



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 223

Yayın Tarihi

15.06.2026

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

# 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.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları Kanunun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişilerin üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirmeleri gerekmektedir.

## İÇİNDEKİLER

<b>1.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 223. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi .....	4
<b>2.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı .....	7
<b>3.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı .....	28
<b>4.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı .....	53

## 1. Bölüm

### Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 223. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi

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

##### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000405	Kasaba Kavunu	7
2.	C2023/000355	Yarımada Hurma Zeytini	10
3.	C2024/000177	Kırıkkale Hasandede Üzümü	13
4.	C2024/000377	Bilecik Balı	16
5.	C2025/000148	Reşik	20
6.	C2025/000188	Trabzon Dondurması	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.	1853	Adıyaman Tene Helvası	28
2.	1854	Beytüşşebap Sehleber Kebabı	30
3.	1855	Gökova Susamı	32
4.	1856	Çanakkale Meşe Balı	35
5.	1857	Kahta Patlıcanlı Ayran Çorbası / Kahta Balcamı Dev Çorbası	38
6.	1858	Hatay Müşebbek Tatlısı	40
7.	1859	Hatay Arap Kebabı	43
8.	1860	Eminönü Balık Ekmek	45
9.	1861	Zivzik Narı	47
10.	1862	Bafra Pirinci	50

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

---

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

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	231	Trabzon Kazaziyesi	53

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

## 2. Bölüm

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

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

#### 1. Kasaba Kavunu

<b>Başvuru No</b>	: C2022/000405
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.11.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kasaba Kavunu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Turgutlu Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Turan Mah. Yedieylül yolu No:23 Turgutlu MANİSA
<b>Vekil</b>	: Berke Funda (Normpatent Marka Patent Tasarım ve Dan. Tic. Ltd. Şti)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Manisa ili Turgutlu ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kasaba Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kasaba Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kasaba Kavunu (*Cucumis melo* L.); Manisa ili Turgutlu ilçesinde üretilen, bol sulu, tatlı ve aromalı bir kavundur. Turgutlu ilçesi Osmanlı zamanında “Kasaba” olarak adlandırılmıştır. Halk arasında da bu isim kabul görmüş ve hala sıklıkla kullanılmaktadır. Kasaba Kavununun ismi de buradan gelmiştir.

Kasaba Kavununun en önemli ayırt edici özelliği lifsiz meyve etli, çok tatlı ve sulu olmasıdır. Gece ve gündüz sıcaklık farkının yüksek olması, kavunun şeker oranını artırır. Meyvede suda çözünebilir kuru madde miktarı (briks değeri) % 11,6 - 12,0 arasındadır. Erkenci olan bu kavun, hasat edildikten sonra kuru ve serin ortamlarda 3 - 4 hafta saklanabilir.

Kasaba Kavunu üretimi, üreticilerin kendi ürettikleri kavun meyvelerinden aldıkları tohumlar ile gerçekleştirilir. Kasaba Kavunu tohumları oval-elips şekilli, sarı ve koyu sarı renklidir. 30 - 50 adet tohum ağırlığı bir gram gelmektedir. Tohum, canlılığını normal koşullarda 5 - 8 yıl muhafaza eder.

Kasaba Kavunu bitkileri 3 - 4 ana dallı gelişim göstermekte olup kuvvetli bir habitus yapısına sahiptir. Tam gelişmiş yapraklar beş parçalı, yaprak üzeri parlak yeşil, yaprak altı mat yeşil ve bol tüylüdür. Genç sürgün yaprakları yeşil renkte, sürgün ucu bol tüylüdür. Her boğumda 1 ya da 2 çiçek bulunur. İlk çiçekler hep erkek çiçek olup dişi çiçekler 5 - 7 boğumlardan sonra oluşur. Erkek ve dişi çiçekler bol tüylüdür. Her boğumda kuvvetli sülükler mevcuttur.

Kasaba Kavunu; uzun ve silindirik yapıda olup sap bağlantı kısmı ile çiçek ucuna doğru sivrileşir ve belirgin dilimlidir. Olgunlaşmamış meyve yeşil zemin renkli ve dilimli yapıdayken, olgunlaştığında açık sarı zemin renk alır; belirgin dilim çukurları ise yeşil rengini korur.

Tablo: Kasaba Kavununun Morfolojik Özellikleri

Meyve Özellikleri	Değerler
Meyve şekli	Uzun ve silindirik
Meyve ağırlığı	2,0 - 2,5 kg/adet
Meyve kabuğu ve rengi	Düz meyve kabuklu, dilimli, sarı
Meyve çapı (eni)	13 - 16 cm
Meyve boyu	26 - 29 cm
Meyve kabuk kalınlığı	0,6 - 0,7 cm
Meyve eti kalınlığı	2,2 - 3,3 cm

Kasaba Kavunu ile coğrafi sınır arasında güçlü bir ün bağı bulunmakta olup tüm üretim aşamaları belirlenen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmektedir.

### **Üretim Metodu:**

Kasaba Kavunu üretimine doğrudan tohum ekimi ile ya da viyollerde yetiştirilen fidelerin esas yerlerine dikimi ile başlanır.

**Toprak Hazırlığı:** Kasaba kavunu üretimi bölgede kışlık sebze üretimi arkasından ya da kış aylarında boş bırakılan tarlalarda yapılır. Eğer tarla kış aylarında boş bırakılacak ise kasım ayında tarla derin sürülür ve bahar dönemine kadar bırakılır. Bahar döneminde (mart sonu - nisan başı) tarlada gelişen yabancı otların yok edilmesine yönelik 20 cm derinliğinde yüzeysel işleme yapılır, taban gübrelemesi yapılır ve tohum ekim sıraları oluşturulur. Buna karşılık kışlık sebze arkasından kavun üretimi yapılacak ise kışlık sebzenin son hasadından sonra yine bahar aylarında (nisan başı) yapılacak toprak işleme ile tohum ekim yeri hazırlığı yapılır.

**Tohum Ekimi / Fide Dikimi:** Tohum Ekimi / Fide Dikimi: Kasaba kavununda üretim, doğrudan tohum ekimi veya fide dikimi şeklinde yapılır. Tohum ekimi mart ayı sonu ile nisan ayı arasında gerçekleştirilir. Fide ile üretimde ise tohumlar şubat ayının ikinci yarısı ile mart ayı başında büyük hücreli viyollere veya torbalara ekilir. Yaklaşık 40 - 45 günde yetişen fideler nisan ayı başında tarlaya dikilir.

Tohum ekimi, işçiler tarafından çepin ile açılan ocaklara her ocakta 3 - 4 adet tohum bulunacak şekilde yapılır. Fide ile üretimde ise her ocağa genellikle 1 fide dikilir. Tohumlar tavlı toprağa 5 - 7 cm derinliğe ekilir. Üretim, karık usulü veya damla sulama sistemi kullanılarak gerçekleştirilebilir.

Kasaba kavunu üretiminde sıra arası mesafe en az 140 cm olup önerilen sıra arası mesafe 210 - 280 cm'dir. Sıra üzeri mesafe ise 70 - 100 cm arasında değişir. Bu dikim aralıklarına uyulması halinde dekarda yaklaşık 400 - 450 kavun bitkisi bulunur.

**Bakım:** Tohum ekiminden yaklaşık 10 gün sonra çimlenme ve fide çıkışı tamamlanır. Bitkiler iki hakiki yaprak oluştuğunda ocaklarda seyreltme çapası yapılır. Her ocakta 2 bitki bırakılır. Kol atma başlangıcındaki ikinci çapa ile ocakta tek bitki bırakılır. Sıra arası ise bu döneme kadar yağış durumuna göre değişmekle birlikte iki ya da üç kez kazayağı ile işlenir. Bunda sonra hasat dönemine kadar başka bir işlem yapılmaz. Fide dikiminden sonra ise bir kez sıra üzeri çapası yine kol atma dönemine kadar da iki veya üç sıra arası çapası yapılır.

**Sulama:** Kasaba Kavunu hem sulu hem de susuz koşullarda yetiştirilir. Ancak iklim değişikliğine bağlı yüksek sıcaklıklar görüldüğü durumlarda damla sulama yöntemiyle sulama yapılır. Bu sulama uygulaması yüksek sıcaklık değerlerine bağlı olarak değişmekle birlikte meyve tutum döneminde başlayarak meyve tam iriliğine kadar olan süreçte (yaklaşık 1,5 - 2,0 ay) devam eder. Deniz seviyesinden yaklaşık 600 m ve üzeri rakımlı bölgelerde ise sulama yapılmadan da yetiştiricilik yapılabilir.

**Gübreleme:** Kasaba Kavunu yetiştiriciliğinde bitki gübre isteği toprak analizine göre belirlenir. Kasaba Kavunu organik maddece zengin topraklarda yetişir. Toprakta organik madde miktarı düşük ise ortalama 4 - 5 ton / da iyi yanmış çiftlik gübresi (ahır gübresi) verilir. Çiftlik gübresi tohum ekimi ya da fide dikiminden önce toprak hazırlığı sırasında verilir. Toprak analizi sonucuna göre çiftlik gübresi ile birlikte toprak işleme sırasında temel gübreleme olarak belirlenen ve kavun üretimi için gerekli olan 8 kg / da azot, 10 - 12 kg / da fosfor ve 15 - 20 kg / da potasyum verilir. Meyvelerin irileşme döneminde de 4 - 6 kg / da azotlu gübre verilir. Ancak bu gübre miktarları damla sulama yönteminde sulama ile birlikte yetiştirme dönemi içerisinde belirli aralıklarla bölünerek de uygulanabilir.

**Zirai mücadele:** Kavun üretiminde karşılaşılabilecek hastalık ve zararlı etmenlerinin yoğunluğu üretim ekolojisine, toprak hastalık etmeni bulaşıklık oranı ve sulu ya da susuz yetiştiricilik yöntemlerine göre değişiklik gösterir. Özellikle susuz yetiştiricilikte hastalık ve zararlı etmeni sorunu ile daha az karşılaşılır. Buna karşılık toprak kaynaklı hastalık etmenleri ile bulaşık tarlalarda ise özellikle sulu üretim yönteminde solgunluk hastalığı (*Fusarium oxysporum* f. sp. *melonis*) kavun yetiştiriciliğini sınırlandıran en önemli fungal hastalıklardan biridir. Benzer şekilde külleme ve mildiyö gibi hastalıkları da kavun üretiminde mutlaka mücadele gerektiren hastalıklardır. Ayrıca kavun sineği de kasaba kavunu yetiştiriciliğinde dikkat edilmesi gereken zararlılar arasındadır. Kasaba kavunu üretiminde hastalık ve zararlılar ile yerinde ve zamanında uygun entegre mücadele (hastalık, zararlı ve yabancı otların çevre ile ilişkilerini dikkate alarak tüm zirai mücadele metotlarının birbiriyle uyumlu bir şekilde kullanıldığı) yöntemler

uygulanır. Özellikle toprak kaynaklı hastalık etmenleri için doğru münavebe planlaması ve toprak solarizasyonu yapılması üretimdeki başarıyı artırır.

**Münavebe (ekim nöbeti):** Kasaba Kavunu üretiminde bazı toprak kaynaklı patojenler (*Fusarium* vb.) üretimi büyük ölçüde sınırlandırır. Özellikle toprak kaynaklı hastalık etmenleri ile başarılı bir zirai mücadele için en az iki yıl ara verilerek aynı tarlada kavun üretimi yapılması gerekir. Münavebe bitkisi olarak da kışlık sebze türleri (lahana, karnabahar, brokoli, ıspanak, pırasa vb.) ile mısır, pamuk, buğday gibi tarla bitkileri türleri önerilebilir.

**Hasat ve verim:** Hasat olgunluğuna gelen meyveler el ile koparılarak hasat edilir. Kasaba Kavununda hasat, iklim koşulları ve yetiştiricilik yapılan alanın rakımına bağlı olarak genellikle Temmuz ayının ikinci yarısından başlayarak Ağustos ayı sonuna kadar devam eder ve çoğunlukla 2 seferde tamamlanır. Bitki başına meyve verim ortalaması 7 - 8 kg'dır. Bu durumda dekardan 6,0 - 7,0 ton ürün elde edilir.

**Depolama:** Kasaba Kavunu taze tüketilir. Kavunların bir kısmı askıya alınarak muhafaza edilebilir. Hasat sonrası 12 - 13 °C sıcaklık ve % 60 - 70 oransal nemde 2 - 3 ay boyunca saklanabilir.

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

Manisa ili Turgutlu ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Kasaba Kavunu üretimi; tohum seçiminden yetiştirme tekniklerine kadar ustalık, beceri ve bilgi birikimi gerektirir. Bu nedenle, ürünün tüm üretim aşamalarının belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Turgutlu Belediyesi koordinatörlüğünde; Turgutlu Belediyesi, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Turgutlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Manisa Ticaret Odası ve Turgutlu Ziraat Odası Başkanlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda iki defa ekim ve hasat döneminde yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Ekimin üretim metoduna uygunluğu,
- Hasat döneminde; meyvelerin Kasaba Kavunu özelliklerine uygunluğu,
- Muhafaza koşullarının uygunluğu,
- Kasaba Kavunu 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.

## 2. Yarımada Hurma Zeytini

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000355
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.12.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Yarımada Hurma Zeytini
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: İzmir Büyükşehir Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Mimar Sinan Mah. 9 Eylül Meydanı No:9/1 İZMİR
<b>Vekil</b>	: Hayriye Değirmenci Yadel (Değirmenci M. P. FSM H. Dan. Ltd. Şti)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: İzmir ili Karaburun, Urla, Seferihisar ve Çeşme ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Yarımada Hurma Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yarımada Hurma Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıdaki logonun kullanımı isteğe bağlıdır.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yarımada Hurma Zeytini; coğrafi sınırdaki yetiştirilen Delice zeytin çeşidi fidanlarının üzerine erkence, hurma kaba ve hurma karaca aşlanarak yetiştirilen ve meyvesi sofralık olmakla birlikte yağlık olarak da değerlendirilen üründür.

İzmir Yarımadası olarak bilinen, İzmir'in başta Karaburun olmak üzere Urla, Seferihisar ve Çeşme ilçelerinde bu zeytin ağaçları çok uzun yıllardır yetiştirilmekte ve meyveleri Yarımada Hurma Zeytini adıyla bilinmektedir.

Evliya Çelebi'nin Seyahatname adlı eserinin İzmir bölümünde Yarımada Hurma Zeytini ile ilgili şu bilgiler bulunur: "Ama bu şehrin zeytini de taze iken diğer meyve gibi ekmek ile yenilir. Çeşit çeşit iri ve yağlı zeytini olur ki aşılama tabir ederler bir çeşit mor Rum cevizi kadar iri zeytini var. Olgunlaştığında ağacından silkip vilâyet ayanı birbirlerine hediye gönderirler. Yeryüzünde benzeri yoktur. Belki "İncir ve zeytine and olsun".

Yarımada Hurma Zeytininde olgun meyve taneleri orta büyüklükte, oval şekilde, kabuğu ince, buruşuk, puslu görümlü ve çekirdeği eliptiktir. Meyve ucunda küçük bir meme çıkıntısı bulunur. Verimi orta düzeyde olup, kuvvetli periyodisite gösterir.

Yarımada Hurma Zeytinin kabuğu ile eti; kahverengi ve siyah arasında değişen renklere sahip, bazı taneleri daha siyah ve buruşuk yüzeye, bazı taneleri ise kahverengi ve düz bir yüzeye sahip, kahverengi taneleri daha yumuşak siyah taneleri daha sert olan, kendine özgü tuzsuz, yavan tat özelliklerine sahiptir.

Yarımada Hurma Zeytini, yetiştirildiği coğrafi sınırın ekolojik şartlarının / mikro ikliminin etkisiyle; zeytinin olgunlaşma döneminde sıcaklıklarının (14 - 15 °C) olması, çiyli gün sayısının 20 günün altına düşmemesi ayrıca havanın nisbi neminin % 60'ın altında olması ile denizden poyraz rüzgârının esmesiyle zeytin meyvelerinin ağaç üzerinde acılığı gider, tatlanır ve doğrudan tüketilebilir hale gelir. Zeytinin bu karakteristik yapıyı elde etmesi hurmalaşma olarak adlandırılır.

İklimin ve denizden esen nemli rüzgârının hâkim etkisiyle, zeytin meyvelerine taşınan çiy tanelerindeki *Phoma Oleae* veya *Phoma Multirostrata* isimli mantar sporları enzimleriyle, zeytin meyvesindeki fenolik bileşiklerden *oleuropein* maddesini parçalar ve bu maddenin zeytin meyvesinde neden olduğu acı tadı azaltıp yok eder. Bu durum Yarımada Hurma Zeytinin yenilebilir hale gelmesini sağlar.

Ayrıca Yarımada Hurma Zeytininde sofralık zeytin işleme yöntemleri (salamura, kırma, ezme, çizme vb.) uygulanmaz. Bu nedenle Yarımada Hurma Zeytinin fenolik bileşikleri korunur.

Yarımada Hurma Zeytinin dalları sağlam yapıda olduğundan, sariağaç kurduna ve dal kırılmalarına dayanıklıdır. Bu özellik hasat sırasında dal ve sürgün kırılmalarını önemli ölçüde azaltır. Ağaç şeklini muhafaza etmek için bilinçli bir budamaya ihtiyaç duyar. Ayrıca bakım koşulları, ağacın verim düzeyi ve fizyolojik durumu da hurmalaşma oranını etkiler. Yaşlı, bakımsız, uzun yıllar budanmamış, verimden düşmüş ağaçlar ile sert budanmış, çok miktarda sürgün veren ağaçlarda hurmalaşma daha yüksek, bakımlı ve verimli bahçelerde hurmalaşma oranı daha düşüktür. Yağ oranını arttıran faktörler hurmalaşmayı artırırken, verimi arttıran etmenler düşürür.

#### Morfolojik Karakterler

Ağaç; Kuvvetli, habitus yayvan ve orta yoğunluktadır.

Çiçek Somağı; kısadır ve çiçek sayısı azdır.

Yaprak; şekli eliptik olup, yaprak uzunluğu kısa, genişliği orta, yaprak ayasının boyuna bükümü düzdür.

Meyve; ağırlığı orta, şekli oval, hafif simetrik, en geniş noktasının bulunduğu yer ortada olup, meyve ucu yuvarlaktır. Sap kısmı kesik, meme oluşumu taslak halinde, lenticellerin mevcudiyeti çoktur. Hurma oluşumu esnasında, meyve sarı – açık kahverengini alır ve meyve üzerinde pus oluşur. Pus meyveyi koruyucu özelliğidir.

Çekirdek; ağırlığı orta, şekli eliptik, hafif simetrik ve en geniş noktasının bulunduğu yeri ortadadır.

#### Teknolojik Özellikler

Tane zeytindeki yağ veriminin yüksekliği, kendine has meyve aroması, antioksidan bileşikler bakımından zengin olması ürünün başlıca karakteristik özelliklerindedir. Meyve sayısı 343 adet / kg, çekirdek oranı % 14, et oranı %86 iken yağ oranı (> % 33) yüksektir.

#### Yarımada Hurma Zeytinin bazı kimyasal özellikleri

Yağ (%)	Protein (%)	Total Şeker (%)	Nişasta (%)	Total Fenolikler (mg CAE 100g <sup>-1</sup> )
33,83 - 42,26	0,89 - 1,45	0,18 - 1,05	0,44 - 2,19	282,23 - 299,35

#### Yarımada Hurma Zeytinin mineral madde özellikleri

Mineraller	Madde içerikleri
Azot: N (%)	0,39 - 0,77
Fosfor: P (%)	0,08 - 0,18
Potasyum: K (%)	1,00 - 2,64
Kalsiyum: Ca (%)	0,06 - 0,15
Magnezyum: Mg (%)	0,03 - 0,07
Demir: Fe (mg / kg)	19,68 - 131,14
Mangan: Mn (mg / kg)	2,99 - 8,20
Çinko: Zn (mg / kg)	4,84 - 9,00
Bakır: Cu (mg / kg)	3,65 - 10,93
Bor: B (mg / kg)	12,20 - 37,04

#### **Üretim Metodu:**

Fidan üretimi diğer zeytin çeşitlerine uygulanan yöntemlerle aynıdır. Delice çeşidi zeytin fidanlarının üzerine erkence, hurma kaba ve hurma karaca aşılansarak zeytin fidanları üretilir. Köklenme oranı düşük olduğundan çelikle üretim tercih edilmez.

Yarımada Hurma Zeytin ağaçları iyi bakım şartlarında oldukça kuvvetli gelişir, şiddetli periyodisite gösterir. Akdeniz ülkelerinde zeytinin en önemli hastalıklarından biri olan *Verticillium Dahliae* ye yüksek derecede dayanıklıdır. Kuraklığa karşı toleransı yüksektir.

Yarımada Hurma Zeytin ağaçlarında genç dallar dikine ve uçtan büyüme eğilimindedir. Aynı zamanda kalın dallarda obur sürgün oluşumu fazladır. Bu sebeple ağaç şeklini muhafaza etmek için bilinçli budamaya ihtiyaç duyar.

Zeytinlerin tümü aynı anda hurmalaşmamaktadır. Bir ağaçta aynı anda hem hurmalaşmış hem hurmalaşmamış zeytinler olabilir. Zeytinin dalda tatlanıp ağaçların altına serili yaygıya düşmesini beklenir ve her gün ya da en fazla gün aşırı toplanır.

Ekim ve kasım aylarında ağaç üzerindeki meyvelerin önemli bir kısmı olgunlaşır ve kış gelmeden hasadı tamamlanır. Hasat zamanı bazen aralık ve sonrasındaki bir iki aylık sürece kadar uzayabilir. Genellikle ekim-aralık ayları arasında zeytinler ağacın dalındayken, içeriğindeki suyun bir kısmını ve acılığını kaybederek yenilebilir hale gelip yere düşer. Yarımada Hurma Zeytini yerden toplandıktan sonra kısa sürede satışa sunulur.

Uygun şartlarda paketlenir. Genellikle dökme zeytin olarak satılır.

Yarımada Hurma Zeytini tuzsuz olduğundan ve koruyucu madde kullanılmadığından raf ömrü kısadır.

Düşük sıcaklıkta depolama (1 °C) ve özellikle % 100 CO<sub>2</sub> uygulaması ile zeytinlerin 90 gün muhafaza edilebilir.

Koruyucu kullanmadan salamurasız olarak cam kavanozlarda pastörize edilerek depolanıp tüketime sunulabilir.

Türk Gıda Kodeksine uygun ambalajlama yapılır. Etiketlemede “tüketmeden önce yıkayınız” bilgisinin yazılması uygundur.

#### **Denetleme:**

Denetimler İzmir Büyükşehir Belediyesi koordinasyonunda; İzmir Büyükşehir Belediyesinden, İzmir Tarım İl ve Orman Müdürlüğünden ve Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesinden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimin coğrafi sınırdan yapılması.
- Meyvelere ait pomolojik özelliklerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Fenolik ve mineral madde özelliklerinin analiz edilmesi (şikâyet halinde).
- Yarımada Hurma Zeytini ibaresi ve menşei adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

İzmir Büyükşehir Belediyesi koordinasyonunda ürün kalitesi ve ayırt edici özelliğini kazandıran ekolojik ve kültürel kaynakların korunmasını sağlayabilmek için ilgili alanlarda alt çalışma komisyonu oluşturabilecektir.

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. Kırıkkale Hasandede Üzümü

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000177
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 26.06.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kırıkkale Hasandede Üzümü
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Fabrikalar Mah. Kayseri Yolu Cad. No:111 Merkez KIRIKKALE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kırıkkale Merkez ve Keskin, Balışeyh, Sulakyurt ve Delice ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kırıkkale Hasandede Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırıkkale Hasandede Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırıkkale Hasandede Üzümü; Latince tür adı *Vitis vinifera* L. olan Hasandede üzüm çeşidinin belirtilen coğrafi sınır içerisinde yetiştirilmesiyle elde edilen, sofralık olarak tüketilmesinin yanı sıra şıra, şarap ve pekmez üretiminde de kullanılan bir üründür. Taneleri yeşil-sarı renkli, yuvarlak şekilli, orta büyüklükte, çekirdekli, ince kabuklu ve bol şıralıdır. Salkımları iri, omuzlu, konik yapıda, sık ve dolgunudur. Ürün; tatlı, doyumlu ve kendine özgü aromatik özelliklere sahiptir.

Kırıkkale Hasandede Üzümü; kumlu-tınlı yapıda, organik madde içeriği düşük, hafif alkali karakterli, kireç oranı düşük, az tuzlu ve drenaj sorunu bulunmayan topraklarda yetiştirilir. Coğrafi sınır, İç Anadolu Bölgesi'nin karasal iklim özelliklerinin etkisi altında olmakla birlikte, bölgeden geçen Kızılırmak Nehri iklim üzerinde düzenleyici bir etki oluşturur. Bu etki sayesinde kış ayları çevre alanlara göre daha ılıman geçer, üzüm asmaları aşırı düşük sıcaklıklardan ve ilkbahar geç donlarından daha az etkilenir. Ayrıca temmuz, ağustos ve eylül aylarında yağış miktarının düşük olması; ben düşme ve olgunlaşma dönemlerinde hastalık riskinin azalmasına, tane çatlamasının önlenmesine ve ürün kalitesinin yükselmesine katkı sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzümünün coğrafi sınırın doğal koşullarından kaynaklanan ayırt edici özellikleri aşağıdaki tabloda ve ilgili açıklamalarda yer almaktadır.

#### Kırıkkale Hasandede Üzümünün Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer Aralığı
Toplam fenolik bileşen (mg / GAL / L)	926 - 1428
Toplam antosiyanin (mg / L)	0,37 - 2,53
Toplam asitlik (tartarik asit cinsinden, g / L)	2,29 - 4,07
pH	3,21 - 3,68
Briks (%)	23,2 - 27,3
Dansite (g / L)	1096 - 1116
Öksele (°Oe)	96 - 116
Tane ağırlığı (g)	1,948 - 2,813
Tane eni (mm)	13,19 - 15,88

Tane boyu (mm)	13,05 - 16,49
Tane sertliği (Lbs)	0,55 - 1,1
Çekirdek sayısı (adet)	3 - 4
Çekirdek ağırlığı (g)	0,037 - 0,048
Çekirdek eni (mm)	4,04 - 4,77
Çekirdek boyu (mm)	5,78 - 6,31
Çekirdek yüksekliği (mm)	2,37 - 3,21

Ürünün şeker (Briks) oranının diğer sofralık, pekmezlik ve şaraplık üzüm çeşitlerine göre yüksek olmasında, temmuz ve ağustos aylarında günlük yaklaşık 11 saate ulaşan güneşlenme süresi etkili olur. Yoğun güneşlenme, asmanın fotosentez faaliyetini artırarak meyvede şeker birikimini teşvik eder. Ayrıca kumlu - tınlı yapıda ve organik madde bakımından nispeten fakir topraklar, asmanın kontrollü düzeyde strese girmesine neden olur; bu durum bitkinin enerjisini ve besin maddelerini vejetatif gelişim yerine meyve gelişimine yönlendirmesini sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzümünde yüksek şeker içeriğine rağmen asitlik dengesi korunur ve bu durum ürüne ferah bir tat kazandırır. Üzümlerin olgunlaşma dönemine denk gelen ağustos ve eylül aylarında coğrafi sınırdaki gündüzlerin sıcak, gecelerin ise serin geçmesi nedeniyle yaklaşık 14 - 15 °C'lik gece-gündüz sıcaklık farkı oluşur. Bu durum, gündüz depolanan şekerin korunmasına katkı sağlarken organik asitlerin parçalanmasını sınırlar. Bunun sonucunda üzümün asitlik değerinin 2,29 - 4,07 g / L aralığında kalması, elde edilen şıra ve şaraplarda dengeli ve canlı bir tat profilinin oluşmasına katkı sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzümünde fenolik bileşik miktarının yüksek olması ve kendine özgü aroma karakterinin gelişmesi de coğrafi sınırın doğal koşullarıyla ilişkilidir. Hasat öncesi dönemde bölgede yağış miktarının düşük olması ve toprak yapısının suyu hızlı süzdürmesi nedeniyle asmalar kontrollü bir su stresi yaşar. Bitkinin bu koşullara karşı geliştirdiği doğal tepki sonucunda tanelerde aroma, renk ve tat oluşumunda etkili olan fenolik bileşiklerin miktarı artar ve fenolik madde içeriği 926-1428 mg GAL / L seviyelerine ulaşabilir. Bu durum, Kırıkkale Hasandede Üzümüne özgü güçlü aroma yapısının oluşmasını sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzümü, coğrafi sınır içerisinde yetiştiriciliğine 1570'li yıllarda başlanan köklü geçmişe sahip bir üzümdür. Üzüm yetiştiriciliğinin, Hasan Dede'nin bölgeye yerleşmesiyle geliştiği ve Hasan Dede'nin bağcılık ile bahçecilik faaliyetlerinin bölgedeki üzüm üretimine öncülük ettiği bilinir. İsmi Hasan Dede Mahallesinden alan ürün, uzun yıllardır coğrafi sınır içerisinde yetiştirilir ve bölgenin tarımsal ve kültürel mirasıyla özdeşleşir. Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olması ve bölge tarımında önemli bir yer edinmesi sonucunda Kırıkkale Hasandede Üzümü ile coğrafi sınır arasında güçlü bir ün bağı oluşur.

#### Üretim Metodu:

Kırıkkale Hasandede Üzümü yetiştiriciliği genel olarak açık alan bağ tesisi şeklinde yapılır. Üretimde geleneksel olarak telli terbiye sistemi ile goble sistemi (yer bağı) kullanılır. Asmalar odun çelikleri veya aşılama yöntemiyle çoğaltılır. Coğrafi sınırdaki filoksera zararlısı riski bulunması durumunda kök sistemi Amerikan asma anaçlarından, gövde sistemi ise Hasandede çeşidinden elde edilir.

Bağ yeri seçiminde güneşlenme ve rüzgâr durumu dikkate alınır. Özellikle yaz ve sonbahar dönemlerinde yüksek güneşlenme ihtiyacı nedeniyle güneye veya güneybatıya bakan yamaçlar tercih edilir; sert rüzgâr geçişlerinin yaşandığı alanlardan kaçınılır. Kırıkkale Hasandede Üzümü genel olarak tınlı-kumlu yapıda ve geçirgen topraklarda yetiştirilir. Dikim işlemi ilkbahar mevsiminde gerçekleştirilir. Bağ tesisi kurulacak alan taş, ağaç ve benzeri yabancı materyallerden temizlenir. Arazinin eğimine bağlı olarak doğu-batı veya kuzey-güney yönünde sıralar oluşturulur. Dikim amacıyla yaklaşık 40 - 50 cm derinliğinde ve 30 - 40 cm genişliğinde çukurlar açılır. Yaklaşık 70 cm uzunluğundaki odun çelikleri çukurlara yerleştirilir ve toprak üstünde kalan kısım 1 - 2 göz üzerinden budanır.

Asmalara verilecek terbiye şeklinin oluşturulmasına fidan dikimi veya aşılama yılında başlanır ve bu işlem 3 - 5 yıl içerisinde tamamlanır. Ürünün verim ve kalitesinin artırılması amacıyla budama yapılır. Kırıkkale Hasandede Üzümü, dip gözleri bakımından verimli bir çeşit olduğundan kısa budama tercih edilir. Kış budaması her yıl mart ayının sonu ile nisan ayının başı arasında, gözler uyanmadan önce gerçekleştirilir.

Yabancı otlarla mücadele, toprağın havalandırılması, su tutma kapasitesinin artırılması ve gübrelerin toprağa karıştırılması amacıyla kazayağı kullanılarak 10 - 15 cm derinliğinde toprak işleme yapılır. Hastalık, zararlı ve yabancı otlarla mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Kırıkkale Hasandede Üzümünde fenolojik olarak gözlerin uyanması nisan ayının birinci ve ikinci haftalarında, çiçeklenme haziran ayının birinci ve ikinci haftalarında, ben düşme temmuz ayının üçüncü ve dördüncü haftaları ile ağustos ayının ilk haftasında gerçekleşir. Olgunlaşma dönemi ise ağustos ayının sonu ile eylül ayının üçüncü ve dördüncü haftaları arasındadır. Olgunlaşma zamanı bakımından orta mevsim çeşididir.

Hasat genellikle ağustos ayının son haftasında başlayıp ekim ayına kadar devam eder. Üzümler, salkım bütünlüğü korunacak şekilde saplarıyla birlikte ve asmalara zarar verilmeden hasat edilir. Hasat edilen ürünler gıda ile temasa uygun kasa veya kaplara alınır. Ürünler bekletilmeden değerlendirilir; pekmez üretiminde kullanılacak üzümler doğrudan işlenirken, sofralık olarak değerlendirilecek ürünler piyasaya arz edilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde ve Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Delice Üzüm Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde Hasandede üzüm çeşidinin kullanılması.
- Ürünün tane rengi, büyüklüğü ve şeklinin uygunluğu.
- Ürünün çekirdekli yapısı ile salkım şekli ve büyüklüğünün uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kırıkkale Hasandede Üzümü ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

#### 4. Bilecik Balı

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000377
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.12.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bilecik Balı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çiçek Balı / Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Hürriyet 1. OSB Gazi Bulvarı No: 2 Merkez BİLECİK
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bilecik ili Merkez ilçesi Küplü köyü ve Vezirhan, Bayırköy beldeleri, Bozüyük ilçesi Camiliyayla ve Erikli köyleri, Bozüyük ve Pazaryeri ilçeleri arasında yer alan Nanedere mevki, İnhisar, Yenipazar, Osmaneli ve Gölpazarı ilçeleri (Sakarya Havzası); Bursa ili Yenişehir ilçesi Künceğiz mevki
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bilecik Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Balı, Bilecik iline özgü bir karışık çiçek balıdır. Polen spektrumu geniş bir kompozisyona sahiptir. Bal, Asteraceae, Verbenaceae, Fabaceae, Pinaceae Acanthaceae ve Aceraceae familyaları başta olmak üzere bölgenin doğal bitki örtüsünde yaygın olarak bulunan bitkilere ait polenleri ihtiva eder. Bilecik Balı üretiminde, bölge koşullarına uyum sağlamış ve arıcılık faaliyetlerinde yaygın olarak kullanılan *Apis mellifera anatoliaca*, *Apis mellifera caucasica* ve bunların kontrollü melez kolonilerinden yararlanılır.

Bilecik ili, Marmara ve İç Anadolu bölgeleri arasında bir geçiş alanında yer alması ve Ege ile Batı Karadeniz iklimlerinin etkilerini de kısmen taşıması nedeniyle mikroklimatik özellikler gösterir. Bu durum, bölgedeki bitki çeşitliliğini artırır. Akdeniz iklimine özgü otsu ve çalı türleri ile İç Anadolu'ya özgü kurakçıl bitkiler ve Karadeniz etkisi altındaki nemli alan florası aynı bölgede bulunur. Bu iklimsel ve coğrafi yapı, bal üretiminde kullanılan nektar ve polen kaynaklarının çeşitlenmesini sağlar. Bölgenin dağlık alanları, vadileri, su kaynakları ve toprak yapısı, bitki örtüsünün gelişimini destekler. Bu koşullar, nektar ve polen sürekliliği üretim sezonu boyunca korunmasını ve arıların yılın farklı dönemlerinde çeşitli polen kaynaklarından yararlanmasını sağlar. Bilecik'e özgü bu floristik çeşitlilik, Bilecik Balının çok kaynaklı çiçek balı niteliğini belirler ve balın fiziksel ile kimyasal özelliklerinin oluşmasında temel rol oynar.

Bilecik Balının rengi, arıların beslendiği bitki türlerine ve hasat dönemine bağlı olarak açık sarıdan koyu kehribar tonlarına kadar değişiklik gösterir. Geven ve korunga gibi açık renkli polen kaynakları balın daha açık tonlarda olmasını sağlarken, laden ve ayçiçeği gibi bitkiler daha koyu renk oluşumunu destekler. İlkbahar ve yaz başında üretilen ballar genellikle daha açık renkte, yaz sonu ve sonbahar döneminde üretilen ballar ise daha koyu renktedir. Mevsimsel farklılıklar ve floradaki çeşitlilik, balın renk özelliklerini doğrudan etkiler.

Bilecik Balı orta yoğunlukta çiçeksiz bir koku profiline sahiptir. Bu koku profili, bölge florasının çeşitliliği sayesinde düşük düzeyde baharatımsı notalarla şekillenir.

Tat kompozisyonu ise çiçeksiz ana aromaya ek olarak çok düşük şiddette baharatımsı alt tonlar içerir. Balın tatlılığı ise doğal şeker bileşenlerinden kaynaklanır. Bilecik Balı ağızda yapışkan bir his bırakmayan dengeli bir yapı gösterir. Bilecik Balı, orta viskoziteli bir kıvama sahiptir. Kristalleşme eğilimi orta-yavaş olup kıvamı ortam sıcaklığına bağlı olarak değişir.

Tablo1. Bilecik Balının kimyasal özellikleri

Özellik	Birim	Değer (en az - en çok)
Prolin	mg / kg	En az 540
Toplam Fenolik Madde	mg GAE / 100 g	2400 - 24100
Diastaz Sayısı	-	En az 9,70
Nem	%	En çok 20

Elektrik iletkenliği	mS / cm	En çok 0,80
pH	pH	3,25 - 4,30
Serbest Asitlik	mmol / kg	En çok 43,75
HMF	mg / kg	En çok 28,00
Fruktoz + Glukoz	g / 100 g	En az 60
Fruktoz / Glukoz	-	0,96 - 1,34

Bilecik Balı, petek balı ve süzme bal formlarında piyasaya arz edilir. Petek balı; arılar tarafından doğal petek gözlerinde depolanmış, sırlanmış ve süzme ya da başka bir işleme tabi tutulmadan kovandan alındığı şekliyle tüketilen baldır. Bu formda bal, balmumu yapısı içinde muhafaza edilir ve petek gözlerinde bulunan polen ve propolis izlerini içerir. Süzme bal, olgunlaşmış ve sırlanmış peteklerden mekanik (santrifüj) yöntemlerle elde edilir. Bal, süzme sonrası mum parçalarından ayrılır ve homojen bir yapı kazanır. Filtrasyon derecesine bağlı olarak polen içeriği korunur.

Bilecik Balı, üretim süreci ve nitelikleri itibarıyla belirlenen coğrafi sınır ile güçlü bir bağa sahip olup, yöreye özgü doğal ve beşerî unsurlar sayesinde ayırt edici özelliklerini ve ününü kazanmış bir üründür. Tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

#### **Üretim Metodu:**

Bilecik Balı, sabit arıcılık yöntemiyle üretilir. Bu yöntemde arılıklar sabit kovanlarda tutularak doğal çiçeklenme döngüsü izlenir.

#### **Kovan Tipleri ve Özellikleri:**

Bilecik ilinin nemli iklim koşulları dikkate alınarak, kovan üretiminde kullanılan ahşap malzemelerin tek parça, dayanıklı ve suya karşı dirençli hammaddelerden seçilmesi gerekmektedir. Bu özellikler, kovanın nemden kaynaklı yapısal bozulmalara karşı korunmasını ve zararlı organizmaların barınma riskinin azaltılmasını sağlar. Bu nedenle kovan yapımında yaygın olarak çam ağacı tercih edilir. Çam ağacı, dayanıklılığı ve işlenebilirliği sayesinde kovanların kullanım ömrünü uzatır ve koloni sağlığının korunmasına katkı sağlar.

Bilecik ilinde arıcılık faaliyetlerinde kullanılan kovan tipleri; yapı özellikleri, kullanım amacı ve üretim yöntemlerine bağlı olarak farklılık gösterir. Bölgede arıcılık faaliyetlerinde, Langstroth tipi kovanlar ile Dede kovanları olmak üzere başlıca iki kovan tipi kullanılır.

Langstroth tipi kovanlar, Bilecik ilinde yaygın olarak kullanılan modern kovan tipidir. Standart ölçülere sahip çerçeveli ve modüler bir yapıya sahiptir. Bu yapı, kovanın koloni gelişimine bağlı olarak genişletilmesine veya daraltılmasına imkân tanır. Çerçeve sistem sayesinde bal hasadı ve kovan bakımı sırasında çerçeveler kolaylıkla çıkarılıp takılabilir. Kovan içi kontroller düzenli ve sistematik şekilde yapılabilir. Bal üretiminin yanı sıra polen ve arı sütü gibi diğer arı ürünlerinin elde edilmesine olanak sağlar.

Dede kovanı, Bilecik bölgesinde geleneksel arıcılıkta kullanılan kovan tipidir. Genellikle ahşap malzemeden yapılır ve sabit yapıya sahiptir. Modüler bir yapısı bulunmadığından koloni hacmi değiştirilemez. Bal hasadı ve bakım işlemleri doğrudan petekler üzerinden gerçekleştirilir. Bu kovan tipi, daha çok küçük ölçekli üretimlerde kullanılır.

#### **Bakım İşlemleri:**

Bilecik Çiçek Balı üretiminde, yıl boyunca arıların sağlığını korumak ve bal verimini artırmak için farklı mevsimlerde çeşitli işlemler gerçekleştirilir. Bu işlemler arı kolonilerinin sağlıklı kalmasını, verimli bir şekilde çalışmasını ve kış şartlarına hazırlanmasını sağlar.

Erken ilkbahar (mart–nisan): Bu dönemde kovanlar kışlama alanlarından çıkarılır ve genel kontroller yapılır. Kovan içindeki ölü arılar ve atıklar temizlenir. Ana arının varlığı ve yumurtlama durumu kontrol edilir; gerekli durumlarda ana arı yenilenir. Koloni gelişimini desteklemek amacıyla ihtiyaca göre ek yemleme uygulanır.

Geç ilkbahar (mayıs): Koloni takibi sürdürülür ve arıların nektar kaynaklarına erişimi için konaklama alanları planlanır. Kuluçkalıklar kontrol edilerek yumurtlama düzeni izlenir. Bu dönem, koloni nüfusunun artışı ve üretim sürecinin devamı açısından önem taşır.

Yaz dönemi (haziran - temmuz): Bu dönemde sabit aralık alanlarındaki koloniler, Bilecik ilinin coğrafi sınırları içerisinde gerçekleşen doğal çiçeklenme ve nektar akımından yararlanır. Kovanlarda havalandırma ve nem kontrolü sağlanır. Bal çerçeveleri doldukça hasat olgunluğu takip edilir ve ihtiyaç halinde ilave ballıklar yerleştirilir.

Sonbahar (eylül - ekim): Bal hasadı tamamlanır ve peteklerde kalan bal artıkları temizlenir. Kolonilerin kış dönemine hazırlanması amacıyla, ihtiyaç durumuna göre şeker şurubu ve/veya arı keki ile ek besleme yapılır. Ek besleme, bal hasadı sonrasında ve ürünün hasat dönemi dışında uygulanır. Besleme uygulaması koloni gücü, mevcut bal stoku ve mevsim koşulları dikkate alınarak gerçekleştirilir. Zararlı ve hastalıklara karşı kovanlarda gerekli mücadele uygulamaları gerçekleştirilir.

Kış dönemi (kasım - şubat): Koloniler sabit aralık alanlarında, rüzgârdan korunaklı, su baskını riski bulunmayan ve mümkün olduğunca güneş alan noktalarda kışlatılır. Kovan girişleri daraltılarak soğuk hava, yağış ve zararlı girişine karşı koruma sağlanır. Kovan kapakları ve örtü sistemleri kontrol edilerek iç ortamda aşırı nem oluşması önlenir. Kolonilerin yeterli besin stoku ile kışa girmesi sağlanır. Kışlatma süresince kovan içi nem ve sıcaklık durumu izlenir; gerekli görüldüğünde uygun izolasyon önlemleri uygulanır.

Bu mevsimsel uygulamalar, Bilecik Balı üretiminde koloni yönetiminin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla yıl boyunca planlı şekilde yürütülür. Arıcılık faaliyetleri, koloni döngüsüne uygun olarak düzenlenir ve uygulanır.

#### Hasat Zamanı ve Hasat Süreci:

Bilecik Çiçek Balının hasadı, iklim koşulları ve bitkisel döngüye bağlı olarak genellikle ağustos - eylül ayları arasında gerçekleştirilir. Hasat peteklerin en az % 75'i sırla kapanmış olduğu olgunluk aşamasında yapılır. Hasat süreci, balın fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerinin korunmasına yönelik kontrollü aşamalardan oluşur.

Sır Alma (Desirleme): Petek gözlerini kapatan sır tabakası, paslanmaz çelik sır bıçağı veya sır tarağı kullanılarak (50 - 60 °C'de kısa temaslı) alınır. Bu işlem, balın peteklerden ayrılmasını sağlar ve petek dokusunun bütünlüğü korunur.

Bal Süzme İşlemi: Süzme işleminde en az % 75'i sırlanmış petekler kullanılır. Hasat edilen petekler, süzme öncesinde serin, kokusuz ve hijyenik bir ortamda muhafaza edilir. Sır alma işlemi paslanmaz çelik ekipmanlarla yapılır. Sırlanmış çerçeveler, ağırlık dengesi sağlanarak santrifüj makinesine yerleştirilir. İlk aşamada düşük devirde, ardından kademeli olarak daha yüksek devirde süzme uygulanır. Ortam sıcaklığı genellikle 24 - 30 °C aralığında tutulur. Bu aşamada bala doğrudan ek ısıtma uygulanmaz.

Süzme sonrasında bal, önce kaba süzgeçten, ardından ince elekten (200 - 400 µm) geçirilerek mum ve propolis parçalarından ayrılır. Bal, paslanmaz çelik dinlendirme tanklarında 12 - 24 saat bekletilir. Bu aşamada yüzeyde biriken köpük ve hava kabarcıkları uzaklaştırılır. Nem oranı refraktometre ile ölçülür ve % 20'nin altında olacak şekilde kontrol edilir.

İzlenebilirlik amacıyla parti numarası, sağım tarihi ve üretim yeri kayıt altına alınır. Kullanılan ekipmanlar işlem sonunda gıda güvenliğine uygun şekilde temizlenir.

Isıl İşlem: Bazı durumlarda balın akışkanlığını artırmak amacıyla kontrollü ve kısa süreli ısıtma işlemi uygulanabilir. Bu işlem sırasında bal sıcaklığı 40 °C'yi geçmez.

Dinlendirme: Süzme işlemi tamamlanan bal, berraklaşmanın sağlanması amacıyla dinlendirme tanklarında bekletilir. Bu süreçte hava kabarcıkları ve askıdaki partiküller yüzeye çıkarılarak uzaklaştırılır.

Dolum ve Ambalajlama: Dinlendirilmiş bal, hijyenik dolum makineleri ile belirlenen gramajlarda ambalajlanır. Süzme bal cam kavanozlara, petek balı uygun gıda ambalajları içine alınır. Ambalaj üzerinde ürün adı, net miktar, üretim yeri, muhafaza koşulları ve son tüketim tarihi yer alır. Etiketleme işlemlerinde Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Muhafaza Koşulları: Bilecik Balı, serin, kuru ve doğrudan güneş ışığından uzak ortamlarda muhafaza edilir.

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

Bilecik Balı coğrafi sınır ile özdeşleşen ve bölge ile ün bağı bulunan bir üründür. Bilecik Balının üretiminin tüm aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bilecik Arı Yetiştiricileri Birliği (BAYBİR)'inden birer kişinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan bir denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir defa, şikayet üzerine veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetime ait esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Bilecik Balının fiziksel, kimyasal ve organoleptik özelliklerinin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Coğrafi sınırın uygunluğu,
- Bilecik Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi 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 korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.

## 5. Reşik

<b>Başvuru No</b>	: C2025/000148
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.05.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Reşik
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Ayakkabı / Halılar kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Şerefiye Mah. Cumhuriyet Blv. Aydın Talay Yeraltı Çarşısı No:1 İpekyolu VAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Van ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Reşik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Reşik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siyah anlamına gelen “reş” kelimesinden türetilen Reşik; siyah, boz ve gri renklerde doğal keçi kılından geleneksel yöntemlerle üretilen, farklı motiflerle süslenen ve erkek, kadın ile çocukların kullanımına yönelik bir ayakkabıdır. Van iline özgü geleneksel bir ayakkabı olan Reşik, yüzyıllar boyunca Serhat Bölgesinde kullanılmıştır. Ürünün ana hammaddesini Van ve çevre illerde yetiştirilen keçilerden elde edilen kıldan dokunan kumaş oluşturur. Bu kumaş üzerine kök boya ile renklendirilmiş koyun yünü iplikler kullanılarak çeşitli motifler işlenir.

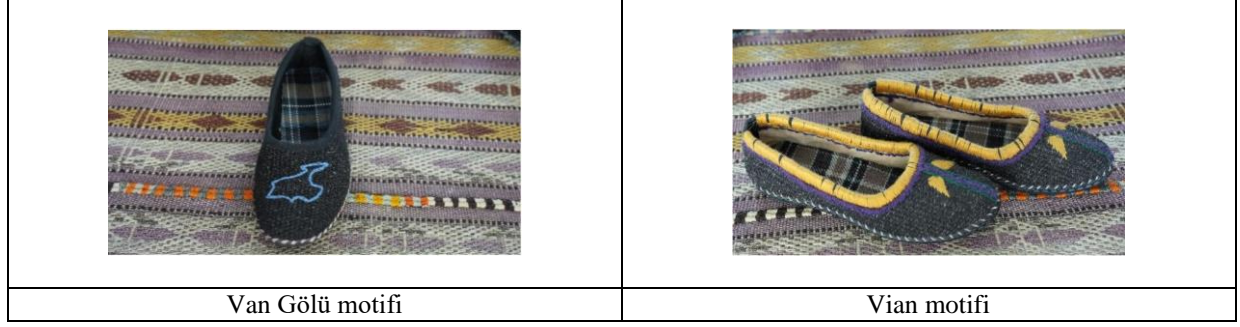
Reşik ayakkabısının taban kısmında geleneksel üretimde keçe ve kendir ipi kullanılır. Günümüzde ise kösele taban ile kauçuk, termo ve poli gibi çeşitli malzemelerden üretilen hazır tabanlar da tercih edilir. Ayrıca ev içi kullanıma uygun ilave dış taban eklenmeden üretilen modelleri de bulunur.

Yaklaşık 600 yıllık bir geçmişe sahip olduğu kabul edilen Reşik, keçi kılından üretilmesi nedeniyle yaz aylarında serinlik hissi verir ve suya karşı dayanıklılık gösterir. Bu özellikleri sayesinde yoğun kış koşulları dışında yılın büyük bölümünde kullanılabilir.

Bitkisel kök boya kullanılarak renklendirilen koyun yünü iplikler; Urartular döneminden esinlenilerek oluşturulan Urartu Güneşi, Urartu Hayat Ağacı, Viyan ve Çatak gibi motiflerin işlenmesinde kullanılır. Bölgenin tarihini, kültürel birikimini ve geleneksel estetik anlayışını yansıtan bu motifler, Reşik ayakkabısının ayırt edici özellikleri arasında yer alır.

Reşiklerde kullanılan motiflere ait görseller ve isimleri aşağıdaki gibidir.

	
Urartu hayat ağacı motifi	Nazar boncuğu motifi
	
Urartu güneş motifi	Urartu motifi



Reşik, Van ilinde uzun yıllardır üretilmiş, kullanılmış ve kültürel bir miras olarak korunmuştur. Bu nedenle Van ili ile Reşik ayakkabısının ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Reşik ayakkabısının ana hammaddesi su geçirmeme özelliği ile bilinen keçi kılıdır. Üzerine işlenen motiflerde ise kök boya ile boyanan ipler kullanılır. Üretiminde kullanılan keçi kılı Van ve çevresindeki illerden temin edilir. Keçi kılından yapılan kumaş, dokuma tezgâhında veya elde şiş ve tığla üretilir.



30 cm eninde üretilen bu kumaşın top uzunluğu yaklaşık 20 metredir. Reşik imalatında bu kumaş; 35 cm boy ve 30 cm en ölçülerinde kesilerek kullanılır. Üretim sürecinde; sarac iğnesi, kesim bıçağı, makas, çekiç, muşta, çivi ve falçata gibi yardımcı ekipmanlar; keçi kılı, kök boyalı koyun yünü ve kendir ipi gibi hammaddeler kullanılır.

Üretim aşamaları aşağıda görsellerle açıklanmıştır. Üretim sürecinin sonunda ise Reşik ibaresini içeren etiketler kılıçık tabancası ile Reşiklere eklenerek etiketleme yapılır.

#### REŞİK ÜRETİM AŞAMALARI

##### Kalıplama:

Üretimin bu aşamasında, çeşitli yörelerden elde edilen ve yıkanıp kurutulan keçi kılıarı dokuma tezgâhında veya elde şiş ve tığ ile kumaş haline getirilir. 30-40 cm genişliğinde yumak halinde balyalanan bu kumaşlardan sabun yardımıyla bir kalıp çizilir ve kesilerek bu kalıp çıkartılır. Kalıp boyutları erkek modeli için 30\*35, kadın modeli 28\*30, çocuk modeli 25\*28 cm'dir.



**Nakışlama:**

Kök boyalı koyun yününden elde edilen ipler ile kalıba göre kesilen üst yüzeye (saya) yukarıda sayılan motifler saraç iğneleri ile elle işlenir.



Kök boyalı koyun yünü ipliği



Nakışlama



Erkek modeli



Erkek modeli

**Saya Astarlaması:**

Keçi kılından yapılan kumaşlardan kalıplara göre çıkarılan parçalar nakışlandıktan sonra ayakkabının saya denilen üst kısmını oluşturur. Keçi kılının ayağa temasıyla kaşıntı gibi sorunlara yol açmaması adına saya kısmına pamuktan yapılan tela kumaş astar olarak dikilir.



Saya



Astarlama

**Filota Tutturma:**

Filota tutturma, ayakkabının arka uç kısımlarını topuk kısmından bileğe olan kısmına kadar bir kumaş parçasıyla içten ve dıştan zikzaklar şeklinde dikme işlemidir.



### Biye Yapıştırma:

Ayakkabının ağız kısmının bir kumaş parçası ile kaplanması işlemidir. Ağız kısmının sökülmesinin engellenmesi amacıyla 2-3 cm içten ve dıştan kumaş ile ayakkabının ağız kısmı dikilir.



### Kalıba alma:

Sayanın ayna kısmının kalıba geçirilmesi işlemidir. Bu aşamada kalıba geçirilen ayakkabının alt kısmının yapım işlemine geçilir. Yaklaşık 3 cm uzunluğundaki çiviler ayakkabının taban kısmına yan yana olacak şekilde çakılır. Falçata ile astar temizliği yapıp fırça ile özel bir yapıştırıcı kullanılarak alt kısım yapıştırılır. Yarısı çakılan çivilerin üst kısmı keser ile içe doğru çakılır ve yatırılır. Kuruma işlemi tamamlanana kadar çiviler kalır, kuruma işlemi sonrası çiviler çıkarılır.



Kalıplama



Monte çivisi ile monteleme



Falçata ile astar temizleme



Fırça ile yapıştırma



Çivi yatırma



Çivi sökme

### Taban Yapıştırma ve Presleme:

Geleneksel üretim yönteminde Reşik tabanı için kendir kullanılmış olsa da; hem ham maddeye erişimde yaşanan zorluklar ve gelişen teknoloji sayesinde çeşitli ürünlerin ortaya çıkması ile kösele taban ve hazır taban gibi alternatifler de kullanılmaya başlanmıştır. Hazır tabanlı modelde hazır taban yapıştırılıp, elle fore dikişi dikilir ve pres makinesinde 30 saniye kadar bekletilir. İkinci bir taban çeşidi olan kösele taban yapılışında ise kösele (işlenmiş deri) yumuşayınca kadar (ortalama 2 saat) suda bekletilir. Ardından hava almayacak şekilde poşete konur ve 1 gün bekletilir. Traşlaması ve törpülemesi yapıldıktan sonra taban yüze yapıştırılır.

Kendir tabanın eklenmesi için; suda bekletilen keçi kılının katlanarak elde edilmesiyle oluşturulan keçe biz ile delinir, kendir ipi bu deliklerden geçirilerek keçe ile işlenir ve yüz ile birleştirilip yine kendir ipi ile kenarlarına dikiş atılır.





#### Astarlama:

Astarlama ve ip geçirme ayakkabının en son üretim aşamalarını oluşturur. Astarlama aşamasında ayakkabının doğal yapısına ve numarasına göre yapılmış astarlar ayakkabının iç taban kısmına geçirilir. Astar, bazen keçeden bazen de doğal olarak ayakkabının dokusuna göre yapılan bezlerden yapılır.



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

Reşik ayakkabısının Van ilinde uzun bir tarihsel geçmişi vardır ve Van ilinde geleneksel üretim yöntemi söz konusudur. Üretimde kullanılan keçi kılı Van ili ve çevre illerden temin edilir. Bundan dolayı ürün ile ün bağı bulunan Reşik ayakkabısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı koordinasyonunda, Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Van Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak her yıl en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürün özelliklerinin uygunluğunu ve Reşik ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür. 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. Trabzon Dondurması

<b>Başvuru No</b>	: C2025/000188
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.07.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Trabzon Dondurması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Dondurma / Dondurmalar ve yenilebilir buzlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Pazarkapı Mah. Orhan Karakullukçu Blv. Ortahisar TRABZON
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Trabzon ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Trabzon Dondurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Trabzon Dondurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Trabzon Dondurması; inek sütü, beyaz şeker ve salep karışımının pastörizasyon ve / veya eş değer bir ısı işlem sonrası, tekniğine uygun şekilde işlenmesi ve dondurulmasıyla elde edilen; yumuşak ya da kıvamlı yapıda hazırlanıp bu karışımın sertleştirilmesinin ardından piyasaya arz edilen bir dondurmadır.

Trabzon Dondurması; Türk Gıda Kodeksine göre; sade olarak ve genellikle yarım yağlı veya tam yağlı dondurma sınıfında üretilir ve piyasaya arz edilir.

Trabzon Dondurması; şekerli, nispeten karamel rengine ve karamelimsi tada sahiptir. Trabzon ilinde halk arasında "Trabzon Sadesi" olarak da bilinir.

Trabzon Dondurmasının tarihçesinde; 1800'lü yıllarda Trabzon ilinin Akçaabat ilçesinde yapılmaya başladığı ve halk tarafından rağbet görmesiyle meşhur olup il genelinde yapılarak günümüze geldiği bilinir.

Trabzon Dondurması üretiminde salep için; çiçeklenmesini tamamlamış *Orchidaceae* familyasına ait yumru bağlayan farklı cins ve türlere ait toprak orkidelerinin yumrularının tekniğine uygun olarak temizlenip suda veya sütte haşlandıktan sonra kurutulup öğütülmüş hali kullanılır.

Trabzon Dondurması için, uygun bileşenlerin seçimi, bu bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması, ısı işlem ve dondurma aşamalarının doğru bir şekilde tekniğine uygun olarak yapılması aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Trabzon Dondurmasının üretildiği; Trabzon ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Yaklaşık 60 kg Trabzon Dondurması Üretiminde Kullanılan Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Miktarlar:

- 100 litre inek sütü,
- 6 - 10 kg beyaz şeker,
- 450 - 550 g salep.

Yukarıdaki miktarlar; yapılacak dondurma miktarı, kullanılacak kap veya kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir.

#### Trabzon Dondurması Üretim Aşamaları:

Üretimde kullanılacak inek sütü, gıda hijyeni gerekliliklerine uygun olarak tercihen Trabzon ilinden temin edilir. Gıda işletmesine alınan sütler, gıda ile temasa uygun kazanlara aktarılır; sürekli karıştırılarak ısıtılmaya başlanır ve yaklaşık bir saat kadar sürede kaynamaya başlar.

Kaynama işleminin ardından şeker, sütün içerisine özenli bir şekilde azar azar ilave edilir. Şekerin homojen bir şekilde sütle karışması sağlanır. İstenilen kıvam için şekerin ilave edilmesi bittikten sonra yaklaşık 2 saat süre ile bu karışımın kaynamasına devam edilir. Ustalık becerisine bağlı olarak istenilen kıvamın yeterli olduğuna karar verilir ve salep ilavesi işlemine geçilir.

Salep ilavesi için ayrı bir kap içerisine yaklaşık 2 kg şeker ve salep konular ve karıştırılır. Salep, tek başına sütün içerisine eklendiğinde topaklanma meydana getirebileceğinden, bu şekilde diğer bileşenler ile karıştırılır. Elde edilen bu karışım, kaynayan şeker ve süt karışımına yavaş yavaş ilave edilir. Bu aşamadan sonra, homojen bir karışım elde edilebilmesi için karıştırma işlemine dikkatli bir şekilde devam edilir. Yaklaşık 5 saat süren kaynama sonunda kıvamlı bir dondurma karışımı elde edilmesi sağlanır.

Kazanlardan alınan dondurma karışımı gıda hijyeni gerekliliklerine uygun bir şekilde oda sıcaklığına getirilir. Temiz ve kapalı bir ortamda soğumaya ve dinlenmeye bırakılır.

Oda sıcaklığına gelen ve dinlendirilen dondurma karışımı, tekniğine uygun bir şekilde, soğutma alet ve ekipmanları kullanılarak dondurulur. Dondurma işleminin etkin ve zamanında yapılmasında ustalık becerisi önem arz eder. Genellikle dondurmanın iç sıcaklığı ortalama -6 °C'ye kadar düşürülür. Bu işlemin ardından dondurma, -40 °C ve altındaki sıcaklıklarda şoklanır. Böylelikle dondurma depolama ve muhafazaya uygun hale gelmiş olur.

**Depolama ve Muhafaza Koşulları:** Trabzon Dondurmasının; taşınması, depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek -18 °C'de olur. Trabzon Dondurmasının; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda ve depolarda muhafaza edilmesi ürün kalitesinin korunması açısından önem arz eder.

**Piyasaya Arz:** Trabzon Dondurması; soğuk zincir gerekliliklerine uygun olarak -18 °C'yi geçmeyecek şekilde, dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Trabzon Dondurması sunum aşamasında süsleme amaçlı ve isteğe bağlı olarak üzerine; öğütülmüş ve/veya parçalanmış fındık içi konulabilir.

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

Trabzon ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Trabzon Dondurmasının; bileşenlerin seçimi, bu bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması, ısı işlem ve dondurma aşamalarının doğru bir şekilde tekniğine uygun olarak yapılması aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Trabzon ili ile ün bağı bulunan Trabzon Dondurmasının tüm üretim aşamaları Trabzon ilinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası, Trabzon İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Trabzon Büyükşehir Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Trabzon Dondurması üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Trabzon Dondurması üretim metodu ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Trabzon Dondurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

### 3. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

#### 1. Adıyaman Tene Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 25.07.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1853
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2025/000206
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.07.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Adıyaman Tene Helvası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Altınşehir Mah. Gölbaşı Yolu Bulvarı Merkez ADIYAMAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Adıyaman ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Adıyaman Tene Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adıyaman Tene Helvası; üzüm pekmezi, su, nişasta ve yağ ile hazırlanan, Adıyaman ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan bir helvadır.

Adıyaman Tene Helvası; halk arasında “tane helvası ve tene hevlâsı” olarak da adlandırılır. Adıyaman Tene Helvası adını, pişirme aşamasında pekmezle nişastanın pelteye dönüştürülüp tane tane bir yapıya gelmesinden almıştır.

Adıyaman Tene Helvası günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle taziye, misafir ağırlama, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Adıyaman Tene Helvası için, bu helvanın kıvamında hazırlanması, bu helvaya tadını veren başta üzüm pekmezi ve diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı, homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Adıyaman Tene Helvasının üretildiği, Adıyaman ili ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### Adıyaman Tene Helvası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 250 ml üzüm pekmezi,
- 200 g buğday nişastası,
- 200 g tereyağı veya sadeyağ,
- 200 ml su,
- 100 g ceviz içi, fıstık içi, fındık içi ve / veya 25 g Hindistan cevizi rendesi (isteğe bağlı).

##### Adıyaman Tene Helvasının Hazırlanması ve Servisi:

**Birinci Hazırlanma Şekli:** Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kap veya tencere içerisine nişasta, pekmez ve su konulur. Elde edilen karışım, suyunu çekene kadar sürekli karıştırılarak kısık ateşte özenle kavrulur. Suyunu çektikten sonra, tereyağı veya sadeyağ azar azar eklenir ve iyice karıştırılır. Bu aşamada, tenceredeki helva tekniğine uygun bir şekilde tane tane bir yapı kazanana kadar karıştırılır. Helvanın homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Helva, istenilen taneli yapısını aldıktan sonra ocaktan alınır. Sıcak olarak tabaklara alınıp servisi yapılır.

**İkinci Hazırlanma Şekli:** Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kap/tencere içerisine nişasta, pekmez ve su konulur ve iyice karıştırılır. Hazırlanan bu karışım, eritilmiş sıcak yağın üzerine eklenir. Karışım, yağ içerisinde tane tane bir yapı kazanana kadar dikkatlice karıştırılır. Helvanın homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Helva pişirildikten sonra, sıcak olarak tabaklara alınıp servisi yapılır.

**Servis:** Adıyaman Tene Helvasının, sıcak veya ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. Süsleme amaçlı üzerine genellikle ceviz içi konulmakla beraber isteğe bağlı olarak fıstık içi, fındık içi ya da Hindistan cevizi rendesi konularak da servisi yapılır.

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

Adıyaman ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Adıyaman Tene Helvasının; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Adıyaman ili ile ün bağı bulunan Adıyaman Tene Helvasının tüm üretim aşamaları Adıyaman ilinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası ile Adıyaman 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. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Adıyaman Tene Helvası üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Adıyaman Tene Helvası üretim metodunun uygunluğu,
- Adıyaman Tene Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu.

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

## 2. Beytüşşebap Sehleber Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1854
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000150
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.05.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Beytüşşebap Sehleber Kebabı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Elki Mahallesi 5. Cadde No: 29 Beytüşşebap ŞIRNAK
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şırnak ili Beytüşşebap ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Beytüşşebap Sehleber Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beytüşşebap Sehleber Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beytüşşebap Sehleber Kebabı, coğrafi sınır içinde bulunan ısıya dayanıklı, yassı bereziv (sparitik kireçtaşı) taşları arasında kemiksiz küçükbaş etinin pişirilmesiyle hazırlanan geleneksel bir kebab çeşididir. “Sehleber” kelimesi, yörede “taştan yapılan sac” anlamında kullanılan ve sehl/sel (ekmek pişirme sacı) ile ber (taş) kelimelerinin birleşmesinden oluşan bir addır.

Beytüşşebap Sehleber Kebabı, ateşle temasta ve çok yüksek sıcaklıklarda dahi çatlamayan, oldukça sert ve dayanıklı bereziv taşlarının kullanılmasıyla hazırlanır. Doğada yassı halde bulunan veya yassı hâle getirilen yaklaşık 20–40 cm yüksekliğindeki üç adet bereziv taş ocak şeklinde düzenlenir; alt kısmında ateş yakılır ve üzerine yerleştirilen iki adet yassı bereziv taş tabakası arasında pişirme gerçekleştirilir. Bu taşların ısıyı homojen biçimde yayma özelliği sayesinde et dengeli şekilde pişer ve aroma kaybı en aza iner.

Beytüşşebap Sehleber Kebabı üretiminde küçükbaş hayvan eti (tercihen kemiksiz) ve kaya tuzu kullanılır. Yapımında herhangi bir baharat, sos veya sebze kullanılmaz. Yalnızca taş uygun sıcaklığa ulaştığında etin yapışması engellenmesi için kuyruk yağı kullanılır. Isınmış taşa sürülen kuyruk yağının hemen erimesi, taşların istenilen sıcaklığa ulaştığını gösterir. Etler taşın üzerine yerleştirildikten sonra, ocak ateşinin önünde bekletilerek ısıtılmış başka bir bereziv taşı etin üzerine kapatılır ve pişirme işlemi bu şekilde gerçekleştirilir.

Beytüşşebap ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Sehleber Kebabı, coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yere sahiptir. Her yıl düzenlenen “Kuzu Kırkma Festivali” kapsamında öne çıkan etkinliklerden biri olarak hazırlanmakta ve sunulmaktadır. Bu nedenlerle ürün ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Beytüşşebap Sehleber Kebabı için gerekli bileşen listesi (1 porsiyon):

- 150-200 g küçükbaş eti
- 6-10 g kaya tuzu
- 50-60 g kuyruk yağı

#### Sehleber ocağının oluşturulması:

Sehleber ocağı, 20 - 40 cm kalınlığındaki üç adet taşın U harfi formunda dizilmesiyle oluşturulur. Ocağın ortasına odunlar yerleştirilir. Üzerine, doğada bulunduğu hâliyle veya düzeltilerek hazırlanmış, 2 - 6 cm kalınlığında, 25 - 40 cm en ve boy ölçülerine sahip, temizlenmiş iki adet bereziv taşı düz tabaka halinde konulur. Ocağın altında yakılan odunlar sayesinde taşlar yaklaşık 10 - 15 dakika içinde istenen sıcaklığa ulaşır.

### Etin hazırlanması:

150 - 200 g küçükbaş hayvanın eti 1 - 3 kalınlığında 10 - 15 cm büyüklüğünde parçalar şeklinde kesilir. Etler 6 - 10 g kaya tuzu ile tuzlanır. Beytüşşebap Sehleber Kebabı üretiminde kullanılan etlerin gerçek tadının bastırılmaması için herhangi bir sos veya baharat eklenmez.

### Beytüşşebap Sehleber Kebabının yapılışı:

Ocağın üzerindeki bereziv taşı uygun sıcaklığa ulaştığında, etin yapışmasını önlemek amacıyla yaklaşık 30–40 g kuyruk yağı sürülür. Yağın taş üzerinde hızlıca erimesi taşların istenen sıcaklığa ulaştığını gösterir. Etler taş üzerine porsiyonlar hâlinde yerleştirilir. Ateşin önünde ısıtılmış ikinci bereziv taşının isli yüzeyi ters çevrilerek, temiz yüzeyi etlerin üzerine kapatacak şekilde konulur. Yaklaşık 30 - 40 saniye sonra üstteki taş kaldırılır, etler ters çevrilerek mühürleme işlemi uygulanır. Etler 3 - 5 dakikalık aralıklarla çevrilerek toplam 12 - 15 dakika boyunca pişirilir. Pişirilen etler tabağa alınır ve Beytüşşebap Sehleber Kebabının servisi genellikle ekmek ve soğan eşliğinde sıcak olarak yapılır.

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

Beytüşşebap ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Sehleber Kebabının, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Ürünü pişirmek amacıyla kullanılan bereziv taşı yalnızca Beytüşşebap ilçesinden çıkarılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beytüşşebap Sehleber Kebabının bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Beytüşşebap Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Beytüşşebap Özel İdare Müdürlüğü ve Beytüşşebap Halk Eğitim Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Beytüşşebap Sehleber Kebabının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ocağın yapımı ve pişirmede kullanılan taşların uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Beytüşşebap Sehleber Kebabı 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. Gökova Susamı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 14.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1855
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000014
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.01.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gökova Susamı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Susam / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No: 3 Mentеше MUĞLA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Muğla ili Ula ilçesi Aşağı Gökova Havzası olarak bilinen Akyaka, Gökova, Yeşilova, Ataköy, Akçapınar, Şirinköy, Çıtlık, Gökçe, Elmalı, Portakallık, Karabörtlen ve Örnekköy Köyleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gökova Susamı ibareli aşağıda belirtilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gökova Susamı ibareli aşağıda belirtilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gökova Susamı; latince ismi *Sesamum Indicum* olan türde, içerdiği yağ bakımından zengin, dik büyüyen tek yıllık bir bitkidir. Diğer susamlarla karşılaştırıldığında ham halinde bile kavrulmuş susam rengi olan sarı rengi dolayısıyla bölgede Gökova Sarısı olarak da anılmasına neden olur. Gökova Susamı genellikle tahin, tahin helvası ve simit gibi ürünlerin üretiminde bileşen olarak kullanılır.

Gökova Susamı tanesi eliptik yapıdadır. Uç tarafına doğru bir çıkıntısı, arka tarafında da bir çukurluğu bulunur. Üst ve alt tarafları düzdür. Diğer kenarları çok ince ve eğilimlidir.

Gökova Havzasında yetiştirilen Gökova Susamı coğrafi sınırda yetiştirme dönemi olan mayıs-eylül ayları arasında bölgenin gece-gündüz sıcaklık farkının az olması sayesinde üretimdeki verimlilik oldukça yüksektir. Gökova Körfezinin iyotlu rüzgârının etkisiyle yoğun bir susam aromasına sahiptir. Sulama ve gübreleme yapılmadan yetiştirilir.

1910 yılına ait salnamelerde, yörede yetiştirilen susamların ihraç edildiği bilgisine ulaşılabilmektedir. Uzun yıllar boyunca üretilen Gökova Susamı yöre halkının tarım faaliyetleri arasında önemli yer tutar.

Gökova Susamının toplam yağ oranı ve kül oranı düşüktür. Toplam yağ oranı düşük olmasına rağmen yüksek omega-3, omega-6 ve omega-9 yağ asitleri oranlarına sahiptir. Ayrıca Gökova Susamının doymuş yağ asitlerin oranı da % 19 - 20 ile oldukça yüksektir. Ayrıca protein oranı da yüksektir.

Tablo 1. Gökova Susamının Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
Dane uzunluğu (mm)	3,1 - 3,38
Dane genişliği (mm)	1,6 - 1,88
Dane rengi	Sarı
Nem miktarı (%)	2,30 - 4,03
Yağ miktarı (%)	41,4 - 44,2
Toplam doymuş yağ asidi (%)	19,08 - 19,95
Toplam doymamış yağ asidi (%)	80,3 - 80,8
Protein miktarı (%)	15,5 - 16,2
Toplam karbonhidrat (%)	5,10 - 5,35
Kül oranı (%)	3,2 - 3,6

### Üretim Metodu:

Gökova Susamı yetiştirilirken sıkı killi topraklar hariç diğer topraklarda sorunsuz yetişir. Ayrıca toprakta su göllenmemesi gerekir, yani tarlanın drenajı iyi olmalıdır. Gökova Susamı tohumları dekar başına 150 - 500 g olarak elle serpmeye veya makine ile ekilebilir. Tohumlar arası mesafeye yaklaşık 10x10 cm veya 15x15 cm olabilir. Ekildikten sonra sulama yapılmaz. Sadece yabancı otlarla mücadele için ara çapa yapılır.

### Ekim:

Toprak sonbahar ve kış aylarında sürülür. Mayıs ayında veya haziranın ilk haftasında ekim yapılır. Bir önceki yıl tohumluk olarak ayrılan susam ekim yöntemine göre tarlaya serpilir. Toprak üzeri sürülünerek tohumların toprakla örtülmesi sağlanır. Ekilen tohumlar 7 - 10 gün içinde çimlenir. Ekimden yaklaşık 30 gün sonra bitki boyu yaklaşık 5 - 10 cm uzunluğa eriştiğinde yabancı ot çapası yapılır. Bitki gelişme döneminde dallanır boylanır ve çiçek açarak kapsülleri oluşmaya başlar. Arazinin durumuna göre yetişkin bitki boyu 60 - 150 cm aralığında olur.

### Hasat ve Harman:

Gökova Susamı ağustos-eylül aylarında hasat edilir. Bitkilerin yaprak ve kapsüllerinin sararması, yapraklarının kısmen dökülmesi, çiçeklenmenin durması, alt kapsüller elle kırılılabildiği zaman renklerinin kahverengiye dönmesi bitkinin sökülme zamanının geldiğini gösterir. Söküm elle yapılır. Ekim ile sökülme arası en az 90 gün olmalıdır. Sökülen bitkiler, baş kısımları yukarı gelecek şekilde, halk dilinde gümül olarak adlandırılan piramit şeklinde kümelemeler halinde toplanır. Hava durumuna göre 18 - 21 gün bu şekilde bekletilir. Yere serilen örtü üzerinde gümüller elle silkilerek susamlar açığa çıkartılır. Örtü üzerinde biriken susam taneleri uygun eleklerle doğal esintiden de yararlanarak halk dilinde savrulma olarak bilinen yöntemle bitki yaprak ve kapsülleri ayrılır. Elde edilen susamlar çuvallanarak satış için serin ve rutubetsiz bir ortamda depolanır. Gümüller kuruduktan sonra ters çevrildiğinde kendiliğinden dökülen ve daha iri taneli olan susam taneleri bir sonraki yılın ekimi için tohumluk olarak ayrılır.

### Denetleme:

Denetim, Muğla Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde Ula İlçe Tarım Müdürlüğü, Ula Ziraat Odası, Ula Belediye Başkanlığı ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesinden ürün konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda iki defa yapılır, ihtiyaç duyulduğunda ve/veya şikâyet üzerine her zaman yapılabilir.

1. denetim tohumluk ve arazi seçimi için ekim dönemi olarak bilinen mayıs-haziran aylarında yapılır.
2. denetim ise hasat sonrası eylül-ekim aylarında yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıdaki gibidir.

- Ürünün yetiştirildiği coğrafi alan uygunluğu
- Kullanılan tohumluk, yetiştirilme şekli, ekimi ya da hasat şeklinin uygunluğu

- Gerekli görülen hallerde ayırt edici özelliklerde belirtilen yağ, protein, kül ve enerji oranının analiz edilmesi
- Gökova Susamı ibareli logonun ve menşe adı amblemi 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. Çanakkale Meşe Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1856
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000302
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çanakkale Meşe Balı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Meşe balı / Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cevatpaşa Mahallesi Ziveriye Sokak No:16 Merkez ÇANAKKALE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çanakkale ili Yenice, Bayramiç, Çan ve Ayvacık ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çanakkale Meşe Balı ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Çanakkale Meşe Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çanakkale Meşe Balı; saçlı meşe (*Quercus cerris*), macar meşesi (*Quercus frainetto*) ve sapsız meşe (*Quercus petraea*) ağaç türlerinin meyve (palamut) veya yapraklarında bulunan koyu renkli salgının arı tarafından toplanarak bala dönüştürülmesiyle elde edilir. Meşe ağacında gözlenen bu salgı, temmuz ve ağustos aylarında gündüz sıcaklığın 30 - 35 derece olması ve yere çığ düşmesi ile oluşur.

Çanakkale Meşe Balının ayırt edici özelliklerinden birisi renginin siyaha yakın olmasıdır ve aydınlık / karanlık değeri olan  $L^*$  değeri  $25,07 \pm 3,7$ 'dir. Çanakkale Meşe Balının  $a^*$  değeri (yeşillik / kırmızılık)  $5,02 \pm 3,53$  ve  $b^*$  değeri (mavilik / sarılık)  $-0,1 \pm 5,90$ 'dir. Çanakkale Meşe Balının daha koyu olmasının sebebi yüksek kül, şeker ve düşük nem içerikleriyle birlikte coğrafi sınıra özgü botanik farklılıktır. Bu farklılıklar; Kaz Dağlarının, yüksek oksijen içerikli kirletilmemiş doğal ortamı, Kaz Dağlarının yüksek rakımlarında yetişen meşe ağaçları, Kaz Dağlarının, Akdeniz ve Karadeniz ikliminin kesiştiği yer olması ve Kaz Dağları endemik bitki örtüsü farklılıklar olarak gösterilebilir.

Çanakkale Meşe Balının serbest asitlik değeri ortalama  $34,82 \pm 9,76$  meq / kg, pH değeri ise ortalama  $4,51 \pm 0,28$  değerindedir. Çanakkale Meşe Balının ortalama elektriksel iletkenlik değeri  $1,17 \pm 0,27$  mS/cm olarak belirlenmiştir. Çanakkale Meşe Balının elektriksel iletkenlik değerinin bal tebliğinde belirtilen değerden yüksek olmasının sebebi serbest asitlik değeri ve dolayısıyla pH değeri ve de sahip olduğu mineral madde içeriğiyle ilişkilidir ve ayırt edici bir başka özelliktir.

Balda bulunan proteinler ve amino asitler genel olarak polen ve bal arısından gelmekte ve bal içerisindeki aminoasitlerin büyük çoğunluğunu (% 50 ile % 85 arası) prolin aminoasidi oluşturmasından dolayı, prolin miktarı balın doğallık ve olgunluk düzeyi açısından önemlidir. Prolin değerinin yüksek olması ballarda ayırt edici özellik olarak görülür. Çanakkale Meşe Balının prolin miktarı ortalama  $807,96 \pm 92,0$  mg/kg olarak belirlenmiştir. Bu değerin benzer ballara göre yüksek olması Çanakkale Meşe Balının yüksek kalite bir bal olduğunun göstergesidir.

Çanakkale Meşe Balının % DPPH antioksidan kapasite değerleri en düşük  $41,50 \pm 1,75$  olarak ve en yüksek ise  $78,98 \pm 0,41$  olarak belirlenmiştir. Çanakkale Meşe Balının fenolik bileşenler arasında; protokatequik asit,

kaffeik asit, rutin, resveratrol, krisin ve CAPE gibi antioksidan özellik gösteren bileşenlerin miktarlarının yüksektir. Bu nedenle, antioksidan özellik gösteren söz konusu bu fenolik bileşenlerin Çanakkale Meşe Balının antioksidan kapasite değerlerine pozitif katkı sağlar. Çanakkale Meşe Balı üretim yerlerinde arılara nektar ve polen sağlayan çeşitli endemik bitki türleri ve meşe ağaçlarındaki salgı bu antioksidan bileşenlerin bala geçmesini sağlar. Çanakkale Meşe Balının bir diğer ayırt edici özelliği de bu antioksidan değeridir.

Tablo 1: Çanakkale Meşe Balı Kalite Özellikleri

Genel Kalite Özellikleri	Değer
Nem (en düşük - en yüksek )	%15,10 - %18,25
Glukoz (en düşük - en yüksek )	%20,37 - %31,55
Fruktoz (en düşük - en yüksek )	%25,10 - %32,11
Fruktoz / Glukoz (en düşük - en yüksek )	1,02 - 1,23
Serbest Asitlik	34,82 ± 9,76 meq/kg bal
pH	4,51 ± 0,28
Diastaz sayısı	26,68 ± 6,84
Toplam Kül	%0,58 ± 0,12
Potasyum (K) (en düşük - en yüksek )	1773 - 4013 mg/kg
Magnezyum (Mg) (en düşük - en yüksek )	39,30 - 184,02 mg/kg
Fosfor (P) (en düşük - en yüksek )	93,09 - 411,91 mg/kg
Ayırt Edici Kalite Özellikleri	Değer
L* renk parametresi (-karanlık, +aydınlık veya -koyuluk, +açıklık)	25,07 ± 3,78
a* renk parametresi (-yeşillik, +kırmızılık)	5,02 ± 3,53
b* renk parametresi (-mavilik, +sarılık)	-0,1 ± 5,90
Elektriksel iletkenlik	1,17 ± 0,27 mS / cm
Prolin	807,6 ± 92 mg / kg bal
% DPPH Antioksidan Kapasite Değeri (en düşük - en yüksek )	41,50 ± 1,75 - 78,98 ± 0,41

#### Üretim Metodu:

Çanakkale Meşe Balı, kovanlardaki tarlacı arı popülasyonunun temmuz-ağustos aylarında artmasından dolayı bu dönemlerde en yüksek oranlarda üretilir. Genelde iki katlı langstrot tipi kovanlarda hasat yapılır. Kovanların ballık bölümüne ana arının yumurta atmaması için ana arı ızgarası kullanılır ve kovandaki arı mevcudunun 80.000 adet olmasına özen gösterilir. Kovanlar bal toplama alanına getirilmeden 1 ay önce kapalı yavrulu petekler üretim kovanlarına, üretim kovanlarındaki açık larvalı petekler diğer peteklere aktarılır. Bu sayede üretim anında tarlacı arı popülasyonu yükseltilmiş olur. Çanakkale Meşe Balı üretimi kışlatma, sağım, depolama ve ambalajlama olarak dört aşamadan oluşur.

**Kışlatma:** Çanakkale Meşe Balı üreten kovanlar; sonbaharda direk açan pürenlik alanlara götürülür. Pürenlik alanlarda arılar bal ve polen toplarlar. Arılar balı kışın besin ihtiyacı için stoklar, poleni de son baharda genç yavruların beslenmesinde kullanırlar. Kasım ayında kovanlar yöredeki poyraz rüzgârı olmayan güney yamaçlara yerleştirilir. Kovanlardan boş petekler alınarak arı sıkıştırılır ve son çerçeveden sonra bölme tahtası kullanılarak arıların kovandaki boş alandan olumsuz etkilenmemesi sağlanır. Birer hafta ara ile kovanlarda 1 kilogramlık ballı kek verilir. Kovanların üzeri su geçirmeyen malzeme ile örtülür ve kapaklar sıkıca kapatılır. Kovanların ıslanmaması için üzerleri örtülür. Kovanların uçma delikleri 2 cm kalacak kadar daraltılır. Aralık sonu ocak başında kovanlara varroaya karşı birer hafta ara ile oksalik asit uygulaması yapılır.

**Sağım:** Çanakkale Meşe Balı üretilen bölgedeki kovanların içindeki peteklerin 2 / 3'si sırlandığı zaman hasata başlanır. Arılığın kenarına sağım çadırı kurulur. Sabahtan öğleye kadar kovanlardan petekler alınır. Bir taraftan sağım işlemi yapılır. Günlük sağılan petekler ikinci üzeri kovanlara tekrar verilir. Kovanlardan gelen peteklerin sırlı gözleri sır bıçağı veya sır tarağı ile açılır. Paslanmaz krom bal süzme makinalarında merkezkaç kuvveti ile ballar çıkarılır. Süzme kazanında akan ballar kaba akarak süzülür. Daha sonra dinlendirme tanklarında bir gece dinlendirilir. Dinlendirme kazanından ballar yeni laklı tenekelere alınır.

**Depolama ve Ambalajlama:** Çanakkale Meşe Balı tenekeye koyulduktan sonra güneş görmeyen serin depolara alınır. Serin depolarda paketleme yapılıncaya ve toptan satılana kadar bekletilir. Toplanan meşe balları Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği'ne ait paketleme tesisinde paketlenir. Arı Yetiştiricileri Birliği'ne gelen ballar önce ön kabule alınır. Orada her tenekeden eşit miktarda bal alınarak ortak bir kaptta toplanır. Bal karıştırılarak homojen hale getirilir. Alınan numune ikiye bölünür. Bir bölümü akredite laboratuvara analiz için gönderilir. Bir bölümü de şahit numune olarak saklanır. Analiz sonucu uygun gelen ballar homojen hale getirilir, ısıtma işlemi uygulanmadan sadece filtre edilerek gramaja göre uygun cam veya teneke ambalajlara paketlenir.

### **Denetleme:**

Çanakkale Meşe Balı üretimi denetimi, Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği'nin koordinatörlüğünde; Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği, Çanakkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çanakkale Ticaret Borsası, Bayramiç Ziraat Odası ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden konusunda uzman birer üye olmak üzere 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Çanakkale Meşe Balının denetiminde; üretim metoduna uygunluk, Çanakkale Meşe Balı ibaresi ve logosu ile meşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu ve Çanakkale Meşe Balına özgü kalite özelliklerinin (L\*, a\* ve b\* renk parametreleri, elektriksel iletkenlik değeri, prolin değeri, % DPPH antioksidan kapasite değeri, antimikrobiyal aktivite ve duyuusal lezzet özellikleri) uygunluğu denetlenir.

Çanakkale Meşe Balı üretim alanındaki kovanlar denetim mercii tarafından yerinde görülür. Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından kovanların konakladığı yer ve kovanların sayısı kayıt altına alınır.

Çanakkale Meşe Balı üretim alanında üretilen ballardan ortak numune alınır. Akredite bir laboratuvarında analiz yaptırılır. Meşe balı coğrafi işaret için belirlenen kriterler görüldükten sonra balın içinde bulunduğu tenekelerin ağızları açıldığında bozulabilecek etiket ile kapatılır.

Üretici kendi balını eğer kendisi pazarlamak istiyor ise perakende satış için kavanozun gramajına göre etiket hazırlanır ve üreticinin ürettiği bal miktarına göre etiketler Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından üreticiye teslim edilir.

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. Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 17.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1857
<b>Tescil Tarihi</b>	: 13.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2025/000049
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.02.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kahta Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Hürriyet Mah. Mustafa Kemal Cad. Kahta ADIYAMAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Adıyaman ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası; ayran, bulgur, patlıcan, buğday unu, tereyağı, soğan, yumurta, biber ve tuz kullanılarak hazırlanan Adıyaman iline özgü bir çorbadır.

Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının hazırlanmasında patlıcan ve ayranın birlikte kullanılmasıyla üretim metodu bakımından farklılaşır.

Adıyaman ilinde patlıcan halk arasında balcan, balcanı, balcani, balcane isimleriyle de bilinmekte olup Kahta Balcanı Dev Çorbasının ismi buradan gelir.

Adıyaman ili ve özellikle Kahta ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan, Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası; günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası için, bu çorbanın kıvamında hazırlanması, bu çorbaya tadını veren ayran ve patlıcanın dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının üretildiği; Adıyaman ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 Kişilik):

- 2 litre ayran,
- 1,5 kg patlıcan,
- 0,5 kg yeşilbiber (isteğe bağlı),
- 350 g bulgur,
- 100 g soğan,
- 100 g tereyağı,
- 1 adet yumurta,
- 15 g tuz,
- 10 g buğday unu.

### Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın veya tencerenin içerisine ayran, buğday unu ve çırpılmış yumurta konulur. Tencere ocağın üzerine alınır ve ayranın kesilmemesi için sürekli karıştırılarak kaynatılır. Elde edilen karışımın homojen olarak karışması önem arz eder. Bu karışıma önce bulgur, sonrasında temizlenmiş, kabukları soyulmuş ve doğranmış patlıcan, biber ve tuz konur.

Patlıcan ve biberlerin iyice pişmesi ve yumuşamasından sonra bunlar tencereden alınarak ayrı bir kap içerisinde birlikte ezilir ve püre haline getirilir. Hazırlanan püre tekrar sıcak haldeki çorbanın içerisine alınarak kıvamlı bir yapı kazanana kadar ocakta kaynatılır ve pişirilir.

Ayrı bir kap içerisinde doğranmış kuru soğanlar ve tereyağı yeterince kavrulur. Kavrulan soğanlar pişirilmesi tamamlanan çorbanın üzerine konularak servisi yapılır.

Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının, soğuk ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Süsleme amaçlı isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz, nane, pul kırmızıbiber vb. konulabilir.

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

Adıyaman ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası/ Kahta Balcanı Dev Çorbası; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Adıyaman ili ün bağı bulunan Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının üretim aşamaları Adıyaman ilinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kahta Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Kahta Kaymakamlığı ile Kahta 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. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Kahta Kaymakamlığı tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbasının üretim metodunun uygunluğu,
- Kahta Patlıcanlı Ayrın Çorbası / Kahta Balcanı Dev Çorbası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.



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

## 6. Hatay Müşebbek Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 03.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1858
<b>Tescil Tarihi</b>	: 14.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000283
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Müşebbek Tatlısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17 1 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Müşebbek Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Müşebbek Tatlısı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



Logo özellikleri		
Renk	 C:10 M:60 Y:100 K:47	 C:100 M:77 Y:0 K:0
Yazı karakteri	Hatay: Beatless Heavy	Müşebbek Tatlısı: Cg Gothicno Three

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Müşebbek Tatlısı; buğday unu, özel amaçlı buğday unu, yaş veya kuru maya, amonyum karbonat ve su kullanılarak hazırlanan hamurun özel bir kalıptan sıkılarak kızgın yağda kızartılması ve şerbetlenmesi suretiyle Hatay ilinde üretilen halka şeklindeki tatlıdır. Tatlının şerbeti beyaz şeker ve su kullanılarak hazırlanır. Günlük olarak üretilir, kuru ve serin bir ortamda en fazla 4 saat muhafaza edilir. Sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir.

Hatay Müşebbek Tatlısının halka çapı 10-13 cm, kalınlığı 1,5-2 cm ve ağırlığı 120-130 g'dır. Karamelize kahverengi - sarı karışımı renge sahiptir. Kızartma işlemi 3 dakika sürdüğü içi dışı gevrek olup yağ çekmez. Bu sebeple içi yumuşaktır.

Hatay Müşebbek Tatlısının hamuru, ortasında 8 uçlu yıldızlı bir şekil bulunan krom veya bakır dolmuş haznesi olan ve coğrafi sınırdaki tulumba adı verilen özel bir kalıptan sıkılır. Tatlının üzerinde sarmal kanallar oluşur. Bu kanalların örgülü bir kafesi andırması nedeniyle de, Arapça "örgü ağ" vb. bir anlama gelen müşebbek kelimesi, Hatay Müşebbek Tatlısı adında yer alır.



Şekil 1: Hatay Müşebbek Tatlısının kalıbı

Hatay Müşebbek Tatlısı coğrafi sınırdaki züngül olarak da bilinir.

Hatay Müşebbek Tatlısının Hatay ilinde köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırdaki her pastane, tatlıcı ve seyyar satıcıda satılır. Bayramlarda, Meryem Ana Gününde, davetlerde ve özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

100 adet Hatay Müşebbek Tatlısı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### **Hamur bileşenleri:**

- 2 kg özel amaçlı buğday unu
- 500 g buğday unu
- 20 g yaş veya kuru maya
- 10 g amonyum karbonat
- 2,5 litre su

#### **Kızartma yağı:**

- 5 litre ayçiçek yağı

#### **Şerbet bileşenleri:**

- 1 litre su
- 2 kg beyaz şeker

**Şerbetin Hazırlanması:** Şerbet, tatlı üretiminden bir gün önce yapılır. Bir tencereye su koyulur, ocakta kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca beyaz şeker ilave edilip homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılır. Kaynama başlayınca 3 - 4 dakika daha kaynatılıp ocaktan indirilir ve oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

**Hamurun Hazırlanması ve Pişirilmesi:** Unlar elenir, maya ve amonyum karbonat ilave edilip karıştırılır. Karışımın üzerine, 70 - 80 °C sıcaklıktaki su azar azar dökülüp orta sertlikte bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur, 15 - 20 dakika dinlendirildikten sonra kalıba doldurulur.

Ayçiçek yağı bir tencerede kızdırılır. Kızdırılmış yağın içine kalıptan, çapı yaklaşık 10 - 13 cm olan halka şeklinde hamurlar sıkılır. Hamurların her iki tarafı da karamelize kahverengi - sarı karışımı renge sahip oluncaya kadar çevrilerek kızartılır. 3 dakika kızartılan hamurlar yağdan çıkarılır, bir gün önceden hazırlanan oda sıcaklığındaki şerbete batırılıp 5 - 10 saniye sonra çıkarılır, tepsiye yerleştirilir ve satışa sunulur.

Tüketime sunulan Hatay Müşebbek Tatlısının ağırlığı 120-130 g'dır. Günlük olarak üretilir, kuru ve serin bir ortamda en fazla 4 saat muhafaza edilir. Sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir.

### **Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Hatay Müşebbek Tatlısı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Müşebbek Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve hamur dökme kalıbının uygunluğu.
- Özellikle hamurun hazırlanması ve pişirilmesi üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün boyutları, ağırlığı, rengi, şekli ve yapısı bakımından fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Hatay Müşebbek Tatlısı ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.



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

## 7. Hatay Arap Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1859
<b>Tescil Tarihi</b>	: 14.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000305
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Arap Kebabı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kebab / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17 1 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Arap Kebabı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Arap Kebabı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



Logo özellikleri		
Renk	 C:10 M:60 Y:100 K:47	 C:100 M:77 Y:0 K:0
Yazı karakteri	Hatay: Beatless Heavy	Arap Kebabı: Cg Gothicno Three

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Arap Kebabı; orta yağlı dana veya kuzu kıyma, zeytinyağı, kuru soğan, yeşil biber, domates, karabiber ve tuz kullanılarak Hatay ilinde üretilen yemektir. Üzerine, isteğe bağlı olarak ince kıyılmış maydanoz koyulduktan sonra sıcak olarak servisi yapılır.

Hatay Arap Kebabı, kapalı kapta ve buzdolabında 1 gün muhafaza edilebilir.

Hatay Arap Kebabı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Günlük öğünler ve özellikle ramazan ayında iftar sofraları, davetler vb. özel günler için üretilir. Tüketimi genellikle patatesli köfte ve lavaş veya pide ile yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Hatay Arap Kebabı üretiminde kullanılan bileşenler, tercihen coğrafi sınırdan elde edilir.

4 porsiyon Hatay Arap Kebabı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Bileşenler:

500 g orta yağlı dana veya kuzu kıyma  
40 ml zeytinyağı

200 g kuru soğan  
60 g yeşil biber  
500 g domates  
4 g karabiber  
6 g tuz  
Maydanoz (isteğe bağlı)

Bir tencereye zeytinyağı, kıyma ve küp şeklinde doğranmış kuru soğan koyulup kıyma suyunu çekinceye kadar kavrulur. Üzerine, kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış domates ve küçük doğranmış biber ilave edilip pişirilir. Domates suyunu çekince tuz ve karabiber eklenip karıştırılır ve pişirme işlemine son verilir.

Hatay Arap Kebabı servis tabağına koyulur, üzerine isteğe bağlı olarak ince kıyılmış maydanoz serpilip sıcak olarak servisi yapılır. Kapalı kapta ve buzdolabında 1 gün muhafaza edilebilir.

### **Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Hatay Arap Kebabı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde kullanılan bileşenler, tercihen coğrafi sınırdan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Arap Kebabının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Hatay Arap Kebabı ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 8. Eminönü Balık Ekmek

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 04.06.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1860
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2025/000155
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.06.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Eminönü Balık Ekmek
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: İstanbul Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Hobyar Mah. Zahire Borsası Sok. No:3 Fatih İSTANBUL
<b>Coğrafi Sınır</b>	: İstanbul ili Fatih ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Eminönü Balık Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eminönü Balık Ekmek tarihçesinde; yerli ve yabancı birçok ziyaretçi tarafından ziyaret edilen İstanbul ili Fatih ilçesinin Eminönü olarak bilinen yerleşim bölgesinde yaygın olarak yapılmasıyla ve tüketilmesiyle meşhur olmuştur.

Günümüzde Fatih ilçesinin özellikle kıyı şeridi ve çevresinde, gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde, muhtelif tekne ve gemilerdeki gıda işletmelerinde piyasaya arz edilir. Genellikle ekmek arası şeklinde piyasaya arz edilmesinin yanında tabaklarda vb. porsiyon olarak da piyasaya arz edilir. Eminönü Balık Ekmek hazırlanmasında, ekmek ve balığın yanında isteğe bağlı olarak; marul, kıvırcık, soğan, taze nane, maydanoz, limon, tuz ve baharat kullanılır.

İstanbul ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Eminönü Balık Ekmek günlük öğünlerde pratik olarak hazırlanması ve tüketilmesi, özellikle deniz kenarında balık yemek isteyen tüketiciler için rağbet gören bir ürün haline gelmiştir.

Eminönü Balık Ekmek hazırlanmasında yaygın olarak uskumru kullanılmakla birlikte mevsimine göre; lüfer, levrek, mezgit, palamut, hamsi vb. kullanılabilir. Özellikle bu balıkların seçimi ve hazırlanması üretim metodu bakımından önem arz eder.

İstanbul ili Fatih ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Eminönü Balık Ekmek, hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Eminönü Balık Ekmeğin üretildiği; İstanbul ili Fatih ilçesi ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Eminönü Balık Ekmek İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (1 Porsiyon):

- 120 g ekmek,
- 100 g balık.

#### Eminönü Balık Ekmek Hazırlanması ve Servisi:

Eminönü Balık Ekmek için kullanılacak balıklar; gıda hijyeni gerekliliklerine göre temizlenmiş, taze ya da dondurulmuş olarak soğuk zincir koşullarında gıda işletmecileri tarafından tedarik edilir. Genel kullanım şekli dondurulmuş balıkların kullanılması şeklinde olup bu balıkların tekniğine uygun şekilde çözündürülmesi ve dinlendirilmesi ile pişirme işlemine geçilir. Üretimde kullanılacak dondurulmuş balıklar, çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmaz.

Pişirme işleminden önce balıklar asgari teknik ve hijyenik şartlarda temizlenir ve genellikle fileto şeklinde hazırlanarak pişirmeye hazır hale getirilir.

Balıkların ızgarada ya da tavada ara sıra çevrilerek iki yüzünün de yeterince pişirilmesi ve kızartılması sağlanır.

Servise hazır hale gelen Eminönü Balık Ekmeğinin, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Eminönü Balık Ekmek; genellikle ekmek arasına ya da tabak vb. içerisine konularak porsiyon şeklinde piyasaya arz edilir.

Eminönü Balık Ekmek; isteğe bağlı olarak marul, kıvırcık, soğan, taze nane, maydanoz, limon, tuz ve baharat ile beraber tüketilebilir.

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

İstanbul ili Fatih ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, Eminönü semtinin ismiyle özdeşleşen Eminönü Balık Ekmek; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği İstanbul ili Fatih ilçesi ile ün bağı bulunan Eminönü Balık Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, İstanbul ili Fatih ilçesinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; İstanbul Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; İstanbul Ticaret Borsası, İstanbul Balık Satıcıları Esnafı Odası ile İstanbul 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 İstanbul Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Eminönü Balık Ekmek hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Eminönü Balık Ekmek üretim metodunun uygunluğu,
- Eminönü Balık Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

## 9. Zivzik Narı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 19.11.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1861
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000328
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.11.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Zivzik Narı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Nar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 9 Merkez SİİRT
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Siirt ili Şirvan ve Pervari ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Zivzik Narı ibaresi ve menşe adı ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zivzik Narı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zivzik Narı, *Punica granatum* L. türüne ait coğrafi sınırdaki yetiştirilen yerel bir nar çeşididir. Zivzik Narı adını Siirt ilinin Şirvan ilçesine bağlı Zivzik (Dişlinar) köyünden alır. Siirt ili sınırları içinde Botan çayının kıyısında Şirvan ve Pervari ilçeleri ve bağlı köylerinde üretimi yapılır.

Zivzik Narının ayırt edici özellikleri iri taneli, bol sulu, tatlı ve ince kabuklu olması ile düşük asitlik seviyesidir. Zivzik Narının linoleik, oleik, pulmik asit içeriği de yüksektir.

Siirt'in Şirvan ve Pervari ilçeleri, karasal iklimle Akdeniz iklimi arasında geçiş kuşağında, 900 – 1400 m rakım aralığında bulunan vadilerde yer alır ve belirgin bir mikroklimaya sahiptir. Botan Çayı havzasında şekillenen bu mikroklima; gündüz ve gece sıcaklık farklarının artmasını sağlar. Bu durum renk oluşumunu hızlandırır ve aromatik bileşiklerin gelişimini destekler. Bu iklimsel özellikler, Zivzik Narının tatlı, düşük asitli ve aromatik yapısının oluşmasında etkilidir.

Zivzik Narı; kireç oranı yüksek, orta derinlikte, tınlı-killi yapıya sahip ve pH değeri 6.5-8.0 arasındaki topraklarda yetiştirilir. Toprağın yüksek kireç oranı, meyve iç zarının beyaz renkte oluşmasını destekler ve tanen miktarının düşük olmasını sağlar. Bu sayede nar, tatlı ve burukluk içermeyen bir tada sahip olur. Beyaz iç zar yapısı, Zivzik Narının ayırt edici özelliklerinden biridir. Ayrıca, bölgenin toprak yapısı ve mineral içeriği, Zivzik Narında sitrik asit ve malik asit oranlarının dengeli olmasını sağlar. Bu durum meyveye tatlı ve ferah bir aroma kazandırır.

Tablo 1. Zivzik Narının Genel Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Tane Çapı (mm)	7,83 - 7,95
Tane Boyu (mm)	58,83 - 79,65
Kabuk Rengi	Açık Kırmızı – Sarı
Dane Rengi	Açık Kırmızı – Pembe
Renk Yoğunluğu (Abs)	4,498 - 4,921
Toplam Asit %	0,957 - 1,027
pH	3,55 - 3,72
L- Askorbik Asit (C vitamini) (mg/100ml)	14,91 - 15,58
Toplam Şeker (%)	12,82 - 13,13
Toplam Fenolik Madde (mg gallik A/L nar suyu)	935,28 - 1019,14
Antioksidan Aktivitesi (DPPH%)	87,97 - 90,01
Kabuk Kalınlığı (mm)	2,63 - 4,15

Tablo 2. Zivzik Narında en çok bulunan organik asit ve fenolik bileşikler

Organik Asitler		Fenolik Bileşikler	
Sitrik asit (g / L)	3,10 - 3,50	Kuarsetin (mg / L)	50 - 60
L-Malik asit (g / L)	1,40 - 3,50	Kateşin (mg / L)	9 - 12
Tartarik asit (g / L)	0,08 - 0,15	Kafeik asit (mg / L)	50 - 60

### **Üretim Metodu:**

Zivzik Narının ağaç yapısı orta kuvvetli, tek gövdeli ve gövde kalınlığı ağacın yaşına göre değişkenlik göstermekle birlikte ortalama 35 cm civarındadır. Dip sürgünü oluşturma özelliği, ana gövdede çoğunlukla obur dallar oluşmaktadır.

Zivzik Narı çiçek yapısı bakımından erselik olup, koyu kırmızı renktedir. Dikimden itibaren üçüncü yıldan itibaren meyve vermeye başlar. Bir ağaçtan en yüksek verimin dört ve beşinci yıllarda alınır.

### **Toprak İsteği:**

Zivzik Narı genellikle %10'nun üzerinde eğimli olan arazilerde teraslama yaparak ya da doğal olarak yetişir. Toprak özellikleri bakımından ise çakıllı, killi ve kireçli toprakta yetiştiriciliği yapılır.

### **Fidan Üretimi - Çoğaltma Yöntemleri:**

Zivzik Narı çelikle çoğaltıldığından nar ağaçlarından 25 - 30 cm uzunluğunda çelikler kasım – aralık ayında alınır ve içi toprakla doldurulmuş bir plastik torba ya da kabın içine dikilir. İlkbahar aylarında köklenen fidanlar vevatatif süresini tamamladıktan sonra sonbahar aylarında yapraklarını döktükten sonra toprak ile buluşturulur.

### **Bahçe Kurulması ve Dikim:**

Yaz aylarında pulluk tabanını kırmak için dip kazan çekilir ve ardından pullukla sürülür. Sonbahar döneminde ise 40 - 60 cm derinlik ve çapta dikim çukurları açılır. Çukurlar üst toprak ve yanmış çiftlik gübresi karışımıyla doldurulur ve yabancı otlar temizlenir. Dikim aralıkları 2 m ile 6 m arasında olmalıdır. Sıralar kuzey - güney doğrultusunda olursa güneş ve havalanma daha iyi olur. Nar fidanları sonbaharda yaprak dökümünden başlayarak kış ayları boyunca ve erken ilkbaharda dikilebilir.

### **Sulama Peryodu:**

Zivzik Narı genellikle karık sulama ve ya damla sulama yöntemleri ile sulama yapılabilir. Karık sulamalarda özellikle 7 günde bir mutlaka sulama yapılır. Zivzik Narında üretiminde nar çatlaması olayı sıklıkla karşılaşılır. Coğrafi sınırdaki yaz sıcaklık ortalaması 38 - 39 °C'ye ulaşması nedeniyle sulama işlemlerinin düzenli, dengeli ve kontrollü şekilde yapılması büyük önem taşır.

### **Gübreleme:**

Zivzik Narı üretiminde sadece yanmış hayvan gübresi kullanılır.

### **Budama:**

Zivzik Narında budama işlemi, tek gövdeli ve çok gövdeli terbiye sistemlerine göre yapılır. Genellikle çok gövdeli gelişim gösteren nar ağaçlarında, ana gövdeden çıkan sürgünler arasından sağlıklı kuvvetli olanlar bırakılarak zayıf, içe doğru büyüyen ve verimi düşen dallar budanır.

Budama işlemleri; ağacın hava ve ışık almasını sağlamak, hastalık ve zararlı riskini azaltmak ve meyve kalitesini arttırmak amacıyla kış döneminde yapılır. Aşırı budamadan kaçınılması ağacın doğal gelişim formu korunur.

### **Zararlılar İle Mücadele:**

Zivzik Narında üretiminde doğal yetiştiricilik yapılır. Hastalık ve zararlılar ile mücadelede kimyasal türevi ilaçlar kullanılmaz. Sineklerden kaynaklı hastalık ve zararlıların önüne geçebilmek için feromon tuzaklardan faydalanılır.

### Toprak İşleme:

Zivzik Narının yetiştirildiği araziler genellikle parçalı, eğimli ve dar olması hasebi ile yabancı ot ile mücadelede genellikle ağaç dipleri ve etrafı el çapası ile temizlenir ve boğaz açılma işlemi yapılır.

### Hasat ve Depolama:

Zivzik Narı hasat dönemi, meyve ucundaki kalikslerin açılarak meyve kabuk renginin açık yeşilden sarı ve açık pembe renge doğru dönmeğe başladığı ekim ayının ilk haftası ve kasım ayının ikinci haftasına kadar devam eder. Hasat işleminde mutlaka meyve makası kullanılarak nar meyvesinin kalikslerine zarar vermeden hasat işlemi yapılır.

Zivzik Narının kabuğu kalın olduğundan muhafazası da kolaydır. Meyveler hasattan hemen sonra pazara sunulur. Merkeze uzak köylerde yetiştiricilik yapan üreticiler ise genellikle ürünleri tavanlara asarak serin yerlerde muhafaza eder.

### **Denetleme:**

Denetimler; Siirt İl Tarım Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Siirt İl Tarım Müdürlüğü, Siirt Ticaret ve Sanayi Odası ve Pervari Ziraat Odasından konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 1 defa ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kabuk kalınlığı
- Hasat döneminde meyve olgunluğunun oluşup oluşmadığı
- Ürünün kimyasal ve pomolojik özelliklerinin uygunluğu
- Zivzik Narı ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu

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

## 10. Bafra Pirinci

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 11.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1862
<b>Tescil Tarihi</b>	: 22.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000341
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.10.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bafra Pirinci
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pirinç / Diğer ürünler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bafra Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükcami Mah. Cumhuriyet 2 Meydanı Bafra SAMSUN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Samsun ili Bafra Ovası
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bafra Pirinci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bafra Pirinci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bafra Pirinci, Bafra Ovası'nda aşağıda tanımlanan bölgelerde uzun tane c tipi olarak tanımlanan tohumlar kullanılarak yetiştirilen çeltiklerden, yine coğrafi sınırdaki kavuzları soyulup parlatılarak elde edilen pirinçlerdir. Bafra Ovası, Kızılırmak Deltası'nın oluşturduğu alüvyal bir arazi olarak tanımlanır. Bafra ilçesi, Kızılırmak Nehri'nin taşıdığı zengin alüvyonlu toprakların meydana getirdiği geniş delta üzerinde kuruludur. Ova, yaklaşık 40 km uzunluğa ve yer yer 20 km derinliğe sahip olup Karadeniz Bölgesi'nin en büyük ova düzlüğü niteliğindedir.

Bafra Pirinci üretimi amacıyla çeltik bitkileri Kızılırmak Nehri'nin Karadeniz'e döküldüğü yerden başlayarak yaklaşık 30 km'lik hat boyunca, nehrin her iki yakasında yer alan ve ortalama 14 km genişliğe ulaşan alanda 0 - 20 metre yükselti aralığında üretilir. Coğrafi sınır içerisinde çeltik tarımı iki veya üç yıllık münavebe sistemi ile yapılır.

Çeltik bitkisi, erken ilkbahar dönemindeki ekim ve vejetatif gelişme safhasında serin iklim koşullarında, dane dolmuş ve olgunlaşma dönemlerinde ise sıcak koşullarda gelişir. Bafra Ovası'nda kışlar ılık, yazlar çok sıcak ve kurak geçer. Ovanın Akdeniz iklimine özgü mikroklima özelliği göstermesi, çeltik tanelerinin boyutları, dolgunluğu ve şeffaf görünümü üzerinde etkili olur. Sıcaklık koşullarının etkisiyle çeltikte dekara verim 765 - 852 kg arasında gerçekleşir.

Günlük güneşlenme süresi haritaları incelendiğinde, Bafra Ovası 6,01 - 6,25 saat/gün ortalama güneşlenme süresi ile Karadeniz Bölgesi'nde en yüksek değerlere sahip olduğu görülür. Özellikle generatif gelişme ve tane dolmuş dönemlerinde ışıklandırma süresinin; çeltik tane eni, uzunluğu, genişliği ve bin tane ağırlığı üzerinde olumlu etkileri bulunur. Ovanın az yağış alması ve güneşlenme süresinin uzun olması, çeltiğin tane boyunu ve tane ağırlığını artırır.

Bafra Ovası'nın toprakları killi-tınlı yapıda alüvyal özellik gösterir ve hafif ile orta dereceler arasında değişen tuzluluk içerir. Tuzlu toprak koşullarında yetiştirilen çeltik taneleri daha camsı ve mat bir görünüm kazanır, tanelerde beyaz göbekli veya tebeşirli alan oluşumu azalır.

Bafra Pirincinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi bulunur ve Bafra Ovası'nın tarım ekonomisinde önemli bir yer tutar. Coğrafi sınırın toprak yapısı ve iklim özelliklerinin çeltik yetiştiriciliğine elverişli olması, bölgede uzun yıllardır çeltik tarımı yapılması sonucu üreticilerin bilgi ve tecrübe kazanması ile ürünün kalite özelliklerinin süreklilik göstermesinin yanı sıra coğrafi sınır ile Bafra Pirinci arasında ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Çeltik bitkisinin hasadı ve harmanından sonra elde edilen kavuzlu ürüne çeltik, kavuzları soyulmuş fakat parlatma işlemi yapılmamış daneye kargo, kavuzları soyulmuş ve parlatılmış ürüne pirinç adı verilir. Aşağıda belirtilen şekilde coğrafi sınırdaki yetiştirilen çeltiklerden yine coğrafi sınırdaki kavuzları soyulup parlatılarak elde edilen pirinçler Bafra Pirinci olarak adlandırılır.

### Toprak hazırlığı

Üretim için çeltik tarımı % 4'e kadar eğime sahip arazilerde yapılır. Toprak hazırlığı amacıyla tavalar saban yardımıyla sürülerek ilk sürüm işlemi yapılır. Arazide daha önce Bafra Pirinci üretimi yapılmışsa ilk sürüm işlemi hasadın ardından 1 ay içinde yapılmalıdır. Mart ayında hava şartları müsait olunca ikinci sürüm goble disk yardımıyla yapılır. Ardından dik kültivatör yardımıyla toprak inceltilecek lazerli tesviye yapılır. Daha sonra toprak gübrelemesi yapılarak diske ve tırmık yardımıyla gübrenin toprak içerisine karışması sağlanır. Tır pulluğu kullanılarak toprak seddeler oluşturulmak suretiyle tavalar hazırlanır. Arazinin topoğrafik özelliklerine bağlı olarak tavaların her biri en az 40 - 50 metre ebatlarında oluşturulur.

Tavalar oluşturulduktan sonra keşanlama yapılarak toprak hazırlığı tamamlanır. Keşanlama işlemi için keşan aleti kullanılır. Keşan aleti traktör arkasına üç kollu askı sistemiyle takılan 4 veya 5 metre boyunda düz bir boru şeklinde tarım aletidir. Keşanlama işleminde tavalar 5 - 10 cm su ile doldurularak tavaların içleri düzlenir. Bu işlemle aynı zamanda toprağın üst kısmında yumuşak bünyeli bir tabaka oluşturulur.

### Ekim zamanı ve sıklığı

Bölgede Bafra Pirinci üretimi için tohum ekimi, toprak sıcaklığının 12 - 15 °C üstüne çıktığı zaman takip edilerek Mayıs ayı içinde yapılır. Tohumluk olarak uzun tane c tipi olarak tanımlanan tohumlar kullanılır. Ekim işlemi, tohumlara ön çimlendirme uygulamasından sonra yapılır. Ön çimlendirme işlemi için çuvallar içerisinde yer alan çeltik tohumları 36 - 48 saat su içerisinde bekletildikten sonra sudan çıkartılıp, 12 - 24 saat çuval içerisinde kuru ortamda bekletilir. Ekim işlemi; elle, traktör arkasına asılı gübre saçıcı ya da drone ile su içerisine serpmeye şeklinde yapılır. Dekara 18 - 22 kg tohum atılır.

### Sulama

Tavalar oluşturulduktan sonra toprağın su sızdırma durumuna göre her gün ya da gün aşırı tavalara su doldurma işlemi yapılır. Su arklarından gelen suyla tavalar doldurulur. Ekimden hasada kadar olan dönemde tarla yüzeyi suyla kaplı tutulur.

Su yüksekliği, bitkilerin gelişmesine bağlı olarak aşağıda belirtildiği şekilde artırılır.

- Çimlenme, fide gelişmesi, erken kardeşlenme (1 Mayıs - 30 Haziran) döneminde su yüksekliği 3 - 5 cm.
- Kardeşlenme devresi sonunda (1 Temmuz - 15 Ağustos) su yüksekliği 5 - 10 cm.
- Salkım oluşum döneminde su yüksekliği 15 cm. (16 Ağustos - 30 Ağustos)
- Çiçeklenme döneminde (16 Ağustos - 30 Ağustos) su yüksekliği 15 cm.

Hasattan 10 gün öncesine kadar tavalara su verilmesi durdurulmamalıdır. Gübreleme ve ilaçlama uygulamalarında tava içindeki sular, drenaj kanallarına verilerek tavalarda tamamen boşaltılmalıdır.

### Gübreleme

Çeltik bitkisinin yetişmesi için toprakta azot, fosfor ve potasyuma daha fazla ihtiyaç duyulur. Mevcut toprağın analiz sonuçlarına göre bu elementleri içeren gerekli gübre cinsleri toprağa verilir.

Toprak hazırlık aşamasında sonra birinci üst gübreleme ekimden 25 - 30 gün sonra yapılır. İkinci üst gübreleme ekimden 50 - 60 gün sonra yapılır. Gübreleme tavalardaki sular drene edildikten sonra uygulanır. Gübre serpidikten 1 - 2 gün sonra tekrar tavalara su doldurma yöntemi ile su verilir.

### Hastalık ve yabancı otlarla mücadele

Çeltik su içinde yetişen, sıcak ve nemli iklim koşullarına uyum göstermiş bir bitki olduğundan, diğer kültür bitkilerine göre hastalıkların ortaya çıkışı ve yayılması daha fazla olmaktadır. Bu hastalıkların kontrolü ilaçla mücadele ile yapılır. İlaçlama sabah erken veya akşam serinliğinde, rüzgârsız havada yapılır.

Bölgede en önemli olan çeltik yanıklığı hastalığına kurt boğazı, sam vurması ve pas gibi isimler verilir. Bu hastalık mantarı kaynaklı bir hastalıktır ve çeltiğin yaprak ayasında, kınında, sap ve salkım kısımlarında görülür. Hastalık % 80 - 98 oranında nem, 26 - 28 °C sıcaklık ve bulutlu havada başlar. Yaprak lekeleri Temmuz ayından itibaren, iğ veya baklava dilimi şeklinde, iki ucu sivri, ortası gri bej veya saman sarısı lekeler şeklinde görülür. Başlangıçta küçük olan lekeler büyür, birleşir ve yaprağın kurumasına neden olabilir.

Çeltik yanıklığı ile kültürel mücadele için temiz tohum kullanılmalı, hastalığa dayanıklı çeşitler ekilmeli, hasat sonrası anız bozulmalı, fazla azotlu gübre vermekten kaçınılmalı ve sulama suyunun soğuk olmamasına özen gösterilmelidir. Kimyasal mücadele için ise yeşil aksam ilaçlaması şeklinde kimyasal mücadele yapılır. İlaçlama hastalık etmeninin belirtilerinin görülmesini takiben yapılmalı, ilaçlar dozunda ve zamanında uygulanmalıdır.

#### Hasat zamanı ve yöntemi

Hasat, eylül ve ekim aylarında yapılır. Çeltikler, salkım çıkardıktan 42 gün sonra hasat edilir. Hasat ve harmanlama işlemi kombine paletli biçerdöverlerle yapılır. Çeltik hasat edildikten sonra 12 saat içerisinde kurutulmalıdır. Kurutma işlemi güneş altında sergenlerde 4 - 5 gün tutularak ya da mekanik kurutma tesislerinde 4 - 8 saat içerisinde yapılır. Kavuzdan ayırma ve parlatma işlemi pirinç fabrikalarında bulunan özel makineler vasıtasıyla yapılır.

#### Depolama ve ambalajlama

Ürün depolanmadan önce, çıplak tane, kırık tane, boş kavuz, sap-saman parçaları ve diğer yabancı maddelerden temizlenir. Depolama işlemi, ambarlarda tane nemi %14'e düşürüldüğünde bez veya keten çuvallar içerisinde uygulanır. Çuvallar, ağaçtan yapılmış platformlar üzerine yığılarak depolanır. Depoların yağmur ve kardan korunması ve yeterli hava alması yeterlidir. Bafra Pirinci 2,5 ve 5 kg paketler halinde ambalajlanarak piyasaya sunulur.

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

Bafra Pirincinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi bulunur ve Bafra Ovasının tarım ekonomisinde önemli bir yer tutar. Coğrafi sınırın toprak yapısı ve iklim özelliklerinin çeltik yetiştiriciliğine elverişli olması, bölgede uzun yıllardır çeltik tarımı yapılması sonucu üreticilerin bilgi ve tecrübe kazanması ile ürünün kalite özelliklerinin süreklilik göstermesinin yanı sıra coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunan Bafra Pirincinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Bafra Kaymakamlığının koordinatörlüğünde ve Bafra Kaymakamlığı, Bafra Ticaret ve Sanayi Odası, Bafra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bafra Ziraat Odasından konuda uzman 1'er kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimin coğrafi sınırda yapılması,
- Üretim metoduna uygunluk
- Bafra Pirinci ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 4. Bölüm

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

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

#### 1. Trabzon Kazaziyesi

231 tescil sayılı Trabzon Kazaziyesi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Trabzon Kazaziyesinin, üretim yönteminde açıklanan özelliklere uygun olarak imal edilmesine dair kontroller, Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkârlar Odası koordinatörlüğünde; T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi, T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Zübeyde Hanım Mesleki Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü ve T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü Müdürlüğü yetkilileri tarafından oluşturulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir. Denetim mercii; Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkârlar Odası yetkilisi dâhil toplam dört uzmandan oluşacak olup, denetim mercii tarafından üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda 1 defa düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkârlar Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.”

ifadesi,

“Denetimler, Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkârlar Odası koordinatörlüğünde; Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkârlar Odası, T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Halk Eğitimi Merkezi, T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Mesleki Eğitim Merkezi Müdürlüğü, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü ve Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.