



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 220

Yayın Tarihi

04.05.2026

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

## İÇİNDEKİLER

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru .....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 220. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı .....	8
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı .....	27
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı .....	39
<b>6.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı .....	45

# 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 220. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

---

---

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

---

#### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000469	Karapınar Halısı	8
2.	C2023/000116	Nevşehir Üzüm Turşusu	16
3.	C2024/000120	Osmancık Irgat Böreği	18
4.	C2025/000479	Bingöl Burma Kadayıfı	20
5.	C2025/000485	Gazik / Ğezik Kaymağı	23

#### 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.	1838	Osmancık Domates Kavurması	27
2.	1839	Erzurum Paça Çorbası	29
3.	1840	Ordu Çakıldak Fındığı	31
4.	1841	İskilip Su Kabağı Yemeği	35
5.	1842	İskilip Tepsisi	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 Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2019/106	Şemdinli Balı	39
2.	C2024/000069	İbradı Enek Pekmezi	43

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	262	İzmir Kumrusu	45
2.	268	İzmir Boyozu	46

### 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. Karapınar Halısı

<b>Başvuru No</b>	: C2022/000469
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.12.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Karapınar Halısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Halı / Halılar ve kilimler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Hankapı Mah. Konya Cad. Yeni Belediye İş Hanı No: 4/204 Karapınar KONYA
<b>Vekil</b>	: Hasan ATASEVEN (Söz Patent Ltd. Şti)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Konya ili Karapınar ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Karapınar Halısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapınar Halısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapınar Halısı; saf yün kullanılarak Türk düğüm tekniği ile dokunan bir halı türüdür. Anadolu Selçuklular dönemine dayanan bu halılar genellikle büyük ebatlı olup, dönemin sanat anlayışı ve yaratıcılığıyla şekillenmiştir.

Karapınar Halısının özelliği kullanılan malzemenin saf yün olmasıdır. Koyun ve kuzuların yünleri yıkanıp temizlendikten sonra taraklardan geçirilerek “süme” haline getirilir. Sümeler “kırman” ve “iğ” denen basit aletlerle eğrilir. Eğrilmiş ipler ikiye katlanarak “çıkırık”larda bükülür. Bu şekilde hazırlanan ipler “gelep” yapıldıktan sonra doğal boyalarla renklendirilir. Karapınar ve yöresinde bitkilerden elde edilen boyaya “çöpboya” veya “kökboya” adı verilir. Boyadan çıkan iplerden yumaklar yapılır. Daha sonra dokumada kullanılmak üzere yumaklar “melik”ler şeklinde küçültülür. Bu işlemlerden sonra hazır hale gelen malzeme ile Türk düğümü tekniği kullanılarak halılar dokunur.

Karapınar Halısında zeminde bir veya üç adet göbek yer alır. Bu göbeklerin zemine yerleştirilişi, cilt sanatında görülen şemse ve salbek düzenlemesini andırır. Halılarda genellikle tarak motifinin işlendiği tek bir kuşak bulunur. Kısa kenarlarda ise ev tasvirlerinin yer aldığı ince şeritler mevcuttur. 18. yüzyıl halılarında genel bir sadelik hâkimken; 19. yüzyılda göbek ve kuşak kompozisyonları yoğunlaşmış, farklı yörelere ait desenler görülmeye başlanmıştır.

Beyaz renk tüm Karapınar Halılarında kullanılır. Beyazın ardından en sık kırmızı, mavi, kahverengi, sarı ve yeşil tonları tercih edilir. Ayrıca siyah, çivit mavisi, pembe, krem, mor, turuncu, bordo, vişne rengi ve gri tonları da halılarda yer alır. Karapınar Halılarında en dikkat çeken renkler çivit mavisi ve kırmızıdır. Bu iki renk 18. yüzyıl halılarında yaygın olarak kullanılmış; 19. yüzyılda ise farklı ton varyasyonlarıyla uygulanmıştır.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Karapınar Halısı, Karapınar ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan renkler, motifler ve üretim metodu coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Karapınar Halısında kullanılan motif örnekleri:

Karapınar Halısının tarih boyunca dokunan örneklerinde en dikkat çeken unsur, geometrik düzenin, göbek ve kuşak kompozisyonlarının tekrarlayan bir ahenk içinde uygulanmasıdır. Halılar tamamen yün iplikle, Türk düğüm tekniği kullanılarak dokunmuştur. Halılarda kullanılan renkler döneme göre değişiklik gösterse de genel olarak çivit mavisi, kırmızı, beyaz, kahverengi, pembe, sarı, yeşil, mor, bordo, krem ve siyah tonları öne çıkar.



İlk örneği 20. yüzyılın ilk çeyreğine dayanan ve yörede “direkli” olarak tanımlanan motifin bir örneği Karapınar Sultan Selim Camiinde yer alır. Mavi renkli küçük suda, su yolu şeklinde bir desen yer alır. Kırmızı renkli büyük suda ise küçük madalyonlar sıralanır. Orta kompozisyon alanında ise geometrik halde cami tasviri vardır.



İlk örneği 20. yüzyıl ortalarında görülen ve yörede “hataplı mihraplı” olarak adlandırılan kompozisyonun suyunda iç içe geçmiş eli belindeler sıralanır. Orta kompozisyon alanında ise üst üste sıralanmış kademeli mihrap nişleri sıralanır. Dolgularda ise çarkıfelek şeklinde geometrik halde çiçek yanırları vardır.



Yörede “kalpak” denilen Türkmen aynası yanışının rapor halde sıralanması ile kompozisyon oluşturulur. Kalpak yanırlarının içerisinde kuş figürleri vardır.



İç içe geçmiş altıgen topların orta kompozisyon alanına art arda sıralanmasıyla oluşur. Topların kenarlarında kalan bölümler yarım baklava şeklinde bölümlere ayrılır. Tüm dolgularda yörede enikizi (kurtağzı) yanışı kullanılır.



Yörede “kalpak” denilen Türkmen aynası yanışının sıralanması ile kompozisyon oluşur. Dolgularda göz ve yörede küpeli denilen yanışlar görülür. Bezayağı, ilikli, eğri atkılı ve iliklerin farklı bir iplikle yok edilir.



Suyun yarısı el-parmak-tarak, yarısı ise göz yanışları ile bezenmiştir. Kırmızı renkli orta kompozisyon alanında ortada madalyon köşelerde ise ¼ madalyon kesiti yer alır. Dolgularda ise koçboynuzu ve geometrik halde çiçek yanışları vardır.



Suda zigzag şeklinde suyolu nakışı vardır. Orta kompozisyon alanı göz yanışları ile şekillendirilir.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafı çengellerle çevrenir. Zeminde görülen üç büyük göbek birbirine küçük göbeklerle bağlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritlerde ise yan yana sıralanmış ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafı çengellerle çevrenmiştir. Göbeğin iki ucunda birbirine paralel iki küçük göbek bulunur. Bu küçük göbekler elibelinde motifi ile sonlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritlerde yan yana sıralanmış ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu büyükçe bir göbek ve göbeğin etrafında geometrik şekiller görülür. Halıyı çiçek motifli geniş bir kuşak çevreler.



Zemin üzerinde dört kollu göbek motifi vardır. Göbek çevresi çengel motifleriyle kuşatılmıştır. Göbeğin iki yanında paralel biçimde yer alan küçük göbekler, elibelinde motifleriyle sonlanır. Kuşak kısmı tarak motifleriyle çevrelenmiş olup, halının kısa kenarlarında ev desenli bordürler bulunur.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafı çengeller vardır. Zeminde görülen üç büyük göbek birbirine küçük göbeklerle bağlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritlerde ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafı çengellerle çevrelenir. Zeminde görülen üç büyük göbek birbirine küçük göbeklerle bağlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevrelenir. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritlerde ev desenleri görülür.



Zeminde büyükçe bir göbek bulunur. Göbeğin etrafı, farklı renkler kullanılarak oluşturulmuş şeritlerle çevrelenir. Halıyı çevreleyen ince kuşak, yıldız şekilli çiçek motifleri vardır.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafı çengeller vardır. Zeminde görülen üç büyük göbek birbirine küçük göbeklerle bağlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevreler.



Zeminde eşkenar dörtgen biçiminde, dört kollu bir göbek bulunur. Göbeğin her iki ucunda birer küçük göbek ile bu göbeklere bitişik birer eşkenar dörtgen vardır ve eşkenar dörtgenler elibelinde motifi ile süslenir. Zeminin köşelerinde balık kılığını andıran süslemeler vardır. Halıyı tarak motifli tek bir kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritlerde ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafını çengeller çevreler. Göbeğin iki ucunda birbirine paralel iki küçük göbek, elibelinde motifi ile sonlanır. Halıyı stilize çiçek motifli tek kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritte bozulmuş ev desenleri görülür.



Zeminde bir sekizgen görülür. Sekizgenin iç ve dış çeperi küçük üçgenlerle çevrenmiş olup, merkezinde birbirine paralel, bozulmuş koçbaşı motifi görülür. Zeminde görülen sekizgen şekilli motifin her iki ucunda birer küçük göbek görülür. Bu göbekler elibelinde motifi ile sonlanır. Halıyı tarak motifli tek bir kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritte ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafını çengeller çevreler. Göbeğin iki ucunda birbirine paralel iki küçük göbek, elibelinde motifi ile sonlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritte ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafını çengeller çevreler. Göbeğin iki ucunda birbirine paralel iki küçük göbek bulunur. Halıyı tarak motiflerinin işlendiği tek bir kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritte ev desenleri görülür.

### **Üretim Metodu:**

Karapınar Halısı dokumasında kullanılan iplik saf yünden elde edilir.

**İplik hazırlanımı:** Koyun ve kuzuların yünleri yıkanıp temizlendikten sonra taraklardan geçirilerek “süme” haline getirilir. Sümeler “kirman” ve “iğ” denen basit aletlerle eğrilir. Eğrilen ipler ikiye katlanarak çıkırıklarda bükülür. Bu şekilde hazırlanan ipler “gelep” yapıldıktan sonra doğal boyalarla renklendirilir. Karapınar ve yöresinde bitkilerden elde edilen boyaya “çöpboya” veya “kökboya” adı verilir. Boyadan çıkan iplerden yumaklar yapılır. Daha sonra dokumada kullanılmak üzere yumaklar melikler şeklinde küçültülür.

**Tezgâh:** Dokuma tezgâhları, halının dokunacağı desen ve tasarıma göre ayarlanır. Tezgâh, iplikleri belirli bir düzen içinde geçirme işlevini üstlenir.

**İplik yerleştirme:** Dokuma çözgü (dikey iplik) ve atkı (yatay iplik) iplerinden oluşur. İplikler tezgâha monte edilir ve belirli bir düzende yerleştirilir. Bu düzen halının desenine ve dokuma stiline göre değişiklik gösterir.

**Dokuma:** İplikler çözgü iplikleri üzerine getirilir, ardından çevrilerek çözgü iplikleri arasına dolanır. Bu işlem sonucunda iki düğüm oluşur. Düğümler kirkit kullanılarak sıkıştırılır. Her ilmek sırasından sonra makasla kırkım işlemi yapılır. Karapınar Halısı başta belirlenen modele göre dokunur.

Saçaklı modellerde dokumaya başlamadan önce yaklaşık 10 cm başlangıç ve 10 cm bitiş payı bırakılır; bu bölümlerde çözgü ipleri kullanılır. Dokuma sürecinde iplikler alt kısma sabitlenir. İşlem tamamlandığında ip uçları hizalanarak kesilir, alt kısımdaki bağlantılar çözülür ve halı tezgâhtan çıkarılır.

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

Karapınar Halısı coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi olan, geleneksel dokuma özellikleriyle öne çıkan bir halı türüdür. Üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karapınar Halısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Karapınar Ticaret Borsası ve Karapınar Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürüne ait desen ve motif, renk kullanımı ve uygulanan tekniğin uygunluğu.
- Karapınar Halısı 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.

## 2. Nevşehir Üzüm Turşusu

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000116
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 22.03.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Nevşehir Üzüm Turşusu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Sınırlı Sorumlu Ferfene Çat Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Köprülü Sk. 2 /2A Merkez 50100 NEVŞEHİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Nevşehir ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Nevşehir Üzüm Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nevşehir Üzüm Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Üzüm Turşusu; 1680 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Nevşehir Parmak Üzümü, beyaz şeker, turşu ilacı (sodyum benzoat) ve su kullanılarak Nevşehir ilinde üretilen turşudur. Üretiminde kullanılan Nevşehir Parmak Üzümünün yüksek şeker içeriği ve zengin fenolik bileşen yapısı nedeniyle tatlı-ekşi tat profiline sahiptir.

Nevşehir Üzüm Turşusu, geçmiş yıllarda geleneksel olarak 293 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Avanos Çömleğine veya toprak küplere kurulardu. Günümüzde ise cam ya da plastik kavanozlar tercih edilmektedir.

Nevşehir Üzüm Turşusu Nevşehir ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

5 litrelik kavanozda üretilecek Nevşehir Üzüm Turşusunda kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 3 kg Nevşehir Parmak Üzümü
- 500 g beyaz şeker
- 2 litre su
- 10 g turşu ilacı (sodyum benzoat)

Sert kabuklu Nevşehir Parmak Üzümleri yıkanıp ayıklanır ve taneleri saplarından el ile ayrılır. Kavanoza 1,5 litre su koyulup üzümler ilave edilir. Üzerine sırasıyla beyaz şeker, turşu ilacı ve 500 ml su koyulur. Kavanozun kapağı sıkıca kapatılıp kavanoz çalkalanır. Turşu kavanozu, 5-10°C sıcaklıktaki serin ve karanlık bir yerde, fermantasyon işleminin gerçekleşmesi için üç ay bekletilir. Bu işlem tercihen Nevşehir ilinin kaya nitelikli doğal soğuk hava depolarında yapılır. Fermantasyon süreci tamamlanan Nevşehir Üzüm Turşusu piyasaya arz edilir.

Nevşehir Üzüm Turşusu, güneş ışığından uzak serin ve kuru bir ortamda muhafaza edilir. Açıldıktan sonra 2 ay içinde tüketilmeli ve kapağı sıkıca kapatılarak buzdolabında saklanmalıdır.

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

Nevşehir Üzüm Turşusu Nevşehir ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdaki üretilen Nevşehir Parmak Üzümü kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nevşehir Üzüm Turşusunun tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### Denetleme:

Denetimler; Sınırlı Sorumlu Ferfene Çat Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinin koordinasyonunda ve Sınırlı Sorumlu Ferfene Çat Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Çat Belediyesinden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle Nevşehir Parmak Üzümü olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Nevşehir Üzüm Turşusu ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

### 3. Osmancık Irgat Böreği

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000120
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 26.03.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Osmancık Irgat Böreği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Osmancık Kaymakamlığı
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık Kaymakamlığı 98 /1 Osmancık 19500 ÇORUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çorum ili Osmancık ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Osmancık Irgat Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Irgat Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Irgat Böreği; ekmeklik veya özel amaçlı buğday unu, su, tuz ile mayasız olarak hazırlanan hamurun ince yufkalar halinde açılması, ilk yufkanın bir yüzünün yağlanarak kızartılmasından sonra kızaran yüzeyin üzerine iç harç konulup diğer yufkanın serilmesi ve ters yüz edilerek tüm yufkaların kızartılması suretiyle 7 ila 10 katlı olarak Çorum ili Osmancık ilçesinde üretilen böreklerdir.

Osmancık Irgat Böreğinin iç harcı kıymalı-soğanlı, yumurtalı-ıspanaklı ve cevizli-soğanlı olmak üzere üç şekilde hazırlanabilir. İç harçta yağ kullanılmaz ve bu nedenle gevrek yapıya sahiptir.

Osmancık Irgat Böreği, yufkaların her biri serildikten sonra çevrilip kızartıldığı için “çevirme börek” ve “alt üst börek” olarak da bilinir. Ayrıca eski yıllarda coğrafi sınırdaki bağlarda çalışan ırgatlara verilen yiyeceklerden olması nedeniyle “ırgat böreği” olarak da anılır.

Osmancık Irgat Böreği köklü bir geçmişe sahiptir. Osmancık ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir; günlük öğünler ve bayram günleri için üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

4 porsiyon Osmancık Irgat Böreği üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

##### Hamur Bileşenleri:

- 800 g ekmeklik veya özel amaçlı buğday unu
- 200 ml oda sıcaklığında su
- 200 ml ılık su
- 20 g tuz

##### İç Harç Bileşenleri:

- Kıymalı-soğanlı harç: 500 g kıyma, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, 5 g karabiber  
İsteğe bağlı olarak: 30 g maydanoz ve 5 g pul kırmızıbiber
- Yumurtalı-ıspanaklı harç: 500 g ıspanak, 3-4 yumurta, 200 g tereyağı, 10 g tuz, 5 g karabiber  
İsteğe bağlı olarak: 5 g pul kırmızıbiber
- Cevizli-soğanlı harç: 500 g ceviz içi, 100 g kuru soğan, 10 g tuz  
İsteğe bağlı olarak: 5 g karabiber veya pul kırmızıbiber

##### Yufkalara sürmek için:

- 300 ml sıvı yağ

##### İç Harcın Hazırlanması:

Kıymalı-soğanlı harç: 15-20 dakika kavrulan kıymaya, tuz ve karabiber ile ovulan ince doğranmış soğan ilave edilir. İsteğe bağlı olarak ince kıyılmış maydanoz ve pul kırmızıbiber eklenebilir.

Yumurtalı-ıspanaklı harç: Tereyağında pişirilen yumurtalara ince doğranmış ıspanak, tuz ve karabiber ile, isteğe bağlı olarak pul kırmızıbiber ilave edilir.

Cevizli-soğanlı harç: İnce doğranmış soğan, çekilmiş ceviz içi ve tuz karıştırılır, isteğe bağlı olarak karabiber veya pul kırmızıbiber ilave edilir.

#### Hamurun Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Bir kapta un, tuz ve su karıştırılıp homojen, parlak ve elastik bir hamur elde edilinceye kadar yaklaşık 15 dakika yoğrulur. Yoğrulan hamur, fermantasyonun gerçekleşmesi için 30 dakika kadar dinlendirilir.

Dinlendirilmiş hamur, 7 ila 10 eşit hamur bezesine bölünür ve her bir parça, oklava ile 20-40 cm çapında daire şeklinde açılır.

Yufkalar, tercihen odun ateşi kullanılarak pişirilir. Gıda ile temasa uygun sac veya tava sıvı yağ ile yağlanır. İlk yufkanın bir yüzünün yağlanarak kızartılmasından sonra kızaran yüzeyin üzerine iç harç konulup diğer yufkanın serilmesi ve ters yüz edilerek diğer yüzünün de kızartılması suretiyle tüm yufkalar yağlanarak kızartılır.

Piştirilen Osmancık Irgat Böreği, bütün ya da dilimlenmiş halde gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir. Osmancık Irgat Böreğinin servisi tercihen sıcak olarak yapılır.

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

Osmancık Irgat Böreği Çorum ili Osmancık ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmancık Irgat Böreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığının koordinasyonunda ve Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Osmancık Irgat Böreği 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. Bingöl Burma Kadayıfı

<b>Başvuru No</b>	: C2025/000479
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.12.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bingöl Burma Kadayıfı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kadayıf / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Simani Mahallesi Bingöl Muş Bulvarı No:167 Merkez BİNGÖL
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bingöl ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bingöl Burma Kadayıfı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bingöl Burma Kadayıfı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün üretimi ve/veya satışının gerçekleştirildiği işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulmalıdır.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bingöl Burma Kadayıfı, cevizli iç harçla hazırlanıp burma şeklinde sarılan, pekmez katkısıyla pişirilen şerbetli bir kadayıf tatlısıdır. Bingöl Burma Kadayıfı, özel amaçlı buğday unu ile tam buğday ununun karıştırılmasıyla elde edilen karışım undan hazırlanan sıvı hamurun, "kıyf" adı verilen hamur dökme aparatı veya hamur dökme teknesi kullanılarak bakır siniler üzerinde pişirilmesiyle elde edilen kadayıf tellerinin hazırlanmasıyla başlar. Elde edilen kadayıf tellerinin içerisine kadayıf teli kırıkları ve dövülmüş ceviz ile hazırlanan iç harç ilave edilir. Bingöl Burma Kadayıfı önce burma şeklinde sarılır; ardından burmaya gül formu verilerek karakteristik görünümü oluşturulur. Sadeyağ ve coğrafi işaret tescilli Sivan Dut Pekmezi katkısı ile hazırlanan tepsilerde pişirilir. Pişirme işleminin ardından, şeker ve limon suyu veya limon tuzu ile hazırlanan şerbetin ilavesiyle tüketime hazır hale gelir.

Bingöl Burma Kadayıfının üretiminde coğrafi İşaret tescilli Sivan Dut Pekmezi kullanılır. Üretimde coğrafi işaretli Sivan Dut Pekmezinin kullanılması, ürüne istenen pişme rengi, homojen kızarıklık ve karakteristik sertlik kazandırır.

Bingöl ilinde kadayıfçılık, köklü bir gelenek olarak günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Bingöl Burma Kadayıfının tarihi 1850'li yıllarının sonlarına dayanır. Kadayıfçılığın usta-çırak geleneği içerisinde 19. yüzyıldan bu yana kesintisiz şekilde aktarılması, ürünün yalnızca bir tatlı değil, kültürel bir miras niteliği taşıdığını gösterir. Bu nedenle Bingöl Burma Kadayıfının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Yaklaşık 4 kg Bingöl Burma Kadayıfı üretimi için gerekli bileşenler ve üretim süreçleri aşağıdaki gibidir.

Hamur için gerekli bileşenler:

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 500 g tam buğday unu
- 1000 ml su

İç harç için gerekli bileşenler:

- 500 g kadayıf kırığı

- 500 g ceviz içi

Piştirimi için gerekli bileşenler:

- 400 g sadeyağ (150 g tepsi tabanına, 250 g ise eritilerek pişirme öncesi kadayıf üzerine dökülür)
- 30 g Sivan Dut Pekmezi

Şerbet için gerekli bileşenler:

- 1250 g toz beyaz şeker
- 1000 ml su
- 15 ml limon suyu veya 1 g limon tuzu

Gıda ile temasa uygun bir kap içerisinde hazırlanan un karışımına 500 ml su ilave edilerek yoğun ve sert kıvamlı bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Özel amaçlı buğday unu ile tam buğday ununun birlikte kullanılması hamurun daha dengeli yapıda, yoğunluğu ve bağlayıcılığı yüksek bir kıvam kazanmasını sağlar. Elde edilen sert hamur, derin bir kaba alınarak bulamaç hamur haline getirilir. Bunun için kalan su, 100 ml'lik eşit hacimlere bölünerek kontrollü şekilde ilave edilir ve her ilaveden sonra çırpma işlemi uygulanır. Bu işlem, hamur koyu ayran kıvamına ulaşınca ve kesintisiz akışkanlık sağlanıncaya kadar sürdürülür. Hazırlanan homojen ve kıvamlı bulamaç hamur, istenilen yapı oluşumu için 4–5 saat dinlendirilir. Kadayıf teli dökümü öncesinde, hamurun homojenliğini sağlamak amacıyla kepçe yardımıyla yeniden karıştırılır.

Dinlendirilmiş ve homojen kıvama ulaşmış akışkan hamur, kıyf veya hamur döküm teknesine alınır. Hamur, kadayıf teli oluşturmak amacıyla sürekli ısıtılan ve yaklaşık 170–200 °C sıcaklığa ulaşan dönerli yuvarlak bakır sini (dık) üzerine, merkezden çevreye doğru dairesel hareketlerle ve kesintisiz akış sağlayacak şekilde dökülür. Kıyftan veya döküm teknesinden ince akış halinde dökülen hamurdaki suyun hızla buharlaşmasıyla birlikte, bakır yüzey üzerinde pişen kadayıf telleri hafifçe kabarak yüzeyden ayrılma eğilimi gösterir. Kadayıf telinin pişme derecesi ustalık becerisi gerektirmekte olup, telin elastikiyeti, yüzey kuruluğu ve renk değişimi dikkate alınarak, elle temas yoluyla kontrol edilir. Pişen kadayıf telleri, bakır sininin dış kısmından içe doğru sağlı ve sollu hareketlerle toplanarak serilir ve düzgün form kazandırılır. Bingöl Burma Kadayıfı için hazırlanan teller, burma işlemine geçilmeden önce yaklaşık 20 cm uzunluğunda kesilerek standardize edilir. İstenen boyuta getirilen tellerden arta kalan parçalar ise kırılarak iç harçta kullanılmak üzere kadayıf kırığı olarak değerlendirilir.

İstenen uzunlukta kesilerek standardize edilen kadayıf tellerinin içerisine konulacak harç, daha önce elde edilen kadayıf teli kırıkları ile dövülmüş ceviz içinin eşit miktarda karıştırılmasıyla hazırlanır. Sarım işlemi ve tel yapısını bozmayacak ölçüde bir burmanın sarımında, yaklaşık 20 g kadayıf teli kırığı ile 20 g dövülmüş ceviz içi kullanılır. Hazırlanan iç harç, kadayıf telinin üzerine dengeli biçimde yerleştirilir ve tel burma formunda sarılır. Sarım işleminin ardından, burmanın uç kısmı merkezde kalacak şekilde gül formu verilerek karakteristik şekli oluşturulur. Şekillendirilen burmalar, önceden sadeyağ ve Sivan Dut Pekmezi karışımı sürülmüş tepsiye dizilir ve hafifçe bastırılarak formun sabitlenmesi sağlanır. Tepsiye yerleştirilen burmalar 1 saat süreyle dinlendirilir. Üretimde kullanılan Sivan Dut Pekmezi; pişirme sonrasında kadayıfın çıtır bir yapı kazanmasına, burma kadayıfın kızarmış görünümünün kalıcılığına, ürünün sertleşmemesine ve formunu muhafaza etmesine katkı sağlar.

Ürünün her iki yüzeyinin eşit ve dengeli şekilde pişirilmesini sağlamak amacıyla, şekillendirilmiş burmaların yerleştirildiği tepsi dairesel ve gözlü pişirme ocağı üzerine alınır. Tepside bulunan burmaların üzerine, hafif parlaklık oluşturacak miktarda önceden eritilmiş ve sıvı hale getirilmiş sadeyağ eşit şekilde dökülür. Pişirme işlemi orta seviyede ateşte başlatılır ve yaklaşık 30–35 dakika sürer. Bu süreçte Bingöl Burma Kadayıfının tepsiye temas eden yüzeyinin kontrollü biçimde kızarması izlenir. Pişirme sırasında yüzeyde fazla sadeyağ birikmesi halinde, fazla yağ süzülerek uzaklaştırılır. İlk yüzeyin yeterli kızarma seviyesine ulaşmasının ardından, ürünün diğer yüzeyinin pişirilmesi için ateş seviyesi hafifletilir ve kontrollü şekilde pişirme işlemine devam edilir. Alt yüzeyin de dengeli kızarma ve istenen çıtırılık düzeyine ulaşması sağlanarak pişirme tamamlanır.

Bileşenler bölümünde belirtilen miktardaki şeker ve su, gıda temasına uygun pişirme kabına alınır. Karışım, sürekli karıştırılarak düşük–orta ateşte ısıtılır ve şekerin su içerisinde tamamen çözünmesi sağlanır. Çözünme tamamlandıktan sonra kaynama süreci takip edilir. Kaynama başlamadan hemen önce, şerbetin kristalizasyonunu önlemek amacıyla limon suyu veya limon tuzu ilave edilir. Şerbet, kaynama başladıktan sonra yaklaşık 5–6 dakika süreyle kontrollü biçimde kaynatılır; aşırı koyulaşmaya izin verilmez. Şerbetin uygun kıvama ulaşip ulaşmadığı ustalık becerisi gerektiren geleneksel yöntemlerle kontrol edilir. Bu amaçla şerbete bir kaşık daldırılır ve kaşıқта

kalan şerbetin damlama şekli gözlemlenir; damlanın uzayarak akması istenen kıvama işaret eder. Ayrıca bir damla şerbet başparmak tırnağı üzerine bırakıldığında, damlanın yüzey üzerinde dağılmadan sabit kalması uygun kıvam göstergesi olarak kabul edilir. İstenen kıvama ulaşan şerbet ocaktan alınır ve pişmiş kadayıfın üzerine dökülmeden önce oda sıcaklığına kadar soğutulur.

Pişirme işlemi tamamlanan sıcak Bingöl Burma Kadayıfının üzerine, önceden hazırlanarak oda sıcaklığında soğutulmuş şerbet eşit ve kontrollü biçimde dökülür. Şerbetin ürün yüzeyine eşit şekilde dağılması sağlanır. Şerbet ilavesinin ardından, kadayıfın şerbeti tamamen ve dengeli biçimde emmesi için yaklaşık 40 dakika dinlendirilir. Şerbet emilim süreci tamamlanmadan ürün servis edilmez; böylece istenen kıvam, tat dengesi ve tekstürel bütünlük sağlanmış olur.

Şerbetini tamamen çeken ve yeterli süre dinlendirilen Bingöl Burma Kadayıfının üzerine dövülmüş ceviz içi serpilir. Ürün, tercihen porselen tabaklarda servis edilerek sunuma hazırlanır. Paketleme yapılması durumunda ise ürün, gıda ile temasa uygun ambalaj materyalleri kullanılarak hijyen kurallarına uygun şekilde paketlenir ve tüketiciye sunulur.

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

Bingöl Burma Kadayıfı coğrafi sınırın önemli kültürel miraslarından biri olup yöre ile özdeşleşmiş bir tatlıdır. Üretimde 660 sayılı ile tescilli Sivan Dut Pekmezi kullanılmalıdır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bingöl Burma Kadayıfı tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası, Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bingöl Esnaf ve Sanatkarlar Odası'ndan ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının, üretim metodunun, Sivan Dut Pekmezi kullanımının ve Bingöl Burma Kadayıfı 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. Gazık / Ğezık Kaymağı

<b>Başvuru No</b>	: C2025/000485
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.12.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gazık / Ğezık Kaymağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: 1- Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 2- Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: 1- Saray Mahallesi Bingöl-Muş Karayolu Üzeri No:26 BİNGÖL 2- Simani Mah. Bingöl Muş Bulvarı No:167 Merkez BİNGÖL
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bingöl ili Merkez ilçesi Kuruca Köyü
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gazık / Ğezık Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gazık / Ğezık Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayrırt Edici Özellikleri:

Gazık / Ğezık Kaymağı, Bingöl ili Kuruca Köyünde ineklerin sütünden, bölgeye özgü geleneksel üretim metoduna uygun olarak yaprak şeklinde üretilen bir süt ürünüdür. Bingöl kahvaltı sofralarında coğrafi işaret tescilli Bingöl Balı ile birlikte tüketilir. Bingöl ilinde katkı olarak bilinen şarküterielerde satılan ürünler içerisinde özel bir yere sahiptir. Bingöl'de kaymak denince akla Gazık / Ğezık Kaymağının gelmesi nedeniyle Kuruca Köyü, bölgede "Kaymaklı Köy" olarak ün kazanmıştır. Gazık / Ğezık Kaymağında adı geçen "Gazık / Ğezık" ibaresi söz konusu kaymağın üretimini yapıldığı Kuruca Köyünün eski ismi olup, üretimine başlandığı tarihten beri bu şekilde bilinir.

1960'lı yıllardan itibaren Gazık / Ğezık Kaymağının tanınırlığının artmasıyla birlikte, Kuruca Köyü yerleşim alanının içinden geçen Bingöl-Elazığ kara yolu güzergâhı üzerinde "bal-kaymak evleri" adıyla küçük işletmeler kurulmaya başlanmıştır. Bu işletmeler, güzergâh üzerinde yolculuk yapanlar tarafından sıklıkla tercih edilerek, özellikle tandır veya sac ekmeği eşliğinde Bingöl Balı ve Gazık / Ğezık Kaymağı tüketimiyle kahvaltı yapılan dinlenme noktaları haline gelmiştir. Bu sayede Gazık / Ğezık Kaymağının ünü bölge dışında da yayılmıştır. Zamanla bu işletmeler, menülerini özellikle Bingöl Balı ve Gazık / Ğezık Kaymağı teması üzerine şekillendirerek Bingöl iline gelen ziyaretçilerin uğrak noktası haline gelmiştir.

Gazık / Ğezık Kaymağı, orta sertlikte ve esneklikte olup, orta kurulukta bir yapıya sahiptir. Bu dokusu sayesinde, diğer yoğurt tipi kaymaklara kıyasla bozulma veya parçalanma riski daha düşüktür. Kaymağın yüzeyi ince gözenekli, pürüzsüz ve homojen bir dokuya sahiptir. Dış kısmı hafif sarımtırak renkte, iç kısmı ise parlak beyaz tonlardadır. Tat profili itibarıyla hafif ekşimsi olup, taze süt aromasını barındırır ve ağızda kolayca dağılarak yumuşak bir yağlılık hissi bırakır.

Ürünü diğer kaymaklardan ayıran en belirgin fiziksel özellik, ince katmanlı ve yaprak şeklinde olmasıdır. Bu karakteristik yapı, kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel üretim tekniğinden kaynaklanır. İnce katmanlı olan kaymağın dilimlenen her bir parçasının iki ucu bir araya getirilerek üçgen veya kare şeklinde elle ters çevrilip katlanarak yaprak şekli verilir. Çelik tepsilerin üzerine yerleştirilen kaymak; nemini çekmesi, birbirine yapışıp dağılmaması ve akışkanlığının düşürülmesi amacıyla 4°C'de 30 dakika dinlendirildikten sonra tüketime hazır hale gelir. Bir kilogram Gazık / Ğezık Kaymağı üretimi için ortalama 60 litre çiğ süt kullanılır. Üretimde Türk Gıda Kodeksi'nin izin verdiği bileşenler dışında; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kesinlikle kullanılmaz.

Gazık / Ğezık Kaymağı, en az % 61 süt yağı içerir, en az % 75,5 oranında kuru madde, % 10,1 oranında protein, % 1,64 oranında kül, % 61,64 oranında yağ ve % 0,028 oranında laktik asit içeren bir süt ürünü olup, pH değeri en az 5,52'dir.

**Tablo 1. Gazik / Ğezik Kaymağının Bazı Fizikokimyasal Özellikleri**

Özellik	En Az	En Çok
Kuru Madde (g/100 g)	75,50	77,47
Toplam Asitlik (g/100 g) (Laktik Asit Cinsinden)	0,022	0,044
Protein (g/100 g)	10,10	17,62
Yağ (g/100 g)	61,64	62,71
Kül (g/100 g)	1,64	1,71
pH	5,50	5,55

Kuruca Köyünün toprakları dağlar ve ormanlarla kaplı olup, yeryüzü şekillerindeki eğim nedeniyle doğal kaynak suları açısından zengindir. Köyün florasında yer alan meşe, geven, kekik, sütleğen ve kar dikenini gibi bitkiler hayvancılık açısından büyük öneme sahiptir. Bölgedeki 2.265 metre yüksekliğindeki Kuruca Dağı ve 1.999 metre yüksekliğindeki Kavak Dağı, zengin bir bitki örtüsüne sahip olup, özellikle meşe, geven (*Astragalus* sp.), kekik (*Thymus* sp.), sütleğen (*Euphorbia* sp.), kar dikenleri (*Acantholimon* sp.) gibi türlere oldukça sık rastlanır. Sütü kullanılan inekler, ilkbahardan sonbahar sonuna kadar bu meralarda, kış aylarında ise bu otlaklardan elde edilen kurutulmuş otlarla beslenirler. Bu sayede üretim yıl boyunca doğal besleme döngüsüyle devam eder.

Bölgenin topoğrafik yapısı bir mikro klima özelliği oluşturur. Üretimde sütün meşe odunu ateşinde kaynatılması, kaymağa hafif bir tütüsü aroması kazandırarak lezzetini yoğunlaştırır. Kuruca Köyünde aktif sanayileşmenin olmayışı, çevresel kirliliği önleyerek daha sağlıklı bir üretim yapılmasını sağlar ve doğal dengeyi korur. Ayrıca bilinçsiz kimyevi ilaç ve gübre kullanımının olmayışı ile hayvan sulama ihtiyacının doğal kaynak sularından karşılanması Gazik / Ğezik Kaymağının kalitesini yükseltir.

Coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahip olan Gazik / Ğezik Kaymağı, Bingöl ili Merkez ilçesi Kuruca Köyü kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Taze çiğ süt, toz geçirmeyen beyaz ve ince tülbentten geçirilerek filtre edilir ve hacimce yaklaşık 10 litre olan taban kısmı geniş çelik tencerelere boşaltılır. Çelik tencerelerde bulunan süt, meşe bitkisinden elde edilen kuru odun ateşinde en az 92°C'de yaklaşık 10-12 dakika kaynatılır. Kaynamaya bırakılan süt, dibinin tutmaması ve suyunun buharlaştırılması için çelik kepçeler yardımıyla devamlı bir şekilde karıştırılarak göbek bağlama olarak da adlandırılan sütün kabarması işlemi gerçekleştirilir.

Kaynatma işlemi bittikten sonra süt geniş ve yayvan çelik leğenlere boşaltılarak çelik kepçeler yardımıyla köpürtme işlemi yapılarak köpüğün sütün yüzeyine çıkması sağlanır. Yüzeye çıkan köpük, sütün tüm yüzeyine eşit bir şekilde dağıtılarak çelik leğenin üzeri önce süzgeç ve onun üzeri de beyaz tülbent ile kapatılır. Bu sırada leğenin dış kenarları da kalın örtülerle sarılarak sütün geç soğuması ve mayalama işleminden sonra oluşacak kaymağın daha kalın bir tabaka haline getirilmesi desteklenir.

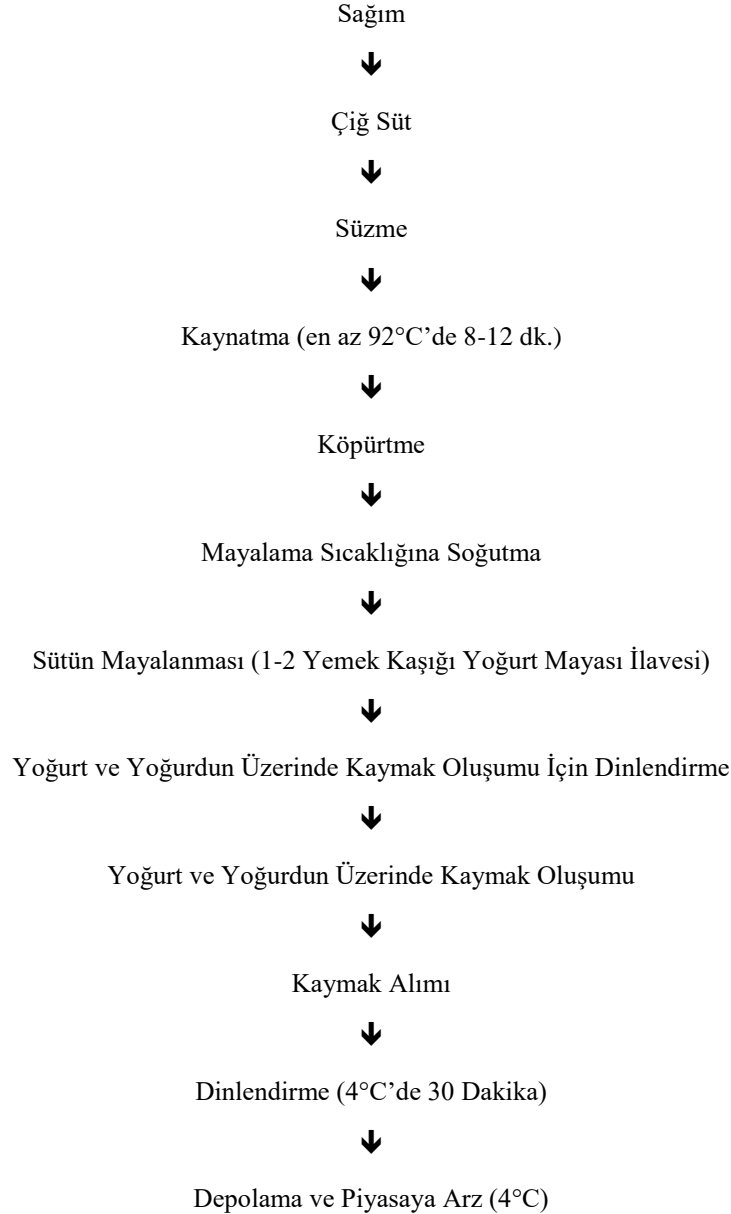
Daha sonra süt ılıncaya kadar (30-35 °C) beklenir. Süt ıldıktan sonra bir önceki günün yoğurdundan 1-2 yemek kaşığı yoğurt mayası ilave edilerek mayalama işlemi yapılır. Mayalama işlemi bittikten sonra üzeri süzgeç ve toz geçirmeyen beyaz ve ince tülbent ile kapalı olan tavadaki süt, 13-16 saat süre ile güneş ışığı almayan oda sıcaklığında olgunlaşma için dinlendirilir.

Yoğurt oluşumu için geçen süre sonunda yoğurdun üstündeki süzgeç ve tülbent alınır ve yoğurt tavasının etrafı çelik bir bıçak yardımıyla çizilerek kaymağın serbest hale geçmesi sağlanır. Daha sonra Gazik / Ğezik Kaymağının en belirgin özelliklerinden biri olan yaprak haline getirmek için yoğurdun üstünde oluşan kaymak tabakası yine çelik bıçak yardımıyla 4-6 eşit parçaya ayrılarak dilimlenir. Dilimlenen kaymağın her bir parçasının her iki ucu bir araya gelecek şekilde üçgen veya kare şeklinde elle ters çevrilip yaş tarafi iç kısma gelecek şekilde katlanarak çelik tepsilerin üzerine yerleştirilir. Ardından 30 dakika boyunca 4°C'lik buzdolabında kaymak katmanlarının birbirine yapışıp dağılmaması ve akışkanlığının azaltılması için dinlenmeye bırakılır.

Dinlenme aşamasının ardından servis veya paketlemeye hazır hâle gelen Gazik / Ğezik Kaymağı, servis edilecekse şekli bozulmadan, tercihen porselen tabağıa alınarak sunulur. Paketlenecek ise; Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğı'ne uygun hava geçirmeyen plastikten üretilmiş ambalajlarla paketlenir ve 4°C'de depo edilir.

Gazik / Ğezik Kaymağı üretiminde herhangi bir endüstriyel yöntem kullanılmaz ve bu nedenle raf ömrü kısadır. Raf ömrünü uzatmak için ürünün hava ile temasını kesecek şekilde uygun ambalajlarda paketlenmesi ve kapalı kaplar içerisinde satışa sunulması gerekir. Gazik / Ğezik Kaymağı 4°C'de 4-5 gün, kış aylarında ise 6-7 gün kadar muhafaza edilebilir.

Gazik / Ğezik Kaymağı üretim akış şeması aşağıdaki gibidir.



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

Gazik / Ğezik Kaymağı'nın coğrafi sınır içerisinde üretimi uzun bir geçmişe dayanır. Hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Gazik / Ğezik Kaymağı'nın üretildiğı coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple Gazik / Ğezik Kaymağı'nın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Gazık / Ğezık Kaymağının denetimi, Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası, Bingöl Üniversitesi ve Bingöl Ziraat Odasından birer kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan sütün yörede yetiştirilen ineklerden elde edilip edilmediğinin kontrolü,
- Ürünün üretim metoduna uygunluğu,
- Ürünün yağ oranının uygunluğu,
- Ürünün servis ve paketlenme aşamalarının uygunluğu,
- Ürünün depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu,
- Gazık / Ğezık Kaymağı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

### 1. Osmancık Domates Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1838
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.04.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2025/000030
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.02.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Osmancık Domates Kavurması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Osmancık Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çorum ili Osmancık ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Osmancık Domates Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Domates Kavurması; domates, pirinç, bulgur, soğan, sarımsak, biber, salça, baharat, sıvı yağ, tereyağı ve maydanoz kullanılarak hazırlanan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir yemektir.

Özellikle sonbahar ve yaz aylarında taze yeşil domates kullanılarak yapılan ve yaygın olarak tüketilen bir yemektir. Osmancık Domates Kavurmasının; hazırlanmasında kullanılan yeşil domates, yemeğe ekşi-mayhoş tat özelliğini kazandırır. Domatesin kendi suyuyla yemeğin/eklenen pirinçlerin pişirilmesi, yemeğe ilave su konulmaması ve yemeğin az sulu olarak hazırlanması Osmancık Domates Kavurmasının başlıca özellikleridir.

Çorum ili Osmancık ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Domates Kavurması günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Halk arasında domates kavurması yemeği olarak da bilinen Osmancık Domates Kavurması geçmişten günümüze kadar Çorum ili mutfağında yeşil domates ile pirincin birlikte kullanılması ile hazırlanan, bu bakımdan farklılaşan üretim metodu ile bilinir.

Osmancık Domates Kavurması hazırlanması ve üretim aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Domates Kavurması üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Osmancık Domates Kavurması İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 500 g yeşil domates,
- 100 g kırmızı domates,
- 100 g kuru soğan,
- 100 g kavrulmuş kıyma (isteğe bağlı),
- 50 g pirinç,
- 50 g bulgur (isteğe bağlı),
- 50 g biber (isteğe bağlı),
- 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı),
- 50 g salça (domates salçası ve/veya biber salçası),
- 25 g tereyağı,
- 20 g ayıklanmış sarımsak (isteğe bağlı),

- 10 g ayıklanmış maydanoz (isteğe bağlı),
- 10 g pul kırmızıbiber,
- 10 g tuz,
- 5 g karabiber.

#### Osmancık Domates Kavurmasının Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere içerisine; sıvı yağ, tereyağı, doğranmış kuru soğan, biber ve sarımsak konularak kavrulur. Sırasıyla; doğranmış kırmızı domatesler, salça, kıyma da eklenerek ortalama 5 dakika kavurulur. Elma dilimi şeklinde kesilmiş ve soyulmuş taze yeşil domatesler de tencereye konulur.

Hazırlanan karışıma yıkanmış pirinç, tuz, pul kırmızıbiber, karabiber ve isteğe bağlı diğer bileşenler de eklenerek ortalama 15 dakika kadar kısık ateşteki ocakta pişirilir. Osmancık Domates Kavurmasının az sulu olmasına, pirinçlerin domates suyunda yeteri kadar pişmesine dikkat edilir.

Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanmasındaki bu üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanmasında kullanılacak domatesler ve pirinçler tercihen Çorum ilinden temin edilir.

#### Servis:

Osmancık Domates Kavurmasının; pişirildikten sonra ortalama 10 dakika dinlendirilerek, isteğe bağlı soğuk ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Ayrıca Osmancık Domates Kavurmasının üzerine isteğe bağlı olarak süsleme amaçlı maydanoz da konularak servisi yapılabilir.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Osmancık Domates Kavurmasının; üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Osmancık Domates Kavurmasının tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii 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 Osmancık Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Domates Kavurması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

## 2. Erzurum Paça Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1839
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.04.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2025/000048
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.02.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Paça Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Erzurum Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Murat Paşa Mah. Merkezi Yönetim Cad. ERZURUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Paça Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Paça Çorbası; su, paça, tuz, sarımsak, sirke, limon suyu, baharat, nohut ve pirinç kullanılarak hazırlanan Erzurum iline özgü bir çorbadır.

Erzurum Paça Çorbasının tarihçesinde; halk arasında yaygın olarak yapılmasıyla alışlagelmiş adıyla “ayak paça çorbası” olarak da bilinir.

Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Erzurum Paça Çorbası özellikle kış aylarında olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra özel günlerde de ikram edilir ve tüketilir.

Erzurum Paça Çorbasının üretiminde koyun ve/veya sığır paçası kullanılır. Özellikle bu bileşenlerin seçimi ve hazırlanması üretim metodu bakımından önem arz eder. Erzurum Paça Çorbasının kıvamında hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Erzurum Paça Çorbasının üretildiği; Erzurum ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Erzurum Paça Çorbasının Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (10 Kişilik):

- 3 litre su,
- 1,5 kg koyun ve/veya sığır paçası,
- 250 g haşlanmış nohut ve/veya pirinç (isteğe bağlı),
- 20 g tuz,
- 10 ml sirke ve/veya limon suyu (isteğe bağlı),
- 10 g sarımsak,
- 5 g defneyapağı (isteğe bağlı),
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 5 g nane (isteğe bağlı),
- 2 g karabiber (isteğe bağlı).

#### Erzurum Paça Çorbasının Hazırlanması ve Servisi:

Üretimde kullanılacak koyun ve/veya sığır paçaları başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı olmak üzere ilgili gıda mevzuatına uygun olarak seçilir ve temizlenir.

Erzurum Paça Çorbasının hazırlanmasında özellikle paçaların seçimi, işlenmesi ve pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın veya tencerenin içerisine su, paça ve tuz konulur. Tencere ocağın üzerine alınır ve paçalar iyice kaynatılır, kemik ve üzerindeki kısımların birbirinden ayrılması ve pişirilmesi sağlanır.

Piştirilmesi tamamlanan paçalar kemiklerinden ayrılır. Tencerede kalan su süzülür. Kemiklerinden ayrılan et, yağ, kolajen bağ doku vb. kısımlar ufak parçalar halinde doğranır. Bunlar ayrı bir kap içerisine konular, isteğe bağlı olarak diğer bileşenlerde ilave edilir. Hazırlanan karışım kıvamlı bir yapı kazanana kadar ocakta kaynatılır ve piştirilir.

Piştirilmesi tamamlanan Erzurum Paça Çorbası servis tabaklarına alınır. Üzerine isteğe bağlı olarak sirke, limon suyu, nane, pul kırmızıbiber vb. konularak servisi yapılır.

Erzurum Paça Çorbasının, sıcak ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Erzurum Paça Çorbası; hazırlanması ve piştirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Erzurum ili ün bağı bulunan Erzurum Paça Çorbasının üretim aşamaları, Erzurum ilinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Erzurum Büyükşehir Belediyesi ile Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii 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 Erzurum Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Erzurum Paça Çorbası hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Erzurum Paça Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

### 3. Ordu Çakıldak Fındığı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.04.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1840
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.04.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000129
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.04.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ordu Çakıldak Fındığı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Ordu ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Ordu Çakıldak Fındığı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Çakıldak Fındığı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Çakıldak Fındığı Latince tür adı *Corylus avellana L.-Corylus maxima* Mill. olan Ordu ilinde yaygın olarak yetiştirilen fındıktır.

Genellikle 4'lü çotanak oluşturur ve zurufları meyve boyunun 1,5 katı büyüklüktedir. Meyve kabuğu açık kahverengi renkte olup kolay kırılır. Tabla kısmı geniş, düz ve dışa nispeten bombe yapmıştır. İç meyve, kabuk içerisini iyice doldurur. Meyve etine yapışık, damarlı ve kalınca zarları bulunur. Meyve eti fildişi renkte, gevrek ve göbek boşluğu orta derecede büyüktür.

Ordu, Karadeniz'e paralel uzanan dağları ve kendine özgü coğrafi yapısıyla Karadeniz ikliminin tipik özelliklerini gösterir. Bu sayede Ordu ili, aşırı yüksek ve düşük sıcaklıkların nadiren görüldüğü mutedil bir iklim yapısına sahiptir. Her mevsim yağış alması, nem oranının yüksek olması ve sıcaklık dalgalanmalarının az olması Ordu Çakıldak Fındığının stres yaşamadan büyümesini sağlar. Ordu Çakıldak Fındığı genellikle orta ve yüksek rakımlarda yetiştirilir; bu rakımlar meyvenin gelişim süresini uzatır ve daha fazla besin birikimini sağlar, daha iri ve dolgun iç oluşumunu destekler. Bu şartlar Ordu Çakıldak Fındığına uzun ve stressiz bir beslenme dönemi sunarak fiziksel özellik bakımında kabuğunun ince ve iç dolgunluğunun yüksek; kimyasal özellik bakımından ise protein ve antioksidan içeriğinin yüksek olması üzerinde doğrudan etki eder. Ordu Çakıldak Fındığı, geç uyandığından ilkbaharın geç donlarından az zarar görür, iklim ve toprak koşullarına kolaylıkla uyum sağlar ve verimi yüksektir. Randımanı %45-60 ve yağ oranı %50-65'tür.

Tablo. Ordu Çakıldak Fındığının fenolik, morfolojik, pomolojik ve kimyasal özellikleri

Meyve özellikleri	En az	En çok
Kabuk kalınlığı (mm)	0,66	1,15
Kabuklu meyve uzunluğu (mm)	12,09	20,05
Kabuklu meyve genişliği (mm)	13,8	20
İç büyüklüğü (mm)	8,02	18,3
Meyve ağırlığı (g)	1,32	2,12
İç ağırlığı (g)	0,59	1,25
Göbek boşluğu (mm)	0,9	4,36
İç oranı (randıman) (%)	45	60
Boş meyve oranı (%)	3	6,37
Buruşuk iç oranı (%)	3,25	6,08
Çift iç oranı	0,13	0,53
Yağ oranı (%)	50	65

Liflilik	Az lifli
----------	----------

### **Üretim Metodu:**

Ordu Çakıldak Fındığı üretim aşamalarına aşağıda yer verilmiştir:

#### Tarla/Bahçe Tesisi:

Ordu Çakıldak Fındığı her arazide ekonomik olarak yetişmez. Fındık bahçesi kurulurken öncelikle bahçenin kurulacağı yerin iklim ve toprak özelliklerinin bilinmesi gerekir.

#### İklim ve Toprak İsteği:

Ordu Çakıldak Fındığı en uygun yıllık ortalama sıcaklığın 13-16 °C olduğu yörelerde yetişir. Ayrıca bu yörelerde en düşük sıcaklığın -8, -10 °C'yi ve en yüksek sıcaklığın ise 36-37 °C'yi geçmemesi gerekir. Yıllık yağış toplamının 700 mm'nin üstünde olması ve yağışın aylara dağılımının dengeli olması gerekir. Ordu Çakıldak Fındığı en iyi besin maddelerince zengin, tınlı-humuslu ve derin topraklarda gelişme gösterir.

#### Dikim:

Dikim için en uygun olan zaman Sonbahar aylarıdır. Kışı sert geçen yörelerde ve dikime geç kalınması halinde şubat-mart aylarında da dikim yapılabilir. Ordu Çakıldak Fındığı kök sürgünü oluşturan bir bitkidir. Belli kurallar dâhilinde üretimi bu sürgünlerle yapılmaktadır. Dikimde kullanılacak olan kök sürgünlerinde şu özellikler aranmalıdır:

- Ocakların güneş gören, pişkin, hastaliksız ve 1-2 yaşında olmaları,
- İyi teşekkül etmiş tomurcuklara sahip olmaları,
- Kök teşekkülü iyi olan ve ocak içerisine yakın olmayan yerlerde gelişme gösteren kök sürgünlerinin olması.

Bu özelliklere sahip kök sürgünleri seçildikten sonra köklere zarar vermeden çepin ile çıkarılmalıdır.

Alınan bu kök sürgünlerinde dikimden önce "Dikim Budaması" yapılmalıdır. Dikim budamasında yaralı ve zedelenmiş olan kökler sağlam doku noktasından kesilmeli, uzun olan kökler kısaltılmalıdır. Fidanlar yaklaşık 35-40 cm uzunluğunda ve bir göz üzerinden tırnak bırakılmadan, gözün ters istikametinden budama makası ile kesilmelidir. Hazırlanan bu fidanlar bekletilmeden daha önce hazırlanan dikim çukurlarına dikilmelidir.

Ordu Çakıldak Fındığı için kullanılan dikim sistemleri ocak dikim sistemi, çift dikim sistemi ve tek gövde dikim sistemi olarak sıralanabilir.

#### Sulama:

Fındık bitkisi, genellikle yaz aylarında daha fazla suya ihtiyaç duyar. Fakat meyve oluşumu döneminde suya olan talebi artar. Ortalama olarak ise bir sulama işlemi sırasında fındık bitkisine 10 ila 20 litre su verilir. Fındık fidanları dikildikten sonra köklerin yerleşmesi ve gelişmesi için düzenli sulanmalıdır. Bundan dolayı ilk 1-2 yıl boyunca sık sulama yapılmalıdır. Ancak ilk süreçte toprak nemli tutulmalı ama aşırı sulamadan da kaçınılmalıdır. Hasat ve dinlenme dönemlerinde ise sulama miktarı aylara göre değişebilir. İlk yıllarda düzenli ve yeterli sulama gerektirir. Meyvenin oluştuğu ve hasat dönemde ise daha fazla suya ihtiyaç duyar. Buna rağmen yaz aylarında sulama sıklığı artar. Bunun için bitkiler haftada bir veya 7-10 günde bir sulanmalıdır. Dinlenme döneminde daha az suya ihtiyaç duyar.

Ordu Çakıldak Fındığı için kullanılan sulama yöntemleri damlama sulama yöntemi, yağmurlama sulama yöntemi ve çizgi sulama yöntemidir.

#### Gübreleme:

Ordu Çakıldak Fındığı üretiminde belirtilen aylara göre dikkat edilmesi gereken hususlar şunlardır:

- Kireç kasım-aralık aylarında kullanılabilir.
- Aralık, ocak, şubat aylarında, ahır gübresi, fosforlu ve potasyumlu gübreler kullanılabilir.

- Azotlu gübrelerin tavsiye edilen miktarının yarısı bu ay içinde kullanılır.
- Mayıs ayının ortasından itibaren önerilen azotlu gübrenin ikinci yarısı kullanılabilir.
- Kök sürgünü (ışkın) temizliği yapılabilir.

#### Zirai Mücadele:

Ocak ve şubat aylarında kozalak akarlarının oluşturduğu kozalaklar toplanıp bahçe içinde yığınlar halinde bırakılabilir; diğer zararlılarla bulaşık dallar kesilip yakılabilir. Virgül kabuklu bitine karşı ilaçlı mücadele yapılabilir. Fındık zararlılarına karşı mekanik mücadele yapılır.

Mart ve nisan aylarında tomurcuklar patlamadan önce olmak şartıyla virgül kabuklu biti mücadelesi yapılabilir (önceki aylarda yapılmamış ise). Tomurcuklar patlamaya başlarken bakteriyel yanıklık hastalığına karşı ilaçlama yapılabilir. Ay sonuna doğru fındık gal sineğine karşı (ilk ilaçlamadan 20 gün sonra ikinci ilaçlama yapılmalı) ve fındık yaprak delenine karşı ilaçlama yapılabilir. Bu ayda hava sıcaklığı 18–20 °C'ye ulaştığında bahçelerde yeni dalkıran galerileri tespit edilirse bu zararluya karşı bir ilaçlama yapılmalıdır. Bu süreçte yabancı ot mücadelesine başlanabilir.

Mayıs ayında meyveler mercimek iriliğini (3-4 mm) alınca fındık kurduna karşı ilaçlama (bahçede fındık yeşil kokarcası da varsa her iki zararluya karşı etkili ilaçlar kullanılmalı) yapılabilir. Yabancı ot mücadelesine devam edilebilir. Bu ayın ortasından itibaren önerilen azotlu gübrenin ikinci yarısı kullanılabilir. Kök sürgünü (ışkın) temizliği yapılabilir. Fındık teke böceği (uçkurutan)'ne karşı mücadele yapılabilir.

Haziran ayında Amerikan beyaz kelebeğine karşı mücadele yapılabilir. Ay sonunda fındık koşnillerine karşı ilaçlama yapılabilir. Dalkıran mücadelesi için bahçelere kitlesel tuzakları asılmalı; haftalık tuzak kontrolleri yapılarak tuzaklardaki çekiciler yenilenmelidir; yakalanan ergin sayısında ani bir yükseliş görüldüğünde bir ilaçlama yapılmalı (bu dönem yaklaşık haziran sonu temmuz başına denk gelir); ilacın etki süresine bağlı olarak ikinci ilaçlama gerekebilir. Yabancı ot mücadelesi yapılabilir.

Temmuz ayında bahçelerdeki yoğunluk durumuna göre fındık yeşil kokarcasına karşı bir ilaçlama yapılabilir. Dalkırana karşı yapılan ilaçlamanın etki süresi dikkate alınarak ikinci bir ilaçlama yapılabilir. Kitlesel tuzakların kontrolüne devam edilir. Yabancı ot mücadelesine devam edilir. Analiz için yaprak örneklerinin bu ayın ikinci yarısında alınması gerekir. Toprak örnekleri ise bu dönemden aralık ayı sonuna kadar olan dönemde alınabilir.

#### Hasat:

Ağustos ayında fındık hasadına başlanır. Hasat edilen ürünün harman ve kurutma işlemleri yapılır. Hasadın bittiği bahçelerde fındık filiz güvesine karşı ilaçlama yapılabilir. Ay sonunda bakteriyel yanıklığa karşı ilk ilaçlama yapılabilir. Analiz için toprak örnekleri alınabilir. Eylül ayında Hasat ve harman işlemlerine devam edilir. Bir önceki ay yapılmamış ise fındık filiz güvesine karşı bir ilaçlama ve bakteriyel yanıklığa karşı ilk ilaçlama yapılabilir. Mayıs böceğine karşı toprak ilaçlaması yapılabilir. Budama ve kök sürgünleri temizliği yapılabilir. Analiz için toprak örnekleri alınabilir.

#### Depolama ve Muhafaza Koşulları:

Hasat edildikten sonra en fazla %12 nem içerene kadar kurutulan kabuklu fındıklar ya pazara götürülüp satılmakta ya da üretici tarafından ihtiyacına göre bir süre evlerinin bir köşesinde veya bir depoda bekletilir. Depo olarak kullanılacak olan yer serin, kuru ve havalanabilir nitelikte olmalıdır. Bu şartlarda fındık en fazla 1 yıl özelliğini kaybetmeden muhafaza edilebilir. Sıcaklığın yükselmesi acılaşmaya, nispi nem oranının artması da küflenmeye yol açabilir. Fındık kesinlikle havanın nispi rutubetinden etkilenerek şekilde açık depolarda muhafaza edilmemelidir. Özellikle fındıkların jüt çuvallarda veya dökme olarak bekletildiği depoların şu özellikleri taşıması gerekir.

Havalandırılmalarının yapılabilmesi için karşılıklı penceresinin olması ve bu pencerelerin uçucu depo zararlılarının girişlerine engel olacak şekilde ince tel ızgaralarla kaplı olması,

- Sıcaklığın 15-20 °C'yi aşmaması ve genelde serin olması,
- Herhangi bir duvarının toprakla temas etmemesi,
- Kapı altlarının fare girişlerine engel olacak şekilde kapanabilmesi,
- İçlerinden gerek temiz gerekse pis su borularının geçmemesi,

- Çatılarının aşırı sıcak ve soğuğu geçirmemesi,
- Çatı sundurmalarının deponun yan duvarlarının yağın yağmurlardan ıslanıp nemi içeri vermeyecek şekilde yapılmış olması,
- İç ve dış duvarının sıvalı olması gerekir.

Ordu Çakıldak Fındığının uzun süre muhafazası için soğuk hava depoları kullanılır. Depo sıcaklığı 2-4 °C, nispi nemi de %55-60 olmalıdır. Zamanından önce hasat edilmiş, iyi kurutulmamış ve fazla nemli fındıkların muhafazası güç olup bunlarda muhafaza esnasında küflenme, acılaşıma, kızışma olur. Çünkü böyle fındıklarda depolama sırasında yağlar değişikliğe uğrayarak oleik, palmitik ve stearik serbest yağ asitleri oluşturur ve sonuçta acılaşıma meydana gelir. Ayrıca erken toplama, hatalı harmanlama ve uygun olmayan depolama koşulları aflatoksin oluşumuna da neden olabilir. Fındıklar pazara kabuklu veya iç fındık halinde sunulurlar. Türkiye, dış pazarlara nispeten uzak olduğu için, fındık ihracatımız daha çok iç fındık olarak yapılır. Bunun için satılacak fındıklar boylanarak, kırma değirmenlerinde kabukları kırılır. İç fındıklar tekrar boylanarak pazarlanır, ihraç edilecek fındıklar TSE standartlarına göre hazırlanır.

Üretim bölgelerinde Ordu Çakıldak Fındığı, genellikle adi depolarda 15°C ile 20°C sıcaklık koşullarında depolanır. Bu depoların sıcaklık ve bağıl nemleri, yörenin iklim özelliğine göre değişmekte ve fındık depolanması için gerekli olan uygun düzeylerde tutulmamaktadır. Sonuçta, depolanmış fındığın niteliği belirli bir sürede bozularak satış değerini kaybedebilir. Hasattan sonra fındığın, niteliği bozulmadan uzun süre depolanabilmesi için sıcaklık, bağıl nem, havalandırma miktarı kontrollü depolarda saklanmalıdır. Fındıklar, iyice kurutulduktan sonra hava geçirmeyecek şekilde kapatılan plastik torbalara konularak adi depolarda kalite bozulmadan uzunca bir süre depolanabilir.

#### Piyasaya Arz:

Ordu Çakıldak Fındığı; kabuklu, kabuksuz (çiğ iç), beyazlatılmış, kavrulmuş, tuzlanmış, kıyılmış veya fındık unu halinde ürüne işlenir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda piyasaya sunulur.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman kişilerin 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; Ordu Çakıldak Fındığı üretiminde kullanılan fındık çeşidinin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Ordu Çakıldak Fındığı ibaresinin ve menşe adı 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. İskilip Su Kabağı Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.06.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1841
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.04.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2025/000167
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.06.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: İskilip Su Kabağı Yemeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: İskilip Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenicami Mah. 1. Sok. İskilip ÇORUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çorum ili İskilip ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: İskilip Su Kabağı Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Su Kabağı Yemeği; su kabağı ve sığır eti ile hazırlanan Çorum ili İskilip ilçesinin adıyla özdeşleşmiş ekşili bir et yemeğidir.

Çorum ili İskilip ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan İskilip Su Kabağı Yemeği, günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle misafir ağırlama, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

İskilip Su Kabağı Yemeği; genellikle su kabaklarının hasat edildiği aylarda hazırlanan ve tüketilen bir yemektir. Ayrıca bu yemeğin hazırlanmasında kurutulmuş, dondurulmuş ya da konserve edilmiş su kabakları da kullanılabilir.

İskilip Su Kabağı Yemeğinin kıvamında hazırlanması, başta sığır eti ve diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; İskilip Su Kabağı Yemeğinin üretildiği, Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### İskilip Su Kabağı Yemeği İçin Bileşenler Listesi (6 kişilik):

- 1,5 kg su kabağı,
- 300 g sığır eti,
- 250 g domates (isteğe bağlı),
- 250 ml su,
- 100 g kuru soğan,
- 100 g domates salçası veya biber salçası,
- 30 g ayıklanmış maydanoz, dereotu, nane (isteğe bağlı),
- 10 g tuz,
- 5 g limon tuzu,
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

#### İskilip Su Kabağı Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Su kabakları kabukları soyulup iç kısmındaki çekirdekleri temizlendikten sonra doğranır. Doğranmış su kabakları ayrı bir tencerede 10 dakika kadar haşlanır. Diğer tarafta ince doğranmış kuru soğan, tereyağı ve salça iyice kavrulur. Üzerine sığır eti konulur ve yaklaşık 5 dakika kadar kavurmaya devam edilir.

Haşlanan su kabakları süzülerek bu karışım ile birleştirilir ve yeterince kavrulur. Üzerine sıcak su ve diğer bileşenler de eklenir ve kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Servise hazır hale gelen İskilip Su Kabağı Yemeğinin, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Süsleme amaçlı ve isteğe bağlı olarak İskilip Su Kabağı Yemeğinin üzerine; maydanoz, dereotu, nane ve pul kırmızıbiber konulabilir.

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

Çorum ili İskilip ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan İskilip Su Kabağı Yemeği, hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunan İskilip Su Kabağı Yemeğinin tüm üretim aşamaları; Çorum ili İskilip ilçesinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

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

Denetime esas kriterler aşağıda verilmektedir:

- İskilip Su Kabağı Yemeği hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- İskilip Su Kabağı Yemeği üretim metodunun uygunluğu,
- İskilip Su Kabağı Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımının 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. İskilip Tepsisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.06.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1842
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.04.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2025/000168
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.06.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: İskilip Tepsisi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: İskilip Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenicami Mah. 1. Sok. İskilip ÇORUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çorum ili İskilip ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: İskilip Tepsisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Tepsisi; kırmızı et, yağ, domates, sarımsak, kuru soğan, biber ve tuz ile hazırlanan Çorum ili İskilip ilçesi ile özdeşleşmiş bir et yemeğidir. Halk arasında yaygın olarak ‘İskilip Tepsi Kebabı’ olarak da bilinir. Yemeğin lezzet ve kıvamını sağlayan temel unsurlar, tepsi içerisinde ve taş zeminli fırınlarda yeteri kadar pişirilmesidir.

İskilip Tepsisinin tarihçesinde; halk arasında imece usulü olarak hazırlandığı, mahalle fırınlarında pişirildiği, özellikle yaz aylarında ekmek, kavun, karpuz ve üzüm ile birlikte tüketildiği ve servisinin yapıldığı bilinir. İskilip Tepsisinin; evlerden ziyade özellikle ilçedeki başta kasaplar olmak üzere esnaf tarafından hazırlandığı, esnaf arasında sırayla yapılarak esnaf tarafından öğle yemeği olarak tüketildiği bilinir.

Çorum ili İskilip ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan İskilip Tepsisi, öğle yemeği olarak tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

İskilip Tepsisinin kıvamında hazırlanması, bu yemeğe tadını veren başta kırmızı et (tercihen kuzu eti) ve diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle İskilip Tepsisinin üretildiği, Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### İskilip Tepsisi İçin Bileşenler Listesi (6 kişilik):

- 1 kg kırmızı et (tercihen kuzu eti),
- 500 g domates,
- 200 g kuyruk yağı, iç yağı veya tereyağı,
- 250 g kuru soğan,
- 100 g yeşilbiber veya kapyra biber,
- 50 g sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g pul kırmızıbiber veya karabiber (isteğe bağlı).

#### İskilip Tepsisi Hazırlanması ve Servisi:

Bir tepsi içerisine önce; ince doğranmış kuru soğan, biber ve sarımsaklar eşit şekilde yayılır. Üzerine haşlanmış kırmızı et yerleştirilir, en üstte doğranmış domates, tuz ve yağ olacak şekilde tepsinin dizilimi tamamlanır.

İskilip Tepsisi; taş zeminli fırınlarda yaklaşık 2 saat pişirilir. Etlerin kurumaması için pişirme işlemi devam ederken tepsinin birkaç kez karıştırılması gerekir.

Servise hazır hale gelen İskilip Tepsisinin, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. İskilip Tepsisinin üzerine isteğe bağlı olarak; karabiber veya pul kırmızıbiber eklenerek tüketilebilir.

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

Çorum ili İskilip ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan İskilip Tepsisi; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunan İskilip Tepsisinin tüm üretim aşamaları Çorum ili İskilip ilçesinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

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

Denetime esas kriterler aşağıda verilmektedir:

- İskilip Tepsisinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- İskilip Tepsisi üretim metodunun uygunluğu,
- İskilip Tepsisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımının 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. 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. Şemdinli Balı

199 sayılı ve 16.05.2025 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2019/106 numaralı Şemdinli Balı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

##### a) Değişiklikler:

###### • Denetleme:

“Gerek görülmesi halinde ürünün, Tablo 1’de belirtilen özelliklere uygunluğu da denetlenir.”

ifadesi;

“Gerek görülmesi halinde; ürünün Tablo 1’de yer alan özelliklere uygunluğunun yanı sıra, polen analizi yoluyla baskın bitki polenleri de denetime tabi tutulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

##### b) Başvurunun Son Hali:

###### Şemdinli Balı

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

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Tablo 1. Şemdinli Balının bazı özellikleri

Kriter	Değer
Nem	% 15 - 18,5
Sakaroz	0 - 3 g / 100 g
Fruktoz + Glukoz	67 - 75 g /100 g
Serbest asitlik	10 - 25 meq / kg

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

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

### Üretim Metodu:

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

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

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

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

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

Şemdinli Balı üretiminde *Apis mellifera meda* ırkı arılar kullanılır. Bu arılar ırk özellikleri nedeniyle erken ilkbaharda oldukça hızlı bir şekilde gelişir. Koloni, haziran ayı başında hızla gelişmeye başlayıp temmuz ayındaki bal akış dönemine en güçlü, 21. gününü tamamlamış, nektar, polen, propolis ve su toplama kabiliyetine erişmiş tarlacı arı popülasyonu ile girerek en fazla bal stokunu sağlayabilir. Bal hasadından sonra, bal stokunu uzun kış

aylarında ekonomik olarak değerlendirmek için yeniden yavru üretimini azaltırlar. Arıların kışlıklarından çıkarıldığı mart - nisan aylarında ilkbahar beslemesine kek ve polen gibi katı yemler ile başlanır. Sıcaklık durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artış oranına bağlı olarak önce koyu (2 birim kristalize şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim kristalize şeker / 1 birim su) şurupla beslemeye bal akış dönemine kadar devam edilir.

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

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

Varroa (parazitinin sebep olduğu arı hastalığı) mücadelesi yılda iki defa yapılır. İlk mücadele, petek gözlerindeki yavru oranının en az olduğu arıların, kışlaklardan çıkarıldığı mart - nisan aylarında yapılır. İkinci mücadele ise bal hasadından sonra, petek gözlerindeki yavru oranının en düşük olduğu dönem olan eylül ayında yapılır. Varroa mücadelesi için kullanılan ilaçların ruhsatlı olması gerekir. Ruhsatlı ilaçlar, prospektüsünde belirtilen talimatlara uygun şekilde kullanılmalıdır.

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

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

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

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

#### **Denetleme:**

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

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

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

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

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

denetlenir. Gerek görülmesi halinde; ürünün Tablo 1'de yer alan özelliklere uygunluğunun yanı sıra, polen analizi yoluyla baskın bitki polenleri de denetime tabi tutulur.

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. İbradı Enek Pekmezi

197 sayılı ve 15.05.2025 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2024/000069 numaralı İbradı Enek Pekmezi ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

### a) Değişiklikler:

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

Başlık altında yer alan İbradı Enek Pekmezinin Kimyasal Özellikleri isimli tabloya aşağıdaki bilgiler eklenmiştir.

HMF	2,75-26.,51
Toplam Fenolik Madde (g GAE/100 g)	1,86-2,11
Toplam Flavonoid Madde (g Kateşin eşdeğeri/100g)	1,32-1,47
Antioksidan Aktivite (Trolox Eşdeğeri/100g)	9,96-10,76

### b) Başvurunun Son Hali:

#### İbradı Enek Pekmezi

**Başvuru No** : C2024/000069  
**Başvuru Tarihi** : 16.02.2024  
**Coğrafi İşaretin Adı** : İbradı Enek Pekmezi  
**Ürün / Ürün Grubu** : Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti  
**Başvuru Yapan** : İbradı Kaymakamlığı  
**Başvuru Yapanın Adresi** : Aşağı Mah. Millet Cad. No:0 Hükümet Konağı  
**Coğrafi Sınır** : Antalya ili İbradı ilçesi  
**Kullanım Biçimi** : İbradı Enek Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında İbradı Enek Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İbradı Enek Pekmezi; servigiller familyasına ait bir ardıç türü olan *Juniperus drupacea Labillardiere* eneklerinden (meyvelerinden) elde edilir. Bu meyveler anatomik birer kozalaklıdır. Bu ardıç türü Toroslarda yaklaşık 600 metre ile 1700 metre arasındaki yükseltilerde yetişir. Pekmez çıkarılan ardıç türüne Batı Toroslarda “enek ağacı” denilir.

İbradı Enek Pekmezinin üretiminde, açık gri renkli bir mum tabakası ile kaplı koyu kan kırmızı, bordoya çalan renkte olan olgunlaşmış enekler kullanılır. Olgunlaşmamış enekler yeşil renklidir. Enekler eylül-ekim aylarında olgunlaşır. 7 kg enekten yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.

Tablo 1. İbradı Enek Pekmezinin kimyasal özellikleri

Kimyasal Özellik	Mineraller (mg / kg)		
Suda çözümlü kuru madde (g / 100) (Brix)	60,1-72,8	Potasyum (K)	13146,15-21993,851
pH	5,36-6,17	Fosfor (P)	382,264-1246,34
Glukoz (%)	8,84-23,57	Magnezyum (Mg)	654,26-1391,219
Fruktoz (%)	8,33-20,27	Kalsiyum (Ca)	814,39-3241,6
Toplam kül	4,42-5,08	Sodyum (Na)	72,942-153,79
Sakkaroz (%)	8,97-31,78	Demir (Fe)	3,10-7,6
Toplam şeker (%)	45,12-54	Çinko (Zn)	2,94-8,27
HMF	2,75-26.,51	Mangan (Mn)	8,5-46,5
Toplam Fenolik Madde (g GAE/100 g)	1,86-2,11	Bakır (Cu)	1,08-2,85

Toplam Flavonoid Madde (g Kateşin eşdeğeri/100g)	1,32-1,47		
Antioksidan Aktivite (Trolox Eşdeğeri/100g)	9,96-10,76		

İbradı ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahip olan İbradı Enek Pekmezinin üretildiği İbradı ilçesi ile ün bağı bulunur.

#### **Üretim Metodu:**

**Eneklerin (kozalakların) toplanması:** İbradı Enek Pekmezinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen enek ağacının enekleri kullanılır. Ağaçlardan dökülen eneklerin, koyu kan kırmızı, bordoya çalan renkte, tam olarak olgunlaşmış olanları nisan - ekim ayları arasında toplanır. Yaklaşık 7 kg'dan 1 kg pekmez elde edilir.

**Yıkama:** Enekler kırılmadan önce yıkama işleminden geçirilir.

**Kırma:** Olgun kozalaklar, geleneksel usulde, bir taş üzerinde tokmak (meşe ağacından yapılmış bir alet) ile vurulup kırılır ve parçalanır. Bu işlem bir kırma makinesiyle de yapılabilir.

**Özünün çıkarılması:** Kırılan enekler katran ağacından yapılmış "Şarhmana" adı verilen dikdörtgen şeklindeki tahta varillerde 2 gün kadar bekletilir. Bu suya 50 kg kırılmış enek için 2 kg meşe küllü ilave edilir. Meşe küllü eklenmesi ile eneklerin buruk / acı tadının giderilmesi amaçlanır.

**Pekmezin hazırlanması:** Özünü alan meşe küllü su, süzülerek bakır kazanlara alınır. Odun ateşinde yaklaşık 100-110 °C sıcaklıkta rengi koyulaşmış kıvam alıncaya kadar 8-10 saat kaynatılır. Kaynatma işlemi sırasında pekmez üzerinde oluşan köpükler alınarak pekmezin topaklaşması önlenir.

**Paketleme:** Kaynatma işleminden sonra pekmez 1 gün soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara dökülerek satışa hazır hale getirilir. Nihai ürün ağır metal miktarları açısından Türk Gıda Kodeksinde belirtilen değerlere uygun olur.

**Muhafaza ve piyasada bulunma koşulları:** Oda sıcaklığında 1 yıl muhafaza edilebilen İbradı Enek Pekmezi ekim-kasım aylarında yapılır ve yılın her ayında piyasada bulunması mümkündür.

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

İbradı Enek Pekmezinin geçmişi eskiye dayanmaktadır. İbradı mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan İbradı Enek Pekmezinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; İbradı Kaymakamlığının koordinatörlüğünde ve İbradı Belediyesi, İbradı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İbradı Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; ürünün coğrafi sınırdaki üretilmesinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün pişirildiği bakır kazanların kalayında aşınma olup olmadığı, ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve İbradı Enek Pekmezi 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.

## 6. Bölüm

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

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

#### 1. İzmir Kumrusu

262 tescil sayılı İzmir Kumrusu ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinasyonunda ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2, Türkiye Ekmek Sanayi İşverenler Sendikası'ndan 1 ve İzmir Ticaret Odası'ndan 1 kişinin katılımıyla ürün konusunda uzman 6 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve İzmir Ticaret Odası, İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.

## 2. İzmir Boyozu

268 tescil sayılı İzmir Boyozu ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinasyonunda ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2 ve İzmir Ticaret Odasından 1 kişinin katılımıyla ürün konusunda uzman 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve İzmir Ticaret Odası, İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.