

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2022

**Sayı: 137
Yayın Tarihi: 15.11.2022**

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

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 137. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	20
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	41
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	43

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 137. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/120	Osmaneli Lefke Taşı	8
2.	C2020/419	Bademli Koruk Şerbeti	10
3.	C2021/000504	Tillo Heriresi	12
4.	C2022/000020	Sivas Kemik Tarağı	15
5.	C2022/000334	İznik Derbent Dokuması	17

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1246	Erzurum Ekşili Dolma	20
2.	1247	Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği	22
3.	1248	Söke Pidesi	24
4.	1249	Derik Halhalı Zeytinyağı	27
5.	1250	Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana	30
6.	1251	Kırıkhan Siyah Havucu	32
7.	1252	Arhavi Kestane Balı	35
8.	1253	Taraklı Enginarı	38

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	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/205	İspir Gobdini	41
2.	C2019/125	Ankara Balı	42

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	113	Kayseri Pastırması	43

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Osmaneli Lefke Taşı

Başvuru No	: C2020/120
Başvuru Tarihi	: 03.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaneli Lefke Taşı
Ürün / Ürün Grubu	: Doğal taş / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Osmaneli Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Camikebir, İstasyon Cd No: 1, 11500 Osmaneli / BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Osmaneli ilçesi, 40.343943-30.037638, 40.343828-30.040341, 40.341390-30.037230 ve 40.341415-30.042122 koordinatlarında bulunan doğal taş maden sahası
Kullanım Biçimi	: Osmaneli Lefke Taşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaneli Lefke Taşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaneli Lefke Taşı; Osmaneli ilçesindeki tek bir taş ocağından açık maden usulü ile çıkarılan, ocaktan çıkarıldığında sarımsı renkte olan ancak hava ile temas ettikçe yeşilimsi renk alan masif özellikteki doğal taştır. Yapı taşı olarak kullanılır ve üzerine süsleme yapılabilir. Dış yüzeyine sıva gibi kaplama malzemesi uygulanmaz ve bu sebeple oksitlenerek renk değişimine uğrar.



Resim 1: İşlenmemiş Osmaneli Lefke Taşı

Osmaneli Lefke Taşının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Osmaneli Lefke Taşının Özellikleri

Özellik	Değer
Gerçek yoğunluk	2680-2690 kg/m ³
Görünür yoğunluk	2320-2450 kg/m ³
Açık gözeneklilik	%3,3-7,70
Toplam gözeneklilik	%8,70-13,70
Atmosfer basıncında ağırlıkça su emme	%1,91-3,31
Tek eksenli basınç dayanımı	90,0-95,0 Mpa
Eğilme dayanımı	11,0-12,0 Mpa
Don sonrası eğilme dayanımı	13,5-14,0 Mpa
Aşınma direnci	18,0-19,0 Mm

Shoro Sertliği	50-51
Yoğunluk	2,66-2,69 g/cm ³
Numune hacmi	23,73-23,95 g/cm
Sınıfı	Arenit grubu Dott (1964)
Schmidt çekici ortalama değeri	36 (arazide)

Osmaneli Lefke Taşının geçmişi eskiye dayanır. Haydarpaşa Garı, Bebek Camii, Bostancı Camii ve Eskişehir Hükümet Konağı gibi birçok tarihi yapının inşalarında kullanılmıştır. Osmaneli ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaneli Lefke Taşı, Osmaneli ilçesinde 40.343943-30.037638, 40.343828-30.040341, 40.341390-30.037230 ve 40.341415-30.042122 koordinatlarında bulunan tek bir ocaktan, açık ocak sistemi uygulanarak çıkarılır. Ocak yüzeyinde tasfiye işlemi yapıldıktan sonra kesme makineleri ile 250-300 kg ağırlığındaki bloklar halinde kesilerek işleme alanına taşınır. Kullanım amacına göre, 30 cm'den 1 m'ye kadar kare veya dikdörtgen ebatlarda taş kesme testereleri ile kesilir.

Osmaneli Lefke Taşı ocaktan ilk çıkarıldığında yumuşak olup işlendiğinde ve kullanıldığı yapıda zamanla sertleşir. Ocak işlemlerinde basit delici makineler ile kolaylıkla çıkarılabilir.

Osmaneli Lefke Taşının Yapılarda Kullanılması: Uygulama yapılacak yüzey düz, pürüzsüz ve temiz olmalıdır. Genellikle 25 kg ağırlığında kayma özelliği azaltılmış toz çimento esaslı, yüzey uygulamalarında akma yapmayan, suya, ısıya ve dona dayanıklı, kalın yatak yapıştırma harcı ve 6-7 litre su, düşük devirli karıştırıcı ile karıştırılıp 5-10 dakika dinlendirilir. 1-2 dakika daha karıştırıldıktan sonra malanın düz kısmı ile yüzeye yayılıp malanın dişli kısmı ile taraklanır. Projeye uygun ebatlarda hazırlanmış Osmaneli Lefke Taşının yapıştırılacak yüzeyine de aynı harç sürülür ve uygulama alanına yapıştırılır. Yapıştırılan Osmaneli Lefke Taşına lastik bir çekiç ile kuvvet uygulanarak kuruması beklenir.

Osmaneli Lefke Taşının dış yüzeyine sıva gibi kaplama malzemesi uygulanmaz. Yüzey zamanla oksitlenerek yeşilimsi bir renk tonuna dönüşür ve sert bir yapı kazanır.

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

Osmaneli Lefke Taşının geçmişi eskiye dayanır. Osmaneli ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Osmaneli Lefke Taşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaneli Belediyesinin koordinatörlüğünde, Osmaneli Kaymakamlığı, Osmaneli İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Osmaneli Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından:

- Doğal taşın, Osmaneli ilçesindeki ocaktan çıkarılması
- Üretim metoduna uygunluk
- Ürün özelliklerinin uygunluğu
- Osmaneli Lefke Taşı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

denetlenir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

2. Bademli Koruk Şerbeti

Başvuru No	: C2020/419
Başvuru Tarihi	: 26.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bademli Koruk Şerbeti
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbet / Alkol­süz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: İsmetpaşa Mah. Atatürk Cad. No:48 Dikili 35980 İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Dikili ilçesi Bademli Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Bademli Koruk Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bademli Koruk Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayrıt Edici Özellikleri:

Bademli Koruk Şerbeti; siyah yediveren çeşidi üzümün kuruğu, su, toz beyaz şeker ve ıtır otu (*Pelargonium graveolens*) kullanılarak Dikili ilçesi Bademli Mahallesinde üretilen meyveli şuruptur. Tadı ekşi ve mayhoştur. İçeriğindeki katı madde oranı en az %60'tır. 2 birim koruk şerbeti, 3 birim soğuk su ilave edilerek sulandırılır ve soğuk servis yapılır.

Bademli Koruk Şerbetinin geçmişi eskiye dayanır. Bademli Mahallesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bademli Koruk Şerbetinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen ve sıra verimi yüksek olan siyah yediveren çeşidi üzüm kullanılır. Üretimde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

100 kg siyah yediveren çeşidi üzüm kuruğu
250 g yeşil ıtır otu
25 kg toz beyaz şeker
60 L su

Üzüm korukları ayıklanıp bakır kazanlara koyulur. Üzerlerine su eklenip koruklar yumuşayınca kadar yaklaşık 2-3 saat kaynatılır. Yumuşayan koruklar, tülbentlere aktararak suyu sıkılır ve elde edilen köpüklü sıvı kaynatılıp beyaz şeker ilave edilir. Kaynatma sırasında yüzeye çıkan tanecikler alınır. Rengi bordoya dönünceye kadar yaklaşık 3-3,5 saat kaynatılan koruk suyuna ıtır otu ilave edilerek soğuyuncaya kadar bekletilir. Soğuyan şerbetten ıtır otu çıkarılıp istenen miktarlarda şişelenir. Bademli Koruk Şerbetinin servisi, 2 birim koruk şerbetine 3 birim soğuk su ilave edilip sulandırılarak ve soğuk olarak yapılır.

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

Bademli Koruk Şerbetinin geçmişi eskiye dayanır. Bademli Mahallesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen siyah yediveren çeşidi üzümler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bademli Koruk Şerbetinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda, Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dikili Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Dikili Ziraat Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarında raporlanarak her yıl düzenli olarak Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Bademli Koruk Şerbeti ibaresi ile mahreç işareti amblesinin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

3. Tillo Heriresi

Başvuru No	: C2021/000504
Başvuru Tarihi	: 06.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tillo Heriresi
Ürün / Ürün Grubu	: Pestil / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 9 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili Tillo ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tillo Heriresi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tillo Heriresi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tillo Heriresi; üzüm şırası, buğday unu ve beyaz toprak kullanılarak Tillo ilçesinde üretilen ve coğrafi sınırda “herire” olarak adlandırılan üzüm pestilidir. Yumuşak bir yapıya sahiptir.

Tillo Heriresinin üretiminde, Bineytati (sinonimleri: Çörtlük, Öftük Siirtli) ve Sinceri (sinonimi: Şıraybin) çeşidi yerel üzümlerden elde edilen şıra kullanılır. Bu üzüm çeşitleri, şekerli yapıları ve şıra miktarının fazla olmaları nedeniyle tercih edilir ve ürüne şeker ilavesi yapılmaz.

Tillo Heriresinin üretiminde kullanılan beyaz toprak, % 80’in üzerinde kalsiyum karbonat içerir.

Tillo Heriresi kuru ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde oda sıcaklığında 6 ay muhafaza edilebilir.

Tillo Heriresinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Tillo Heriresinin Fiziksel Özellikleri

Kalınlık (cm)	Uzunluk (cm)	Genişlik (cm)
0,8-0,9	7-8	6-7

Tablo 2. Tillo Heriresinin Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Değer
Kuru madde (%)	82,94 - 87,90
Şeker (%)	40,8 - 50,2
Rutubet (%)	14,16 - 15,00
Titre edebilir asitlik (tartarik asit) (%)	0,40 - 1,00
Yağ (%)	0,90 - 1,20
Protein (%)	2,5 - 3,52

Tillo Heriresinin geçmişi eskiye dayanır. Tillo ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özel günlerde ikram edilir. Raf ömrünün uzun olması nedeniyle eski zamanlarda, seyahatlerde kumanya olarak kullanılmıştır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tillo Heriresinin üretiminde, Siirt ilinde yetişen Bineytati ve Sinceri çeşidi yerel üzümler kullanılır. Üretimde genellikle 1. tip buğday unu tercih edilir.

Tillo Heriresi Bileşenleri (25-30 kg):

- 170 kg üzüm
- 3-4 kg buğday unu
- 1-1,5 kg beyaz toprak

Hazırlanması:

Hasat edilerek işleme yerine getirilen üzümler, toz vb. yabancı maddelerden temizlenmek üzere içilebilir nitelikteki çeşme suyu ile yıkanır ve varsa çürük ve ham salkımlar ile yaprak ve dal parçaları ayklanır. Yıkanan üzümler üzüm sıkma makinesinde sıkılarak üzüm suyu çıkarılır.

Üzüm suyu odun ateşindeki kazanlarda kaynatılır. Kaynama sırasında şıraya 1-1,5 kg olacak şekilde, % 80'in üzerinde kalsiyum karbonat içeren beyaz toprak ilave edilir. Beyaz toprak ile tortu dibe çöktürülüp sıra durultulur ve asitlik giderilerek ekşilik azaltılır.

Şıra, durultma işlemi tamamlandıktan sonra 4-5 saat kadar soğumaya bırakılıp tekrar kaynatılır. Kaynama sırasında yaklaşık 10 litre üzüm şırası alınır ve ayrı bir yerde yaklaşık 3-4 kg buğday unu karıştırılıp kaynayan şıranın üzerine dökülüp 1-2 saat iyice karıştırılarak kaynatılır.

Pestil karışımı, kalınlığı yaklaşık 3 cm olan tepsilere, 1 cm kalınlıkta olacak şekilde boşaltılarak bir gece soğumaya bırakılır.

Uzunluğu 9-10 cm, genişliği 8-9 cm olacak şekilde kesilerek gıda ile temasa uygun bezlerin üzerine serilip yaklaşık 3-4 gün güneşte kurumaya bırakılır. Kuruyan pestiller, şeffaf polipropilen torbalara koyulup ağzı sıkıca bağlanır ve yaklaşık 10-15 gün terletmeye bırakılır. İşlem sonunda gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek piyasaya sunulur.

Tillo Heriresi kuru ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde oda sıcaklığında 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Tillo Heriresinin geçmişi eskiye dayanır. Tillo ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tillo Heriresinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tillo İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Tillo Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan, özellikle Bineytati ve Sinceri çeşidi üzümler olmak üzere bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle beyaz toprak kullanılması, kurutma ve terletme aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Tillo Heriresi ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Sivas Kemik Tarağı

Başvuru No	: C2022/000020
Başvuru Tarihi	: 19.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivas Kemik Tarağı
Ürün / Ürün Grubu	: Tarak / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Kadı Burhanettin Mahallesi Turgut Özal Bulvarı Muhsin Yazıcıoğlu Kültür Merkezi No:11 58030 SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili
Kullanım Biçimi	: Sivas Kemik Tarağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivas Kemik tarağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Kemik Tarağı; büyükbaş ve küçükbaş hayvan boynuzu kullanılarak coğrafi sınırda üretilen taraktır. Üretiminde genellikle tosun, öküz, manda ve koçboynuzu kullanılır. Ayrıca yabancı dağ keçisinin boynuzu da kullanılabilir. Tarağın rengi, kullanılan boynuzun rengine göre değişir. Öküz boynuzu siyah ya da beyaz olup arasında damar şeklinde kırmızı, turuncu, kahverengi ve mor renkler bulunur. Manda boynuzu siyah, koçboynuzu alacalı veya sarı olur.

Sivas Kemik Tarağı, kadın ve erkek için ayrı ayrı üretilir. Kadın tarağının iki taraflı klasik, oymalı tek taraflı, tek taraflı çanta, saplı ve seyrek dişli tırmık çeşitleri bulunur. Erkek tarağının ise klasik tek taraflı (ince ve kalın dişli), sakal ve bıyık tarağı çeşitleri vardır. Ayrıca süs amaçlı olarak da koçboynuzunun orijinal halini bozmadan boynuz tarak üretilir.

Sivas Kemik Tarağı, eskiden tamamen el işçiliğiyle yapılmakta ve Kızılırmak'tan alınan çamurla parlatılmakta ise de günümüzde makine ve cila kullanılır.

Sivas Kemik tarağının geçmişi eskiye dayanır. Sivas ilinin ekonomisinde ve el sanatı ürünleri içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sivas Kemik Tarağının üretiminde kullanılan malzeme, araç ve gereçler ile üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Malzeme, araç ve gereçler: Büyükbaş ve küçükbaş hayvan boynuzu, büyük ve küçük çarklı hızar, kömür ocağı, mengene, zımpara taşı, diş açma makinesi ile boynuz, kömür, kısıkaç, cila, zımpara kâğıdı, iye ve bıçak.

Üretim aşamaları: Bütün tarak çeşitlerinin üretim metotları aynıdır. Hepsi de aynı aşamalardan geçerek tarak haline gelir. Yalnız süs amacıyla yapılan boynuz taraklarda, boynuzun yapısı bozulmadan ucu tarak haline getirilir. Ayrıca, kadın tarakları erkek taraklarından büyük olduğu için boynuz daha büyük kesilir. Kadın taraklarında diş açma derinliği erkek taraklarına göre daha fazla olur.

Boynuzun temizlenmesi ve kurutulması: Boynuzun içindeki yumuşak doku; yaz aylarında 10-15 gün havadar bir yerde bekletilip kurutularak, kış aylarında ise suda kaynatılarak temizlenir. İçi temizlenen boynuz, üretilen taraflarda şekil bozuklukları olmaması için yaklaşık 2 yıl kurumaya bırakılır.

Kütleştirme: Doğal görüntüsünü muhafaza etmekte olan boynuzlar, büyük çarklı hızar kullanılarak kullanım özelliğine uygun boyutlarda (Tarağın çeşidine göre; kadın tarağı ya da erkek tarağı olması ve bu tarakların kendi içindeki çeşitleri) sivri uçlarından kesilir.

Yarma: Ucu kütleştirilen boynuz, kömür ateşinde düzleştirilebilmesi için uzunlamasına yarılır. Bu işlem için küçük çarklı hızar (Yarma testeresi) kullanılır.

Yumuşatma: Geçmiş yıllarda kok kömürü ile yapılan işlem için günümüzde meşe kömürü kullanılır. Boynuz, kısıkaç ile tutularak yanan ocağın üstüne yaklaştırılır, sürekli kendi etrafında döndürülerek iyice ısıtılıp yumuşatılır ve yardımcı bir kısıkaç ile yarılmış uçtan tutularak düzleştirilir.

Presleme: Yumuşatılan boynuz, çabuk sertleşeceği için vakit kaybedilmeden mengene ile sıkıştırılarak plaka haline getirilir. 5-10 dakika bekletildikten sonra küçük çarklı hızarda kenar düzgünlüğü verilir.

Tesviyeleme: Plaka halindeki boynuzun, küçük çarklı hızar ile de kenarları düzeltilir. Yüzeyde oluşan pürüzler ve kenar çapakları, zımpara taşı ile temizlenir.

Diş Açma: Plaka üzerine, tarak dişlerinin açılacağı derinlik işaretlenir. Derinlik, 12-50 mm arasında değişir. Tarağın çeşidine ve boyutuna bağlı olarak diş açma derinliği de değişir. Kadın taraklarında diş açma derinliği tarağın büyüklüğüne göre 25-50 mm arasında olurken, erkek taraklarında bu derinlik 12-25 mm arasındadır. Sakal tarağının derinliği 12 mm'dir. Plaka, makine üzerindeki kolun ucuna dikkatli bir şekilde yerleştirilir. Seyrek diş açılacak tarak için 3 manivela, sık diş açılacak tarak için de 1-2 manivela hareketi yaptırılarak tarağa şekil verilir. Her bir manivela hareketinde, dişler arasında 1-1,5 mm boşluk bırakılır.

İkinci Tesviyeleme: Diş açma sırasında oluşan çapaklar, ilk tesviyelemede kullanılan zımpara taşından daha ince olan başka bir zımpara taşı ile temizlenir.

Rendeleme ve İyileme: İkinci tesviyeleme sırasında yeterince giderilmemiş pürüzlerin temizlenmesi ve tarağa parlak bir görünümün kazandırılması için bıçakla kazınarak rendeleme yapılır. Kazınan tarakların diş uçları ise sivrileştirilmek üzere iyelenir. Bu işlemler sırasında oluşan pürüzler ise sıfır zımpara kâğıdı ile temizlenir.

Cilalama: Sivas Kemik Tarağı, keçeyle cila sürülüp parlatıldıktan sonra satışa hazır hale getirilir.

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

Sivas Kemik Tarağının geçmişi eskiye dayanır. Sivas ilinin ekonomisinde ve el sanatı ürünleri içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sivas Kemik Tarağının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün koordinasyonunda, Sivas Demirciler Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Sivas Halk Eğitim Merkezi ve Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan boynuzların uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Sivas Kemik Tarağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. İznik Derbent Dokuması

Başvuru No	: C2022/000334
Başvuru Tarihi	: 05.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İznik Derbent Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İznik Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Selçuk Mah. Rauf Denктаş Cad. No: 65/ A İznik BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili İznik ilçesi
Kullanım Biçimi	: İznik Derbent Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İznik Derbent Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İznik Derbent Dokuması; yün, pamuk ve keten ipliklerle desenli ya da düz olarak İznik ilçesinde üretilen dokumadır. İznik Derbent Dokuması kullanılarak; örtü, iç ve dış giysileri, döşek, kilim, peşkir, torba vb. ürünler üretilir.

İznik Derbent Dokumalarında geleneksel olarak, siyah, bordo, lacivert, yeşil, kırmızı, sarı renkler kullanılır. Ayrıca tercihe bağlı farklı renklerde kullanılabilir.

Yün, keten ve pamuk ipliklerin incelik ve kalınlıkları dokunacak ürünün kullanım alanına göre; 20'lik, 30'luk, 40'lık, 50'lik çözgü ipi kullanılarak dokunabilir. Dokunacak ürün türüne ve kullanım alanına göre pamuk-keten karışımı ya da tek tek bu iplerle dokunabildiği gibi farklı özellikteki ipler de tercih edilebilir. Dokumaların eni ve boyu ürüne bağlı olarak değişebilir.

İznik Derbent Dokuması ilk olarak, 1924 yılında Bursa ili İznik ilçesi Derbent Köyünde üretilmiş ve zamanla İznik ilçesinin tamamında üretilir hale gelmiştir. İznik ilçesinin ekonomisinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İznik Derbent Dokumalarında kumaşın zemini kirli beyaz ve/veya krem rengindedir. Geleneksel olarak kullanılan desenler; çift sakı, eğrelti, kırık metre, yan geçme, ördek, davul tokmağı, tefe, islihas yaprağı, kuş gözü, çapraz islihas, bıçak burnu ve kartopu vb. adlarıyla bilinir. Bu desenlerden bazılarının aşağıda yer verilmiştir.

Çift Sakı



Eğrelti



Kırık Metre



Yan Geçme



Ördek



İznik Derbent Dokumalarından üretilen bazı ürünler hakkındaki bilgiler aşağıda yer almaktadır.

Yağlık: Pamuk iplik ile renkli ve desenli olarak dokunduktan sonra gergeflerde renkli iplik ve gümüş tel ile işlenerek üretilen dokumadır. Bu dokuma, yağlı güreşlerde dereceye girenlere ödül olarak verilir. Ayrıca gelin arabalarını süslemede, gelin bohçalarında, evlerde dekoratif amaçlı örtü ile el silme amaçlı ürün olarak kullanılır.

Çevre: Pamuk iplik ile yapılan düz dokumaya gergeflerde renkli ipliklerle çiçek desenleri işlenir. Düğünlerde gelin bohçası, kız evinden erkek evine gönderilen söz mendili olarak kullanılır.

Kuşak: Yün veya pamuk iplikle ip şeklinde dokunup ucuna püskül yapılır. Genellikle kırmızı ve beyaz renklerde elbise kemeri olarak da kullanılır.

Döşek: Yün iplik kullanılarak renkli çizgili olarak dokunur. Yer minderi olarak kullanılır.

Kilim: Yün iplikle kırmızı, mavi, yeşil ve sarı çizgili olarak dokunur.

Çerga: Yün iplik ile siyah beyaz çizgili olarak dokunur. Coğrafi sınırda kasım ayından itibaren başlayan zeytin hasadı sırasında soğuktan korunmak için kadınlar tarafından örtü olarak kullanılan dokumadır.

Torba: Yün iplik ile siyah beyaz çizgili olarak dokunan kumaş, çanta şeklinde dikilir ve askı kısmı, yün iplikle saç örgüsü şeklinde örülür.

Gömlek: Pamuklu iplik kullanılarak genellikle düz beyaz veya kırmızı şeritli dokunan kumaştan gömlek dikilip, kol ağızları iğne oyası ile işlenir. Çeyizlik olarak dikilen gömleğin boyun kısmı oyulmaz, iç giyim ürünü olarak kadın ve erkekler tarafından kullanılır.

Don: Pamuklu iplik kullanılarak dokunan kumaştan hazırlanır. Paça kısımlarına, renkli ipliklerle iğne oyası yapılarak desen işlenir. Ayak bileğine kadar uzanan don, erkekler tarafından iç giyimde, kadınlar tarafından eteğin altına paça kısmındaki desenler görünecek şekilde günlük kıyafet olarak giyilir.

Çendele: Kırmızı ve bordo renkli yün iplik kullanılarak desenli olarak dokunan kumaşlar, önlük olarak kullanılmak üzere hazırlanır. Bel kısmına kuşak takılır.

Raramka: Siyah ve beyaz yün iplik kullanılarak düz çizgili olarak dokunur. Raramka, çeşmelerden evlere testilerle su taşıyan kadınların, başörtülerinin ıslanmasını önlemek amacıyla üretilir.

Fisto: Siyah ve beyaz çizgili ince yün iplik kullanılarak dokunur. Etek yapımında kullanılır.

Uçkur: Pamuklu iplik ile kuşak şeklinde dokunur ve uçlarına desen yapılır. Dokuma donların bellerini lastik gibi bağlamak amacıyla kullanılır.

Peşkir: Pamuklu iplik ile dokunan havludur. Peşkirin uçlarına dokuma sırasında renkli iplikler ile desenler işlenir. Gelin bohçalarında ve davetlerde hediye olarak verilir.

Ekmek bezi: Kırmızı, beyaz ve lacivert renkli pamuk ipliklerle şerit halinde dokunur. Coğrafi sınır halkı bu bezi; evde pişirdiği yemeği sıcak tutması, tarlaya çalışmaya giderken ekmeğini sarıp götürmesi ve yoğurt mayaladığı kabı sarma amacıyla kullanır.

Çarşaf / Kırpa: Kırmızı ve beyaz pamuk iplik kullanılarak çizgili ve kenarları motifli olarak dokunur. Kadınlar, örtünme amacıyla kullanır.

Dokumalarda; kartopu, ibrik, saksıda çiçek, lale, ebegümece, ala kiraz, kuşgözü, kırık metre, eğrelti, yonca, tefe, yılan eğrisi, davul tokmağı, ördek, yan geçme, çapraz isli haz, bıçak burnu vb. desenler ile geometrik desenler işlenir.

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

İznik Derbent Dokumasının geçmişi eskiye dayanır. İznik ilçesinin ekonomisinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle İznik ilçesi ile ün bağı bulunan İznik Derbent Dokuması üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İznik Belediyesinin koordinasyonunda ve İznik Belediyesi, S.S. İznik Kadın Üreticiler Kalkınma Kooperatifi ve İznik Halk Eğitim Merkezinden konuda uzman birer kişiden oluşan denetim mercii ile yılda bir kez ayrıca şikâyet veya gerekli görülen hallerde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan iplik türlerinin uygunluğunu; desenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğunu ve İznik Derbent Dokuması ibaresi ile mahreç işareti amblem kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. 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. Erzurum Ekşili Dolma

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1246
Tescil Tarihi	: 27.10.2022
Başvuru No	: C2021/000566
Başvuru Tarihi	: 31.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Ekşili Dolma
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye/ ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Ekşili Dolma ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Ekşili Dolma ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Ekşili Dolma; orta yağlı dana kıyma, kuru soğan, domates salçası, dağ eriği veya kıvılcık pestili, pirinç, karabiber ve tuzla hazırlanan dolma iç harcının asma yaprağına sarılması suretiyle coğrafi sınırda üretilen dolmadır. Erzurum Ekşili Dolmaya ekşi tadını içeriğindeki pestil verir. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra servisi yapılır.

Erzurum Ekşili Dolmanın üretiminde kullanılan dağ eriği, coğrafi sınırda salor olarak da adlandırılır.

Erzurum Ekşili Dolmanın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Erzurum Ekşili Dolma üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500 g orta yağlı dana kıyma
- 250 g taze veya salamura asma yaprağı
- 40 g domates salçası

- 2 adet orta boy kuru soğan
- 250 g salor (dağ eriği) ya da kızılık pestili
- 75 g pirinç
- 400 - 500 ml su
- 7 g karabiber
- 8 g tuz
- 500 g süzme yoğurt
- 5 diş sarımsak

Yapılışı:

Dağ eriği veya kızılık pestili ince bir şekilde kıyılıp tencereye koyulur. Üzerine 150 ml su ilave edilerek 10 - 15 dk ısıtılıp pestilin homojen bir şekilde erimesi sağlanır.

Dolma iç harcı; yemeklik doğranmış soğan, pirinç, dana kıyma, eritilmiş pestil, domates salçası, tuz, karabiber ve 100 ml suyun bir kapta karıştırılması suretiyle hazırlanır.

Salamura yaprak kullanılacaksa, yaprağın tuzunun azaltılması ve sertliğinin giderilmesi için sıcak suda bir süre bekletilir ve fazla suyu giderilir. Asma yaprakların sert kısımları ayrılır ve yaprağın parlak kısmı dış tarafa gelecek şekilde yaprağın ortasına iç harç koyulup sıkı bir şekilde sarılır. Sarılan dolmalar, dibine yaprak serilmiş tencereye dizilir ve üzerine bir tabak kapatılır. 100 ml su ilave edilip yapraklar yumuşayınca kadar kısık ateşte 15 dk kadar pişirilir. Pişirme sırasında yaprakların yumuşama durumuna göre gerekirse 200 ml sıcak su ilave edilir. Ardından sarımsaklar rendelenip süzme yoğurt ile karıştırılır. Pişen Erzurum Ekşili Dolmanın üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra sıcak olarak servisi yapılır.

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

Erzurum Ekşili Dolmanın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ekşili Dolmanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda; Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Ekşili Dolma ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1247
Tescil Tarihi	: 28.10.2022
Başvuru No	: C2020/090
Başvuru Tarihi	: 24.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uluborlu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mah. Ilgaz Cad. 3-A Uluborlu/ISPARTA
Coğrafi Sınır	: Isparta ili Uluborlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği; buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan sert hamurdan açılan yufkaların arasına iç harç konulup sacda pişirilerek üretilen, yarım daire şeklindeki börektir. İç harçta; satırla kıyılmış orta yağlı koyun eti, kuru soğan, su, tuz ve isteğe bağlı olarak karabiber ile pul kırmızıbiber bulunur.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği pişirilirken, hafif sulu olan iç harcı böreğin dışına taşar. Bu durum böreğin, coğrafi sınırda “kuyruğu sulu” olarak nitelendirilmesine neden olmuştur.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin üretiminde kullanılan koyun eti, genellikle çitlik ağacından elde edilen et tahtasında satırla kıyılır.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin geçmişi, Selçuklu zamanına dayanır. Uluborlu ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 50 adet Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği üretmek için gerekli olan bileşenler ile üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

İç harç bileşenleri:

- 750-800 g orta yağlı koyun eti
- 250-300 g kuru soğan
- 250-300 ml su 10-12 g tuz
- 5-6 g karabiber (isteğe bağlı)
- 5-6 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı)

Hamur bileşenleri:

- 1000-1100 g ekmeklik buğday unu
- 350-400 ml su
- 20-22 g tuz

İç harcın hazırlanması için orta yağlı koyun eti, tercihen çitlik ağacından yapılmış et tahtasında, iri olacak şekilde satırla kıyılır. Üzerine halka şeklinde kesilmiş kuru soğanlar eklenip iyice kıyılarak kıyma elde edilir. Genellikle bakırdan yapılmış geniş bir kaba konup üzerine su eklenir. Eklenen suyun miktarı, pişirme sırasında böreği yumuşak tutup dışarı çıkacak ve kıymanın iyice pişmesini sağlayacak kadar fazladır. Tüm bileşenler, gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla iyice karıştırılır. İç harca, isteğe bağlı olarak karabiber ve/veya pul kırmızıbiber de eklenebilir.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin hamurunun hazırlanması için buğday unu ve tuz karıştırıldıktan sonra su ilave edilip sert bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamurdan, 20-25 g'lık bezeler alınıp tezgâh üzerinde

oklava ile açılarak 15-20 cm çapında ince yufkalar hazırlanır. Yufkalar, hamur açılırken birbirlerine yapışmaması için aralarına un serpilerek üst üste konur. Her yufkanın bir kenarının yarısına, iç harçtan 25-30 g kadar konulup yayılır, diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarları elle bastırılıp yapıştırılır.

Kapatılan böreklerin her iki yüzü hafifçe kızaracak şekilde, sıcaklığı 250 °C olan sacda 3 dakika veya 300 °C'de 2 dakika pişirilir. Pişme sırasında böreğin iç harcının fazla suyu, böreğin kenarından sızar.

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin servisi, pişer pişmez sıcak olarak yapılır.

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

Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Uluborlu ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Uluborlu Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Uluborlu Belediyesi, Uluborlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Uluborlu Esnaf Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle kıyma olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Uluborlu Kuyruğu Sulu 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.

3. Söke Pidesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1248
Tescil Tarihi	: 31.10.2022
Başvuru No	: C2021/000505
Başvuru Tarihi	: 06.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Söke Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenicamii Mah. Akeller Cad. 76 Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Söke Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Söke Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Pidesi; özel amaçlı buğday unu, tuz, maya ve su ile yapılan hamurun fermente edilip 180 - 200 g ağırlığında pazılara ayrılıp açıldıktan sonra iç harç konup meşe odunu ateşiyle yanan taş fırında pişirilerek üretilir. Pişirme sıcaklığı 350 - 380 °C'dir.

Söke Pidesinin şekli oval olup pişmemiş hamur uzunluğu 32 - 35 cm, genişliği 15 - 18 cm ve kalınlığı 1,5 - 1,7 cm'dir. Açık şekilde hazırlanan pidenin hamuru kalın olan yan kısımlarına eritilmiş tereyağı sürülür ve bu sebeple yumuşaktır. Dilimlenerek servisi yapılır.

Söke Pidesinin iç harcı; 2 ayrı harçtan oluşur ve pideye konulmadan hemen önce birbirleriyle karıştırılır. Harçlardan biri dana kol, boşluk ve kaburga etlerinin yağsız kısımlarından elde edilen ve önceden kavrulan kıyma ve domates kullanılarak diğeri ise maydanoz, çökelek ve yumurta kullanılarak hazırlanır. Her Söke Pidesinin üretiminde 180 - 200 hamura karşılık 200 - 230 g iç harç konulduğundan pide içi, hamura oranla daha fazladır.

Söke Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Söke ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle iç harcının hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Söke Pidesi üretimi için bileşenler:

İç harç için bileşenler:

Söke Pidesi üretiminde kıymanın önceden pişirilmesi gerekir. Diğer malzemeler de önceden pişirilen kıymaya göre hazırlanır. Bu amaçla dana kol, boşluk ve kaburga etlerinin yağsız kısımlarından elde edilen her 1 kg kıyma için;

- 4 adet orta boy domates (400 - 600 g),
- 4 demet maydanoz,
- 2 adet yumurta (yaklaşık 100 g),
- 350 - 400 g çökelek

kullanılır.

İç harcın hazırlanması:

Söke Pidesinin günlük olarak hazırlanan iç harcı, 2 ayrı harçtan oluşur ve ayrı kaplarda 4 °C'de buzdolabında saklanır. Harçlar, pide üretiminde kullanılmadan hemen önce 1 / 1 oranında birbirleriyle karıştırılır.

İlk harcın hazırlanması için kıyma, bir tepsiye konularak taş fırında 120 - 130 °C'de 3 - 4 saat kavrulur. % 1 oranında tuz ilave edilir ve kavrulurken topaklanan kıyma parçaları, pirinç tanesi büyüklüğüne gelinceye kadar havanda ezilir. Rendelenmiş ya da 2 - 3 mm'lik küpler halinde doğranmış domatesler kıyma ile karıştırılıp bir kaba konur.

İkinci harcın hazırlanması için maydanozlar 2 - 3 mm genişliğinde doğranır, üzerine çökelek eklenir ve yumurta kırılıp karıştırılarak bir kaba konur. İsteğe bağlı olarak pul biber ve karabiber eklenebilir.

Hamur için bileşenler:

Söke Pidesi üretiminde kullanılan hamurun, yoğurulduktan sonra 25 - 30 dakika mayalanması gerektiği için hamur, pide yapımından önce hazırlanır. Bu amaçla kullanılacak her 1 kg özel amaçlı buğday unu için;

- 10 g tuz,
- 10 - 15 g yaş maya,
- 300 - 350 ml su (yaz aylarında ortam sıcaklığında, kış aylarında ise 25 - 30 °C'de ılık halde)

kullanılır.

Hamurun hazırlanması:

Un, tuz, yaş maya ile su karıştırılıp yoğrulur ve mayalanması için 25 - 30 dakika bekletilir. Mayalanan hamur, un serpilmiş tezgâh üzerinde 2 - 3 dakika yoğrularak 180 - 200 g'lık pazılara ayrılır. Hazırlanan hamurlar, en fazla 1 saat içinde kullanılmalıdır. 5 dakika dinlendirilen pazılar elle, oklavayla veya merdaneyle oval şekilde açılır. Açılan hamurun uzunluğu 32 - 35 cm, genişliği 15 - 18 cm ve kalınlığı ise 1,5 - 1,7 cm olmalıdır.

Pidenin hazırlanması ve pişirilmesi:

Söke Pidesi pişirileceği zaman, önceden hazırlanan harçlar buzdolabından çıkarılıp 5 dakika dinlendirildikten sonra birbirleriyle karıştırılır.

Her pideye 230 - 250 g konup tüm pide yüzeyine elle yayılır. Karışımın kolayca sürülebilmesi amacıyla karışıma 1 / 10'u oranında su eklenebilir.

İç harcı konan pideler, meşe odunu ateşinde 350 - 380 °C'ye ısıtılan taş fırında, harcı ve tabanı kızarana kadar 10 - 15 dakika pişirilir. 15 - 20 g tereyağı eritilerek pişen Söke Pidesinin kalın yan kısımlarına, yağ fırçası ile sürülüp kenarların pişme sonrasında sertleşmesi önlenir. Söke Pidesinin servisi, dilimlendikten sonra sıcak olarak yapılır.

Coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmesi gereken üretim, işleme ve diğer işlemler:

Söke Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Söke ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi özellikle iç harcının hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Söke Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Söke Lokantacılar Pastacılar Tatlıcılar Gazinocular ve Benzerleri Esnaf Sanatkarlar Odası ile Söke Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- İç harcın hazırlanması.
- Özellikle taş fırın ve meşe odunu kullanılması ile pişirme sıcaklığı ve pişirme süreleri bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Söke Pidesi 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.

4. Derik Halhalı Zeytinyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1249
Tescil Tarihi	: 31.10.2022
Başvuru No	: C2019/193
Başvuru Tarihi	: 19.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Derik Halhalı Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kızıltepe Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı Dünderlar İşmerkezi 529 Sokak Toprak Blok Kat: 4 Kızıltepe MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili Derik ilçesi
Kullanım Biçimi	: Derik Halhalı Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Derik Halhalı Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Derik Halhalı Zeytinyağı, coğrafi sınırda yetiştirilen Halhalı çeşidi zeytinlerden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır. Düşük serbest asitlik oranına ve yüksek fenolik bileşen içeriğine sahiptir. Bu nedenle ağıza alındıktan sonra dile ve dudaklara kadar yayılarak kırmızıbiber acısını andıran uzun süreli belirgin bir yanma hissi oluşturur.

Tablo 1. Derik Halhalı Zeytinyağının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

		En az	En çok
Fiziksel özellik			
Ultraviyole ışığında özgül soğurma (nm)	K ₂₃₂	1,45	2,48
	K ₂₇₀	0,15	0,21
Kimyasal özellikler			
Serbest asitlik (% oleik asit)		0,29	0,60
Peroksit değeri (meq O ₂ / kg)		7,51	18,54
Toplam fenolik madde içeriği (mg gallik asit eşdeğeri / kg)		250	729
α-Tokoferol (mg/kg)		200	400

Tablo 2. Derik Halhalı Zeytinyağının yağ asidi kompozisyonu

	En az	En çok
Yağ asidi kompozisyonu (%)		
Miristik asit (C14:0)	0,01	0,02
Pentadekanoik asit (C15:0)	0,01	0,02
Palmitik asit (C16:0)	7	18
Palmiteloik asit (C16:1)	1,02	2,10
Heptadekanoik asit (C17:0)	0,10	0,13
Cis-10-Heptadekanoik asit (C17:1)	0,14	0,25
Stearik asit (C18:0)	2,50	3,40
Oleik asit (C18:1n9c)	60	79
Linolelaidik asit (C18:2n6t)	0,00	0,01
Linoleik asit (C18:2n6c)	8,51	9,98

Alfa-Linolenik asit (C18:3n3)	0,70	0,97
Araşidik asit (C20:0)	0,20	0,62
cis-11-Ekiosenoik asit (C20:1n9)	0,24	0,35
Heneikosanoik asit (C21:0)	0,01	0,03
Behenik asit (C22:0)	0,05	0,17
Trikosanoik asit (C23:0)	0,01	0,76
Lignoserik asit (C24:0)	0,02	0,14
Nervoik asit (C24:1n9)	0,01	0,04
cis-4,7,10,13,16,19-Dokosahekzaenoik asit (C22:6n3)	0,01	0,03

Derik Halhalı Zeytinyağının ayırt edici özellikleri zeytin çeşidinin özellikleri ve coğrafi alandaki iklim, rakım, toprak yapısı ve bahçecilik faaliyetleri gibi faktörlerin bir aradaki etkisiyle oluşur.

Coğrafi sınırdaki Akdeniz iklimi ve karasal iklim etkileri bir arada görülür. Coğrafi sınırın kuzey tarafının batıdan güneye doğru uzanan dağlarla çevrili olması ve güney tarafının da ovaya dönük olması, Akdeniz ikliminin görüldüğü bir mikro klima vadisi haline getirir. Diğer taraftan, Derik'te karasal iklime dayalı kurak koşullar, Derik Halhalı Zeytinyağına has duyuşsal özellikleri geliştirmekle beraber yağ asidi içinde bulunan oleik asit oranı ve fenolik madde içeriklerinin de yükselmesine katkı sağlar.

Coğrafi sınırın 600 - 800 m rakımda, yani yüksek olması Derik Halhalı Zeytinyağının daha uzun ömürlü olmasını ve ağızda bıraktığı yakıcılık özelliğinin duyuşsal olarak daha belirgin hissedilmesini sağlar.

Coğrafi sınırın kireççe ve potasyum, magnezyum, fosfor, demir, manganez ile bakır bakımından zengin içerikli olan tınlı ve yer yer killi-tınlı toprak yapısı bulunur. Ayrıca, zeytin ağacının çiçeklenmesinden hasat zamanına kadar geçen süreçte, karasal iklim koşulları nedeniyle coğrafi sınırdaki bağıl nemin düşük olması ve sulama imkânların kısıtlı olması nedeniyle bahçelerin fazla sulanamaması; su ihtiyacını yağmur ve taban suyundan sağlayan zeytin ağaçları için kurak koşullar sunar. Bu durum, yetiştirilen zeytinlerin fenolik madde içeriğinin yüksek olmasına sebep olur. Zeytinlerin, hasattan sonra en fazla 8 saat içinde zeytinyağına işlenmesi durumunda Derik Halhalı Zeytinyağının fenolik bileşik içeriği, meyvemsiliği ve acılığı artar.

Üretim Metodu:

Derik Halhalı Zeytinyağının üretiminde, üretimde kullanılacak zeytinlerin yetiştirilmesi ve bu zeytinlerin yağa işlenmesi olmak üzere iki temel aşama bulunur.

1. Zeytinlerin yetiştirilmesi ve hasadı:

Zeytinlerin yetiştirilmesi: Derik Halhalı Zeytinyağının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Halhalı çeşidi ağaçlardan elde edilen zeytinler kullanılır. Zeytin ağaçlarına, coğrafi sınırın kurak koşullarına rağmen yetiştirilme sezonu boyunca en fazla 2 - 3 defa sulama yapılır. Ayrıca, zeytinlerin üretiminde herhangi bir zirai ilaç ve suni gübre kullanılmaz. Toprağın gübre ihtiyacı sadece yanmış hayvansal (koyun veya keçi) gübre ile giderilir.

Hasat: Derik Halhalı Zeytinyağının üretiminde kullanılacak zeytinlerin hasadına, meyve renginin yeşil olduğu dönem olan ekim ayında başlanıp kasım ayı ortalarında tamamlanır. El ile veya uygun bir makineyle tanelere zarar vermeden hasat yapılır ve çürük veya kusurlu olanlar ayıklanır. Hava alabilen, gözenekli ve 20 - 25 kg kapasiteli plastik kasalarda toplanan zeytinler, hasat sonrasında en geç 8 saat içinde yağa işlenir.

2. Zeytinlerin yağa işlenmesi:

Derik Halhalı Zeytinyağı, "natürel sızma zeytinyağı" olup yağdaki fenolik bileşik kayıplarının en aza indirilmesi için 2 fazlı dekantör içeren sürekli sistemler kullanılır. Bu aşamada uygulanan işlemler aşağıdaki gibidir.

Zeytinlerin temizlenmesi: Zeytinler, basınçla sağlanan bir hava akımı ile sap, dal ve yaprak gibi yabancı unsurlardan temizlenip içme suyu kalitesinde ve 20 - 30 °C sıcaklıktaki suyla yıkanır.

Zeytinlerin kırıcıdan geçirilmesi: Zeytinler, kırıcıdan geçirilerek hamur haline getirilir. Kırıcı, Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış kırıcıların bütün noktaları, temizlik için ulaşılabilir şekilde dizayn edilmiştir.

Zeytinlerin yoğrulması: Malaksiyon olarak da adlandırılan bu işlemde, kırılan zeytinler yoğrulurken zeytin hamuru sıcaklığının 27 °C'yi ve malaksiyon süresinin de 50 dakikayı aşmaması gerekir.

Dekantörde yağın ekstraksiyonu: Yatay santrifüj ilkesiyle çalışan dekantörde, zeytin hamurundaki yağ fazı katı kısımdan (sulu pirina) ayrılır. Derik Halhalı Zeytinyağı üretiminde 2 fazlı dekantör kullanılır. Bu aşamada dekantör, ayırıştırma işlemini etkin şekilde yapıyorsa, ikinci bir santrifüj işlemine gerek duyulmaz.

Seperasyon (santrifüj): Dekantörden gelen zeytinyağında kalan parçacıklar ve karasu kalıntılarının iyice uzaklaştırılması için seperasyon işlemi uygulanır.

Filtrasyon: Seperasyondan sonra zeytinyağı doğrudan kâğıt veya pamuklu bir filtreden geçirilerek filtrelendir. Filtrasyon işlemi, zeytinyağı paslanmaz çelik dikey tank içine alındıktan sonra, azot veya başka bir inert gaz verip 12 - 20 saat beklettikten sonra dibe çöken tortuların, tankın altındaki musluk açılarak alınması suretiyle de gerçekleştirilebilir. Zeytinyağı hemen paketlenmeyecekse, tank içinde filtrasyon işlemi uygulandıktan sonra en fazla 22 °C sıcaklıkta depolanır.

Paketleme: Derik Halhalı Zeytinyağı gıda ile temasa uygun cam ambalajlarda paketlenir.

Denetleme:

Denetimler; Kızıltepe Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Dicle Kalkınma Ajansı, Derik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mardin Artuklu Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü ile Kızıltepe Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az 2 defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir. Denetimlerin en az biri üretim ve piyasadaki ürünler, diğeri ise bahçedeki zeytin yetiştiriciliği bakımından yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe denetimleri:

- Üretimde, coğrafi sınırdan yetiştirilen Halhalı çeşidi zeytinlerin kullanılması.
- Zeytinlerin yetiştirilmesi ve hasat aşamalarının uygunluğu.

Üretim ve piyasa denetimleri:

- Zeytinyağı üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Gerekli görülmesi halinde yağ asidi kompozisyonunun uygunluğu.
- Derik Halhalı Zeytinyağı ibaresinin ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1250
Tescil Tarihi	: 04.11.2022
Başvuru No	: C2021/000460
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaijan Bulv. No: 25 Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana, dana eti veya kuzu eti, domates, yeşilbiber ve sarımsak kullanılarak ve taş fırında pişirilerek üretilir. Dana eti tercih edilirse kuyruk yağı da kullanılır. Üretimde, isteğe bağlı olarak 43 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Maraş Biberi kullanılabilir. Servisi, lavaş ekmek ve ayran ile birlikte yapılır.

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana üretiminde bileşenler, alüminyum tepsilere veya güvece yan yana dizilir.

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyananın geçmişi eskiye dayanır. Maraş mutfağında önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Üretim Metodu:

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana için bileşenler:

- 150 g dana eti veya kuzu eti
- 1 adet büyük boy domates
- 5-6 adet yeşilbiber
- 5-6 diş sarımsak
- 3-5 g tuz (isteğe bağlı)
- 2-3 g Maraş Biberi (isteğe bağlı)
- 20-30 g kuyruk yağı (dana eti kullanıldığı zaman)

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyananın hazırlanması:

Etler, 1-2 cm büyüklüğünde kuşbaşı veya jülyen olarak doğranır. Dana eti kullanıldığında 20-30 g kuyruk yağı etle karıştırılarak kullanılır Domates ve biberler, etlerin 4-5 katı büyüklüğünde doğranır. Et, domates, sarımsak ve biber, ince alüminyum tepsiye ya da güveç içine gruplandırılarak yanyana dizilir. Taş fırınlarda 270-300 °C’ de 10-15 dakika pişirilir. Maraş Eli Böğründenin / Maraş Yanyananın servisi, lavaş ekmek ve ayran ile birlikte yapılır.

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

Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyananın geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Eli Böğründenin / Maraş Yanyananın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Maraş Eli Böğünde / Maraş Yanyana 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. Kırıkhan Siyah Havucu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1251
Tescil Tarihi	: 08.11.2022
Başvuru No	: C2021/000283
Başvuru Tarihi	: 15.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırıkhan Siyah Havucu
Ürün / Ürün Grubu	: Havuç / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. İnönü Bulvarı No:3 Kırıkhan HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Kırıkhan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kırıkhan Siyah Havucu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırıkhan Siyah Havucu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırıkhan Siyah Havucu; Latince tür adı *Daucus carota* var. *sativus* olan yerel ekotip Yerli Siyah ile Deep Purple Haze F1 çeşitleri kullanılarak Kırıkhan ilçesinde üretilir. Kırıkhan Siyah Havucunun bazı özellikleri aşağıda Tablo-1’de verilmiştir.

Tablo 1. Kırıkhan Siyah Havucu Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Meyve Ağırlığı (g)		
	En Az	En Çok
Deep Purple F1	106,6	160,4
Yerli Siyah	109,0	167,4
Meyve Eni (cm)		
Deep Purple F1	29,0	34,4
Yerli Siyah	29,8	34,7
Meyve Boyu (cm)		
Deep Purple F1	28,4	32,8
Yerli Siyah	24,3	30,7
Meyve Sertliği (kg-k)		
Deep Purple F1	13,1	14,9
Yerli Siyah	14,8	16,1
Meyve Suyu pH		

Deep Purple F1	5,98	6,48
Yerli Siyah	5,95	6,22
Suda Çözünür Kuru Madde (SÇKM) (%)		
Deep Purple F1	9,5	10,1
Yerli Siyah	9,1	10,7
Titre Edilebilir Asitlik (%)		
Deep Purple F1	0,70	0,98
Yerli Siyah	1,22	1,40

Tablo 2. Kırıkhan Siyah Havucu Fenolik ve Flavonoid Bileşen Miktarı

Toplam Fenolik Bileşen (µg/kg)	406,3	766,2	636
Toplam Flavonoid İçeriği (µg/kg)	85,1	151,3	1252,3

Tablo 3. Kırıkhan Siyah Havucu Renk Değerleri

	Kabuk Rengi		Meyve Eti Rengi	
	En Az	En Çok	En Az	En Çok
	<i>L*</i>		<i>L*</i>	
Deep Purple F1	9,70	10,44	3,35	3,40
Yerli Siyah	7,53	8,96	3,14	3,59
	<i>a*</i>		<i>a*</i>	
Deep Purple F1	0,35	0,35	0,39	0,39
Yerli Siyah	0,34	0,37	0,36	0,36
	<i>b*</i>		<i>b*</i>	
Deep Purple F1	0,34	0,34	0,30	0,31
Yerli Siyah	0,34	0,34	0,32	0,32

Kırıkhan Siyah Havucu yüksek miktarda fenolik bileşen içerir ve rengi koyudur. Koyu renkler antosiyanin, sarı ve kırmızı renkler ise flavanoidler ile karotenlerin yüksek miktarı ile ortaya çıkar. Kırıkhan Siyah Havucunun düşük parlaklık (*L**) değerleri rengin siyaha yakın olduğunu gösterir. Ancak meyve etinin meyve kabuğundan daha düşük *L** değerlerine sahip olması, meyve etinin daha koyu bir tonda olduğuna işaret eder.

Kırıkhan Siyah Havucunun ayırt edici özellikleri kazanmasını, coğrafi sınırın iklim koşulları ve toprak yapısı sağlar. Yüksek fenolik içeriği ve renk özelliklerinin farklılığı, coğrafi sınırdaki yıllık sıcaklık ortalamasının, güneşli gün sayısının ve güneşli gün süresinin yüksek olmasından kaynaklanır. Bu koşullar havuç içindeki fenolik maddelerinin oluşumunu hızlandırır. Ayrıca coğrafi sınırdaki toprağın %22,5-58,7 oranında kalsiyum karbonat (CaCO_3) içermesinden dolayı zayıf alkali olması (pH 7,6-8,3) ve yapısının yüksek oranda (%29-45) kumlu bir tekstüre sahip olması, meyvenin toprak içinde rahat bir şekilde büyümesini sağlar.

Üretim Metodu:

Tohum Ekim Zamanı ve Ekim Yöntemleri:

Kırıkhan Siyah Havucunun tohumları ekimi m^2 ye 200 adet gelecek şekilde ekilir. Ekim işlemi 1 Ağustosta başlayıp 15 Ekime kadar devam eder.

Gübreleme ve Sulama:

Taban gübresi olarak genellikle 30-40 kg/da 15:15:15 NPK ya da 18-46 DAP kompoze gübreleri ekim öncesi toprağa verilir. Eylül sonu ekim aylarında 10 kg/da nitrat formunda azotlu gübre verilir. Daha sonraki dönemlerde

kök kurşunkalem kalınlığını aldığında potas, bor ve çinko içeren yaprak gübreleri verilir. Bundan yaklaşık 20-30 gün sonra kükürt, bor ve çinko içeren yaprak gübreleri verilir. Meyvelerde çatlama görüldüğünde kalsiyum ve hastalık durumuna göre bakır içeren preparatlar yapraklara püskürtülür. Hasada 1 ay kala potasyumlu gübreler 1-2 kez verilir. Tüm bu yapraktan uygulamalardan önce yabancı otlarla mücadele yapılmış ve temizlenmiş olmalıdır. Yağmurlar başlayana kadar sulama yapılır. Sulama tava usulü, ekimde ise salma olarak yapılır. Seddeye ekimde ise yağmurlama sulama yapılır. Yağmurların azalmasından sonra geç hasat edilecek ürünler için sulama zorunludur.

Hasat:

Hasat Aralık ayının ilk haftasından Haziran ayının ortasına kadar devam eder. Geçici çeşitler Nisan ayı ortalarından itibaren hasat edilir.

Depolama:

Kırıkhan Siyah Havucu 0-5 °C sıcaklıkta ve %95-98 bağıl nemde 5-7 ay depolanabilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası, Kırıkhan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kırıkhan Ziraat Odasından konuda uzman birer üyenin 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 Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; üretimde kullanılan havuç çeşitlerinin uygunluğunu; özellikle gübreleme ve depolama koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu ve Kırıkhan Siyah Havucu ibareli logo ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Gerek görülmesi halinde toplam fenolik bileşikleri içeriği denetlenir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

7. Arhavi Kestane Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1252
Tescil Tarihi	: 10.11.2022
Başvuru No	: C2021/000524
Başvuru Tarihi	: 16.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Arhavi Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Arhavi Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Musazade Mah. Kazım Karabekir Cad. Arhavi ARTVİN
Coğrafi Sınır	: Artvin ili Arhavi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arhavi Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arhavi Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arhavi Kestane Balı, coğrafi sınırına özgü bitki örtüsündeki başta kestane ve diğer çiçekli bitkilerden salılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür. Arhavi Kestane Balı, kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye sunulur.

Arhavi Kestane Balı; rakım olarak ortalama 1000 metreye kadar bulunabilen kestane ağaçlarının bulunduğu bitki florası ile coğrafi sınırda arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Arhavi ilçesi ile özdeşleşen ve bilinen bir üründür. Özellikle kestane ağaçları olmak üzere bölgenin bitki örtüsü ile belirtilen coğrafi sınırda arıcılık ve kestane balı üretimi yüzyıllar öncesine dayanır.

Arhavi ilçesi; Karadeniz kıyı kuşağında, her mevsim yağış alabilen, kışları ılık ve bölgesinde yüksek yıllık sıcaklık ortalamaları gösteren Karadeniz ikliminin etkisi altında olan bir coğrafi konuma sahiptir. Genel olarak coğrafi sınırın bitki örtüsü gür, sık ve zengin bir flora sahiptir. Bu floranın hâkim ağaçlarını; kestane, sakallı kızılgağaç, kayın, gürgen, karaağaç, çınar, çam ve ıhlamur türleri oluşturur.

Arhavi Kestane Balında; *Castanea sativa* (kestane) poleni mevcudiyeti melissopalinojik analizlerde ürünün botanik orijini olarak ön plana çıkar. Coğrafi sınırda yayılış gösteren primer ve sekonder polen kaynağı olan bitkiler Arhavi Kestane Balının özgün aromasını ve rengini oluşturur. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak, Arhavi Kestane Balında; primer polen yoğunluğunu öncelikle *Castanea sativa* (kestane) ve başlıca bulunabilecek sekonder polenlerin yoğunluğunu; *Tilia spp.* (ıhlamur), *Citrus spp.* (narenciye), *Ericaceae* (fundagiller) ile *Rosaceae* (gülgiller) türleri oluşturur.

Arhavi Kestane Balı üretiminde genel itibarıyla Kafkas Arısı ırkı arılar kullanılır. Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) bölgenin iklim koşullarına dayanıklı olup arı yetiştiricileri tarafından en fazla bilinen ve tercih edilen bir arı ırkıdır.

Arhavi Kestane Balında; kestane poleni temsiliyeti bakımından, üründeki kestane (*Castanea sativa*) türlerine ait toplam polen içeriğinin en az %70'ini kestane poleni oluşturur. Ürün, yoğun olan ünifloral türlerin botanik kaynağıyla (kestane) isimlendirildiği için kestane balı olarak nitelendirilir.

Arhavi Kestane Balı, kahverengi renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği bitki örtüsüne özgü kokuya ve nispeten acı ve buruk bir tada sahip, kıvamı viskoz ve akışkan yapıda olan bir balıdır. Tüketildiğinde boğazda hafif yanma hissi oluşturur. Uygun muhafaza ve depolama koşullarında; kısmen veya geç kristalize olabilir.

Üretim Metodu:

Arhavi Kestane Balı Üretim Aşamaları:

Arhavi Kestane Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir

Bakım ve Kışlatma: Arhavi Kestane Balı arıcılığında, istenilen düzeyde verim alabilmek için, her mevsim yapılması gereken işlemlere dikkat edilmelidir. Çalışmaların en yoğun yapıldığı dönem ilkbahar aylarıdır. Arıcılar bahar dönemi çalışmalarına mart ayında başlarlar. İlkbahar kontrollerinde genel itibariyle arıların kışı hangi koşullarda geçirdikleri, kovanda mevcut besin miktarı, ana arının varlığı ve yumurtlama durumu, işçi arı miktarı ile kovanda hastalık olup olmadığı hususları kontrol edilir. Kovanda dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan kısımlar değiştirilir. Arıcılık faaliyetlerinde bu hususlar göz önünde bulundurulur.

Arhavi Kestane Balı genellikle sabit arıcılık faaliyetleri ile üretilir. Üretim; ortalama 1000 m rakıma kadar çıkabilen alanlarda, modern kovanlar ve/veya kara kovanlar kullanılarak yapılır. Kestane balı üretiminde arılı kovanların kışlatması; genellikle kapalı ya da yarı açık olarak yerden yüksekte konumlandırılmış arılıklarda/yapılarda gerçekleştirilir. Arıcılar daha çok kapalı olarak kışı geçirttikleri arılıklarının normal iklim koşullarında beslenmesini, bölge florasından elde edilen ballarla ya da şeker-su karışımı ile gerçekleştirirler. Arılıkların araziye yerleştirildikleri dönem genellikle mayıs ve haziran aylarıdır. Arıların, nektar toplamaya başlamasının ardından ilave besleme yapılmaz.

Zararlı Mücadelesi: Zararlı mücadelesinde ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bu ilaçların kullanımında prospektüslere uyulur.

Hasat: Hasat dönemi; aylara, nektar akışına ve iklim koşullarına bağlı olarak değişebilir. Genellikle ağustos ve eylül aylarında tamamlanan hasat olumsuz iklim koşullarından dolayı temmuz ayında da yapılabilir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar tarafından konakladıkları arılıkta bal hasadına başlanır. Süzülecek çerçevelerin petekleri üzerindeki sırlar tekniğine uygun olarak alınır. Sırları alınan peteklerin balları; gıda ile temasa uygun el ile çalışan veya elektrikli (santrifüjlü) bal süzme makinelerine yerleştirilerek ayrılır. Daha sonra süzülen ballar arıcılar tarafından yine gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklara alınan ballar ortalama 3 gün süreyle dinlendirmeye alınır. Böylelikle istenilmeyen partikül, kabarcık vb. unsurların çöküp balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballarda bulunabilecek partikül, kabarcık vb. ayrıştırılması için ayrıca ince eleklerden geçirilerek balın süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Arhavi Kestane Balı; ambalajlama/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25°C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Arhavi Kestane Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi adına ürün serin ortamlarda muhafaza edilerek depolanır.

Arhavi Kestane Balı gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Başta polen analizlerine ve Türk Gıda Kodeksine uygun ballar; ilgili mevzuata uygun etiket bilgilerini içerecek şekilde etiketlenir ve tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Arhavi Ziraat Odasının koordinasyonunda; Arhavi Ziraat Odası ile Arhavi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Arhavi Kestane Balını üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Arhavi Ziraat Odası tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Arhavi Ziraat Odasına arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Arhavi Ziraat Odası tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur. Denetim merci tarafından Arhavi Kestane Balında aşağıdaki hususlar denetlenir:

- Arhavi Kestane Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,

- Ambalajlama, muhafaza ve depolama koşullarının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, kestane balından tekniğine uygun olarak bal numunesi alınması sağlanır. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ve ilgili gıda mevzuatı dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Arhavi Ziraat Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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 korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.

8. Taraklı Enginarı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1253
Tescil Tarihi	: 10.11.2022
Başvuru No	: C2022/000046
Başvuru Tarihi	: 04.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Taraklı Enginarı
Ürün / Ürün Grubu	: Enginar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hanlı Merkez Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cad. Adapazarı SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili Taraklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Taraklı Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Taraklı Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Taraklı Enginarı; Latince tür adı *Cynara scolymus* L. olan Taraklı ilçesinde geçici ve erkenci nitelikteki enginar bitkilerinden üretilen bir sebzedir. Taraklı Enginarı bitkisi yaklaşık 1,7 metreye kadar boyanabilir. Bitkide baş sayısı genellikle 5-8 adet arasında değişir. Ana baş ağırlığı uygun verim şartlarında 400 grama kadar ulaşabilir. Mavimsi-mor renklerde çiçekleri olan enginar bitkisinin çiçek tablası iri ve topuz biçimini andırır.

Taraklı Enginarı, serin ve ılıman iklim kuşağında yetiştiriciliğe uygun bir bitkidir. Yetiştiricilik ve iklime bağlı olarak yaklaşık 6 aylık süre zarfında ürünün üretim aşamaları ve hasadı gerçekleştirilmiş olur.

Taraklı Enginarı; çok yıllık geniş, derin ve kuvvetli bir kök sistemine sahip, toprak altı gövdesi de çok yıllık, toprak üstü organları tek yıllık olan baş ve yapraklarından çeşitli şekillerde faydalanılan bir sebzedir. Bitkinin yenilen kısmı açmamış çiçeklerinin geniş ve etli çiçek tablası ile brakte adı verilen enginar başındaki etli dip kısımlarıdır. Enginarın sebze olarak değerlendirilen kısmı, olgunlaşmamış çiçek tablası ve bunun üzerindeki brakte yapraklarıdır. Baş üzerinde bulunan bu brakte yapraklarının etli kısımları tüketilir.

Bitkide kök gövdesi üzerindeki uyur gözler, sonbaharda ilk yağmurlardan sonra veya sulandıktan sonra uyanıp sürerek ertesi yıl ürün verecek bitkileri meydana getirir. Bitki kökleri çok yıllık olduğundan aynı kökten dolayısıyla bitkiden ortalama 4 yıl kadar istenilen verim alınabilir.

Erkenci Taraklı Enginarı; yapraklarının kenarları düz (yırtmaçsız) daha sonra oluşan yaprakların kenarı yırtmaçlıdır. Enginar başı orta irilikte gevşek yapılı, nispeten uzun silindirik şeklindedir. Taze tüketime uygundur ve brakte yaprakları ile çiçek tablası tüketime konu olur. Başın brakte yaprakları uzun-dar ve gevşek bir yapı gösterir. Başın dış tarafındaki brakte yaprakları koyu yeşil, iç kısımdakiler ise açık yeşil renklidir. Özellikle kış ayları soğuklarından olumsuz etkilenir.

Geçici Taraklı Enginarı ise nispeten daha iri, yuvarlak, sıkı ve ağırdır. Taze tüketimin yanında konservelik olarak da tercih edilir. Çiçekleri ve kesiti mavimsi-mor renk ve tonlarındadır. Bu enginarın üretim döngüsü daha uzun olabilmektedir.

Taraklı Enginarı; taze tüketime ve konserveye işlemeye uygun bir ürün olup dökme ya da ambalajlı olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Taraklı Enginarının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Taraklı Enginarı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Tarla/Bahçe Tesisi: Yeni kurulacak enginar plantasyonlarında dikiminden önce toprak derin sürülmeli ve yeterince gübre verilmelidir. Derin sürümden sonra diskaro, tırmık vb. uygun tarım alet/ekipmanları ile toprak işlenmeli ve toprak yeterince havalandırılarak dikime hazır duruma getirilmelidir. Ayrıca güneye meyilli ve/veya güneye bakan tarım arazilerinin kullanımı erkenci üretim için avantaj sağlar.

Taraklı Enginarının üretimi daha çok vejetatif yöntemler ile yapılır. Bu şekil üretim dip sürgünleri ve bitkinin kök parçaları ile gerçekleştirilir. Tohumla üretim yapılacak ise tohumlardan fideler yetiştirilerek üretime yön verilir. Ancak ekim daha çok ana bitkinin dip sürgünlerinin çoğaltılmasıyla gerçekleştirilir.

Enginar bitkisi için ilk ekim zamanı nisan ve mayıs aylarıdır. Dikim ana bitki gövdesinde bulunan gözlerden sürmüş fidelerin ayrılıp dikilmesi ile gerçekleşir. Her kökten ortalama 20 sürgün çıkar. 25-40 cm uzunluğundaki sürgünler dikim için tercih edilir. Sürgün alınacak bitkinin etrafı ortalama 12 cm derinlikte açılır ve dip sürgünleri dikkatlice bıçak ile kesilerek alınır. Alınan sürgünlerde yaprak temizliği yapılması tavsiye edilir. Dikimi takiben can suyu verilir. Dikilecek olan dip sürgünlerinin kök boğaz çapının 2-2,5 cm kadar olması köklendirme oranını artırır. Dip sürgünlerinin köklenmesi için sulama çok önemlidir. Sulama yapılması dip sürgünlerinin gelişimini olumlu yönde etkiler. Ancak kökten ayrılırken ana bitkiye zarar verilmez ve sürgünler ana bitkiden kesilerek dikilir. İlk yıl bitki normal döngüye girer. Bitki ideal verimini uygun koşullar sağlandığında 3-4 yıl kadar devam ettirir. Verim düşmeye başlayınca ekim yenilenir.

Dikimde her bir sürgün için ortalama 1 m² alan ayrılması yeterli olur. En uygun dikim masurular üzerine sıra arası ve üzeri ortalama 1 m x 1 m mesafe ile yapılır. Sonrasında yaklaşık 40 cm genişliğinde ve 25 cm derinlikte çanak şeklinde ocaklar açılır. Daha önceden araziye gübre verilmemiş ise her ocağa yeterince gübre konularak toprak ile iyice karıştırılır.

Toprak ve İklim İstekleri: Taraklı Enginarı yetiştiriciliğinde; yeterince su kapasitesine sahip, humuslu, iyi drene edilebilen, derin, tınlı-kumlu toprak yapısı özellikleri istenir.

İdeal iklim koşulları enginar bitkisi için serin ve ılıman iklim koşullarıdır. Optimum gelişme sıcaklığı 15-18°C aralığıdır. Bunun yanında uygun sulama koşulları bitkiye sağlanmalıdır. Mevsim ilk donlarından bitki olumsuz etkilenir. Erkenci özellik gösteren enginarlarda, erkenci ve turfanda ürünün oluşumu sekteye uğrar. İlkbahar döneminde oluşan kurak ve sıcak havalar ise özellikle geçici enginarlarda başların/tablaların küçük kalmasına, gevrekliğinin azalmasına, acılaşmasına ve lifli yapıya neden olur. Sıcaklık artışları ile başlar/tablalar çiçeklenmeye yüz tutar ve üründe istenilen verim düşer.

Sulama: Taraklı Enginarı gelişme ve büyüme döneminde fazlaca suya gereksinim duyar. Bitkinin sulanmasında; karıklara su salma ya da damlama sulama yöntemi daha çok tercih edilmeli ve haftada iki kez olmak üzere hasat dönemine kadar sulama yapılır. İklim ve diğer yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak; üreticiler tarafından belirlenen periyodik sürelerde yeterince sulama yapılması üründe kalite ve verim bakımından önem arz eder.

Gübreleme ve Zirai Mücadele: Enginar üretiminde gübreleme işlemi iki farklı dönemde yapılır. Çok yıllık bir sebze olması nedeniyle enginar bitkisinde; plantasyon kurulmadan önce ilk gübreleme ve bitki gelişim döneminde ikinci gübreleme yapılır. İlk gübrelemenin doğru ve zamanında yapılması önem arz eder. Gübreleme için toprak analizlerine göre hareket edilmesi tavsiye edilir. Ayrıca ihtiyaca göre ahır/çiftlik gübresi kullanılması tavsiye edilir.

Hasattan sonra bitki artıklarının uygun şekilde bertaraf edilmesi, bitki hastalık, zararlıları vb. ile bulaşık olan alanlarda uygun sürelerde ekim nöbeti uygulanması, fazla sulama yapılmaması, çok erken ve sık ekimden kaçınılması, yabancı otlara karşı çapalama yapılması, zirai mücadelede başlıca alınabilecek kültürel önlemlerdir.

Ayrıca ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile yabancı ot, bitki hastalık ve zararlıları ile mücadele yapılır.

Hasat: Ürün hasadı; uygun yetiştiricilik, iklim ve verim koşullarına bağlı olarak takriben yılın kış ve ilkbahar aylarıdır. Enginarlarda başlar yeterince irileşmiş olmalı, bu başlar açılmaya başlamadan önce hasat edilmelidir. Enginarlarda istenilen hasat olgunluğu için dikkat edilecek en önemli husus, başın fazla büyümeden ve kartlaşmadan toplanmasıdır. Baş taşıyan sap kısmının da sertleşmemiş olması hafif esnek yapıda olması istenir. Ayrıca brakte yaprakların kapalı olması, açılmaması taze tüketim için önemli bir hasat kıstasıdır. Diğer yandan konservelik enginarlarda tablalarının tam iriliğini alması beklenir.

Üründe hasat; baş kısımlarının ortalama 15 cm altından sap ile birlikte keskin bir bıçak ile kesilmesi suretiyle yapılır. Enginarlar iriliklerine göre tasnif edilir. Hasarlı, zedelenmiş vb. istenilmeyen enginarlar ayrılır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; hasattan hemen sonra pazarlanamayacaksa nispeten nemli, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarında muhafaza edilir. Ürünün depolanmasında yeterli hava dolaşımına izin verecek şekilde uygun istifleme yapılmalıdır.

Daha uzun süreli muhafaza ve depolamalar için; sıcaklık ve nem kontrolünün yapılabilirdiği, soğuk zincir koşullarının sağlandığı, modern depolarında muhafaza işlemleri gerçekleştirilir.

Piyasaya Arz: Taraklı Enginarı; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Taraklı ilçesinde uzun yıllardır üretilen, üretildiği coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan ve üretilmesi emek isteyen Taraklı Enginarının coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur. Taraklı Enginarının, tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası ile Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 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 Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Taraklı Enginarı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, muhafazası ve depolanması ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

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. İspir Gobdini

01.07.2021 tarihli ve 104 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/205 numaralı İspir Gobdini ibareli coğrafi işaret başvurusu reddedilmiştir.

2. Ankara Balı

01.04.2021 tarihli ve 98 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2019/125 numaralı Ankara Balı ibareli coğrafi işaret başvurusu reddedilmiştir.

6. Bölüm

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

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

1. Kayseri Mantısı

130 sayılı ve 01.08.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 113 tescil numaralı Kayseri Pastırması ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Mantı”

ifadesi,

“Mantı / Yemekler ve çorbalar”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Başta Kayseri ili ve ile bağlı Uzunyayla, Pınarbaşı ve Bünyan ilçeleri olmak üzere üretim metodunda anlatıldığı üzere kaliteli malzemeler kullanılarak ve ürünün tanımına ile metoduna bağlı kalmak şartıyla Kayseri dışında da yapılabilir.”

ifadesi,

“Kayseri ili”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

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



şeklinde değiştirilmiştir.

- **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

“Mantı, genel olarak un, su, yumurta, tuz gibi majör ingrediyenlerin belirli oranlarda karıştırılıp yoğrulmasıyla elde edilen hamurun biraz dinlendirilip belirli büyüklükte parçalara bölünerek, her bir parçaya belirli miktarda kıyma konduktan sonra hamurun dürülmesi esasına dayalı bir yöntemle üretilen unlu bir mamuldür. Genel olarak Kayseri ili ile bütünlenmiş olan mantının tarihi oldukça eskilere dayanmaktadır. Mantı adı anıldığında akla ilk gelen ilin Kayseri olması, mantının orijininin Kayseri ili olduğunun bir göstergesidir ve tüm Anadolu’ya Kayseri ilinden yayılmıştır. Bu bağlamda Kayseri mantısının ününü duymayan kalmamıştır. Kayseri ilinin ticarete önde

gelen illerden biri olması, tüccarlarımızın gittikleri yurtiçi veya yurtdışı bölgelerde Kayseri mantısından övünerek bahsetmeleri ve hatta ürünü bizzat götürerek ikram etmeleri, mantının ününün sağlam zeminlere oturtulmasında çok büyük rol oynamıştır. Eskiden Kayseri’de ailelerin kız beğenmede, aday kızın mantı yapabilme becerisine çok dikkat etmesi gibi gelenekler de mantının ne kadar önemli olduğuna ışık tutan bir başka unsurdur.

Günümüzde devletin en üst kademesinden, en küçük sofralara kadar ana menü haline gelmiş olan Kayseri mantısının haklı ünü bir takım şartlara bağlıdır. Bu şartlar uygun şekilde üretilmedikçe ürün sadece mantı olarak kalmakta, asla Kayseri mantısı olamamaktadır.”

ifadesi,

“Kayseri Mantısı; çiğ dana kıyma, kuru soğan, reyhan, toz kırmızıbiber ile karabiber karışımıyla hazırlanan iç harcın, buğday unu, yumurta, su ve tuz ile hazırlanarak küçük kareler halinde kesilen hamurun içine konulup kapatılması, haşlanması ve üzerine sos dökülmesi suretiyle üretilen mantıdır. Sosu tereyağı, salça ve toz kırmızıbiber kullanılarak hazırlanır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı ya da sade yoğurt ile sumak dökülüp sulu olarak servisi yapılır.

Kayseri Mantısının 1 kg’ında en az 300 g iç harç bulunur ve harcın içinde en az 250 g kıyma vardır. İç harcının reyhan içermesi nedeniyle aromatiklidir.

Kayseri Mantısının hamurunun köşeleri, tam olarak üst üste getirilmeden birleştirilip kapatılır.

Kayseri Mantısı paketlenerek satışa sunulabilir. Bu şekilde piyasaya sunulacak mantılar, doldurulup kapatıldıktan sonra 160 °C sıcaklıktaki fırında kurutulur ve modifiye atmosferde paketlenir.

Kayseri Mantısının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kayseri Mantısının Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
Hamur yoğurma süresi	15-30 dk
Hamur dinlendirme süresi	15-20 dk
Hamur inceliği	1-1,2 mm
Kesilmiş hamurun kenar uzunluğu	15-16 mm
Kurutma işlemi	160 °C’de 20-25 dk
Ambalajlama	Modifiye atmosferde paketlenme (0/70 N ₂ 0/30 CO ₂)
Nihai üründe oksijen miktarı	%2
1 kg mantıdaki harç miktarı (en az)	300 g
300 g harçtaki kıyma miktarı (en az)	250 g

Kayseri Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Boyutlarının küçük olması nedeniyle eskiden beri “Bir şımşır kaşıktaki kırk tane mantı” sözüyle tanımlanır. Hamurunun ince açılması, küçük boyutlarda kesilip kapatılması işlemleri ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Üretimde kullanılan temel hammaddeler

Un

Mantının ana unsuru undur. Un, elde edildiği buğdayın kalitesine göre farklı özelliklerde olsa da mantı yapımında kullanılan unun öz (gluten) değerinin oldukça yüksek olması gerekmektedir. Kayseri mantısı yapımında kullanılan unda protein ağırlıkça %13 - 13.50, yaş gluten miktarı minimum %32 olmalıdır. Bu amaçla yeni öğütülmüş unlardan ziyade öğütüldükten sonra belli süre dinlendirilerek öz kalitesi iyileştirilmiş buğday unları tercih edilmektedir. Bunun yanında unun rengi beyaz, su kaldırma ve amilaz aktivitesi yeterli olmalıdır. Unda bulunan protein miktarının yanı sıra protein kalitesinin optimum seviyede olması, mantı hamurunun ince bir şekilde

açılabilmesi için gerekli hususların başında gelmektedir. Unların kül içeriğinin de kalite parametreleri açısından düşük olması istenir. Unun nem miktarı, son ürünün su kaldırma kapasitesi dahilinde eklenmesi gereken suyu belirleyebilmek açısından çok önemlidir. Undaki nem miktarı en fazla %14.5 olmalıdır.

Tuz

Mantıya arzu edilen tat ve aromayı vermesi amacıyla ilave, edilen önemli bir hammaddedir. İlave edilen tuzun aynı zamanda mantı hamurunun fiziksel özellikleri üzerine de bazı önemli etkileri bulunmaktadır. Tuz, hamur özünü kuvvetlendirici etkiye sahiptir. Tuzun özü kuvvetlendirici etkisi, unda bulunan proteolitik enzimleri inhibe etmesiyle açıklanmaktadır. Ayrıca tuz kullanımı, yumuşak ve yapışkan hamur problemini de önlemektedir. Tuz ilave edilmiş mantı hamurunun kolayca açılıp inceltilebilmesi, tuz ilaveli hamurun yapışkanlığının azalması ile ilgilidir. Ayrıca tuz, hamur içi su aktivitesini de düşürmekte ve son üründe mikrobiyolojik bozulmaların önlenmesinde rol oynamaktadır. Kullanılacak tuzun tüketilebilir nitelikte, saf ve mikrobiyal yönden de güvenli olması gerekmektedir.

Yumurta

Mantı hamuruna kırılarak ilave edilen yumurta, hamur bileşiminde önemli rolleri olan bir katkı maddesidir. Genel olarak son ürüne tat ve aroma vermesinin yanında, mantı hamurunun tekstürel oluşumunda önemli derecede rol oynar. Ayrıca son ürünün renginin verilmesi açısından da önemlidir. Hamura arzu edilen kıvamın verilmesinin yanında, çok fazla sert olması istenmeyen hamurun uygun yumuşaklıkta olmasını sağlaması sebebiyle de çok önemlidir. Kullanılacak yumurtaların pastörize yumurta olmasının tercih edilmesi, ürün güvenliği açısından çok önemlidir. Kabuklu yumurta kullanılması durumunda ise, ürün güvenliği açısından yumurta kabuğundan olabilecek kontaminasyon riskine karşı dikkatli olunmalıdır.

Su

Su, hamur bünyesinde diğer bileşenlerin karışmasını sağlayan, hamura arzu edilen viskoelastik yapıyı kazandıran ve son ürün kalitesi üzerinde etkili olan temel bir bileşendir. Su olmaksızın hamur oluşumu mümkün değildir. Birçok organik ve inorganik için çözücü olan su, hamurda tuz ve çözünür proteinler gibi hidrofilik bileşenleri çözmekte ve suda çözünmeyen proteinleri de hidrate etmektedir. Mantı üretiminde kullanılacak su, genel olarak mikrobiyolojik yönden insan sağlığı için kesinlikle güvenli olmalı, kötü koku ve tat verici maddeler ile bulanıklık yapıcı maddelerden arındırılmış, orta sertlikte ve içme suyu kalitesine sahip olmalıdır.

Üretim metodu:

Hammadde Karışımı: 1 kg una 6 adet yumurta kırılıp bir çorba kaşığı kadar ve sert bir hamur elde edilmek üzere bir kısım su ilave edilir. İlave edilecek su miktarını yoğurma işlemi belirlemekte ve orta sertlikte bir hamur eldesi için belirli miktarda su eklenmektedir.

Yoğurma: Mantı yapımında ilk önemli işlem, hamur oluşturmak üzere çeşitli ingrediyenlerin homojen bir şekilde karıştırılmasından sonra optimum derecede bir hamur elde etmek amacıyla belirli süre yoğrulmasıdır. İstenilen nitelikte hamur eldesi, hamura arzu edilen viskoelastik özellikleri vermek suretiyle glutenin fiziksel gelişmesini sağlamakla olur. Hamurun doğru olarak yoğrulması son ürün kalitesi açısından çok önemlidir. Olası yoğurma hatalarını, mantı yapımının ileri aşamalarında düzeltmek zor ve hatta bazen imkânsızdır. Fazla yoğrulmuş hamurdan yapılan mantının, gluten özelliklerine bağlı yapısı bozulduğu için elastikiyeti az ve dayanımı düşüktür. Az yoğurma sonucunda hamura uygun açılma özelliği verilemez ve böylece hamur mantı üretimi için gerekli inceliğe indirgenemez.

Dinlendirme: Uygun şartlarda yoğrulan hamur, 15-20 dk süreyle, herhangi bir kontaminasyona mahal vermemek için üzeri örtülerek dinlenmeye alınır. Bu aşamada hamur kendini toplar ve inceltme için uygun hale alır.

İnceltme: Dinlendirilmiş hamur, belirli kalınlıktaki oklavalar yardımıyla tahta zeminler üzerinde, yaklaşık 1-1.2 mm kalınlıkta olacak şekilde inceltilir. Bu esnada hamurda yapışma problemlerini ortadan kaldırmak amacıyla belirli aralıklara unlama işlemi yapılır.

Kesme: Belirli kalınlıkta inceltirilmiş olan mantı hamuru, hamurun yırtılmamasına özen göstererek, açılan hamurlar belirli sayılarda üst üste konduktan sonra yaklaşık 10-12 mm boyutlarında ve kare şeklinde kesilir. Kesme işlemi süresince kesilen hamurların kurumamasına özen gösterilmelidir.

İç hazırlama: Mantı içine doldurulmak üzere belli miktarda iç hazırlanır. Bu amaçla, siniri alınmış 500 g dana kıyması için 2 adet orta boy kuru soğanın rendelenmesi ve karışıma göre tuz ve çeşitli baharatların ilavesiyle iç hazırlanır. Baharat olarak tercihe göre kırmızı biber ve karabiber kullanılırken; Kayseri mantısı yapımında iç hazırlanmasında reyhanın bulunması son derece önemlidir. Homojen bir iç hazırlanması son ürün kalitesine etki

ettiği için iç karışımının çok iyi bir şekilde homojenize edilmesi gerekmektedir.

Doldurma: Mantının doldurulması tamamen el ile yapılan bir işlemdir. Bu amaçla önceden kesilerek hazırlanmış olan hamur parçalarından tane tane alınarak içine alabildiğince (küçük nohut tanesi iriliğinde) hazırlanan içten konur ve her iki elin baş ve işaret parmakları arasında uçları birleştirilerek hafifçe yapıştırmak suretiyle tutturulur. Bu esnada uçların tam olarak üst üste gelmemesi, biraz yanlarda kalması sağlanmalıdır. Bu şekilde mantının biraz daha uzunca doldurulması sağlanmış olur. Manti doldurulurken hamur ve et parmaklar arasında ezilmemelidir.

Depolama: Doldurma işleminden sonra mantı, eğer hemen pişirilmeyecekse bir birine yapışmayı önlemek amacıyla geniş tepsilere, mümkün olduğu kadar üst üste gelmeyi önleyecek şekilde yayılır ve üzeri bir örtü ile örtülerek tozlanmaya ve olası kontaminasyona meydan verilmeden muhafaza edilir.

Kurutma: Depolama işleminden sonra isteğe bağlı olarak içi dolu mantı hamuru belli süre ve sıcaklıkta kurutulabilir. Bu şekilde fazla su uzaklaştırılarak mantı muhafazasında kolaylık sağlanmış olur.

Ambalajlama: Kurutulan mantılar vakum veya normal ambalaj ile ambalajlanarak uygun koşullarda depolanır.

Mantının Yemek Olarak Hazırlanması

Mantının miktarına uygun bir tencere içerisine 500 gr hazırlanmış mantı için 2 litre kadar su konularak kaynatılır. Kaynayan suya uygun miktarlarda tuz eklendikten sonra, mantı ilavesi yapılır. Mantının kaynaması esnasında meydana gelen köpüklenme ve taşmayı önlemek için kısık ateşte pişirme işlemi yapılmalıdır. Yaklaşık 15 dakikalık pişirme işleminden sonra, mantı morluğunu kaybeder ve ağarır bu esnada hamur ve un kokusu üründen uzaklaşır. Ancak normalden fazla kaynatıldığında, hamur özünü kaybeder ve yumuşayarak dağılmaya başlar. Pişen mantı ateşten alındıktan sonra üzerine iki bardak soğuk su dökülür ve karıştırılır. Suyun fazlası süzülerek mantı bir kâseye alınır.

Mantı miktarına göre sos hazırlamak üzere, bir tavaya tercihen 1 yemek kaşığı tereyağı koyularak, hafifçe duman çıkana kadar ısıtılır. Daha sonra 1 yemek kaşığı da salça ve kırmızıbiber ilave edilerek karıştırılır. Ayrıca buna süzülen mantının suyundan da ilave edilebilir. Bu şekilde hazırlanan sos, kâseye alınan ve tamamını kaplayacak şekilde yoğurt ilavesi yapılmış olan mantıya, üzerinde gezdirmek suretiyle eklenir. Üzerine sumak ekilmesi de söz konusudur.”

ifadesi,

“Yaklaşık 10 kişilik Kayseri Mantısı üretmek için gerekli olan bileşenler ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Mantı hamuru bileşenleri:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 2 adet yumurta
- 350 ml su

İç harç bileşenleri:

- En az 250 g az yağlı ve siniri alınmış çiğ dana kıyma
- 2-3 yaprak reyhan
- 2-3 adet küçük boy kuru soğan
- 2-2,5 g toz kırmızıbiber
- 1-1,5 g karabiber
- 1,5-2 g tuz

Sos bileşenleri:

- 100 g tereyağı
- 70 g salça
- 2-2,5 g toz kırmızıbiber

Kayseri Mantısının hazırlanması:

Mantı hamuru için un, yumurta ve tuz bir kapta karıştırılır. Üzerine yavaş yavaş su eklenerek çok yumuşak olmayan kıvamda hamur elde edinceye kadar 15-30 dk yoğurulur. Üzeri örtülüp 15-20 dk dinlendirildikten sonra oklava ile yaklaşık 55 cm çapta ve 1-1,2 mm kalınlıkta daire şeklinde açılır. İnce açılan yufkalar, yırtılmamalarına özen gösterilerek belirli sayılarda üst üste konulduktan sonra, kenar uzunluğu yaklaşık 15-16 mm olan kare şeklinde kesilir. Kesme işlemi süresince hamurların kurumamasına özen gösterilir.

Kıyma, ince çekilmiş kuru soğan, ince çekilmiş reyhan ve baharatlar karıştırılarak iç harç hazırlanır. Kare şeklinde kesilmiş hamur parçalarının her birine alabildiğince iç harç konur. Hamurların köşeleri, her iki elin baş ve işaret parmakları arasında tam olarak üst üste getirilmeden birleştirilir, hafifçe bastırılarak kapatılır. Makine ile kapatılan mantılar için de kalıplar bu şekilde ayarlanır. Mantı kapatılırken hamur ve harç çok sıkılarak ezilmez.

Kapatılan mantılar, taze olarak hemen pişirilmeyecekse, 160 °C sıcaklıktaki fırında 20-25 dk kadar kurutulduktan sonra modifiye atmosferde paketlenir. Paketlemede kullanılan modifiye atmosfer %70 N₂ (azot), % 30 CO₂ (karbondioksit) içeriğine sahip olmalıdır. Paketlenen ürünler 0-4 °C sıcaklıkta soğuk hava deposunda muhafaza edilir.

Hemen pişirilecek olan taze mantılarda tercihen taze reyhan yaprakları kullanılabilir. Kurutulacak mantılar ise kuru reyhan yaprakları kullanılarak hazırlanır.

Kayseri Mantısının pişirilmesi:

Bir tencerede, 10 kişilik mantının rahatça kaynayabileceği ölçüde su kaynatılır. Kaynayan suya 15-20 g tuz eklenip mantılar konur. Pişme sırasında köpük oluşumunu ve taşmayı önlemek için kısık ateşte 15 dk kadar pişirilir. Pişen mantıların rengi ağarır ve hamur kokusu uzaklaşır. Ocaktan alınan mantıların üzerine, 200-300 ml soğuk su dökülür ve karıştırılır. Suyun fazlası mantı çok sulu kalmayacak şekilde süzildikten sonra sos ilave edilir.

Mantı sosunun hazırlanması:

Tereyağı tavada kızdırılır, üzerine salça ve toz kırmızıbiber ilave edilip karıştırılır. Mantının suyundan bir miktar süzülüp ilave edilebilir.

Kayseri Mantısının servisi, sıcak olarak ve mantıların üzerine sos dökülüp homojen şekilde karıştırıldıktan sonra yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine, sarımsaklı ya da sade yoğurt ve sumak gezdirilerek dökülebilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Ürünün Ayırt Edici Özellikleri ve Ürünün Mahreç İşaret Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler:

Mantı kalitesi, bileşimine giren unsurlar yanında işleme özellikleriyle de yakından alakalıdır. Kayseri mantısını yöreye özgü kılan temel unsurların başında bileşimine giren unun yapısı gelmektedir. Genel olarak Kayseri civarında Pınarbaşı, Uzunyayla ve Bünyan bölgesinden elde edilen unlar, yapısal özellikleri nedeniyle mantı tadını yakından etkilemektedir. Türklerin Anadolu'ya geldiği günden bu güne kadar varlığını sürdürmüş, tadı lezzeti ve ünü ile sınırları aşmış olan mantı, Kayseri bölgesinde, yöreye has iklim ve toprak özelliklerinde yetişen buğday unlarının kendi öz, tat ve aromasını taşır. Yörenin yakınlarında Uzunyayla bölgesinde yetişen sarıbursa denilen buğday, verdiği unun kalitesi ile mantı yapımına en uygun türlerin başında gelmektedir. Genel olarak Çerkez asıllı vatandaşlar tarafından hasat edilen bu buğday türü, Çerkez Unu olarak da bilinmektedir. Özü çok iyi olan bu un çeşidi, hamur çok küçük kesilmiş olsa bile parmaklar arasında kolayca şekil almaktadır. Çok eski zamanlarda da Uzunyayla'da su değirmenlerinde öğütülen bu buğday unları, siyah keçi kılından yapılmış çuvallara konularak at arabalarıyla ya da merkep sırtında Kayseri iline ulaştırılmış ve burada satışa sunulmuştur. Evlerde ince eleklerden geçirilen bu unlar ev hanımları tarafından özellikle kalitesinden dolayı mantı yapımında çokça kullanılmıştır.

Günümüze kadar, iyi ve kaliteli unların üretildiği bölgelerde mantı ve börek yapımı için en iyi unların kullanılması geleneği sürmektedir. Ayrıca Kayseri mantısının ikinci önemli özelliği bir kaşığa kırk tane gelecek şekilde belirli küçüklükte olması ve tanelerin her birinin özellikleri itibarıyla homojenlik göstermesidir.

Kayseri sofralarının baş tacı olarak görülen mantı, sahip olduğu ününü, birçok basın yayın organı vasıtasıyla da doğal olarak duyurmuştur. Bu vesileyle aşağıda Kayseri mantısının gündem olduğu bazı haber başlıkları bulunmaktadır.

‘Avrupa 2002'de mantı yiyecek

Kayserili iş adamları, Avrupalılara mantıyı sevdirdi. 2001 yılı içinde Avrupa Birliği ülkelerine 100-200 kilo mantı satan Kayserililer 2002 yılı için tam 3 bin ton mantı satışı noktasında anlaşma imzaladı... Zaman, 24.12.2001'

'Kayseri'de yemek yeme konusunda çekişme yaşanır mı?

Çok olur. Özellikle de kızlarını anlatırken... Eğer o ortada birinin oğlunu da gözüne kestirdiyse, 'benim kızım öyle bir mantı yapar ki, kimseninkine benzemez?' diye lafa başlar. Yani Kayseri'de mantı kız övme vesilesidir... Milliyet, 05.09.2006'

'Kayseri mutfağının özel yemeklerinden olan mantı, vakumlanarak, ABD, Avrupa ve Ortadoğu'ya gönderiliyor. ABD, Avrupa ve Arap ülkelerinde yaşayan Türk'ler Kayseri mantısı ile yöresel yemeklere olan özlemlerini gideriyor. Hürriyet, 07.03.2005'''

ifadesi,

"Kayseri Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Hamurunun ince açılması, küçük boyutlarda kesilip kapatılması işlemleri ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Mantısının, paketli satılanların paketlenme, taze olarak pişirilip satılanların ise servis aşamasına kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir."

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme

"Denetleme:

I. KOMİSYON

Coğrafi İşaretlerin işleyişiyle ilgili (mantı) sistemde yer alacak dört (4) kişilik komisyon aşağıdaki üyelere oluşur:

Kayseri Ticaret Borsası Temsilcisi

Kayseri Ticaret Odası'nın belirleyeceği Temsilci

Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası Temsilcisi

KTO - TPE Temsilcisi(Doğal Üye)

Komisyonun Görevleri: Komisyon üyeleri firmaların coğrafi işarete konu ürünü üretebilecek kapasitede olduğunun denetimini yapar, ayrıca; üç ayda bir denetlemelerde bulunur.

Denetlemelerde firma ürünü kriterlere uygun olmadığında, firmalara yazılı olarak ürünün kriterlere uygunluğunu sağlaması için 15 gün süre verilir ve 15 gün sonra tekrar denetim yapılır. Düzeltmeyenlerin coğrafi işareti kullanmasına son verilir. İptal bildirim yazılı olarak firmaya tebliğ edilmesine rağmen, firma coğrafi işareti kullanmaya devam ederse; firma hakkında ilgili mahkemeye başvurularak dava açılır. Kriterlerin uygunluğunu sağlamayan firmalar kesinlikle coğrafi işareti kullanamazlar. İlke olarak sisteme giriş ve çıkış firmanın iradesine bağlıdır.

Komisyon Nisabı: Komisyon toplantı açılışı çoğunlukla olur, kararlar çoğunlukla alınır.

Komisyon Üyelerine Ödenecek Ücret: Komisyon üyelerine çalışmalarına karşılık brüt asgari ücretin %10'u tutarında huzur hakkı ödenir.

II. SEKRETARYA

Sekretaryanın Görevleri: Coğrafi işaret Komisyonu'nun sekretaryalığı Oda bünyesinde çalışan TPE temsilcisi tarafından yürütülür. Firmaların müracaatlarının alınması, kabulle ilgili denetlemelerin tamamlanması, firmanın sisteme kabulü, ilgili coğrafi işaretin gazetede, ilan edilen metnin firmaya verilmesi ve bunlarla ilgili bütün dokümanların takibi, arşivlemesi ve komisyon üyelerinin düzenli toplantılara katılması için çağrılarda bulunmak, ilgili mevzuatın takibi, varsa değişikliklerin ve gelişmelerin ilgili firma ve üyelere iletilmesi sekretaryanın görevleridir.

Firmanın Ayrılışı: Firma coğrafi işareti kullanmaktan vazgeçtiğini belirten dilekçe ile başvuru yapar ve Komisyon da işlem içi karar alır."

ifadesi,

“Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Ticaret Borsası, Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası ile Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliğinden konuda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle reyhan olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle hamurun yoğurma ve dinlendirme süreleri, hamur inceliği, kesilmiş hamurun boyutları ve servis aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- 1 kg Kayseri Mantısı için en az 300 g harç kullanılması.
- 300 g iç harç için en az 250 g kıyma kullanılması.
- Kurutma, paketlenme ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kayseri Mantısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

şeklinde değiştirilmiştir.