



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 208

Yayın Tarihi

03.11.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 208. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	21
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	28
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	31

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 208. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000021	Çorum Su Böreği	8
2.	C2024/000042	Haymana Sucuğu	11
3.	C2024/000129	Ordu Çakıldak Fındığı	13
4.	C2024/000174	Sivas Kellesi	17
5.	C2024/000287	Siirt Pırtike Çorbası	19

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.	1783	Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı	21
2.	1784	Karacalar Üzümlü	25

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000342	Hasenik Pekmezi	28

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	485	Zivania / Zivaniya	31

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. Çorum Su Böreği

Başvuru No	: C2024/000021
Başvuru Tarihi	: 24.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Su Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çorum Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. No: 22 Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Su Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Su Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Su Böreği; özel amaçlı buğday unu, sıvıyağ, tereyağı, yumurta ve tuz ile hazırlanan hamurun usulüne uygun şekilde haşlama, süzme işleminden sonra kıymalı iç harç konularak üretilen hamur işidir.

Düğün, balo, nişan benzeri özel program, davet ve etkinlik organizasyonlarında sipariş üzerine Çorum beşlisi olarak hazırlanan menüde yer alır. Çorum Su Böreği tercihen ikinci sırada veya baklava ile birlikte sunulur.

İç harcının temel bileşeni kavrulmuş kıymadır. Hazırlanan bu bileşene ince doğranmış taze maydanoz ile karabiber eklenip karıştırılır. Çorum Su Böreği sadece kıymalı harç ile üretilir.

İç harcın koyulacağı ortadaki haşlanmış yufkanın üstüne yumurtanın beyazı sürülür ardından kavrulmuş kıymalı, maydanoz ve karabiberli iç harç yufkanın tüm yüzeyine serpilir.

Fırında/ocak üzerinde piştikten sonra dikdörtgen veya kare şeklinde kesilir. Sıcak olarak servisi yapılır.

Çorum Su Böreğinde özellikle hamurun açılması, kaynar tuzlu suda işlem görmesi ve parçalanmadan hazırlanması üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Çorum Su Böreğinin üretildiği, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorum Su Böreğinin bileşenleri (50 dilim)

- 800 g özel amaçlı buğday unu
- 250 g un (açmak için)
- 100 ml sıvıyağ
- 200 g tereyağı
- 11 adet yumurta
- 10 g tuz

İç bileşenleri

- 250 g kavrulmuş kıyma
- 1 demet maydanoz
- 8 g karabiber
- 10 g tuz

Kavrulmuş kıyma bileşenleri

- 250 g kıyma
- 2 g tuz

İç harcın hazırlanması ve pişirilmesi

Orta yağlı kıyma kısık ateşte ağzı kapalı tencerede suyu ve yağı yüzeye çıkana kadar 25-30 dakika pişirilir. Tencere kapağı açılıp birbirine yapışmış kıymalar tahta kaşık ile karıştırılarak ayrılır. Tuz eklenir. 15 dakika kısık ateşte karıştırılarak kavrulur.

Su böreğinin hazırlanışı ve pişirilmesi

Derin bir kabın içine 11 adet yumurta kırılır ve tuz eklenip çırpıcı ile karıştırılır. Elekten geçirilen un ilave edilir. Tüm bileşenler tahta kaşıkla karıştırılıp toparlanır, ardından hamura un serpilir ve el yumruk yapılarak yoğurulur. Hamur hafif yapışkan ve orta yumuşaklıkta kıvam alır. El unlanıp hamur bezelere ayrılıp dairesel şekil verilip unlu tepsiye dizilir. Plastik folyo ya da bez ile üzeri kapatılıp yaklaşık 30 dakika dinlendirilir.

Bezeler tek tek veya çift beze tekniği ile oklavayla hafif yuvarlayarak ince yufkalar açılır. Yapışma ihtimaline karşı hamur tezgâhına ve ikili açılıyorsa hamurların arasına un serpilir. Açılan yufkalar temiz bir zemine serilip 10 dakika dinlendirilip kurutulur.



Şekil 1. Çift beze ile yufka açma tekniği

Tavada tereyağına zeytinyağı/sıvıyağ eklenip eritilir. Tepsinin tabanına hazırlanan yağ sürülür. Tabana tepsi boyunda kesilen pişmemiş yufka yerleştirilip üzeri fırçayla yağlanır.

Tencereye su, tuz ve sıvı yağ eklenip kaynadığı anda yufka iki ucundan tutularak düzgün şekilde bırakılır. Suyun içinde yufkada yapışma olması halinde süzgeçle ileri geri hareket ettirilerek yufka açılır, tüm yüzeyi suyla temas ettirilip yaklaşık 2-3 dakika haşlanır. Ardından süzgeçle süzülüp soğuk suya şoklanmak üzere yaklaşık 1-2 dakika koyulur. Haşlanan yufkanın tüm alanı soğuk suya girdikten sonra yırtılmadan tek parça olarak alınır. Şoklanan haşlanmış yufkanın süzme işleminde; bir el ile haşlanmış yufkadan tutulup diğ er elin avuç içiyle aşağıya doğru narin şekilde hareket ettirilerek suyu süzülür.

Tepsiye birinci ve son yufka açıldığı haliyle herhangi bir işlem görmeden el ile dalgalı/hareketli formda yerleştirilir. Bu usul ile böreğin üst ve alt zeminde çıtırılık oluşur.

Tüm yufkaların dalgalı/hareketli şekilde tepsiye yerleştirilmesi börekte katmanlı bir doku oluşmasını sağlar. Ayrıca içteki yufkaların haşlanmış olması börekte yumuşak yapıyı oluşturur.

Süzülen haşlanmış yufka tepside parmak uçlarıyla dalgalı yayılıp üzeri hamur fırçasıyla yağlanır. Bu işlem 12 yufka varsa yarisına uygulanır. Tepsiye serilen yufkalardan altıncı sıradakinin üstüne yumurtanın beyazı sürülür ardından kavrulmuş kıyma, ince kıyılmış maydanoz ve karabiber karıştırılarak tüm yüzeye eşit şekilde serpilir. Diğ er yufkalar iç harç yayıldıktan sona aynı yöntemle; kaynar su ile haşlama, şoklama ve süzdürmenin ardından iç harçlı tepsiye kat kat yağlanarak yerleştirilir. Son yufka haşlanmadan tepsiye el ile büzgülü şekilde yerleştirilir. Su böreği piştiğinde renginin altın sarısı olması için üzerine hamur fırçası ile yağ sürülür. Yağ konulan kabın dibinde kalan yağ içinde un parçaları kaldığından kullanılmaz.

Önceden ısıtılmış fırında 200 °C’de pişirilir. Ayrıca geleneksel yöntemde ocak ateşinde yavaş yavaş çevirerek tabanı sarı renk olana kadar pişirilir. Bu pişirme yönteminde uygun boyutta boş tepsi yağlanır ve

böreğin diğer yüzeyini pişirmek için tepilerin ağızları üst üste gelecek şekilde yerleştirilip diğer tepsiye çevrilerek aktarılır. Yavaş yavaş ocakta çevrilerek su böbreğinin alt ve üst tüm yüzeyi pişirilir.

Servisi

Fırında/ocakta piştikten sonra dikdörtgen veya kare formda kesilir. Servisi sıcak yapılır.

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

Çorum Su Böreği, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Çorum ilinin mutfak kültüründe ve turizm destinasyonunda önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesi koordinatörlüğünde; Çorum Belediyesinden, Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az üç 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 Çorum Su Böreği ibaresi ve mahreç işaret ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Haymana Sucuğu

Başvuru No	: C2024/000042
Başvuru Tarihi	: 08.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Haymana Sucuğu
Ürün / Ürün Grubu	: Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Haymana Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. Ankara Cad. No: 17 Haymana ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Haymana ilçesi
Kullanım Biçimi	: Haymana Sucuğu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Haymana Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Haymana Sucuğu; dana döş eti ve kuzu kol etinin, dana iç yağı ile birlikte kıyma haline getirilip tuz, sarımsak ve baharatlarla yoğrulduktan sonra dana bağırsağına kangal şeklinde doldurulmasıyla üretilen fermente et ürünüdür.

Haymana ilçesi sınırlarında, yazın meralarda doğal şekilde otlatılmış ve kışın kapalı çiftliklerde besiye alınmış 1,5-2 yaşındaki danalar ile 7-8 aylık erkek kuzuların etleri kullanılır. Merada kekik yoğunluğu zengin bitkilerle beslenmiş hayvanlardan elde edilen et, aroması ve yumuşak dokusu ile Haymana Sucuğunun belirgin lezzetini oluşturur.

Haymana Sucuğu; koyu kırmızı renkte, baharat ve sarımsak aromasının dengeli şekilde hissedildiği, dilimlendiğinde mozaik görünümlü beyaz yağ benekleri içeren, kılıf ile et arasında hava boşluğu bulunmayan bir yapıya sahiptir.

Tablo 1: Haymana Sucuğunun kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet, % (m/m), en çok	40
pH	(4,61) -5,4
Hidroksiprolin, mg/100 g, en çok	400
Boyar madde	Bulunmaz (Rengini etten ve baharattan alır)
Protein (N x 6,25), % (m/m), en az	16
Yağ, % (m/m)	30 - 40
Tuz, kg/kg, en çok	2

Ankara ili Haymana ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Haymana Sucuğu ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 kg Haymana Sucuğu üretimi için bileşenler:

- 66,5 kg dana döş eti

- 5 kg kuzu kol eti (toplam etin %10'unu geçmeyecek şekilde)
- 20 kg dana iç yağı
- 2,7 kg acı toz biber
- 1,75 kg kimyon
- 0,5 kg karabiber
- 2,2 kg tane sarımsak
- 1,55 kg tuz
- Dana bağırsağı (50-55 kalibre, dolundan önce 24 saat suda bekletilmiş)

Parça etler ve yağlar kıyma makinesinde kıyılarak küçültülür. Kıyma makinesinde küçültülen ete önceden kıyılmış sarımsak, tuz ve baharat karışımı ilave edilip 30 dakika yoğrulduktan sonra -2 °C de 24 saat dinlendirilir. Böylece sucuğun olgunlaşması sağlanır. Hazırlanan karışımlar doğal veya yapay kılıflara dolum makinesi ile uzunluğu 40-50 cm olacak şekilde kangal şeklinde doldurulur. Doldurma işlemi tamamlanan sucuklar fermentasyon ve olgunlaştırma işlemi için 20-21 °C de 4 saat dinlendirilir ve ardından serin ve kapalı ortamda olgunlaşması için 5 gün bekletilir. Paketlenmeye alınan sucuklar tüketime hazırdır ve depolamak gerekirse 4 °C'de saklanır.

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

Ankara ili Haymana ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Haymana Sucuğunun ilçe mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Haymana Sucuğunun bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Yeşilirmak Haymana Belediyesi koordinatörlüğünde; Haymana Belediyesinden, Haymana İlçe Tarım Müdürlüğünden ve Haymana Ziraat Odasından ürün konusunda uzman 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Haymana Sucuğu üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Haymana Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Ordu Çakıldak Fındığı

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

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

Üretim Metodu:

Ordu Çakıldak Fındığı üretim aşamalarına aşağıda yer verilmiştir:

Tarla/Bahçe Tesisi:

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

İklim ve Toprak İsteği:

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

Dikim:

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

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

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

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

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

Sulama:

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

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

Gübreleme:

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

- Kireç kasım-aralık aylarında kullanılabilir.
- Aralık, ocak, şubat aylarında, ahır gübresi, fosforlu ve potasyumlu gübreler kullanılabilir.
- Azotlu gübrelerin tavsiye edilen miktarının yarısı bu ay içinde kullanılır.
- Mayıs ayının ortasından itibaren önerilen azotlu gübrenin ikinci yarısı kullanılabilir.
- Kök sürgünü (ışkın) temizliği yapılabilir.

Zirai Mücadele:

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

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

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

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

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

Hasat:

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

Depolama ve Muhafaza Koşulları:

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

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

- Sıcaklığın 15-20 °C'yi aşmaması ve genelde serin olması,
- Herhangi bir duvarının toprakla temas etmemesi,
- Kapı altlarının fare girişlerine engel olacak şekilde kapanabilmesi,
- İçlerinden gerek temiz gerekse pis su borularının geçmemesi,
- Çatılarının aşırı sıcak ve soğuğu geçirmemesi,
- Çatı sundurmalarının deponun yan duvarlarının yağın yağmurlardan ıslanıp nemi içeri vermeyecek şekilde yapılmış olması,
- İç ve dış duvarının sıvalı olması gerekir.

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

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

Piyasaya Arz:

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

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Ordu Çakıldak Fındığı üretiminde kullanılan fındık çeşidinin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Ordu Çakıldak Fındığı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Sivas Kellesi

Başvuru No	: C2024/000174
Başvuru Tarihi	: 12.06.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivas Kellesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kelle eti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sivas Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Demirciler Ardı Mah. 3.Sokak 3 Merkez SİVAS
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Sivas ili
Kullanım Biçimi	: Sivas Kellesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivas Kellesi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Kellesi, kangal koyunu veya kuzuların kellelerinin derileri yüzülüp yıkandıktan sonra pişirme tavasına yerleştirilerek taş fırınlarda hava almayacak şekilde kapatılarak 16 saat boyunca pişirilen ve genellikle sabah kahvaltısında tüketilen yöresel bir yemektir. Taş fırında pişirme işlemi tamamlanan kelleler, servisi yapılmadan önce balta veya satır ile ortadan ikiye ayrılır. Sıcak olarak tüketilen kellelerin servisi tüketicinin talebine göre, kemiklerinden tamamen sıyrılarak didiklenmiş et olarak ya da ikiye ayrılmış kelle yarılmış olarak sıcak pide veya lavaş ekmeği üzerinde servis edilir.

Sivas Kellesi, Sivas'ın mutfak kültürünün en önemli öğelerinden biridir. Yöre halkı tarafından “vazgeçilmez” olarak nitelendirilen bu yemek, sadece bir besin değil aynı zamanda bir sosyal deneyim ve gelenektir. Özellikle Sivas'ta “kelle kırdırmak” deyiimi, arkadaşlarla sabah erkenden buluşup kelle yemeye gitmeyi anlatan yerel bir ifade haline gelmiştir. Bu tabir, pişmiş kellenin balta veya satır ile kırılmasına atfen kullanılır ve şehirde sabah kahvaltısında kelle yeme alışkanlığının ne denli yaygın olduğunu gösterir. Nitekim Sivas'ta her sabah saat 05:00'ten itibaren kelle servisi başlar ve en geç saat 11:00'de tüm kelleler tükenir.

Sivas Kellesinin yaklaşık 200 yıllık üretim geçmişi vardır ve yöresel yemek kültürünün vazgeçilmez bir parçasıdır. Uzun ve zahmetli bir hazırlık süreci gerektirmesine rağmen, yöre halkı tarafından büyük ilgi görür ve özellikle kış aylarında daha fazla tercih edilir.

Üretim Metodu:

Sivas Kellesinin yapımında Akkaraman ırkının alt varyetesi olan 1,5-2 yaş civarında dişi Kangal Koyununun kellesi ile 6-12 aylık kuzuların kelleleri kullanılır. Mezbahada kesilen koyun veya kuzu kellelerinin insani tüketim amaçlı su ile ön yıkaması yapılır. Kelleler 0 °C'de 24 saat dinlendirilir. Dinlenme sürecinden sonra kellelerin derilerinin yüzülmesi için kancalara takılır. Kancalar hareket halindedir çünkü kellenin yüzüm işlemi sırasında sağa sola dönmesi gerekir. Kellenin yüzme işlemi sırasında tercihen 401 tescil sayılı Sivas Bıçağı kullanılır. Yüzme işleminde ilk olarak boyundan çeneye doğru bıçak indirilir. Ardından boyundan çeneye doğru ayrılan kısımdan el ile önce sağ tarafa sonra sol tarafa doğru deriden ayrılma işlemi yapılır ve daha sonra kellenin burnuna doğru derinin ayrılma işlemi tamamlanır.

Yüzme işlemi tamamlanan kelle, su devir daimî yapabilen gıda ile tema uygun derin kazan içine oda sıcaklığındaki suyun içine bırakılır. Kellenin kanının temizlenmesi ve aynı zamanda kıldan arınması için 24 saat suda bekletilir. 24 saat sonra kelle fırına atılmadan önce gıdayla temasa uygun bir fırça ile fırçalama işlemi yapılır. Fırça ile kellenin yüz kısmı özellikle yanakları varsa kıldan arındırılır. Daha sonra boyun kısmından nefes borusundan ve yemek borusundan uygun hortumla tazyikli insani tüketim amaçlı su ile bu kısım temizlenir. Daha sonra uygun bir tavanın içine kelleler iki sıra halinde dizilir. İlk sırasında kelle aşağıda gelecek şekilde ikinci sırasında ise kelle yukarıya bakacak şekilde dizilir. Bir tava yaklaşık 25 kelle alır. Önceden ısıtılmış olan taş fırının içinde yaklaşık 45 dakika odun yakılır ve fırının içerisindeki taşların sıcaklığının yaklaşık 250 °C'ye yükselmesi sağlanır. Daha sonra tava fırının içine bırakılır ve fırının ağızı açılmamak üzere kapatılır. Pişirilme süresi yaklaşık 16 saattir ve bu süreç içerisinde fırının ağızı açılmaz. Fırının kapağı açılırsa kelleler istenilen şekilde pişmez.

Pişme işlemi tamamlanan kelleler, servis edilmeden önce balta veya satır yardımıyla ortadan ikiye ayrılır. Kellelerin sertliği nedeniyle bu işlem özel bir ustalık gerektirir; usta tek darbeye kelleyi ikiye bölerek iç kısımların ortaya çıkmasını sağlar. Sıcak olarak tüketimi sağlanan kellenin servisi sıcak pide veya lavaş ekmeği üzerinde tüketicinin talebine göre, kemiklerinden tamamen sıyrılarak didiklenmiş et olarak ya da kelle ikiye bölünmüş halde yapılır. Tercihe göre üzerine tuz, kekik, pul biber gibi baharatlar eklenir.

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

Sivas ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen Sivas Kellesinin hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Ustalık ve üretim metodu bakımından farklılaşan Sivas Kellesinin Sivas ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Sivas Kellesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sivas Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Sivas Ticaret Borsası ile Sivas İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir, ayrıca gerek görülen durumlarda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan koyun ve kuzuların ırk ve yaş uygunluğu
- Sivas Kellesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu
- Sivas Kellesinin ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu

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

5. Siirt Pırtike Çorbası

Başvuru No	: C2024/000287
Başvuru Tarihi	: 18.10.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Pırtike Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 11 56000 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt Pırtike Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Pırtike Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Pırtike Çorbası; ıspanak, pirinç, kuru soğan, ayçiçek yağı, domates salçası, tuz, karabiber, pul biber ve su karışımına tane sumak suyu eklenerek hazırlanan ve sıcak olarak tüketilen Siirt iline özgü bir çorbadır. Pırtike ismi Arapça'da sebze çorbası anlamına gelmektedir.

Siirt Pırtike Çorbası Siirt'in tescilli coğrafi işareti Siirt Kiteli / İçli Köftesi ile birlikte tüketilen Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri olan ve genellikle kışın tüketilen bir çorbadır.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Siirt Pırtike Çorbasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 6 kişilik Siirt Pırtike Çorbası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg ıspanak
- 50 g pirinç
- 50 ml ayçiçek yağı
- 200-250 g kuru soğan
- 250 g tane sumak
- 50 g domates salçası
- 15 g tuz
- 5 g karabiber
- 5 g pul biber
- 1 l su

Hazırlanışı:

Kırmızı rengi ve ekşi tadını suya bırakması amacıyla tane sumak 300 ml ılık suda 30 dk. bekletilir. Ispanaklar karbonatlı ve sirkeli sudan geçirilerek temizlenip ortalama 1,5 cm kalınlığında doğranır. Soğanlar küp şeklinde doğranıp sıvı yağla beraber pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından domates salçası eklenerek 1-2 dk. daha kavurma işlemine devam edilir. Ispanak, pirinç, tuz ve baharatlar tencereye eklenir ve ıspanaklar suyunu salana kadar kavrulur. Hazırlanan karışımın üzerine 1 litre kaynar su eklenip 10 dk. kaynatılır. Islatılan tane sumağın posası süzgeçten geçirilip çorbanın içerisine ilave edilip 20 dk. daha pişirme işlemine devam edilir. Hazır olan Siirt Pırtike Çorbasının servisi 15 dk. dinlendirildikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Siirt Pırtike Çorbasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siirt Pırtike Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinasyonunda Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden 1 uzman, Siirt Ticaret ve Sanayi Odasından 1 uzman ile Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 uzman olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk.
- Siirt Pırtike Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. 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. Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.07.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1783
Tescil Tarihi	: 27.10.2025
Başvuru No	: C2024/000184
Başvuru Tarihi	: 09.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane kabağı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nuribey Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fatih Mah. Adnan Menderes Blv. No: 10 Nuribey AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Nuribey kasabası
Kullanım Biçimi	: Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı; *Cucurbitaceae* familyası, *Cucurbita* cinsi ve *maxima* varyetesiine ait kışlık kestane kabağı sınıfı içinde yer alan ve Afyonkarahisar ili Nuribey kasabasında sınırları içerisindeki sulak tarım arazilerinde yetiştirilir.

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı; kısmen tatlı, iç kısmı turuncu renk ve tonlarında, orta sert yapıda kestane kabağıdır. Meyve yuvarlak - hafif basık biçimli, dilimlerinin yuvaları oldukça belirgindir. Orta sertlikteki dış kabuğu açık mor renkte olup, dilim yuvalarının belirginliğinden dolayı mor mozaik olarak adlandırılır.

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı iç kısmının et oranı yüksek olup, kabuk kalınlığının olgunlaşma süreci sonrasında oldukça incedir ve kolay soyulur. Sapı kalındır. Kesildikten sonra kavun kokusunu andıran aromatik bir kokuya sahiptir. Kabak içerisinde hasat zamanında su bulunur ve bu su kabağı besleyerek dayanıklılığını artırır.

Nuribey kasabasının; organik, mineral maddelerce zengin ve gevşek, geçirgen, derin, tınlı, killi / killi-kumlu ve nemli toprak yapısına sahip olması, ürünün 50 kilograma kadar olgunlaşarak hasat edilebilmesine olanak sağlar. Coğrafi sınırın iklim özellikleri, gece ve gündüz sıcaklık farkı ürünün istenilen hasat olgunluğuna ulaşmasındaki ideal güneşlenme olanakları oluşturur. Bu durum Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının ihtiyaç duyduğu elverişli ortamı oluşturduğundan verimini olumlu yönde etkiler.

Üretim sürecinde toprağa önce patates ekimi yapılır akabinde aynı tarlada patatesin filizi topraktan baş çıkardığı zaman (yaklaşık 8 cm - 10 cm civarına eriştiğinde ortalama 45 günde) kabak tohumu tarlaya atılarak ekim yapılır.

Tablo 1. Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının morfolojik özellikleri

Bitki Boyu	En az: 80 cm En çok: 120 cm
Bitki Uzunluğu	En az: 6 m En çok: 12 m
Ağırlığı	En az: 8 kg En çok: 50 kg
Sap Genişlik ve Sülük Dallar	Açık - koyu gelişmiş

Sap Kalınlığı Çapı	15 - 20 cm arasındadır
Meyve Görünümü	Enine geniş elips biçimli
Olgun Meyve Kabuk Renk Tonu	Yeşil - Morumsu
Meyve Eti Rengi	Turuncu
Meyve Eti Kalınlığı	En az: 8 cm En çok: 15 cm
Meyve Uzunluğu ve Çapı	Kısa, geniş ve ovalimsi
Olgun Meyve Çapı	30 - 60 cm
Olgun Meyve Yüksekliği	30 - 50 cm
Olgun Meyvedeki Çekirdek Ağırlığı	80 - 150 gram
Olgun Meyvedeki Sap Çukuru Derinliği	5 - 10 cm
Kabuk Kalınlığı	Olgunlaşmamış: 1,5 - 2 cm Olgunlaşmış: 3 - 5 mm
Kuru Madde Oranı	% 10 - % 12
Dekara Bitki Sayısı	200 - 250 adet bitki
Her Bitkide Meyve Sayısı	2 - 4 adet
Dekar Başına Verimlilik	3,000 - 4,500 kg arası
Çiçek Uzunluğu	15 - 20 cm
Dilim Sayısı	8 - 14 dilimli
Dilim Derinliği	1 - 5 cm
Dilim Kalınlığı	8 - 13 cm

Tablo 2. Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Minimum	Maksimum
Glikoz- Toplam Şeker ve Karbonhidrat Profili (%)	2,42	2,98
Kalsiyum (Ca) ICP-MS (mg/kg)	171	219
Magnezyum (Mg) ICP-MS (mg/kg)	178	196
Potasyum (K) ICP-MS (mg/kg)	4271	4931
Çözünür Katı Madde Miktarı (Briks) (%)	7,92	8,28
Demir (Fe) ICP-MS (mg/kg)	5,4	6,18
Nem (Azeotropik Destilasyon) (%)	89,58	90,88
Toplam Şeker ve Karbonhidrat Profili (%)	2,42	2,98
Tuz (%)	0,049	0,051

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi olan Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının Afyonkarahisar ili Nuribey kasabasının tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının ekim zamanı nisan sonu-mayıs ayı başı olup, dekar atılacak tohum miktarı 200-250 g'dır. Ekim işleminden sonra 60-70 günde çiçeklenme gerçekleşir. İlk çiçekten sonra 140-150 gün sonra ilk olgunluğa ulaşan ürün ekim -kasım ayları arasında hasat edilir. Elde edilen ürünlerden ortaya çıkan çekirdeklerden uygun olanları seçilerek tohumluk kullanılır.

Toprak Hazırlığı

Toprak hazırlığı yapılırken aynı tarlada birlikte ürün yetiştirildiği için ilk aşamada patates ürünü ekimi yapılır.

Ekim yapılacak tarla sonbaharda pullukla derin olarak sürülür. Tarlanın durumuna göre ilkbaharda ikinci sürüm yapılabilir. Ekimden önce tarlanın ot durumuna göre diskaro ve kazayağı ile işlenmesi gerekir. Toprağın havalanması bakımından bir iki gün beklenmeli daha sonra tırmık çekilerek tarla düzenlenir ve tohum yatakları hazır hale getirilir.

Gübreleme

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı ekilecek tarlaya sonbaharda dekara 3-5 ton hesabıyla iyi vasıflı yanmış ahır gübresi düzgün bir şekilde yayılır. Temel gübreleme ilkbaharda ekimden birkaç gün önce 50 kg/da hesabıyla kompoze gübrelere biri ile yapılır. Üst gübreleme ikinci çapadan önce 10 kg/da hesabıyla amonyum nitrat veya üre gübrelere biri ile sıralı şekilde serpmeye uygulanır.

Ekim Zamanı

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı soğuktan olumsuz etkilenir, sıcaklık sıfırın altında 2-3 °C'lere düştüğünde bitki ölmeye başlar.

Kabak tohumlarının normal bir çimlenme gösterebilmesi için toprak sıcaklığı en az 11 °C olduğunda ekim işlemlerinin yapılması uygun olur. Bu nedenle tohumlar ilkbaharda don tehlikesi kalktıktan sonra ekilmelidir. İklim şartlarından dolayı en uygun ekim zamanı, yılın nisan ayı sonu ile mayıs ayı başına kadar olan periyotta yapılmalıdır.

Bitki Sıklığı

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı ekimi sıraya düz şekilde sıralı yapılır. Sıralı dikim de dekarda 115-167 bitki bulunacak şekilde ve 3,5m x 2,5m, 3m x 2m sıra arası ve sıra üzeri mesafelerinde açılır. Her sıraya kalıcı çift tohum bulunacak şekilde dekara 170-200 g tohum atılır.

Ekim ve Derinliği

Ekim tavlı toprağa yapılır. Ekim derinliği 4-5 cm kadardır.

Sulama

Sulama sıklığı haftada en az bir defa olacak şekilde planlanmalıdır.

Hasat

Ekim-kasım aylarında hasat yapılır. Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı hasadında bitkilerin tamamen kuruyup meyvelerin ortaya çıkması beklenir. Kabak tamamen olgunlaştıktan sonra soğuklar başlamadan hasat edilerek ambarlara taşınır. Kabak aromasını aldığı anda (sap kalınlaşır ve sertleşir) yapraklar temizlenir. Kabak kesmeden sapında 20 gün olgunlaşmaya bırakılır. Kabağın alt kısımlarının güneş ışığı alması için depolara girmeden 15 gün daha çevrilerek günleme (güneşlemeye) bırakılır. Taşırken bere oluşmaması için römork vb. araçların iç yüzeyine koruyucu malzeme (halı benzeri materyal) serilerek kestane kabağı koruma altına alınır.

Saklama

Kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Sıcaklığın 10 °C'nin altında kalması ve nemin %60-70 civarında olması halinde havalanabilir bir ortamda üç sıra halinde dizilmiş kabaklar 5-7 ay arası ile muhafaza edilebilirler.

Piyasaya Arz

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı dökme ve/veya bütün olarak ayrıca doğranmış ya da dilimlenmiş, kabuklu/kabukları soyulmuş şekilde piyasaya arz edilir.

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

Afyonkarahisar ili Nuribey kasabasında köklü bir geçmişi olan Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı, bölgenin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Nuribey Belediyesi koordinatörlüğünde; Nuribey Belediyesinden, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Afyonkarahisar Ziraat Odasından alanında uzman kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim merci, Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının tohumunun önceki mahsullerden elde edilen tohum olmasını, toprak hazırlığını, sulama, hasat ve depolama koşullarının uygunluğunu ve Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu 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.

2. Karacalar Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.10.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1784
Tescil Tarihi	: 30.10.2025
Başvuru No	: C2022/000184
Başvuru Tarihi	: 12.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karacalar Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Emirdağ Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. 5006 Sok. No: 10 Emirdağ AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Emirdağ ilçesi Karacalar Köyü
Kullanım Biçimi	: Karacalar Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karacalar Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emirdağ ilçesinin Karacalar köyünde yetişen Karacalar Üzümü; sofralık üzüm olup Gelin Parmağı çeşidi üzümlerden elde edilir. Salkım şekli konik ve salkım yapısı dolgun, ortalama salkım ağırlığı en az 210 gram olan Karacalar Üzümü, bordomsu siyah renkte, ince kabuklu ve kabuğu puslu yapıda, 3 ila 4 çekirdekli, en az 1,9 gram ağırlığında sert ve sulu tanelidir. Coğrafi sınırın ekolojik durumu, karasal iklimin karakteristik özellikleri, yaklaşık 1095 metrelik rakımı, kumlu, tınlı ve kahverengi toprak yapısının etkisi ile uzun süre tazeliğini koruyabilen Karacalar Üzümü, çok geç olgunlaşan bir üzüm çeşidi olup kendine has, ekşi olmayan bir tada sahiptir.

Tablo 1: Karacalar Üzümünün bazı karakteristik özellikleri

Özellik	Değer
Olgunlaşma	Çok Geç
Salkım Şekli	Konik Salkım
Salkım İriliği	Orta
Salkım Sıklığı	Dolgun
Tane Rengi	Bordomsu Siyah
Tane İriliği	Orta
Tane Şekli	Deve Gözü
Çekirdek Sayısı	3 ila 4
Kabuk Yapısı	İnce ve Puslu

Tablo 2: Karacalar Üzümünün fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	En Az	En Çok
Suda Çözünür Kuru Madde (%)	16,01	16,72
Toplam Kuru Madde (%)	20,89	21,51
Titrayon Asitliği (Tartarik Asit Cinsinden %)	3,97	4,31
pH	2,82	3,01
Şıra Oranı (Tanede g)	1,55	1,75
Tane Boyu (mm)	13,90	19,63
Tane Eni (mm)	10,98	16,64
Tane Ağırlığı (g)	1,93	4,48
Salkım Ağırlığı (g)	210	450
Salkım Eni (cm)	3,08	6

Salkım Boyu (cm)	8,01	13,07
------------------	------	-------

Karacalar Üzüümü, coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir ve yörenin kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı ve Toprak İşleme

Fidanların dikimi için kış sonu ve bahar aylarında bağlık alana yaklaşık 40 cm toprak işleme yapılır. Böylece toprak havalandırılmış, toprak sıcaklığı düzenlenmesi yapılmış ve hava su dengesi sağlanmış olur. Yaklaşık 30 cm boyundaki fidanlar 25-30 cm derinliğe dikilir. Her fidan arası yaklaşık 4 m boşluk bırakılır. Yaz döneminde 10 ila 15 cm derinliğinde yüzlek toprak işleme yapılır. Toprağın kaymak tabakası kırılarak havalanması sağlanır ve yabancı otlar bağlık alandan uzaklaştırılır. Sonbahar ve kış aylarında ise toprak kesekli olarak bırakılır ve yabancı ot görülür ise toprak işleme gerçekleştirilir.

Terbiye Sistemleri ve Budama

Coğrafi alanda geleneksel ve telli terbiye sistemleri kullanılır. Budama yıllık periyotta kış budaması ve bahar budaması olarak kısa (kordon) budama şeklinde yapılır. Budama ile omca üzerinde dengeli dağılım sağlanır.

Sulama

Karacalar Üzüümü omcaların dikilmesinden sonra verilen can suyu haricinde susuz yetiştirilir. Yetiştiriciliğinde sulama işlemine ihtiyaç duyulmaz.

Gübreleme

Genç ve normal verime yatmış bağ ayrımıyla bağa özgün toprak yapısı ve verim niteliğine göre organik ve kimyevi gübreleme yapılır.

Hastalıklara Karşı Mücadele

Bağda oluşması muhtemel hastalıklara karşı Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından belirlenen şekliyle ilaçlama yapılır.

Hasat

Sofralık üzüm olan Karacalar Üzüümü yaklaşık olarak birer hafta arayla gün batımlarında hasat edilir. Olgunluk indeksini ve fiziksel niteliklerini tamamlayan üzümlerin hasadına yıllık iklim değişkenlik duruma da bağlı olarak eylül-ekim aylarından başlanarak aralık ayına kadar devam edilir. Hasat edilecek üzümler kabuğu etrafındaki pulsu tabakanın silinmemesine özen gösterilerek keskin bir aparatla veya makas ile kesilir. Bir dönümden yaklaşık olarak 3 - 3,5 ton ürün alınabilir.

Ayıklama ve Tüketime Hazır Hale Getirme

Hasat edilen üzümlerin dayanıklılık ömrünü korumak için ezilmiş ve çürümüş, zedelenmiş taneler ve salkımlar diğerlerinden ayrıştırılarak ayıklanır. Tüketicilere ulaştırılmak için tercih edilen paket veya kutulara sapsımları yukarıya gelecek şekilde yerleştirilir.

İstifleme ve Nakliye

Üzümlerin taşıma sırasında birbirlerini ezmesini ve sallanmasını engelleyecek uygun istifleme yöntemleri kullanılır. Ortam sıcaklığında taşıma araçlarıyla nakliye edilir.

Muhafaza Etme

Taze olarak tüketilen Karacalar Üzüümü ortam sıcaklığında yaklaşık 1 hafta kadar dayanıklılığını korur. 4-6 hafta arası depolama için 3-6 °C sıcaklık, %85-90 nisbi nem tertibatına uygun alanlarında saklanabilir.

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

Karacalar Üzümlü köklü geçmişe sahip olup coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karacalar Üzümlünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Emirdağ Belediyesi koordinatörlüğünde, Emirdağ Zabıta Müdürlüğü, Emirdağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Emirdağ Ziraat Odası Başkanlığından konuda uzman birer üye olmak üzere 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; şikâyet üzerine veya gerekli görülmesi halleri dışında periyodik olarak yılda en az bir defa gerçekleştirilir.

Denetim mercii, yetiştirilme şekli, hasat zamanı ve şekli, tüketime hazır hale getirme, istifleme, nakliye ve muhafaza koşulları, ürünün karakteristik özellikleri ve Karacalar Üzümlü ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanım hususlarını kontrol ederek denetimleri gerçekleştirir. Denetim ekibinin ihtiyaç duyması halinde fiziksel ve kimyasal analiz sonuçları ile doğrulama yapılabilir.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımları

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Hasenik Pekmezi

165 sayılı ve 15.01.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/000342 numaralı Hasenik Pekmezi ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“ Tablo: Hasenik Pekmezinin Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Çözünür Kuru madde (Briks) %, (en az)	69
pH (en az - en çok)	5,2 - 6,0
HMF (hidroksimetilfurfural) (en çok, mg/kg)	75
Toplam Kül (en çok,%)	2,5
Toplam Fenolik Madde (en az, mg/kg)	4,0
Sakaroz (En çok, %)	1
Fruktoz/Glukoz oranı (en az - en çok)	0,9 - 1,1
Organik asit oranı (en az, Tartarik / Malik asit)	1,0
Antioksidan aktivite-DPPH (en az, µm troloks/g)	3,0

ifadesi eklenmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Hasenik Pekmezi

Başvuru No : C2021/000342
Başvuru Tarihi : 15.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Hasenik Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu : Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği
Başvuru Yapanın Adresi : Bağlar Mah. İzollu Bozan Bey Cad. No: 18/1 Hilvan ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır : Şanlıurfa ili Hilvan ilçesi Ovacık Köyü
Kullanım Biçimi : Hasenik Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hasenik Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. İsteğe bağlı olarak aşağıda yer alan “Hasenik Pekmezi” logosu da kullanılabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hasenik Pekmezi; tane şekli oval, rengi sarı-yeşil, ince kabuklu, sulu ve tatlı yerel üzümünden geleneksel yöntem ile üretilen pekmezdır. Açık-koyu kahverenginde ve kıvamlı akıcı yapıdadır.

Hasenik, Ovacık Köyünün eski adıdır.

Hasenik Pekmezinin coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hasenik Pekmezi, coğrafi sınırdaki yetiştirilen ve şıralık olarak bilinen yerel Azezi üzümünden üretilir.

Eylül-ekim aylarında Azezi üzümünün olgunlaşmasıyla birlikte bağ bozumu gerçekleştirilir.

Azezi üzüm şırası gıda ile teması uygun geniş bakır kazana konulup ekşiliğinin ve asidinin giderilmesi için 100 lt şıraya ortalama 1,5 kg pekmez toprağı eklenip kaynatılır. Pekmez toprağının temel bileşeni ($\text{CaCO}_3 + \text{Ca}(\text{HCO}_3)_2 + \text{MgCO}_3$ karbonat karışımı) %78 oranında kireçtaşıdır. Killi-kireçtaşı veya beyaz toprak olarak adlandırılan bu pekmez toprağı beyaz-sarı renkli, bazik özelliklidir. Şıranın içerisindeki tortular dibe çöker. Kaynama sırasında oluşan köpükler kepçe ile alınır. Ateşten alınan üzüm şırası bir gün bekletilip süzülür ve büyük bakır kazanlarda koyu kıvama gelene kadar yaklaşık 3-5 saat kaynatılır.

Tablo: Hasenik Pekmezinin Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Çözünür Kuru madde (Briks) %, (en az)	69
pH (en az - en çok)	5,2 - 6,0
HMF (hidroksimetilfurfural) (en çok, mg/kg)	75
Toplam Kül (en çok, %)	2,5
Toplam Fenolik Madde (en az, mg/kg)	4,0
Sakaroz (En çok, %)	1
Fruktoz/Glukoz oranı (en az - en çok)	0,9 - 1,1
Organik asit oranı (en az, Tartarik / Malik asit)	1,0
Antioksidan aktivite-DPPH (en az, µm troluks/g)	3,0

Hasenik Pekmezi cam şişe veya kavanozlara koyularak, karanlık serin yerde depolanarak en az bir yıl muhafaza edilebilir.

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

Hasenik Pekmezinin coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırdaki yetiştirilen Azezi üzümünden pekmez üretimi yapılır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği koordinatörlüğünde ve Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği ile Hilvan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılır.

Denetim mercii tarafından; Azezi üzümünün kullanılması, üretim metoduna uygunluk, Hasenik Pekmezi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Bölüm

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

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

1. Zivania / Zivaniya

485 tescil sayılı Zivania / Zivaniya ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

“Uçar asit (asetik asit cinsinden) 1.1 g/hl mA”

ifadesi,

“Uçar asit (asetik asit cinsinden) 220 mg/hl mA”

şeklinde değiştirilmiştir.