



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **181**

Yayın Tarihi

**16.09.2024**

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

## İÇİNDEKİLER

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru .....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 181. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı .....	7
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı .....	43
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı .....	56

# 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 181. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

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

##### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000231	Konya Kifayesi	7
2.	C2023/000052	Tercan Balı	9
3.	C2023/000115	Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği	14
4.	C2023/000180	Nevşehir Parmak Üzümü	26
5.	C2023/000247	Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı	29
6.	C2023/000312	Hatay Peynirli İrmik Helvası	31
7.	C2023/000321	Hatay Taş Kadayıfı	33
8.	C2024/000068	Siirt Gebole Tatlısı	35
9.	C2024/000070	Hatay Yaprak Sarması	37
10.	C2024/000071	Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası	39
11.	C2024/000153	Bayburt Tarhunı	41

##### 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.	1634	Şabanözü Dondurma Helvası	43
2.	1635	Çakıl Kestanesi	45
3.	1636	Osmancık Kapari Turşusu	48
4.	1637	Yenipazar Pidesi	50
5.	1638	Kurşunlu Keşkeği	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 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Listesi

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	349	Manisa Taban Simidi	56

### 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 Yayımları

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. Konya Kifayesi

Başvuru No	: C2022/000231
Başvuru Tarihi	: 29.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kifayesi
Ürün / Ürün Grubu	: Komposto / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kifayesi ibareli ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kifayesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kifayesi; armut, ayva, elma, şeftali, vişne, kayısı vb. taze meyvelerden tek tek ya da karışık olarak hazırlanan meyve tatlısıdır. Servisi soğuk yapılır.

Konya Kifayesi günlük tüketimin yanı sıra düğün, nişan vb. özel günlerde de ikram edilir.

Konya Kifayesinin, Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Konya Kifayesinin üretiminde kullanılan malzemeler aşağıda bulunmaktadır.

- 1 kg meyve (armut, ayva, elma, şeftali, vişne, kayısı vb.)
- 400 ml su
- 170 g beyaz şeker
- 1 adet yıldız anason
- 1 adet çubuk tarçın
- 3 g zerdeçal
- 26 g toz şeker (sos için)

Meyve/meyveler yıkanır. Vişne dışındaki meyvelerin çekirdekleri çıkarılıp kabukları soyulup dilim dilim kesilip hazırlanır. Derin bir kaptaki su kaynatılıp içerisine hazırlanan meyve/meyveler ile birlikte isteğe bağlı olarak anason, tarçın ve zerdeçal eklenip meyveler yumuşayınca kadar kaynatmaya devam edilir. Ardından şekeri eklenip 5 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.

Sos olarak küçük bir tavada şeker eritilip karamelize olunca meyvelerin üzerine dökülerek servisi yapılabilir.

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

Konya Kifayesinin, Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Kifayesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konudan uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim mercii; malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Konya Kifayesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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. Tercan Balı

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000052
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.02.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Tercan Balı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çiçek balı / Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Hükümet Konağı Tercan ERZİNCAN
<b>Vekil</b>	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzincan ili Tercan ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Tercan Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tercan Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tercan Balı; Erzincan ilinin Tercan ilçesinde üretilen, kır çiçeği tadı ve aromasına sahip, akışkan, rengi altın sarısından açık ve parlak kahverengi renge kadar değişen (amber renkte), balın yapıldığı ballı bitkilerden dolayı bal özü kokusuna sahip çiçek balıdır. Üretiminde Kafkas arı ırkı (*Apis mellifera caucasica*), Anadolu ırkı ve bu iki ırkın melezleşmiş türleri kullanılır.

Tercan Ovası, Doğu Anadolu Bölgesi'nin yukarı Fırat Bölümü sınırları içinde yer alır. Ova tabanından yüksek kesimlere doğru step, antropojen step (ağaçlı step), orman ve alpin çayırlar kuşağı şeklinde bitki örtüsü özellikleri görülür. Bitki örtüsü içeriğinde; *Asteraceae* (papatyagiller, 84 takson), *Lamiaceae* (ballıbabagiller, 54 takson) ve *Caryophyllaceae* (karanfilgiller, 44 takson) öne çıkmakta olup; belirlenen taksonların, en büyük beş cinse dağılımı ise; *Silene* L. 19 takson (% 3,21), *Astragalus* L. 17 takson (% 2,88), *Centaurea* L., *Rosa* L. ve *Salvia* L. 13'er takson (% 2,20), *Allium* L. 11 takson (% 1,86) ve *Ranunculus* L. 10 takson (%1,69) şeklindedir.

Karasu Irmağı'nın her iki kenar kesiminde taraça düzlükleri şeklinde uzanan tarlalar ile yolların kenarlarında kazayağıgiller (*Chenopodiaceae*), süsengiller (*Iridaceae*), zambakgiller (*Lilaceae*), sütleğengiller (*Euphorbiaceae*), baklagiller (*Leguminosae*), hodangiller (*Boraginaceae*), atkuyruğugiller (*Ouisetaceae*), salepgiller (*Orchidaceae*) ve topluçiçekgiller (*Compositae*) ile buğdaygiller (*Gramineae*) familyalarına ait çeşitli türler bulunur. Ova tabanından tepelik alanlara doğru çıkıldıkça ekolojik koşulların değişmesi nedeniyle yörede önemli bir arıcılık potansiyeli doğuran floradaki bu çeşitlilikte azalma görülür. Geven (*Astragalus*), yavşan (*Artemisia*), çoban yastığı (*Acantholimon*), sığırkuyruğu (*Verbascum*) ve üzerlik otu (*Pecanum*) gibi otsu bitkilerin yanında, deve dikenini ve kekik gibi türler de bulunur.

Tercan çevresi, ilkbaharda çiçek açarak yaz ortalarına kadar yeşilliğini koruyabilen çeşitli türlerin yer aldığı bir floristik zenginliğe sahiptir ve yörenin büyük bir bölümünde yaz mevsiminin nispeten serin geçmesi, arıların çalışmasını kolaylaştırır.

Erzincan ve özellikle Tercan, Alp-Himalaya oluşum kuşağına dâhil olup Kuzey ve Güney Anadolu dağ sisteminin birbirine en çok yaklaştığı bir konumdadır ve bu durum kısa mesafelerde önemli yükselti farkları ortaya çıkarır. Kısa mesafelerde yükseltinin artması vejetasyonda çeşitlilik, çiçeklenme süresinde ve dönemlerinde de farklılıklar meydana getirir ve bu durum arıcılık için uygun bir ortamın oluşmasını sağlar.

Bölgedeki çiçek florasının zenginliği bu anlamda büyük avantaj oluşturur. Genel hatlarıyla İrano-Turaniyen Fitocoğrafya Bölgesi içerisinde yer alan Tercan ve çevresinde üç farklı vejetasyon tipi bulunur. Yaklaşık olarak 1500-1600 m yüksekliğe kadar olan alanlar seyrek çalı ve step bitkileri ile kaplıken, dağlık alanlar daha fazla yağış aldıklarından dolayı, sarıçam ve meşe ormanları ile örtülüdür. Akarsu boylarında ise suya düşkün olan higrofil bitkiler bulunur.

Tercan Balı, bölgenin çiçek florasının zenginliğinden dolayı farklı polenler içerir. Tercan Balının polen içeriği aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Polen oranı (%)	Polenin ait olduğu bitki
38,24 - 43,69	Korunga
9,6 - 33,33	Deligöz çiçeği
7,66 - 33	Geven
3,85 - 16,67	Erguvan
12,5 - 22,12	Gayret çiçeği
5,77 - 13,29	Keten otu
3,85 - 8,57	Sophora
3,85 -16,63	Ates dikenini
1,92 - 13,21	Aklar otu
1,92 - 9,37	Melez otu
1,92 - 11,27	Uyuz otu
1,92 - 12,25	Aspir
1,92 - 11,96	Ayçiçek
0,96 - 10,46	Güneş gülü
0,96 - 9,97	Peygamber çiçeği

Çiçek florasının zenginliği, fenolik madde miktarının da oldukça fazla olmasını sağlamıştır.

Tercan Balında tespit edilen fenolik maddeler ve oranları

Fenolik bileşen	En az (ppm)	En fazla (ppm)
Benzoik asit	1115,61	7591,33
4-hidroksi benzoik asit	2824,69	5324,48
Salisilik asit	766,71	2453,39
3-hidroksi benzoik asit (3-HBA)	101,08	260,21
3-hidroksi fenil asetik asit (3-HPA)	336,38	642,90
Siringik asit	37,71	83,81
Gallik asit (3,4,5-tri hidroksi benzoik asit)	82,43	126,18
(Proto kateşik asit) (3,4-dihidrobenzoik asit)	497,36	1192,89
3,4-dihidro benzaldehit (Protokateşik aldehit)	126,34	596,29
2,4-dihydroxyksi benzoik asit (beta-resorilik asit)	140,55	302,94
Vanilik asit	1008,08	1791,51
Vanilin	48,71	115,72
Gentisik asit	355,23	1067,96
3,4-dihidroksi fenil asetik asit (DOPAC, homoproto katekuik asit)	1058,78	1881,82
Kumarik asit (trans-3-hidroksi sinamik asit)	598,35	1382,40
Kafeik asit	7451,81	19330,98
Kafeik asit fenil ester (CAPE)	328,62	1071,13
Ferulik asit	144,22	394,63
Klorojenik asit	380,38	11224,89
Kuinik asit	930,08	8520,35
Kırisin (5,7-dihidroksi-2-fenil-4H-kromen-4-one)	2919,00	9594,82
Apigenin (5,7-dihidroksi-2-(4-hidroksifenil)-4H-kromen-4-one)	14,83	4219,50

Asasetin (5,7-dihidroksi-2-(4-metoksifenil)-4H-kromen-4-one)	246,41	693,47
Visenin 2	116,98	256,43
Genkvanin (4',5-dihirdoksi-7-metoksiflavon, apigenin 7-O-metil eter)	246,41	693,47
Apin (Apigenin-7-(2-O-apisilglukozid)	38,00	73,65
Rutin hidrat M-OH2	148,83	380,45
Luteolin	663,99	1118,91
Diosmetin (Luteolin 4'-metil eter)	2118,99	4099,46
Luteolosit (Luteolin 7-glucozit)	64,19	449,93
Luteolin 7-rutinosit	362,82	1042,07
Galangin (3,5,7-trihidroksi-2-fenil-4H-kromen-4-one)	4728,23	14890,35
Quersetin	399,27	592,13
İsokuersitrin (Quersetin 3-glucozit)	6,15	39,64
Narsissin (Narsissosid, Isorhamnetin 3-rutinozit)	74,62	155,79
Hiperosit (Quersetin 3-D-galaktozid)	6,15	39,64
Kaempferol	378,11	1858,53
Afzelin (Kaempferol 3-rhamnosit)	12,71	1263,37
Kaempferitrin	79,27	109,94
Astragalın (Kaempferol 3-glucozit)	14,72	222,09
Mirisetin	0,33	234,62
Naringenin	14332,05	26811,67
Sakuranetin (Naringenin 7-O-metil eter)	824,48	23233,00
Eriodisitol (3,4,5,7-Tetrahidroksi flavanon)	68,03	949,02
Kuromanin (siyanidin 3-glucozit klorit)	14,72	222,09
Glabridin	255,78	555,08
Emodin	194,94	486,68
Dokorubisin hidroksi klorit	14,49	279,06

Tercan Balı oldukça yoğun ve hoş bir çiçek aromasına sahiptir. Oldukça tatlı olan bal ağızda acı bir tat bırakmaz. Akışkan olan bal oda sıcaklığında koyu kıvamlıdır.

**Tercan Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:**

Özellik	En az	En fazla
Serbest asitlik (meq/kg)	10,85	22,90
Diastaz sayısı	8,19	21,50
Prolin (mg/kg)	361,00	627,00
Glikoz (%)	29,49	35,46
Fruktoz (%)	34,83	41,77
Sakaroz (%)	0,88	4,25
Maltoz (%)	1,08	3,50
Glikoz+Fruktoz (%)	64,32	77,23
Fruktoz/Glikoz	1,12	1,19

Tercan Balı, Kafkas arı ırkı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu ırkının melezleşmiş ve her iki ırkın özelliklerini taşıyan arı türü tarafından üretilir. Koyu kitin rengine sahip olan bu arılar en uzun dilli arı ırkı olup dil uzunluğu 7,2 mm'ye kadar çıkabilir. Bu özellikleri sayesinde derin tüplü çiçeklerden daha iyi yararlanırlar ve çok iyi nektar toplayıcısı olduklarından bal verimleri yüksektir. Bu arılar nektar akımı başlar başlamaz yavru üretimini

kesip nektar toplamaya başlarlar ve kış için de fazla bal depo ederler. İyi yavru yetiştirme ve güçlü koloniler oluşturma özelliği olan bu arıların oğul verme eğilimi zayıftır.

### **Üretim Metodu:**

#### Koloni beslemesi ve bakımı:

Mart ayında başlayan ilk ballık verme işlemi haziran ayına kadar devam eder. Koloni beslenmesi mart-mayıs arasında gerçekleştirilir. İlkbaharda besleme uygulamaları; açıkta yemleme, örtü tahtasındaki yemliklerde, kovan içindeki yemliklerde ve diğer yöntemlerle yemleme şeklinde gerçekleştirilir. İlkbahar beslenmesinde; şeker, bal ve bal şurubu, şeker şurubu ve kek kullanılır. Sonbaharda beslenmesinde ise karışık (şurup+kek), kek ve şurup kullanılır.

Kışa girmeden zayıf ve anasız koloniler birleştirilir ve sonbaharda ana arı kontrolü yapılır.

Eskimiş olan petekler sonbahar bakımı esnasında değiştirilir.

#### Kışlama:

Kışa hazırlık amacıyla kovan deliklerinde daraltma yapılır. Kovan giriş deliğinin yönü sert ve soğuk esen rüzgârların aksi istikametinde olmalıdır. Kovanlar, yer ile teması kesmek için yerden 40-50 cm yükseklikte sehpa üzerine konular ve havaların soğuk olduğu zamanlarda hava alacak şekilde çuval veya bez ile örtülür. Hava sıcaklığına bağlı olarak mart-nisan aylarında kışlaklardan çıkarılan kovanlar arılıklara yerleştirilir.

#### Hasat ve ambalajlama:

Yeteri kadar dolgunluğa ulaşmış çerçeveler hasat edilir. Bal hasadı genel olarak akşamüstü yapılır. Alınan petekler boş kovanlara aktarıldıktan sonra düzgün olan petekler petekli bal, düzgün olmayan petekler ise süzme bal olarak ayrılır. Süzme işleminden sonra hava kabarcıklarının uzaklaştırılması ve polenlerin sedimantasyonu amacıyla dinlendirilen bal tenekelere konularak oda sıcaklığında depolanır. Ayrıca küçük plastik ve cam şişe kaplarda ambalajlanmış olarak da depolama yapılabilir.

Tercan Balı; süzme bal ve petekli bal olarak piyasaya sunulur.

#### Arı hastalıkları ile mücadele:

Varroa'ya karşı sertifikalı ilaçlar kullanılır. İlaçlama; erken ilkbahar ve geç sonbaharda, genellikle hava sıcaklığının 14° C'nin üstünde olduğu günlerde ve tercihen arıların kovana döndükleri akşam saatlerinde yapılır.

### **Denetleme:**

Denetimler, Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğinin koordinatörlüğünde ve Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği, Tercan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği, kendisine yapılan şikâyetler üzerine en geç 1 hafta içinde denetim yapılmasını sağlar. Denetim mercii, her rutin denetleme dönemi öncesi denetlenecek üretici ve adreslere göre bir denetim planı oluşturur.

Tercan Balı üreten arıcılar, arıcılık sezonunun başladığı mart-mayıs aylarında Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğine üretim yaptıklarını bildirirler. Bildirim yapmadığı halde Tercan Balı coğrafi işaretini kullanan üreticiler de denetime tabidir.

Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından her yıl; bal hasat döneminde konaklama noktalarının belirlenmesi, kovan sayısı, üreticiler, bitki florası ve benzeri hususlar düzenli olarak kayıt altına alınır.

Denetim mercii; Tercan Balı üreticilerinin bölgeye giriş çıkışı, konaklama süreleri ve benzeri konulardaki takip ve kayıt işlemlerini, Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcı Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında yürütür.

Denetimler aşağıdaki belirtilen hususlar çerçevesinde gerçekleştirilir.

- Tercan Balı üretmek isteyen arı yetiştiricisi, mart-mayıs aylarında Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğine müracaat eder. En geç iki hafta içerisinde kovanların konumu, yerleşim yerlerine ve anayola uzaklığı tespit edilerek kayıt altına alınır.
- Üretici, bal hasadı başlamadan iki hafta önce Tercan Köylere Hizmet Götürme Birliğine hasat yapacağı bilgisini verir. Denetim mercii denetim planlaması yaparken bu bildirim dikkate alır ve hasat zamanı ürünün kontrolü ile kovan başına ortalama yıllık bal verimi tespiti yapar. Bu veri, hasat sonrası satışa hazır bal miktarı ile karşılaştırılarak üretim miktarları kayıt altına alınır.
- Ballar nihai ambalajına konmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Analiz ücretleri üretici tarafından karşılanır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır.
- Üretimde kullanılan arı ırkı, kışlatma, hasat, depolama ve ambalajlama aşamaları denetlenir.
- Tercan Balı ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

### 3. Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000115
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.03.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Bakır el işlemesi / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No: 3 Menteşe MUĞLA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Muğla ili Kavaklıdere ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği; Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesinde bakır levhaların üzerinde farklı desenlerin işlenmesi ve şekil verilmesi suretiyle güğüm, ibrik, su maşrapası, kazan, kaynatma, depme, çanak, sini, tepsi, çerez tavası, bakraç ve dığanla birlikte her türlü süs ve gündelik eşya olarak kullanılabilen ürünlerin üretiminde uygulanan geleneksel bakır işleme yöntemidir.

Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesi bakır cevherinden bakır levha üretilen önemli merkezlerden biridir. Kavaklıdere'nin bakırcılık geçmişinin 1600'lü yıllara kadar gittiği bilinir. Kavaklıdere'deki bakırcılar tarihsel olarak iki ana kategoride ürünler üretmiş ve kendilerini de büyük bakırcı ve küçük bakırcı olarak iki kategoride isimlendirmişlerdir. Büyük bakırcıların ürettiği bakır eşyalar mutfak eşyalarıdır. Bu kategoride; kazan, kaynatma, leğen, dığan, pekmez tavası, tencere ve sini gibi mutfak ürünleri temel ürünlerdir. Küçük bakırcılar ise güğüm, ibrik, maşrapa ve tepsi üretimi yapar. Geleneksel olarak bu iki kategorinin yanı sıra Kavaklıdere'deki bakırcılar son yıllarda dekoratif amaçlı ürünler de üretirler. Özellikle ibrik, tepsi ve maşrapa gibi ürünlerin Kavaklıdere'ye özgü biçim ve motifleri söz konusudur.







Kavaklıdere, dövme leblebi tavası yapımında Türkiye'de tek merkezdir. Dövme bakır kazan yapımında da Türkiye'nin sayılı bakırcılık merkezlerindedir. Bakırcıların ve kalaycıların kendi aralarında geliştirip kullandıkları, yaklaşık 200 kelime ve rakamı içeren ve "palleci" (bakırcı ve kalaycı) dili olarak isimlendirilen Kavaklıdere'ye özgü bir bakırcı ve kalaycı dili de mevcuttur.

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliğinin ayırt edici özelliği, bakırın elde dövme tekniği ile şekillendirilmesi ve desenlerinin çelik bir çivi ile elde işlenmesidir. Bazı motifler işlenirken bu işlemi yapacak ustaların yanında çıraklık sistemiyle yetişmiş ustalar olması gereklidir. İyi bir bakır ustası 3-4 yılda yetişir. Ülkemizin diğer bölgelerinde bakır birleştirme yerlerinde oksijen kaynak kullanılırken; Kavaklıdere bakır atölyelerinde kenet, bakırcılıkta bilinen en eski birleştirme yöntemi perçin ve ocak kaynağı yoğun olarak kullanılır.











Kavaklıdere'de yöreye özgü 5 ana motif olan baklava, yelpaze, badem, ceviz ve selvi (kavak) motifleri yoğun olarak kullanılır. Bunun yanı sıra ürünler üzerinde Selçuklu ve Osmanlı motifleriyle birlikte dini motifler de yer alır. Anadolu'nun diğer bölgelerinde de kullanılan nar, cami, balık, Davut yıldızı, palmiye, cami zinciri, vazo, lale ve kilise motifleri Kavaklıdere bölgesinde daha farklı şekilde ve sık görülen süsleme motifleridir.

Kavaklıdere Bakır El İşlemciliği Ürünleri	
	
Dıgan	Çanak
	
Depme	İbrik
	
Sini	Tepsi
	
Gügüm	Kazan
	
Kaynatma	Bakraç

	
Su maşrapası	Leblebi tavası-çerez tavası
	
Sini ve tepsi	Su maşrapası, kahve ibriği ve diğer ibrik çeşitleri

Kavaklıdere Bakır El İşlemciliğinde Kullanılan Ana Motifler	
	
Badem motifi	Nar motifi
	
Ceviz içi motifi	Yan dal motifi
	
Cami motifi	İbrik motifi



	
Balık motifi	Davut yıldızı motifi
	
Yelpaze motifi	Palmiye motifi
	
Baklava motifi	Cami zinciri motifi
	
Vazo motifi	Kavak motifi
	
Lale motifi	Geometrik şekil motifi

Yukarıda sıralanan bu motiflerden balık ve Davut yıldızı dışındaki bütün motifler Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliğine özgü motiflerdir.

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği, Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle dövme tekniği bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:




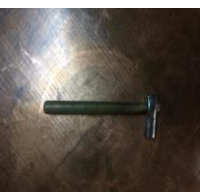
Motif işlerken üç materyal kullanılır. Bunlar; çekiç, nakış yapmak için kazıma kalemi (çelik kalem) ve şekil vermek için kullanılan pergeldir. Motifler işlenmeden önce ilk olarak motif işlenecek levha sabitlenir ve pergelle şekil çizilir. Daha sonra çekiç ve kazıma kalemi (çelik kalem) ile motifler işlenir.

İbrik, su maşrapası, tepsi, depme, sini, çanak, bakraç gibi ısıya maruz kalmayan ürünlerde kullanılan bakır levhanın kalınlığı 0,30 mm, 0,50 mm ya da 0,80 mm olarak tercih edilir. Kullanılacak bakırın boyutu ise siparişe göre değişiklik gösterir. Kazan, kaynatma, dığan, çerez tavası (leblebi tavası) gibi ısıya maruz kalan ürünlerde kullanılan bakır levhanın kalınlığı 0,80 mm, 0,90 mm ya da 1 mm olarak değişir. Daha ince yapılmaz. Yine bakırın boyutu siparişe göre değişiklik gösterir.

İşlemede kullanılan aletlerin çoğu Kavaklıdere'deki ustalar tarafından üretilir.

Tüm ürünlerin üretimi şu sırayla yapılır.

1. Levha ya da plaka halindeki bakır, ölçülerek istenen ebatlarla kesilir.
2. Kesilen bakır, kalıplar üzerinde dövülerek şekil verilir.
3. Dövülen bakır levhalar birleştirilir.
4. Birleştirilen bakıra kaynak ya da lehim yapılır.
5. Bakır üzerine işleme (motifleme) yapılır.
6. Gerektiğinde kulp ya da emzik yapılır.

İşlemede Kullanılan Aletler	
 <p>Makas</p>	Dövme demirden yapılan makasın ağız kısmı çelikten yapılmıştır. Levha kesmek için kullanılır.
 <p>Yiyli çekici</p>	Dövme demirden yapılan yivlinin (çekiç) vurma yerleri çelikten yapılır. Sapları yörede bulunan kermes meşesi ve çınar ağaçlarından yapılır.
 <p>Çentem çekici</p>	Dövme demirden yapılan çentemin vurma yerleri çelikten yapılır. Sapları yörede bulunan kermes meşesi ve çınardan ağaçlarından yapılır.
 <p>Perdah çekici</p>	Dövme demirden yapılan perdah çekicinin vurma yerleri çelikten yapılır. Sapları yörede bulunan kermes meşesi ve çınar ağaçlarından yapılır.


 <p>Ağaç tokmak</p>	<p>Yörede bulunan kermes meşesi ve çınar ağaçlarından yapılır.</p>
 <p>Örs</p>	<p>Dövme demirden yapılan örsün ağız kısmı çelikten yapılmıştır. Bakırın işleme aşamalarına göre çeşitli örsler kullanılır.</p>
 <p>Çelik kalemler</p>	<p>Çelik kalemler vurma ve oyma kalemleri olarak ikiye ayrılır. Bu kalemler dövme demirdendir.</p>
 <p>Pergel</p>	<p>Dövme demirden yapılan pergelin ağız kısmı çelikten yapılmıştır.</p>
 <p>Kısaç</p>	<p>Dövme demirden yapılan kısacın ağız kısmı çelikten yapılmıştır.</p>
 <p>Çeşitli aksesuar ve şekil verici aletler</p>	<p>Üretimde kullanılan küçük aletlerdir.</p>
 <p>Tezgâh</p>	<p>Yatak olarak adlandırılan yaklaşık 1 metre karelik tezgâhların üzerinde ustalar ürünlerini imal ederler.</p>

Leblebi Tavası Üretim Süreci	
	Bakır külçe eritilir.
	Top halindeki külçe şahmardan denilen dövme tekniği ile dövülür.
	Bakır külçe tava haline getirilir.
	Tavanın içine çentik atılır ve leblebi tavası (çerez tavası) yapımı tamamlanır.

Dövme Tekniği ile Kazan Yapımı	
	Kazan yapılacak bakır levha ölçülür.
	Bakır levha kesilir.
	Kesilen bakır levha biçimlendirilir.

	Bakır levha dövülerek birleştirilir.
	Birleştirilen bakır levhaya kaynak yapılır.
	Kazan yapımı için demir kesilir.
	Kesilen demir, kazana monte edilecek şekilde yuvarlanır.
	Kesilen demir çubuk kazanın ağzına takılır.
	Kazanın ağzına döverek şekil verilir.
	Kazanın dip bakırı (alt bakırı) hazırlanır.



	Bakırın alt kısmına diş açılır (Rende yapılır.).
	Açılan diş gövde ile birleştirilir.
	Ek yerine kaynak tozu serpilir.
	Ek yerine ocak ateşinde kaynak yapılır.
	Çekiç ile içten düzeltme yapılır.
	Çekiç ile dıştan dövme yapılarak bakır sertleştirilir.
	Kazan temizlenir (Önce asitli su ile yıkanır sonra talaşla kurulanıp temizlenir.).



	Kazan talaşlanır.
	Kazanın son hali

Dığan Üretimi	
	Dığan yapılacak bakır tornaya takılır.
	Tornaya takılan bakıra şekil verilir.
	Dığan makineden çıkarılır.
	Parlatma işlemi yapılır.
	Dığana çekiçle dövme yapılır.

	<p>Dığan tabanı tokmakla dövülür.</p>
---	---------------------------------------

Dığana Kulp Yapma Aşamaları	
	
	

Dığana Kapak Yapımı	
	

İbrik Yapımı	
	<p>İbrik yapımı için bakır levha hazırlanır.</p>
	<p>Bakır levha istenen ürün boyutuna göre kesilir.</p>



	Bakır levhalar gövde ve altı için ölçülerek kesilir.
	İbriğe şekil verilir.
	İbrik kulpu yapılır.
	İbrik emziği (gagası) yapılır.
	İbrik kapağı yapılır.

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

Kavaklıdere Bakır El İşlemciliği, Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle dövme tekniği bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kavaklıdere Bakır El İşlemesinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

### Denetleme:

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Muğla Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi ve Kavaklıdere Esnaf ve Sanatkarları Odasından 2 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bakır levhaların uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Kavaklıdere Bakır El İşlemciliği 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. Nevşehir Parmak Üzümü

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000180
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.06.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Nevşehir Parmak Üzümü
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kapucubaşı Mah. Millet Cad. No: 69 Merkez NEVŞEHİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Nevşehir ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Nevşehir Parmak Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nevşehir Parmak Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Parmak Üzümü, Parmak (*Vitis vinifera* L.) çeşidi üzümünden yetiştirilen, tane şekli silindirik, salkım ağırlığı yüksek (ort. 700 g), yeşil - sarı kabuk rengine sahip Nevşehir ilinin volkanik arazilerinde üretilen sofralık bir üzümdür.

18. yüzyılda sadrazam olan Lale Devri'nin ünlü kişiliği Nevşehirli Damat İbrahim Paşa çıkardığı bir fermanla Nevşehir vakıf arazilerinden bağcılık için yer ayrılmasını emretmiştir. Coğrafi sınırda bağcılık ve üzüm yetiştiriciliği uzun bir geçmişe sahiptir.

Nevşehir ilinin özellikle Kapadokya bölgesi; Erciyes, Hasan ve Melendiz volkanik dağlarının püskürttükları lav kalıntılarının ortasında kalan volkanik tüflü toprak yapısına sahiptir. Bu yüzden sosyo-kültürel ve ekonomik özellikler bakımından bağcılık ve üzüm yetiştiriciliğinde önemli bir bölgedir.

Coğrafi sınırın toprak yapısı %85 tınlı, % 9 killi - tınlı, % 2 killi ve % 4 kumlu yapıdadır. Ayrıca sert olmayan kayalıklar ve volkanik tüften oluşan toprağın geçirgen bir yapıya sahip olması, lav kalıntılarının içerdiği organik ve inorganik materyallerden dolayı Nevşehir Parmak Üzümünün istenen özelliklere ulaşmasını sağlar.

Nevşehir ilinin sahip olduğu gece gündüz sıcaklık farkı, az yağış alması ve uzun güneşlenme süresi de kaliteli üzüm yetiştirilmesine elverişli bir iklim ortamı oluşturur. Ülkemizin diğer yörelerinde yetişen Parmak çeşidi üzümlerden farklı olarak Nevşehir Parmak Üzümünün L\* yani parlaklık değeri (45,20-46,25), salkım ağırlığı (662,10-818,10 g), briks değeri (%19,35-21,40) ve toplam fenolik madde içeriği (545,69-728,35 mg GAE/ g ta) oldukça yüksektir. Bu bağlamda coğrafi sınıra ait volkanik tüflerden meydana gelen toprak yapısından dolayı susuz bağcılık yapılır. Yağışın az olması briks değeri yüksek ürün elde edilmesini sağlarken yıllık sıcaklık toplamı isteğinin (en az 3000 gün °C) ve gece gündüz sıcaklık farkının yüksek olması ise ürünün toplam fenolik içeriğine dolayısıyla antioksidan kapasite üzerine olumlu etki sağlar.

Nevşehir Parmak Üzümü ait morfolojik, fiziksel ve kimyasal özellikler aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Tablo 1. Nevşehir Parmak Üzümü (Asma ve Meyve) Morfolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler (OIV-Dünya Bağ ve Şarap Organizasyonu standartlarına göre tanımlanan değerler)	
Sürgün ucu şekli	Açık
Sürgün ucu yatık tüylülük	Orta
Sürgün ucu duruşu	Yarı dik
Boğum arası sırt rengi	Kırmızı çizgili yeşil
Boğum arası karın rengi	Yeşil
Genç yaprak yüzey rengi	Yeşil
Olgun yaprak lob sayısı	Beş
Olgunlaşma derecesi	Orta
Salkım uzunluğu	Uzun (Ort. 200 mm-sap hariç)
Salkım sıklığı	Yoğun

Salkım ağırlığı	662,10-818,10 g		
Tane eni	Ort. 18 mm		
Tane boyu	Ort. 23 mm		
Tane kabuk rengi	Yeşil - sarı		
Tane şekli	Silindirik		
Tane ağırlığı	Ort. 5 g		
Çekirdek ağırlığı	Ort. 25 mg		
Suda çözünür kuru madde (Briks)	% 19,35-21,40		
pH	3,80-4,14		
Renk	L*: 42,07-46,25	a*: -0,53-0,23	b*: 5,85-6,73
Toplam fenolik madde ( mg GAE / g)	545,69-728,35		
Antioksidan kapasitesi (DPPH serbest Radikalini süpürme kapasitesi)	% 64-85		

### Üretim Metodu:

Nevşehir Parmak Üzümü üretiminde Parmak çeşidine ait omçaların kendi kökleri üzerinde üretim yapılır. Hasat, eylül - ekim ayları arasında yapılır. Nevşehir Parmak Üzümü yetiştirme ve işleme aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Nevşehir ilinin yıllık ortalama yağış miktarı 500 mm, sıcaklığı 11 °C ve nem oranı % 52,6'dır. En yağışlı aylar mart, nisan ve mayıs ayları iken nispi nem oranının en düşük olduğu aylar ise temmuz ve ağustos aylarıdır. Coğrafi sınır yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışların olduğu karasal iklime sahiptir. Gece gündüz arası sıcaklık farkının yüksek olduğu illerimizdendir.

Coğrafi sınır içerisinde bağcılık; küçük parsellerde, geleneksel ve kısmen de iyi tarım uygulamaları ile yapılır. Bağlar genellikle sulanmaz. Kış yağışlarıyla elde edilen su, asma kök bölgesine ulaşır ve bu elverişli suyun evapotranspirasyon ile kaybının önlenmesi için yaz gelişim periyodunun başında bağ toprakları yüzeysel olarak karıştırılıp topraktan su kayıplarının azaltılması sağlanır. Nevşehir Parmak Üzümü bağları 3x4 m veya 4x4 m (sıra üzeri x sıra arası) aralık mesafelerinde tesis edilip omçalara goble terbiye şekli verilir.

Kış budamaları genellikle 3 göz üzerinden yapılır. Bağlar organik ve inorganik gübrelerle desteklenirken sonbahar döneminde bölgede yaygın olan güvercinliklerden güvercin gübreleri bağın sıra aralarına atılıp toprağa karıştırılır. Taze sofralık olarak tüketilen Nevşehir Parmak Üzümü eylül-ekim aylarında ticari olgunluk aşamasında yapılır. Hasat zamanı gelen üzümler genellikle omca üzerinde bırakılarak muhafaza edilirken hasat edildikten sonra kapalı ve serin bir ortamda salkımlar askıya alınarak muhafaza edilip modern soğuk hava depolarında 0 °C'de % 95-98 nisbi nem de muhafaza edilir.

### Denetleme:

Denetimler; Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda; Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Nevşehir Ticaret Borsası, Nevşehir Ziraat Odası ile Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Üzüm Yetiştiriciliği ve Bağcılık Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğünden konuda uzman 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olacak şekilde yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Kullanılan üzüm çeşidinin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünün renk, şekil ve olgunluk özelliklerinin uygunluğu.
- Ürünün üretim metodunun, muhafaza ve ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Gerekli görülmesi durumunda Tablo 1'de yer verilen özelliklerin analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Nevşehir Parmak Üzümü ibaresi 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.

## 5. Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000247
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.09.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Diyarbakır ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajında kullanılmadığında Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı; kuru soğan, tane sumak, tereyağı, tane karabiber, tuz ile yapılan Diyarbakır iline özgü bir yemektir.

Dicle Nehri çevresinde balıkçılık önemli bir yer tutar. Bu nedenle Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı yemeğinin yapımı ve tüketimi Diyarbakır'da uzun yıllardır gelenekselleşmiştir.

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığının, Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu yüzden Diyarbakır ili ile özdeşleşmiştir.

### Üretim Metodu:

#### 6 kişilik Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı için gerekli bileşenler:

- 4-5 adet orta boy çay balığı (yayın, aynalı sazan, pullu sazan, alaca, şabut ve bizir balıkları)
- 1 adet kuru soğan
- 75 g tane sumak
- 200 ml su
- 15 g tereyağı
- 6 g tane karabiber
- 8 g tuz

#### Yapılışı:

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı Dicle Nehri'nden yakalanan çay balığı, coğrafi sınırdan elde edilen sumak, kuru soğan ve yöredeki hayvanlardan elde edilen tereyağı ile yapılır.

Tane sumaklar sıcak suda bekletilerek demlemeye bırakılır. Çay balıkları temizlenerek tuzlanır. Soğan, halka şeklinde doğranır. Toprak kaba balıklar ve soğan parçaları sırasıyla dizilir. Üzerine demlenmiş olan sumak suyu ve tereyağı ilave edilerek tane karabiberler eklenir. Toprak kabın kapağı sıkıca kapatılır ve hava almaması için kapağın etrafı un, su ve tuz ile hazırlanan ve 10 dakika dinlendirilen hamur ile kapatılır. Taş fırında veya tandırda 200 °C'de 40 dakika kadar pişirilir. Servisi masada yapılarak kapağın etrafındaki hamur alınır ve tabaklara servis yapılır. Sıcak olarak tüketilir.

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

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığının coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri ve geçmişi vardır. Üretimde Dicle Nehrinden yakalanan çay balığı, coğrafi sınırdan elde edilen sumak, kuru soğan ve yöredeki hayvanlardan elde edilen tereyağı kullanılır. Üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

### Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii

tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile üretim metodu bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim 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 Peynirli İrmik Helvası

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000312
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Peynirli İrmik Helvası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Hatay Valiliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya/HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Peynirli İrmik Helvası; irmik, beyaz toz şeker, su, Antakya Künefelik Peyniri, tereyağı veya sıvıyağ ve isteğe bağlı çam fıstığı, Antep fıstığı, tarçın ile yapılan bir tatlıdır. Hatay Peynirli İrmik Helvasının yapımında 979 tescil numaralı Antakya Künefelik Peyniri kullanılır.

Hatay Peynirli İrmik Helvasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Hatay Peynirli İrmik Helvası Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları (5 kişilik):

- 160 g irmik
- 200 g beyaz toz şeker
- 600 g su
- 300 g Antakya Künefelik Peyniri
- 30 g tereyağı / sıvıyağ
- 8 g tarçın (isteğe bağlı)
- 5 g Antep fıstığı (isteğe bağlı)
- 5 g Çam fıstığı (isteğe bağlı)

#### Hazırlanışı:

Tereyağını ya da sıvıyağ tavada eritilip 160 g irmik üzerine dökülür ve orta büyüklükteki ocakta, orta ateşte yaklaşık 2-3 dakika sürekli karıştırılarak kavrulur. Kısık ateşe alıp irmik pembeleşene kadar kavrulur. 600 g su irmiğin üzerine dökülür daha sonra 200 g beyaz toz şeker eklenerek karıştırmaya devam edilir. İrmik biraz suyunu çekip uygun kıvama gelene kadar kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Antakya Künefelik Peyniri ince parçalar halinde doğranır ve pişen irmiğe eklenir. Tahta tokmakla dövülerek aynı yönde karıştırılır. Antakya Künefelik Peyniri, helvanın içinde iyice eriyip sünmeye başlayınca kadar karıştırmaya devam edilir. Hatay Peynirli İrmik Helvası sıcak olarak ve peyniri soğuyup sertleşmeden servis yapılır. İsteğe bağlı Antep fıstığı, çam fıstığı, tarçın ile süslenir.

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

Hatay ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi ve emek isteyen Hatay Peynirli İrmik Helvasının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunan Hatay Peynirli İrmik Helvasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilmelidir.

### Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Hatay Peynirli İrmik Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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



## 7. Hatay Taş Kadayıfı

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000321
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Taş Kadayıfı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kadayıf / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Hatay Valiliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Taş Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajında kullanılmadığında Hatay Taş Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Taş Kadayıfı; özel amaçlı buğday unu, su, karbonat ve maya ile hazırlanan şerbetli bir tatlıdır. Dışı pürüzsüz, içi yumuşak, gözenekli ve bol cevizli şerbetli tatlıdır. Hatay Taş kadayıfı 9-10 cm uzunluğunda, 2-2,5 cm kalınlığında ve yarım ay şeklindedir. Hazırlanan hamur tavada daire şeklinde kızarana dek tek taraflı pişirilir. Hamurun pişen yüzü altın rengi bir görünüme sahiptir. Hamurun diğer yüzü gözenekli yapıdadır. Hatay Taş Kadayıfı piştikten sonra 3-4 saat dinlendirilebildiği gibi sıcak olarak da servis edilebilir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Taş Kadayıfı, Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Hatay Taş Kadayıfı için bileşenler (35-38 adet için):

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 1 l su
- 20 g toz maya
- 12 g karbonat (sodyum bikarbonat)
- 600 gr ceviz içi
- 5 g tarçın
- 200 g beyaz şeker

#### Hatay Taş Kadayıfı şerbeti için bileşenler:

- 600 g beyaz şeker
- 700 ml su

#### Hatay Taş Kadayıfının hazırlanması:

Geniş bir kaptaki özel amaçlı buğday unu, su, karbonat ve maya çırpıcı yardımıyla homojen olacak şekilde karıştırılır. 1 litre su, hamur içine karıştırma esnasında eklenir. Akışkan bir kıvam alana kadar ortalama 3 dakika karıştırılır. Karıştırılan hamur akışkan bir kıvam alır. Hamur 30 dakika bekletildikten sonra orta ateşte yanan ısınmış sac üzerine bir çorba kepçesi, ortalama 60 ml yuvarlak bir şekilde dökülür ve tek yüzü pişirilir. 600 g ceviz içi havanda irili ufaklı olacak şekilde dövülerek iç harç haline getirilir. Pişirilen hamurun içine 15 g hazırlanan iç harç konur ve hamur kapatılır. 700 ml su ve 600 gr şeker bir tencerede karıştırılır. Orta ateşte kaynayana kadar karıştırarak şeker eritilir. Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika ocakta kaynatmaya devam edilir. Kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve ılık hale gelinceye kadar bekletilir. Hazırlanan Hatay Taş Kadayıfı, ılık şerbete batırılır ve şerbetin tamamen çekilmesi için 2 dakika bekletilir. Şerbetlenen Hatay Taş Kadayıfı, ceviz içi veya Antep Fıstığı ile süslenilerek servis yapılır.

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

Hatay Taş Kadayıfı, coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe ve Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Taş Kadayıfının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda 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, üretim metodunun uygunluğu, Hatay Taş Kadayıfının şeklinin, renginin ve ölçülerinin uygunluğu ve Hatay Taş Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

## 8. Siirt Gebole Tatlısı

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000068
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.02.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Siirt Gebole Tatlısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 9 Merkez SİİRT
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Siirt ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Siirt Gebole Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Gebole Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Gebole Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, su, şeker ve pekmeze yapılan Siirt iline özgü bir tatlıdır.

Siirt Gebole Tatlısı; dilek ve bereket günü olarak kutlanan 14 Şubat-14 Mart dönemi arasındaki süreçte yedi kere yapılan ve yörede Gebole günü olarak adlandırılan günlerde yapılır.

Siirt Gebole Tatlısı pişirilirken yoğun karıştırılması gereken bir tatlı olması ve karıştırıldığı sürece dileklerin dilenip, pişirilen eve bereket, aile fertlerine de şifa verdiğine inanılan ayrıca dostluğu, samimiyeti simgelediğine inanılan Siirt ili ile özdeşleşmiş köklü bir tatlıdır. Siirt Gebole Tatlısının pişirme geleneği devam etmekle birlikte işletmelerde de üretimi bulunur.

Siirt Gebole Tatlısının kıvamını tutturmak ve soğuyan hamuru dilimlere ayırabilmek ustalık becerisi gerektirir. Siirt Gebole Tatlısının, Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Siirt Gebole Tatlısının üretiminde kullanılan bileşenler aşağıda bulunmaktadır.

- 50 g tereyağı
- 300 g un
- 200 ml süt
- 600 ml su
- 200 g beyaz şeker
- 5 g tuz
- 200 ml üzüm pekmezi
- 50 g ceviz

600 ml su derin bir tencereye alınır, 5 g tuz eklenir ateşe konur. Su kaynamaya bırakılır. 300 g un ve 200 ml süt derin bir kâsede homojen olana kadar çırpılır. Kaynamaya başlayan suya un ve süt karşımı kontrollü bir şekilde eklendikten sonra 200 g şeker ile 50 g tereyağı da karışma eklenip karıştırmaya devam edilir. Tatlıya malzemeler eklendiği andan itibaren devamlı karıştırılmalıdır. Kaynama aşamasına gelen tatlı yaklaşık 2-3 dakika daha karıştırılarak ocağın altı kapatılır ve pişirme işlemi sonlandırılır.

Hamur soğumadan yayvan, çukur bir tepsi ya da tabak soğuk su ile ıslatılır. Bu işlem ile pişen hamurun tepsiye ya da tabağa yapışmaması sağlanır.

Hamurun elastik bir yapı alabilmesi ve dilimleme kıvamına gelebilmesi için yaklaşık 30-45 dakika soğuması bekletilir. Soğutulan hamur bir bıçak ile kare ya da baklava dilimi şeklinde kesilir. Hamurun tüm yüzeyine gelecek şekilde 200 ml üzüm pekmezi eklenir ve üzeri 50 g dövülmüş ceviz ile süslenir.

Servisi ılık ya da soğuk olarak yapılabilir.

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

Siirt Gebole Tatlısı köklü geçmişe sahip olup kıvamının tutturulması ve hamurun kesilmesi ustalık gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siirt Gebole Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Siirt İl Kültür Turizm Müdürlüğü ve Siirt Ticaret ve Sanayi Odasından konusunda uzman birer kişi olmak üzere en az iki kişiden oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim mercii; malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Siirt Gebole Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.

## 9. Hatay Yaprak Sarması

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000070
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.02.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Yaprak Sarması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yaprak sarması / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Hatay Valiliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No:17/1 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Yaprak Sarması; pilavlık pirinç, biber salçası, domates salçası, kuru soğan, sarımsak, nar ekşisi, karabiber ve zeytinyağı kullanılarak hazırlanan harcın asma yaprağına sarılıp pişirilmesi ile üretilen bir yemektir. Asma bitkisinin taze veya salamura yapraklarından Hatay Yaprak Sarması üretilir. Yaprak sarmasının iç harcında 1361 sayılı ile tescilli Hatay Nar Ekşisi kullanılır.

Hatay Yaprak Sarmasının ayırt edici özelliği iç malzemesi yerleştirildikten sonra sıkı ve ince sarılması olup iç harcında Hatay Nar Ekşisinin kullanımından dolayı tadının hafif ekşimsi olmasıdır.

Hatay Yaprak Sarması, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Bileşenler (3-4 Kişilik)

- 300 g pilavlık pirinç
- 500 g yaprak
- 200 g soğan
- 200 g sarımsak
- 5 g karabiber
- 1-2 g tuz
- 150 ml zeytinyağı
- 40 ml nar ekşisi
- 10 g domates salçası
- 5 g biber salçası
- 500-600 ml su

Salamura yaprak kullanılacaksa, bir gece önceden suda bekletilerek fazla tuzundan arındırılır ve iyice yıkanır. Taze olarak kullanılacak yapraklar yumuşamaları için sıcak suda 15 dakika bekletilir.

Soğan ve sarımsaklar küçük küçük doğranır, pirinçler yıkanır, baharatlar, salça, yağ, nar ekşisiyle birlikte geniş bir kapta karıştırılır.

Yaprak açılıp iç harcı konulduktan sonra ince olacak bir şekilde sıkıca sarılır. Daha sonra sarılan yapraklar tencereye sırayla dizilir. Üzerine 50 ml zeytinyağı gezdirilerek dökülür ve yaklaşık 500 – 600 ml su eklenip üzeri sarma taşı ile kapatılır. Önce açık ateşte sonra bir buçuk saat kısık ateşte pişirilir.

Sarma taşı daire şeklinde ağır bir taştır. Sarmaların açılmadan pişirilmesi amacıyla kullanılır.

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

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

#### **Denetleme:**

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

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Yaprak Sarması 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.

## 10. Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000071
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.02.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Hatay Valiliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No:17/1 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası; 532 sayılı ile tescilli coğrafi işaret Antakya Tuzlu Yoğurdu, pirinç, su ve naneli sos ile hazırlanan yöreye özgü bir çorbadır.

Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbasının üretim metodunda, pirincin suda kaynama aşamasında taneleri açılınca yoğurdun eklenip karıştırılarak eritilmesi ve sostan önce yağın eklenip karıştırılması yöreye özgüdür.

Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Bileşenler (6 kişilik)

- 200 g pirinç
- 250 g Antakya Tuzlu Yoğurdu
- 1200 ml su
- 30 g tereyağı
- 20 ml sıvıyağ
- 10 g kuru nane

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Derin bir tencerede pirinç su ile kaynatılır. Pirinçler açıldıktan sonra Antakya Tuzlu Yoğurdu kaynayan suyun içine ilave edilir ve eriyene kadar iyice karıştırılır. Daha sonra yağ ekleyip, özdeşleşene kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerine yağda hafifçe ısıtılan nane dökülerek servisi yapılır. Pişme süresi 30-40 dakikadır.

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

Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### Denetleme:

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

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası 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.



## 11. Bayburt Tarhunu

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000153
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.05.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bayburt Tarhunu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tarhun / Yiyecekler için çeşni, lezzet vericiler, soslar ve tuz
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Bayburt Üniversitesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Bayburt Üniversitesi Rektörlüğü 69000 BAYBURT
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bayburt ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bayburt Tarhunu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayburt Tarhunu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayburt Tarhunu; coğrafi sınırdaki yetişen ve Latince ismi *Artemisia dracunculus* L. olan, kazık köklü ve kısa yan köklere sahip çok yıllık çalimsı bir bitkidir. Tıbbi aromatik özellikli bu bitkinin yeşil yaprakları salatalarda, kurutulmuş yaprakları çorba, mantı, yemek ve böreklerde lezzet verici olarak kullanılır ve demlenerek çay olarak da tüketilir.

Bayburt Tarhunu; yuvarlak kesitli ve dallara ayrılan yapıdaki gövdesi açık yeşil renklidir. Bitkinin tabanına doğru gövde kahverengileşir. Gövde yüksekliği 30-45 cm arasında değişir. Bitkinin yaprak uçları sivri, dikenimsi ve kenarları hafif dişli yapıdadır. Yapraklar açık yeşilden koyu yeşil renge doğrudur. Sadece orta damarı belirgin olan tarhun yaprakları az tüylü yapıya sahiptir.

Karadeniz Bölgesi ile Doğu Anadolu Bölgesi arasında geçit kuşağı oluşturan ve Çoruh Nehri kenarında, denizden 1550 m yükseklikte kurulmuş olan Bayburt ilinin coğrafi yapısını; sahanın batı yarısını oluşturan Bayburt ovası, akarsuların oluşturduğu vadiler (Masat, Çımağıl, Ortakol, Pulur vadileri vb.) ve coğrafi sınırın etrafını çevreleyen ve doğu yarısında yer tutan dağlık alanlar oluşturur. Yaz günleri genellikle mayıs-eylül ayları arasında kendini gösterir. Bayburt ilinde aylık yağış oranı 16,0-72,3 mm arasında değişir, yağışlı gün sayısı ortalama 102 olup rakım ve vadiler sisteminin etkisiyle oluşan iklim sayesinde, yeterli soğuklama, güneşlenme ve dengeli yağışlar Bayburt Tarhun üretiminde yüksek verim ve kalite sağlar.

Bayburt ilinin toprak yapısı; hafif alkali (pH 7,7-7,9), tuz miktarı çok az (%0,01), kireç miktarı fazla (%17,31), organik madde içeriği (%0,99) ve fosfor miktarı çok az (1,33 kg/da), potasyum miktarı yüksek (43,8 kg/da) ve drenajı iyi özellik gösterir. Bu durum Bayburt Tarhununun kar altında -35 °C sıcaklıkta canlılığını kaybetmeden kalmasına neden olur ve coğrafi sınır ile uyum sağlar. Yüksek potasyum ve kireç miktarı sayesinde toprakta oluşan optimum pH, Bayburt Tarhununun kuru madde ve yağ verimini artırır. Bayburt Tarhunu, yüksek sabit yağ oranı (%5,39-7,022) ve yüksek kuru madde içeriği (%34,16-41,62) coğrafi sınırın kazandırdığı ayırt edici özellikleridir. Ayrıca yüksek uçucu yağ oranı (%0,15- %1,40) ve uçucu bileşen çeşitliliğidir. Bayburt Tarhunu uçucu yağında 42 bileşen bulunur ve bunların büyük bir kısmı tarhun bitkisinin karakteristik aromasına katkı sağlayan bileşenlerdir. Bayburt Tarhunu uçucu bileşiklerinden miktarda fazla olanlar; 1,8-cineole,  $\beta$ -cis-ocimene, linalool, borneol, terpinene-4-ol, estragole ve camphor; ön plana çıkanlar cymene, trans-carveol, borneol formate, hexyl 2-methylbutanoate, propanal, 2-methyl-3-phenyl, D-carvone, bornyl acetate, carvacrol, trans- $\beta$ -farnesene,  $\beta$ -ionone,  $\alpha$ -farnesene,  $\alpha$ -bisabolol ve phytol bileşenlerdir. Bayburt Tarhununda uçucu madde fraksiyonlarında veya esansiyel yağlarında p-cymene,  $\beta$ -ocimene, pichtosin, p-anisaldehyde, 3,4,6-Trinitro-2-methylanisole, 1-acetoxindole,

hexadecanoic acid, trans-  $\beta$  -ionone,  $\alpha$ -bergamotene, methyl (Z)-5,11,14,17- eicosatetraenoate bulunmayışı da ürünün ayırt edici özellikleri arasındadır.

### **Üretim Metodu:**

**Ekim:** Bayburt Tarhununun çoğaltılması vejetatif yöntemlerle yapılır. Spesifik olarak Bayburt Tarhunu için en iyi yöntem vejetatif fideleme yöntemidir. Bunun için anaç tarhun kökleri bölünerek elde edilen fideler dikilir ve yeni tarhun bitkileri elde edilir. Tarhun fideleri yaklaşık 3 yıl içinde, 25-30 cm çapında öbekler oluşturduktan sonra aynı parselden, farklı bir parselde, farklı bir bölgeye veya iki bitki arası 50-60 cm genişliğinde olacak şekilde yan tarafa taşınarak yerleri değiştirilir. Tarhun bitkisi için en uygun dikim sıklığının 50-60 cm x 40-50 cm'dir. Atalık usulde, anaç Bayburt Tarhunu fidesinden kök bölme işlemi ve fideleme nisan ayı sonunda başlar.

**Sulama ve Çapalama:** Bayburt Tarhunu için ilk hasada kadar sulama yapılmaz. Fidelemenin başladığı nisan ayı sonundan hasada kadar geçen süredeki yağışlar bitki gelişimi için yeterlidir. İlk hasattan sonra yağış durumuna göre haftada bir sulama yapılır. Bayburt Tarhununun ilk hasadına kadar 3 kez çapalama yapılır. Sonrasında her hasat sonunda çapalama işlemi gerçekleştirilir. Çapalama, toprağın havalandırılmasını ve yabancı bitkilerin uzaklaştırılmasını sağladığından bitki kök sağlığı ve ürün kalitesinin artması açısından oldukça önemlidir.

**Gübreleme:** Bayburt Tarhunu fideleri dikilmeden önce iyice yanmış çiftlik gübresi ile toprak hazırlanır. İlkbaharda ise bitki uyanmadan dekara 15 kg olacak şekilde bir kez azot gübresi verilir.

**Yabancı Ot ve Hastalık Mücadelesi:** Genellikle mekanik mücadele yöntemleri uygulanır. Zararlı ve hastalık mücadelesi, problem tespit edilen fidenin üretim arazisinden uzaklaştırılması şeklinde uygulanır.

**Hasat ve Kurutma:** Bayburt Tarhunu; 1-20 Haziran, 1-15 Ağustos ve 15-25 Eylül aralığında üzere 3 kez hasat edilir. Bayburt Tarhun bitkisinin hasadı orak ile kök kısmına en yakın toprak üstü bölgeden yapılır. Her hasattan sonra genişleyen kök kısmının korunması ve kışın toprağın altında yeni kök sürgünü verebilmesi için ince bir toprak tabakasıyla örtülebilir. Hasadı gerçekleştirilen bitkiler hiç bekletilmeden kuruma alanına taşınır. Bayburt Tarhunu yeterli havalandırmaya sahip, güneş ışığı almayan kuru bir ortamda kurutulur. Kurutulan bitkinin yaprak kısımları kopararak ana gövdeden tamamen ayrılır. Elde edilen yapraklar boyutuna uygun eleklerden geçirilip temizlenerek kullanıma hazır hale getirilir. Bayburt tarhun güneş almayan, iyi havalandırılan, serin ortamlarda kurutulduğunda yaprak rengini kaybetmemekte ve yeşil olarak kurutulur. Bitkinin sahip olduğu güçlü aroma ve uçucu maddelerin ve rengin korunması doğru kurutma yöntemine bağlıdır.

**Paketleme:** Kurutulan Bayburt Tarhunu pazarlanana kadar serin ve kuru bir yerde depolanmalıdır. Sonrasında kuru bez torbalara veya plastik ambalajlara konularak piyasaya arz edilir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Bayburt Üniversitesinin koordinatörlüğünde, Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Organik Tarım İşletmeciliği Bölümlerinden birer öğretim üyesi, Bayburt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bayburt Ziraat Odasından ve Bayburt Tarhunu üreticilerinden bir kişinin katılımıyla en az 3 kişilik denetim merci ile gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetimlerde; üretim metodunda Bayburt Tarhunu atalık fide kullanımı ile fideleme yöntemi, dikim sıklığı, sulama, çapalama, gübreleme, hasat süreci ve kurutma işlemlerinin uygunluğu ve pazarlama sürecinde Bayburt Tarhunu ibareli logo ile menşe adı amblemi kullanımının uygunluğu kontrol edilir. Ayrıca gerekli görülmesi halinde kuru madde içeriği, sabit yağ oranı, uçucu bileşiklerin ve esansiyel yağların ortalama değer aralıklarına ilişkin ilgili testler ve yabancı ot ile hastalık mücadelesinde tarım ilacı kullanılıp kullanılmadığının tespiti için gerektiğinde pestisit analizleri yapılır. Gerekli görüldüğünde coğrafi işarete konu ürünün tüm süreçleriyle özellikle denetim süreçleri ile ilgili olarak çiftçilere eğitimler verilir.

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

## 4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

### 1. Şabanözü Dondurma Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1634
<b>Tescil Tarihi</b>	: 28.08.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000054
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.02.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şabanözü Dondurma Helvası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Şabanözü Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Pazar Sokak Belediyesi No:9 Şabanözü ÇANKIRI
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çankırı ili Şabanözü ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Şabanözü Dondurma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şabanözü Dondurma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şabanözü Dondurma Helvası; un, şeker, su, tereyağı, dövülmüş ceviz bileşenleri kullanılarak üretilen helvadır. Dondurma ismini helvanın donmasından/sertleşmesinden alır.

Şabanözü Dondurma Helvası açık sütlü kahverengindedir. Kıvamı sert ve dişle ezilebilecek şekilde olmalıdır. Diğer helvalara kıyasla uzun bir raf ömrüne sahiptir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Şabanözü Dondurma Helvası, genellikle düğün, nişan ve taziye törenlerinde ikram edilir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### Şabanözü Dondurma Helvası üretimi için gerekli bileşenler:

- 1 kg un
- 4 kg beyaz şeker
- 1,5 l su
- 50-100 g tereyağı
- 250-300 g ceviz içi

##### Şabanözü Dondurma Helvasının üretimi:

Şabanözü Dondurma Helvası için ilk önce 1 kg un geniş bir tavaya konulur ve kısık ateşte yaklaşık 25-30 dakika unun beyaz rengi gidinceye kadar kavrulur.

Karışımın döküleceği sini/tepsinin zemini 50-100 g tereyağı ile tamamen yağlanır. Bu işlem helvanın sini/tepsiye yapışmaması, kolay kaldırılması için yapılır.

250-300 g ceviz küçük küçük parçalar olacak şekilde kesilir veya dövülerek dişe gelecek hale getirilir.

Şerbet elde etmek için başka tencerede 4 kg toz şeker ve 1,5 l su karıştırılarak yüksek ateşte 50-60 dakika kaynatılır. Şerbetin istenilen kıvama geldiğinin anlaşılması için şerbet kaynadığı esnada ara ara içinden bir şeker kaşığı şerbet alınarak yayvan bir tabak içerisindeki soğuk su içine konulur ve elle kontrol edilerek macun kıvamına

(elle tutulabilir hale gelmelidir) gelip gelmediği kontrol edilir. Şerbet soğuk su içerisinde macun kıvamını aldığı anda kıvam tamamlanmış olur. Ancak helvanın daha yumuşak ve yüzeyinin parlak olması için macun kıvamına gelen şerbet içerisine 130-160 g soğuk su katılarak kıvam bozulur. Tekrar kıvamı eski kıvamına getirilinceye kadar soğuk suda kıvam kontrolü yapılarak 10-15 dakika kaynatılmaya devam edilir ve istenilen kıvam elde edilince ateşten alınır.

Elde edilen şerbetin içerisine dövülmüş ceviz dökülür. Sonrasında kavrulmuş un azar azar serpiştirilerek tahta kaşık ile akışkan kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Akışkan kıvama geldikten sonra hızlı bir şekilde, soğumadan siniye/tepsiye dökülür. Sini/tepsi elle sallanarak her tarafının eşit kalınlıkta olması sağlanır. Karışım sini içerisinde donuncaya kadar serin bir yerde dinlenmeye bırakılır. Soğuyan harç/karışımın servisi, donduktan sonra baklava dilimi şeklinde kesilerek yapılır.

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

Şabanözü Dondurma Helvasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şabanözü Dondurma Helvası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Şabanözü Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şabanözü Belediyesi, Şabanözü Kaymakamlığı ile Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Fiziksel özelliklerin uygunluğu (renk, sertlik).
- Üretimde kullanılan bileşenlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Şabanözü Dondurma Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 2. Çakıl Kestanesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1635
<b>Tescil Tarihi</b>	: 02.09.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000255
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çakıl Kestanesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bandırma Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Paşabayır Mah. Mehmet Akif Ersoy Cad. No:29 Bandırma BALIKESİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Balıkesir ili Bandırma ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çakıl Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çakıl Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çakıl Kestanesi; coğrafi sınırdaki sık ormanlık alanda doğal ortamında yetişen ve Anadolu kestanesi (*Castanea sativa* mill.) türüne ait Osmanoğlu aşılama çeşidi kestaneden elde edilir. Çakıl Kestanesinin meyveleri orta irilikte, geniş yapılı ve oval şekillidir. Dış kabuğu orta kalınlıkta, kahverengi renkte ve parlak bir görünüme sahiptir. Meyve eti krem renkli, parlak ve yumuşaktır. İndirgen şeker oranının, toplam şeker göre daha az oranda olması nedeniyle taze ve çerezlik tüketime uygundur.

Çakıl Kestanesi ismini ilk yetiştirildiği yer olan Çakıl mahallesinden alır. Çakıl Kestanesi ağaçları, bölgede doğal yayılma alanı gösterir. Çakıl mahallesinde kestane yetiştiriciliği yapılan alanlarda 100 yaşına sahip yaşlı ağaçlar varlık göstermiş ve bunların bir kısmı miladını tamamlamıştır. Bununla birlikte günümüzde 60-80 yaş ortalamasına sahip meşcereler mevcuttur.

Çakıl Kestanesi; 250-550 metre rakım aralığında doğal olarak yetişir. Coğrafi sınır, Akdeniz ve Karadeniz iklim kuşağı özelliklerini gösterir. İklim kuşağı sebebiyle yıllık yağış miktarı 600 mm'den fazla olmakta, kuraklığın olmaması veya kısa periyotlu (üç aydan fazla olmaması) olması sayesinde coğrafi konum Çakıl Kestanesi yetiştiriciliği açısından uygundur.

Çakıl Kestanesi, genellikle güney yamaçlarda ve az rüzgâr tutan çok nemli vadi içlerinde yetişir. Coğrafi sınırın Marmara denizine yakın olması kestanelere nemli ortamı sağlar. Diğer kestane yetişen bölgelerde özellikle kuzey yamaçlarda kestane verimi fazla iken bu bölgede Çakıl Kestanesinin güney yamaçlarda yetişmesi ve rüzgârı az tutması meyvelerin kuzey yamaçlarda yetişenlere kıyasla en az %10 daha fazla verim alınmasını sağlar.

Marmara denizinden gelen nem ve rüzgârlar ürünün şeker bileşiminde yer alan sakarozun ve uçucu bileşiminde de 2H-Benzosiklohepten-2-one,3,4,4a,5,6,7,8,9-octahidro-4a-metil-,(S)- bileşenin fazla oranda oluşmasını sağlar. Coğrafi sınırın bu özellikleri Çakıl Kestanesinin, aşağıda belirtilen özellikleri kazanmasını sağlar.

Tablo 1. Çakıl Kestanesinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Meyve eni (mm)	35-49
Meyve boyu (mm)	24-34
Meyve yüksekliği (mm)	15-35
Meyve ağırlığı (g)	15-30
Hilum eni (mm)	25-42
Hilum boyu (mm)	14-21
Stil uzunluğu (mm)	2,5-5,0
Hilum boyutunun meyveye oranı	0,3-0,8

Meyve boyut indeksi	25-40
Yuvarlaklık indeksi	1-2
Kuru madde (%)	40-55
Dış kabuk rengi	Parlak kahverengi
İç zarının soyulabilirliği	Zor
Sakaroz (en az)	35 g/L
2H-Benzosiklohepten-2-one, 3,4,4a,5,6,7,8,9-octahidro-4a-metil-,(S)- (en az)	%30

### Üretim Metodu:

Çakıl Kestanesi; *Castanea sativa* Mill. türü kestane ağaçlarından aşılanarak kestanelik adı verilen kestane bahçelerinden elde edilir. Kestaneliklerin kurulması için dikkat edilmesi gereken özellikler aşağıdaki gibidir.

#### Aşı uygulaması:

Aşılama işlemi nisan ayında gözler uyanmadan yapılır. Mart sonu nisan başı alınan kalemler bir peçeteye sarılır, buzdolabında saklanır. Nisan ayının 10'u ile 20'si arasında aşı yapılır. Aşı kalemleri bir sene önceki sürgününden alınır, ikinci sene sürgününden alınmaz. Tabanın genişliğine göre 2-3 göz bırakılması uygundur. Kalem, tam dipten değil, biraz üst kısımdan alınır. Alınan kalemin uç kısmı inceltilir.

Testere ile kesilen kestane ağacı gövdesinin üst kısmı bıçakla düzeltilir. Eğer gövdede ölmüş tomurcuklar varsa temizlenir. Kesilen ağacın kalınlığına göre 3-6 tane aşı kalemi uygulanır. Ağaç kabuğu, karşılıklı 2 yerden kesilip hafifçe kabartılır. Aşı kalemleri sivri uçlarından kabuğa yerleştirilir, etrafı bantla sarılır. Açıklık kalırsa macunla kapatılabilir. En erken 5 yılda kestane üretimi gerçekleşir.

#### İklim ve toprak istekleri:

Kestane bahçesi kurulacak yerin toprağı gevşek, havalandırılabilir ve derin olmalıdır. Ayrıca potasyumca zengin ve kireç oranı düşük olmalıdır. Kestane dikilmeden önce derin sürüm yapılır, 50x50 cm büyüklüğünde çukur açılır. Kestaneler en az 7 m aralık bırakılarak dikilir.

#### Sulama:

Çakıl Kestanesi ağacı, yağışlı ve nemli ortama ihtiyaç duyar. Özellikle sonbahar mevsimi çok kurak geçerse, meyvenin dikenli kabuğunun çatlaması durur. Bu nedenle, kurak ve sıcak geçen yıllarda ürünün nitelik ve verimini artırmak için haziran ve eylül ayları arasında ağaçların sulanması gerekir. Sulama meyvelerin kalitesini artırır. Bu nedenle sulamanın yapılması tavsiye edilir.

#### Gübreleme:

Kestaneliklerde mart ayı ortasında nitratlı gübreler kullanılır. Ağacın yaşına göre nitrat gübresi kullanılır. Ağacın her yaşı için 100 gram nitrat gübresi kullanılır. Nitrat gübresinin kullanımı; sürgünlerin uzamasını ve kaliteli meyve oluşumunda önemli bir kriterdir.

#### Budama:

Çakıl Kestanesi ağaçlarına, tacı yayvan şekil alacak biçim budaması yapılır. Dikimden sonra her yıl obur dallar ve fazla sürgünler budanır. Ağaçlar verim vermeye başladığında ürün budaması yapılmaya başlanır. Ürün budaması, kırılmış, kurumuş ya da hastalanmış dallar ile gölge ve sıkışıklık yaratan sürgünlerin kesilip çıkarılması şeklinde olur.

#### Hasat:

Çakıl Kestanesinin hasadı; eylül-ekim aylarında, dikenli yumağın hafifçe açılarak içerideki doğal rengini almış meyvenin görülmesinden itibaren akma olarak isimlendirilen meyvelerin kendiliğinden dökülmesiyle gerçekleştirilir. Kendiliğinden yere düşen meyveler gıda ile temasa uygun çuvallar veya kasalara toplanır.

#### Depolama:

Çakıl Kestanesi genellikle hızlı bir şekilde satılarak tüketilir veya kestane şekeri üretiminde kullanılır. Depolama gerektiğinde soğuk hava depoları kullanılır. Kestaneler, sıcaklığı 0-2 °C ve nem oranı %80-90 olan depolarda plastik torbalar içinde 3-4 ay süreyle saklanabilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Bandırma Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Bandırma Orman İşletme Müdürlüğü, Bandırma Ticaret Borsası, Bandırma Ziraat Odasından birer kişinin katılımı ile oluşturulacak en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir defa düzenli, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, her yıl hasat döneminde (eylül-ekim ayları arasında) bir defa, şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman toplanır.

Denetim mercii her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip denetlenecek üretici ve adreslerine göre bir denetleme planı oluşturur. Denetim mercii'nin toplanacağı tarihten en az bir hafta önce Bandırma Ticaret Odası denetim mercii'nde bulunan kuruluşlara resmi yazı ile toplantı tarihini bildirir. Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kestaneliklerin uygunluğu.
- Kestaneliklerde Çakıl Kestanesi yetiştirilmesine ilişkin üretim metoduna uygunluk.
- Hasat ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Meyve eni, meyve boyu, meyve yüksekliği, meyve ağırlığı, hilum eni, hilum boyu, stil uzunluğu, hilum boyutunun meyveye oranı, meyve boyut indeksi, yuvarlaklık indeksi gibi fiziksel özelliklerin uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle şeker bileşimi ve uçucu aroma bileşim analizlerinin yapılması.
- Çakıl Kestanesi ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluk.

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

### 3. Osmancık Kapari Turşusu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1636
<b>Tescil Tarihi</b>	: 04.09.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000106
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.03.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Osmancık Kapari Turşusu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Turşu/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Osmancık Kaymakamlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çorum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Osmancık Kapari Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Osmancık Kapari Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Kapari Turşusu; Latince tür adı *Capparis* sp. olan ve ülkemizde gebere, kebere, gebre isimleriyle de bilinen kapari bitkisinin meyve ve/veya çiçek tomurcuğu kısımları kullanılarak hazırlanan bir turşudur.

Osmancık Kapari Turşusunun hazırlanmasında; kapari bitkisinin meyveleri ve/veya çiçek tomurcukları, su, sirke, iri salamura tuzu ile isteğe bağlı olarak limon tuzu, sarımsak ve defneyaprağı da kullanılır.

Osmancık Kapari Turşusu; Çorum ili Osmancık ilçesinin adı ile özdeşleşmiş işlenmiş fermente ürün grubunda olan bir turşu çeşididir. Osmancık Kapari Turşusu; Çorum ilinin mutfak kültürüne özgü ürünlerden birisidir. Kapari bitkisinin kullanılan kısımlarının mayhoş-buruk tadı, Osmancık Kapari Turşusuna kendine has ekşimsi lezzetini ve aromasını kazandırır.

Osmancık Kapari Turşusu üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve üretimi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Kapari Turşusunun üretildiği, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### Osmancık Kapari Turşusunun Üretiminde Kullanılan Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları:

- 1 kg kapari bitkisinin meyveleri ve/veya çiçek tomurcukları,
- 3 litre su,
- 500 ml sirke,
- 150 g iri salamura tuzu,
- 30 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 10 g limon tuzu (isteğe bağlı),
- 10 adet defneyaprağı (isteğe bağlı).

##### Osmancık Kapari Turşusunun Üretim Aşamaları:

Osmancık Kapari Turşusunun üretiminde; Çorum ilinde özellikle de Osmancık ilçesinde yetiştirilen kapari bitkileri tercih edilir. Turşu üretiminde kullanılan kapariler; sağlam, taze ve turşu yapımına uygun şekilde seçilir.

Turşu hazırlanmasında kullanılan suyun fazla kireçli ve sert olmaması, yabancı tat ve koku içermemesi gerekir. Kapari turşusu hazırlanmasında genellikle üzüm sirkesi tercih edilir.

Turşu yapımına kaparilerin ayıklanmasıyla başlanır. Ayıklanması tamamlanan kapariler özenle yıkanır. Temizlenen kaparilerin acılığının giderilmesi amacıyla genellikle %10-20'lik tuzlu su/salamura içerisinde ortalama 1 hafta kadar bekletilir. Ayrıca isteğe bağlı olarak kapariler ortalama 5 dakika boyunca haşlanır. Haşlamadan sonra oda sıcaklığına gelen kapariler daha sonrasında turşu hazırlanmasında kullanılır.



Osmancık Kapari Turşusu hazırlanırken; kaparilerin acılığının giderilmesi ve haşlama işleminin yeterince yapıp yapılmadığının anlaşılmasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Yeteri kadar büyüklükteki gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine; kapariler, sirke, iri salamura tuzu, isteğe bağlı; limon tuzu, sarımsak ve defneyaprağı konulur. Daha sonra bu kap ağız kısmını kaplayacak kadar su ile doldurulur. Kabın ağzı sıkıca kapatılarak ortalama 1 ay süre ile serin ve güneş ışığı almayan bir ortamda bekletilerek fermantasyona uğraması sağlanır. Fermantasyon sonucu kaparilerin renklerinde kararırma gözlenir ve böylelikle kapari turşusu tüketime hazır hale gelir.

#### Muhafaza Koşulları ve Depolama:

Osmancık Kapari Turşusu; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan temiz ortamlarda muhafaza edilir ve depolanır.

#### Ambalajlama ve Piyasaya Arz:

Osmancık Kapari Turşusu; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Ayrıca gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak ambalajlama işlemi Çorum ili dışında da gerçekleştirilebilir.

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

Çorum ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen Osmancık Kapari Turşusu için kullanılacak bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Kapari Turşusunun üretildiği, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

#### **Denetleme:**

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Osmancık Kapari Turşusu üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Kapari Turşusunun üretim aşamaları, muhafazası, depolanması, ambalajlanması ve piyasaya arzı aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Kapari Turşusu ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin 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. Yenipazar Pidesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1637
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.09.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000174
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.06.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Yenipazar Pidesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Aydın Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Güzelhisar Mah. İstiklal Cad. No:4/1 Efeler AYDIN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Aydın ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Yenipazar Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yenipazar Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yenipazar Pidesi; buğday unu, su, tuz, yağ hamur mayası ile hazırlanan pide hamurunun açılıp şekillendirilmesiyle elde edilen uzun, yuvarlak, kapalı, kesikli formlarda sunulan bir pidedir. İç harcı kıyma, kıyma ve yumurta, peynir, peynir ve yumurta veya tahin gibi farklı seçeneklerden oluşabilir. Pide, fırında pişirilerek servis edilir. Yenipazar Pidesi taban ölçüsü 1,40x1,40 veya 2x2 m ateş tuğlasından yapılmış ve fırın içerisinde oluşabilecek duman isini önleyen çift girişli tek baca düzeneği bulunan fırınlarda pişirilir. Yenipazar Pidesinin üretiminde, fırında yakacak olarak zeytin odunu, şeftali odunu vb. kullanılır.

Yenipazar Pidesinin coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Yenipazar Pidesi üretiminde kullanılan bileşenler aşağıda bulunmaktadır.

#### Yenipazar Pidesi Hamur Bileşenleri

- 50 kg buğday unu
- 30 litre su
- 210 g yaş maya (*Saccaromyces cerevisia*)
- 350 g tuz

Un, su, tuz ve yaş maya karıştırılıp homojen kıvamda olacak şekilde yoğrulur. Hamur pide yapımı için serin bir ortamda en az bir saat dinlendirilir. Kabaran hamurdan avuç içi büyüklüğünde parçalar ayrılır ve bunlar küçük top şekline getirilerek içi hafif unlanmış hamur pasalarının içine konular. Hamur günlük yapılır. Gün içinde tüketilmeyen hamurlar pide yapımında kullanılmaz.

#### Yenipazar Pidesi İç Malzemeler ve Özellikleri

Kıyma; otlakta doğal besinlerle beslenmiş dana etinin; döş, ön, kol, kaburga kısımlarından elde edilmelidir. Et, üzerindeki yağla birlikte çekilmelidir. Etin yağ oranı düşükse, dananın işkembe ve bağırsaklarının üzerini saran çember yağı (gömlek yağı) ilave edilir ve orta yağlı olarak çekilir. Belirtilen yağ harici dananın başka bir kısmından alınan veya başka bir hayvanın yağı kesinlikle konulmamalıdır.

Peynir; inek sütünden elde edilen peynir olmalıdır. Rendelenmiş olarak hazır hale getirilmelidir.

Çökelek; inek sütün kesilmesinden elde edilen çökelektir.

Tahin; yerli susam tahini kullanılır.

Tereyağı; inek sütünden elde edilen tereyağı kullanılır.

Domates, kuru soğan, maydanoz; bıçakla çok küçük doğranıp hazırlanır.

Malzemeler karışmamış halde ayrı kaplarda ve günlük hazırlanmalıdır. İç bileşen karışımları pide hamurunun üzerinde yapılmalıdır.

#### Yenipazar Uzun Kıymalı Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 75 g kıyma
- 15 g soğan
- 35 g domates
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzunlamasına ince bir şekilde yırtılmadan açılır. İç malzeme bir kaptaki karıştırılarak hamurun üzerine dağıtılır ve hamurun kenarları ince şekilde kıvrılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur ve 5-7 dakika pişirilir. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

#### Yenipazar Kıymalı Yumurtalı Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 75 g kıyma
- 2 adet yumurta
- 15 g soğan
- 35 g domates
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzunlamasına ince bir şekilde yırtılmadan açılır. İç malzeme bir kaptaki karıştırılarak hamurun üzerine dağıtılır ve hamurun kenarları ince şekilde kıvrılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur. 4-5 dakika sonra pide fırın dışına çıkarılmadan pide üzerine yumurtalar kırılır ve bir fırça yardımı ile dağıtılır. Yumurta sürülmüş pide 1-2 dakika daha pişmeye bırakılır. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

#### Yenipazar Yuvarlak Kıymalı Pide Bileşenleri (1 adet)

- 50 g hamur
- 25 g kıyma
- 5 g soğan
- 10 g domates
- 1 g maydanoz

Hamur el ile kenarları puf kalacak şekilde hamurun ortası bastırılarak 10x10 cm çapında açılır ve dış kenarları kıvrılmaz. İç malzeme bir kap içinde karıştırılarak hamurun üzerine puf kenarlar boş olacak şekilde dağıtılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru koltuk adı verilen sol köşeye konulur ve 5-7 dakika arasında pişmeye bırakılır.

#### Yenipazar Kapalı Kesikli Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 100 g çökelek
- 100 g inek peyniri
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzun ve geniş şekilde yırtılmadan açılır. İç malzeme bir kaptaki karıştırılarak hamurun yarısına dağıtılır ve hamur yarım ay şeklinde katlanarak malzemenin hamurun içinde kalması sağlanır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur ve 3 dakika pişmeye bırakılır. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

#### Yenipazar Peynirli Yumurtalı Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 75 g çökelek
- 75 g inek peyniri
- 2 adet yumurta
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzunlamasına ince bir şekilde yırtılmadan açılır. Kesik, rendelenmiş peynir, yumurta ve maydanoz bir kap içinde karıştırılarak hamur üzerine kaşık ile dağıtılır. Hamurun kenarları ince bir şekilde kıvrılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur ve 5-7 dakika arasında pişmeye bırakılır. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

#### Yenipazar Tahinli Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 100 g hamur
- 150 g tahin
- 100 g şeker

Hamur el ile yırtılmadan daire şeklinde açılır ve üzerine her yerini kaplayacak şekilde tahin sürülür. Tahinli hamur rulo haline getirilerek tekrar yoğrulur ve yırtılmadan 30x30 cm çapında yuvarlak olarak açılır. Hamur üzerine tekrar her yerini kaplayacak şekilde tahin sürülür ve tahin üzerine her yerine eşit olacak şekilde şeker serpilerek ateşin en uzak noktasında fırında 1 dakika pişirilir.

#### Yenipazar Pidesi Servis Sırası

Tüketiciler tarafından Yenipazar Pidesi için hangi pidenin tüketileceğine karar verilememiş ve “sıra ile alalım” talebi gelmiş ise pide ustaları tarafından geleneksel olarak sunulan servis sırası; Yenipazar Yuvarlak Kıymalı, Yenipazar Kapalı Kesikli, Yenipazar Kıymalı Yumurtalı, Yenipazar Peynirli Yumurtalı, Yenipazar Uzun Kıymalı sırası ile kiremitte soğan ve salata ile birlikte servis edilir. Son olarak çay ile birlikte Yenipazar Tahinli Pidesinin servisi yapılır. Yenipazar Yuvarlak Kıymalı (Gıyma), Yenipazar Uzun Kıymalı ve Yenipazar Kıymalı Yumurtalı pide çeşitlerinin servisi; eğer mevsiminde ise coğrafi sınırdaki yetişen ve hafif acı, mayhoş bir tadı olan turunç meyvesi veya limon ile birlikte yapılır.

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

Yenipazar Pidesi coğrafi sınırdaki köklü geçmişe sahiptir. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yenipazar Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler Aydın Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Aydın Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Kooperatifler Şube Müdürlüğü, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yiyecek İçecek İşletmeciliği ile Meslek Yüksekokulu Aşçılık Bölümü ve Yenipazar Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim merci tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim merci tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Yenipazar Pidesi ibaresi ile mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim merci, 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.

## 5. Kurşunlu Keşkeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1638
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.09.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000101
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.03.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kurşunlu Keşkeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Kurşunlu Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cömertler Mah. Hasan Ceylan Cad. No: 21 Kurşunlu ÇANKIRI
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çankırı ili Kurşunlu ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kurşunlu Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kurşunlu Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kurşunlu Keşkeği; kemikli kuzu, düve ya da dana eti ve dövülmüş buğday kullanılarak Çankırı ili Kurşunlu ilçesinde üretilen bir yemektir. Yapımında 1377 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Kaya Tuzu kullanılır.

Kurşunlu Keşkeği mevlit, düğün, sünnet ve bayram gibi özel günlerde pişirilen ve konuklara ikram edilen yöresel yemektir. Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi bulunur. Kurşunlu ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### 16 kişilik Kurşunlu Keşkeği İçin Bileşenler:

- 5 kg dövülmüş, kabuğu çıkmış buğday (dene)
- 3 kg kemikli kuzu, düve ya da dana eti
- 100 g Çankırı Kaya Tuzu
- 1 kg tereyağı
- 3 l su

Kurşunlu Keşkeğinin istenen lezzet ve kıvama ulaşabilmesi için tezek ve odun ateşinde pişirilmesi gerekir. Ateş, yöresel tabir ile "sine sine" (yavaş yavaş) yanmalıdır. Kullanılacak odunlar yörede yakacak olarak kullanılan söğüt odunu olmalıdır. Bu odunlar ve tezek yavaş yavaş yanar ve sıcaklık değeri düşük köz bırakır. Keşkeğin dibinin tutmasının önüne bu şekilde geçilir.

#### Kurşunlu Keşkeğinin İlk Hazırlık Aşaması:

Üretimde Kurşunlu ilçesinde üretilmiş doğal buğdaylardan elde edilen dene, yine Kurşunlu ilçesinde 1100 m rakım üzerinde bozkırda otlatılmış hayvanlardan elde edilen kemikli et ve Kurşunlu ilçesi meralarında otlatılmış ineklerin sütlerinden elde edilmiş olan tereyağı kullanılır.

Dene (kabuğu soyulmuş buğday) bir gece suda bekletildikten sonra ocağa alınır ve kaynatmaya başlanır. Kısık ateşte uzun süre kaynatılır ve suyunu çektikçe su eklenir. Yaklaşık 3 saat kaynatılan dene iyice yumuşar ve parçalanabilir kıvama gelir. 50 g Çankırı Kaya Tuzu eklenir ve bir iki karıştırılmadan sonra ateşten indirilerek süzülür.

Kullanılacak etler, tercihen ön kol olabileceği gibi hayvanın kellesi, sakatatları ve kaburga kısmı hariç diğer kemikli etleri olabilir. Kemikli et kazanlarda deneden önce başlanmak şartı ile kısık ateşte 5 saat kaynatılır. Dene kaynadığında ete ait işlemlerin tamamlanmış olması gerekir. Etin kaynaması esnasında, daha sonra dövme esnasında et/kemik suyu kullanılacağından, su eksildiğinde kaynar su eklenmeli, pişme gerçekleştiğinde etler kemikten ayrılır hale gelmiş olmalı ve yeterli miktarda haşlama suyu (et/kemik suyu) bulunmalıdır. Bu pişme esnasında hiçbir surette yağ, sebze vb. hiçbir ekleme yapılmaz. Etin yalnızca su eklenmek sureti ile kendi yağı ve kemik iliği ile lezzetine kavuşması sağlanır.

Etler kemiklerinden kendiliğinden ayrılır kıvama geldiğinde; 50 g Çankırı Kaya Tuzu eklenir ve ateşten indirilir ve tamamen soğumadan “et ditme” denilen işleme tabi tutularak etin miktarına göre yeteri kadar kişi tarafından ince ince parçalanır. Yöresel olarak ditme denilen bu işleme “et didikleme” de denir.

Et ditme yöntemi Kurşunlu Keşkeğinde gerçekleştirilen özel bir işlemdir. Bu işlem bittiğinde dene hazır olmalıdır.

Yukarıda yazılan hazırlık aşamaları geçildikten sonra yapım aşamasına geçilir.

Yapım aşamasında ilk adım olarak denenin suyu süzülür. Dövme işlemi olarak tabir edilen işlem et/kemik suyu ile yapılır. Suyu süzülen denenin içine et suyu eklenerek yöresel adı “fişek” olan tahtadan yapılmış aletlerle karıştırılmaya başlanır. Karıştırma esnasında soğuma olmamalı ve kazanın dibi tutmamalıdır. Keşkekte en büyük ustalık gerektiren işlerden bir tanesi budur. Bu sebeple kazan, tezek ve söğüt közünden oluşan ocağın üzerine soğuduğunda konur ve dibinin tutması ihtimalinde de indirilir. Bu aşamalarda sürekli olarak karıştırma işlemi devam eder. Denenin içine et/kemik suyu ekleme işlemi ve karıştırma işlemi devam ederken yeterli kıvama ulaşıldığında didilmiş olan etler eklenmeye ve dene ile eklenen etler et/kemik suyu ile dövülmeye başlanır. Bu esnada da soğuması durumunda ateşe koyma, dibinin tutması ihtimaline karşı da ateşten indirme işlemine devam edilir. Dene, suyu çok çeken bir malzeme olması hasebiyle ara ara et/kemik suyu eklenmeye devam edilir. Bu şekilde dene ve et birbirine geçmekte, her geçen dakika et/kemik suyunun da katkısı ile bir bütün haline gelmektedir. Dövme işlemi ustanın ara ara keşkeğin tadına ve kıvamına bakarak süreci yönetmesi ile devam eder. Kurşunlu Keşkeğinde en önemli şeylerden bir tanesi de kıvamdır. Kurşunlu Keşkeği, içinde et ve denelerin gözle ayrımının yapılamayacağı yapışkan kıvama gelene kadar dövülür. Bu işlem, yapılan keşkeğin miktarına göre yaklaşık 5 saat sürer.

Yapılan keşkeğin miktarına göre sunum şekli ve tereyağının eklenmesi iki şekilde yapılır.

Keşkek miktarının ve davetlinin daha az olduğu zamanlarda servis (en çok 20 kişiye 1,5 kg tereyağı):

Bu durumda keşkek sıcak bir şekilde tabağa alınır. Her bir kişi için 75 gram tereyağı tavada köpürecek ve hafif yanacak şekilde kızdırılır. Kızgın tereyağı tabakta servis edilmiş olan Kurşunlu Keşkeğinin üzerine dökülür ve pirinç pilavı ile tüketilir.

Keşkek miktarının ve davetlinin çok olduğu (düğün) servislerde; (300-1000 kişi) (her 100 kişi için 7,5 kg tereyağı):

Keşkeğin kıvama gelmesine yakın zamanda tereyağı bakır bir kaptaki köpürecek ve hafif yanacak şekilde kızdırılır. Kazan içinde bulunan keşkeğe dökülür ve karıştırma işlemine bir süre daha devam edilir. Tereyağı yeterince karıştırdığında servisi sıcak olarak yapılır.

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

Kurşunlu Keşkeğinin coğrafi sınırda köklü bir geçmişi vardır. Kurşunlu ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kurşunlu Keşkeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Kurşunlu Belediyesi koordinatörlüğünde, Kurşunlu Belediyesi, Kurşunlu Esnaf Odası ve Kurşunlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kurşunlu Keşkeği 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.

## 5. 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. Manisa Taban Simidi

349 tescil sayılı Manisa Taban Simidi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

##### • Kullanım Biçimi:

“Markayla birlikte ürün ambalajı üzerinde aşağıdaki logo kullanılmalıdır.”

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

##### • Denetleme:

“Denetim merci; Msd Koza Eğitim Öğretim Gıda Turizm Nakliyat İnşaat Sosyal Tesisler Marketçilik Petrol Ürünleri Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. koordinatörlüğünde Yunussemre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Manisa Bakkallar Odası ve Manisa Esnaf ve Sanatkarlar Odasından görevlendirilecek birer kişiden oluşur.

Manisa Taban Simidi logosunu ve Manisa Taban Simidi coğrafi işaretini işyerinde ya da ürünün üzerinde kullanan imalathaneler denetlenecektir.

Ürün ile ilgili denetimler yılda en az iki kez ayrıca şikâyet ve şüphe üzerine her zaman yapılacaktır.

Manisa Ticaret Odası üretilen Manisa Taban Simitlerinin boyutlarını, Manisa Bakkallar Odası Manisa Taban Simitlerinin Manisa’da üretilen küçük daneli nohut mayası ile üretilip üretilmediğini, Manisa Esnaf Sanatkarlar Odası üretimdeki ustalık, geleneksel tada uygunluk ve pekmez kullanımını kontrol edecektir.

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

ifadesi,

“Denetimler; Msd Koza Eğitim Öğretim Gıda Turizm Nakliyat İnşaat Sosyal Tesisler Marketçilik Petrol Ürünleri Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. koordinatörlüğünde ve Msd Koza Eğitim Öğretim Gıda Turizm Nakliyat İnşaat Sosyal Tesisler Marketçilik Petrol Ürünleri Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti., Yunussemre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Manisa Bakkallar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle küçük daneli nohut ve sultaniye üzümünden üretilen pekmez kullanımı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Manisa Taban Simidi ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.



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

şeklinde değiştirilmiştir.