



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **198**

Yayın Tarihi

02.06.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 198. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	26
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	39
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	44

DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.” ve beşinci fıkrası “Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 198. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000056	Siirt Fıstığı	8
2.	C2023/000107	Uzunköprü Köftesi	12
3.	C2023/000274	Hatay Tepsi Kebabı	14
4.	C2024/000038	Aho Peyniri	16
5.	C2024/000319	Güllübahçe Bez Bebekleri	19

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.	1738	Beytüşşebap Balı	26
2.	1740	Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası	30
3.	1741	Siirt Bıttım Sabunu	32
4.	1742	Cizre Leyminete / Cizre Limonatası	35
5.	1743	Bitlis Çorti Taplaması	37

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000028	Beytüşşebap Balı	39

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	306	Bingöl Çobantaşı Kavurması	44

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Siirt Fıstığı

Başvuru No	: C2022/000056
Başvuru Tarihi	: 15.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Fıstığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fıstık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okkan Cad. No:11 Merkez/SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt, Batman, Şanlıurfa, Şırnak, Diyarbakır ve Mardin illeri
Kullanım Biçimi	: Siirt Fıstığı ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Siirt Fıstığı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Fıstığı, tanımlanan coğrafi sınırda *Pistacia vera* türünün Siirt çeşidinden üretilen, çok iri meyve sınıfına giren ve çerezlik olarak tüketilen bir fıstıktır.

Siirt Fıstığının oluşum süreci Siirt ilinde gerçekleşmiştir. Yörenin doğal bitki örtüsü olan bittim ve menengiç ağaçları, 1900'li yılları başlarında Siirt Akabesi ve Antik Kervan Yolları vasıtasıyla İran'dan gelen kervanların getirmiş oldukları aşı kalemleri ile aşılanmış ve böylelikle yöre halkı ilk kez fıstık meyvesi ile tanışmıştır.

Siirt Fıstığı; iyi bakım şartlarında bir yıl tam, bir yıl %70-80 dolaylarında olmak üzere hemen her yıl ürün verir. Periyodisitenin çok az olması en önemli ve değerli özelliklerinden biridir. Sulu koşullarda dönümden 262 kg kuru meyve alınabilir.

Siirt Fıstığının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Ağaç	Yarı dik, kuvvetli
Meyve tomurcuğu	Oval, açık kahverengi
Çiçek	Krem rengi, orta erken
Yaprak	Büyük, kalın, açık yeşil
Salkım yapısı	Seyrek, zayıf dirençli
Meyve	İri, oval, ateş rengi
Çıtlama oranı (%)	75 - 95
Çıtlama aralığı	Geniş
100 tane ağırlığı (g)	125 - 155
Uzunluk (mm)	17 - 23
Genişlik (mm)	9,5 - 12,5

Kalınlık (mm)	9 - 12
Sürgün sıklığı	Orta
Meyve olgunluk zamanı	Orta, geç
İç meyvede randıman	Yüksek
Yağ oranı (%)	50 - 60

Siirt Fıstığı, tanımlanmış coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenlerle coğrafi sınır ile ürün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bahçe Tesisi:

Siirt Fıstığı bahçesi tesis edilecek yerlerde özellikle çiçeklenme dönemindeki düşük sıcaklık ve yağış dikkate alınarak anaç seçimi yapılmalıdır.

İlkbaharda soğuk havanın çöktüğü çukur alanlarda bahçe tesisi yapılması uygun değildir. Taban suyunun yüksek olduğu yerlerde mutlaka drenaj yapılmalıdır. Ayrıca anaç seçiminde; kış dinlenme süresi boyunca 17 °C'nin altında geçen süre, ilkbaharda gelen geç donlar, ilkbahar yağışları (tozlanma için) ve yaz sıcaklık toplamı dikkate alınmalıdır.

Siirt Fıstığı bahçesi aşağıdaki yöntemlerle tesis edilebilir:

1. Doğrudan tohum ekimiyle,

Parselde, ağaç yerleri işaretlendikten sonra çukurlar açılıp, her çukura en az 3 tane anaç tohumu sonbaharda ekilir. Ertesi yıl bunlardan en iyi gelişeni bırakılarak ötekiler sökülür. Bu çöğürler kırım ve kurak koşullara karşı dirençlidirler. Çöğürlerin gelişme durumuna göre dördüncü yıldan sonra aşılama yapılabilir.

2. Çöğür dikimiyle,

Bahçede ağaç yerleri işaretlenip, buralarda çukurlar açıldıktan sonra çöğür dikimi yapılır. Bunlar yaz aylarında en az iki kez sulanmalıdır. Çöğürlerin tutma oranının düşük olmasından ve geç aşırıya gelmesinden dolayı tavsiye edilen dikim şekli değildir.

3. Tüplü fidan dikimiyle,

Tüplü fidan ile bahçe tesisi kurulacak alanların sulanabilmesi gerekir. Sulanmayan koşullarda tüplü fidanla yetiştiricilik yapılacağı zaman, sonbahar dikimi yapılmalıdır. Bu aşılı bitkiler, aşılama çeşidi bağlı olarak 4-5 yılda verime yatabilir. Böylece en az 3 yıl daha erken verim alınır. Coğrafi sınırdaki çok sayıda bulunan yabani (bittim, menengiç, atlantik sakızı vb.) türlerin aşılama yapılması suretiyle yetiştiricilik yaygın olarak yapılır.

Dikim:

Siirt Fıstığı çöğür anacı kuru koşullarda 6 x 6 metre dikim aralığı kullanılarak, 8 veya 11 dişi ağaca bir erkek ağaç olacak şekilde dikilmelidir.

Aşılama:

Gövdeden ve ana dallardan çıkan obur dallar aşı kalemi olarak kullanılmamalı ve kalemler iyi pişkinleşmiş olmalıdır. Aşılama, günün serin saatlerinde kesilmeli ve kalemlerin yaprak ayası gölge bir yerde, yaprak sapının 1 cm'lik kısmı kalem üzerinde kalacak şekilde hemen kesilmelidir. Yaprak ayası alınan kalemler, sürgün aşım döneminde önce kendi yaprağına, sonra nemli bir beze sarılarak, plastik torba içine konup ağzı bağlanmalıdır. Aşı çalışmalarının yapıldığı yerde aşı kalemleri bu şekilde paketlenip, aşılama zamanına kadar buzdolabının sebzelik kısmında muhafaza edilmelidir. Siirt Fıstığında en fazla sürgün ve durgun göz aşıları kullanılır.

Budama:

Siirt Fıstığında budama; ilerleyen yıllarda ağacın yükünü taşıyacak olan ana çatıyı oluşturmak, bu çatıyı muhafaza edebilmek, verimliliği sağlayabilmek ve sürekli genç sürgünlere teşvik etmek, hem karagöz hem sürgün

gözü oluşumunu sağlamak amacıyla fidan döneminde yapılır. Siirt Fıstığı diğer meyve türlerine göre oldukça yavaş büyüyen fizyolojik bir yapıya sahiptir. Aynı zamanda dal kesimlerinde reçine salgılamaya meyillidir. Bu nedenlerle genç dönemlerde şekil vermeye başlamak önemlidir.

Yüzlerce yıl yaşayabilme özelliğine sahip olan Siirt Fıstığı ağaçlarında fidan döneminin ilk yıllarında yapılacak olan terbiye budaması büyük önem taşır. Öncelikle ilk bahçe tesisinde yapılacak olan heretik dikimi ile terbiye başlar. Düzgün ve tek gövde olarak büyüyen Siirt Fıstığı fidanına yön vermek daha kolay olmaktadır.

Dikimden veya aşılardan sonra sürgün gelişme durumuna göre eğer iyi bir gelişme var ise hemen ertesi yıl, gelişme zayıf ise ikinci veya üçüncü yıl, 80-90 cm üzerinden tepe kesimleri yapılmalıdır. Bu kesimler yapıldığı zaman bu uygulamaya tepki olarak ertesi yıl oldukça fazla sayıda sürgün oluşacaktır. Bu da çatının ana temellerini seçme şansı verecektir.

Budamaya ağaçlar yaprağını dökmeye başladığı kasım ayından itibaren başlanmalı yıllara göre değişmekle birlikte sert kış başlamadan son verilmelidir. Ayrıca, sert kışlar geçtikten sonra şubat ayı ortalarından ağaca su yürüyene kadarki dönemde de budama yapılabilir.

Gübreleme:

Azotlu gübreler: Toprak analiz sonuçlarına ve ağacın yaşına göre 3-5 kg/ağaç amonyum sülfat (asit kökenli) gübresi önerilir. Ağaç gövdesinin yaklaşık 1 m çapındaki kısmının dışında kalan taç iz düşüm alanına mart ve nisan aylarında birer defa serpererek hemen toprağa karıştırılmalıdır. Yağışın az olduğu bölgelerde ocak ayında da gübreleme yapılabilir.

Fosfor ve potasyum: Toprak analiz sonuçlarına ve ağacın yaşına bağlı olarak, ocak ayında, mümkün olduğu kadar derine verilmek üzere, ya ağacın taç iz düşümüne açılacak 20-30 cm derinliğinde ve 25-30 cm genişliğindeki banda ya da bahçelerde ağacın taç iz düşüm kenarına traktöre bağlı pullukla açılacak hatlara verildikten sonra üzerine yannış çiftlik gübresi uygulanır ve üzeri toprakla kapatılır.

Sulama:

Siirt Fıstığının yıllık su tüketimi salma sulamada 559-803 mm, damla sulama yönteminde ise 415 mm'dir. Sulamada ıslatılması gereken derinlik 110-150 cm'dir.

Hasat:

Hasat, meyveler hasat olumuna geldiği zaman yapılmalıdır. Bu dönemde meyve dış kabuğu saydamlıktan matlığa dönüşür ve kırmızı kabuk yumuşayarak sert kabuktan kolayca ayrılır.

Hasat işlemi, ağaç altına astar denilen, yaklaşık 6-8 metrekare büyüklükteki bezler serildikten sonra, cumbalar elle kopararak yapılır. Elin yetişmediği yüksek dallardaki cumbaları koparmak için üçayak denilen merdivenler kullanılır veya ağaç üzerine çıkılarak hasat yapılır. Daha yüksekteki cumbalar sırık denilen uzun çubuklarla dallara vurulmak suretiyle koparılır. Hasat yapılırken, cumbaların salkım eğiminin ters yönünde ve salkım sapının dalla birleştiği yerden koparılmasına özen gösterilmelidir.

Salkımı daldan koparmadan meyveleri tek tek seçerek hasat yapmak doğru değildir. Hasat bu şekilde yapılırsa ağaç üzerinde salkım sapları ve boş meyveler kalır. Ağaçta kalan bu artıklar zararlılar için uygun bir barınak teşkil edeceğinden mutlaka koparılmalıdır.

Muhafaza:

Hasattan hemen sonra kavlatılarak sergi yerlerinde kurutulan Siirt Fıstığı, işlenip pazarlanıncaya kadar jüt veya kanaviçe çuvarlarla (50-70 kg) ambarlarda muhafaza edilir.

İşleme:

Hasat sonrası işlemler temel olarak 6 aşamada gerçekleşir. Bunlar; kavlatma, yıkama-kabuk ayırma, boş dolu ayırma, kurutma, çılatma ve kavurma işlemleridir.

Kavlatma: Meyvede kırmızı kabuğun sert kabuktan ayrılarak çıkarılmasıdır. Kavlatma işlemi fıstık işleme fabrikalarında kavlatma makineleriyle yapılır.

Yıkama-Kabuk Ayırma: Kavlatma işlemi biten Siirt Fıstığında kabuk ile kavlayan fıstığın ayrılması ve temizlenmesi titreşimli elekler vasıtasıyla sağlanır.

Boş-Dolu Ayırma: Boş fıstık tanelerinin ayrılmasında aerodinamik mantığa göre çalışan pnömatik boş-dolu ayırma makineleri kullanılır.

Kurutma: Boş fıstıklardan ayrılan kavlak fıstıklar, kurutulmak için sergi yerlerine taşınır. Sergi yeri olarak müstakil evlerin, binaların üstü veya kurutmaya elverişli bahçelik alanlar kullanılır. Sergi yerlerinde fıstıklar 2-3 cm kalınlığında serilir ve kurumanın çabuk ve homojen olabilmesi için sık sık karıştırılır.

Çıtlatma: Siirt Fıstığı meyvelerinin kemik kabuklarının meyvenin olgunlaşma sırasında kendiliğinden veya sonradan mekanik olarak boyuna açılmasına çıtlama denir. Normal kültürel tedbirlerin yapıldığı bahçelerden elde edilen ürünlerin genellikle %50-70'i çıtlak olmaktadır. Çıtlatma işlemi özel fıstık pensleri ve çekiçlerle yapılır.

Kavurma: Siirt Fıstığının en yaygın tüketim şekli kavrulmuş tuzlu Siirt Fıstığı şeklindedir. Kavrulmuş fıstıkların tuz oranı % 1 civarındadır. Bu oranı sağlanmak için % 25 olarak hazırlanmış tuz çözeltilerinde Siirt Fıstığı 5-10 dakika bekletilir. Uygun kavurma sıcaklığı 130 °C, uygun kavurma süresi de 25 dakikadır.

Depolama:

Siirt Fıstığı depolarının; serin, kuru ve havalanabilir, doğrudan güneş ışığı almayan, duvarları dıştan veya içten sıvanmış, depo tabanı su baskınlarına karşı yerden yüksek ve rutubete karşı dayanıklı olması gerekir. Depo olarak kullanacak yerlerde Siirt Fıstığının bileşimini etkileyecek ve zarar verecek maddeler bulundurulmamalıdır. Yığılma şeklinde depolama yerine, fıstığın jüt çuvallar içinde belirli aralıklı olacak şekilde depolanması sağlanmalıdır. Zararlılara karşı gerekli mücadeleler yapılmalıdır.

Paketleme:

Sert kabuklu meyveler 1-10 °C'de ve % 65-75 bağıl nemli koşullarda kabuklu olarak 9-24 ay, 1-10 °C'de ve % 65-75 bağıl nemde 1 yıl, vakum ve gazlı ambalajlarda 1-10 °C'de 1-2 yıl, donmuş olarak -18 °C'de 3 yıl kadar muhafaza edilebilir.

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

Siirt Fıstığı belirtilen coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir ve bölgenin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenlerle coğrafi sınırdaki ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde ve Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 4 kişi ve Siirt Ziraat Odasından iki kişi olmak üzere 6 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetleme esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Denetleme yılda 3 kez (bahçede üretim, hasat, paketleme ve pazarlama aşamalarında) yapılır. Ürüne ilişkin şikâyet olması halinde ise şikâyet tarihine göre denetleme herhangi bir zamanda yapılabilir. Şikâyet üzerine yapılan denetimler; şikâyete konu olan ürün partisi hakkında veri toplama ve izleme sistemi yardımıyla gerçekleştirilir.
- İşletmede/bahçede yapılacak denetim, ilgili işletmenin risk analizindeki durumuna göre gerçekleştirilir. İşletme/bahçede uygulanan üretim metodu ve özellikle genel yetiştiricilik esasları dışında olan ve Siirt Fıstığı için kritik olan yetiştiricilik uygulamaları değerlendirmeye alınır.
- Hasat zamanında yapılacak denetimde ürünle ilgili renk, şekil, hasat olgunluğu değerlendirmeye alınır.
- Coğrafi işaret, mahreç işareti amblemi ve logonun kullanımı denetlenir.

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

2. Uzunköprü Köftesi

Başvuru No	: C2023/000107
Başvuru Tarihi	: 15.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Uzunköprü Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Uzunköprü Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Rızaefendi Mah. Cumhuriyet Meydanı No: 17 Uzunköprü EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili Uzunköprü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Uzunköprü Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uzunköprü Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uzunköprü Köftesi; dana kıyma, bayat ekmek içi, beyaz soğan, tuz, karbonat, kimyon ve karabiber kullanılarak Edirne ilinin Uzunköprü ilçesinde üretilen köftedir. Üretiminde, sadece dana eti kullanılır. Köftenin hazırlanmasında, yalnızca dananın üst kol, döş ve kaburga etleri kullanılır. Köfte, pişmemiş hali yaklaşık 50 g ağırlığında olacak şekilde elle yuvarlanarak şekillendirilir. Pişmemiş bir köftenin ortalama kalınlığı yaklaşık 15 mm, genişliği ise 55 mm'dir. Köfteyi pişirmek için mangal kömürü kullanılmalı; ızgara sacının kalınlığı yaklaşık 3 mm, sac aralığı ise 8 mm olmalıdır.

Uzunköprü Köftesinin aroma ve lezzetinin korunabilmesi için yalnızca dana eti kullanılır; başka hayvanların yağları veya etleri katkı maddesi olarak kullanılmaz. Ayrıca, köftenin pişirme süreci için ızgara demirlerinin kalınlığı ve demirler arasındaki mesafe önem taşır. Köfte ızgaraya yerleştirildikten sonra sürekli olarak çevrilerek pişirilir, böylece köftenin her tarafı eşit şekilde pişmiş olur.

Uzunköprü Köftesinin geçmişi 1900'lerin başlarına dayanır. Uzunköprü ilçesinde her perşembe günü kurulan halk pazarına, ulaşım imkânlarının sınırlı olduğu 1930'lu ve 1940'lı yıllarda tezgâh açmak isteyen kişiler bir gün önceden Uzunköprü'ye gelerek konaklamışlardır. Bu konaklamalar sırasında yiyecek ihtiyacı için Uzunköprü Köftesi tercih edilmiştir. Uzunköprü Köftesi, başlangıçta yalnızca pazar günleriyle sınırlı bir lezzetken, zamanla tezgâhtarlar ve ziyaretçiler vasıtasıyla ilçe sınırlarını aşmış ve bilinirliği çevre illere kadar yayılmıştır. Edirne ilinin Uzunköprü ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Uzunköprü Köftesinin coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Üretiminde coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan Holstein ve Simental ırkı hayvanların eti tercih edilir. Uzunköprü Köftesinin üretim süreci, kullanılacak hayvanın seçimi ile başlar. Et, Uzunköprü ilçe merkezi ve bağlı köylerinde yetişen danalardan elde edilir. Yeni doğan erkek buzağılar, ergenliğe erişene kadar coğrafi sınıra özgü floraya sahip doğal mera alanlarında otlatılır. Bu mera alanlarında, özellikle semizotu, kaz otu, kara çimen otu, kekik otu gibi bitkilerle beslenirler. Ergenliğe ulaştıklarında ise gezici beslenme dönemi sona erdirilerek ahırda yetiştirme dönemine geçilir. Bu geçişin nedeni, hayvanın kas hareketlerinin azaltılması ve etin yumuşak hale getirilmesidir.

Dana besiyeye çekildiğinde, yaz aylarında yonca otu ile beslenir. Yüksek protein içeren yonca, hayvanların kas gelişimini destekler ve hızlandırır. Kış aylarında ise hayvanlar, pancar küspesi ve saman ile beslenmeye devam eder. Küspe, yüksek enerji ve protein değerlerine sahip olduğundan, kış aylarında yonca otu ile desteklenemeyen gelişim sürecinin tamamlanmasına yardımcı olur. Besiyeye çekilen dana, ortalama 1,5 yaşına ve 600 kg ağırlığa ulaştığında kesim için hazır sayılır. Bu kılona altındaki hayvanlar cılız, üstündeki hayvanlar ise kart olarak değerlendirilir. Ayrıca, 1,5 yaşını geçen hayvanlarda ette sertleşme meydana gelir. Köfte hazırlanırken dananın sadece ön kol, döş ve kaburga kısımlarındaki etler kullanılır. Başka tür hiçbir hayvandan alınan et veya yağ kullanılmaz ve herhangi bir koruyucu madde eklenmez. Bu etler, sinirlerden ve kıkırdak dokusundan ayıklanır.

Uzunköprü Köftesi için gerekli bileşenler:

- Dana eti: 1 kg dana ön kol, döş ve kaburga kısımları
- Bayat ekmek içi: 100 g

- Orta boy beyaz soğan: çiğ olarak yaklaşık 50 g
- Tuz: 1,5 g
- Karbonat: 4 g
- Kimyon: Taze çekilmiş, 8 g
- Karabiber: Taze çekilmiş, 4 g

Uzunköprü Köftesinin hazırlanması:

Dana ön kol, döş ve kaburga kısımlarından elde edilen etler, sinirlerinden ve kıkırdaklarından ayklanır. Ham haldeyken yaklaşık 3 gün buzdolabında dinlendirilir. Dinlenmiş et, bayat ekmek içi ve beyaz soğan ile birlikte 1 sefer kıyma makinesinden geçirilir. Bu karışım yaklaşık 1 gün buzdolabında dinlendirilir. Dinlenmiş kıymaya tuz, karbonat, taze çekilmiş kimyon ve taze çekilmiş karabiber eklenerek tekrar kıyma makinesinden geçirilir. Bu son karışım da yaklaşık 1 gün buzdolabında dinlendirilir.

1 kilo kıymadaki yağ oranı %15-20 arasındadır. Dinlenme süreci sonlandığında kıymaya şekil verilir. Köfte, çiğ olarak yaklaşık 50 g olacak şekilde elle yuvarlanarak şekillendirilir. Çiğ bir köftenin ortalama kalınlığı yaklaşık 15 mm, genişliği ise 55 mm'dir. Köfteyi pişirmek için mangal kömürü kullanılmalı ve ızgara sacının kalınlığı yaklaşık 3 mm, sac aralığı ise 8 mm olmalıdır. Uzunköprü Köftesinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

Uzunköprü Köftesi, Edirne ili Uzunköprü ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan Holstein ve Simental ırkı hayvanların eti tercih edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Uzunköprü Köftesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Uzunköprü Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Uzunköprü Ticaret ve Sanayi Odası Uzunköprü Ticaret Borsası ile Uzunköprü Aşçıları ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan hayvanların ırk, cinsiyet, yaş ve kilosunun uygunluğu
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Köftenin pişmemiş bir adedinin gramaj, kalınlık ve genişlik bakımından uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Uzunköprü Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

3. Hatay Tepsi Kebabı

Başvuru No	: C2023/000274
Başvuru Tarihi	: 27.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Tepsi Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tepsi Kebabı; dananın kaburga kısmından alınan orta yağlı et veya tercihe göre yarım ölçüde dana ve kuzu eti, 887 tescil sayılı Samandağ Biberi, maydanoz, karabiber ve tuz bileşenlerinden üretilen kebaptır. Kullanılacak et, bir gün öncesinde dinlendirilip zırh ile çekilir. Tüm malzemelerin karıştırılıp homojen kıvama gelmesi sağlanır. Hatay Tepsi Kebabı pişirilirken kullanılan sebzelerin sulanmaması ve aromasının kebaba geçmesi için 200-220 °C derecede pişirilir. Ayrıca taş fırınlarda yüksek ateşte pişirilebilir.

Hatay Tepsi Kebabı, lahm-ı sini / sini kebabı olarak da bilinir. Hatay Tepsi Kebabı, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Tepsi Kebabı genel olarak acı üretilir. Bu acılık Samandağ Biberi kullanılarak elde edilir. Hatay Tepsi Kebabını acısız tercih edenler, üretiminde acısız biber kullanır.

Bileşenler (5 Kişilik):

- 1 kg dananın kaburga kısmından et (isteğe göre yarı yarıya kuzuda karıştırılabilir)
- 6 g sarımsak
- 100 g kırmızıbiber (tercihe göre biri acı olabilir)
- 50 g yeşilbiber
- 1 demet maydanoz
- 4 g tuz
- 5 g karabiber

Üzeri için:

- 240 g domates
- 100 g yeşilbiber
- 200 g soğan
- 16 g domates salçası
- 2 g tuz
- Yarım litre su

Tepsiye sürmek için:

- 12 g domates salçası
- 30 ml su

Et zırh ile kıyma haline getirilir. Etin zırhla çekilmesi etin dışının iyi pişmesini ve içinin sulu kalmasını sağlar. Daha sonra iç harcında kullanılacak maydanoz, kırmızıbiber, yeşilbiber ve sarımsak yıkanıp kurutulmadan gürgen veya çam ağacından yapılan doğrama tahtasının üzerinde büyük zırhlarla doğranır. Bileşenlerin zırh bıçaktan

geçirilme işleminde sebzeler suyunu kaybetmemeli, kararmamalı ve taze kalmalıdır. Hazırlanan et ve sebzelere tuz ile karabiber eklenip iyice karışana kadar yoğrulur.

Bakır tepsi ya da toprak tavanın zemini için, hafif sulandırılmış domates salçası sürülür. Hazırlanan etli karışım düzgün ve eşit bir şekilde yaklaşık 1 cm kalınlığında yayılır. Domates salçası, tuz ve yarım litre su eklenip özlü hale getirilip üzerine dökülür. Ayrı bir kapta hazırlanan domates, soğan ile yeşil veya kırmızıbiber dilimlenip tepsinin üzerine yerleştirilip süslenir.

Odun ateşindeki taş fırınlarda yüksek ateşte yüzeyi kızarıncaya kadar veya yaklaşık 200 -220 °C sıcaklıktaki fırında 15-20 dakika pişirilir. Pide ile servisi yapılır.

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

Hatay Tepsi Kebabı, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Tepsi Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Aho Peyniri

Başvuru No	: C2024/000038
Başvuru Tarihi	: 05.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Aho Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Araklı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Mevlana Cad. No: 25 Araklı TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili Araklı ve Sürmene ilçeleri, Çaykara ilçesi Uzuntarla Köyü Sultan Murat Yaylası, Gümüşhane ili Merkez ilçe Arslanca Köyü Çimen Yaylası, Merkez ilçe Yukarı Yuvalı Köyü Balahor Yaylası ve Kürtün ilçesi Elmalı Köyü Kıran Yaylası, Bayburt Merkez ilçe tümü, Aydıntepe ilçesi Suludere Köyü ve Yazlık Köyü Danzut Yaylası
Kullanım Biçimi	: Aho Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aho Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aho Peyniri, adını Trabzon ilinin Araklı ilçesine bağlı Ayvadere (Aho) köyünden alan; tuzlu, biberimsi tadı ile boğazı yakan, yapımında süt mincisi (lor peyniri) ve taze kolot peyniri kullanılan bir peynirdir. Kirli krem rengine, ceviz büyüklüğünden elma büyüklüğüne kadar varan granüler yapıdaki parçalar halinde, keskin aroması bulunan bir peynirdir.

Günümüzden yaklaşık 100 sene evvel süt hayvancılığının en fazla şimdiki Araklı ilçesinin Aho köyünde geliştiği, Aho'lu köylülerin ihtiyacı kadarını tükettiği ve ihtiyaç fazlasını ise Araklı'daki semt pazarında satarak kazanç sağladığı belirtilir. Dolayısıyla bu peynirin adı da, "Aholunun peyniri", "Aholu'dan aldım" diye diye Aho Peyniri olarak kalmıştır.

Doğu Karadeniz Bölgesi köylerinde yaşayan insanların yaz aylarında genellikle yaylalara çıktıkları bilinir. Yayla olarak da sadece Trabzon ili yaylalarına değil, Gümüşhane ve Bayburt'taki yaylalara da gidilir. Aho Peyniri üretimi de buna bağlı olarak Trabzon'a bağlı Araklı ve Sürmene ilçelerinin yanı sıra Bayburt ili tüm merkez ilçe ve köylerine, Aydıntepe ilçesine bağlı bazı köy ve yaylalara, Gümüşhane ili merkez ilçe ve bazı köy ve yaylalara, Kürtün ilçesine bağlı bazı köy ve yaylalara kadar yayılmıştır.

Üretimi mayıs-haziran aylarında başlar. Bunun sebebi sıcak havalarda kolot peynirinin minci (lor peyniri) ile daha iyi kaynaşması ve süt üretiminin bu aylarda daha yüksek olmasıdır. Eylül ayının sonu veya iklim şartlarının elverdiği ölçüde ekim ayının ortasına kadar üretimi sürer. Peynir yapımında daha çok inek sütü kullanılır.

Aho Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer (%)
Rutubet	49,24 - 57,73
Yağ	5,82 - 7,32
Tuz	5,76 - 8,81

Aho Peyniri Yapımında Kullanılan Kolot Peynirinin Özellikleri

Özellik	Değer (%)
Rutubet	31,11 - 47,78
Yağ	4,62 - 28,51
Tuz	2,59 - 7,41

Aho Peyniri Yapımında Kullanılan Mincinin (Lor Peynirinin) Özellikleri

Özellik	Değer (%)
Rutubet	50,17 - 59,38
Yağ	5,36 - 8,07
Tuz	4,65 - 10,73

Aho Peyniri, coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 kg Aho Peyniri üretimi için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

100 kg taze minci (lor peyniri)

20 kg taze kolot peyniri

10 kg tuz

400 g kırmızı pul biber (tercihen)

Aho Peyniri; minci (lor peyniri), kolot peyniri, tuz olmak üzere 3 ana bileşenden üretilir. Tercihen kırmızı pul biber eklenebilir.

Minci (Lor Peyniri):

Minci peyniri; yağsız süttten, kaynatma ve presleme işlemleriyle üretilen, yumuşak dokulu yöresel bir peynirdir. Yağı alınmış süt belirli bir süre bekletilerek doğal yollarla veya gerektiğinde yoğurt, limon suyu veya peynir mayası ilavesiyle kaynatılarak kestirilir. Kesilen süt süzme bezlerine (çuvallarına) alınarak fazla suyunun uzaklaştırılması amacıyla preslenir. Presleme işlemi, peynirin kendine özgü dokusunun ve yapısının oluşmasında önemli rol oynar. Hafif ekşimsi tadı, düşük yağ oranı ve kendine has üretim metoduyla öne çıkan bir üründür.

Kolot peyniri:

Kolot peyniri, Karadeniz Bölgesi'ne özgü geleneksel bir peynir olup, haşlama ve şekil verme işlemleriyle hazırlanan yarı sert yapılı bir peynirdir. Yağsız kolot peyniri üretiminde yağı alınmış süt, 34-36°C sıcaklığa kadar ısıtılır ve içerisine %0,01 oranında peynir mayası eklenir. Mayalama süreci yaklaşık 40-50 dakika sürer. Bu sürenin sonunda oluşan pıhtı kırılır ve elde edilen teleme preslenir. Presleme sonrası belirli bir süre olgunlaşmaya bırakılan teleme, uygun asitlik seviyesine ulaştığında 78-82 °C sıcaklıktaki suda haşlanır. Bu işlem, peynirin elastik yapısını kazanmasını sağlar. Haşlanan peynir, geleneksel kolot formuna getirilerek dinlendirilir. Kolot peyniri, lifli yapısı, kolay dilimlenmesi ve eriyebilmesi gibi özellikleriyle tanınır ve özellikle sıcak yemeklerde kullanımı yaygındır.

Aho Peyniri Üretimi:

Peynir evi denilen imalat yerlerinde hafif eğimli seramik, kalebodur veya fayans zemine branda veya bez serilerek üzerine 100 kg tuzsuz taze minci 23-25 cm kalınlığında yayılır. İmalat yerindeki yaz sıcaklığının etkisiyle peynir üst kısmından alt kısmına doğru ısınır ve rengi sararır. Bu işleme yörede ağartma işlemi adı verilir.

Ağartma işleminden sonra mincinin yukarıdan aşağıya doğru yaklaşık 15 cm'lik bir kısmı sarı rengine dönerken alt kısmı beyaz kalır. Beyaz kısmı yukarı kısmında kalacak şekilde ters çevrilip üzerine 10 kg tuz serpilir. Akabinde 20 kg taze kolot peyniri dilimlenerek üzerine dizilir. Daha sonra üzerine tercihe göre yaklaşık 400 g kırmızı pul biber ilave edilir. Harman, plastik küreklerle harmanlanarak brandanın orta kısmında toparlanır. 24 saat süresince harman içinde bulunan salamura suyunun dışarıya sızması sağlanır. Toplam 130 kg olan harmandan yaklaşık olarak 30 kg peynir altı suyu sızdırılır. Harman, polipropilen çuvalara konulup 1 hafta ön olgunlaştırma yapılır. Kalan suyunu da bu şekilde veren peynir daha sonra içine vakum torbası geçirilmiş polipropilen çuvalarda tokmak yardımıyla dövülerek içinde boşluk kalmayacak şekilde sıkıştırılıp basılır. Bir enine bir boyuna olmak üzere yaklaşık 9 adet çuval üst üste dizilir. Bu şekilde 1 ay bekletilir. 1 ay sonra da en alttaki çuval en üste gelecek şekilde tekrar dizilir. Tekrar 1 ay bekletilir. Böylelikle en üstteki çuval da baskılanmış olur. Peynir, 2 ay sonra olgunlaşarak tüketilmeye hazır hale gelir.

Muhafaza koşulları ve ambalajlama:

Aho Peyniri 10 °C'nin altındaki sıcaklıklarda ve içine vakum torbası geçirilmiş polipropilen çuvallarda muhafaza edilebilir. Ürün çuvallardan 60 kg, 25 kg, 5 kg ve 1 kg'lık vakum torbalara ve polipropilen çuvallara aktarılarak farklı ölçülerde satışı sağlanabilir. Aho Peyniri, olgunlaşma süreci tamamlandıktan itibaren 1 sene içerisinde tüketilebilir.

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

Aho Peynirinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple Aho Peynirinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Araklı Belediyesi koordinatörlüğünde ve Araklı Belediyesi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası ve Trabzon İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 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.

Denetim mercii, Aho Peyniri ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının, mevcut üretim yerinin, üretim aşamasında kullanılan araç-gereçlerin, hammaddelerin (minci peyniri, kolot peyniri) ve nihai ürünün akredite bir laboratuvarında yapılan analizlerinin, üretim metodunun ve ürünün ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğunu kontrol eder. Denetim esnasında 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.

5. Güllübahçe Bez Bebekleri

Başvuru No	: C2024/000319
Başvuru Tarihi	: 02.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Güllübahçe Bez Bebekleri
Ürün / Ürün Grubu	: El işi bebek / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Söke Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenicami Mah. Milas Çevre Yolu Üzeri Akeller Cad. No: 76 Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Güllübahçe Bez Bebekleri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Güllübahçe Bez Bebekleri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

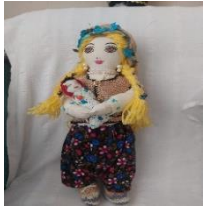
Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Güllübahçe Bez Bebekleri, Türkiye'nin Aydın ili Söke ilçesine bağlı Güllübahçe Mahallesi'nde geleneksel yöntemlerle tamamen el işçiliği ile üretilen, kültürel değerleri yansıtan el işi bez oyuncaktır. Üretiminde doğal materyaller ve yöresel kumaşlar kullanılır. Bu bebekler, Söke'nin yerel giyim kültürünü ve zanaatkarlık geleneklerini yaşatmak amacıyla tasarlanmış, estetik ve işlevsel bir sanat ürünüdür.

Güllübahçe Bez Bebekleri, Türkiye'nin farklı bölgelerinde üretilen bez bebeklerden birçok yönüyle ayrılır. Bu ürünler, Söke'nin geleneksel giyim tarzını ve kültürel mirasını yansıtan detaylı tasarımlarıyla öne çıkar. Kadın figürlerinde çiçek desenli şalvarlar, boncuk, dantel ve fisto gibi süslemeler yer alırken, erkek figürlerinde zeybek kültürünü temsil eden cepken, geniş şalvar ve Söke körüklü çizmesi kullanılır. Üretim sürecinde dikiş makinesi kullanılmaz ve her aşama tamamen el işçiliği ile gerçekleştirilir. Bu yöntem, bebeklerin daha özgün ve estetik detaylarla işlenmesine olanak tanır. Kullanılan malzemeler arasında doğal kumaşlar (pamuk, keten, pazen, basma) ile pamuk ve silikon dolgu gibi dayanıklı materyaller bulunur.

Güllübahçe Bez Bebeklerinin yüz ifadeleri de diğer bez bebeklerden ayrılan bir başka özelliktir. Kumaş kalemi, nakış veya boyama teknikleriyle işlenen göz, ağız ve kaş detayları, her bebeğe kendine özgü bir ifade kazandırır. Ayrıca, bebeklerde mendil, yöresel motifli sepetler ve takılar gibi aksesuarlar kullanılarak estetik bir bütünlük sağlanır. Erkek figürlerinde fes, poşu ve kuşak gibi aksesuarlar dikkat çeker. Bu bebekler, tamamen doğal ve yöresel malzemelerle üretilmesi, detaylı süslemeleri ve sanatsal tasarımları sayesinde, Söke'nin kültürel kimliğini güçlü bir şekilde yansıtır. Güllübahçe Bez Bebekleri, hem dekoratif obje hem de hediyeelik eşya olarak büyük bir sanatsal değere sahiptir.

Kadın figürleri				
				
1-Suya Giden Gelin	2-Yeni Çocuğu Olmuş Gelin	3-Görümce	4-Pamuk Toplayan Kız	5-Kaynana

				
6-Elti	7-Yörük Kızı	8-Süslü Yeni Bebekli Gelin	9-Gelin Ayşe	10-Meraklı Melahat
				
11-Süslü Hatçe	12-Falcı Zekiye	13-Çiçekçi Kız Fahriye	14-Yeni Gelin Emine Damat Ali	
Erkek figürleri				
				
15-Damat	16-Pamuk Ağası	17-Ağa Oğlu Yusuf	18-Entel Osman	
Çocuk figürleri				
				
19-Küçük Kız Çocuğu		20-Güllübahçenin Gülleri		

Şekil 1. Güllübahçe Bez Bebekleri Görselleri

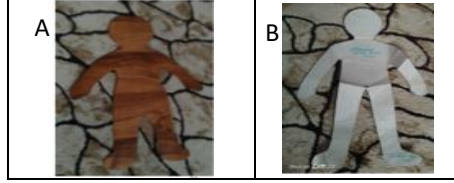
Üretim Metodu:

1. Malzeme Seçimi ve Hazırlık:

Kumaş Seçimi: Güllübahçe Bez Bebeklerinin yapımında gövde ve diğer ana parçalar için dayanıklı pamuklu kumaşlar (patiska veya Amerikan bezi) kullanılır. Giysi ve bölgesel kıyafetlerde ise pazen ve basma gibi geleneksel kumaşlar tercih edilir. Şalvar, cepken gibi yöresel kıyafetler için renk ve desen uyumuna dikkat edilerek uygun kumaşlar seçilir. Tüm kumaşlar, ölçülere uygun şekilde kesilerek doğal ve nefes alabilir özellikte olmasına özen gösterilir. Bu seçimler, bebeklerin dayanıklı ve estetik bir görünüme sahip olmasını sağlar.

Dolgu Malzemesi: Güllübahçe Bez Bebeklerinin dolgu işlemi için gövde, kol ve bacaklarda pamuk dolgu malzemesi kullanılır. Baş kısmında ise daha sağlam ve dayanıklı bir yapı oluşturmak için silikon dolgu tercih edilir. Bu malzeme seçimi, bebeğin uzun süre formunu korumasını ve yapısal dayanıklılığını sağlar.

Kalıp Hazırlığı: Güllübahçe Bez Bebeklerinin üretiminde kullanılan kalıplar, bebeklerin boyutlarına ve tarzlarına uygun şekilde dikkatle hazırlanır. Her bir kalıp, şablonlar üzerinden kumaş üzerine çizilir ve erkek, kadın, çocuk veya bebek boyutlarına göre farklılaştırılır. Giysi ve aksesuar kalıpları için dayanıklılığı ve esnekliği nedeniyle linolyum veya vinil döşeme malzemeleri (mineflo) tercih edilir. Kâğıt malzemeler ise kolay yıprandığı için nadiren kullanılır. Kalıplar, bebeklerin simetrik ve estetik görünümünü sağlayacak şekilde düzenlenir ve kesim işlemi öncesinde hassas bir şekilde kumaşa aktarılır.



Şekil 2. Güllübahçe Bez Bebekleri Kalıpları A: Kadın Bebek Kalıbı, B: Erkek Bebek Kalıbı

Standart boyutlara göre hazırlanmış kalıplar kullanılarak kesim yapılır. Kalıplar, seçilen kumaşların üzerine yerleştirilir. Düzgün bir kesim elde edilmesi amacıyla kumaşlar, kesim işleminden önce yıkanır ve ütülenir. Kumaşlar, düzgün ve temiz bir masa veya yüzey üzerine serilir. Dolgu oyuncak bebeklerin kalıpları, kesilecek parça sayısına ve parçaların boyutuna göre tek ya da çift kat kumaşın üzerine dikkatlice yerleştirilir. Kalıpların, kumaşın arka yüzeyine ve desene uygun olarak yerleştirilmesine özen gösterilmelidir. Ayrıca, kumaşın tüy yönü dikkate alınarak kalıplar yerleştirilir.

Kalıp Türü	Boy (cm)	En (cm)
Erkek	25-30	8-10
Kadın	20-25	9-12
Çocuk	10-15	6-8
Bebek	5-7	4-6

Tablo 1. Güllübahçe Bez Bebeklerinin Kalıp Ölçüleri

Kesim Hazırlığı ve Kesim İşlemi: Kalıpların kumaşa aktarılması sırasında, kumaşın arka yüzeyine ince bir sabun veya kurşun kalem kullanılarak kalıbın etrafı çizilir. Bu işlem sırasında, kalıbın her bir parçası için 0.5 cm dikiş payı bırakılması gerekir. Dikiş payı eklenmiş kalıplarda ekstra dikiş payı bırakılmaz. Bu uygulama, ürünün dayanıklılığını artırır. Kalıpların çizimi tamamlandıktan sonra kesim işlemi yapılır. Kesim sırasında kenarların düzgün olması ve kumaşın sonradan sökülme riskinin ortadan kaldırılması için kumaşı esnememesi sağlanır. Özellikle kavisli ve küçük parçaların kesimi daha dikkatli yapılmalıdır. Kalıp kâğıt malzemeden hazırlanmışsa, kalıp kumaşın üzerine toplu iğnelerle sabitlenir. Kalıbın esnek, kalın plastik malzemeden yapılmış olması durumunda iğneleme işlemi yapılmaz. Kesme işlemine başlamadan önce çizilen kesim çizgileri dikkatlice takip edilir ve bu çizgilerin üzerinden geçilmemesine özen gösterilir. Kesim ve dikiş için keskin bir kumaş makası kullanılması gereklidir. Kalıbın tüm çevresine eşit ölçülerde dikiş payı bırakılmalıdır.

2. Dikim ve Montaj:

Kalıpla kesilen kumaş parçaları, kayma ve hizalama hatalarını önlemek için dikim öncesi teyellenir. Ardından parçalar el ile dikilerek birleştirilir. Kumaşın ön yüzünden modelin özelliğine uygun olarak oyulgama dikişi yapılır. Oyulgama dikişi, kumaşın bir bölümünün, iğne ve iplik yardımıyla çevresinin işlenerek belirli bir desen oluşturacak şekilde kesilmesi ya da oyulmasıyla yapılan bir dikiş türüdür. Bu teknik, genellikle açık desenler oluşturmak veya kumaş üzerinde dantelimsi bir etki yaratmak için kullanılır.



Şekil 3. Kalıpları El İle Dikilen Güllübahçe Bez Bebek Karkas Yapı Görünümü

3. Dolgu İşlemi:

Dikilen kalıplar dolgu malzemesi kullanımı için hazırdır. Dolgu malzemesi baş için silikon malzeme, gövde, ayak ve kollar için pamuktur. Silikon dolgu, baş kısmının daha sağlam kalmasını ve uzun süre deforme olmadan bütünlüğünü korumasını sağlar. Dolgu malzemesi, bez bebeğin karkas yapısı içerisine sıkı bir şekilde yerleştirilir. Bu amaçla 20-25 cm uzunluğunda, düz yüzeyli ve yuvarlak bir ağaç malzeme kullanılır. Bu ağaç malzeme ile kollar ve ayaklar gibi ince yüzeylere kuvvet uygulanarak pamuk malzeme sıkıştırılır. Dolgu işlemi sırasında iç kısımda boşluk kalmamasına özen gösterilmelidir. Simetrik bir görünüm sağlamak için her iki bacağı ve kola eşit miktarda dolgu malzemesi konulur.

Güllübahçe Bez Bebeklerinin ayak kalıpları, kumaş üzerine yana doğru (90 derece açıyla) yerleştirilerek planlanır ve kesilir. Kalıplar kesildikten sonra, dolgu işlemine başlamadan önce ayakların 4-5 cm yukarisından kumaş kesilir. Daha sonra, kesilen kısımlar çevrilerek ayaklar 0 derece konumuna (düz ve doğal duruma) getirilir. Dolgu işlemi, ayakların bu normal konumunda yapılır. İşlem tamamlandıktan sonra kesilen kumaş uçları birleştirilerek elle dikilir ve ayaklar düzgün bir şekilde sabitlenir. Bu yöntem, ayakların doğru postür ve estetik görünümde olmasını sağlar. Kesim ve dolgu sırasında kalıp ölçülerine sadık kalınmalı ve bez bebeğin genel duruşunu bozmamak için özen gösterilmelidir.

4. Yüz Detaylarının İşlenmesi:

Bebek yüzündeki detayları oluşturmak için yumuşak bir kurşun kalem veya kumaş kalemi kullanarak yüz hatları dikkatlice çizilir. Göz, burun, ağız ve kaşların konumları belirlenir. Bu aşamada detayların simetrik ve doğal görünmesine dikkat edilmelidir. Çizilen yüz hatları iğne ile işlenerek veya kumaş boyası ile renklendirilerek tamamlanır. Gözler, ağız ve diğer detaylar ince bir dikiş veya nakış tekniği ile yapılabilir. Bazı bebeklerde boyama yöntemi kullanılarak gözlerin içine farklı renkler eklenebilir ve detaylar işlenebilir. Örneğin, göz bebeklerine mavi veya yeşil renk boyama yapılabilir. Yüz ifadesini daha da belirginleştirmek için küçük detaylar eklenebilir. Örneğin, yanaklara hafif bir kırmızı boya ile allık efekti yapılabilir. Bazı bebeklerde göz çevresine veya yanaklara ufak nakış detayları eklenir.



Şekil 4. Güllübahçe Bez Bebekleri Erkek ve Kadın Yüz Detayları

5. Giysi Tasarımı ve Dikimi:

Giysi kumaşları, genellikle pamuklu ve desenli seçenekler arasından seçilir, pazen, basma ve keten kumaşlar tercih edilir. Yünlü kumaşlar ise kırılabildikleri için kullanılmaz. Giysilere, yöresel motifler, nakışlar, boncuklar ve küçük dantel detayları eklenerek süsleme yapılır.

Giysi parçaları, bez bebeğin vücut yapısına tam uyum sağlayacak şekilde dikilir. Giysi kenarları ve aksesuarlar, el ile dikildikten sonra dikişlerin daha sağlam olması için el dikişi ile üzerinden geçilir. Bu aşamada, makasla dikişlerin kenarları düzenlenir ve giysinin son hali verilir. Ardından, giysi dikkatlice çevrilerek bebek üzerine dikilir.

Giysiler, dikkatle dikilerek bebeğin vücut yapısına uygun hale getirilir. Boyun kısmında büzme işlemi gerekecekse, dikiş payı buna göre ayarlanır. Giysi bel ve yaka bölümlerine minik bir çıtlatma yapılarak kurdele geçirme imkânı sağlanır. Dantel, fisto ve kurdeleler, ütüleme sırasında kumaşın özelliklerine uygun sıcaklıkta ütülenir.

Yelek Örgüsü: Güllübahçe Bez Bebeklerinin yeleği, dört şişe örgü tekniği kullanılarak hazırlanır. Öncelikle yeleğin ölçülerine uygun şekilde gerekli ilmekler şişe atılır ve bu ilmekler dört şişe eşit şekilde paylaştırılır. Şişler kare biçiminde konumlandırılarak örgüye düzgün bir başlangıç yapılır. Örgüye, ilk şişten başlanarak sırayla ilmekler örülür. Yeleğin alt kısmında genellikle lastik örgü (1 düz, 1 ters) tercih edilir; bu teknik, yeleğin etek ucunun düzgün

ve esnek olmasını sağlar. Gövde kısmı, yeleğin istenen uzunluğuna ulaşana kadar düz örgüyle örülür. Eğer kol oyuntusu gerekiyorsa, örgünün belirli bir sırasına gelindiğinde kol kısmı için ilmekler eksiltir. Yeleğin üst kısmına ulaşıldığında ilmekler düzgün bir şekilde kesilerek örgü tamamlanır. Son olarak, tamamlanan yelek bez bebeğin gövdesine uygun şekilde dikilir veya uygun bir teknikle birleştirilir. Bu yöntemle, yelek bebeğin boyutlarına ve tasarımına tam uyum sağlayacak şekilde hazırlanmış olur.



Şekil 5. Güllübahçe Bez bebekleri Yelek Görünümleri

Patik Örgüsü: Güllübahçe Bez Bebeklerinin patikleri, dört şişe örgü tekniğiyle hazırlanır. Öncelikle, bez bebeğin ayağına uygun olacak şekilde gerekli sayıda ilmek atılır ve bu ilmekler dört şişe eşit şekilde dağıtılır. Patik gövdesi, ilk sıradan itibaren dairesel bir şekilde örülmeye başlanır. Alt taban kısmında düz örgü tekniği kullanılarak patiğin sağlam ve düzgün bir yapıda olması sağlanır. Örgü ilerledikçe, patiğin topuk ve burun kısımlarında yuvarlak bir form oluşturmak için uygun sıralarda ilmek eksiltme işlemi yapılır. Patik istenen uzunluğa ulaştığında ilmekler düzgün bir şekilde kesilerek örgü tamamlanır. Tamamlanan patik, bez bebeğin ayağına uygun şekilde uç kısımları elde dikilerek sabitlenir. Bu yöntemle, dört şişe örgü tekniği kullanılarak yelek ve patik gibi bez bebeğin kıyafetleri özenle hazırlanmış olur.



Şekil 6. Güllübahçe Bez Bebekleri Patik Görünümü

Şalvar Dikimi: Güllübahçe Bez Bebekleri için şalvar yapımı, belirli adımları izleyerek tamamlanır. Öncelikle, bebeğin ölçülerine uygun bir kalıp hazırlanır ve bu kalıp kumaş üzerine çizilir. Kalıbın dikkatli hazırlanması, şalvarın simetrik ve düzgün dikilmesini sağlar. Şalvarın yapımında genellikle basma veya pazen gibi yerel kumaşlar tercih edilir. Bu kumaşların çiçek desenli veya renkli çeşitleri, şalvarın otantik bir görünüme sahip olmasına katkı sağlar.

Şalvarın kesimi, kalıba uygun olarak yapılır ve parçalar el ya da dikiş makinesi ile birleştirilir. Dikim sırasında şalvarın genişliği ve bolluğu, bebeğin bacaklarını rahatça saracak şekilde ayarlanır. Dikiş yerleri sağlamlaştırılarak şalvarın dayanıklılığı artırılır. Bel kısmı ise genellikle lastikli bir yapıda tasarlanır. Bu, şalvarın bebeğin gövdesine kolayca oturmasını ve rahatça giydirilmesini sağlar. Bu süreç sonunda, şalvar bez bebeğin ölçülerine ve tasarımına tam uyumlu şekilde tamamlanır.



Şekil 7. Güllübahçe Bez Bebekleri Şalvar Görünümleri

Cepken (Yelek) Dikimi: Efe kıyafetlerinin önemli bir parçası olan cepken, genellikle kısa ve bele oturan bir yelek olarak tasarlanır. Bu yelek, dayanıklı ve kaliteli kumaşlardan yapılır; genellikle pamuklu, keten veya kadife gibi malzemeler tercih edilir. Cepkenin tasarımı, vücuda tam oturacak şekilde yapılır ve genellikle önu açık bırakılır. Bazı tasarımlarda, ön kısım düğmeler veya bağlama ipleriyle birleştirilebilir. Cepkenin temel özelliği, geleneksel Ege kültürünü yansıtan zengin işlemler ve süslemelerdir. Yöresel motifler, altın veya gümüş rengi sim ipliklerle işlenirken, boncuklar, pullar ve metal detaylarla yeleğin görünümü zenginleştirilir. Cepkenin kenarlarında ince dantel veya sutaşı gibi detaylar zarif bir çerçeve oluşturur. İç kısmı ise, rahatlık sağlamak ve kumaşın dayanıklılığını artırmak amacıyla genellikle hafif pamuklu bir astar ile kaplanır. Dikişlerde sağlamlık ön plandadır; çift dikiş tekniği sıklıkla kullanılır. Cepken, genellikle şalvar ve zeybek kuşağı gibi diğer efe kıyafetleriyle uyum içinde tasarlanır. İşlemlerde kullanılan desenler ve süslemeler, baş aksesuarlarıyla bir bütünlük oluşturarak efe kıyafetinin estetik ve kültürel zenginliğini tamamlar.



Şekil 8. Güllübahçe Bez Bebekleri Cepken (Yelek) Görünümleri

Zeybek Şalvarı: Efe kıyafetlerinin temel parçalarından biri olan zeybek şalvarı, geniş ve rahat bir kesime sahiptir. Dizden aşağı doğru daralan ancak üst kısımları bollaştırılmış bu tasarım, hareket kolaylığı sağlamak amacıyla özel olarak geliştirilmiştir. Zeybek şalvarları genellikle dayanıklı kumaşlardan, özellikle koyu renkli keten veya pamuklu malzemelerden üretilir.

6. Süsleme Adımları ve Aksesuarlar:

Güllübahçe Bez Bebeklerini süsleme için farklı renk ve türlerde pamuklu kumaşlar, pullar, boncuklar, inciler, kurdeleler, yün, orlon ve buklet iplikler tercih edilir. Yüz ve el detaylarını işlemek için renkli nakış iplikleri, giysi ve saç süslemelerinde ise dantel, fisto ve sutaşı gibi hazır malzemeler kullanılır. Silikon tabancası, teller, dikiş makinesi, tığ, şiş ve kumaş boyaları gibi yardımcı malzemeler süsleme işlemlerini tamamlamak için gereklidir.

Efe bebeklerin aksesuarları arasında başlarına takılan fes veya poşular dikkat çeker. Bunlar geleneksel zeybek kültürünü yansıtan detaylardır. Ayrıca kuşak gibi aksesuarlar, efe kıyafetlerinin tamamlayıcı unsuru olarak kıyafete eklenir. Efe bebeklerin kıyafetlerini tamamlayan en önemli detaylardan biri de Söke Körüklü Çizmesidir. Bu aksesuarlar, bez bebeğin özgünlüğünü ve yöresel kimliğini güçlendirir.



Şekil 9. Güllübahçe Bez Bebekleri Çeşitli Süsleme Materyalleri Görünümleri

7. Saç Yapımı ve Sabitleme:

Güllübahçe Bez Bebeklerinin saçları, yün veya uygun iplik malzemelerle hazırlanır. Saç modelleri, bebeğin kültürel kimliğini yansıtacak şekilde tasarlanır. Örgülü saçlar, topuzlar veya serbest bırakılmış uzun saç modelleri sıkça tercih edilir. Saçların kıvrıkcık bir görünüm kazanması için iplikler önce örülür, ardından tekrar sökülerek dalgalı bir yapı oluşturulur ya da söküntü iplikler kullanılır.

Hazırlanan saçlar, bebeğin kafa kısmına sıkıca dikilir veya güvenli bir şekilde yapıştırılır. Saç sabitlendikten sonra, el dikişi ile üzerinden geçilerek sağlamlaştırılır. İstenilen şekil verildikten sonra, saçlara tokalar, kurdeleler veya dantel gibi süslemeler eklenerek son hali verilir. Bu aşamalar, saçın hem estetik hem de dayanıklı bir şekilde tamamlanmasını sağlar.

8. Ek Süslemeler ve Son Kontroller:

Güllübahçe Bez Bebeklerinin giysisi, çeşitli detaylarla süslenerek tamamlanır. Yaka kısmına kurdelelerle çiçek motifleri yapılabilir; boncuk, fisto, dantel gibi malzemelerle giysinin farklı bölümleri detaylandırılır. Yanaklara hafifçe allık uygulanarak doğal bir görünüm kazandırılır, bu işlem sırasında her iki yanağa eşit miktarda uygulama yapılmasına dikkat edilir. Bebeklerin kulaklarına boncuk eklenerek küpe detayları oluşturulabilir. İsteğe bağlı olarak, tığ işiyle minik hırkalar veya diğer ek aksesuarlar hazırlanarak bebeğe özgün bir görünüm kazandırılabilir.

Süsleme işlemleri tamamlandıktan sonra, bez bebek son bir kontrolden geçirilir. Kontrol sırasında, dikim, dolgu, saç ve aksesuarların uygunluğu kontrol edilir.

9. Ambalajlama ve Saklama Koşulları:

Güllübahçe Bez Bebekleri, genellikle pamuklu veya keten kumaşlardan üretilir ve iç dolgularında pamuk veya silikon malzemeler kullanılır. Bu nedenle, nem, toz ve fiziksel hasarlara karşı korunmaları gereklidir. Güllübahçe Bez Bebekleri, ambalajlarken, öncelikle temiz ve kuru olduklarından emin olunmalıdır. Ardından, bebekleri yumuşak bir dokuya sahip asitsiz kâğıt veya pamuklu bir bezle sararak doğrudan temas edecek yüzeylerden korunmalıdır. Plastik poşetler veya hava geçirmeyen malzemeler, nem birikimine yol açarak küf ve mantar oluşumuna sebep olacağından önerilmez.

Güllübahçe Bez Bebekleri, doğrudan güneş ışığından uzak, serin ve kuru bir ortamda saklanmalıdır. Güneş ışığı, kumaşların renklerinin solmasına ve malzemenin zayıflamasına neden olabilir. Saklama alanının nem oranı düşük tutulmalıdır. Gerekirse, nem alıcı paketler veya doğal nem alıcılar kullanılarak ortamın kuru kalması sağlanmalıdır.

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

Güllübahçe Bez Bebekleri, Söke ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Güllübahçe Bez Bebeklerinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde, Güllübahçe Köy Muhtarlığı ve S.S. Güllübahçe Tarımsal Kalkınma Kooperatifi tarafından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Güllübahçe Bez Bebekleri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Beytüşşebap Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1738
Tescil Tarihi	: 08.05.2025
Başvuru No	: C2023/000028
Başvuru Tarihi	: 23.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Beytüşşebap Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Elki Mahallesi 5. Cadde No: 29 Beytüşşebap ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Beytüşşebap ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beytüşşebap Balı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beytüşşebap Balı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beytüşşebap Balı; Beytüşşebap ilçe sınırlarında 1700 m rakımdan 3000 m rakıma kadar ulaşan, yaklaşık 60 km uzunluğundaki bir vadide üretilen çiçek balıdır. Tüketicieye süzme veya petek bal olarak sunulur.

Beytüşşebap Balının rengi açık amberden koyu ambere kadar değişebilir. Petekli, karakovan ve süzme bal olarak üretilir. Beytüşşebap Balı; koyu kıvamdadır ve akışkanlığı devamlıdır. Üretimde, *Apis mellifera caucasica*, *Apis mellifera meda*, *Apis mellifera ligustica*, *Apis mellifera syrica* ırkları ile melezleri kullanılır.

Coğrafi sınır, dağlık bir topografyaya sahip olup dağlar arasında bir vadide kurulmuş tarihi bir şehirdir. Arı yetiştiriciliği yapılan bölgenin doğal bitki örtüsü ve zengin florasının yanı sıra yüksek rakıma ve temiz su kaynaklarına sahiptir. Serin bir iklime sahip olması ve yağışların yeterli olması da bitki çeşitliliğini ve sürekliliğini artırır. Ayrıca, endüstri ve sanayi şehirlerinden oldukça uzak mesafede bulunan bakir bir alana sahiptir. Bu durum bitki çeşitliliğinin devamını ve balın kalitesini doğrudan etkiler.

Kısa mesafelerde değişen yükselti ve yer şekilleri, iklim koşulları ve bitki örtüsünde çeşitliliğini artırmıştır. Yaylaların yüksekliği 1700 - 3000 m arasında olduğundan yaz dönemi serin ve çiçeklenme süresi fazladır. Coğrafi sınırın bu yapısı, arıcılık faaliyetleri açısından mayıs - eylül ayları arasında arıcılık için ideal konaklama imkânı sunar. Ayrıca yıllık yağış miktarı ve güneşli geçen gün sayısının fazla olması, coğrafi sınırın florasını zengin kılar.

Coğrafi sınırda bal üretim sezonundaki rüzgârlar kuzeyden güneye doğru eser. Bu rüzgârlar üretim mevsimini serin tutarak balda HMF değerinin düşük kalmasını sağlar. Beytüşşebap ilçesi, topografik yapısı ve konumu

sayesinde mikroklima bölgesi özelliğine sahiptir. Bu durum bitki florasının yayılımını ve flora fenolojik dönemlerinin uzun süreli olmasını sağlayarak nektar ve bala olumlu yansır.

Beytüşşebap Balının melissopalinojik olarak yapısında; kantaron (*Hypericum* sp.), maydanozgiller (*Apiaceae*), sığır kuyruğu (*Verbascum* sp.) ve uyuz otu (*Scabiosa* sp.) taksonlarından en az biri bulunur. *Castanea sativa* ve *Rhododendron ponticum* bitki çiçeği polenleri bulunmaz.

Beytüşşebap Balının Fizikokimyasal Özellikleri

Özellik	En az	En çok
Hidroksimetilfurfural (HMF) (mg/kg ⁻¹)	0,645	8,838
Diastaz sayısı (DN)	16,20	37,34
Nem (%)	14,40	14,80
Prolin miktarı (mg/kg ⁻¹)	407,10	1.175,42
Serbest asitlik (meq/kg ⁻¹)	17,25	26,25
Elektriksel iletkenlik (mS/cm ⁻¹)	0,175	0,317
Balda protein ve bal $\delta^{13}\text{C}$ değerlerinden hesaplanan C ₄ şekerleri oranı (%)	0	1,26
Balda protein ($\delta^{13}\text{C}_{\text{protein}}$) ve bal($\delta^{13}\text{C}_{\text{bal}}$) $\delta^{13}\text{C}$ değerleri arasındaki fark	-0,201	0,41
Bal $\delta^{13}\text{C}$ değeri ($\delta^{13}\text{C}_{\text{bal}}$)	-26,422	-25,637
Sakkaroz (%)	0,01	0,49
Fruktoz + Glikoz (%)	73,077	78,135
Fruktoz / Glikoz (%)	1,18	1,34
Maltoz (%)	2,74	3,62
Suda çözünmeyen katı madde (%)	0,001	0,05

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Balı, Beytüşşebap ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Genel Hazırlık İşlemleri:

Beytüşşebap ilçesinde arıcılık faaliyetleri, yerleşik arıcılığın yanı sıra büyük oranda gezginci arıcılık şeklinde yapılır. Arıcılık faaliyetlerine mart ayı başında, arı kolonilerinin kış çıkışı ilk bakımı ve beslemesi ile ana arı kontrolü yapılarak başlanır. Bu hazırlık, mayıs ayı ortalarına kadar devam eder. Nektar akışı verimliliğine göre mayıs ayında coğrafi sınır içinde arıların yeri değiştirilebilir. Bu değişim, üretim döneminde düzensiz yığılma olmamasına dikkat edilerek, Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcılık Kayıt Sistemi kapsamında ve Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Beytüşşebap İli Arıcılar Birliği Koordinasyonunda yapılır.

Arıların yerlerinin değiştirilmesi, daha çok yüksekliğe ve flora yapısına bağlıdır. Arılar doğal su kaynaklarına yakın, nektar ve polen akışının bol olduğu alanlara doğru taşınırlar. Beytüşşebap'ta genellikle ana nektar akımı mayıs ayı ortalarında başlayıp eylül ayı ortasına kadar devam eder. Bu alanlarda, bal hasadından sonra da arı kolonilerinde ana arı kontrolü ve olası arı hastalıkları ve zararlılarına karşı Tarım ve Orman Bakanlığının izin verdiği yöntemler kullanılarak mücadele edilir. Bu mücadelede kullanılan ilaçların ruhsatlı olması ve prospektüslerine uygun olarak kullanılması gerekir. Koloniler ana arı kontrolü ve olası hastalık ve zararlı mücadelesi sonrası hava sıcaklığının düşmesiyle beraber hasat sonrası bakım ve besleme amacıyla daha düşük rakımlı alanlara taşınır.

Kışlatma sonrasında genellikle şubat ayı sonlarına doğru hava sıcaklığı ortalama +14 °C'yi bulduktan sonra ilk bakımlar yapılır ve nisan ayı sonu mayıs ayı başında içerisinde kovanlar coğrafi sınıra taşınır. Güçlenen bal arıları; ana arı yenileme, neslinin devamını sağlama, ana arının yumurtlaması ve kendi ihtiyaçları için bal depo etme alanı sağlamak amacıyla doğal olarak oğul verirler. Bu işlem arıların ana nektar akımı dönemi girişine rastladığı için modern arıcılıkta verimliliği olumsuz etkileyen bir durumdur. Yeterince güçlenen arı kolonileri arı sayısını artırmak isteyeceği için ana nektar akımı dönemi öncesinde bölmeler eklenerek kontrollü olarak arı sayısı artırılmaktadır. Mayıs ayında bu amaçla arı popülasyonunun gelişimi düzenlenir ve kovanlar yüksek rakımlı yaylalara çıkarılır. Arı

kovanları, yerleşim yerlerine uzak, su kaynaklarına yakın ve hafif eğimli yamaçlara yerleştirilir. Gezginci arıcılıkta, kışlatılan bölgede coğrafi sınıra getirilen kovan ve çerçevelerde, başka bölgeye ait bal olmaması gerekir.

Arıların Kışlatılması ve Kovan Temizliği:

Sonbaharda kovanda biriken propolisler, kovanın ısı kararlılığını koruduğu için temizlenmez. Propolis temizliği bahar aylarında arılar doğaya çıktığında yapılır. Arılar, kapalı alan ve dışarıda olmak üzere iki şekilde kışlatılır.

Kapalı Alanlarda Kışlatma:

Arıları kışlatmak için ıslık, ses, nem ve sıcaklık bakımından iyi izole edilmiş özel kapalı alanlar oluşturulur. Kışlatma alanında hava sirkülasyonu olmamalıdır. Kışlatma odaları kerpiçten veya ısı değişiminden etkilenmeyen, karanlık, sessiz ve havalandırılmalı şekilde inşa edilir. Bu odalarda su donmaz ve iç sıcaklığı 10 °C'yi geçmez. İklimle bağlı olarak oda sıcaklığı 10 °C'yi aşarsa, kapısı açılarak serinletilir.

Arılar genellikle aralık ayı başında kışlatmaya alınırken kovanlar, duvarlara fazla yaklaştırılmadan, zeminden 25 - 30 cm yükseklikteki sehpa'nın üzerlerine yerleştirilir. Üst üste en fazla 3 sıra kovan konur. Kovan dizilimi; zayıf koloniler ortada, güçlü koloniler ise altta olacak şekilde yapılır. Kovan tabanında nem nedeniyle su birikmemesi için kovanlar, öne doğru yaklaşık %5 eğimli olacak şekilde yerleştirilir.

Dışarıda Kışlatma:

Bu yöntemde kovanlar, doğal şartlara bırakılır. Kovanlar yan yana, zeminden 20 - 30 cm yükseklikteki sehpa'nın üzerlerine yerleştirilir. Arı uçuş delikleri yarısına kadar kapatılır. Uygun havalandırma koşulları sağlanarak, arıların zarar görmemesi için kovanların üstüne bez, kilim veya naylon örtülerek ısı izolasyonu sağlanır. Kışın kar altında kalan ve soğuklara dayanabilen güçlü koloniler bahara ulaşır.

Arıların Bakımı ve Beslenmesi:

Bal hasadında, kovanın kuluçkalık alanında arıların kışın beslenmesi ve kışı rahat geçirmesi için, genellikle 10 çerçeveli bir arı kolonisinde, ortalama olarak 10 kg bal bırakılmalıdır. Ayrıca hava şartlarına bağlı olarak kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı sonbaharda tedbiren akşamüzeri beslemesi yapılır.

Besleme, iklim şartlarına bağlı olarak yapılır. Hava sıcaklığı 20 °C ve üzeri ise, şeker/su oranı 2/1 veya 1/1 olacak şekilde hazırlanan şeker şurubu verilir. 14 °C'nin altında ise, doğal olarak hazırlanan bal, polen, yağsız süt tozu veya soya unu ile pudra şekeri karışımından hazırlanan arı keki ve Beytüşşebap Balı hasadından kalan ballar ile yapılır. Yapılan bu işlem arıların beslenmesi ve hayatta kalabilmesi için olup bal üretiminde kullanılmaz.

Arıların nektar toplamaya başladığı Mayıs ayı ortalarından Ağustos ayı sonuna kadar olan dönemde kesinlikle destek beslemesi yapılmaz. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ilaç veya herhangi bir kimyasal uygulanmaz. Nektar toplama süresince su kaynağının uzak olması durumunda arı kovanlarının önüne, geniş bir kap içinde, sirkülasyonun olabileceği bir şekilde içilebilir temiz su konularak arıların su ihtiyacı karşılanır.

Sağım, Hasat, Paketleme ve Depolama:

Coğrafi sınırdan 20 gün kesintisiz nektar elde edilebilecek flora mevcut olup nektar akışı en fazla Haziran - Temmuz aylarında olur. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ihtiyaca göre ballıklara balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Bal hasadı polen ve nektar akışının sona ermesiyle (genellikle Ağustos sonu veya Eylül başı) hasada başlanır. Beytüşşebap Balının üretimi, Mayıs ayında başlar ve Eylül ayının ortalarına kadar devam eder. Nektar akışına bağlı olarak sağım Eylül ayının ortalarına kadar yapılabilir ve yılda bir kez bal hasadı yapılır.

Hasat zamanı ballar, arı kovanının ballık kısmından alınır; kuluçkalık bölümünden alınmaz. Hasat, günün sıcak saatlerinde yapılmaz. Alınan petekli ballar, hasat çadırına taşınır ve sırt tabakaları, sırt tarağı ile sıyrılır. Sağım makinasında süzöldükten sonra, uygun bal kaplarında biriktirilir. Büyük partiküllerin çökmesi ve kabarcıkların ayrıştırılması için 1 - 3 gün bekletilir. Homojen görünüm kazanan ballar; gıda ile teması uygun kaplara doldurulur, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 4 - 20 °C olan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde depolanır. Hasat edilen ballarda, polen içeriğini değiştirecek şekilde filtreleme yapılmaz.

Petekli ve kara kovan balların hasadında ise arı kovanın ballık kısmından alınan çerçeveler, çerçeveli hali korunacak şekilde gıda ile temasa uygun ambalaj malzemeleriyle paketlenir, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilir. Satışa sunulacak olan ballar, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde depolanır.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Balı, Beytüşşebap ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beytüşşebap Balının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Şırnak Bal Üreticileri Birliği ve Beytüşşebap Halk Eğitimi Merkezinden arıcılık hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii yılda en az bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir.

Denetimlerde aşağıda belirtilen hususlar denetlenir;

- Beytüşşebap Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Kantaron (*Hypericum* sp.), maydanozgiller (*Apiaceae*), sığır kuyruğu (*Verbascum* sp.) ve uyuz otu (*Scabiosa* sp.) taksonlarından en az birinin bulunması ile *Castanea sativa* ve *Rhododendron ponticum* bitki çiçeği polenleri bulunmaması,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu,
- Beytüşşebap Balı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,
- İhtilafli bir durum söz konusu olması halinde Beytüşşebap Balının fizikokimyasal özelliklerinin 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. Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1740
Tescil Tarihi	: 09.05.2025
Başvuru No	: C2023/000104
Başvuru Tarihi	: 13.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası; yeşil mercimek, et suyu veya tavuk suyu, orta boy kuru soğan, domates salçası, tereyağı, özel amaçlı buğday unu, tuz, erişte, karabiber ve kuru nane ürünleri kullanılarak üretilen bir çorbadır. Ürünün “sakala çarpan” olarak adlandırılmasının sebebi içerisinde yer alan eriştelerin kaşıktan dışarıya sarkması ve çene/sakal bölgesine çarpmasıdır.

Afyonkarahisar ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Afyonkarahisar’da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası üretiminde kullanılan yeşil mercimek ve erişte tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası Bileşenleri(4 kişilik):

- 150 g yeşil mercimek
- 2200 ml su
- 200 ml et suyu ya da tavuk suyu
- 60 ml sıvıyağ
- 1 orta boy kuru soğan
- 60 g domates salçası
- 45 g özel amaçlı buğday unu
- 80 g erişte
- 10 g tuz
- 2 g karabiber
- 30 g tereyağı
- 2 g kuru nane

Hazırlanışı:

Ürünün hazırlanması için çorba yapımından önce yeşil mercimekler yıkanır, süzülür. Daha sonra yıkanan mercimekler ayrı bir kapta haşlanır. Haşlamada 1000 ml su kullanılır. Haşlanma süresi ortalama 30 dakikadır. Mercimek tanesi sertliğini bırakmış ve yumuşak bir form kazanmışsa haşlanmış olarak kabul edilir. Mercimeğin haşlanmasını beklerken ayrı bir noktada soğanlar ince ince doğranır. Tavada kısık ateşte sıvıyağın içerisine soğanlar katılarak kavrulmaya başlanır. Bu işlem 5 dakika boyunca devam eder. Sonrasında içerisine salça, un ilave edilerek 3 dakika daha kavurmaya devam edilir. Bu kavurulmuş karışımın içerisine azar azar et suyu ya da tavuk suyu ile birlikte 1200 ml su eklenerek karıştırılmaya devam edilir ve unun topaklanması engellenir. Devamında haşlanmış

olduğumuz mercimekler içerisine tuz ve karabiber ilave ederek çorba pişirmeye başlanır. 15 dakika boyunca karıştırmaya devam edilir. Çorba kaynamaya başladığında eriştelere eklenir ve yumuşayana dek pişirilir. Çorbamız pişmeye devam ederken ayrı bir tavada eritmiş olduğumuz tereyağının içerisine nane ilave ederek yaklaşık 2 dakika kızdırma işlemi yapılır. Servise hazır hale gelen çorba sunum tabağı veya kâsesine alınıp üzerine tereyağı nane karışımı gezdirilerek sıcak olarak servis edilir.

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

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Afyonkarahisar Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından; Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Siirt Bıttım Sabunu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1741
Tescil Tarihi	: 20.05.2025
Başvuru No	: C2024/000112
Başvuru Tarihi	: 18.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Bıttım Sabunu
Ürün / Ürün Grubu	: Sabun / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 9 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt Bıttım Sabunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Bıttım Sabunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Bıttım Sabunu yörede bıttım, menengiç veya çitlembik adı ile de bilinen aşılammamış yabani fıstık ağaçlarının (*Pistacia terebinthus*) meyvesinin yağı, kuyu tuzu ve kül ile elde edilen bir sabundur. Siirt ili ve çevresinde bıttım sabunu, botan sabunu ismiyle de bilinir. Siirt ili ile özdeşleşmiş Siirt Bıttım Sabunu bölgede doğal olarak elde edilen bir üründür. İçerisinde herhangi bir kimyasal türevi bulunmaz.

Siirt Bıttım Sabunu coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilen ve gelenekselleşmiş bir sabundur. Geleneksel bir yöntem olan odun ateşinde kaynatılarak yapılır. Odun ateşinde yapılan sabunlar dinlendirilir ve bu dinlendirme sabunun kalitesini artırır. Halk arasında bıttım sabunu 7 yıl bekletilirse 7 derde deva olduğuna inanılır. Evlenecek kızlara ise sabun yapımı öğretilir ve çeyizlerine yılanması için mutlaka yaptıkları sabundan bırakma kültürü vardır.

Siirt Bıttım Sabununun yemeklik yağ olarak gıda sanayiinde etkin olarak kullanılabilmesi, aynı zamanda endüstriyel olarak, özellikle sabun yapımında kalite kriteri olan yağ oranı yüksekliği ve nem oranının %10'un altında olması sebebiyle uzun bir raf ömrüne sahip olması Siirt Bıttım Sabunun ayırt edici özellikleridir.

Tablo 1. Bıttım yağının fizyokimyasal özellikleri.

Özellik	En az	En çok
Refractiveindex n(20 D)	1,464	1,467
Yoğunluk (d20/20)	0,971	0,978
Asitlik (%oleik asit)	0,74	0,93
Peroksit Sayısı (meq/kg)	0,35	0,54
İyot Sayısı	88,09	92,54
Sabunlaşma Sayısı	128,8	181,9

Tablo 2. Bıttım bitkisinin soğuk sıkım yağlarında yoğun olarak bulunan yağ asidi içerikleri

Yağ Asidi (%)	En az	En çok	
Oleik (C18:0)	50,67	53,09	
Palmitik (C16:0)	19,80	22,06	
Linoleik (C18:3)	17,70	19,60	
Stearik (C18:0)	2,82	4,01	
Linoleik (C18:3)	0,67	0,78	

Bıttım bitkisinin yağ asidi profilinde en çok oleik, palmitik ve linoelik asit bulunur. Bu üç yağ asidi toplam yağ asidi içerisindeki oranı % 90'ın üzerindedir. Oleik yağ asidi Siirt Bıttım Sabununda doku ve kıvam vermekle

birlikte cildi temizleme ve nemlendirme işlevini görür. Palmitik ve linoelik yağ asitleri ise sabunun sertliğini ve köpüğünü artırır. Bittim bitkisinin ORAC değerleri de üretilen sabunun antioksidan değerinin yüksek olduğunu gösterir.

Tablo 3. Bittim örneklerinin TMF ve ORAC değerleri

Özellik	En az	En çok
Toplam Fenolik Madde (mg GAE/100g)	7,15	10,54
Antioksidan Aktivite ORAC Değ. (μmol TE/	691,97	955,97

Siirt Bittim Sabununu diğer sabunlardan ayıran bir diğer özelliği ise biçimsiz şekillerde parçalanmasıdır. Siirt Bittim Sabununun kesimi ve şekli karakteristik özelliklerinden biridir. Siirt Bittim Sabunu diğer yörelerdeki sabunların aksine düzenli çizimler yapılarak kesilmez.

Siirt Bittim Sabununun geçmişi eskiye dayanır. Siirt ilinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Çeyizlerin içinde yer alan en önemli unsurdur. Kullanılan hammadde farkı ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

50 kg Siirt Bittim Sabunu üretimi için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 150 kg bittim meyvesi (tercihen coğrafi sınırda yetişen)
- 15 kg kuyu tuzu (tercihen coğrafi sınırdan çıkartılan kuyu tuzu)
- 1 kg meşe külü (bu kül, ilk aşamada suyun buharlaştırılması için kullanılır)
- 16 kg meşe külü
- 16 l su

Eylül - ekim aylarında olgunlaşan bittimler toplanır, ayıklanır, yıkanır ve kurutulmaya bırakılır. Kurutma işlemi yaklaşık 1 hafta sürer. Bittimler toplanırken özellikle yeşil ya da mavi renkli olması gerekir.

Kurutulan bittimlerin havanda, dibekte ya da baskı makinesinde yağ sıkım işlemi gerçekleştirilir. Bu aşamadan sonra bittim yağı 24 saat derin kovalarda bekletilir. Bekletilmesindeki sebep ise yağ içinde kalan posasının dibe çökmesi içindir.

Posası dibe çökmüş bittim yağı yayvan derince kazanlara boşaltılır. 1 kg meşe külü kazana alınan bittim yağına el ile serpilir. Karışım homojen oluncaya kadar karıştırılır. Odun ateşinde yapılan bittim sabunu devamlı karıştırılmak sureti ile suyu buharlaştırılır. Bu işlem yaklaşık olarak 2 saat sürer.

16 kg meşe külü ve 16 l su derince bir kaptaki homojen olana kadar karıştırılır. Bu karışım 3 gün bekletilir ve her gün mutlak suretle karıştırılması gerekir. Bittim sabunda kostik yerine pH dengelemesi ve sabunlaşması için meşe külü kullanılır.

Suyu buharlaşan bittim sabunu kazanlarda kaynadıkça katılaşmaya başlar. Bu katılaşmanın önüne geçmek için 3 gün bekletilen meşe külü suyu kademeli olarak sabuna eklenir ve devamlı karıştırılır. Karıştırma işlemi en başından en sonuna kadar aralıksız devam ettirilir. Karıştırma işlemi ilk etapta karışımın köpürüp taşmaması için ikinci etapta ise giderek katı hal alan sabunun homojen olması içindir. Karışımı ateşten almadan yaklaşık yarım saat öncesinde 15 kg kuyu tuzu eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Bu işlem yaklaşık 2,5 - 3 saat sürer.

Pişirme işlemi tamamlanmış sabunlar kalıplara kontrollü bir şekilde dökülür. Dökülen sabunlar bir spatula ile eşit olarak tüm yüzeye dağıtılır.

Kurutma işlemi mevsime göre değişiklik gösterir. Yazın bu süre 3 - 4 gün iken kışın yaklaşık 24 saat içinde kurur. Kurutma işlemi tamamlanan bittim sabunları 7 gün sonra kullanıma hazır hale gelir. Sabun kalıplarının parmakla bastırıldığında çökme yapmayacak kadar sertleşmiş ve kurumuş olması gerekir.

Üretimden çıkmış yeni sabunlar koyu yeşildir. Zamanla, bekleyen sabunların rengi açılır. Çok uzun süre bekleyen sabunlar ise kahverengileşir.

Çapları 30 ila 40 cm arasında değişen yuvarlak tekerler halinde hazırlanan bittim sabunları, Siirt'e özgü usulde iki başında tahta aparatları bulunan ince teller ile kesilir. Önce ortadan ikiye yarım daire şeklinde kesilen tekerler sonrasında belli bir şekil gözetilmeksizin satıcının tercihi göre parçalanır. Kesilen parçalar kalıp usulü değil tartılarak satılır.

Siirt Bittim Sabunu kalıplara döküldüğü doğal yüzeyiyle satışa sunulabilir. Siirt Bittim Sabununa yönelik parlatma veya renklendirme yapılmaz. Siirt Bittim Sabunu parçalanmadan, gelişi güzel kesilerek kilo ile ya da tek tek ambalajlanarak satışa sunulabilir.

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

Siirt Bittim Sabunu yöre ile özdeşleşen, yüzyıllardır üretilen ve yöreyle bilinen sabundur. Üründe yörede yetişen bittimlerden elde edilen yağ kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siirt Bittim Sabunu tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt Tarım ve Orman İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Siirt Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı ve Siirt Kültür Turizm İl Müdürlüğünden 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.

- Kullanılan bileşenlerin ve üretim metodunun uygunluğu.
- Coğrafi sınırdaki yetişen bittim bitkisinin kullanımı.
- Siirt Bittim Sabunu 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. Cizre Leyminete / Cizre Limonatası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.11.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1742
Tescil Tarihi	: 20.05.2025
Başvuru No	: C2024/000317
Başvuru Tarihi	: 12.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Cizre Leyminete / Cizre Limonatası
Ürün / Ürün Grubu	: Limonata / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Cizre Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Şah Mah. Orhan Doğan Cad. Hükümet Konağı Cizre ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili
Kullanım Biçimi	: Cizre Leyminete / Cizre Limonatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Cizre Leyminete / Cizre Limonatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre Leyminete / Cizre Limonatası; su, limon suyu/limon suyu konsantresi, süt, beyaz şeker, limon tuzu, aroma verici ve renklendirici ile hazırlanan bir içecektir.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının tarihçesinde; Cizre ilçesinde üretilmeye başlanması ile halk arasında yaygın olarak tüketildiği ve bu içeceğe “sütlü limonata” isminin de verildiği bilinir. Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının; içerisinde süt, şeker ve limon suyu bulunduğu için kendine has nispeten mayhoş tadı ve sarı rengi bulunur. Hazırlanmasında süt kullanılmasından dolayı gerekli asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek soğuk zincir şartlarında muhafaza edilir, taşınır ve tüketiciye sunulur.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatası alkolsüz içecekler sınıfında yer alan bir içecek olup ürünün meyve (limon) oranı ağırlıkça en az % 10’dur. Üretimde bu oranı sağlayacak şekilde limon suyu/limon suyu konsantresi kullanılır.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatası hazırlanmasında isteğe bağlı olarak da kullanılabilen renklendiriciler; Latince tür ismi *Curcuma longa* (*C. domestica*) olan zerdeçaldan ekstrakte edilen kurkumin ve/veya Latince tür ismi *Carthamus tinctorius* olan ve yalancı safran olarak da bilinen aspir çiçeğidir.

Şırnak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Cizre Leyminete / Cizre Limonatası özellikle sıcak yaz günlerinde ve ramazan sofralarında tüketilir ve ikram edilir.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının soğuk olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Şırnak ilinde uzun yıllardır üretilen, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının; üretildiği Şırnak ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının tüm üretim aşamaları, Şırnak ilinde gerçekleştirilir.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 10 Litre Cizre Leyminete / Cizre Limonatası Hazırlanması İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 5,5 litre su,
- 2 litre süt,
- 1,5 kg beyaz şeker,
- 1 litre limon suyu ve/veya limon suyu konsantresi,
- 30 g şekerli vanilin ve/veya ethyl vanilin,
- 20 g limon tuzu,
- 0,5 g renklendirici: kurkumin ve/veya aspir çiçeği (isteğe bağlı).

Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine bileşenler konur. Renklendirici kullanılacak ise ayrıca ılık suda çözündürüldükten sonra bu karışıma eklenir. Bu karışım gıda ile temasa uygun alet/ekipman ile homojen bir şekilde iyice karıştırılır. Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının; hazırlanmasında asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir. Özellikle şeker ve diğer bileşenlerin iyice birbirine karışması/çözülmesi sağlanır. Karıştırma işleminden sonra hazırlanan limonata isteğe bağlı olarak süzülebilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı:

Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan arı, temiz, serin ortamlarda ve soğuk zincir gerekliliklerine riayet edilerek gerçekleştirilir.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatası; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Genellikle tüketici talebi doğrultusunda bardaklara konularak servisi yapılır ve tüketilir.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının soğuk olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Şırnak ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ve bileşenler kullanılarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Şırnak ili ile ün bağı bulunan Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının üretim aşamaları, Şırnak ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının üretim metodunun uygunluğu,
- Cizre Leyminete / Cizre Limonatası ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

5. Bitlis Çorti Taplaması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1743
Tescil Tarihi	: 23.05.2025
Başvuru No	: C2024 / 000203
Başvuru Tarihi	: 02.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis Çorti Taplaması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bitlis Eren Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mahallesi Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis Çorti Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Çorti Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Çorti Taplaması; çorti denilen lahana turşusu, köftelik bulgur, un ve irmik ile yapılan; tereyağı ve pul biberle hazırlanan sos ile servis edilen bir yemektir.

Çorti Turşusu; sert lahana yapraklarının reyhan, pulbiber, limon, kaya tuzu ve su ile eklenerek kavanozlara basılması ile yapılır. Taplama kelimesi yöresel olarak bastırılmış yassı köfte için kullanılır. Yemeğin ana bileşeni çorti olduğundan daha çok kışın tüketilir. Bitlis Çorti Taplaması için yapılan köfteler yaklaşık 3 cm çapa, 1 cm kalınlığa, 5 g ağırlığına ve yassı bir şekle sahiptir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Çorti Taplaması, Bitlis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bitlis Çorti Taplaması için gerekli bileşenler:

- 750 g çorti (lahana turşusu)
- 500 g köftelik bulgur
- 100 g özel amaçlı buğday unu
- 100 g irmik
- 1 adet yumurta
- 1 litre sıcak su
- 3-4 diş sarımsak

Sos için gerekli bileşenler:

- 50 g tereyağı
- 5 g pul biber

Bitlis Çorti Taplamasının hazırlanması:

Tencereye alınan çorti üzerine 400 ml sıcak su eklenir ve 20-25 dakika kaynatılır. İsteğe göre su eklenerek ekşilik oranı ayarlanabilir. Aynı bir kapta 300 ml sıcak su ile ısıtılan köftelik bulgur yaklaşık 30 dakika suyunu çekinceye kadar dinlendirilir. Kalan 300 ml sıcak su, hamura kıvam verme ve köftelere şekil vermede kullanılmak için bir kaba alınır. Islatılıp dinlendirilen köftelik bulgura un, irmik ve yumurta eklenir. Hamur kıvam alıncaya kadar bir miktar su el ile serpilerek karışım ısıtılır ve yoğrulur. Bu hamurdan küçük parçalar alınır, avuçta yuvarlanıp bastırılarak 5 g ağırlık, 1 cm kalınlık, 3 cm çapa sahip yassı taplama / köfteler hazırlanır ve bir tepsiye alınır. Hazırlanan taplamalar / köfteler kaynayan çortili su içine dökülür ve yaklaşık 15 dakika kaynatılarak pişirilir.

Bir kaba pişen çortili sudan yaklaşık 300 ml alınır ve üzerine havanda dövülen sarımsak eklenir. Bir sos tavasında tereyağı eritilir ve üzerine pul biber eklenerek sos hazırlanır. Sunum tabaklarına alınan Bitlis Çorti Taplaması üzerine önce sarımsaklı yemek suyu, daha sonra hazırlanan sos dökülüp sıcak olarak servisi yapılır.

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

Bitlis Çorti Taplamasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bitlis yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis Çorti Taplamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü koordinatörlüğünde ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Bitlis Çorti Taplamasının çap, kalınlık, şekil ve ağırlığının uygunluğu ve Bitlis Çorti Taplaması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Bölüm

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

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

1. Beytüşşebap Balı

173 sayılı ve 15.05.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2023/000028 numaralı Beytüşşebap Balı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beytüşşebap Balının Fizikokimyasal Özellikleri tablosunda yer alan;

“Balda Protein ($\delta^{13}\text{C}_{\text{protein}}$) ve Bal ($\delta^{13}\text{C}_{\text{bal}}$) $\delta^{13}\text{C}$ değerleri arasındaki fark: en az: 0,201, en çok: 0,368” ifadesi,

“Balda Protein ($\delta^{13}\text{C}_{\text{protein}}$) ve Bal ($\delta^{13}\text{C}_{\text{bal}}$) $\delta^{13}\text{C}$ değerleri arasındaki fark: en az: - 0,201, en çok: 0,41” şeklinde değiştirilmiştir.

“Bal δ^{13} değeri ($\delta^{13}\text{C}_{\text{bal}}$) değeri: en az: 26,422, en çok: 25,637” ifadesi,

“Bal δ^{13} değeri ($\delta^{13}\text{C}_{\text{bal}}$) değeri: en az: - 26,422, en çok: - 25,637” şeklinde değiştirilmiştir.

“Suda çözünebilen katı madde (%)” ifadesi,

“Suda çözünmeyen madde (%)” şeklinde değiştirilmiştir.

“Hidroksimetilfurfural (HMF) (mg/kg^{-1})” değeri: en az: 0,732” ifadesi,

“Hidroksimetilfurfural (HMF) (mg/kg^{-1})” değeri: en az: 0,645” şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Beytüşşebap Balı

Başvuru No	: C2023/000028
Başvuru Tarihi	: 23.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Beytüşşebap Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Elki Mahallesi 5. Cadde No: 29 Beytüşşebap ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Beytüşşebap ilçesi

Kullanım Biçimi

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



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beytüşşebap Balı; Beytüşşebap ilçe sınırlarında 1700 m rakımdan 3000 m rakıma kadar ulaşan, yaklaşık 60 km uzunluğundaki bir vadide üretilen çiçek balıdır. Tüketicieye süzme veya petek bal olarak sunulur.

Beytüşşebap Balının rengi açık amberden koyu ambere kadar değişebilir. Petekli, karakovan ve süzme bal olarak üretilir. Beytüşşebap Balı; koyu kıvamdadır ve akışkanlığı devamlıdır. Üretimde, *Apis mellifera caucasica*, *Apis mellifera meda*, *Apis mellifera ligustica*, *Apis mellifera syrica* ırkları ile melezleri kullanılır.

Coğrafi sınır, dağlık bir topografyaya sahip olup dağlar arasında bir vadide kurulmuş tarihi bir şehirdir. Arı yetiştiriciliği yapılan bölgenin doğal bitki örtüsü ve zengin florasının yanı sıra yüksek rakıma ve temiz su kaynaklarına sahiptir. Serin bir iklime sahip olması ve yağışların yeterli olması da bitki çeşitliliğini ve sürekliliğini artırır. Ayrıca, endüstri ve sanayi şehirlerinden oldukça uzak mesafede bulunan bakir bir alana sahiptir. Bu durum bitki çeşitliliğinin devamını ve balın kalitesini doğrudan etkiler.

Kısa mesafelerde değişen yükselti ve yer şekilleri, iklim koşulları ve bitki örtüsünde çeşitliliğini artırmıştır. Yaylaların yüksekliği 1700 - 3000 m arasında olduğundan yaz dönemi serin ve çiçeklenme süresi fazladır. Coğrafi sınırın bu yapısı, arıcılık faaliyetleri açısından mayıs - eylül ayları arasında arıcılık için ideal konaklama imkânı sunar. Ayrıca yıllık yağış miktarı ve güneşli geçen gün sayısının fazla olması, coğrafi sınırın florasını zengin kılar.

Coğrafi sınırda bal üretim sezonundaki rüzgârlar kuzeyden güneye doğru eser. Bu rüzgârlar üretim mevsimini serin tutarak balda HMF değerinin düşük kalmasını sağlar. Beytüşşebap ilçesi, topografik yapısı ve konumu sayesinde mikroklima bölgesi özelliğine sahiptir. Bu durum bitki florasının yayılımını ve flora fenolojik dönemlerinin uzun süreli olmasını sağlayarak nektar ve bala olumlu yansır.

Beytüşşebap Balının melissopalınolojik olarak yapısında; kantaron (*Hypericum* sp.), maydanozgiller (*Apiaceae*), sığır kuyruğu (*Verbascum* sp.) ve uyuz otu (*Scabiosa* sp.) taksonlarından en az biri bulunur. *Castanea sativa* ve *Rhododendron ponticum* bitki çiçeği polenleri bulunmaz.

Beytüşşebap Balının Fizikokimyasal Özellikleri

Özellik	En az	En çok
Hidroksimetilfurfural (HMF) (mg/kg ⁻¹)	0,645	8,838
Diastaz sayısı (DN)	16,20	37,34
Nem (%)	14,40	14,80
Prolin miktarı (mg/kg ⁻¹)	407,10	1.175,42
Serbest asitlik (meq/kg ⁻¹)	17,25	26,25
Elektriksel iletkenlik (mS/cm ⁻¹)	0,175	0,317
Balda protein ve bal $\delta^{13}\text{C}$ değerlerinden hesaplanan C ₄ şekerleri oranı (%)	0	1,26
Balda protein ($\delta^{13}\text{C}$ protein) ve bal($\delta^{13}\text{C}$ bal) $\delta^{13}\text{C}$ değerleri arasındaki fark	-0,201	0,41

Bal δ^{13} değeri ($\delta^{13}\text{C}_{\text{bal}}$)	-26,422	-25,637
Sakkaroz (%)	0,01	0,49
Fruktoz + Glikoz (%)	73,077	78,135
Fruktoz / Glikoz (%)	1,18	1,34
Maltoz (%)	2,74	3,62
Suda çözünmeyen katı madde (%)	0,001	0,05

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Balı, Beytüşşebap ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ürün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Genel Hazırlık İşlemleri:

Beytüşşebap ilçesinde arıcılık faaliyetleri, yerleşik arıcılığın yanı sıra büyük oranda gezginci arıcılık şeklinde yapılır. Arıcılık faaliyetlerine mart ayı başında, arı kolonilerinin kış çıkışı ilk bakımı ve beslemesi ile ana arı kontrolü yapılarak başlanır. Bu hazırlık, mayıs ayı ortalarına kadar devam eder. Nektar akışı verimliliğine göre mayıs ayında coğrafi sınır içinde arıların yeri değiştirilebilir. Bu değişim, üretim döneminde düzensiz yığılma olmamasına dikkat edilerek, Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcılık Kayıt Sistemi kapsamında ve Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Beytüşşebap İli Arıcılar Birliği Koordinasyonunda yapılır.

Arıların yerlerinin değiştirilmesi, daha çok yüksekliğe ve flora yapısına bağlıdır. Arılar doğal su kaynaklarına yakın, nektar ve polen akışının bol olduğu alanlara doğru taşınırlar. Beytüşşebap'ta genellikle ana nektar akımı mayıs ayı ortalarında başlayıp eylül ayı ortasına kadar devam eder. Bu alanlarda, bal hasadından sonra da arı kolonilerinde ana arı kontrolü ve olası arı hastalıkları ve zararlılarına karşı Tarım ve Orman Bakanlığının izin verdiği yöntemler kullanılarak mücadele edilir. Bu mücadelede kullanılan ilaçların ruhsatlı olması ve prospektüslerine uygun olarak kullanılması gerekir. Koloniler ana arı kontrolü ve olası hastalık ve zararlı mücadelesi sonrası hava sıcaklığının düşmesiyle beraber hasat sonrası bakım ve besleme amacıyla daha düşük rakımlı alanlara taşınırlar.

Kışlatma sonrasında genellikle şubat ayı sonlarına doğru hava sıcaklığı ortalama +14 °C'yi bulduktan sonra ilk bakımlar yapılır ve nisan ayı sonu mayıs ayı başında içerisinde kovanlar coğrafi sınıra taşınırlar. Güçlenen bal arıları; ana arı yenileme, neslinin devamını sağlama, ana arının yumurtlaması ve kendi ihtiyaçları için bal depo etme alanı sağlamak amacıyla doğal olarak oğul verirler. Bu işlem arıların ana nektar akımı dönemi girişine rastladığı için modern arıcılıkta verimliliği olumsuz etkileyen bir durumdur. Yeterince güçlenen arı kolonileri arı sayısını artırmak isteyeceği için ana nektar akımı dönemi öncesinde bölmeler eklenerek kontrollü olarak arı sayısı artırılmaktadır. Mayıs ayında bu amaçla arı popülasyonunun gelişimi düzenlenir ve kovanlar yüksek rakımlı yaylalara çıkarılır. Arı kovanları, yerleşim yerlerine uzak, su kaynaklarına yakın ve hafif eğimli yamaçlara yerleştirilir. Gezginci arıcılıkta, kışlatılan bölgede coğrafi sınıra getirilen kovan ve çerçevelerde, başka bölgeye ait bal olmaması gerekir.

Arıların Kışlatılması ve Kovan Temizliği:

Sonbaharda kovanda biriken propolisler, kovanın ısı kararlılığını koruduğu için temizlenmez. Propolis temizliği bahar aylarında arılar doğaya çıktığında yapılır. Arılar, kapalı alan ve dışarıda olmak üzere iki şekilde kışlatılır.

Kapalı Alanlarda Kışlatma:

Arıları kışlatmak için ışık, ses, nem ve sıcaklık bakımından iyi izole edilmiş özel kapalı alanlar oluşturulur. Kışlatma alanında hava sirkülasyonu olmamalıdır. Kışlatma odaları kerpiçten veya ısı değişiminden etkilenmeyen, karanlık, sessiz ve havalandırılmalı şekilde inşa edilir. Bu odalarda su donmaz ve iç sıcaklığı 10 °C'yi geçmez. İklimle bağlı olarak oda sıcaklığı 10 °C'yi aşarsa, kapısı açılarak serinletilir.

Arılar genellikle aralık ayı başında kışlatmaya alınırken kovanlar, duvarlara fazla yaklaştırılmadan, zeminden 25 - 30 cm yükseklikteki sehpa ve rafların üzerine yerleştirilir. Üst üste en fazla 3 sıra kovan konur. Kovan dizilimi; zayıf koloniler ortada, güçlü koloniler ise altta olacak şekilde yapılır. Kovan tabanında nem nedeniyle su birikmemesi için kovanlar, öne doğru yaklaşık %5 eğimli olacak şekilde yerleştirilir.

Dışarıda Kışlatma:

Bu yöntemde kovanlar, doğal şartlara bırakılır. Kovanlar yan yana, zeminden 20 - 30 cm yükseklikteki sehpa üzerine yerleştirilir. Arı uçuş delikleri yarısına kadar kapatılır. Uygun havalandırma koşulları sağlanarak, arıların zarar görmemesi için kovanların üstüne bez, kilim veya naylon örtülerek ısı izolasyonu sağlanır. Kışın kar altında kalan ve soğuklara dayanabilen güçlü koloniler bahara ulaşır.

Arıların Bakımı ve Beslenmesi:

Bal hasadında, kovanın kuluçkalık alanında arıların kışın beslenmesi ve kışı rahat geçirmesi için, genellikle 10 çerçevesi bir arı kolonisinde, ortalama olarak 10 kg bal bırakılmalıdır. Ayrıca hava şartlarına bağlı olarak kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı sonbaharda tedbiren akşamüzeri beslemesi yapılır.

Besleme, iklim şartlarına bağlı olarak yapılır. Hava sıcaklığı 20 °C ve üzeri ise, şeker/su oranı 2/1 veya 1/1 olacak şekilde hazırlanan şeker şurubu verilir. 14 °C'nin altında ise, doğal olarak hazırlanan bal, polen, yağsız süt tozu veya soya unu ile pudra şekeri karışımından hazırlanan arı keki ve Beytüşşebap Balı hasadından kalan ballar ile yapılır. Yapılan bu işlem arıların beslenmesi ve hayatta kalabilmesi için olup bal üretiminde kullanılmaz.

Arıların nektar toplamaya başladığı Mayıs ayı ortalarından Ağustos ayı sonuna kadar olan dönemde kesinlikle destek beslemesi yapılmaz. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ilaç veya herhangi bir kimyasal uygulanmaz. Nektar toplama süresince su kaynağının uzak olması durumunda arı kovanlarının önüne, geniş bir kap içinde, sirkülasyonun olabileceği bir şekilde içilebilir temiz su konularak arıların su ihtiyacı karşılanır.

Sağım, Hasat, Paketleme ve Depolama:

Coğrafi sınırdaki 20 gün kesintisiz nektar elde edilebilecek flora mevcut olup nektar akışı en fazla Haziran - Temmuz aylarında olur. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ihtiyaca göre ballıklara balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Bal hasadı polen ve nektar akışının sona ermesiyle (genellikle Ağustos sonu veya Eylül başı) hasada başlanır. Beytüşşebap Balının üretimi, Mayıs ayında başlar ve Eylül ayının ortalarına kadar devam eder. Nektar akışına bağlı olarak sağım Eylül ayının ortalarına kadar yapılabilir ve yılda bir kez bal hasadı yapılır.

Hasat zamanı ballar, arı kovanının ballık kısmından alınır; kuluçkalık bölümünden alınmaz. Hasat, günün sıcak saatlerinde yapılmaz. Alınan petekli ballar, hasat çadırına taşınır ve sırt tabakaları, sırt tarağı ile sıyrılır. Sağım makinasında süzöldükten sonra, uygun bal kaplarında biriktirilir. Büyük partiküllerin çökmesi ve kabarcıkların ayrıştırılması için 1 - 3 gün bekletilir. Homojen görünüm kazanan ballar; gıda ile teması uygun kaplara doldurulur, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 4 - 20 °C olan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde depolanır. Hasat edilen ballarda, polen içeriğini değiştirecek şekilde filtreleme yapılmaz.

Petekli ve kara kovan balların hasadında ise arı kovanının ballık kısmından alınan çerçeveler, çerçevesi hali korunacak şekilde gıda ile teması uygun ambalaj malzemeleriyle paketlenir, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilir. Satışa sunulacak olan ballar, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde depolanır.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Balı, Beytüşşebap ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ünü bağlayan Beytüşşebap Balının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Şırnak Bal Üreticileri Birliği ve Beytüşşebap Halk Eğitimi Merkezinden arıcılık hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii yılda en az bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir.

Denetimlerde aşağıda belirtilen hususlar denetlenir;

- Beytüşşebap Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,

- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Kantaron (*Hypericum* sp.), maydanozgiller (*Apiaceae*), sığır kuyruğu (*Verbascum* sp.) ve uyuz otu (*Scabiosa* sp.) taksonlarından en az birinin bulunması ile *Castanea sativa* ve *Rhododendron ponticum* bitki çiçeği polenleri bulunmaması,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu,
- Beytüşşebap Balı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,
- İhtilafı bir durum söz konusu olması halinde Beytüşşebap Balının fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu.

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

6. Bölüm

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

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

1. Bingöl Çobantaşı Kavurması

190 sayılı ve 03.02.2025 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 306 tescil numaralı Bingöl Çobantaşı Kavurması ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Kullanım Biçimi:**

Başlık altında yer alan,

“Bingöl Çobantaşı Kavurması ibaresi ürün ambalajlarında veya restoranların tabelalarında marka ile birlikte kullanılacaktır.”

ifadesi,

“Bingöl Çobantaşı Kavurması ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Bingöl Çobantaşı Kavurması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.