

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

**RESMİ
COĞRAFİ İŞARET
VE
GELENEKSEL ÜRÜN ADI
BÜLTENİ**

**OFFICIAL
GEOGRAPHICAL INDICATION,
DESIGNATION OF ORIGIN
AND
TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
BULLETIN**

2022

**Sayı: 136
Yayın Tarihi: 01.11.2022**

**Hipodrom Cad. No: 13 06560 Yenimahalle-ANKARA
Tel: (0 312) 303 13 03 Faks: (0 312) 303 11 73
İnternet Sitesi: <http://www.turkpatent.gov.tr>**

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 136. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	22
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	37

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 136. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2021/000176	Erzurum Kavut Haşılı	7
2.	C2021/000197	Emcelli Biberi	9
3.	C2021/000306	Bolvadin Fırın Eti	12
4.	C2021/000441	Yağlılar Basma Helvası	14
5.	C2021/000467	Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi	16
6.	C2022/000112	Tortum Ekşi Pestili	18
7.	C2022/000283	Başyayla Karın Kaymağı	20

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1240	Şal Şepik Kumaşı	22
2.	1241	Cihanbeyli Gömeç Ekmeği	24
3.	1242	Sandıklı Leblebisi	27
4.	1243	Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi	29
5.	1244	Erzurum Tereyağı	31
6.	1245	Kilis Yorganı	33

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	264	Antep Katmeri	37

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Erzurum Kavut Haşılı

Başvuru No	: C2021/000176
Başvuru Tarihi	: 09.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kavut Haşılı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Kavut Haşılı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kavut Haşılı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kavut Haşılı; kavut, tuz ve sıcak suyun karıştırılıp bir tepsiyeye bastırılarak yayılması, ortasına bir çukur açılıp içine bal veya dut pekmezi konulduktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı dökülmesi suretiyle Erzurum ilinde üretilen ve sıcak olarak servisi yapılan tatlıdır. Tüketimi; bir kaşık kavut haşılı alınır, bal veya dut pekmezine batırılıp tatlandırıldıktan sonra yeme şeklindedir.

Erzurum Kavut Haşılı'nın kıvamı yoğun, rengi koyu kahverengidir. İsteğe bağlı olarak bir bardak süt ile birlikte servisi yapılabilir.

Coğrafi sınırdaki kavut; kızgın sac üzerinde kavrulan ekmeçlik buğdayın, taş değirmenlerde öğütülüp un haline getirilmesiyle elde edilir. Buğday kabuğuyla birlikte taş değirmende öğütülür ve hazırlanan kavut, rüşeym içerir. Kavut kullanılarak yapılan tatlılara coğrafi sınırdaki "kavut haşılı" denir.

Erzurum Kavut Haşılı'nın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Erzurum Kavut Haşılı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 420 g kavut
- 360 ml su
- 8 g tuz

- 30 g tereyağı
- 40 g bal veya dut pekmezi
- 250 ml süt (servis aşamasında isteğe bağlı olarak)

Erzurum Kavut Haşılıının hazırlanması:

Kavut; ekmeklik buğdayın 50°C’de 30 dakika karıştırılarak kavrulması ve taş değirmende öğütülerek un haline getirilmesi suretiyle hazırlanır.

Geniş bir kâseye kavut ve tuz konur. Üzerine kaynar su dökülerek katı bir karışım elde edinceye kadar karıştırılır. Karışım, geniş bir tepsiye bastırılarak yayılır, ortasına çukur açılır ve çukurun içine bal veya dut pekmezi konur. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek dökülür. Erzurum Kavut Haşılıının servisi, sıcak olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak bir bardak süt ile birlikte servisi yapılabilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve katılımıyla, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Erzurum İl ve Tarım Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Kavut Haşılı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Emcelli Biberi

Başvuru No	: C2021/000197
Başvuru Tarihi	: 20.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Emcelli Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sarıgöl Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Mimar Sinan, İstiklal Cad. No:61 45470 Sarıgöl MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Sarıgöl ilçesi Emcelli Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Emcelli Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emcelli Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emcelli Biberi; Manisa ili Sarıgöl ilçesinin Emcelli Mahallesinde açık tarla yöntemiyle yetiştirilen Solanaceae familyasından *Capsicum annum* L. türü biberin Yalova Yağlık 28 çeşidinden elde edilen kapy biber olarak bilenen biberdir. Çoğaltım materyali, bir önceki sezon yetiştirilen ve rengi, yeşilden kırmızıya dönen üründen elde edilir.

Emcelli Biberinin bitkisi bodur, toplu yapılı, alçak dallı ve bol yapraklıdır. Meyvesi; konik şekilli, iri, tatlı ve küt uçludur. 3,4 - 3,6 mm et kalınlığına sahip olup bu nedenle salçalık, közleme ve konserve üretimi için uygundur.

Emcelli Biberi genellikle mayıs ayının ilk haftasında dikilir. Hasadı, ağustos ayının ortasında başlar ve kasım ayı sonuna kadar devam eder. Mevsim koşullarının uygun olması durumunda bazı yıllar aralık ayında da hasat yapılabilir. Hasat, genellikle ürün rengi koyu yeşilken yapılır. Tarhana üretiminde kullanılacak biberlerin, kırmızı renk alması beklenir ve bu durumdaki biber, coğrafi sınırda “tarhana biberi” olarak da bilinir.

Coğrafi sınırda Akdeniz iklimi hâkim olup 20 - 30 °C sıcaklık ve % 60 - 79 nem görülür. Bu durum, özellikle yetiştirme döneminde soğuğa maruz kalmaması gereken Emcelli Biberi yetiştiriciliği için idealdir. Toprak yapısı humuslu, kumlu - tınlı ve tınlı - hafif killi olup pH değeri 6,2 - 6,8 arasındadır. Ayrıca derin, geçirgen, su tutma kapasitesi yüksek olan toprak yapısı, ürünün iyi bir gelişim dönemi geçirmesinde ve verimin yüksek olmasında etkilidir.

Emcelli Biberinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Emcelli Biberinin Morfolojik, Agronomik ve Fizikokimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Renk	Tazesi koyu yeşil, olgunu kırmızı
Tat	Acı / tatlı
Nem (%)	4,15 - 7,95
Kuru madde (%)	92,05 - 95,85
Bitki yapısı	Bodur, toplu yapılı, alçak dallı, bol yapraklı
Merve şekli	Konik
Meyve yapısı	Etlî
Olgunlaşma süresi	100 - 110 gün
Tozlaşma tipi	Açık tozlanan
Ekilen tohum miktarı	220 - 250 g / da
Ekim derinliği	0,5 - 1 cm
İdeal toprak sıcaklığı	18 - 35 °C
Sıra arası dikim mesafe	45 - 60 cm
Sıra üzeri dikim mesafesi	40 - 50 cm
Çimlenme süresi	5 - 7 gün

Emcelli Biberinin geçmişi eskiye dayanır. Taze olarak tüketilmesinin yanı sıra tarhana ile salça, közleme, konserve vb. ürünlerin üretiminde de kullanıldığı için coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Emcelli Biberi; meyve et kalınlığının yüksek olması bakımından ayırt edici niteliğe sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Emcelli Biberi *Capsicum annum* L. türü Yalova Yağlık 28 çeşidi biberden açık tarla yetiştiriciliğiyle üretilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Toprak Hazırlığı:

Emcelli Biberi yetiştiriciliği yapılacak tarla, 15 Ekim ile 15 Kasım arasında derince sürülerek dikime hazırlanır. Toprak analizi ile belirlenen gübre ihtiyacının, potasyumlu gübre bakımından 2/3, azotlu gübre bakımından 1/3'ü ve fosforlu gübrenin ise tamamı, ilkbaharda dikimle birlikte verilir. Potasyumlu gübrenin kalan miktarı ile azotlu gübrenin 1/3'ü ilk meyve tutumunda, kalan kısmı ise ilk hasattan sonra verilir.

Tohum Hazırlanması:

Emcelli Biberinin yetiştirilmesinde, bir önceki sezon yetiştirilen ve rengi, yeşilden kırmızıya dönen üründen elde edilen tohumlar kullanılır. Tohumluk olarak kullanılacak biberlerin düzgün, meyve yapısı gelişmiş, yumru ya da şekil bozukluğunun olmamasına dikkat edilir. Tohumluk olarak ayrılan Emcelli Biberi; doğrudan güneş ışığı almayan, açık ortamda, beton yüzeyler üzerine serilen örtüler üzerinde, 30 - 35 °C sıcaklıkta 4 - 5 gün kurutulur. Kurutulmuş Emcelli Biberi, kırılğan hal aldığından el ile ovulur ve elenerek tohumluklar ayrılır. Tohumluklar bez torba ya da kavanoz içinde, 15 - 18 °C sıcaklıktaki kuru ortamda muhafaza edilir ve kesinlikle yıkama işlemi yapılmaz.

Fide Yetiştirme:

Emcelli Biberi tohumları, fide yetiştirilmek üzere mart ayının 3. ve 4. haftasında yastıklar üzerine ekilir. Ekimden önce yastık yüzeyi tırmık ile düzeltilir ve tohumlar, 1 m²'ye yaklaşık 1000 adet şekilde serpilir. Ekimden sonra tohumların üzerine eleklerle, inceltilmiş toprak serpilir. İyi bir çimlenme olması için toprak sıcaklığının 15°C'nin üzerinde olması gerekir. Can suyu verilip toprak nemlendirildikten sonra yastıkların üzeri polietilen plastik örtü ile kapatılır. Toprak yüzeyi kurudukça sulanır ve çimlenen tohumların büyümesi takip edilir. Tohumlar 5 - 7 gün içinde filizlenir ve 2 yaprak (kulak) oluşur. 14 - 15 gün içinde fide boyu 13 - 15 cm uzunluğuna erişir. 1 ay içinde fidelerin 3 - 4 yapraklı olmasının ardından kotiledon yaprakları lekesiz, parlak yeşil, sağlıklı gelişmiş ve yere paralel, kök ve gövde uzunluğu birbirine eşit, beyaz ve lekesiz köklü ve tek büyüme ucuna sahip olan fideler, biber ekimi için hazırdır. Fideler bitki zarar görmeden köküyle çekilir ve doğrudan dikim yapılır.

Fidelerin Dikimi:

Emcelli Biberinin üretiminde, fide dikimi için toprağın ısınması beklenir. Fideler genellikle mayıs ayının ilk haftasında dikilir. Emcelli Biberi için en uygun fide büyüklüğü, ilk çiçek tomurcuklarının görülmeye başladığı devredir. Dikim yapılacak toprak; kazayağı ile inceltir, damlama sulama boruları yerleştirilir ve 1 saat kadar toprağa su verilerek ısıtılır. Toprak, baskı (çivi) ile 4 - 5 cm derinlikte delindikten sonra fideler 25 - 30 cm arayla dikilip etrafı toprakla sıkıştırılır. Dikim yapıldıktan sonra 30 dakika boyunca toprak sulanarak "demleme suyu" verilir.

Sulama:

Emcelli Biberi yetiştiriciliğinde, damlama sulama yöntemi kullanılır. Toprak yüzeyi kurduğunda az miktarda su verilerek toprağın su ihtiyacı, kontrollü ve yeterli düzeyde karşılanmış olur. İlk meyve görülünceye kadar sulama yapılmaz. İlk meyve görüldükten sonra birer hafta aralıklarla sulamalara devam edilir ve eylül ayı sonunda sulama kesilir. Her sulamadan 1 - 2 gün önce çapalama yapılır.

İlaçlama:

Hastalık ve zararlılarla mücadele için kültürel önlemler alınır ve ihtiyaç duyulursa ilaçla mücadeleye başlanır. Bitkiler gelişim dönemi boyunca yakından izlenir.

Budama:

Emcelli Biberinde budama, filiz ve yaprak alma şeklinde yapılır. Haziran ayında ana dallar oluşuncaya dek gövde üzerinde çıkan filizler elle kopartılır veya makas ile kesilir. 2 ya da 3 ana dal bırakılarak şekil verilir. Zayıf,

içe bakan, havalanmayı ve ışıklanmayı engelleyen yan sürgünler temizlenir. İyi bir havalanma ve hastalık mücadelesi için alttan itibaren yaşlı yapraklar temizlenir. Emcelli Biberi genellikle açıkta yetiştirildiği için, tozlanmasında problemle karşılaşmaz ve ayrıca bir işlem uygulanmaz.

Yabancı Otlar Mücadele:

Emcelli Biberinde yabancı otlarla mücadelede çapalama yapılır. İlk çapalama, fidelerinin tarlaya dikimden iki hafta sonra ot alma ve sıralar arasındaki toprağı gevşetme şeklinde yapılır. Birinci çapadan 2 hafta sonra boğaz doldurma ile birlikte ikinci çapa yapılır. Haziran ayının ilk haftasında üçüncü çapa yapılır. Her çapalamadan 1 - 2 gün sonra sulama yapılır.

Hasat ve Depolama:

Hasat zamanı ağustos ayının ortasında başlayıp kasım ayı sonuna kadar devam eder ve her hafta yapılır. Mevsim koşullarının uygun olması durumunda bazı yıllar aralık ayında da hasat yapılabilir. Ürün 8 - 10 cm uzunluğuna geldiğinde gelişimini tamamlamış olur. Hasadın, ürün sapının gövdeye birleştiği yerdeki doğal kırık çizgiden yapılmasına dikkat edilir. Meyve sapı mutlaka meyve üzerinde kalmalıdır. Hasat, meyve rengi yeşilken sabah erken saatlerde yapılır ve piyasaya yeşil halde arz edilir. Ancak tarhana imalatında kullanılacak Emcelli Biberinin hasadı, ağustos ayı sonunda ve meyve tam olarak kırmızı rengini alınca yapılır.

Emcelli Biberi, 7 - 10 °C sıcaklıkta % 90 - 95 oransal nemde 3 - 4 hafta tazeliğini korur.

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

Emcelli Biberinin geçmişi eskiye dayanır. Emcelli Mahallesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan tohumlar, bir önceki sezon yetiştirilen üründen elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emcelli Biberinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sarıgöl Kaymakamlığının koordinasyonunda; Sarıgöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Sarıgöl Belediyesi ile Sarıgöl Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak en az yılda bir kez, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde, bir önceki sezon yetiştirilen üründen elde edilen tohumluk materyalin kullanılması.
- Özellikle ekim, hasat ve depolama şartlarının uygunluğu olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Hasat edilen ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Emcelli Biberi 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. Bolvadin Fırın Eti

Başvuru No	: C2021/000306
Başvuru Tarihi	: 09.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolvadin Fırın Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Şazi Mah. Eski Demircileriçi Sok. Bolvadin AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Bolvadin ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bolvadin Fırın Eti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bolvadin Fırın Eti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolvadin Fırın Eti; kuşbaşı doğranmış dana veya düve eti, soğan, sivri biber, sarımsak ve domates kullanılarak güveç kap içinde ve meşe odunu ile yakılan 280-300°C sıcaklıktaki taş fırında pişirilerek üretilen yemektir. Pişirme sırasında su ilave edilmez. 5-6 saat pişirilen yemeğin eti, yumuşak kıvamdadır.

Bolvadin Fırın Eti üretiminde kullanılan et, dana ve düve etlerinin gerdan ve kaburga bölgelerinden elde edilir. Az yağlı olup sinirleri tamamen temizlenir. Bolvadin Fırın Eti üretiminde sivri biber yerine; acı, yuvarlak, kurutulmuş ve coğrafi sınırda kokurdak biber olarak bilinen acı biber (*Capsicum annuum*) de kullanılabilir.

Bolvadin Fırın Etinin pişirildiği taş fırınlar, ateş tuğlasından yapılır ve zemini izole edilir. Fırın yüksekliği 1-1,5 metre olup yarım daire şeklindedir. Meşe odunu közleri, fırının iç hacminin yaklaşık % 50'sini oluşturan bir alanda toplanır. Kalan kısma, birbirine temas etmeyecek şekilde güveç kaplar yerleştirilir.

Bolvadin Fırın Etinin geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle özel günlerde ve ramazan aylarında üretilir. Coğrafi sınır halkı, evlerinde hazırladıkları bileşenleri fırınlara götürerek, Bolvadin Fırın Etinin güveçte ve taş fırında pişirilmesini sağlarlar. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bolvadin Fırın Etinin üretiminde kullanılan et, tercihen coğrafi sınırda yetişen dana ve düve etlerinin gerdan ve kaburga bölgelerinden elde edilir. Az yağlı olup sinirleri tamamen temizlenir.

Bolvadin Fırın Etinin üretiminde sivri biber yerine, coğrafi sınırda kokurdak biber olarak bilinen, acı, yuvarlak ve kurutulmuş biber de kullanılabilir.

5 kişilik Bolvadin Fırın Eti üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 2 kg dana veya düve eti
- 2 adet domates
- 2 adet soğan
- 7-8 adet sivri biber veya kokurdak biber
- 8-10 diş sarımsak
- 20-25 g tuz

Bolvadin Fırın Etinin hazırlanması:

Az yağlı ve sinirleri temizlenmiş etler, 1,5-2 cm büyüklüğünde kuşbaşı doğranıp güveç kaplara konur. Üzerlerine, kuşbaşı et büyüklüğünde doğranmış soğan ve sarımsak, iri doğranmış sivri biber veya kokurdak biber ile tuz ilave edilir. Güveç kaplar, birbirine temas etmeyecek şekilde, meşe odunu ile yakılan 280-300°C sıcaklıktaki taş fırında 4-5 saat pişirilir. Üzerlerine iri doğranmış domates yerleştirilir ve 1 saat daha pişirilir. Yemeğin etinin

yumuşak olmasına dikkat edilir. Fırından çıkarılan Bolvadin Fırın Etinin sevisi, 30 dakika kadar dinlendirildikten sonra pişirildiği kapta ve sıcak olarak yapılır.

Bolvadin Fırın Eti, 4-6°C’de buzdolabında 7 gün muhafaza edilip ısıtılarak tüketilebilir.

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

Bolvadin Fırın Etinin geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bolvadin Fırın Etinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası, Bolvadin Ticaret Borsası ve Bolvadin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle kullanılan fırının uygunluğu olmak üzere, üretim metoduna uygunluk.
- Bolvadin Fırın Eti 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. Yağlılar Basma Helvası

Başvuru No	: C2021/000441
Başvuru Tarihi	: 11.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Yağlılar Basma Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İvrindi Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Hükümet Cad. No:68, 10770 İvrindi/BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili İvrindi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yağlılar Basma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yağlılar Basma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yağlılar Basma Helvası; yağlı süt ve buğday unu ile pişirilerek hazırlanan hamurun 3-4 mm'lik kalburdan geçirilmesi, kurutulması, kavrulması ve şerbetlenmesi suretiyle İvrindi ilçesinde üretilen helvadır. Ürünün aroması, hamurun kavrulması aşamasında oluşur. Şerbetlenmeden önceki hali, coğrafi sınırda “kuru helva” olarak adlandırılır. Yağlılar Basma Helvası şerbetli ya da şerbeti sonradan ilave edilecek şekilde tüketilebilir.

Yağlılar Basma Helvasının üretiminde yağlı süt kullanıldığı için ayrıca yağ ilave edilmez. Süt, tercihen koyun sütüdür ancak koyun sütünün bulunmadığı dönemlerde inek sütü de kullanılabilir.

Yağlılar Basma Helvası adı; helva üretiminin başlangıcının İvrindi ilçesinin Yağlılar Mahallesi'ne dayanması ile hamurun kalbura basılarak üretilmesinden ileri gelir. Yağlılar Basma Helvasının geçmişi eskiye dayanır. İvrindi ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. İvrindi ilçesinin geleneklerine göre; düğün, nişan, sünnet vb. özel günler için, davetten bir hafta önce imece usulü ile kuru helva hazırlanır ve davet günü şerbetlenir. Üretimi; özellikle üretimde yağ kullanılmaması ve kuru helva hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yağlılar Basma Helvasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen hayvanlardan elde edilen süt kullanılmakta olup bileşenlerine ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşen listesi (100 kişilik):

- 19 - 20 kg buğday unu
- 19 - 20 litre yağlı koyun sütü veya inek sütü
- 36 - 38 kg beyaz şeker
- 36 - 38 litre su

Hamurun Hazırlanması:

Yağlılar Basma Helvasının üretiminde, koyun sütü bulunmadığı dönemlerde inek sütü kullanılır. Süt, tercihen bakır olan büyük kazanlarda ve odun ateşinde kaynatılmaya başlanır. 2-3 dakika aralıklarla karıştırılan süte, kaynama başlayınca azar azar buğday unu ilave edilir ve gıda ile temasa uygun tahta küreklerle karıştırmaya devam edilir. Unun topaklanmamasına özen gösterilerek homojen ve yoğun kıvamlı bir karışım elde edinceye kadar yaklaşık 1 saat pişirilen karışım (4-5 cm kalınlıkta), temiz bezlere serilir ve yaklaşık 30-60 dakika dinlendirilir.

Hamurun Şekillendirilmesi ve Kavrulması

Dinlendirilmiş hamur, 3-4 mm'lik kalburdan geçirilir. Oluşan hamur tanecikleri, temiz bir bezin üzerinde 30 dakika kadar güneşte kurutulup tekrar aynı kalburdan geçirilir. Kurutma ve eleme işlemi sadece bir kez tekrarlanır.

Pişirme için kullanılacak odunlar önceden yakılır. Alevli hali geçip orta hararete geçinceye kadar yanmaya devam eder. Kor, kürekle ezilerek kavurma işleminde kullanılan ve coğrafi sınırda “kara kazan” olarak adlandırılan

kazanların alt kısmına konur. 100 kişilik helva için yaklaşık 10 kazan kullanılır. Kurutulmuş hamur taneleri, her bir kazana yaklaşık 3- 4 kg olacak şekilde konur ve tahta kürekle sürekli karıştırılarak kızarıncaya kadar 30-45 dakika kavurulur. Bu aşamada helvanın aroması oluşur.

Serbetleme

Kavrulan hamur tanecikleri, “kuru helva” olarak adlandırılır. Kavrulma işlemi tamamlandıktan sonra tepsinin üzerine yayılır ve helvanın buharını absorbe etmesi için temiz bir bez ya da kâğıt havlu ile üzerleri kapatılarak 5-10 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Yağlılar Basma Helvasının şerbeti, her 1 kg kuru helva için 1 kg şekerin 1000 litre suyla kaynatılması suretiyle hazırlanır.

Dinlenen kuru helva, tahta kaşık ile karıştırılıp üzerine ılık şerbet dökülür. 1-2 saat bekletilerek şerbeti iyice çektikten sonra servis yapılır.

Yağlılar Basma Helvası; gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenen şerbetsiz kuru formu -16 ila -20 °C derecede 1 yıl muhafaza edilir. Şerbetli olarak ise taze olarak tabaklarda servis edilir, beklemesi durumunda oda sıcaklığında gıda ile temasa uygun paketlerde 4 - 5 gün muhafaza edilebilir.

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

Yağlılar Basma Helvasının geçmişi eskiye dayanır. İvrindi ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yağlılar Basma Helvasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İvrindi Belediyesinin koordinatörlüğünde, İvrindi Belediyesi, İvrindi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, İvrindi Halk Eğitim Merkezi ve Yağlılar Mahallesi Muhtarlığından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır ve şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Yağlılar Basma Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi

Başvuru No	: C2021/000467
Başvuru Tarihi	: 08.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi; ayva, çekirdeksiz beyaz kuru üzüm, tereyağı, beyaz şeker ve kavrulmuş kuşbaşı et kullanılarak Erzurum ilinde üretilen yemektir.

Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin içeriğinde beyaz kuru üzüm ve beyaz şeker bulunması nedeniyle yoğun tatlı bir tada sahiptir. Üretimde kullanılan ayvaların kabukları soyulmaz.

Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğünlerde, bayramlarda ve özel davet yemeklerinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 3-4 adet ayva
- 150 g dana kuşbaşı et
- 35 g toz beyaz şeker
- 200 g çekirdeksiz beyaz kuru üzüm
- 25 g tereyağı
- 240 ml su

Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi hazırlanması:

Ayvaların çekirdek kısmı temizlenir ve kabuğu soyulmadan 4 eşit parçaya bölünür. Et, yağ kullanılmadan 45 dakika kısık ateşte kavrulur. İçine ayva ve tereyağı eklenerek 45 dakika pişirilir. Üzerine önce şeker sonra sıcak su koyulup kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Ayvalar yumuşadıktan sonra üzümler eklenip 5 dakika daha pişirilir. Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ayva Yahnisinin / Erzurum Ayva Kalyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve katılımıyla, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Ayva Yahnisi / Erzurum Ayva Kalyesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Tortum Ekşi Pestili

Başvuru No	: C2022/000112
Başvuru Tarihi	: 25.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Tortum Ekşi Pestili
Ürün / Ürün Grubu	: Pestil / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tortum Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeşildere Mh. Erzurum Cd. Tortum ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili Tortum ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tortum Ekşi Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tortum Ekşi Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tortum Ekşi Pestili; doğal olarak yetişen kızılçık meyvesi (*Cornus mas* L.) ve içme suyu kullanılarak Tortum ilçesinde üretilen pestildir. Tadı ekşi, rengi parlak kırmızıdır. Endüstriyel ve geleneksel olmak üzere iki şekilde üretilir.

Tortum Ekşi Pestilinin üretiminde, genel pestil üretimlerinden farklı olarak, nişasta, un, şeker, fındık veya ceviz kullanılmaz. Şeker ilavesi yapılmadığı için de kızılçık meyvesinin verdiği ekşi tada sahip olup coğrafi sınırdaki “ekşi pestili” olarak adlandırılır.

Tortum Ekşi Pestilinin geçmişi eskiye dayanır. Tortum ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. İlave bileşen içermeyip sadece kızılçık meyvesi kullanılarak üretilmesi coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tortum Ekşi Pestilinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen kızılçık meyvesi kullanılır.

Endüstriyel Üretim Metodu:

Bileşenler:

30 kg kızılçık
10 L içme suyu

Kızılçıklar birkaç defa yıkanır ve bozuk meyveler ayıklanır. Bir kazanda içme suyu ile 1-2 saat kaynatılıp üzerinde ince elek bulunan başka bir kazana aktararak kızılçık suyu elde edilir. Elek üzerinde kalan kızılçıklar, çekirdek ayırma makinasına aktarılır, kabuk soyma ve çekirdek ayıklama işlemi gerçekleştirilerek kızılçık ezmesi elde edilir. Kızılçık ezmesi helezonlu pres makinesinde yaklaşık 30 dakika ezilip akışkan hale getirilerek 1/3'ü, daha sonra kullanılmak üzere çelik kazanlarda muhafaza edilir. Kalan 2/3'ü kızılçık suyu kazanına yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır. Kızılçık suyu ve kızılçık ezmesi karışımı, kısık ateşte aralıklarla karıştırılarak 10-15 dakika kaynatılır ve pulp elde edilir. Kaynatma işlemi bitince pulpun, yaklaşık 70°C sıcaklığa kadar soğuması beklenir. Soğuyan pulp, 90 cm enindeki temiz beyaz bezlerin üzerine mala ile 0,5-1 cm kalınlığında yayılır ve 25-55°C sıcaklıktaki kurutma odasında 8-10 saat bekletilir. Pestil kuruyunca presleme işlemiyle elde edilen akışkan kızılçık ezmesinin 1/3'ü mala ile kuruyan pestil üzerine bir kat sürülür. Kurutma odasında 25-55°C sıcaklıkta 1-2 saat daha bekletilerek ikinci kurutma işlemi yapılır. İkinci kurutma işleminden sonra bezler nemlendirilerek ürün bezin üzerinden çıkarılır. Tortum Ekşi Pestili, gıda ile temasa uygun kâğıda sarılarak hava almayacak şekilde paketlenir ve tüketime sunulur. Rutubetsiz, güneş ışığı almayan ve serin ortamda 6 ay muhafaza edilebilir.

Geleneksel Üretim Metodu:

Bileşenler:

5 kg kızılçık
1-1,5 L içme suyu

Kızılıcıklar birkaç defa yıkanır ve bozuk meyveler ayıklanır. Bir kazanda içme suyu ile 1-2 saat kaynatılıp üzerinde ince elek bulunan başka bir kazana aktararak kızılıcık suyu elde edilir. Elek üzerinde kalan kızılıcıklar, 15-20 dakika soğumaya bırakıldıktan sonra elek üzerinde el ile ovularak eleğin deliklerinden geçirilir. Elde edilen kızılıcık ezmesinin 1/3'ü, daha sonra kullanılmak üzere başka bir kazanda muhafaza edilir. Kalan 2/3'ü, kızılıcık suyu kazanına yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır ve in üzerine mala ile 0,5-1 cm kalınlığında yayılır ve kuruması için 1-2 gün güneşte bekletilir. Pestil kuruyunca, elekten alınan kızılıcık ezmesinin 1/3'i mala ile kuruyan pestil üzerine bir kat sürülür. Güneşte 1 gün daha bekletilerek ikinci kurutma işlemi yapılır. İkinci kurutma işleminden sonra bezler nemlendirilerek ürün bezin üzerinden çıkarılır. Tortum Ekşi Pestili, gıda ile temasa uygun kâğıda sarılarak hava almayacak şekilde paketlenir ve tüketime sunulur. Rutubetsiz, güneş ışığı almayan ve serin ortamda 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Tortum Ekşi Pestilinin geçmişi eskiye dayanır. Tortum ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan kızılıcık meyvesi coğrafi sınırdan temin edilir ve üretim, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tortum Ekşi Pestilinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tortum Belediyesi koordinatörlüğünde ve Tortum Belediyesi, Tortum İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi ile Tortum Kaymakamlığından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan kızılıcıkların Tortum ilçesinden temin edilmesi; üretim metoduna uygunluk ve Tortum Ekşi Pestili 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.

7. Başyayla Karın Kaymağı

Başvuru No	: C2022/000283
Başvuru Tarihi	: 02.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Başyayla Karın Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Karın kaymağı / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Başyayla İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Cad. Hükümet Konağı Başyayla KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili Başyayla ilçesi
Kullanım Biçimi	: Başyayla Karın Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Başyayla Karın Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Başyayla Karın Kaymağı; coğrafi sınırdaki karın olarak da adlandırılan işkembe kaymağın basılmasıyla üretilen, halk arasında alışlagelen adıyla Başyayla Karın Kaymağı olarak bilinen bir süt ürünüdür.

Başyayla Karın Kaymağı; coğrafi sınırdaki daha çok keçi sütünden ya da tercihen koyun ve/veya inek sütlerinden elde edilen kaymağın tuzlanması, yoğurulması ve sonrasında bu kaymağın tercihen keçi işkembesine basılıp olgunlaştırılmasıyla tüketime hazır hale getirilen bir süt ürünüdür.

Yaklaşık 1 kg Başyayla Karın Kaymağı üretimi için ortalama 25 litre çiğ süt kullanılır.

Başyayla Karın Kaymağında, kuru madde oranı en az %50 ve bileşimindeki süt yağı oranı ağırlıkça en az %60'dır.

Ürünün hazırlanmasında; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Üretimde muhafaza ve olgunlaştırma amaçlı kullanılan işkembe, tüketim sırasında atılarak içerisindeki Başyayla Karın Kaymağı kullanılır.

Başyayla Karın Kaymağı; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan, ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile hazırlanan bir üründür.

Başyayla Karın Kaymağının; üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Başyayla Karın Kaymağı Bileşenler Listesi

10 kg kaymak, en çok 200 g tuz.

Başyayla Karın Kaymağı Üretim Aşamaları

Sağım: Sağılan çiğ süt en kısa sürede ısıtılarak kaymağı alınır. Hemen kaymağa işlenmeyecek ise 0-4 °C olacak şekilde soğuk ortama alınmalıdır. Üretimde özellikle keçi sütü olmak üzere, tercihen inek ve/veya koyun sütü de kullanılabilir. Yaklaşık 1 kg kaymak üretimi için ortalama 25 litre çiğ süt kullanılır. Burada sağım yapılan hayvanın ırkı, beslenmesi, laktasyonun hangi periyodunda olduğu ayrıca mevsim koşulları ve ortam sıcaklığı elde edilecek süt ve dolayısıyla kaymak miktarı için en önemli değişken faktörlerdir.

Süzme: Çiğ süt, temiz bir bez süzektan geçirilerek gıda ile teması uygun kazanlara/kaplara alınır.

Kaymak Oluşumu: Kaymak esas itibarıyla sütün yağca zengin kısmıdır. Sütte kürecikler halinde bulunan süt yağının özgül ağırlığı sütün plazma kısmının özgül ağırlığından daha düşüktür. Süt bekletildiğinde özgül ağırlığı değişir, özgül ağırlığı daha az olan yağ kısmı yavaş yavaş yağ küreciklerinin yukarı çıkmasıyla sütün yüzeyinde toplanır. Yağ kürecikleri kısmen birleşerek büyük kitleler oluştururlar. Sütün yüzeyinde toplanan bu tabaka giderek yağca zenginleşir ve böylece kaymak tabakası oluşur. Oluşan kaymak tabakasının büyük bölümünü süt yağı oluşturur.

Üretimde kazanlara alınan çiğ süt ocakta kaynatılarak yaklaşık 90 °C sıcaklığa ulaştıktan sonra ortalama 20 dakika karıştırılarak sütün yüzeyinde kaymak tabakasının meydana gelmesi sağlanır. Kaymak oluşumunu arttırmak için gıda ile temasa uygun saplı bir alet/ekipman ile kazanın içinden bir miktar süt alınıp tekrar kazanın içine boşaltılarak karıştırma işlemi yapılır. Kaynatılması tamamlanan süt en az 3 saat süreyle soğumaya bırakılır.

Kaymak Alımı ve İşlenmesi: Süt üzerinde oluşan kaymak tabakası delikli kepçelerle alınır ve sütü süzülerek gıda ile temasa uygun temiz kaplara konulur. Alınan kaymağa en çok %2 oranında tuz katılıp yoğrularak ve soğuk bir ortamda bekletilir. Bekletilen bu kaymak kitlesi koyulaşır. Aynı şekilde her gün sağılan sütler kaymak yapıp yoğrulur. İşkembeye basmaya yeter miktara ulaşan kaymak-tuz karışımı her gün yoğrularak işkembeye basılmaya hazır hale getirilir.

İşkembenin Hazırlanması: Üretimde kullanılacak küçükbaş işkembesi başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı olmak üzere ilgili gıda mevzuatına uygun olarak seçilir ve temizlenir. Kaymağın basılacağı küçükbaş işkembesi aylar öncesinden temizlenir, içerisindeki emici istenmeyen yapılar sıyrılarak zarımsı bir yapıya dönüştürülür. Asgari teknik ve hijyenik şartlara uygun olarak özenle temizlenir. Sonrasında şişirilerek kurutulur. Kaymağın basım zamanından 2-3 gün kadar önce kurutulmuş işkembe %5'lik tuzlu su ile ıslatılır, bol su ile yıkanır ve süzülür. Böylelikle işkembe basıma hazır hale getirilir. Basımın yapılacağı işkembe bütün olabileceği gibi uygun yerlerinden ufaltılarak daha küçük ebatlarda işkembe parçaları da elde edilebilir.

Kaymak-Tuz Karışımının İşkembeye Basılması: Yoğurularak hazırlanan bu karışım boşluk kalmayacak şekilde işkembeye basılır. Basım işlemi tamamlanmış olan karın kaymağı için işkembenin ağız kısmı sıkı bir şekilde bağlanır ya da gıda ile temasa uygun ip ile dikilir. En az 2 ay süre ve 10 °C altındaki sıcaklık değerlerinde serin bir ortamda olgunlaşmaya bırakılır.

Muhafaza Koşulları ve Piyasaya Arz: Başyayla Karın Kaymağının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; 10 °C altındaki sıcaklık değerlerinde serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Başyayla Karın Kaymağı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketicie arz edilir.

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

Başyayla ilçesinde uzun yıllardır üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Başyayla Karın Kaymağının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Başyayla Karın Kaymağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Başyayla İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Başyayla Belediyesi ile Başyayla 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 Başyayla İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Başyayla Karın Kaymağı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşenler listesi, ürünün muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

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. Şal Şepik Kumaşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1240
Tescil Tarihi	: 14.10.2022
Başvuru No	: C2021/000324
Başvuru Tarihi	: 24.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şal Şepik Kumaşı
Ürün / Ürün Grubu	: Kumaş / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Eruh Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eruh Belediyesi 15 Temmuz Demokrasi Meydanı Eruh SİİRT
Coğrafi Sınır	: Ağrı, Batman, Bitlis, Diyarbakır, Hakkâri, Mardin, Muş, Siirt, Şırnak, Tunceli ve Van illeri
Kullanım Biçimi	: Şal Şepik Kumaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şal Şepik Kumaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şal şepik; alta giyilen pantolon şeklindeki kıyafeti ifade eden “şal” ve üste giyilen kıyafeti ifade eden “şepik” kelimeleri ile anılan coğrafi sınırın yöresel kıyafetidir. Bu yöresel kıyafetlerin imalatında kullanılan Şal Şepik Kumaşı ise tamamen keçi tiftiğinden üretilir. Keçi tiftiği, çiriş otu kökleri ile kolalanır ve doğal kök boyalar ile renklendirilir. Şal Şepik Kumaşının üretiminde herhangi bir kimyasal madde kullanılmaz. Şal Şepik Kumaşının eni 33 cm ve boyu 130 - 1300 cm’dir.

Kışın sıcak ve yazın serin tutma özelliği olan bu kumaşların geçmişi, yaklaşık 600 yıllık bir geleneğe dayanır. Keçi tiftiğinin eğrilerek ip haline getirilmesi ve Şal Şepik Kumaşının dokunması, yaklaşık bir aylık sürede gerçekleşir. Üretimde kullanılan keçi tiftiğinden ip elde edilmesi, kumaşın dokunması, çirişlenmesi, boyanması ve tütsülenmesi işlemleri coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Keçilerden kırılan ve Şal Şepik Kumaşının üretiminde kullanılmak üzere özenle seçilen kaliteli tiftik, bol su ile yıkanır. Kuruduktan sonra iyice didiklenerek yün tarağı ile taranır. Topaklar haline gelen tiftikler, ip eğirme aletleri ile ince bir şekilde eğrilir. Elde edilen ipler, çile haline getirildikten sonra çirişleme işlemi uygulanır. Çiriş otunun kökü, temmuz ayında toplanıp üzerindeki topraktan su kullanılmadan arındırılır. Güneşte kurutulur ve kabuklarının kolay soyulabilmesi için dövülür. Kabukları soyulan kökler değirmende öğütülür ve elekten geçirildikten sonra kullanıma hazır hale gelir. Öğütülmüş çiriş otu köklerinden 50 g alınıp 5 l su ile karıştırılarak cıvık kıvamda bir sıvı elde edilir. Çileler bu sıvıya batırılıp çıkarıldıktan sonra iyice sıkılır. Çirişlenen çile halindeki ipler, çıkrık ile büyük masuralara sarılır.

1 m uzunluğundaki 14 - 16 adet kazık, açık alanda yaklaşık 80 - 90 cm aralıklarla arka arkaya düz bir hat halinde dikilir. Masuralara sarılmış ipler, çağ adı verilen aparata takılıp kazıklar arasında çapraz gezdirilerek çözgü hazırlanır. Çözgüler, ipin kalınlığına göre 960 - 1440 sıra ip ile hazırlanır. Çözgü ipleri, her kazığın olduğu yerden çaprazların karışmaması amacıyla bağlandıktan sonra kazıklardan çıkarılarak zincir şeklinde toplanır.



Şekil 1. Kazıklar arasında hazırlanan çözüğü ipi (solda) ve zincir halinde toplanan çözüğü ipi (sağda).

Çözüğü iplerine zincir haldeki yapıları bozulmadan tekrar çirişleme işlemi uygulanır. Bu amaçla yine 5 l suya 50 g çiriş maddesi eklenerek çiriş sıvısı hazırlanır. Çiriş sıvısı, ot kökleri ile hazırlanan ve ovgir olarak adlandırılan bir çeşit fırça ile iplere sürülerek iplerin sıvıyı iyice çekmesi sağlanır.

Dokumaya hazır hale gelmiş çözüğü, önce gücünden daha sonra taraktan geçirilerek dokunmak üzere tezgâha alınır. 90 x 90 ebatlarında ve 70 cm derinliğinde açılan çukur üzerine tezgâh kurulur. Dokuma ustası, çukura ayaklarını koyarak ve tezgâhın karşı kenarına oturarak dokuma işlemini yapar. Dokuma tezgâhında, dokunacak kumaşın ipleriyle aynı kalınlıkta ve aynı renkteki ipten oluşan yaklaşık 100 m ip, küçük masuralara sarılır ve bu küçük masuralar ıslatılarak mekiğe takılır. Dokuma tezgâhına kurulan iplerin arasından mekik geçirilmesi için ayak pedalları kullanılır. Pedallar bir sağ bir sol ayak vuruşuyla çapraz olarak çalıştırılarak iplerin arasından mekik geçirilmesi suretiyle dokuma yapılır.

Dokunan kumaş tezgâhtan çıkarılır ve çiriş maddesinden arınması için ılık ve deterjansız su ile yıkanır. İyice temizlenen kumaş, kimyasal boya kullanılmadan kök boyalarla boyanır. 60 l'lik kazana 30 l su konularak ocakta kaynatılır. Su kaynamaya başladığından içine 200 g tuz ile 50 g limon tuzu eklenip karıştırılır. Tuz ve limon tuzu suya iyice karıştıktan sonra kumaşın boyanacağı renge göre belirlenen miktarda kök boya eklenerek karıştırılır. Boya tamamen eritildikten sonra, önceden ıslatılmış kumaş, suyun içine konularak boyayı iyice emmesi amacıyla sürekli karıştırılır. 45 dakika karıştırılarak kaynatılan kumaş, suyun içinden çıkarılarak yıkanır.

Kumaş kalıplanmadan önce kapalı bir odanın ortasında köz haline getirilmiş ateşte 10 g күкүрт yakılarak 15 dakika süreyle tütsülenir. Tütsülenen kumaş, 13 cm eninde ve 40 cm uzunluğundaki iki adet tahtaya gerdirilip düzeltilerek her iki ucundan başlayacak şekilde karşılıklı olarak sarılır. En az 35 - 40 cm derinliğinde bir kazan suyla doldurulup kaynatılır. Kaynayan suyun içine kalıplanmış kumaş konularak 30 - 45 dakika kaynatılır. Kaynar sudan çıkarılan kumaş, soğumadan mengene ile sıkıştırılarak bu şekilde bekletilir. Mengeneden çıkarılan Şal Şepik Kumaşı, kullanıma hazır hale gelir.

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

Şal Şepik Kumaşının geçmişi eskiye dayanır. Üretimde kullanılan keçi tiftiğinden ip elde edilmesi, kumaşın dokunması, çirişlenmesi, boyanması ve tütsülenmesi işlemleri coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şal Şepik Kumaşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Eruh Belediyesinin koordinasyonunda ve Eruh İlçe Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü, Eruh Kaymakamlığı ile Eruh Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Şal Şepik Kumaşının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; dokunan kumaşların boyutları ve Şal Şepik Kumaşı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Cihanbeyli Gömeç Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1241
Tescil Tarihi	: 17.10.2022
Başvuru No	: C2022/000022
Başvuru Tarihi	: 20.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Cihanbeyli Gömeç Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Cihanbeyli Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Atçeken Mahallesi Konya Caddesi No:5 Cihanbeyli KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Cihanbeyli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Cihanbeyli Gömeç Ekmeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cihanbeyli Gömeç Ekmeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cihanbeyli Gömeç Ekmeği; buğday unu, ekşi maya, kaya tuzu ve su ile hazırlanan hamurun, ayaklı kara sac üzerinde ve kara fırında pişirilmesi suretiyle üretilen ekmektir. Herhangi bir katkı maddesi içermez. Pişmemiş hali 200 g olup daire şeklindedir.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin üretiminde kullanılan un, tercihen Gerek-79 çeşidi buğdaydan elde edilir. Ayrıca karabuğday ya da tam buğday unları da kullanılabilir.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin üretiminde kullanılan ekşi maya, un ve su kullanılarak ekmeğin yapımından 3-5 gün önce hazırlanır.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin pişirildiği kara fırın, keveke olarak adlandırılan taştan yapılıdır. Keveke taşı, coğrafi sınırdan çıkarılan bir taş olup hafif, yumuşak, gözenekli ve içi delikli yapısal özelliği sayesinde ısıyı yavaş yayar ve uzun süre muhafaza eder. Kara fırını ısıtmak için, içeriğinde kimyon tozu, hızar tozu, saman ile küçükbaş hayvan gübresi tozu bulunan ve coğrafi sınırdan saçı adı verilen özel bir toz karışımı kullanılır.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Cihanbeyli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Cihanbeyli’de, genellikle her evin bahçesinde, ekmeğin pişirmede kullanılan kara fırın bulunur. Üretimi, özellikle ekşi mayanın hazırlanması ve ekmeğin kara fırında pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin üretiminde tercihen, Konya ilinden temin edilen ve Gerek-79 çeşidi buğdaydan üretilen un kullanılır. Ayrıca karabuğday ya da tam buğday unları da kullanılabilir. Ekmek hamurunda ve ekşi mayada aynı çeşit un kullanılır.

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin Bileşenleri (200 adet):

- 25 kg buğday unu
- 200 g ekşi maya
- 20 g kaya tuzu
- 20 l sıcak su

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin Hazırlanması:

Ekşi mayanın hazırlanması:

Maya, ekmeğin yapımından 3-5 gün önce hazırlanır. Cam kavanozun içine, 250 g un ve 250 g su konulduktan sonra kavanozun ağzı ince bir bezle kapatılır ve oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Ortalama mayalanma süresi 1-3 gündür. Mayada kabarcıklar oluşmaya başladığında, yarısı alınır ve ekmeğin hamurunu mayalamak için kullanılır. Kavanozda içerisinde kalan maya daha sonraki hamurlarda kullanılmak üzere saklanır ve sürekli olarak un ve su ile beslenir.

Hamurun hazırlanması:

Geniş bir bakır kaptan un, maya, su ve tuz karıştırılıp 30-45 dk yoğrulur. Hamurun daha kısa sürede mayalanması ve kıvam alması için hamurun içine sıcak su dolu kavanozlar konulur. Yoğurulan hamurun üstü kapatılır ve yaklaşık 60-90 dk mayalanmaya bırakılır.

Fırının hazırlanması:

Keveke adı verilen taştan yapılan kara fırın, saçkı adı verilen ve kimyon tozu, hızar tozu, saman ile küçükbaş hayvan gübresi tozu ile hazırlanan özel toz karışımı ile ısıtılır.

Ekmeğin pişirilmesi:

Mayalı hamurdan, 200 g ağırlığında daire şeklinde bezeler hazırlanır ve üzerleri örtü ile kapatılıp 10 dk dinlendirilir. Dinlendirilen hamur bezeleri, ayaklı kara sac üzerine daire şeklinde yayılarak konulur ve önceden ısıtılan kara fırında yaklaşık 10 dk pişirildikten sonra fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır.

Ambalajlama:

Cihanbeyli Gömeç Ekmeği, gıda ile temasa uygun hava geçirmeyen ambalajlarda 0-25 °C sıcaklıkta en fazla 72 saat muhafaza edilir.

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

Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Cihanbeyli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle ekşi mayanın hazırlanması ve ekmeğin kara fırında pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cihanbeyli Gömeç Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Cihanbeyli Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Cihanbeyli Kaymakamlığı, Cihanbeyli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cihanbeyli Ziraat Odası ile Cihanbeyli İlçe Sağlık Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak altı ayda bir yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Cihanbeyli Kaymakamlığı tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle ekşi maya olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.

- 1 adet Cihanbeyli Gömeç Ekmeği hamur bezesinin 200 g olması.
- Ürünün, saçkı tozu ile ısıtılan kara fırında pişirilmesi.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Cihanbeyli Gömeç Ekmeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Sandıklı Leblebisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1242
Tescil Tarihi	: 20.10.2022
Başvuru No	: C2021/000118
Başvuru Tarihi	: 11.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sandıklı Leblebisi
Ürün / Ürün Grubu	: Leblebi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sandıklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ece Mah. Konak Sk. 1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sandıklı Leblebisi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sandıklı Leblebisi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Leblebisi; Sarı 98 çeşidi nohutların iki kere tavllanması (kavrulması), dinlendirilmesi, nemlendirilmesi, üçüncü kere tavllanması ve kabukları çıkarıldıktan sonra tekrar tavllanması suretiyle üretilen çifte kavrulmuş leblebidir. İri taneli olup sarı üzeri siyah benekli görünüme sahiptir. Tuzsuzdur ve ağızda kolayca dağılır.

Sandıklı Leblebisinin üretiminde, tavlama işlemi sırasında ısıyı eşit olarak dağıtmak amacıyla bakır malzemeden yapılmış ekipmanlar kullanılır.

Sandıklı Leblebisinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Enerji ve Besin Öğeleri (100 g için)	Değer
Enerji	350-380 kcal
Yağ	3-5 g
Doymuş yağ	0,2-0,5 g
Karbonhidrat	35-45 g
Şekerler	8-12 g
Protein	15-25 g
Lif	20-25 g

Sandıklı Leblebisinin geçmişi eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Nohutların kabuklarının çıkarılması aşaması, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sandıklı Leblebisinin üretiminde Sarı 98 çeşidi nohut kullanılır. Tavlama (kavurma) işleminde kullanılan ekipman, bakır malzemeden yapılır.

Leblebi imalathanesine getirilen nohutlar 8 mm, 9 mm ve 10 mm'lik eleklerle elenerek boyutlarına göre tasniflenir ve 120⁰ C sıcaklıkta 20 dakika süreyle ilk tavlama işlemine tabi tutulur. Tasnifleme, tavlama işleminde yanıkların oluşmaması amacıyla yapılır.

Kendir çuvallara konularak 1 hafta dinlendirilen nohutlar, 120⁰C sıcaklıktaki tavlama makinesinde 15-20 dakika ikinci kere tavllanır. Sergi adı verilen kuru beton zemine serilip 1 ay dinlendirilir. Sergide dinlendirme işleminin sonunda nohutlar kısmen kabuklarını bırakırlar. Sergiden kaldırılan nohutlara, kabuk soyma işlemi sırasında kırılmalarını önlemek amacıyla %10'luk nem içeriği olacak şekilde su verilerek nemlendirilir ve 1 gün dinlendirilir. Nemlendirme işleminin sonunda nohutların büyüklüğü yaklaşık 13-14 mm'ye ulaşır. Boyutları değişen nohutlar, tekrar tavlama işlemine tabi tutulacağı için yanmalarını önlemek amacıyla elenir. Elenen nohutlar, 120⁰ C sıcaklıkta 20 dakika süreyle üçüncü kez tavlanken mafrak denen topuz ile vurularak kabuklarının çıkması sağlanır. Mafrak, nohutları kırmaması için, yumuşak olan kavak ağacından yapılır. Mafrak kullanılarak nohutların kabuklarının çıkarılması, ustalık becerisi gerektirir.

Kabukları çıkarılan nohutlar, dördüncü kere tekrar tavllanır. Üzerinde sarı benekler oluşan Sandıklı Leblebisi, çifte kavrulmuş leblebi olarak gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin ve rutubetsiz ortamda muhafaza edilir.

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

Sandıklı Leblebisinin geçmişi eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Nohutların kabuklarının çıkarılması aşaması, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, Sandıklı Leblebisinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sandıklı Belediyesinin koordinasyonunda, Sandıklı Belediyesi, Sandıklı Kaymakamlığı, Sandıklı Sebzeciler ve Meyveciler Esnaf Odası ile Sandıklı İlçe tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişi olmak üzere konuda uzman toplam 4 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan nohut çeşidinin ve ekipmanların uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle tespit edilecek ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Sandıklı Leblebisi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1243
Tescil Tarihi	: 21.10.2022
Başvuru No	: C2020/415
Başvuru Tarihi	: 24.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No:15 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi; buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamura iç harç konulup taş fırında pişirilerek üretilir. İç harcında; keçi ya da inek etinden elde edilen kavrulmuş kurutulmuş kıyma, kuru soğan, maydanoz (kışın kurutulmuş maydanoz), pul biber, karabiber, kimyon, yenibahar ve 907 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Küpecik Peyniri bulunur.

Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

20 adet Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi için bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamuru için:

4 kg buğday unu
2 l su
40 g tuz
20 g maya

İç harcı için:

1 kg yağlı kıyma (keçi ya da inek eti)
1 kg kuru soğan
1 bağ maydanoz (Kışın kurusu kullanılır.)
1/2 kg Çankırı Küpecik Peyniri
10 g pul biber
6 g karabiber

6 g kimyon
3 g yenibahar
250 g iç yağ (isteğe bağlı)
Pidelerin üzerine sürmek için margarin

Yapılışı:

Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin üretiminde, Çankırı’da yetiştirilen hayvanların etleri kullanır.

Un, su, tuz ve maya karıştırılır, yoğrulur ve elde edilen hamur 1 saat dinlendirildikten sonra 160-170 g’lık bezelere ayrılır. Bezeler 1 saat dinlenmeye bırakılır.

İç harcın hazırlanmasında kullanılacak kıyma, önceden kavrulup kurutulur. Kavrulmuş kurutulmuş kıyma, derin bir kabın içine ince ince doğranır. Kıymanın üzerine ince doğranmış kuru soğan ve maydanoz, Çankırı Küpecik Peyniri, pul biber, karabiber, kimyon, yenibahar ve yağlı bir iç harç istenmesi halinde dondurulmuş iç yağ eklenip karıştırılır. Dinlendirilen bezeler açılır, üzerine iç harç konur ve hamur, harcın üstünü kapatacak şekilde parmak uçları ile birleştirilir. Kapatılan pideler, yaklaşık olarak 5 cm eninde, 50 cm boyundadır. Üzerleri margarin ile yağlanarak 400-450°C sıcaklığındaki taş fırının ateşe en uzak kısmında 3-4 dakika pişirilir. Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup et, coğrafi sınırdaki beslenen hayvanlardan elde edilir. Bu sebeplerle Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çankırı Belediyesi, Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odası ile Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan etin coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Kıymalısı / Çankırı Kapalı Pidesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Erzurum Tereyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1244
Tescil Tarihi	: 23.10.2022
Başvuru No	: C2021/000134
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Tereyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Tereyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Tereyağı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Tereyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Tereyağı inek sütlerinden elde edilen krema kullanılarak üretilen tereyağıdır. Üretimde kullanılan kremanın süt yağı en az % 82-83'tür. İsteğe bağlı olarak % 2 oranını geçmeyecek şekilde tuzlama yapılabilir.

Tablo 1. Erzurum Tereyağının Kimyasal Bileşim Tablosu

Bileşen	Değer
Tuz, % (m/m, en çok)	2
Rutubet, % (m/m, en çok)	16
Yağsız süt kuru maddesi, % (m/m, en çok)	2
Peroksidad	Negatif
Tuz hariç kuru maddede süt yağı (en az)	2/3

Erzurum Tereyağının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Tereyağının üretiminde kullanılan sütler, Erzurum meralarında beslenen ineklerden elde edilir.

Toplanan sütler, kalite kontrol analizleri yapıldıktan sonra seperatörlere aktararak krema ve yağsız süt olarak ayrılır. Elde edilen krema en az % 82-83 süt yağına sahip olmalıdır.

Krema, en az 20-30 gün 0-4 °C'de bekletilerek asitliğinin 7-8 °SH olması ve olgunlaşması sağlanır.

Olgunlaşan krema, tamburlara aktararak döndürülür. Döndürme sırasında 14-16 °C'deki içme suyu ile yıkanan kremada tereyağı oluşumu başlar. Oluşan yayık altı suyu uzaklaştırılıp berrak su elde edilinceye kadar yıkanır. Yıkama işlemi sırasında tanecikler halinde ayrılan tereyağı, malakse denilen yoğurma işlemi ile bir araya toplanır. İsteğe bağlı olarak ve % 2 oranını geçmeyecek şekilde tuzlama işlemi yapılabilir.

Erzurum Tereyağı, gıda ile temasa uygun ambalajlarda istenilen miktarlarda (0,5 kg, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg vb.) paketlenir. Buzdolabında 0-4 °C'de ve hava almayacak şekilde 1 ay muhafaza edilebilir. Ayrıca şoklanarak da - 18 °C 'de 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Erzurum Tereyağının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki beslenen hayvanlardan elde edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Tereyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Erzurum Tereyağı üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Tereyağı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Kilis Yorganı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1245
Tescil Tarihi	: 26.10.2022
Başvuru No	: C2021/000332
Başvuru Tarihi	: 02.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Yorganı
Ürün / Ürün Grubu	: Yorgan / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatları ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kilis Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. Yeni Belediye Binası Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Yorganı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Yorganı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



KilisYorganı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Yorganı; Kilis ilinde yüzü saten kumaş, astarı ise genellikle mermerşahi olmak üzere pamuklu kumaş kullanılarak üretilen yorgandır. 160 x 220 cm², 180 x 220 cm² ve 90 x 140 cm² boyutlarında üretilirken yorgan ölçüsüne göre dolgu malzemesinin miktarı ayarlanır. Dolgu malzemesi olarak yün, pamuk veya elyaf malzeme kullanılır.

Kilis Yorganı işlemeli veya işlemez olarak üretilir. İşlemeli Kilis Yorganında kabak gülü, tavus kuşu, hurma ağacı, yıldız ve ay gibi gökyüzü cisimleri, geometrik şekiller ile şemsiye, yelpaze ve çerçeve gibi eşyaların motifleri ile nakış çeşitleri kullanılır. Motif ve kompozisyonlar, insanların fikir ve düşüncelerini çevreye ifade etmek için kullanılan bir iletişim aracı olarak görülmektedir.

Kilis Yorganında işlemler, eskiden sadece elle sırıma yorganlarda kullanılırdı. Ancak zamanla çin iğnesi, sarma işi gibi teknikler de kullanılarak, çoğu makinede işlenir hale gelmiştir.

Kilis Yorganının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırdaki çeyizlerde yer alır ve coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kilis Yorganının üretiminde kullanılan malzemelere ve ekipmana aşağıda yer verilmektedir. Hallaç makinesi: Dolgu olarak kullanılan malzemenin havalandırılması ve daha yumuşak hale getirilmesinde kullanılır.

Dikiş makinesi: Kumaşları birleştirmek için kullanılır.

Dolgu: Kilis Yorganının iç kısmına doldurulmak amacıyla kullanılan elyaf, pamuk veya yün malzemedir.

Kumaş: Kilis Yorganının üretiminde iki farklı kumaş kullanılır. Yorganın yüzünde saten kumaş, astarlık olarak da genellikle mermerşahi olmak üzere pamuklu kumaş kullanılır.

Motif kalıpları: Karton ve mukavvadan yapılan ve yorgan desenlendirme işleminde kullanılan kalıplardır.

İp: Merserize, pamuklu veya sentetik iplik kullanılır.

İğne: Dikilecek yorganın cinsi, kumaşın kalitesine göre iğne numarası 0,1'den başlayarak 0,2, 0,3 vb. şekilde küçülerek değişir. 0,1 numara iğne daha büyük ve daha kalın, 0,2 numara iğne ise daha küçük ve daha incedir. İç dolgu azaldıkça iğne boyutu küçülür ve inceler böylelikle iğnenin hareket alanı genişler.

Yüksük: İğne batmasını önlemek ve iğneyi itmek için kullanılır.

Makas: Kumaşların kesim işleminde kullanılır.

Tebeşir / Sabun: Belirlenmiş olan desenin kumaş üzerine çizilmesi işleminde kullanılır.

Cetvel / Mezura: Kumaşların ölçümü için kullanılır.

Yorgan sopası: Yüzlüğü ve astarı dikilen yorganın içindeki dolgu malzemesini eşit olarak dağıtmak amacıyla kullanılan ahşap çubuktur.

Kilis Yorganı üretiminde; tek kişilik, çift kişilik veya çocuk yorganı için sırasıyla 160 x 220 cm², 180 x 220 cm² ve 90 x 140 cm² ölçülerinde kumaş kesilir. Nakışlı bir yorgan yapılacaksa dolgu işleminden önce saten kumaş nakışçıya gönderilerek işlemesi yaptırılır. İşlemesi biten kumaşın alt kısmına kılıf dikilir. Bu işlem işlemeli ya da işlemesiz kumaş ve astarın (mermerşahi kumaş) yorgan boyutuna göre kesilmesinin ardından kumaş ve astarın birleştirilmesi şeklindedir. Böylelikle kumaşın parlak tarafı dışa gelir ve kenar birleştirirken oluşan dikişler iç kısımda kalır. Ardından kılıfın, kısa kenarından 30 - 40 cm açıklık kalacak şekilde dört kenarı dikilir ve yorganın nakışlı yüzü içe gelecek şekilde ters çevrilir. Hallaç makinesinde havalandırılarak yumuşak hale getirilen dolgu malzemesi, kılıfın açık bırakılan kısmından doldurulur. Hallaç makinesinde havalandırılarak yumuşak hale getirilen dolgu malzemesi, kılıfın açık bırakılan kısmından doldurulur ve yorgan dikim işlemi tamamlanır.

Çift kişilik yorgan için dolgu malzemesi yaklaşık 3 kg yün ve 1 kg pamuk karışımından oluşur. Sadece pamuktan yapılacaksa 4 kg, sadece elyaftan yapılacaksa 3 kg dolgu malzemesi kullanılır. Tek kişilik yorgan için dolgu malzemesi yaklaşık 2 kg yün ve 1 kg pamuk karışımından oluşurken çocuk yorganı için ise yaklaşık 1 kg yün ve 0,5 kg pamuk karışımından oluşur. Müşteri isteği ve dolgu malzemesine göre kg değişebilir.

Doldurulan yorganın dört tarafı düzgün bir şekilde toplanarak ters çevrilir. Yorganın dört köşesinden düzgün bir şekilde tutularak yorganın hazırlanacağı geniş yere serilir. Yorgan sopası ile malzemenin yorgan içerisinde eşit bir şekilde dağılması sağlanır. Yorganda bırakılan açıklık elle dikilip sopa ile düzeltilir. Kilis Yorganı üzerine desenlendirme işlemi yapılmadan önce, yorganın ana kenar dikişi yapılır. Ana dikiş, uzun kenardan başlamak üzere yorganın kenarından 10 - 11 cm içerden yorganın dört kenarına uygulandıktan sonra yorganın kenarı ile ana dikiş arasına bir dikiş daha yapılır. Bu işlemden sonra yorgan çevrilir ve yeniden sopalanır. Bu işleme "yorgan düzlemek" adı verilir.

Yorgan düzlendikten sonra desenleme işlemi yapılır. Yorganın yüzeyine, motif kalıpları ve tebeşir ile desenler çizilir. Desenler, ağırlıklı olarak kullanılan motiflerin adlarıyla anılır.

Kilis Yorganı üzerinde oluşturulmuş desenlerin dikişine geçilmeden önce dolgu malzemesinin kaymaması için coğrafi sınırda sırtlamak veya çivilemek olarak adlandırılan teyel dikişi yapılır. Dikiş aralığı, yorgan ebadına bağlı olarak değişmekte olup yaklaşık 40 cm'dir. Çivilenen yorganın desenine göre önce ana hatlar dikilir. Bu işleme baskı denir. Baskı işlemi yapılırken bir elin yorganın üstünde diğer elin ise yorganın altında olması gerekir.

Baskı işleminden sonra Kilis Yorganının ince dikişi yapılır. Ayrıntılı kısımlar sık iğne ile yapılır. Dikiş işlemi tamamlanan Kilis Yorganının sırt deneyen teyelleri sökülür. Yorganın kenarları yeniden sopalanır. Son aşama olarak karşılıklı olarak duran iki kişi yorganı kendilerine doğru çekerek dikişlerin yerine oturmasını sağlar.

Tablo 1. Kilis Yorganında kullanılan bazı motifler ve adları

<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>	<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>
	Yelpaze		Papatya işlemeli
	Nakışlı göbek		İzmir menekşesi
	Kabak çiçeği		Tavus kuşu
	Göbekli		Tavus kuşu
	Dörtlü zambak		Kabak gülü
	Ördek		Açmış kabak gülü

	Hurma ağacı		Yıldız
---	-------------	--	--------

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

Kilis Yorganının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Yorganının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinasyonunda, Kilis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kilis Esnaf ve Sanatkârlar Odası ile Kilis Belediyesinden konuda uzman 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kilis Yorganı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. 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. Antep Katmeri

123 sayılı ve 15.04.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 264 tescil numaralı Antep Katmeri ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Kullanım Biçimi:

“Coğrafi işaret ibaresini taşıyan logo ürün ambalajında yer alır.”

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Antep Katmerinin hamuru için 1 kg buğday unu, 550 ml klorsuz su, 20 g tuz bir kapta karıştırılarak yoğrulur. 160 ilâ 180 g hamur yumakları hazırlanır ve piştiğinde kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hamurun üst kısmı yağlanarak 8 ilâ 10 saat arası buzdolabında bekletilir. İlk olarak bitkisel sıvı yağ ile yağlanmış tezgâh üzerinde elle düzleştirilir ve merdane ile 25-30 cm ebadında açılır. Daha sonra elle gerdirilip savrularak ortalama 140 cm çapında bir daire ebadına getirilir. Hamurların kenar kısımları alınarak ortalama 100-110 g'lık kısmı kullanılır ve içine 70-90 g Antep Fıstığı, 15-20 g sadeyağ (%99,9 oranında süt yağı içeren tereyağı), 60-80 g pancar şekeri, yaklaşık 130-150 g sahan kaymağı (sütün kaynatılıp soğuması sırasında üst katmanında oluşan kaymak) katılır. Hamur kare mektup zarfı şeklinde 20x20 ilâ 25x25 cm ebatta katlanarak hazırlanır. 200 °C'de önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 7-8 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzeri isteğe göre kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hafifçe yağlanır. Servis kolaylığı açısından pişirilen Antep Katmeri 3-5 cm kenar uzunluğunda kare ya da mekik şeklinde parçalar halinde kesilerek servis edilebilir veya ambalajlanır. Pişmeden önceki ağırlık yaklaşık 450 (+ 50) g, piştikten sonraki ağırlık 400 (+ 30) g'dır”

ifadesi,

“Antep Katmerinin hamuru için 1 kg buğday unu, 550 ml klorsuz su, 20 g tuz bir kapta karıştırılarak yoğrulur. 160 ilâ 180 g'lık hamur yumakları hazırlanır ve piştiğinde kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hamurun üst kısmı yağlanarak 8 ilâ 10 saat arası buzdolabında bekletilir. Bitkisel sıvı yağ ile yağlanmış tezgâh üzerinde elle düzleştirilir ve merdane ile 25-30 cm ebadında açılır. Elle gerdirilip savrularak yaklaşık olarak 140 cm çapında bir daire şekline getirilir. Hamurların kenar kısımları kesilip alınarak ortalama 100-110 g'lık kısmı kullanılır ve içine 70-90 g Antep Fıstığı, 15-20 g sadeyağ (%99 oranında süt yağı içeren tereyağı), 60-80 g beyaz şeker, yaklaşık 130-150 g sahan kaymağı (sütün kaynatılıp soğuması sırasında üst katmanında oluşan kaymak) katılır. Hamur, 20x20 ilâ 25x25 cm ebatta kare mektup zarfı şeklinde katlanır. Donuk olarak pazarlanacak Antep Katmeri bu aşamada -40°C'de 1,5 saat şoklanarak dondurulur. Donuk ürünler ambalajlanır ve -18°C'de depolanır. Antep Katmeri, 200 °C'de önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 7-10 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzeri, isteğe bağlı olarak kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hafifçe yağlanır. Servis kolaylığı açısından 3-5 cm kenar uzunluğunda kare ya da mekik şeklinde parçalar halinde kesilerek servis yapılır veya ambalajlanır. Pişmeden önceki ağırlık yaklaşık 450 (±50) g, piştikten sonraki ağırlık ise 400 (±30) g'dır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Antep Katmeri 1400’lü yıllardan bugüne kadar Gaziantep’te üretilmektedir. Üretimi zor olan ve ustalık gerektiren Antep Katmeri; Antepli ustalar sayesinde babadan oğula ve ustadan çırağa aktarılarak günümüze ulaşmıştır.

ifadesi,

“Antep Katmeri, 1400’lü yıllardan itibaren Gaziantep’te üretilmektedir. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Katmerinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Antep Katmeri, Gaziantep Sanayi Odası koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii tarafından denetlenir.”

ifadesi,

“Antep Katmeri, Gaziantep’i Geliştirme Vakfı koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii tarafından denetlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.