamur 400 g'lık bezelere ayrılır, 30 dakika daha dinlendirildikten sonra yuvarlanarak çapı 50-60 cm olan uzun simit şekli verilir. Pişirilirken fırına konulmadan evvel buğday unu ve kepek karışımına bulanarak fırına verilir. Taş fırında, 320°C'de 4-5 dakika pişirilir. Kızarması beklenmez, rengi beyaz bir şekilde çıkarılır (Şekil 1).



Şekil 1

Fırından çıkarılan uzun simitler, istenilen büyüklükte parçalara ayrılır ve her bir parça, uzunlamasına kesilir.

İç harç; tercihen peynirli, ekşimek-maydanozlu, kıymalı, kaşarlı, sucuklu vb. şekilde hazırlanabilir.

Peynirli harç: Coğrafi sınırda “kırık peynir” olarak adlandırılan inek sütünden üretilen yağlı peynir parçasından 300 g kullanılır.

Ekşimek-maydanozlu harç: Coğrafi sınırda inek sütüne limon ya da sirke damlatılarak elde edilen ve “ekşimek” olarak adlandırılan malzemeden 300 g ve 35 g maydanoz karıştırılarak kullanılır.

Bir kapta 200 ml süt ve 200 ml su karıştırılır. İçi doldurulan simit parçaları bu karışıma batırılıp çıkarılır ve açılmamaları için elle sıkılır. Başka bir kapta yumurta, yarım bardak süt ile çırpılır. Doldurulan simit parçaları daha sonra bu karışıma batırılıp tavada kızdırılmış tereyağında önlü arkalı kızartılır.

Servisi; sade ya da salata, maydanoz, domates vb. ürünler ile yapılabilir.

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

Karamürsel Simit Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Karamürsel ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karamürsel Simit Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Karamürsel Belediyesinin koordinasyonunda; Karamürsel Belediyesi, Kocaeli Fırıncılar Esnaf ve Sanatkârlar Odası ve Karamürsel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Karamürsel Simit Dolması 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.