



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **150**

Yayın Tarihi

01.06.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 150. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	17
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	55
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	63

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 150. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000423	Eldivan Kirazı	8
2.	C2021/000462	Maraş Sumak Ekşi Külü	11
3.	C2023/000006	Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi	13
4.	C2023/000146	Pasinler Yaprak Döneri	15

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1356	Hakkâri Kilimi	17
2.	1357	İznik Derbent Dokuması	28
3.	1358	Sivas Kemik Tarağı	31
4.	1359	Karahallı Kavunu	33
5.	1360	Siverek Tavası	36
6.	1361	Hatay Nar Ekşisi	38
7.	1362	Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi	41
8.	1363	Konya Sütlü Selemen	44
9.	1364	Konya Güneyik Salatası	46
10.	1366	Kars Ketesi	48
11.	1367	Erzurum Tatar Böreği	50
12.	1368	Erzurum Tuzlu Lokumu	53

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2017/171	Çankırı Kaya Tuzu	55
2.	C2022/000061	Elmadağ Tandır Ekmeği	58
3.	C2022/000532	Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği	60

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	132	Akçaabat Köftesi	63
2.	262	İzmir Kumrusu	66
3.	268	İzmir Boyozu	67
4.	1095	Zara Balı	68

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Eldivan Kirazı

Başvuru No	: C2021/000423
Başvuru Tarihi	: 12.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Eldivan Kirazı
Ürün / Ürün Grubu	: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Eldivan Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Çay Mah. Şehit Polis Hasan Gülhan Cad. No:1 18700 Eldivan ÇANKIRI
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Eldivan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Eldivan Kirazı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Eldivan Kirazı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eldivan Kirazı; *Prunus avium* L. türüne ait Ziraat 0900 çeşidi ve Maxima-6 ile Maxima-14 yarı bodur kiraz anacı kullanılarak Çankırı ili Eldivan ilçesinde yetiştirilen kirazdır. Hasadı, haziran, temmuz ve ağustos aylarında elle toplanarak yapılır.

Eldivan Kirazının meyve kabuğu parlak koyu bordo, meyve eti ise krem-pembe renktedir. Meyvelerin uçları hafif basık ve kalp şeklindedir. Meyve suyu bulanık ve rengi orta koyuluktur. Meyve sapı uzundur.

Eldivan ilçesinde karasal iklimin egemen olması nedeniyle yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise soğuk ve yağışlıdır. Yıllık ortalama yağış miktarı 400 mm civarındadır. Yıllık ortalama en düşük sıcaklığın 5°C, en yüksek sıcaklığın ise 18°C civarında olması ağaçların meyve verimi için gerekli olan soğuklama ihtiyacı (yaklaşık 1000 saat) bakımından oldukça önemlidir.

Eldivan ilçesinde kiraz yetiştiriciliğinin yapıldığı topraklar, orta derecede kireç içerdiğinden nötr veya hafif alkali pH'ya sahiptir. Kalsiyum ve magnezyum içeriği yüksek düzeydedir. Toprak, kumlu killi tın, killi tın ve kil bünyeye sahip olup toprakların %57'si hafif, %29'u orta ve %14'ü ağır bünyelidir. Toprakların çoğunluğunun hafif bünyeli olması, kiraz ağaçlarının köklerinin derinlere inerek taban suyuna erişimine olanak verir ve böylece yazın bitkinin ihtiyaç duyduğu su ihtiyacının bir kısmı karşılanır.

Eldivan Kirazının en önemli ayırt edici özellikleri; ortalama meyve ağırlığı, suda çözünen kuru madde miktarı (%SÇKM) ve pH özelliklerinin yüksek olmasıdır. Yüksek şeker içeriğinden dolayı tatlıdır.

Eldivan Kirazının pomolojik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Eldivan Kirazının pomolojik özellikleri

Özellik	Değer
Saplı meyve ağırlığı (g)	7,71 - 12,56
Meyve eni (mm)	22,03 - 28,69
Meyve boyu (mm)	20,86 - 24,66
Meyve yüksekliği (mm)	20,24 - 26,12
Meyve sapı uzunluğu (mm)	40,57 - 56,02
Sap ağırlığı (g)	0,10 - 0,14
Meyve eni/boyu oranı	0,94 - 1,1
Sapsız meyve ağırlığı (g)	7,30 - 12,25
Çekirdek ağırlığı (g)	0,35 - 0,45
Meyve eti / çekirdek oranı	21,50 -23,00
SÇKM (%)	17,40 - 20,20
pH	3,95 - 4,43
Asitlik (%)	0,59 - 0,64
Meyve kabuk rengi	Parlak koyu bordo
Meyve et rengi	Krem-pembe

Meyve kalitesi açısından önemli bir ölçüt olan meyve eti/çekirdek oranı 21,50-23,00 arasındadır. Yeme kalitesi açısından önemli bir özellik olan SÇKM içeriği ise %17,40-20,20 arasında olup yüksek miktardadır.

Eldivan Kirazına ait şeker ve organik asit profiline aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Eldivan Kirazının şeker ve organik asit profili

Özellik	Değer
Toplam şeker (%)	13,03 - 14,02
Früktöz (%)	4,79 - 5,23
Glikoz (%)	8,11 - 9,01
Tartarik asit (mg/L)	11,5 - 20,2
Malik asit (mg/L)	2044,4 - 4689,7
Sitrik asit (mg/L)	30,4 - 43,6
Laktik asit (mg/L)	60,3 - 86,1
Askorbik asit (mg/L)	9,9 - 12,7

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Eldivan Kirazı, Eldivan ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Adına türk yazılan Eldivan Kirazı için Eldivan ilçesinde, 1992 yılından itibaren Eldivan Kiraz Festivali düzenlenir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çeşit ve anaç seçimi

Eldivan Kirazı yetiştiriciliğinde Ziraat 0900 çeşidi ve Maxima-6 ve Maxima-14 yarı bodur kiraz anacı kullanılır. Yetiştiricilikte fazla bir budama gerçekleştirilmez. Genellikle verime yönelik uç alma budaması yapılır.

Bahçe kurulumu

Kendi çiçek tozlarıyla döllenebilir. Bahçeler, 5x5 m dikim mesafesi ile kurulur.

Gübreleme

Yaprak gübreleme olarak kalsiyum gübrelemesi yapılır. Taban gübresi olarak da 20-20, 15-15 kompoze gübre kullanılır.

Sulama

Mevsim sıcaklıklarına bağlı olarak salma sulama yapılır. Sulama, çiçeklenme öncesi ve meyve tutumu sonrasında yapılır.

Hasat

Eldivan Kirazı haziran, temmuz ve ağustos aylarında elle hasat edilir.

Muhafaza

Kirazlar yapıları nedeniyle çok hassas olduğundan derim ve taşıma işlemleri sırasında çok dikkat edilmelidir. Hasat edilen ürünlerin kısa sürede piyasaya sunulmaları gerekir.

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

Eldivan ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Eldivan Kirazı, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Eldivan Kirazının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Eldivan Belediyesinin koordinatörlüğünde, Eldivan Belediyesi, Eldivan Ziraat Odası ile Eldivan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 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 Eldivan Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan kiraz ve anaç çeşitlerinin uygunluğunu; özellikle hasat ve muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu ve Eldivan Kirazı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğunu denetler. Gerekli görülmesi halinde ürün, sapsız meyve ağırlığı, pH ve SÇKM gibi ayırt edici özelliklere uygunluk bakımından ilgili kamu laboratuvarlarında veya özel laboratuvarlarda analiz edilebilir.

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

2. Maraş Sumak Ekşi Külü

Başvuru No	: C2021/000462
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Sumak Ekşi Külü
Ürün / Ürün Grubu	: Baharat / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulv. No: 25 Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Sumak Ekşi Külü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Sumak Ekşi Külü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Sumak Ekşi Külü, sumak meyvelerinin dövülerek toz haline getirilmesi ve en fazla %6 oranında sofrata tuzu ilave edilmesi suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen baharattır.

Maraş Sumak Ekşi Külü toz, iri ve yaprak olmak üzere 3 şekilde piyasaya sunulur. Ürünün sınıflandırması sırasıyla 1,5 mm, 2,25 mm ve 2,75-3,00 mm çaplarında olan eleklerle elenerek yapılır.

Maraş Sumak Ekşi Külünün fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Maraş Sumak Ekşi Külünün fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	9,42-12,14
Kül (%)	1,68-6,69
pH	2,76-3,05
Tuz	1,3-5,67
L* değeri	22,52-28,45
a* değeri	16,19-19,10
b* değeri	6,48-12,32

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Maraş Sumak Ekşi Külü, Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Maraş Sumak Ekşi Külünün üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen sumak bitkisi kullanılır.

Hasat edilen sumak bitkisi üzerindeki tozun uzaklaştırılması için 2-3 dakika yıkanır, saplar ayıklanır, gölgede 3-4 gün süreyle kurutulur, kurutulmuş sumak taneleri toz ve küçük saptardan ayırmak için elekten geçirilir. Sumak meyveleri değirmen taşı veya öğütme makinesinde öğütülür. Sumak meyveleri öğütüldükten sonra gıda ile teması uygun tahta eleklerde elendikten sonra çekirdek ve çekirdek kabukları olarak ayrılır. Ayrılan çekirdek değirmende öğütülür. Öğütülen sumak çekirdekleri, sırasıyla 1,5 mm, 2,25 mm ve 2,75-3,00 mm çaplarında eleklerden geçirilerek farklı boyutta sınıflandırılmış sumak çekirdek kabuklarına eklenir. Bu şekilde Maraş Sumak Ekşi Külü toz, iri ve yaprak olmak üzere 3 farklı şekilde satışa sunulur. En fazla %6 olacak şekilde sofrata tuzu ilave edilip karıştırılır. Cam kavanozlara veya vakumlu kaplara doldurulur. Maraş Sumak Ekşi Külü, güneş ışığı almayan, serin ve kuru ortamda muhafaza edilebilir.

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

Maraş Sumak Ekşi Külünün coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Sumak Ekşi Külünün 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; Maraş Sumak Ekşi Külünün üretim metoduna uygunluğu; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile Maraş Sumak Ekşi Külü ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi

Başvuru No	: C2023/000006
Başvuru Tarihi	: 09.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı No: 3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi; özel amaçlı buğday unu, yumurta ve tuz ile hazırlanan hamur kullanılarak taze ve kurutmalık olarak iki şekilde Amasya ilinde üretilen yemektir.

Taze hamurdan üretilecek Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin içine süzme yoğurt ve maydanozdan oluşan harç konularak suda haşlanır ve üzerine, tereyağı, domates veya biber salçası, pul biber ve/veya nane ile hazırlanan sos dökülerek servis yapılır. Hamuru kurutularak üretilen Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin ise içine harç konulmaz, haşlandıktan sonra üzerine yoğurtlu sos ve / veya salçalı sos döküldükten sonra servis yapılır.

Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin hamuru 5x5 cm ebadında kare şeklinde kesilir ve yoğurtlu harç konulduktan sonra ikiye katlanarak ikizkenar üçgen şekli verilir. Her birinin ağırlığı 10-15 g olup, bir porsiyonda yaklaşık 10-12 adet mantı bulunur.

5x5 cm ebadında kare şeklinde kesildikten sonra tekrar üçgen şeklinde ikiye bölünerek kurutulur. Bunlar katlanarak doldurulmadıklarından porsiyonda 80-100 adet üçgen olup üzeri yoğurt ve sos ile birlikte 250-300 g gelir.

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin Amasya yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Üretimi, yoğurtlu iç harç kullanımı ve kurutmalık olarak da üretilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5-6 porsiyon Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 1 yumurta
- 10 g tuz
- 160 g süzme yoğurt
- 1 demet maydanoz
- 2 l su
- 100 g tereyağı
- 50 g domates veya biber salçası
- 5-10 g pul biber ve/veya 5-10 g nane

Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi, taze ve kurutmalık olarak iki şekilde üretilir.

Ayıklanıp yıkanan maydanozlar 3-5 mm uzunluğunda doğranır, bir kapta süzme yoğurt ile karıştırılarak iç harç hazırlanır.

Salça, pul biber ve / veya nane, bir kapta tereyağı ile kavrularak salçalı sos hazırlanır.

Un, tuz, yumurta ve su karıştırılarak yumuşak kıvamda hamur elde edilinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğrulup 4 bezeye ayrılır. Hamur bezeleri yaklaşık 20x20 cm büyüklüğünde açılır ve 5x5 cm karelere bölünerek

yaklaşık 64 tane kare elde edilir. Her birinin ortasına 2,5 g yoğurtlu maydanozlu harç konur. Harçlı hamurlar üçgen şeklinde kapatılır. Üzerlerine un serpilerek kurumaya bırakılır.

Bir kapta 1400 ml su kaynatılır ve hamurlar suda haşlanır. Kevgirle sudan çıkarılıp tabağa koyulan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin üzerine sos döküldükten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Kurutulması:

Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin hamuru karelere kesildikten sonra güneşe serilerek veya kurutma fırınlarında kurutulup 500 g veya 1 kg'lık kağıt ambalajlarla veya bez torbalara paketlenir, serin ve kuru ortamda muhafaza edilir.

3-5 mm uzunluğunda doğranmış maydanozlar, 160 g süzme yoğurt ve 100 ml su bir kapta karıştırılarak yoğurtlu sos hazırlanır.

Salça, pul biber ve / veya nane, bir kapta tereyağı ile kavrularak salçalı sos hazırlanır. Kurutulmuş 500 g Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi hamuru, bir kapta kaynamakta olan 1400 ml suda haşlanıp kevgirle sudan çıkarılarak servis tabağına konur. Üzerine yoğurtlu sos ve / veya salçalı sos döküldükten sonra sıcak olarak servis yapılır.

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

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin Amasya yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Üretimi, yoğurtlu iç harç kullanımı ve kurutmalık olarak da üretilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir. Kurutmalık olarak satın alınan Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi, Amasya ili sınırlarında satış noktalarında ve internet üzerinden ülke genelinde satışa sunulur.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda ve Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden 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 ve miktarlarının uygunluğu; özellikle hamurun hazırlanması, şekil verilmesi, kurutulması ve ambalajlanması ile sunum aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi 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.

4. Pasinler Yaprak Döneri

Başvuru No	: C2023/000146
Başvuru Tarihi	: 25.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Pasinler Yaprak Döneri
Ürün / Ürün Grubu	: Döner / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Pasinler Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kethüda Mah. Ulucami Sok. No:68 Pasinler ERZURUM
Vekil	: Arif Çay (Pavema Patent ve Marka Hiz. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Pasinler Yaprak Döneri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Pasinler Yaprak Döneri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pasinler Yaprak Döneri; ürüne özgü olarak hazırlanan sos ile terbiye edilmiş yaprak haline getirilen sığır karkas etlerinin döner şişlerine dizilerek genellikle dikey konumdaki döner ocağında yavaş yavaş döndürülerek pişirilmesi ile Erzurum ilinde üretilen bir üründür.

Pasinler Yaprak Dönerinin üretiminde genellikle kesimden sonra dinlendirilmiş dana karkas etlerinin but ve kaburga kısımlarındaki etler kullanılır. Bu etlerin ince ve yaprak şeklinde hazırlanması, terbiye edilmesi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Pasinler Yaprak Döneri; kendine has üretim metodu ile hazırlanan, uzun yıllardır halk arasında meşhur olarak ve günlük öğünlerde tüketilen bir üründür.

Erzurum ilinin yemek kültüründe yer alan ürünlerden biri olan Pasinler Yaprak Dönerinin Erzurum ili Pasinler ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Pasinler Yaprak Döneri Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 20 kg ince ve yaprak şeklinde hazırlanmış et,
- 4 kg kuyruk yağı (tercihen koyun kuyruk yağı).

Döner sosu hazırlanması için kullanılacak bileşenler:

- 1 kg rendelenmiş ya da çok ince doğranmış kuru soğan,
- 500 ml ayçiçek yağı ve/veya zeytinyağı,
- 250 g ince şekilde doğranmış biber,
- 200 ml doğal mineralli su,
- 100 ml sirke,
- 50 g yoğurt,
- 25 g kekik,
- 25 g tuz,
- 15 g karabiber,
- 15 g kırmızı pul biber,
- 5 g nane.

Pasinler Yaprak Döneri Hazırlanması ve Pişirilmesi Aşamaları:

Pasinler Yaprak Dönerinin hazırlanması ve pişirilmesinin tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Yaprak şeklinde açılan etler yeterince dövülerek daha ince hale getirilir.

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisinde döner sosu için gerekli bileşenler iyice homojen bir şekilde karıştırılır.

Hazırlanan sos içerisine hazırlanan etler konulur. Ortalama bir gün süre ile etler sos içerisinde bekletilir. Hazırlanan sosun tat ve aroması ile etin iyice terbiye edilmesi sağlanır. Daha sonra terbiye işlemi sonlandırılır.

Terbiye edilmiş etler; ortalama 15 adet parça etten sonra bir sıra kuyruk yağı dizilmesi suretiyle döner şişine geçirilir/dizilir.

Döner şişine uygun şekilde dizilen etler ve kuyruk yağları döner ocağına/tezgâhına yerleştirilir.

Pasinler Yaprak Döneri; tercihen odun ateşinde olmak üzere; döner ocağında 10-15 cm mesafede ayarlanabilir şekilde yavaş yavaş döndürülerek pişirilir.

Pasinler Yaprak Döneri; yeterince kızarıncaya kadar pişirilir. Pişirilmesi tamamlanan yaprak dönerler, döner bıçağı ile ince şekilde kesilir.

Servis:

Pasinler Yaprak Dönerinin servisi; tercihe göre pilav üstü olarak/pilav yanında, ekmek arası olarak, 100 g yaprak döner vb. şekilde istenilen porsiyonlarda tüketicilere servisi yapılır.

Ayrıca Pasinler Yaprak Dönerinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Pasinler Yaprak Dönerinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Pasinler Yaprak Dönerinin Erzurum ili Pasinler ilçesi ile ün bağı bulunur. Pasinler Yaprak Dönerinin, tüm üretim aşamaları Erzurum ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Pasinler Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Pasinler Ticaret ve Sanayi Odası ile Pasinler İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Pasinler Yaprak Dönerinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisinin uygunluğu,
- Pasinler Yaprak Döneri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Hakkâri Kilimi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1356
Tescil Tarihi	: 16.05.2023
Başvuru No	: C2022/000183
Başvuru Tarihi	: 10.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hakkâri Kilimi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilim / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	: Hakkâri ili
Kullanım Biçimi	: Hakkâri Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hakkâri Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hakkâri Kilimi; yüksek yaylalarda beslenen koyun ve kuzu yünlerinden elde edilen iplerden dokunan kilimlerdir. Yörede geleneksel olarak her yıl düzenlenen “Kuzu Kırpma Şölenlerinde” kırılan yünler yıkanıp tarandıktan sonra kirman ile tek kat eğrilerek iplik haline getirilip kilim yapımında kullanılır.

Hakkâri Kiliminde çok kullanılan renkler kırmızı, bordo, lacivert, kahverengi, siyah ve beyazdır. Yeşil, sarı ve mavi renkleri ise tali renkleri olarak kullanılır.

Hakkâri’de Kilim dokumada çeşitli dokuma teknikleri kullanılırken genelde ilikli dokuma tekniği tercih edilir. Bunun yanı sıra çözgü iplikleri arasından her motif için bir alt bir üst gidip gelen atkı iplikleri yanında, motif sınırlarını belirleyen kontrast renkte sınır atkısı ipliği ile sarma tekniği de uygulanır.

Hakkâri Kiliminde genellikle, 1 dm²’de çözgü sıklığı 38 – 42 arasında ve 230 motif atkısı ip bulunur.

Hakkâri Kilimi yaygı amaçlı üretilmesinin yanı sıra koltuk takımı, yelek vb. giysi yapımında, pano, minder, koltuk örtüsü takımı vb. kullanım amaçlı olarak da üretilir. Dokunacak ürün türüne ve kullanım alanına göre farklı özellikteki ipler de tercih edilebilir. Dokumaların eni ve boyu ürüne bağlı olarak değişebilir.

Hakkâri Kilimi yörenin ekonomisinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hakkâri Kilimi demir dikey tezgâhlarda tek parça olarak genellikle ilikli dokuma tekniğinde üretilir. Dokuma tekniğinde, motiflerin bulunduğu belirli alanlarda, renkli atkı ipliği çözgülerin bir altından bir üstünden geçerek bir başka motifin sınırına kadar gider ve buradan döner. Böylece aynı renkteki atkı iplikleri çözgü ipliklerinin arasından kendi desen alanında gidip gelerek motifleri oluşturur. Uygulanan motifin bir tarafından diğer tarafına açılan ağızlıktan atkı ipliği geçirildikten sonra atkılar bol bırakılarak kirkitle aşağıya doğru vurularak sıkıştırılır. Bu nedenle atkı iplikleri çözgü ipliklerini kapatır. Kilim dokumalar çözgü iplikleri arasından geçen atkı ipliklerinin belirli motif alanlarında gidip geri dönerken, farklı renklerdeki motiflerin birleşme yerinde oluşturdukları görüntüye ve uygulanan tekniğe göre isimlendirilirler.

Genellikle ilikli teknikle dokunan Hakkâri Kiliminde ilmekler zincir çekme (konturlama) yoluyla yok edilir. Zemin motifleri dikey, yatay ya da diagonal olarak sıralanır. Ana motifler peş peşe ya da yan yana birkaç kez tekrarlanır. Motif bilgileri aşağıda yer almaktadır.

Akrep Motifi

Kötülüklerden ve dışardan gelebilecek tehlikelerden korunmak amacıyla yapılan zemin motifidir.



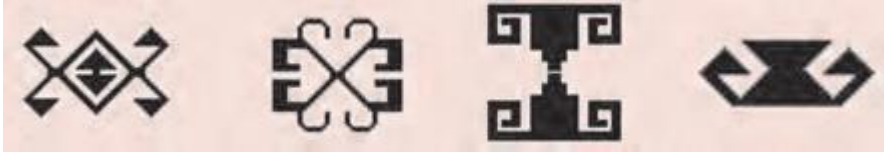
Sarya'nın Gülü (Eli belinde) Motifi

Sarya coğrafi sınırda sık kullanılan bir kadın ismidir. Bu motifin yöredeki bir başka ismi "eli belinde"dir. Anadolu'nun farklı yerlerinde "gelin kız", "kâküllü kız", "çocuklu kız" olarak adlandırılır. Analık, doğurganlık, mutluluk, neşe, saadet, uğuru simgeler.



Koçboynuzu Motifi

Bereket, kahramanlık, güç, erkeklik sembolü olarak kullanılır. Koçboynuzu adının yanı sıra; "boynuzlu yanlış, koçlu yanlış, gözlü koç ve koçbaşı" olarak da adlandırılır.



Kurtağzı Motifi

İyimserliğin ve korunmanın simgesi olan bu motif, kurdun karanlıkta görebilme yeteneğine sahip olmasından dolayı ışığı ve güneşi simgeler. Ayrıca yiğitlik, doğru sözlülük, güvenlik, bereket, kahramanlık, güç ve erkeklik sembolü olarak da kilimlerde yer alır. Bordürle zemin arasına koruyucu bir motif olarak yerleştirilen bu motif, zeminler arasındaki renk farkına dekoratif ve estetik bir görünüm kazandırır. Zeminde ana motifi tamamlayıcı unsur olarak kullanılır.



Küpe Motifi

Genç kızın evlilik isteğini dile getirir. Özellikle gelinlik çağına gelmiş genç kızların kendileri için dokumuş oldukları çeyizlik kilimlerde küpe motifi sıkça görülür. Küpe motifi genellikle bordürde kullanılır. Bazen de zemine seyrek işlenmiş olarak yer alır.



Cengel Motifi

Kötü gözün etkisini yok etmek amacıyla kullanıldığı gibi, zıt ve farklı kavramları, düzlemleri hatta odakları birleştiren hareketleri de simgeler. Evlilik ve bereket motifleriyle de bağlantılıdır.



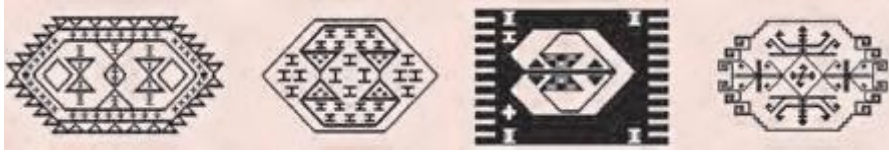
El, Parmak, Tarak Motifi

Coğrafi sınırdaki “Lapik” (eldiven) ya da “Tiyari” olarak adlandırılan el, parmak, tarak motifleri kuvvet, kudret ve hükmetme gücünü simgeler. Bu motifler Anadolu’da “Pençe-i Ali Aba”, “Fatma Ana Eli” veya “Meryem’in Eli” gibi isimlerle tanımlanır.



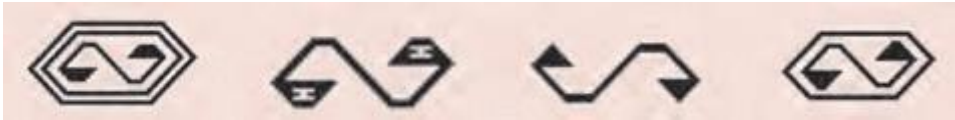
Bereket Motifi

Bereket ve uğur sembolleri sonsuz mutluluk isteğini ifade eder. Koç, boğa, geyik gibi bazı hayvanlar, ağaçlar, bazı bitkiler, sular, dağlar ve doğada bulunan bazı varlıklar uğur ve bereketi simgeler. Doğum ve çoğalma ile ilgili olan bereket motifi, yaşamın temeli olan kadın ve erkek ilişkisi ile doğanın yeniden canlanmasını ifade eder.



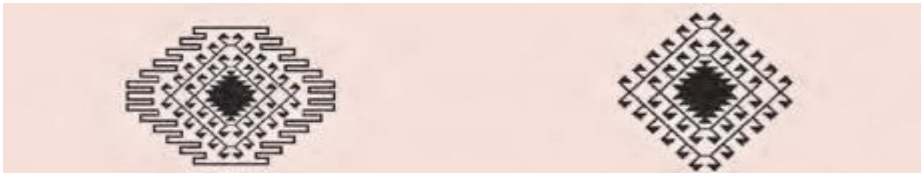
Simkubik Motifi

Anlamı “gelin topuğu, güzel topuk” olarak bilinir.



Yılan Tarağı (Şahmari) Motifi

Kuvveti, ölümsüzlüğü, sonun başlangıcını, dünyanın yaratılışını simgeler.



Yıldız Motifi

Hakkâri Kiliminde zemin ve bordürde yıldız motifi etrafında bulunan kol sayılarına göre farklı anlamlar taşırlar. Beş kollu yıldızlar mükemmelliği, altı kollu yıldızlar evliliği, yedi kollu yıldızlar gökkuşağını ifade eder.



Su Yolu Motifi

Su, yeniden doğuşun, bedensel ve ruhsal temizliğin, yaşamın, akışkanlığın ve sürekliliğin, bereket, soyluluk, bilgelik, saflık ve erdemi simgeler. Su hayatın, arınmanın ve yeniden doğumun gerçekleştiği yerdir. Su hem yaşamın hem de ölümün kaynağıdır.



Muhabbet Kuşu Motifi

Kuş motifi mutluluk, sevinç, sevgi, aşk bazen de ölen kişinin ruhu gibi çeşitli anlamlar taşır. Kuş kadın ile özdeşleşen kuş ögesi, özlemi ve haber beklentisini anlatır. Kuvvet ve kudreti simgelediği gibi ölümü de simgeler.



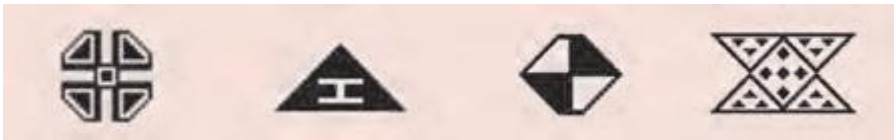
Pıtrak Motifi

Nazarın etkisini yok etmek amacıyla kullanılan bu motif Anadolu'da pıtırdak, bıtrak gibi isimler almıştır.



Göz, Nazar, Muska Motifleri

Göz, nazar ve muska motifleri kötü bakışlardan korunmak, onları uzaklaştırmak amacıyla dokunur.



Keçi İzi Motifi

Avcılığı, üretkenliği ve yiğitliği simgeler. Keçinin kardaki izinden esinlenerek üretilmiş bir motiftir.



Rüzgârgülü (Çarkıfelek) Motifi

Feleğin çarkını ifade eden bu motif bordürlerde yer alır.



Kedi Kulağı Motifi

Nazardan korunmak, kötülükleri uzaklaştırmak amacıyla kullanılan bir motiftir.



Kelebek Motifi

Özgür olma, hür olma isteği anlamını içerir.



Ev Motifi

Aileyi, birlik ve bütünlüğü simgeleyen ev motifidir. Zemin süslemesi olarak kullanılır.



KİLİMLER

Canbezar Kilimleri (Can usandıran):

Motiflerin, ahenk içinde ve simetrik olarak bir araya getirilmesi ustalık becerisi gerektirir. Coğrafi sınırın geleneksel motiflerinin belli başlılarındandır.



Hevçeker Kilimi:

Hevçeker "Nadide, kendine özgü, özenilen" anlamına gelir. Kilimlerde genellikle, örümcek veya ejderha motifi yer alır.



Gülsivan Kilimi:

Kenarları sağ ve sol tarafta yukarıdan aşağıya zikzak çizerek orta yerdeki koçboynuzlarını bölümler veya guruplar halinde ortaya toplar. "Çoban Gülü" anlamına gelir.



Gülçin Kilimi:

Gülçin "Gül Derleme, Gül Desteleme" anlamına gelir. Genelde değişik renklerden oluşan bal peteği gibi altıgen motiflerin birbirlerine bir çizgi ile bağlanmak suretiyle her biri değişik renklerden oluşur.



Sine:

Motifleri genellikle böcek ve çeşitli bitki türlerinden oluşur.



Kesneker:

Nazık, ince desenlerden oluşan "Kimse Yapamaz, Kimse Yapmadı" anlamına gelir. Enine ve kenarları kesik 5'li, 6'lı göbeklerden oluşan kilimin kenar bordürleri genellikle 2'li ve 3'lü baklava dilimi sıralardan oluşur.



Halitbey:

Gülgever ve Hevçeker adlı kilimlerin ana formlarından Halitbey adı verilen motif oluşturulur. Halitbey ismi, gelinin hem babasının aşiretinde hem de kocasının mensup olduğu aşirete ait kilimlerde kullanılan motiflerin bir arada işlenmesiyle dokunmuş yeni bir kilim anlamına gelen hikâyeye dayanır.



Gülhazer:

Gülhezar "Binbir çiçek" anlamına gelir. "Gül"adı verilen formların çevrenmesinde, testere dişi motifi sırası hâkim görünümündedir. İçe doğru olduğu gibi dış dörtgen alanlarda da aynı görünüm verilir.



Çılgül:

Çılgül "Kırkgül" anlamına gelir. Koçboynuzu motifinden dizayn edilerek sekiz ayaklı örümcek şeklinde kompozisyon edilmiş ve testere motifiyle çerçeveslenir. En dış kenara kontür çekilerek düzgün altıgen oluşturulur. Bu altıgenler, fıstık yeşili, lacivert, siyah renkler hakim olmak üzere kilim zemininde belli açılarla genişleyerek, zeminine serpiştirilmiş ve her sıra ters "S" harfleri ile bölünür. Genellikle sergi yaygı ve süs eşyası olarak kullanılır.



Şimkubik:

Şimkubik "Güzel topuk", "gelin topuğu" veya "gelin pabucu" anlamına gelir. Kilim gül adı verilen sıraların arasına "Şimkubik" adı verilen motif sırasının işlenmesiyle dokunur.



Lüleper:

Hakkâri'nin Yüksekova ilçesi civarında sulak ve bataklık yerlerde sarı, beyaz, kırmızı renklerde açan ve Nilüferi andıran bir tür çiçeğe yörede Lüleper denir. Kilim üstündeki desenler bu çiçeğin kesitini andırdıkları gibi ismini de bu çiçekten aldığı tahmin edilir. Genelde bir açık bir koyu renkten oluşmak üzere aşağıdan yukarıya üç veya beş renk diliminden oluşur.



Samari:

Arındırılmış, saf anlamına gelir. "Gül" adı alan formlar enine tarak motifi fon üstünde değişik renklerle yer alır.



Herki:

Herki kiliminde genelde değişik renklerden oluşan yatık çizgili desenler yerleştirilir. Bu çizgiler arasında çiçekleri andıran baklava dilimi ve altıgen motifler bulunur. Herki kilimlerinde gri siyah ye lacivert renk hakimdir.



Gülgever:

Desenli kilimlerden bir form işlenerek dokunur. "Gülgever", "yayla gülü" anlamına gelir. Gül ismi alan dörtgenler, "nehrek" adı da verilen çengel motifi dizisiyle çevrelenir.



Sehvani:

Yan yana enine taraklar halinde dizilen iki desen bandı arasında serpiyen altıgenlere yörede "Şalalbılbıl" yani bülbülyuvası denir. Bu motiflerin tekrarıyla kilim oluşur, bazen taraklar arasında boynuzlu dağ keçileri motiflerine de yapılır.



Gülsarya:

Anlamı "Sarya"nın "Gülü" olan kilimin ilk kez Sarya adlı bir kadın tarafından dokunduğu söylenir. Kilimde "Eli Belinde" ya da "Gelin Kız" adı verilen motif diyagonal şekilde dokunur.



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

Hakkâri Kiliminin geçmişi eskiye dayanır. Hakkâri ilinin ekonomisinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Hakkâri Kilimi üretiminin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası, Hakkâri TOBB Mesleki Eğitim Merkezi, Hakkâri Halk Eğitimi Merkezi, Hakkâri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konu hakkında uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez ayrıca şikâyet veya gerekli görülen hallerde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim mercii; motif ve desenler olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Hakkâri Kilimi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

2. İznik Derbent Dokuması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1357
Tescil Tarihi	: 16.05.2023
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
Tescil Ettiren	: İznik Belediyesi
Tescil Ettirenin 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 çözüğü 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 saksı, 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 Saksı



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 ağzları 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.

3. Sivas Kemik Tarağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1358
Tescil Tarihi	: 17.05.2023
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
Tescil Ettiren	: Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin 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, kıskaç, cila, zımpara kâğıdı, iye ve bıçak.

Üretim aşamaları: Bütün tarak çeşitlerinin üretim metodları aynıdır. Hepsisi 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 hızada 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 sivrilendirilmek üzere iyelenir. Bu işlemler sırasında oluşan pürüzler ise sıfır zımpara kâğıdı ile temizlenir.

Cilalama: Sivas Kemik Tarağı, keçeye 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 gerçekleşir.

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.

4. Karahallı Kavunu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.05.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1359
Tescil Tarihi	: 22.05.2023
Başvuru No	: C2022/000148
Başvuru Tarihi	: 21.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karahallı Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Karahallı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Açık Pazar Meydanı 24/1 Karahallı UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili Karahallı ilçesinin 905 ila 1036 m rakımlı alanları
Kullanım Biçimi	: Karahallı Kavunu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karahallı Kavunu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karahallı Kavunu (*Cucumis melo*) Karahallı ilçesinde 905 ila 1036 metre yükseklikte yetişen şekli hafif yuvarlak oval, küçük ve orta büyüklükte, genellikle 2-6 kg ağırlığında, ince kabuklu yerel bir kavundur. Karahallı Kavununun kabuk rengi, sarı-yeşil olup, yüzeyi düzgün, bazı yüzeyleri düzensiz beyaz damarlı, renk ve desen yapısı düzgün olmayıp, sarı üzerine yeşil düzensiz çizgileri olan (kırçılı), meyve et rengi turuncu ile hafif sarımtırak özelliğindedir.

Karahallı Kavunu; Karahallı Düglegi, Cemile Düglegi, Cezik Kavunu, Çoban Almaz adları ile de anılır.

Karahallı Kavununun ekimi, bir önceki sezonda yetişen ürünlerden elde edilen çoğaltım materyali kullanılarak 23 Nisan ile 6 Mayıs arasında yapılır.

Karahallı Kavunu, ağustos ayı ikinci haftası ile eylül ayının üçüncü haftasında geniş bir zaman diliminde hasat edilir. Olgunlaşma gün sayısı 130 gün olup, diğer bölgelerde yetişen kavunlardan daha uzun sürede olgunlaşır. Buna bağlı olarak hasat dönemi uzundur. Eylül ayında Karahallı Kavununun hasat dönemi devam eder. Karahallı Kavunu, iklim, toprak yapısı ve yetiştiricilik özelliklerine bağlı olarak yetiştiği coğrafi alana uyum sağlamıştır. Bu yüzden melezleşme oranı çok düşüktür.

Karahallı Kavunu açık ortamda doğal koşullarda tozlanır. Açık tozlanan yerli kavunlar hastalık ve zararlılara daha dayanıklıdır. Yaz aylarında Karahallı ilçesinde yağışlar düşüktür ve gelişme dönemindeki Karahallı Kavunun coğrafi sınırdaki killi toprak yapısı dengeli bir şekilde suyu muhafaza ettiğinden meyve su stresine dayanıklıdır. İlçede haziran ve eylül ayı sonuna kadar nispi nem çok düşük olduğundan Karahallı Kavunu başta mantari hastalıklara yakalanma oranı düşüktür. Bu durum Karahallı Kavun yetiştiriciliğinde gübre ve kimyasal ilaç kullanımını sınırlandırır. Hafif alkali toprak yapısı ve ürünün meyve olgunluk döneminde sıcaklığın yüksek olması özellikle ağustos ayında 30 °C'nin üzerindeki ısı meyvedeki şeker oranı ile beraber aroma ve kokusunu artırır.

Tablo: Karahallı Kavununun Meyve, Tohum ve Diğer Bazı Özellikleri

Meyve ağırlığı (kg)	2-6
Meyve çapı (cm)	15-20
Meyve boyu (cm)	14-19
Meyve kabuk kalınlığı (cm)	0,4 – 1,5
Meyve et kalınlığı (cm)	5,0 – 8,5
Çekirdek evi ağırlığı (g)	150 - 225
Çekirdek evi çapı (cm)	3,0 – 4,2
SÇKM (%)	11- 14
Meyve eti aroması	Baskın kavun meyve aromalı

Meyve içi sululuğu	Bol sulu
Meyve iç yapısı	Sıkı
Ekim derinliği (cm)	3-4
Tahmini çimlenme süresi (gün)	10- 12
Dekara gereken tohum miktarı (g)	300-475
Olgunlaşma süresi (gün)	100-130
Sıra üzeri ekim mesafesi (cm)	55-65
Sıra arası ekim mesafesi (cm)	150-200
Çimlenmede toprak sıcaklığı (°C)	18-25
Verim (ton/dekar)	1,5-2,0
Yetiştirme olanakları	Açık tarla
Meyve kabuk sertliği	Orta sert
Ekim zamanı	Nisan – mayıs arası
Raf ömrü	Kısa
Nakliye dayanıklılığı	Dayanaksız. Özel kasalar içerisinde taşınır.
Tozlaşma tipi	Açık tozlaşma
Tohumluk sınıfı	Standart
Bitki yapısı	Bitki yapısı güçlü, yan dallanması fazla, bol yapraklı
Tohum dikerken dikkat edilmesi gerekenler	Tohumlar ekilmeden önce, 20-25 °C su dolu kap içinde 1-2 saat bekletilir.
Meyve şekli ve rengi	Yuvarlak hafif oval, meyve yüzeyi hafif pütürlü (kırışik) yeşil üzerine sarımtırak

Karahallı Kavunu bitkisinin botanik özellikleri:

Kök: Karahallı Kavununun bitkisi, kısa ve kalın bir kazık köke sahiptir. Başlangıçta zayıf olan kökler ileri devrede daha belirgin ve kuvvetli yapı kazanır. Kazık kök toprak seviyesinden 20-30 cm derinliğe ulaştığında yan kökler oluşur. Yan köklerin bir kısmı derinliğine, bir kısmı ise yanlara doğru gelişir.

Gövde: Karahallı Kavununun ana bitkisi 2-3 ana sürgüne sahiptir. 1-1,5 m uzunluğa erişebilen bu sürgünler, çiçek ve meyvelerin oluştuğu yan kollar verir.

Yaprak: Karahallı Kavununun yaprakları orta büyüklüktedir. Yapraklar, yuvarlak veya kısmen kalp şeklindedir. Yaprakların alt ve üst yüzü tüylüdür. Yaprakların kenarlarında keskin dişler bulunur. Yaprakların renkleri yeşil ve koyu yeşile kadar değişir. Yaprak sapı uzun ve ortası olukludur.

Çiçek: Çiçekler yaprak koltuklarında meydana gelir. Parlak sarı renktedir.

Tohum: Karahallı Kavunu tohumları sarı renklidir. 1 gr'da 35-40 adet tohum bulunur.

Üretim Metodu:

Toprak hazırlığı

Ekim yapılacak arazi, sonbaharda toprak tavlı iken 25-30 cm derinliğinde sürülür. Derin sürümünden sonra kültivatör veya diskaro ile ikileme yapılır. İkinci toprak işleme dönemi şubat - mart aylarıdır. Kültivatörle toprak tavında işlenerek arazi ekim ve dikime hazır hâle getirilir.

Tohumların ekimi

Tohumlar bir önceki sezonda yetişen ürünlerden elde edilir ve bez torbalar içerisinde serin ve güneş görmeyen ortamda saklanır. Ekim, iklim koşullarına bağlı olarak 23 Nisan ile 6 Mayıs arasında yapılır.

Tesviye edilmiş toprak üzerinde sıra arasında 1,5-2 m, sıra üzerinde 1 m mesafe bırakılarak 40-50 cm genişliğinde ve 15-20 cm derinliğinde ocaklar açılır. Ocaktan çıkarılan toprak, yaklaşık bir kürek ahır gübresi ile karıştırılıp ocakların tabanlarına 5-10 cm kalınlığında konarak tohumların ekileceği yatak kısmı hazırlanır. Her ocağa 3-4 tohum ekilir ve üzerlerine, tohum boyunun 2,5 katı olacak şekilde yaklaşık 3-4 cm yükseklikte gübreli

toprak yerleştirilir. Hafifçe bastırılarak can suyu verilir. Tohumlar, uygun koşullarda en geç 10-12 gün içinde çimlenerek toprak yüzünde görülmeye başlar. Tohumların çimlenmesinden sonra bitki, 2-3 gerçek yapraklı olduğunda çapa ve seyreltme yapılır. Seyreltme sırasında bitkiler, kalan bitki köklerini zedelemeyecek şekilde ve çekilerek değil kırılarak veya kesilerek ayrılır. Bu işlem, bitkilere zarar vermemek için çekilerek yapılmaz. Fidelerin kök boğazı sağlamlaştırılır.

Kültürel işlemler

Sulama

Karahallı Kavununun bitkisi, büyüme ve meyvelerin olgunlaşma devresinde bol suya ihtiyaç duyar. Nisan ve mayıs aylarında dikim sezonuna yakın zamanda yağmurların suları, bitki için yeterli olup ilave sulama yapılmaz.

Çapalama

Karahallı Kavunu bitkisinin kollarını tamamen etrafa salıp çapa yapılamaz hâle gelinceye kadar 3-4 defa çapalanır. Birinci çapa, bitkiler 2-3 gerçek yapraklıyken, diğer çapalamalar ise 2-3 hafta aralıklarla yapılır. Birinci veya ikinci çapa ile birlikte sıra üzerinde seyreltme de yapılır. Sıra araları kültivatörle işlenir. Köklerin yüzeyde olması nedeni ile derin çapa yapılmaz. Her çapalamadan sonra boğaz doldurması yapılır.

Karahallı Kavununun bitki kolları, ağustos ayı başında 1-1,5 m uzunluğuna ulaşır. Bu sürede meyve büyüklüğü yumruk büyüklüğüne gelir ve çapalama kesilir. Ot mücadelesi gerektiği durumlarda çapalama sayısı artırılabilir.

Gübreleme

Karahallı Kavunu üretiminde, ekim sırasında ocak tabanına uygulanan gübre dışında gübreleme yapılmaz.

Budama

İri ve kaliteli meyve alabilmek için bitkide uç alma ve meyve seyreltmesi yapılır. Ana sürgünlerin çok fazla uzamasını önlemek için bitkiler gelişip etrafa dal salmaya başladıklarında her dal üzerinde 4.-5. yapraktan itibaren uç alma yapılır.

Hasat ve muhafaza koşulları

Karahallı Kavunu, ağustos ayının ikinci haftası ile eylül ayının üçüncü haftası arasında hasat edilir. Olgun meyvelerin saplarının dala bağlandığı yerde bulunan iki küçük kulakçık kuruyup kabuk rengi parlaklaşır. Hasat işlemi; olgunlaşan meyvenin sapının, kendi etrafında hafifçe döndürülerek koparılması veya bıçak veya makas ile saplarından kesilmesi suretiyle yapılır.

Hasat edilen kavunlar ağırlıklarına göre boylara ayrılıp küfe, keleter ve bağbozan adı verilen sepetlere konur. Bir sepet 18-20 kg arasında meyve alır. Sepetler genellikle açık pazarlarda satış amacıyla kullanılır.

Karahallı Kavunu ince kabuklu olduğu için nakliye edilirken sepetlere, üst üste istiflenmeden en fazla 1 sıra yerleştirilir. 2^o- 4^oC'de 10 gün muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler, Karahallı Belediyesinin koordinasyonunda; Karahallı Belediyesi, Karahallı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karahallı Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; tohumların ekimi, yetiştirme dönemi, kültürel işlemler, hasat ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Karahallı Kavunu ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Siverek Tavası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1360
Tescil Tarihi	: 23.05.2023
Başvuru No	: C2021/000313
Başvuru Tarihi	: 13.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Siverek Tavası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mah. 154. Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Siverek Tavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siverek Tavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siverek Tavası; zırhta çekilmiş kuyruk yağlı koyun eti, kuşbaşı koyun eti, domates, acı taze kırmızı biber, kuyruk yağı, sarımsak, karabiber, pul biber ve tuz karışımının bir tepside fırında pişirilip tepsinin ortasına közlenmiş patlıcan koyulması suretiyle üretilen yemektir. Üretiminde, coğrafi işaret olarak 33 sayı ile tescilli Şanlıurfa Biberi ile 217 sayı ile tescilli Birecik Patlıcanı kullanılır. Üretiminde kullanılan et ve kuyruk yağı, İvesi ırkı koyundan elde edilir. 700 g zırhta çekilmiş kuyruk yağlı koyun etinin içinde 300 g kuyruk yağı bulunur.

Siverek Tavasının servisi; közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği, 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği veya ayran ile birlikte yapılabilir.

Siverek Tavasının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Siverek Tavasının üretiminde İvesi ırkı koyundan elde edilen et ve kuyruk yağı kullanılır.

Siverek Tavasının Bileşenleri (4 kişilik):

- 700 g zırhta çekilmiş kuyruk yağlı koyun eti (300 g'ı kuyruk yağı olmak üzere)
- 500 g kuşbaşı koyun eti
- 2 kg domates
- 6 adet acı taze kırmızı biber
- 2 adet Birecik Patlıcanı
- 150 g Şanlıurfa Biberi
- 50 g kuyruk yağı
- 4 diş sarımsak
- 6 g karabiber
- 6 g tuz

Hazırlanması:

Acı taze kırmızı biberler çok ince olmayacak şekilde, domatesler kabukları soyulduktan sonra küçük küp şeklinde ve sarımsaklar ise ince şekilde doğranır. Patlıcan közlenip ayklanır.

Doğranmış biber, domates ve sarımsak üzerine zırhta çekilmiş et, kuşbaşı et, pul biber, karabiber ve tuz ilave edilip iyice karıştırılarak bir tepsiye yayılır. Üzerine kuyruk yağı eklendikten sonra 180-200 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 1,5 saat pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 5 dk dinlendirilir ve ortasına közlenmiş patlıcan koyulur.

Siverek Tavasının servisi; közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği, 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği veya ayran ile birlikte yapılabilir.

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

Siverek Tavasının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siverek Tavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Siverek Tavası 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.

6. Hatay Nar Ekşisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1361
Tescil Tarihi	: 24.05.2023
Başvuru No	: C2020/441
Başvuru Tarihi	: 18.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Nar Ekşisi
Ürün / Ürün Grubu	: Nar ekşisi / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mh. Gündüz Cd. N:4/D 31040 Hatay ANTAKYA
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Nar Ekşisi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Nar Ekşisi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Nar Ekşisi; Hicaz, Katırbaşı ve/veya coğrafi sınırdaki Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamehmet adlarıyla anılan yerel narların ayıklanması, yıkanması, tanelenmesi, sıkılması, süzülmesi ve kaynatılarak veya vakum altında koyulaştırılması ile elde edilen nar ekşisidir. Katırbaşı ve Karamehmet çeşitleri tatlı olduklarından tek başına nar ekşisinde kullanılmaz, mutlaka ekşi nar ile birlikte kullanılır. Üretiminde herhangi bir tatlandırıcı ve katkı maddesi kullanılmaz.

Hatay Nar Ekşisi, çoğunlukla salatalar olmak üzere yemekler ve hamur işlerine tatlandırıcı olarak kullanılır.

Hatay Nar Ekşisi, ağızda tatlı ve meyve asitliğinden dolayı ise ekşi bir tat bırakır. Kaynatma işleminden dolayı karamelizedir ve yüksek kuru madde içeriğinden dolayı acıcılığı düşüktür.

Hatay Nar Ekşisinin geleneksel üretiminde kaynatma işlemi, odun ateşinde yapılır. Endüstriyel üretimde ise otomatik beslemeli katı yakıt düzenekleri kullanılır.

Hatay Nar Ekşisinin fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo-1: Hatay Nar Ekşisinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	En az	En çok
Enerji (kcal/100 g)	269	317
Briks (%)	67	75
Nem (%)	17,5	26,1
Diyet lif (%)	0	1,2
Karbonhidrat (%)	65	79
Kül (%)	0,67	3,7
pH	2,03	3,34
Protein (%)	0,21	1,05

Titrasyon asitliği (% sitrik asit)	5,57	9
Toplam şeker (%)	45,6	59,1
Fruktoz (%)	21,7	28,5
Glukoz (%)	23,5	30,7
Glukoz/Fruktoz	1,01	1,19

Tablo-2: Hatay Nar Ekşisinin Renk Değerleri

	En az	En çok
a^*	0	3,1
b^*	1,2	3,8
L^*	3	7,8

Hatay Nar Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Nar Ekşisi; Hicaz, Katırbaşı ve/veya coğrafi sınırda Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamehmet adlarıyla anılan yerel narların (*Punica granatum* L.) birlikte veya ayrı ayrı olarak ayıklanması, yıkanması, tanelenmesi, sıkılması, süzülmesi ve kaynatılarak veya vakum altında koyulaştırılması ile elde edilir. Üretiminde herhangi bir tatlandırıcı ve katkı maddesi kullanılmaz.

Katırbaşı ve Karamehmet çeşitleri tatlı olduklarından tek başına nar ekşisinde kullanılmaz, mutlaka ekşi nar ile birlikte kullanılır.

Hatay Nar Ekşisi geleneksel ve endüstriyel olarak iki şekilde üretilir.

Geleneksel üretim: Toplanan narlar yapraklarından ayıklanır ve yıkanır. Ortadan ikiye bölünen nar meyvelerinin arkalarına çubuk ile vurularak elle taneleme yapılır. Nar suyu elle sıkılır, gıda ile temasa uygun bezden süzülerek tabanı dışa doğru bombeli veya düz olan kalaylı bakır leğenlerde, güçlü ateş üzerinde atmosferik basınçta kaynatılır. Üzerinde oluşan köpük düzenli olarak uzaklaştırılır. Köpük oluşumu, sıkma sırasında meyvenin kabuğundan gelen acı tanen maddelerinin ayrılmasını sağlar. Köpük oluşumu durunca, karıştırılarak ve kepçe ile yukarıdan dökülerek suyun en kısa sürede uzaklaştırılması sağlanır. Kaynatma ile ürün 5-7 kat koyulaşır. Yeterince suyun uzaklaştırıldığı ve kıvamın yeterli düzeye ulaştığına tecrübe ile karar verilir. 100 kg nardan yaklaşık 5 ila 10 kg nar ekşisi elde edilir. Soğuyan Hatay Nar Ekşisi, gıda ile temasa uygun plastik bidonlarda, oda sıcaklığında ve ışık olmayan bir yerde depolanır. Cam şişelerde ambalajlanarak satışa sunulur.

Endüstriyel üretim: Toplanan narlar yapraklarından ayıklanır ve yıkanır. Nar meyvesinin kabuğu bıçakla parçalandıktan sonra kabuk ve tane, elekli tambur ile ayrılır. Helezonik presler ile nar suyu çıkarılır. Nar suyu önce 85°C/2-5 dk veya 90-95°C/15-20 s ısıtma işlemi tabi tutulur. Isıtma işleminin tamamlanmasının ardından tekniğine uygun işlem yardımcıları kullanılarak durultma işlemi gerçekleştirilir. Durultma işlemini filtrasyon işlemi takip eder. Daha sonra evaporatörlerde, 0,5 atm basınç altında ve 65°C'de koyulaştırma işlemi gerçekleştirilir. Soğuyan Hatay Nar Ekşisi, cam şişelerde ambalajlanarak satışa sunulur.

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

Hatay Nar Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Nar Ekşisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Hatay Nar Ekşisi üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen Hicaz, Katırbaşı ve/veya yörede Kirli Hanım, Kış Narı, Yerli Nar, Lüfeli, Siyah Nar ve Karamahmet adlarıyla anılan yerel narların kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Nar Ekşisi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

7. Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1362
Tescil Tarihi	: 24.05.2023
Başvuru No	: C2022/000300
Başvuru Tarihi	: 13.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi; kara et de denen ivesi ırkı koyunun etinin, köftelik bulgur, İsot, tuz ve kıyılmış kuru soğan ile yoğrulması, avuç içinde aya şekli verildikten sonra kızartılması ile hazırlanan, ana yemeklerin yanında sunulan geleneksel bir üründür. Şanlıurfa'nın mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi; Su Kabağı Yemeği, Pancar Boranisi, Keme Boranisi ve Kıymalı Söğürme gibi ana yemeklerin yanında ve Bostana gibi salatalarla birlikte servis edilir.

Yörede bu ürünün çiğ köfteden türediği, Ramazan ayında iftardan uzun süre önce hazırlanan çiğ köftenin bozulmaması için kızartılması sonucu olduğu bilinir. Yapımında Urfa'da yetiştirilen İvesi ırkı kuzunun kara et de denilen etinin ve 33 no ile tescilli coğrafi işaret Şanlıurfa Biberi'nin (İsot) kullanılması, kara etin aynı anda hem dövülerek hem de bıçakla çekilerek kıyma haline getirilmesi, kıyma haline getirilen kara etin bakır leğen içerisinde İsot ve bulgur ile harç kıvamına gelene kadar 45 dakika boyunca azar azar su eklenerek ve avuç içinde ezerek karıştırılması ayırt edici özelliklerindendir. Ayrıca İvesi ırkı koyunların az kuyruklu olmaları, kuyrukta bulunan yağın vücuttaki etin içerisine yayılması, bu hayvanın etiyle pişirilen yemeklerin lezzetli olmasını sağlar.

Geçmişte kara etin dövülmesi işlemi eski Şanlıurfa evlerinin avlusunda bulunan “kara taş” denilen taşın üzerinde tokmakla dövülerek sinirlerinin çıkarılmasıyla yapılırdı. Et, bir elde tokmak diğer elde ise bıçak olacak şekilde 30 dakika boyunca dövülürken bir yandan da kıyılır. Bıçağın kullanılması önemlidir çünkü eti inceltmeye ve etin içindeki sinirleri ayıklamaya yarar. Zamanla Şanlıurfa'da apartmanlarda yaşam yaygınlaştığı için ürün mutfak robotunda etin çekilmesiyle de yapılmaya başlanmıştır.

Yoğurma işlemi bittiğinde bulgurun görüntüsü tane olarak görülmeli ama yumuşak olmalı, ağızda iyi bir şekilde dağılmalıdır. Yoğurma işlemi elle yapıldığından ve plastik eldiven kullanılmadığından yoğuran kişinin hijyen koşullarına dikkat etmesi gerekir.

Üretim Metodu:

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin Bileşenleri (4 kişilik)

- 240 g İvesi ırkı kuzu eti
- 400 g ince köftelik bulgur (çiğköftelik)
- 280 g ince kıyılmış kuru soğan
- 60 g İsot
- 12 g Karabiber
- 8 g tuz
- 8 g tarçın
- 1200 ml su

- 800 ml Ayçiçek yağı (kızartma işlemi için)

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin Hazırlanması:

Et, bir gün dinlendirildikten sonra yağı ve sinirinden temizlenir. Daha sonra iri doğranan et, geleneksel yöntemde kara taş üzerinde et dövme tokmağı ve bıçak ile 30 dakika dövülür (Şekil-1), kıyma haline getirilir (Şekil-2). Modern yöntemde ise mutfak robotunda 5 dakika çekilerek kıyma haline getirilir. Bulgur yıkanır, suyu süzülür, genişçe bir tepsinin köşesine konur. Tepsinin diğer tarafına kıyılmış soğan, et, İsoT, tarçın ve tuz koyularak iyice birbirine karıştırılarak su yardımıyla çiğ köfte yoğurur gibi en az 45 dakika avuç içinde ezilerek yoğrulur. Karışımdan mandalina büyüklüğünde parça kopartılır, avuç içinde yuvarlanarak aya (avuç içi) şekli verilir. Ortası biraz bombeli yaklaşık 8 cm çapında yassı yuvarlak şekil oluşturulur. İki tarafı da açık kahverengiden kahverengiye dönüşene kadar 200 °C sıcaklıktaki kızgın yağda 4 dakika kızartılıp sunuma hazır hale getirilir. Sunumu ise; ana yemeklerin yanında yenmek üzere tabağın kenarlarına dizilip ortasında yıkanmış maydonoz ve limon kabuğu ile yapılır.



Şekil-1: Etin bıçak ve tokmakla kıyma haline getirilmesi



Sekil-2: Köftede kullanıma hazır hale getirilmiş kıyma

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

Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde yörede yetişen İvesi ırkı koyunların kuzularının eti kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köftçiler ve Tatlıcılar Odası, Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Şanlıurfa Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim raporu Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Urfa Aya Köftesi / Şanlıurfa Aya Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

8. Konya Sütlü Selemen

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1363
Tescil Tarihi	: 24.05.2023
Başvuru No	: C2022/000232
Başvuru Tarihi	: 29.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Sütlü Selemen
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi 2 1 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Sütlü Selemen ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Sütlü Selemen ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Sütlü Selemen; buğday unu, süt, yumurta ve tuz ile hazırlanan hamurun, beyaz şeker ve sütle pişirilmek suretiyle Konya ilinde üretilen koyu kıvamlı sütlü tatlıdır. Servisi, sıcak veya soğuk olarak yapılabilir.

Konya Sütlü Selemenin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan aylarında iftar ve sahurda tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Konya Sütlü Selemen üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 150 g buğday unu
- 1 adet yumurta
- 600 ml süt
- 400 g beyaz şeker
- 4 g tuz

Buğday unu, bir kaba elenerek konur ve ortası açılıp yumurta kırılır. 200 ml süt ve tuz ilave edilir. Sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamur ortalama 40 g ıla 50 g ağırlığında parçalar alınarak beze halinde yuvarlanır. Bezelerin üzerlerine ıslak bir bez örtülüp 20 dakika dinlendirildikten sonra oklavayla, çapı yaklaşık 60 cm, 2 mm kalın ince yufkalar açılır. Yufkalar, rulo şeklinde sarılıp keskin bir bıçakla 3 mm genişliğinde kesilir ve temiz bir bez üzerinde 30 dakika dinlendirilir.

400 ml süt, yayvan bir tencerede konularak ocakta kaynatılır. Kesilmiş hamurlar, kaynayan süte yavaş yavaş ilave edilip karıştırılır. Beyaz şeker ilave edilir, hamur yumuşayıp karışım koyu bir kıvam alıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirilir. Konya Sütlü Selemenin servisi, gıda ile temasa uygun kaplarda ve 150 g porsiyonlarda sıcak veya soğuk olarak yapılabilir.

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

Konya Sütlü Selemenin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Sütlü Selemenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Sütlü Selemen 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.

9. Konya Güneyik Salatası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1364
Tescil Tarihi	: 24.05.2023
Başvuru No	: C2022/000233
Başvuru Tarihi	: 29.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Güneyik Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Salata / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi 2 1 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Güneyik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Güneyik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Güneyik Salatası; hindiba (*Cichorium intybus*, *C. endivia*), yumurta, zeytinyağı, limon suyu ya da koruk ekşisi ve tuz kullanılarak Konya ilinde üretilen salata türüdür. Coğrafi sınırda bahçe ve kırlarda yabani olarak boy gösteren veya yetiştirilen güneyik, toplanıp temizlendikten sonra genellikle sade bitki olarak ya da salatası yapılarak tüketilir.

Papatyagiller (*Asteraceae*) familyasından bir yıllık bitki türü olan ve radika olarak da bilinen hindiba, coğrafi sınırda “güneyik” olarak adlandırılır.

Konya Güneyik Salatasının geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Güneyik Salatası üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg güneyik
- 1 adet limonun suyu ya da 100 ml koruk ekşisi
- 100 ml zeytinyağı
- 4 adet yumurta
- 4 g tuz

Yumurtalar haşlanıp dilimlenir. Güneyikler ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Tuz, zeytinyağı, limon suyu ya da koruk ekşisi ilave edilip karıştırılır. Üzerine yumurta dilimleri dizildikten sonra Konya Güneyik Salatasının servisi yapılır.

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

Konya Güneyik Salatasının geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Güneyik Salatasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin

katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Güneyik Salatası 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.

10. Kars Ketesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1366
Tescil Tarihi	: 25.05.2023
Başvuru No	: C2021/000365
Başvuru Tarihi	: 27.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Ketesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kete / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yusufpaşa Karadağ Cad. No:1 36000 Merkez / KARS
Coğrafi Sınır	: Kars ili
Kullanım Biçimi	: Kars Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Ketesi; özel amaçlı buğday unu, maya ve süt kullanılarak hazırlanan hamurun yufka şeklinde açıldıktan sonra ayçiçek yağı ve sadeyağ ile yağlanıp katlanması, iç harç konup üzerine yumurta sürüldükten sonra pişirilmesi suretiyle üretilen ketedir. İç harç tuzlu, şekerli ve zencefilli olmak üzere üç şekilde hazırlanabilir. İsteğe bağlı olarak iri kıyılmış ceviz içi de koyulabilir.

Kars Ketesi daire ya da kare şeklindedir. Kare şeklinde olanları bir kenarı 25-30 cm, daire şeklinde olanların çapı en çok 25 cm'dir. Pişmiş haldeki ürün sarı-kahve arası bir renktedir. Yağ içeriği nedeniyle gevrek yapıdadır, kolay dağılır.

Kars Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 adet Kars Ketesi üretimi için kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Kete hamuru bileşenleri:

625-650 g özel amaçlı buğday unu
14-15 g maya
325-350 ml süt
3-4 g tuz
1-2 g beyaz şeker
Yufkaları yağlamak için kullanılan bileşenler:
50 ml ayçiçek yağı
50 ml eritilmiş sadeyağ

İç harç bileşenleri:

Tuzlu iç harç bileşenleri:
150-200 g sadeyağ
150-200 ml ayçiçek yağı
80-100 g özel amaçlı buğday unu
3-4 g tuz

Şekerli iç harç bileşenleri:

150-200 g sadeyağ
150-200 ml ayçiçek yağı
80-100 g özel amaçlı buğday unu

70-80 g beyaz şeker

Zencefilli iç harç bileşenleri:

150-200 g sadeyağ

150-200 ml ayçiçek yağı

80-100 g özel amaçlı buğday unu

15-20 g zencefil

İç harçların hazırlanması: Ocak üzerine konan bir tencerede, sadeyağ ve sıvı ayçiçek yağı ısıtılır. Sadeyağ eriyince azar azar un ilave edilerek ocağın altı kapatılır 5-10 saniye yağın ısısında karıştırılan un yağ ile karışıp kıvam aldığı anda üzerine, üretilecek kete çeşidine uygun tuz, şeker veya zencefil ilave edilip karıştırılır. İsteğe bağlı olarak 300-350 g iri kıyılmış ceviz içi de eklenebilir.

Hamurunun hazırlanması ve pişirilmesi: Bir kaba konan ılık süte maya, şeker ve tuz eklenip karıştırılır. Üzerine azar azar un ilave edilip yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Üzerine temiz bir bez örtülerek yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamurdan 130-140 g parçalar alınarak yuvarlanır. Bu parçalara coğrafi sınırdaki pazı ya da künde denir.

İlk yapılan pazıdan başlamak üzere, az miktarda un serpilerek oklava ile 3 mm kalınlığında ve 90-100 cm çapında yufkalar açılır. Yufkanın daha kolay açılmasını sağlamak için, çok az miktarda nişasta serpilebilir.

Yufkaların tüm yüzeyine, bir fırça ile ayçiçek yağı ve sadeyağ sürülerek yağlanır. Fazla miktarda yağlanması pişirme işlemi sonrasında çatlamalara sebep olacağından dikkatlice yağlanmalıdır.

Yağlanmış yufkalar zarf şeklinde katlanır, ortalarına 55-55 g iç harç konur, bohça şeklinde kapatılırlar. Pişerken açılmamaları ve birbirlerine yapışmamaları için, ters çevrilip aralıklarla tepsiye dizilirler ve üzerlerine çatal batırılarak delinirler.

Ketelerin iç harçları, üzerlerine parmak uçlarıyla bastırılıp ortadan dışa doğru yaydırılarak kete kalınlığı eşitlenir. Üzerlerine fırça ile yumurta sürüldükten sonra, 180-200 °C'ye ısıtılmış fırında 40-45 dakika veya tandırda 30 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan keteler, üzerine temiz bez serilmiş tezgâh üzerinde 6 saat soğumaya bırakılırlar. Soğuyuncaya kadar üst üste konmazlar. Soğuyan Kars Ketesinin servisi, bıçakla dilimlendikten sonra yapılır. Kuru ortamda ve 4-6 °C'de 3 ay, derin dondurucuda ise 1 yıl süre ile saklanabilir.

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

Kars Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kars Ketesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Kars Ticaret ve Sanayi Odası, Kars Lokantacılar Esnaf Odası ile Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kars Ketesi 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.

11. Erzurum Tatar Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1367
Tescil Tarihi	: 26.05.2023
Başvuru No	: C2021/000533
Başvuru Tarihi	: 22.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Tatar Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek /Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Tatar Böreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Tatar Böreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Tatar Böreği, buğday unu, yumurta, tuz ve su ile hazırlanan börek hamurunun açılıp üçgen şeklinde kesilmesi, haşlanması ve üzerine sırasıyla sarımsaklı yoğurt, kıymalı sos sonra da tereyağı ve pul biber ile hazırlanan sosun dökülmesi suretiyle Erzurum ilinde üretilen hamur işi yemektir. Kıymalı sos; yağsız dana kıyma, zeytinyağı, maydanoz, karabiber ve tuz kullanılarak hazırlanır.

Erzurum Tatar Böreği, mantıya benzediği için, coğrafi sınırdaki “içsiz mantı” olarak da bilinir. Erzurum Tatar Böreğinin hamuru, 2 cm kalınlıkta ve kenar uzunlukları yaklaşık 5x3x3 cm olan üçgen şeklindedir. Bu hamurlar, daha sonra kullanılmak üzere kurutulduktan sonra -4 °C’de dondurularak muhafaza edilebilir.

Erzurum Tatar Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Erzurum Tatar Böreği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için bileşenleri:

- 400-500 g buğday unu
- 1-2 adet yumurta
- 8 g tuz
- 360 ml su

Sarımsaklı yoğurt bileşenleri:

- 500 g yoğurt
- 3-4 diş sarımsak

Sos bileşenleri:

- 150 g tereyağı
- 5 g pul biber
- 2 g tuz

Kıymalı sos bileşenleri:

- 300 g yağsız dana kıyma
- 30 ml zeytinyağı
- 75 g maydanoz
- 7 g karabiber
- 5 g tuz

Hamurun hazırlanması:

Bir kaba un, yumurta ve tuz konup üzerine azar azar su eklenerek yoğrulur. Hazırlanan hamur 5 bezeye ayrılır. Her bir beze, unlanan tezgâhta kalınlığı 2 cm olacak şekilde açılır ve genişliği en az 5 cm olan uzun şeritler kesilir. Hamur şeritleri, kenar uzunlukları yaklaşık 5x3x3 cm olan üçgenlere kesilir ve unlanarak tepsiye konur.

Üçgen şeklinde kesilen hamurlar, birbirine değmeyecek şekilde düz bir zemine yayılıp oda sıcaklığında yaklaşık 24 saat kurutulduktan sonra -4 °C’de dondurularak muhafaza edilebilir.

Bir tencerede 2 l su ve 6 g tuz kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca üçgen kesilen hamurlar ilave edilir ve pişinceye kadar yaklaşık 15 dakika haşlanır.

Sarımsaklı yoğurt ve sosların hazırlanması:

Bir kapta yoğurt, tuz ve rendelenmiş sarımsak karıştırılarak sarımsaklı yoğurt hazırlanır.

Bir tavada tereyağı kızdırılır ve pul biber ilave edilerek yemeğin sosu hazırlanır.

Zeytinyağında kavrulan kıymaya ince doğranmış maydanoz, karabiber ve tuz ilave edilip 1 dakika daha kavrularak kıymalı sos hazırlanır.

Erzurum Tatar Böreğinin hazırlanması:

Haşlanmış hamurlar süzülerek tencereden çıkarılıp servis tabağına konur. Üzerine sırasıyla sarımsaklı yoğurt, kıymalı sos ve pul biberli sos gezdirilerek döküldükten sonra sıcak olarak servis yapılır.

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Tatar Böreği 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.

12. Erzurum Tuzlu Lokumu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1368
Tescil Tarihi	: 26.05.2023
Başvuru No	: C2021/000173
Başvuru Tarihi	: 09.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Tuzlu Lokumu
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Tuzlu Lokumu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Tuzlu Lokumu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Tuzlu Lokumu; tereyağı, sıvıyağ, yumurta, yoğurt, kabartma tozu, buğday unu ve tuz ile hazırlanan hamurun yaklaşık 8x3 cm ölçülerinde baklava dilimi şeklinde kesilip üzerine yumurta sarısı sürülmesi ve isteğe bağlı olarak susam serpidikten sonra pişirilmesi suretiyle Erzurum ilinde üretilen hamur işidir.

Erzurum Tuzlu Lokumu, içeriğinde tereyağı ve yoğurt bulunması nedeniyle ağızda dağılan yumuşak bir yapıya sahip olduğundan coğrafi sınırdaki “tuzlu lokum” olarak adlandırılır. Geçmişte tereyağının yanı sıra tereyağı tortusu da kullanılmasına rağmen günümüzde sadece tereyağı kullanılır. Erzurum Tuzlu Lokumu; oda sıcaklığında 3 gün, gıda ile temasa uygun kapalı kaplarda ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

Erzurum Tuzlu Lokumunun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğün gibi özel davet yemeklerinde ve ramazan ayı sofralarında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

30 adet Erzurum Tuzlu Lokumu üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 125 g tereyağı
- 80 ml sıvı yağ
- 245 g yoğurt
- 2 adet yumurta
- 10 g kabartma tozu
- 550 g buğday unu
- 8 g tuz
- Susam (isteğe bağlı olarak)

Erzurum Tuzlu Lokumunun hazırlanması:

Yumurtalardan birinin sarısı, tuzlu lokumların üzerlerine sürmek için ayrılır.

Oda sıcaklığındaki tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve tuz geniş bir kapta karıştırılır. Üzerine azar azar un ilave edilerek yapışkan olmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamurdan yaklaşık 20 cm çapında silindirik hamur parçaları hazırlanır ve yaklaşık 8x3 cm ölçülerinde baklava dilimi şeklinde kesilerek bir tepsiye dizilirler.

Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp isteğe bağlı olarak da susam döküldükten sonra 180° C sıcaklıktaki fırında, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 35 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan Erzurum Tuzlu Lokumu, soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun paketlerde satışa sunulur.

Erzurum Tuzlu Lokumu; oda sıcaklığında 3 gün, gıda ile temasa uygun kapalı kaplarda ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

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

Erzurum Tuzlu Lokumunun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Tuzlu Lokumunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

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

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 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. Çankırı Kaya Tuzu

124 sayılı ve 05.05.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/171 numaralı Çankırı Kaya Tuzu ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Başlık altında yer alan,

Çankırı Kaya Tuzunun Kimyasal Özellikleri	
Kimyasal Özellik	Değer
NaCl (%)	Kuru maddede en az % 97
CaCl ₂ (%)	-
MgSO ₄ (%)	-
NaSO ₄ (%)	-
Rutubet	En çok 0,5 mg/kg

şeklindeki tablo,

Kimyasal Özellik	Değer
Sodyum klorür	En az % 97
Arsenik	En fazla 0,5 mg/kg
Bakır	En fazla 2 mg/kg
Kurşun	En fazla 2 mg/kg
Kadmiyum	En fazla 0,5 mg/kg
Civa	En fazla 0,1 mg/kg
Rutubet	En fazla % 0,5
Kalsiyum	En fazla % 0,1
Magnezyum	En fazla % 0,1

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Çankırı Kaya Tuzu

Başvuru No	: C2017/171
Başvuru Tarihi	: 06.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Kaya Tuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Tuz / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Çankırı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Bulvarı 19 Merkez ÇANKIRI

Coğrafi Sınır

: Çankırı ili Merkez ilçesinde bulunan Potuk, Balıbağı, Yenidoğan-1, Yenidoğan-2, Germece ve Ovacık-1 Tuz Ocaklarını kapsayan Çankırı Kaya Tuzu Mağarası

Kullanım Biçimi

: Çankırı Kaya Tuzu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Kaya Tuzu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Kaya Tuzu; Çankırı ili Merkez ilçesinde bulunan Potuk, Balıbağı, Yenidoğan-1, Yenidoğan-2, Germece ve Ovacık-1 Tuz Ocaklarını kapsayan Çankırı Kaya Tuzu Mağarasından çıkarılan ve sofrada öğütme tuzu olarak işlenen tuzdur. Yaklaşık % 70'lik kısmı delme patlatma yöntemiyle çıkarılır. Rafine edilmez, beyazlatma işlemi uygulanmaz ve iyot ilave edilmez. Kristallerin tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 4000 µm'lik elekten tamamının, 1000 µm'lik elekten ise en çok %10'luk kısmının geçeceği şekildedir.

Çankırı Kaya Tuzu, gıda ile temasa uygun olan nem koruyucu ambalajlarda ve net miktarı 500 g'ı geçmeyecek şekilde paketlenerek piyasaya sunulur.

Çankırı Kaya Tuzunun çıkarıldığı kaya birimi; 37-24 milyon yıl yaşında eski akarsu ve göl ortamında birikmiş-çökelmiş çakıl taşı, kumtaşı, kil taşı, marn, çamur taşı ve jips kayalarından oluşur. Kalınlığı 200-300 m kadardır.

Çankırı Kaya Tuzunun günlük üretimi, rezerv itibarıyla yaklaşık 1500 tondur.

Çankırı Kaya Tuzunun içinde kireç bulunmadığından mat görünümü yoktur, cam gibidir. Parçalı kristal yapıdadır. Kristali açık renkte ve berrak bir görünüme sahiptir.

Çankırı Kaya Tuzunun kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kimyasal Özellik	Değer
Sodyum klorür	En az % 97
Arsenik	En fazla 0,5 mg/kg
Bakır	En fazla 2 mg/kg
Kurşun	En fazla 2 mg/kg
Kadmiyum	En fazla 0,5 mg/kg
Civa	En fazla 0,1 mg/kg
Rutubet	En fazla % 0,5
Kalsiyum	En fazla % 0,1
Magnezyum	En fazla % 0,1

Çankırı Kaya Tuzunun geçmişi, M.Ö 3000'li yıllarda Hititler dönemine dayanır. Çankırı Kaya Tuzu Mağarası, Osmanlı İmparatorluğu döneminde Hicrî 1278 (1861) tarihinde kamulaştırılarak Rüşûmât İdaresine devredilmiş ve devlet tarafından işletilmeye başlanmıştır.

Üretim Metodu:

Çankırı Kaya Tuzu, Çankırı Kaya Tuzu Mağarasını oluşturan tuz ocaklarından, delme patlatma yöntemi ile kristal kaya halinde çıkarılır. Kristal kaya tuzlarının killi kısımları, sofralık tuzda kullanılmayacağı için temizlenir.

Temizlenen kaya tuzu parçaları, gıda ile temasa uygun kırıcılarla öğütülür ve elekten geçirilir. Öğütme işlemi; tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 4000 µm'lik elekten tamamının, 1000 µm'lik elekten ise en çok %10'luk kısmının geçeceği şekilde ayarlanarak gerçekleştirilir. Rafine edilmez, beyazlatma işlemi uygulanmaz ve iyot ilave edilmez.

Çankırı Kaya Tuzu, gıda ile temasa uygun olan nem koruyucu ambalajlarda ve net miktarı 500 g'ı geçmeyecek şekilde paketlenir. Ürünün etiketinde sofrada öğütme tuzu olduğu ve iyot ilave edilmediği, ilgili mevzuata uygun olarak belirtilir.

Çankırı Kaya Tuzu, ambalajı açıldıktan sonra ısı, ışık ve neme maruz kalmayacak şekilde ve ağzı kapalı kaplarda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Çankırı Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Ticaret ve Sanayi Odası ile Çankırı Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Çankırı Kaya Tuzunun çıkarıldığı tuz ocağının uygunluğu.
- Çankırı Kaya Tuzunun kuru maddede NaCl, rutubet miktarı ve tane büyüklüğü bakımından uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Çankırı Kaya Tuzu ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Elmadağ Tandır Ekmeği

134 sayılı ve 03.10.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000061 numaralı Elmadağ Tandır Ekmeği ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Üretim Metodu:

“çok amaçlı buğday unu”

ifadesi,

“özel amaçlı buğday unu”

şeklinde değiştirilmiştir.

“2 litre su”

ifadesi,

“4 litre su”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2022/000061
Başvuru Tarihi	: 18.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Elmadağ Tandır Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Elmadağ Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenice Mahallesi İnönü Caddesi No:59 Elmadağ / ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Elmadağ ilçesi
Kullanım Biçimi	: Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elmadağ Tandır Ekmeği; buğday unu, yaş hamur mayası, su ve tuz kullanarak hazırlanan hamurun, 250-270 °C sıcaklığındaki tandırda pişirilmesi suretiyle Elmadağ ilçesinde üretilen ekmektir. Ağırlığı yaklaşık olarak 300-350 g ağırlığında, 25 cm uzunluğunda ve 5 cm genişliğindedir. Ekmekte, tandırın oluklu deseni bulunur.

Elmadağ Tandır Ekmeği, özel olarak üretilen yere gömülü tandırlarda pişirilir. Killi toprak, beton üzerinde yaklaşık 1 hafta dibek tokmaklarıyla dövülür ve ardından içerisine kuru saman katılır. Biraz su ilave edilerek samanla birlikte tekrar dövülür. Hazırlanan malzeme yere gömülü olan Tandır alanına, plakalar halinde sıvanarak iç kısmı oluşturulur. Alttan yukarı doğru çember sekline getirilerek iç kısmı yapılması sağlanır. Tandırın ağız kısmı daraltılarak bir simit/silindir şeklini andıracak şekilde yapılır. Daha sonra tandır duvarını sertleştirmek ve kurumasını sağlamak amacıyla tezek ile sıvanarak 1 hafta kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra, tandır 1 hafta boyunca odun ateşince yavaş yavaş yakılmaya başlanır ve her gün yakılır. İçerisi ve duvarları beyazlaşınca tandır kullanıma hazır hale gelir. Tandırın altında 20×20 cm ebadında küçük bir delik bulunur. Bu yanan ateşin hava alıp iyi yanmasını sağlar. Tandır bacası kurulan tandırın en dip kısmına 900 açılı ile yapılmalıdır. Bu tandırın en önemli özelliği duvarlarının oyuklu bir şeklinin olmasıdır. Bu şekil Elmadağ Tandır Ekmeğine esas şeklini verir. 120 cm derinliğinde, 120 cm en, 120 cm boy ve 7-8 cm kalınlığında olan bu tandırlarda, tek seferde 55-60 adet ekmek pişirilebilir.

Elmadağ Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elmadağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Elmadağ Tandır Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

10 kg özel amaçlı buğday unu

42 g yaş maya

48 g tuz

4 litre su

25 °C'ye ısıtılan suya elenmiş un, maya ve tuz ilave edilip iyice karıştırılarak yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar ekmek teknesinde yaklaşık 30 dakika yoğrulur. Üzeri bez ile kapatılarak 2 saat dinlendirilerek mayalandırılır.

Mayalanan hamurdan, yaklaşık 400 gramlık bezeler hazırlanır. Hamur bezeleri, merdane ile 7 cm kalınlığında 35 cm uzunluğunda açılır ve hamurun uzunlamasına iki uç kısmı, baş parmak ve işaret parmağı ile birleştirilerek ince köşeler oluşturulur.

Tandır, sabahın erken saatinde odun ateşi ile yakılır. Şekil verilen ekmek hamurları, sıralı biçimde tandıra yapıştırılır ve 250-270 °C sıcaklığındaki tandırda 30 dakika pişirilir. Ekmek desenini, tandırın içindeki oluklu zeminden alır. Pişirme işlemi sonucunda 300-350 g ağırlığında olan Elmadağ Tandır Ekmeği, oda sıcaklığında 3 gün, buzdolabında ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

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

Elmadağ Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elmadağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Elmadağ Tandır Ekmeği tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Elmadağ Belediyesinin koordinatörlüğünde, Elmadağ Belediyesi, Elmadağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ziraat Odasından konuda uzman birer personelin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün şekil ve ölçülerinin uygunluğunu ve Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği

131 sayılı ve 15.08.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000532 numaralı Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Başlık altında yer alan,

“Erzurum Lavaş Ekmeğinin / Erzurum Ecem Ekmeğinin / Erzurum Acem Ekmeğinin boyu 50 cm, eni 0,5 cm olup ağırlığı 39-41 g’dır.”

ifadesi,

“Pişirilmiş Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeğinin boyu 50-52 cm, eni 35-37 cm, kalınlığı en fazla 0,5 cm, ağırlığı 39-41 g’dır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

Başlık altında yer alan;

“Hamur parçaları, ekmeğini tandıra yapıştırmak için kullanılan ve rapata denen aracın üzerinde elle, 50 cm x 40 cm boyutlarında ve 1 cm kalınlığında oval şekil verilerek açılır.”

ifadesi,

“Hamur parçaları, ekmeği tandıra yapıştırmak için kullanılan ve rapata denen aracın üzerinde elle, 52 x 40 cm boyutlarında ve 1 cm kalınlığında oval şekil verilerek açılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

Başlık altında yer alan,

“Özellikle odun talaşı ateşinde yakılan ve 300 °C sıcaklığa getirilen tandırın yüzeyine rapata ile yapıştırılan yufkalar, 7-8 saniye pişirilir.”

ifadesi,

“Özellikle odun talaşı ateşinde yakılan ve 300-320 °C sıcaklığa getirilen tandırın yüzeyine rapata ile yapıştırılan yufkalar, 7-8 saniye pişirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

Başlık altında yer alan,

“17-20 °C sıcaklıkta üzeri kapalı şekilde saklanır.”

ifadesi,

“17-20 °C sıcaklıkta, % 30-40’lık nem oranına sahip ortamda hava almayacak şekilde üzeri bez, kapak vs. ile kapalı şekilde 1 gün, buzdolabında ise 3 gün saklanabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği

Başvuru No	: C2021/000532
Başvuru Tarihi	: 21.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği; buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamurun, tandırda ve özellikle odun talaşı ateşinde pişirilmesiyle üretilen ekmektir. Üretiminde kullanılan maya, bir gün önceki ekmeğin üretiminden ayrılan hamurdur.

Piştirilmiş Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeğinin boyu 50-52 cm, eni 35-37 cm, kalınlığı en fazla 0,5 cm, ağırlığı 39-41 g'dır. Beyaz renkli ve yumuşaktır. Yüzeyinde, tandırda pişirilirken oluşan kahverengi lekeler bulunur. Fazla pişmeye bağlı olarak bu lekeler siyahlaşabilir ancak ekmeğin yüzeyinin %25-30'unu geçmez.

Erzurum Lavaş Ekmeğinin / Erzurum Ecem Ekmeğinin / Erzurum Acem Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 1200 adet Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 50 kg ekmeçlik buğday unu
- 25 l su
- 200 g tuz
- 200 g maya (bir gün önceden ayrılan hamur mayası)

Bir önceki gün üretilen Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği hamurundan ayrılan hamur parçası, 20-25 C° de 12 saat dinlendirilerek maya hazırlanır.

Hamur teknesine sırasıyla buğday unu, su, maya ve tuz eklenip karıştırılarak 30 dakika yoğrulur. Mayanın aktivitesine başlaması için yazın 30-40 °C, kışın 80-90 °C sıcaklıkta su kullanılır. Yumuşak ve ele yapışmayan kıvama gelen hamur, 50 g'lık parçalara ayrılır. Hamur açma makineleri ile çapı 20 cm olan hamur elde edilir ve

hafifçe silkelenerek uzatılır. Hamur parçaları, ekmeği tandıra yapıştırmak için kullanılan ve rapata denen aracın üzerinde elle, 52 x 40 cm boyutlarında ve 1 cm kalınlığında oval şekil verilerek açılır. Özellikle odun talaşı ateşinde yakılan ve 300-320 °C sıcaklığa getirilen tandırın yüzeyine rapata ile yapıştırılan yufkalar, 7-8 saniye pişirilir. Pişen ekmeğin yüzeyinde, kahverengi lekeler oluşur ancak bu lekelerin, fazla pişmeye bağlı olarak siyahlaşarak ekmeğin yüzeyinin % 25- 30'unu geçmemesine özen gösterilir.

Son ağırlığı 39-41 g olan Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği, soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur. 17-20 °C sıcaklıkta, % 30-40'lık nem oranına sahip ortamda hava almayacak şekilde üzeri bez, kapak vs. ile kapalı şekilde 1 gün, buzdolabında ise 3 gün saklanabilir.

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

Erzurum Lavaş Ekmeğinin / Erzurum Ecem Ekmeğinin / Erzurum Acem Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Lavaş Ekmeğinin / Erzurum Ecem Ekmeğinin / Erzurum Acem Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından 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 Erzurum Lavaş Ekmeği / Erzurum Ecem Ekmeği / Erzurum Acem Ekmeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Bölüm

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

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

1. Akçaabat Köftesi

132 tescil sayılı Akçaabat Köftesi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- “Ürünün Adı: Köfte”

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Köfte / Yemekler ve çorbalar”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “Ürünün Tanımı”, “Ayırt Edici Özellikleri”, “Görünüm ve Duygu Özelliği”, “Fiziki ve Kimyevi Özellikleri”, “Üretim Alanı”, “Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler” ve “Hazırlanışı” başlıkları ile bu başlıklar altında yer alan bilgiler çıkarılmıştır.

- “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” başlığı,

“Akçaabat Köftesi; sığır eti, bayat ekmek, iç yağ, sarımsak ve tuz ile hazırlanan köfte hamuruna şekil verildikten sonra soğutulması ve odun kömürü kullanılarak yakılan ocakta pişirilmesi suretiyle üretilen köftedir. Üretiminde, başka bileşen kullanılmaz. Servisi, közlenmiş sivri biber ve domates ile yapılır.

Akçaabat Köftesi 33 - 40 g ağırlığında, en çok 2 cm kalınlıkta ve daire şeklindedir. Yapısı homojen ve elastikidir.

Akçaabat Köftesinin üretiminde kullanılan etin rengi, pembeden kahverengiye kadar değişen tonlardadır. Kararmış renkteki et kullanılmaz. Köfte bileşenleri 1 numaralı kıyma makinesinde çekilir, 1 saat kadar yoğrulur, köftelere şekil verilir ve 2 saat dinlendirilerek kullanıma hazır hale getirilir. Bu şekilde hazırlanan köfteler, daha sonra pişirilmek üzere dondurulmuş olarak da piyasaya sunulabilir.

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Akçaabat Köftesi, Akçaabat ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle köfte hamurunun hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Akçaabat Köftesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

bilgileriyle birlikte eklenmiştir.

- “Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler” başlığı,

“Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Akçaabat Köftesi, Akçaabat ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle köfte hamurunun hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçaabat Köftesinin, köftelerin hazırlanmasına kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.”

bilgileriyle birlikte eklenmiştir.

- Kullanım Biçimi:

“Markalama”

ifadesi,

“Akçaabat Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akçaabat Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

“**Katkı Maddeleri:** Akçaabat köftesine dana eti, bayat ekmek, sarımsak, iç yağı. yemeklik tuz dışında hiçbir katkı maddesi katılmaz. Bu malzemelerin kullanım oranları ise;

Yüzde 76,2 - 73,2	oranında et
Yüzde 14 - 15	oranında ekmek
Yüzde 8 - 10	oranında iç yağ
Yüzde 1	oranında tuz
Yüzde 0,8	Oranında sarımsaktan oluşmalıdır.

Köftede kullanılacak etin %30' luk bölümü döş kısımdan, geri kalan %70'lik bölümü ise kol, kaburga, biftek ve gerdan kısmından kullanılmalıdır.”

ifadesi,

“Akçaabat Köftesi, sığır eti, bayat ekmek, sarımsak, içyağı ve tuz kullanılarak üretilir. Köfte harcı bileşenlerinin oranı aşağıdaki gibidir.

% 76,2 - 73,2	sığır eti
% 14 - 15	bayat ekmek
% 8 - 10	içyağı
% 1	tuz
% 0,8	sarımsak

Köftede kullanılacak etin %30'luk bölümü döş kısımdan, %70'lik bölümü ise kol, kaburga, biftek ve gerdan kısmından elde edilir.

Et parçalara ayrılır, bayat ekmek, içyağı, tuz ve sarımsak eklenir ve karıştırılmadan kıyma makinesinde 1 numarada çekilir. Çekilen karışım 1 saat kadar elle ya da makineyle yoğrularak köfte hamurunun kıvamını alması sağlanır. Bu aşama ustalık becerisi gerektirir.

Yoğrulan hamur, 33 - 40 g ağırlığında parçalara bölünerek her parçaya en çok 2 cm kalınlığında daire şekli verilir. Şekillendirme elle yapılır ve işlem bittikten sonra köfteler 2 saat dinlendirilir. Pişirilerek piyasaya sunulacak olan Akçaabat Köftesi -3 °C ile +1 °C arasında 40 saat süreyle muhafaza edilebilir. Akçaabat Köftesi en az -30 °C'de dondurulup gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek ve -16 °C'de muhafaza edilerek 5 ay kadar muhafaza edilebilir. Dondurulan köftelerin yüzeyinde boşluk ve çatlak bulunmamalı; birbirine veya ambalaj iç yüzeyine yapışık olmamalıdır. Çözöldükten sonra hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır.

Akçaabat Köftesi, odun kömürü kullanılan ocaklarda pişirilir. Pişirilmesinde vantilatör ve rüzgâr yapıcı cihazlar kullanılmaz. Tabağa konan Akçaabat Köftesinin servisi, közlenmiş sivri biber ve domates ile yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Akçaabat köftesinin yukarıdaki koşullara uygunluğunun denetimi Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, TTSO, Akçaabat Belediyesi ve konusunda uzman en az 3 ustanın katılımı ile oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon görev dağılımını kendi arasında gerçekleştirecektir.

Akçaabat köftesinin denetimi ve kontrolü söz konusu Komisyonun kontrolü altında olup, Coğrafi İşareti haksız şekilde kullananlar ile ilgili yasal takibat başlatılacaktır. Komisyon denetimini 6 ayda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet durumunda ise her zaman yapar.”

ifadesi,

“Denetimler; Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Akçaabat Belediyesi, Akçaabat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer personelin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; her yıl düzenli olarak en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetimlerde; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; Akçaabat Köftesinin şekli ve ağırlığının uygunluğu ile Akçaabat Köftesi 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. İzmir Kumrusu

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

- **Denetleme:**

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinasyonunda ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2, Türkiye Ekmek Sanayi İşverenler Sendikası’ndan 1 ve İzmir Ticaret Odası’ndan 1 kişinin katılımıyla 8 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

3. İzmir Boyozu

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

- **Denetleme:**

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinasyonunda ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2 ve İzmir Ticaret Odasından 1 kişinin katılımıyla 7 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

4. Zara Balı

1095 tescil sayılı Zara Balı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetimler; Zara Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Zara Ziraat Odası, Zara İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Zara Tarım Kredi Kooperatifi ve Zara ilçesi Bal Üreticileri Birliğinden ürün konusunda uzman en az 4 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak 6 ayda bir yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.”

ifadesi,

“Denetimler; Zara Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Zara İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Zara Tarım Kredi Kooperatifi ve Zara Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Bildirim üzerine denetim mercii hasat zamanı arılığa giderek denetim yapar ve şeker profili, prolin, HMF, diastaz, pH ve serbest asitlik değerleri bakımından analiz yapılması için numune alır.”

ifadesi,

“Bildirim üzerine denetim mercii hasat zamanı arılığa giderek denetim yapar ve “Zara Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri” başlıklı tabloda yer alan özelliklere uygunluk bakımından analiz yapılması için numune alır.”

şeklinde değiştirilmiştir.