TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **233**

Yayım Tarihi

16.11.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303

Santral 0312 303 10 00

TURKPATENT
turkpatentt
TURKPATENT
turkpatent
TURKPATENTMARKAKURUMU

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.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları Kanunun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişilerin üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirmeleri gerekmektedir.

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 233. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi 4

2.Bölüm 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı 7

3.Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı 21

4.Bölüm 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı 35

1. Bölüm
Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 233. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000143	Bilecik Bej Mermeri	7
2.	C2025/000070	Hacılar Dokuması	12
3.	C2025/000267	Antalya Şilofta Tatlısı	14
4.	C2025/000470	Aceto Balsamico di Modena	16

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Başvuru Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1913	Antakya Kahvesi	21
2.	1914	Yayladağı Şenköy Helvası	23
3.	1915	Antalya Sürahisi	25
4.	1916	Çubuk Yazma Çöreği	29
5.	1917	Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası	31
6.	1918	Hatay Semirsek Böreği	33

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	59	Pervari Balı	35
2.	133	Hellim / Halloumi	36
3.	703	Rize Pepeçurası	39
4.	1599	Rize Etli Karalahana Sarması	40

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

2. Bölüm
6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

1. Bilecik Bej Mermeri

Başvuru No : C2024/000143
Başvuru Tarihi : 06.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı : Bilecik Bej Mermeri
Ürün / Ürün Grubu : Mermer / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Hürriyet 1. OSB Mah. Gazi Bulvarı No:2 Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır : Bilecik ili
Kullanım Biçimi : Bilecik Bej Mermeri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Bej Mermeri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Bej Mermeri; doğal taş sektöründe yer alan Bilecik ilinden çıkarılan bir kireçtaşı türüdür. Bilecik Bej Mermeri, üst jura-alt kretase dönemine ait Bilecik kireçtaşı formasyonunda oluşmuş olup, karakteristik olarak bej renk tonlarına sahiptir. Çoğunlukla kripto-mikro kristalin yapıya sahip kalsit mineralleri içerir. Mikritik yapıda bulunan fosil kavkıları ve intraklast bileşenleri de mermerin içyapısında belirgin şekilde yer almakta, bu bileşenler mermerin dokusuna derinlik katar. Doğal özellikleri ve estetik görünümüyle inşaat, dekorasyon ve mimari projelerde yaygın olarak tercih edilir.

Bilecik Bej Mermerinde baskın mineral kalsit ($CaCO_3$) olup, bu mineralin yanı sıra eser miktarda magnezyum karbonat ($MgCO_3$), silisyum oksit (SiO_2), demir oksit (Fe_2O_3), feldspat ve mika mineralleri de bulunur. Bu minerallerin varlığı, mermerin fiziksel dayanıklılığını artırırken cilalanabilir yüzey elde edilmesine olanak sağlar. Özellikle kalsit oranının yüksek olması homojen yapısını ve pürüzsüz yüzey dokusunu sağlar. Ayrıca magnezyum karbonat ve silisyum oksit içeriği mermerin sertliğini ve aşınma direncini desteklerken, düşük gözenekliliği de su emme kapasitesini minimize eder.

Bilecik Bej Mermeri; doğal olarak bej tonlarıyla dikkat çeken bir kireçtaşıdır. Bu bej tonları, bölgenin jeolojik ve çevresel özelliklerine bağlı olarak gri ve pembemsi renklere doğru çeşitlenebilir. Mermerin katmanları arasında gözlenen renk çeşitliliği ve dokusal özellikler, taşın oluşum sürecinde çevresel faktörlerin ve komşu kayaçlarla olan etkileşimlerin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Bu durum, Bilecik Bej Mermerine farklılık kazandırır. Özellikle masif ve orta kalınlıkta katmanlardan oluşan yapısı, mermerin homojen olmayan yüzey dokularına ve desenlerine sahip olmasına olanak sağlayarak dekoratif amaçlarla kullanılmasını sağlar. Bilecik Bej Mermerinin renk ve doku açısından sunduğu çeşitlilik mimari ve iç mekan dekorasyonunda kullanılmasını sağlar.

Bilecik Bej Mermeri yapı ve görünüş özelliklerine göre 6 sınıfa ayrılır.

1- Beji Tonları: Açık bej ve koyu bej bir zemin üzerinde, bazen minik veya iri fosilli, bazen ince damarlı bir mermerdir. Ancak krem, bej ve pembemsi olarak bilinen geniş bir renk çeşitliliğini oluşturan ana yapının genel adıdır.
2- Beji Krem Tonlar: Açık koyu krem dalgalanmaların iç içe girdiği, bir mermer çeşididir. Çok açık, krem bir zemin üzerinde seyrek ve kılcal boyutta, koyu bej damarlar ile desenlenmiş ve fosilli özellikte de olabilir. Açık krem bir zemin üzerinde, birbirini kesen, yoğun, ince kızılımsı kahve damarlıdır
3- Söğüt Koyu Bejleri: Koyu bej renkli, çok ince, bakır renkli damarlıdır. İçinde beyaz hareler ve koyu kahve noktalar bulunur.
4- Kalsit Desenli Bejler: Açık bej bir zemin, tektonik kırıklarından oluşan çatlakların kahverengi-sarımsı kalsitli akışkanlarla doldurularak, çizgili desenler oluşturduğu bir mermer grubudur.

5- Rozalya Desenli Bejler: Pembemsi, bejimsi zemin üzerinde, bakır rengi veya kırmızı damarları ile karakteristik bej mermer türüdür. Bu mermerin temel özelliği, güçlü ve iyi tanımlanmış kırmızı damarın bol miktarda bulunmasıdır. Bu damar oldukça düzensizdir.
6- Renkli Zeminli Bejler: Pembemsi bir zemin, beyaz, kırmızı, kahverenkli kalsit dolgulu, yer yer ince damarlı bir mermerdir. Kısmen noktasal fosilli bir zemin, altın sarısı ve mat beyaz ince damarlı desene kızıl kahve ve beyaz kalsit dolgularıyla, onikleşmiş yapıları da mevcuttur.

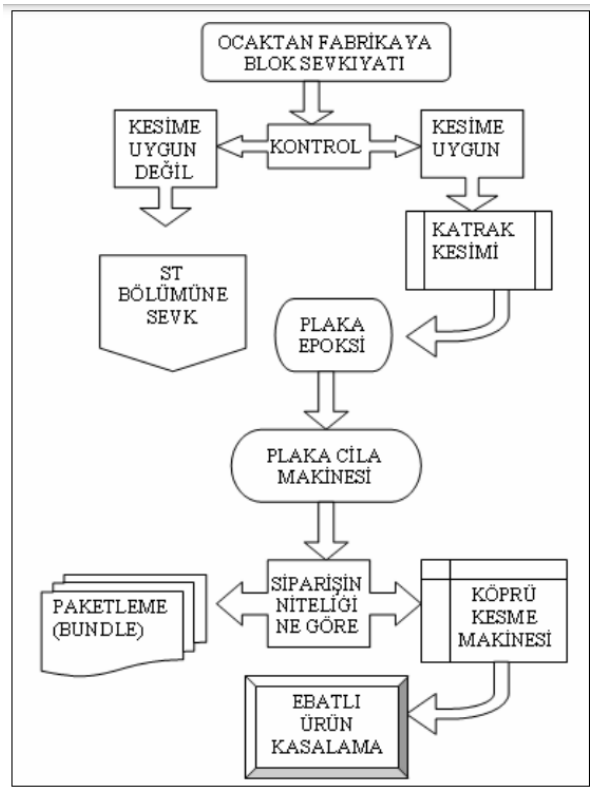
Bilecik Bej Mermerinin fiziksel özellikleri:Bilecik Bej Mermeri A1 sınıfı yanmaz bir malzeme olup yangın güvenliği gerektiren iç ve dış mekan uygulamalarında kullanılır. Mohs sertlik ölçeğinde 3-4 arasında bir sertlik değerine sahiptir. Gerçek yoğunluğu 2,71-2,75 g/cm3, kuru ve doygun birim hacim ağırlığı 2,635-2,705 g/cm3 arasındadır. Atmosfer basıncında ve hacimce su emme oranlarının düşük olması nemli ve dış ortam koşullarında kullanılması ideal bir yapıya sahip olduğunu gösterir. Gözenekliliğinin düşük olması, yoğun ve sağlam bir yapıya sahip olduğunu gösterir. Görünür porozite değeri %0,104-%0,553 olup toplam porozite değeri %0,74-%1,19 arasındadır. Doluluk oranının yüksek olması (%98,81-%99,71) mermerin sıkı bir yapıya sahip olduğuna işaret eder ve su emme oranının düşük olmasını sağlar. Bu özellikler dış cephe kaplamalarında dayanıklılığı artırır. 0,94 - 0,18 $g/m^2s^{0,5}$ kılcal etki ile su emme katsayısı değeri, mermerin suyu kılcal yollarla emme eğiliminin düşük olduğunu gösterir. Bu da mermerin nemli koşullarda daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

Bilecik Bej Mermerinin mekanik özelliklerine bakıldığında tek eksenli sıkışma dayanımı kuru koşullarda 92,19-144,61 MPa doygun koşullarda ise 88,67-139,54 MPa arasında değişir. Bu yüksek değerler mermerin basınç altında çatlama veya kırılma riski olmadan kullanılabileceğini gösterir. Donma-çözülme etkisinde, yoğun yük altında ve sabit moment altında mermerin eğilme dayanımı yüksektir. Bu, mermerin soğuk iklim koşullarına, ağırlık altında bükülme veya eğilmelere karşı dayanıklı olduğunu gösterir. Basınç Dayanımı, 123,43 - 153,09 Kg/cm^2 arasında değişir. Bu, mermerin ağır yükler altında çatlamadan veya kırılmadan dayanabileceğini gösterir. 6560 - 6570 m/s hızındaki P-dalga değeri ise, mermerin ses ve titreşim geçişine dirençli olduğunu gösterir.

Üretim Metodu:

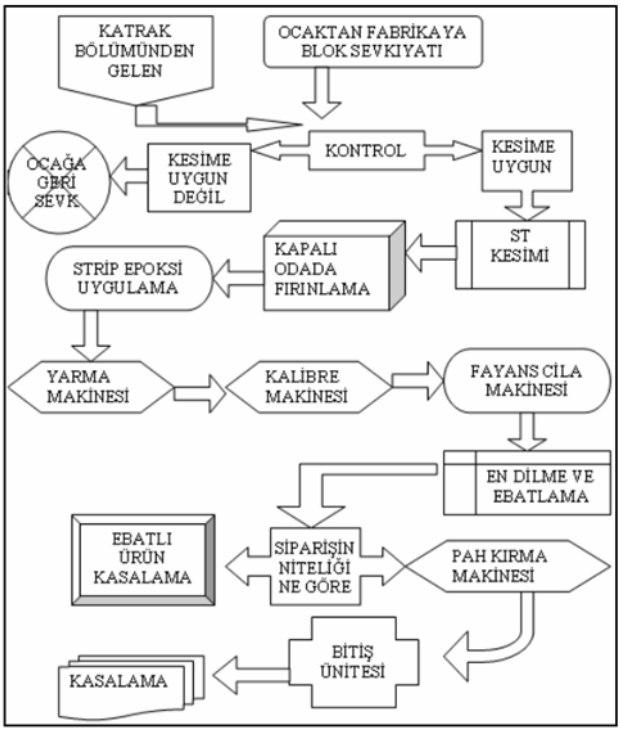
Bilecik Bej Mermerinin üretim aşamalara aşağıdaki gibidir:

1. Madencilik ve Ocak Çalışmaları: İlk olarak, mermerin çıkarılması için madencilik faaliyetleri gerçekleştirilir. Bu adım, yeraltı veya açık ocak madenciliği yöntemleriyle yapılır. Mermer blokları, ocaklardan büyük kayalar halinde çıkarılır.
2. Kesim ve Ayrıştırma: Çıkarılan bloklar daha küçük parçalara kesilir. Bu kesme işlemi genellikle büyük testere makineleri veya tel testere kesicileri kullanılarak yapılır. Bloklar, istenilen boyutlara ve kalınlıklara uygun olarak kesilir.
3. Yüzey Düzeltme ve İşleme: Blokların yüzeylerinin düzeltilmesi ve işlenmesi için çeşitli yöntemler kullanılır. Bu işlem, blokların pürüzsüz bir yüzeye sahip olmasını sağlar. Genellikle özel makineler ve ekipmanlar kullanılarak yapılan işlemler arasında parlatma, taşlama ve cilalama bulunur.
   – Katrak Hattı Üretim Süreçleri: Ocaktan fabrika sahasına gelen bloklar stok sahasında yıkanarak teknik personel tarafından katrakta kesime uygunluğu kontrol edilir. Uygun bulunmayan bloklar kesilmek üzere ayrı yerde stoklanırken uygun bulunan bloklar yön tayininin ardından katrak makinesine yerleştirilir. Bej mermerde 12-18 cm/dk hızla kesim yapan bu makineden çıkan 2 cm veya 3 cm ham plakalar plaka epoksi ünitesinde uygulamaya alınır. Epoksi işlemi biten plakalar bir sonraki günün sipariş kriterine bağlı olarak plaka cila makinesine beslenerek cila, honlama veya patinato işlemlerinden birinden geçer. Arzu edilen yüzey niteliğine kavuşmuş plakalar siparişin niteliğine göre ya plaka grupları halinde ahşap malzeme kullanılarak ambalajlanır (bundle) veya köprü kesme makinesine sevk edilir. Köprü kesme makinesinde çeşitli ölçülere kesilen plakalar kontrol ve diğer işlemler için bitiş ünitesine gönderilir. Burada gerekli tamiratlar ve kalite kontrolleri yapılan ürünler seleksiyonlarına ayrılarak kasalanır ve sevkiyata uygun hale gelir.



Şekil 1. Katrak Üretim Hattı Akış Şeması

– Fayans Hattı Üretim Süreçleri: Ocaktan fabrika sahasına gelen bloklar stok sahasında yıkanarak teknik personel tarafından ST makinesinde kesime uygunluğu kontrol edilir. Katrakta kesime uygun olmayan bloklar dâhil tüm blok ve molozlar ST'lerde kesilebilir, ancak burada sadece uygun olmayan renklere sahip olanlar veya çatlak sistemlerinden dolayı verim alınamayacak olanlar ayrılarak kırılmak üzere ocağa geri gönderilir. ST'lere yerleştirilen blok ve molozlar alınacak nihai ölçülere istinaden çeşitli yarı mamuller halinde kesilir. İstenilen ölçülere göre kesilen yarı mamuller strip olarak adlandırılır ve bu stripler nemsizleştirme işlemi için kapalı oda fırınlarda bekletilir. Daha sonra strip epoksi uygulama hattında gerekli kimyasal işlemden geçerek beklemeye bırakılan striplerin ertesi gün diğer yüzlerine de aynı kimyasal işlem uygulanır, böylece striplerin her iki yüzeyi de sağlamlaştırma prosesinden geçmiş olur. Tamamen kürlenen bu stripler hat başındaki ilk makine olan yatay yarma makinesine beslenir. Yarma makinesinde ortadan ikiye yarılan striplerin yarma izleri bir sonraki kalibrasyon makinesinde kaybedilerek tüm malzemeler standart kalınlığa getirilir. Kalibrasyon makinesinden çıkan malzemelerin işlem görecek olan diğer yüzleri çevrilerek fayans cila makinesine girer. Bu makinenin ilk üç kafasında bulunan kalibreler taşın yüzeyindeki fazla epoksiyi kaldırmaya yararken takip eden kafalar ile mermere istenilen yüzey işlemi (cila, honlama, patinato) kazandırılır. Yüzey işlemi bitmiş, standart kalınlığı yakalamış bu malzeme trimming (en dilme) ve ebatlama makinesinden geçerek nihai ölçülere indirgenir. Buraya kadar tüm malzemeler aynı yolu izlerler. İstenilen ölçülerdeki fayanslar pah kırma makinesine girerler ve pahlanmış olarak bitiş ünitesine sevk edilirler.



Şekil 2. Fayans Üretim Hattı Şeması

- Plaka Epoksi Uygulama: Üretilmekte olan Bilecik Bej Mermerinin karakteristik özelliği olan kılcal çatlakların kimyasal bir malzeme ile sağlamlaştırılması işleminin yapıldığı birimdir. Kimyasal malzeme olarak "EPOXY" isimli malzeme kullanılır. Bu malzeme ¼ oranında karıştırılarak malzeme üzerine uygulanır ve çatlak boyunca yerleştikten 8 ila 24 saat sonra sertleşerek mukavemeti sağlar.
  - Ham plakalar düz bir zemin üzerine yatırılır.
  - Plakalar LPG tüketen hamlaçlar ile ısıtılarak yüzey ve çatlak sularından arındırılırlar.
  - Yüzey sıcaklığı 40 dereceye ulaşan plaka üzerine hacimce ¼ oranında karışım sağlayan dozaj pompası vasıtası ile homojen epoksi malzemesi tatbik edilir.
  - Yüzeye dökülen epoksi spatulalar yardımıyla tüm plaka yüzeyine yayılarak çatlakların içerisine nüfus etmesi sağlanır.
  - Uygulama işlemi biten plakanın üzerine naylon örtülerek yeni ham bir plaka aynı işlemler için yatırılır.
  - 6 ile 8 saat arasında fabrika ortamında bekleyen plakalar vakumerler yardımıyla kaldırılarak arka yüzleri çevrilir ve tekrar sağlamlaştırma işlemi için yatırılır.
  - Arka yüze ön yüzden farklı olarak cam ipliğinden dokunmuş fiber file koyulur ve bu file üzerinden epoksi yapılır. Böylece, filenin mermer plaka yüzeyine epoksi yardımıyla yapışması (laminasyon) sağlanarak mukavim bir arka yüzey desteği elde edilir.
  - Kürlenmeye bırakılan plakalar ertesi gün yüzey işlemi için plaka cila makinesinin robot besleme vagonunda istiflenir.

4. Ambalajlama ve Sevkiyat: Hazırlanan bloklar, müşterilere veya satıcılara gönderilmek üzere ambalajlanır. Bu, blokların taşınması sırasında hasar görmesini önlemek için yapılan bir adımdır. Bloklar genellikle ahşap paletlere yerleştirilir ve uygun şekilde sarılır veya paketlenir. Her adımda titizlikle çalışılarak, istenilen özelliklere sahip mermer blokları elde edilir. Bu süreç, mermer endüstrisinde önemli bir yer tutar ve doğal taşın değerli bir ürün haline gelmesini sağlar.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansından, Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ve Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Bilecik Bej Mermeri üretiminde kullanılan toprağın uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Bilecik Bej Mermeri ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca denetim mercii tarafından ihtiyaç duyulması halinde ürünün fiziksel, kimyasal ve mekanik özellikleri denetlenebilir.

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. Hacılar Dokuması

Başvuru No : C2025/000070
Başvuru Tarihi : 05.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı : Hacılar Dokuması
Ürün / Ürün Grubu : Kumaş / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Hacılar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Yeni Mah. Sanayi Cad. A Blok 1 Hacılar KAYSER
Coğrafi Sınır : Kayseri ili Hacılar ilçesi
Kullanım Biçimi : Hacılar Dokuması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Hacılar Dokuması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hacılar Dokuması; pamuk ipliklerle bezayağı örgü tekniğinde dokunan, düz veya kareli desen yapısına sahip geleneksel bir dokuma kumaştır. Ürün, Kayseri'nin Hacılar ilçesinde uzun yıllardır sürdürülen dokumacılık kültürü ve ustalık bilgisi ile üretilir. Geleneksel üretimde beyaz renk ağırlıklı kullanılmakla birlikte siyah-beyaz ve lacivert-beyaz veya bu renklerin üç renk kombinasyonları da yaygındır. Dokuma kumaşlar kaput ve tril olarak adlandırılan ipin kalınlığına göre farklı tiplerde aynı dokuma tekniği ile üretilmekte; okul önlüğü, pantolon, gömlek, yorgan içi, sofra bezi ve çeşitli tekstil ürünlerinde kullanılmaktadır.

Tablo 1. Hacılar Dokuması Teknik Özellikleri

Teknik Özellik	Değer
İplik Numarası	6 Ne – 24 Ne
Çözgü İpliği	6/1 – 10/1 Ne veya 20/2 Ne
Atkı İpliği	6 Ne
Çözgü Sıklığı	9 – 11 tel/cm
Atkı Sıklığı	11 – 13 tel/cm
Kumaş Ağırlığı	200 – 240 g/m²
Kumaş Eni	90 – 100 cm

Hacılar Dokuması; geleneksel dokuma tezgâhlarında üretilmesi, çözgü ve atkı hazırlığında uygulanan şoylama işlemi, kullanılan pamuk ipliklerinin teknik özellikleri ve Hacılar ilçesinde kuşaktan kuşağa aktarılan dokuma ustalığı ile bilinen geleneksel bir dokuma ürünüdür. Üretimde uygulanan şoylama işlemi ile ipliklerin sürtünmeye karşı dayanımı artırılır, kopmalar azaltılır ve kumaşın kullanım ömrü uzatılır. Ayrıca dokuma sırasında elde edilen sıkı yapı, kumaşın dayanıklılık ve kullanım performansını artıran temel özellikler arasında yer alır.

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

Üretim Metodu:

Hacılar Dokuması üretiminde pamuk oranı %80 – %100 arasında değişen iplikler kullanılır. Dokunacak ürünün özelliğine göre 6 Ne ile 24 Ne arasında iplik tercih edilir. İplikler öncelikle teçce adı verilen araç yardımıyla çile haline getirilir. Renkli üretim yapılacaksa iplikler cehri (Rhamnus cathartica) bitkisinden elde edilen doğal boyalar veya tekstil boyaları ile renklendirilir. Boyama işleminde limon tuzu, tuz ve benzeri yardımcı maddeler kullanılarak rengin ipliğe işlemesi sağlanır.

Boyama sonrasında ipliklere şoylama işlemi uygulanır. Şoy; un ve su karışımından elde edilen kıvamlı bir karışımdır. İplikler şoy içerisine alınarak yaklaşık 10-14 saat bekletilir veya kaynatılmış şoy karışımına daldırılarak karışım oda sıcaklığına gelinceye kadar bu karışım içerisinde bekletilir. Bu işlem ipliğin sertleşmesini, sürtünmeye karşı dayanım kazanmasını ve dokuma sırasında kopmaların azalmasını sağlar.

Hazırlanan iplikler kalem ve masuralara sarıldıktan sonra geleneksel dokuma tezgâhına yerleştirilir. Çözgü iplikleri kücü, tefe ve tarak sisteminden geçirilerek dokumaya hazır hale getirilir. Dokuma işlemi sırasında mekiğin sağ ve sol yönlü hareketi ile atkı ipliği çözgü arasından geçirilir ve tarak yardımıyla sıkıştırılır. Kullanılan ipin kalınlığına ve isteğe göre çift renk kullanılarak düz ve kareli olarak aynı dokuma tekniği ile dokuma yapılır. Dokuma tamamlandıktan sonra kumaş tezgâhtan alınır ve kullanıma hazır hale gelir.



Şekil 1. Hacılar Dokuması örneği

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

Hacılar Dokumasının üretiminde kullanılan teknikler, dokuma tezgâhlarının kullanım biçimi, şoylama uygulaması ve dokuma ustalığı uzun yıllar boyunca Hacılar ilçesinde gelişmiş geleneksel bilgi birikimine dayanır. Bu nedenle ürünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hacılar Belediyesi koordinatörlüğünde, Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kayseri Üniversitesi Mustafa Çıkrıkçıoğlu MYO, Orta Anadolu Kalkınma Ajansı ve Hacılar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 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.

- Kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özellikle desen-motif, renk kullanımı ve uygulanan teknik bakımından uygunluk.
- Hacılar Dokuması ibaresi, logo ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Antalya Şilofta Tatlısı

Başvuru No : C2025/000267
Başvuru Tarihi : 03.09.2025
Coğrafi İşaretin Adı : Antalya Şilofta Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Antalya Börekçiler Yufkacılar Kadayıfçılar Etli Pideciler Kafeteryacılar Kafe Barlar Esnaf Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Fabrikalar Mah. 3006 Sok. No: 18 Kepez ANTALYA
Coğrafi Sınır : Antalya ili
Kullanım Biçimi : Antalya Şilofta Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Antalya Şilofta Tatlısı ibaresi, logosu ve mahreç işareti, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Şilofta Tatlısı; el açması eriştenin şekerli suda pişirilmesi, tuzsuz tereyağı ve karanfil ile tatlandırılması ve üzerine kavrulup dövülmüş susam, dövülmüş ceviz ve toz tarçın ilave edilmesi ile Antalya ilinde üretilen, hafif akışkan kıvamlı geleneksel bir tatlıdır. Sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir.

Antalya Şilofta Tatlısının ayırt edici özellikleri; el açması eriştenin tatlı yapımında kullanılması, susam ve cevizin belirgin miktarda bulunması, tarçın ve karanfil ile aromalandırılması, ayrıca ürünün sulu ve hafif akışkan yapıda olmasıdır. İsteğe bağlı olarak servis sırasında bal, dut pekmezi veya dövülmüş Antep Fıstığı ilave edilebilir.

Antalya Şilofta Tatlısının coğrafi sınırda köklü bir geçmişi bulunur. Girit'ten Antalya'ya göç eden Türkler tarafından Antalya mutfağına kazandırılan bu ürün yörede "lohusa çorbası" adıyla da bilinir. Geleneksel olarak özellikle lohusalık döneminde hazırlanan ürün; zamanla mevlit, düğün ve bayramlarda da ikram edilmeye başlanmıştır. Bu sebeplerle Antalya Şilofta Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Dört kişilik Antalya Şilofta Tatlısı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Erişte hamuru bileşenleri:

- 100 gr buğday unu
- 1 adet yumurta
- 2 gr tuz
- 100 ml su

Tatlı bileşenleri:

- 1 litre su
- 120 gr toz şeker

- 30 gr tuzsuz tereyağı
- 5 gr çubuk tarçın
- 2 gr toz tarçın
- 2 gr karanfil
- 50 gr dövülmüş ceviz
- 30 gr susam

İsteğe bağlı servis bileşenleri:

- 20 gr dut pekmezi
- 10 gr süzme bal
- 50 gr Dövülmüş Antep fıstığı

Eriştenin Hazırlanması: Buğday unu, yumurta, tuz ve yeteri kadar su karıştırılıp sert kıvamlı bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur yaklaşık 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur merdane ile açılır ve erişte şeklinde kesilir. Eriştelerin kalınlığı yaklaşık 2 mm, eni ise en fazla 1 cm olacak şekilde hazırlanır.

Tatlının Hazırlanması: Su bir tencerede kaynatılır. Hazırlanan erişteler kaynayan suya eklenir, beyaz şeker ilave edilir ve erişteler pişinceye kadar yaklaşık 10 dakika kaynatılır. Pişmenin sonuna doğru eritilmiş tuzsuz tereyağı ile karanfil ilave edilir. Susam ayrı bir tavada hafifçe kavrulur ve havanda dövülür. Pişen tatlı servis kabına alınır; üzerine dövülmüş susam, dövülmüş ceviz ve toz tarçın ilave edilir. İsteğe bağlı olarak bal, dut pekmezi veya dövülmüş Antep fıstığı ile servisi yapılır. Antalya Şilofta Tatlısı sıcak veya soğuk olarak tüketime sunulur.

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

Antalya Şilofta Tatlısının Antalya ilinde köklü bir geçmişi bulunur. Ürün Antalya'nın mutfak kültürü ile geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antalya Şilofta Tatlısının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Antalya Börekçiler Yufkacılar Kadayıfçılar Etli Pideciler Kafeteryacılar Kafe Barlar Esnaf Odasının koordinasyonunda, bu Oda ile Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Antalya Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hâllerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle eriştenin hazırlanması ve tatlının pişirilmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Eriştelerin kalınlığı ve eni ile ürünün kıvamı, görünümü ve servis özelliklerinin uygunluğu.
- Antalya Şilofta Tatlısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Aceto Balsamico di Modena

Başvuru No : C2025/000470
Başvuru Tarihi : 03.12.2025
Coğrafi İşaretin Adı : Aceto Balsamico di Modena
Ürün / Ürün Grubu : Sirke / Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Başvuru Yapanın Adresi : Via Ganaceto, 134, 41121 Modena İTALYA
Coğrafi Sınır : İtalya'nın Modena ve Reggio Emilia ili
Kullanım Biçimi : 1. Coğrafi işaret adının ve amblemin kullanılması:
Ambalaj üzerinde, "Aceto Balsamico di Modena" adı, "Indicazione Geografica Protetta" (Koruma Altındaki Coğrafi İşaret) ifadesi ile birlikte yer almalıdır. Bu son ifade, İtalyanca ve/veya hedef ülkenin dilinde, tam veya kısaltılmış olarak, açık ve okunaklı harflerle yer almalıdır. Bu adlandırma içinde "Modena" yer adı, "Aceto" ve "Balsamico" kelimeleriyle aynı punto büyüklüğünde veya en fazla üç katı büyüklüğünde kullanılabilir. Ayrıca, etikette koruma altındaki coğrafi işaretlere özgü Avrupa Birliği coğrafi işaret logosunun bulunması gerekmektedir.
1. Niteleyici ifadelere ilişkin kısıtlama:
"Aceto Balsamico di Modena" adı, bu şartnamede açıkça öngörülenler dışında, sayısal ifadeler de dâhil olmak üzere, hiçbir şekilde nitelendirilemez. Bu yasağa "extra", "fine", "scelto" / "selezionato" (özenle seçilmiş), "riserva" (reserve), "superiore" (üstün kalite), "classico" (klasik) veya benzeri sıfatlar da dâhildir.
2. İçeriğe ilişkin beyanlar:
Ürün bileşimi dikkate alındığında, etiket üzerinde ve ürün sunumunda "senza caramello" (karamelsiz) veya benzeri herhangi bir ibarenin kullanılması yasaktır.
3. Yıllanmış ürünler:
Ürünün fıçı, varil veya diğer ahşap kaplarda en az üç yıl süreyle bekletilmesi koşuluyla, ürün ismine "Invecchiato" (yıllanmış) terimi eklenebilir.
Ürün; fıçı, varil veya diğer ahşap kaplarda iki yıldan daha uzun bir süre yıllandırılırsa isme "Riserva" (rezerv) ibaresi eklenebilir ve beş yıllık asgari yıllandırma süresi belirtilebilir ancak zorunlu değildir.
4. Paketlemenin türü ve kapasitesi:
"Aceto Balsamico di Modena" doğrudan tüketim için piyasaya arz edildiğinde, belirtilen kapasitelerde cam, ahşap, seramik veya toprak kaplarda ambalajlanmalıdır: 0,100 l, 0,150 l, 0,200 l, 0,250 l, 0,375 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l veya 5 l. Ayrıca, cam, plastik veya kompozit malzemelerden yapılmış tek kullanımlık ambalajlarda (25 ml'ye kadar) satılabilir. Ürün profesyonel kullanıma yönelikse, 5 l veya daha büyük hacimli cam, ahşap, seramik ya da pişmiş toprak kaplar ile 2 l veya daha büyük hacimli plastik kapların kullanılması mümkündür.
0,100 l; 0,150 l; 0,200 l kapasiteli kaplar küre şeklinde veya küresel bir gövdeye sahip olamaz. Ayrıca, kabın toplam yüksekliği ile en geniş kenarının uzunluğu (kabın silindirik olması halinde çapı) arasındaki oran 1,85'in üzerinde olmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aceto Balsamico di Modena, aşağıda belirtilen hükümlere uygun olarak üretilen ve aşağıda açıklanan özelliklere sahip bir sirkedir.

Analitik Özellikleri:

- 20 °C'de yoğunluk: Olgunlaşmış ürün için en az 1,06, "Invecchiato" (yıllanmış ürün) için en az 1,15, "*Riserva*" etiketine sahip olan ürün için en az 1,25
- Gerçek alkol derecesi, hacmen en fazla %1,5

- Minimum Toplam Asitlik: olgunlaşmış ürün için %6; “Invecchiato” ve Riserva ürünleri için %5,5
- Toplam kükürt dioksit (SO_2) içeriği, en fazla 100 mg/L
- Kül miktarı, en az ‰2,5
- Net kuru madde miktarı, en az 30 g/L
- İndirgen şeker miktarı, en az 110 g/L olmalıdır.

Organoleptik Özellikler:

- Berraklık: Berrak ve parlak.
- Renk: Koyu kahverengi.
- Aroma: kalıcı, hafif asidik ve odunsu
- Tadı: acımsı-tatlı, dengeli

Ürünün Coğrafi Bölgedeki Tarihsel Geçmişi:

Aceto Balsamico di Modenanın kökeninin, askerlerin içecekleri için doğal bir tatlandırıcı elde etmek amacıyla üzüm şırasını (o dönemde *mustum* veya *sapum* olarak biliniyordu) kaynattıkları antik Roma dönemine dayandığı düşünülmektedir. Po Nehri bölgesinde açık havada bırakılan kaynatılmış şıranın zamanla ekşi bir şuruba dönüştüğü gözlemlendi. Kısa süre sonra bu şurup, mutfakta lezzet verici olarak kullanılmaya başlandı.

11. yüzyıldan itibaren, bu eşsiz sirkenin üretimi Modena şehriyle ilişkilendirilmeye başlandı. Zamanla, bölgenin toprak ve iklim özellikleri (pedoklimatik karakteristikleri) ve yerel halkın becerileri sayesinde, bu özgün ürün bölge kültürünün ve tarihinin sembolü haline geldi.

Aceto Balsamico di Modenanın bilinen en eski izleri, tarihçi ve Kontes Matilde di Canossa’nın biyografi yazarı Donizone’nin yazılarında bulunur. Donizone, Vita Mathildis adlı kitabının on üçüncü bölümünde, 1046 yılında Toskana Markisi ve Matilde’nin babası olan Bonifacio’nun, Canossa’dan Almanya Kralı III. Henry’ye küçük bir şişe sirke gönderdiğini anlatır. Hatta o özel sirkeden talep eden, bizzat geleceğin imparatoru III. Henry’dir. Bu da o dönemde o bölgedeki sirke üretiminin oldukça iyi bilindiğini ve değer gördüğünü gösterir.

Daha sonraki belgeler, Modena’daki Este ailesine ait acetaia’yı (sirke mahzeni), balzamik sirke üretiminin

13. yüzyıldan itibaren ilk gerçek merkezi olarak tanımlar. Çok sayıda kayıt, sirkenin Modena Dük Sarayı’nda öncelikle aile içi tüketim için veya seçkin misafirlere değerli bir hediye olarak üretildiğini doğrular.

Yüzyıllar boyunca bu sirke, sahip olduğu iddia edilentıbbi ve onarıcı nitelikleri nedeniyle "balzamik" olarak adlandırılmaya başlanmıştır. Bu gelenek, çeşitli arşiv belgeleriyle doğrulanmıştır; bunlardan biri de “İki dük mahzenine ait “1747 yılı Üzüm Hasatları ve Şarap Satışları Kaydı” (Registro delle Vendemmie e vendite dei vini, per conto delle due cantine segrete (Ducali) per l’anno 1747) belgesidir.

Bu ortak kökenlerden yola çıkarak, zamanla çeşitli üretim yöntemleri geliştirildi ve nesiller boyu aktarıldı. Bu durum, bir yandan zanaatın mükemmelliğini korurken, diğer yandan da günlük kullanıma ve yemek pişirme amaçlarına uygun daha büyük miktarlarda sirke üretimine olanak tanıdı.

19. yüzyıla gelindiğinde, Modena Balzamik Sirkesi (Aceto Balsamico di Modena) yurt dışında çoktan tanınmaya başlamıştı; Floransa’dan Brüksel’e kadar dönemin önemli fuarlarında sergilendi.

Aynı dönemde, ilk üretici aileler ortaya çıktı; bu ailelerden bazıları günümüzde hala Consorzio di Tutela’nın (Koruma Konsorsiyumu) üyeleridir.

1800 ile 1900 yılları arasında, üretim yöntemleri ve ürün özellikleri kademeli olarak standartlaştı. 25 Mart 1933’te, İtalya Tarım Bakanı Giacomo Acerbo, bu “asırlarca süren ve karakteristik endüstriyi” İtalyan gastronomi mirasının bir direği olarak resmen kabul etti.

Aceto Balsamico di Modenayı coğrafi sınırla ilişkilendiren ilk resmi üretim düzenlemesi 1965 yılına dayanır ve 2009 yılında “Aceto Balsamico di Modena” adı, Avrupa Birliği tarafından coğrafi işaret (PGI) olarak tescil edilmiştir.

Teknik özellikler (fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, duyusal vb.)

Aceto Balsamico di Modena, Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana ve Montuni üzümlerinden elde edilen üzüm şırasından elde edilir. Bu işlem özel ve geleneksel teknikler kullanılarak gerçekleştirilir. Üretim sırasında, kısmen fermente edilmiş ve/veya pişirilmiş ve/veya yoğunlaştırılmış üzüm şırasına, ürüne tipik organoleptik özelliklerini kazandırmak amacıyla en az 10 yıl süreyle yıllandırılmış bir miktar sirke eklenir. Ayrıca, saf şarabın asetik asitleştirilmesiyle elde edilen sirkenin en az %10 oranında eklenmesi gerekir.

Bu eklemede aşağıdaki izotop oranları esas alınır:

- Asetik asitte $^{13}C/^{12}C$ oranı ($\delta^{13}C$ olarak ifade edilir): -29,3‰ ile -24,3‰ arasında
- Asitliği %9'un üzerinde olan şarap sirkesi için suda $^{18}O/^{16}O$ oranı ($\delta^{18}O$ olarak ifade edilir): en az -2‰
- Asitliği %9 ile %6 arasında olan şarap sirkesi için suda $^{18}O/^{16}O$ oranı ($\delta^{18}O$ olarak ifade edilir): en az -5‰
- Asetik asit özütünde metil bölgesindeki D/H oranı (CH_3): 98,8 ila 106 ppm

Aceto Balsamico di Modenanın üretiminde kullanılan pişmiş ve/veya konsantre üzüm şırasının aşağıdaki özellikleri taşıması gerekir:

- En az total asitlik: 8 g/kg
- En az kuru özüt içeriği: 55 g/kg
- İzotopik oran parametreleri:
  - Şekerlerin fermantasyonundan elde edilen alkolde $^{13}C/^{12}C$ oranı: -29,3‰ ile -24,3‰ arasındadır.
  - Şekerlerin fermantasyonu ile üretilen alkolde metil bölgesindeki D/H oranı: (CH_3): 98,8 ile 106 ppm arasındadır.

Ürünün özellikleri/itibarı ile coğrafi bölge arasındaki bağlantı:

Aceto Balsamico di Modena ile coğrafi sınır arasındaki bağ, bu ürünün sahip olduğu yüksek itibar ve üne dayanır.

Yüzyıllardır bu ürün; bölgenin toprağını, iklimini, insan birikimini ve geleneksel zanaatını yansıtarak Modena ismiyle özdeşleşmiştir.

Sirke, bölgenin sosyo-ekonomik dokusunun ayrılmaz bir parçası olmuştur; yerel üreticileri desteklemekte, bölgesel ekonomiye katkıda bulunmakta ve yerel gastronomiyi zenginleştirmektedir.

Bu ürün etrafında düzenlenen yıllık geleneksel fuarlar ve kültürel etkinlikler, üreticileri bir araya getirir ve bölgesel gelenekleri korur.

Bu kalıcı miras sayesinde, Aceto Balsamico di Modena ayırt edici ve prestijli bir ürün olarak küresel tanınırlık kazanmıştır ve artık tüketicilerin zihninde Emilia-Romagna bölgesinin mutfak mükemmelliğiyle ayrılmaz bir şekilde ilişkilendirilmektedir.

İklim, toprak ve insan faktörlerinin ürünün ayırt edici özellikleri üzerindeki etkisi:

"Aceto Balsamico di Modena", Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana ve Montuni çeşitlerinden elde edilen üzüm şırası kullanılarak, geleneksel teknikler uygulanarak üretilir.

Bu üzüm çeşitlerinden elde edilen şıra; bölgenin iklimini, toprağını ve insan zanaatını yansıtarak "Aceto Balsamico di Modena"ya karakteristik berraklığını, rengini, aromasını ve lezzetini kazandırır.

Üretim Metodu:

Girdiler ve Hammadeler (işlenmiş ürünler için)

Aceto Balsamico di Modena, Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana ve Montuni üzümlerinden elde edilen üzüm şırasından, özel ve geleneksel teknikler kullanılarak, kısmen fermente edilmiş ve/veya pişirilmiş ve/veya yoğunlaştırılmış şekilde, ürüne tipik organoleptik özelliklerini kazandırmak için en az

10 yıl süreyle yıllandırılmış bir miktar sirke eklenerek ve saf şarabın asetik asitleştirilmesiyle elde edilen sirkenin en az aşağıdaki izotop oranlarına uygun olarak en az %10 oranında eklenmesiyle üretilir:

Asetik asitte $^{13}C/^{12}C$ oranı ($\delta^{13}C$ olarak ifade edilir): -29,3‰ ile -24,3‰ arasında
Asitliği %9'un üzerinde olan şarap sirkesi için suda $^{18}O/^{16}O$ oranı ($\delta^{18}O$ olarak ifade edilir): en az -2‰
Asitliği %9 ile %6 arasında olan şarap sirkesi için suda $^{18}O/^{16}O$ oranı ($\delta^{18}O$ olarak ifade edilir): en az -5‰
Asetik asit özütünde metil bölgesindeki D/H oranı (CH_3): 98,8 ila 106 ppm

Aceto Balsamico di Modenanın şartnamenin 2. maddesinde tanımlanan özellikleri elde edebilmesi için kullanılan pişmiş ve/veya konsantre üzüm şırasının aşağıdaki özellikleri taşıması gerekir:

Minimum total asitlik: 8 g/kg
Minimum kuru özüt içeriği: 55 g/kg
İzotopik oran parametreleri: Coğrafi alanda şekerlerin fermantasyonundan elde edilen alkolde $^{13}C/^{12}C$ oranı: -29,3‰ ile -24,3‰; şekerlerin fermantasyonu ile üretilen alkolde metil bölgesindeki D/H oranı (CH_3): 98,8 ile 106 ppm arasındadır.

Üretimin Ana Aşamaları

Hammaddelerin karıştırılması, hazırlanması, olgunlaştırılması ve varsa yıllandırma aşamaları, İtalya'daki Modena ve Reggio Emilia illeri bölgesinde gerçekleşmelidir.

Asetifikasyon ve olgunlaştırma, her durumda, hammaddelerin karıştırılıp üretime hazır hale geldiği ve ürünün yukarıda belirtilen ahşap kaplara konulduğu tarihten itibaren en az 60 gün boyunca, meşe, saplı meşe, kestane, dut veya ardıç gibi yüksek kaliteli ahşaptan yapılmış fıçılarda, varillerde veya diğer kaplarda gerçekleşir.

Ürün, ancak spesifikasyonun gerektirdiği analitik ve duyusal özellikleri elde ettikten ve gerekli testler ile denetimleri başarıyla geçtikten sonra tüketime sunulabilir.

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

Hammaddelerin karıştırılması, hazırlanması, olgunlaştırılması ve varsa yaşlandırma aşamaları, İtalya'daki Modena ve Reggio Emilia illerinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Spesifikasyonlara uygunluğun doğrulanması, 2024/1143 Sayılı (AB) Tüzüğünün 39. Maddesi hükümlerine uygun olarak gerçekleştirilecektir.

Üretim sürecinin her aşaması, kontrol planına uygun olarak denetim kuruluşu tarafından izlenmeli ve tüm girdiler ile çıktılar kaydedilmelidir. Ürün izlenebilirliği, asmaların yetiştirildiği kadastro parsellerini, yetiştiricileri, şıra ve şarap sirkesi üreticilerini, işleyicileri ve şişeleyicileri denetleyen kuruluş tarafından yönetilen özel listelerin derlenmesiyle ve ayrıca üretilen, paketlenen ve etiketlenen miktarların denetim kuruluşuna zamanında bildirilmesiyle sağlanır. Söz konusu listelere dâhil edilen tüm gerçek ve tüzel kişiler, ürün spesifikasyonunda ve kontrol planında belirtildiği üzere, denetim kuruluşları tarafından doğrulama işlemlerine tabi tutulacaktır.

Ürün Spesifikasyonuna uygunluğu doğrulamaktan sorumlu denetim kuruluşu:

CSQA Certificazioni S.r.l.
Via San Gaetano No. 74, 36016 Thiene (VI), Italy
Tel: +39 0445 313011
Fax: +39 0445 313070
Email: csqa@csqa.it

Denetimlerin Kapsamı

Ürün spesifikasyonuna uygunluk, İtalya Tarım, Gıda Egemenliği ve Orman Bakanlığının yetkilendirdiği ve Konsorsiyum tarafından belirlenen denetim kuruluşu olan CSQA Certificazioni S.r.l. tarafından gerçekleştirilen denetimler aracılığıyla doğrulanır.

Denetimler, üretimin her aşamasında gerçekleştirilir ve "Aceto Balsamico di Modena"nın üretim sürecine dâhil olan tüm operatör kategorilerini kapsar, bunlar:

- Üzüm yetiştiricileri
- Şarap mahzenleri
- Şıra üreticileri
- Şıra ve üzüm aracıları
- İşleyiciler
- Şişeleyiciler

Denetim planına uygun olarak yürütülen bu denetimler şunları içerir:

- Operatörlerin tesislerinde ve üretim yerlerinde yerinde denetimler
- Ürünlerin duyusal, kimyasal ve fiziksel gerekliliklere uygunluğunu doğrulamak için numune alma ve analiz etme
- Üretim sürecinin ve nihai ürünün ürün spesifikasyonunda belirtilen tüm gerekliliklere uygun olduğunu teyit etmeyi amaçlayan belge kontrolleri

3. Bölüm
Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Antakya Kahvesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 20.03.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.11.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1913
Tescil Tarihi	**:** 05.11.2026
Başvuru No	**:** C2025/000088
Başvuru Tarihi	**:** 20.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Antakya Kahvesi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Kahve / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Akasya Mahallesi 2019. Sokak No:13 Antakya / HATAY
Coğrafi Sınır	**:** Hatay ili Antakya ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Antakya Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Antakya Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Kahvesi, Arabica kahve çekirdeklerinin öğütülüp paketlenmesiyle hazırlanan ve hazırlanıp tüketilen bir kahve türüdür. Antakya'da kavrulmuş kahve öğütülerek toz hâline getirilir ve sonrasında pişirilir. Elde edilen kahve, "süvari" olarak adlandırılan içim şekliyle çay bardağında veya tercihe göre fincanda tüketilir. "Süvari" ifadesi, günlük dilde genellikle çay bardağında servis edilen Türk kahvesini ifade etmekle birlikte, zaman zaman güçlü ve sert içimli kahve anlamında da kullanılır.

Türkiye'de ticari ölçekte kahve yetiştiriciliği olmadığından, Arabica türü kahve çekirdekleri Brezilya, Kolombiya veya Etiyopya'dan ithal edilir. Bu çekirdekler ortalama olarak 8–12 mm uzunlukta, 6–8 mm genişlikte ve 3–5 mm kalınlıktadır. Antakya'da çekirdekler, yerel üreticiler tarafından orta veya yoğun kavrulmuş şekilde hazırlanır. Bu kavurma derecesi, kahvenin daha sert bir tat profiline sahip olmasını sağlar.

Antakya Kahvesi, Hatay ilinin gastronomisinde ve sosyokültürel yapısında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hammadde temini

Çekirdekler Brezilya, Kolombiya veya Etiyopya'dan ithal edilir.

Kavurma işlemi, öğütme, paketleme, depolama

İthal edilen Arabica kahve çekirdekleri taş, kabuk gibi yabancı maddelerden el veya elekler yardımıyla arındırılır. Çekirdekler 180–220°C sıcaklık aralığında dönen tambur ya da benzeri kavurma makinelerinde sürekli karıştırılarak kavrulur. Antakya Kahvesi için kavurma süresi olarak orta veya orta-koyu kavurma işlemi yapılır. Bu süre 10-12 dakika arası sürer Kavrulan çekirdekler, kavurma işlemi sırasında açığa çıkan karbondioksitin doğal yollarla uzaklaşması ve soğuması için 12–24 saat süreyle dinlendirilir. Bu dinlendirme süreci, kahvenin aromasını olgunlaştırırken aynı zamanda asidite değerini dengeler ve keskinliği azaltır. Ardından paslanmaz çelik veya gıda ile temasa uygun saklama kaplarında muhafaza edilir. Bu işlemin ardından çekirdekler parmak arasında ovuşturulduğunda tane hissedilmeyecek şekilde ince olacak kadar öğütülür. Öğütme için endüstriyel veya butik kahve değirmenleri kullanılırken, geleneksel olarak ise taş değirmen veya manuel değirmenler kullanılır. Toz hale getirildikten sonra gıdayla temasa uygun çok katmanlı esnek ambalajlarda 100 g, 200 g ve 250 g'lık porsiyonlar

halinde paketlenir. Gramaj üreticiye göre arttırılabilir veya azaltılabilir. %50–60 bağıl nemde, 10°C- 20°C sıcaklıklarda serin ve kapalı ortamda depolanır.

Antakya Kahvesinin hazırlanması için bileşenler (1 kişilik)

- 70-100 ml su
- 5-7,5 g öğütülmüş Antakya Kahvesi
- İsteğe göre 5 g şeker

Hazırlanışı

- Su, öğütülmüş kahve ve isteğe bağlı olarak toz şeker cezvenin içine eklenir.
- Bir kaşık yardımıyla bileşenler karıştırılır ve cezve ocağa konulur, ateş orta ayara getirilir.
- Kahve köpürene kadar yavaş yavaş karıştırılır ve köpürmeye başladıktan sonra karıştırma bırakılır.
- Köpürmeye başlayan kahve, 1 dakika süre ile köpük kaybolana kadar ağır ağır pişirilir.
- Pişirilen kahve, ince belli çay bardağına veya tercihe göre fincana konulur ve bekletilmeden lokum, tatlı, künefe veya çikolata eşliğinde servisi yapılır.

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

Antakya Kahvesi, Antakya ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın sosyokültürel yapısında ve gastronomisinde önemli bir yer tutar. Bu sebeple, coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Kahvesinin, çekirdek temini haricindeki tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Hatay Valiliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla, üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; kahve çekirdeklerinin Brezilya, Etiyopya ve Kolombiya‘dan temin edilmesi ve kahve çeşidinin, çekirdek boyutunun ve fiziksel özelliklerinin uygunluğu, kavurmada sıcaklık, süre ve soğutma işlemlerinin uygunluğu ve Antakya Kahvesi 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.

2. Yayladağı Şenköy Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.11.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1914
Tescil Tarihi	**:** 06.11.2026
Başvuru No	**:** C2024/000079
Başvuru Tarihi	**:** 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Yayladağı Şenköy Helvası
Ürün / Ürün Grubu	**:** Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	**:** Hatay ili
Kullanım Biçimi	**:** Yayladağı Şenköy Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Yayladağı Şenköy Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yayladağı Şenköy Helvası, peynirli un helvasıdır. Bileşenleri tuzsuz peynir, un ve şekerdir. Tuzsuz peynir olarak 979 sayı ile coğrafi işaret tesciline sahip Antakya Künefelik Peyniri kullanılır.

Yayladağı Şenköy Helvası açık sarı parlak bir renge ve lifli yapıya sahiptir. Bileşenlerindeki tuzsuz peynirden dolayı helvada yer yer beyaz benekler bulunur.

Yayladağı Şenköy Helvasının benzerlerinden farkı; su, süt, yağ vb. kullanılmamasıdır. Üretim metodunda peynirin eritilmesi ve helvanın kıvamının tutturulması ustalık becerisi gerektirir.

Yapımı esnasında sürekli tahta kaşıkla bastırarak karıştırma işlemi yapılır. Bu işlem ustalık ve özenle yapılmaz ise helvanın dokusu istenmeyen şekilde pütürlü olur.

Tahta kaşıkla peynirin eritilmesi sırasında peynir yaklaşık 3-5 metreye kadar süner, bu durumun kontrol altında tutulması tecrübe gerektirir. Bu aşamada peynirin içerisindeki yağ açığa çıktığında un ilave edilir ve özlü bir kıvam alacak şekilde harmanlanır. Son aşamada şeker eklenip karıştırılarak helva hazırlanır.

Yayladağı Şenköy Helvası coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde yer alan özellikle misafir ağırlamada festivaller ve özel günlerde sunulan ve ticarete konu olan bir üründür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

<u>Yayladağı Şenköy Helvası Bileşenler Listesi (10 kişilik)</u>:

- 1 kg tuzsuz Antakya Künefelik Peyniri
- 250 g un
- 750 g şeker

Yayladağı Şenköy Helvası yapılırken öncelikle peynir 2-4 cm lik küpler halinde tencereye doğranır. Kısık ateşte tahta kaşıkla peynirin yağı çıkartılarak karıştırılır. Bu işlem peynir yağını ve suyunu bırakıp tamamen eriyip homojen hale gelene kadar devam edilir. Tamamen eriyen ve yağını suyunu bırakan peynir yaklaşık 3-5 metreye kadar kaşıkla sündürülür. Bu sünme işlemi gerçekleşince un ilavesi yapılır. Un azar azar eklenerek tahta kaşıkla kısık ateşte karıştırma işlemine devam edilir. Bu işlem ile ürünün rengi sarıya dönmeye başlar. Un ile iyice özdeş halen gelen peynire yavaş yavaş şeker ilave edilir. Karışım tahta kaşık ile sürekli karıştırılarak yanması ya da dibine tutması önlenir. Bileşenler iyice homojen hale gelince Yayladağı Şenköy Helvası açık sarı parlak bir renk alır ve üründe yer yer peynirden kaynaklı beyaz noktalar oluşur.

Yayladağı Şenköy Helvasının sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Yayladağı Şenköy Helvası, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Yapımı ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün 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 kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Yayladağı Şenköy Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Antalya Sürahisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.10.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.11.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1915
Tescil Tarihi	**:** 09.11.2026
Başvuru No	**:** C2025/000421
Başvuru Tarihi	**:** 16.10.2025
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Antalya Sürahisi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Sürahi / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Antalya Madeni Eşya Sanatkârları Esnaf Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Güvenlik Mahallesi 282 Sok. No:16 Muratpaşa ANTALYA
Coğrafi Sınır	**:** Antalya ili
Kullanım Biçimi	**:** Antalya Sürahisi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Antalya Sürahisi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Sürahisi, Antalya Sürahisi, dışı cilalanarak parlatılan, içi kalay ile kaplanan ve geleneksel dövme bakırcılık tekniğinin karakteristik özelliklerini taşıyan bir sürahidir

Antalya Sürahisi ağız bölümü, boyun bölümü, sap, orta gövde bölümü, alt kuşak bölümü ve dip (taban) bölümünden oluşmaktadır.



Şekil 1. Antalya Sürahisinin bölümleri

Antalya Sürahisinin dip bölüm olarak adlandırılan zemine oturan taban kısmı, gövde yapısına oranla daha dar olup 4–6 cm çapındadır. Dip bölümden itibaren genişleyen gövde, sürahinin en geniş kısmını oluşturmakta olup çapı 12–14 cm aralığındadır. Boyun bölgesi dar bir yapıya sahip olup 5–7 cm çapındadır. Boyun bölgesinden itibaren dışa doğru genişleyen ağız kısmı, 8–10 cm çapında olup geniş oluklu bir formda üretilir. Bu karakteristik form Antalya Sürahisinin ayırt edici özelliğidir. El işçiliğiyle üretilen Antalya Sürahisi, örs ve çekiç kullanılarak ısıtma ve dövme yöntemiyle şekillendirilir. Sert, dayanıklı ve uzun ömürlü bir yapıya sahiptir. El işçiliği ve fabrikasyon sürahi üretiminde hammadde olarak 1 mm kalınlığında bakır levhalar kullanılır.

Antalya Sürahisi, tamamen işlemesiz olarak üretilebildiği gibi; üzerinde Selçuklu dönemine ait; geometrik motifler, Osmanlı ve İslam sanatına özgü iç içe geçmiş geometrik desenler ile bitki ve çiçek motifleri de yer alabilir.

Antalya Sürahisinin motifleme işlemlerinde, tek bir motifin sürahinin tüm dış yüzeyini simetrik olarak kaplayacak şekilde uygulanması mümkündür. Bunun yanı sıra, sürahinin dış yüzeyi belirli aralıklarla yatay kuşak bölümlerine ayrılarak, her bir kuşak üzerine aynı veya farklı olmak üzere simetrik biçimde Tablo 1'de gösterilen motiflerin uygulanması suretiyle yatay kuşak düzeni motifleme gerçekleştirilebilir. Ayrıca, madalyon düzeni motifleme ile ana gövdenin tam ortasına büyük bir sekiz veya on iki köşeli yıldız ya da güneş motifi yerleştirilerek, bu motifin etrafına motifler simetrik olarak uygulanabilir. Serbest kompozisyon motifleme ile ana gövdenin tam ortasına büyük bir çiçek veya bitkisel motif yerleştirilir ve bu motifin etrafı başka motiflerle estetik bir bütünlük sağlayacak şekilde süslenebilir.

Antalya ilinde uzun yıllardır üretilen Antalya Sürahisi, ilin geleneksel bakırcılık kültürünü yansıtan önemli el sanatları ürünlerinden biri olup Antalya ili ile ün bağı bulunur.



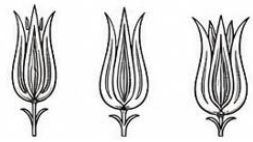
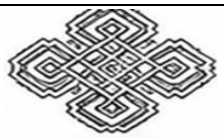
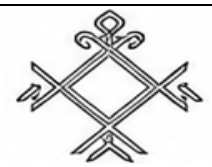
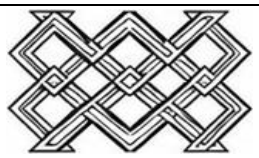
Şekil 2. Antalya Sürahisinin motifsiz ve motifli gösterimi



Şekil 3. Antalya Sürahisinde kullanılan motifleme düzenleri

Tablo 1. Antalya Sürahisinde kullanılan motifler ve özellikleri

Motif	**Görsel**	**Motif**	**Görsel**
Rumi: Kıvrımlı dallar, stilize yaprak ve sarmal formlar		Zencerek (Geçme): Süreklilik ve birlik anlamı taşır	
Hatayi: Stilize çiçek ve yapraklardan oluşan kompozisyon		Su Yolu: Su akışını temsil eden dalgalı bordür motifi	

Lale: Osmanlı döneminde yaygınlaşan lale formu		Koç Boynuzu: Güç ve koruyuculuğu simgeler.	
Karanfil: Sadakat ve sevginin sembolü		Eli Belinde: Bereket ve üretkenliği simgeler	
Gül: Hz. Muhammed'i simgeler		Bereket Motifi: Verimlilik ve bereket anlamı taşır	
Palmet: Hayat ağacı anlamı taşır		Yıldız Motifi: Yol gösterici ve koruyucu anlamı taşır	
Sekiz Köşeli Yıldız: Selçuklu sanatının karakteristik yıldız kompozisyonu		Hayat Ağacı: Yaşamın devamlılığını simgeler	
On İki Köşeli Yıldız: Çokgenlerin bir araya gelmesi ile oluşan kompozisyon		Selvi Motifi: Uzun ömür ve ölümsüzlüğün sembolü	
Geometrik Örgü: Sonsuzluk ilkesini simgeler		Rozet (Güneş): Güneşi ve yaşamı temsil eder	
Çintemani: Osmanlı sanatında güç ve hakimiyet sembolü			

Üretim Metodu:

El işçiliği ve fabrikasyon seri üretim sürahilerde 1 mm kalınlığında bakır levhalar sürahinin boyutlarına göre ölçülerek kesilir ve örs üzerinde çekiç ve tokmak yardımıyla dövülerek şekil verilir. Gövde, boğaz ve ağız kısmı aşamalı olarak şekillendirilir. Dövme işlemi sırasında bakır, sert yapının önlenmesi amacıyla belirli aralıklarla tavlanır; bu işlem bakırın ocakta ısıtılarak yumuşatılmasıyla gerçekleştirilir. Sürahinin gövde, ağız gibi parçaları ayrı hazırlanmışsa, bu parçalar bakır kaynak yöntemiyle birleştirilir. Kulplar ise genellikle perçinleme yöntemiyle gövdeye sabitlenir. Kakma ve kabartma tekniğiyle süslenen sürahilerde motifler, çekiç ve çelik kalem kullanılarak elle işlenir. Bu süslemelerde Selçuklu, Osmanlı ve İslam sanatına özgü geometrik desenler ile bitkisel motifler uygulanabilir. Şekillendirme ve süsleme işlemleri tamamlandıktan sonra sürahiye polisaj (zımparalama ve cilalama) işlemi uygulanarak yüzey pürüzsüz ve parlak hale getirilir.

Antalya Sürahisi, el işçiliğiyle üretilebildiği gibi endüstriyel ölçekte seri üretim yöntemiyle de üretilebilir. Seri üretimde bakır levhalar, baskı ve şekil verme işlemleriyle kalıplar kullanılarak biçimlendirilir; kakma ve kabartma işlemleri de kalıp yöntemiyle gerçekleştirilir. Bu yöntemde taban, gövde ve boyun kısımları ayrı ayrı kesilerek kalıplarda şekillendirilir, ardından parçalar kaynakla birleştirilir. Birleştirme noktaları zımparalanarak düzeltilir, ürün cilalanarak parlatılır ve satışa hazır hale getirilir. Fabrikasyon motifleri elle yapılabildiği gibi baskı kalıpları ile de yapılabilmektedir.

Gerek el işçiliği gerekse seri üretim fabrikasyon üretim Antalya Sürahilerine son olarak kalaylama işlemi yapılır. Kalaylama işlemi şu şekilde yapılır:

Yeni üretilen bakırın üzerinde imalat aşamasından kalan çekiç izleri, doğrultma tozları ve metal yağları bulunur. Kap öncelikle ince bir zımpara veya sanayi tipi parlatma fırçalarından geçirilerek pürüzsüzleştirilir. Üzerindeki üretim yağlarından tamamen arındırılması için %50 suyla seyreltilmiş sülfirik asit ile yıkanıp kurulanır. Temizlenen sıfır bakır kap, kalay ocağının (harlı ateşin) üzerine oturtulur. Bakırın ısıyı emmesi ve kalayı eritmesi için 180-200°C sıcaklığa ulaşması beklenir. Isınan kabın içine saf kalay çubuğu değdirilir ve eriyen kalay parçasının içeriye yayılması sağlanır. Eritilen kalayın üzerine hemen bakırın ilk defa kalay almasını kolaylaştıran ve kalayın yüzeye bir ayna gibi yapışmasını sağlayan nişadır tozu serpilir. Kalın bir pamuk balyası ile eriyen kalay ve nişadır kabın iç yüzeyine dairesel, hızlı hareketlerle yayılır. Kalaylama biter bitmez kabın dış kısmı hemen soğuk suya daldırılır. Kabın iç kısmının suyla temas etmemesi gerekir. Bu ani soğutma sayesinde kalay tabakası sabitlenir, sertleşir ve parlak gümüşi rengini alır.

Kalaylama işleminden sonra Antalya Sürahileri satışa sunulur.

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

Antalya Sürahisi, coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Antalya kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Antalya Sürahisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Antalya Madeni Eşya Sanatkârları Esnaf Odasının koordinatörlüğünde; Antalya Madeni Eşya Sanatkârları Esnaf Odası, Antalya Tarım ve Orman İl Müdürlüğü ve Antalya Esnaf ve Sanatkârlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bakırın et kalınlığının uygunluğu, Antalya Sürahisinin boyutlarının ve şeklinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; motifli sürahilerde motiflerin uygunluğu ve Antalya Sürahisi ibareli logo 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. Çubuk Yazma Çöreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 14.07.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1916
Tescil Tarihi	**:** 10.11.2026
Başvuru No	**:** C2025/000189
Başvuru Tarihi	**:** 14.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Çubuk Yazma Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	**:** Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Çubuk Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Atatürk Mah. Alparslan Türkeş Cad. No: 1 Çubuk ANKARA
Coğrafi Sınır	**:** Ankara ili Çubuk ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Çubuk Yazma Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Çubuk Yazma Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Yazma Çöreği; buğday unu, hamur mayası, süt ve sıvıyağ ile hazırlanan hamurun ince yufkalar halinde açılması, yağlanması ve fırında pişirilmesi suretiyle yapılan Çubuk ilçesine ait bir çörek çeşididir.

Çubuk Yazma Çöreği adını ince ve zarif görünümünün geleneksel "yazma" kumaşına benzetilmesinden alır.

Çubuk Yazma Çöreği; hamurunun hazırlanması, açılması ile narin, katmanlı bir yapı elde edilebilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Ankara ili Çubuk ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Çubuk Yazma Çöreği ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çubuk Yazma Çöreği bileşenler listesi(45-55 cm çapında iki yuvarlak tepsi için):

Hamur için gerekli bileşenler:

- 1400 g buğday unu
- 380-420 ml su
- 380-420 ml süt
- 5-6 g tuz
- 7-10 g hamur mayası
- 12-15 g toz şeker
- 120-130 ml ayçiçeği yağı
- 120-130 ml zeytinyağı

Hamurun yağlanması için gerekli bileşenler:

- 190-210 g tereyağı
- 180-200 ml ayçiçeği yağı
- 180-220 g yoğurt

Hamurun hazırlanışı:

Genişçe bir kâseye hamur mayası, beyaz toz şeker, süt (ısıtılmış), su (ısıtılmış), ayçiçek yağı, zeytinyağı, tuz konulur ve iyice karıştırılır. Daha sonra, buğday unu karışımın üzerine eklenir ve hamur istenilen kıvamına gelene kadar yoğurulur. Hamur istenilen yumuşaklığa, kulak memesi kıvamına gelince kabın üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır. Hamurun mayalanması oda sıcaklığında yaklaşık 60-70 dakika sürer.

Çubuk Yazma Çöreğinin hazırlanışı:

Mayalanan hamur, yuvarlak şekilde eşit parçalara bölünerek bezeler hazırlanır. Hamurun tamamı yaklaşık 6 parçaya bölünerek eşit büyüklükte bezeler hazırlanır. Bezelerin üzeri bir bez örtü ile örtülerek 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bezelerin dinlenmesi işlemi "el mayası" olarak isimlendirilir. Yufka şeklinde açılan hamuru yağlamak için tereyağı eritilir ve içerisine ayçiçeği yağı eklenir. Her bir beze tek tek oklava yardımı ile yufka şeklinde yaklaşık 1,00-1,3 mm inceliğe ulaşana kadar açılır. Daha sonra tercihen yuvarlak geniş bir tepsiye (yaklaşık 45-55 santimetre çapında) yerleştirilir. Tepsiye yerleştirilen yufkanın üzeri daha önceden hazırlanmış olan yağ ile yağlanır. Yağlama işlemi; bir fırça yardımı ile açılan yufkanın her yerine sürülecek şekilde yapılır. Daha sonra diğer hamur bezeleri de sırası ile tek tek açılıp, tepsi üzerine yerleştirilip yağlanır.

Tepsi üzerinde bulunan hamurların katlanması ise dört bir ucunun ortaya doğru katlanarak hamurun dörtgen şeklini alması ile olur. İlk olarak hamurlar bir ucundan içeri doğru merkezi biraz geçecek şekilde kendi üzerine katlanır. Katlama sırasında hamurda bir kırışıklık olursa düzeltilir. Katlanmış olan bölüm yağlanır. Daha sonra katlanmış olan ucun karşı kenarı aynı şekilde içeri ilk katlanan bölümü geçmeyecek şekilde üzerine katlanır. Katlama sonrasında katlanmış alanın üzeri yağlanır. Sonra katlanmamış olan diğer iki uçta sırası ile içeri doğru üst üste gelecek şekilde katlanır ve katlanan bölümler yağlanır. Hamur katlanarak dörtgen şeklini almıştır. Katlanmış hamur el veya oklava ile tepsi boyutunu alacak şekilde açılarak genişletilir. Hamur, tepsi boyutuna geldikten sonra yağlanmış tepsi içerisine yerleştirilir. Tepsi içindeki hamur kare olacak şekilde veya dört parçaya kesilip her bir parça uzunlamasına ortadan ikiye bölünecek şekilde kesilir. Daha sonra tepsi bir bez ile örtülerek 10-15 dakika oda sıcaklığında bekletilerek tepsi mayasına bırakılır. Tepsi mayası sonrasında, hamur üzerine ayçiçeği yağlı yoğurt karışımı sürülür ve pişirme işlemine geçilir.

Tepsiye içerisine yerleştirilen çörek taş fırında veya elektrikli fırında 190-200 °C de yaklaşık 35-40 dakika pişirilir. Tepsi fırından çıkarıldıktan sonra üzeri bez bir örtü ile örtülerek kendi sıcaklığı ve nemi ile 5-10 dakika bekletilir. Böylece Çubuk Yazma Çöreğinin kuruması engellenir. Çubuk Yazma Çöreği sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir veya gıda ile temasa uygun şekilde ambalajlanarak satılabilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler Çubuk Belediyesinin koordinatörlüğünde; Çubuk Belediyesinden 2, Çubuk Ziraat Odasından 1 ve Çubuk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman 1 temsilcinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik 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.
- Çubuk Yazma Çöreği 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. Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 10.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1917
Tescil Tarihi	**:** 10.11.2026
Başvuru No	**:** C2023/000297
Başvuru Tarihi	**:** 10.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası
Ürün / Ürün Grubu	**:** Salata / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	**:** Hatay ili
Kullanım Biçimi	**:** Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası; Antakya Sürkü (çökeleği), maydanoz, kuru soğan, zeytinyağı, domates, salatalık, yeşilbiber kullanılarak yapılan Hatay iline özgü bir salatadır. Taze çökelek salatası olarak da bilinir. Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası yapımında 330 tescil numaralı Antakya Sürkü /Antakya Çökeleği kullanır.

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası Hatay ilinde kahvaltılarda sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası yapımında kullanılan bileşenler:

- 200 g Antakya Sürkü / Antakya Çökeleği
- 50 g maydanoz
- 25 g kuru soğan
- 75 ml zeytinyağı
- 220 g domates
- 120 g salatalık
- 70 g yeşilbiber

Hazırlanışı:

Antakya Sürkü / Antakya Çökeleği derin bir kaba alınır. Domates, biber, salatalık, maydanoz yıkanıp küçük küçük doğranır ve çökelek peynirinin üzerine eklenir. İçerisine tuz, zeytinyağı ve pul kırmızıbiber atılıp ezmeden karıştırılarak servisi yapılır.

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

Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Hatay Sürk Salatası / Hatay Çökelek Salatası 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. Hatay Semirsek Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1918
Tescil Tarihi	**:** 10.11.2026
Başvuru No	**:** C2024/000077
Başvuru Tarihi	**:** 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Hatay Semirsek Böreği
Ürün / Ürün Grubu	**:** Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	**:** Hatay ili
Kullanım Biçimi	**:** Hatay Semirsek Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Hatay Semirsek Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Semirsek Böreği, ince hamurun içine dana eti, soğan ve baharatlar konularak hazırlanan ve sac üzerinde pişirilen bir börek türüdür. Coğrafi sınırdaki özel günlerde üretilir ve tüketilir. Hatay Semirsek Böreği, kat kat hamuru ve özel üretim tekniği ile öne çıkar. Hatay mutfağı genel olarak Arap, Türk ve Akdeniz mutfaklarının etkilerini taşır. Hatay Semirsek Böreği de bu zengin mutfağın bir parçasıdır ve kültürel etkileşimin bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır.

Hatay Semirsek Böreğinin yüzeyi düzgün ve pürüzsüzdür. Piştikten sonra rengi genellikle kahverengi veya altın sarısı rengindedir.

Hatay Semirsek Böreğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve üretimi ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay Semirsek Böreği üretimi için bileşenler listesi aşağıdaki gibidir.

Hamuru için:

- 1 kg un
- 3 g maya
- 500 ml su
- 4 g tuz

İç harcı İçin:

- 500 g dana eti
- 200 g soğan
- 30 ml zeytinyağı
- 4 g karabiber
- 4 g tuz

Üzeri için:

- 90 ml zeytinyağı
- 90 ml ayçiçeği yağı

Un, maya, tuz ve su karıştırılır. Hamur yoğurularak dinlenmeye bırakılır. Etler kuşbaşı doğranarak orta ateşte yaklaşık 45 dakika kavrulur. Kavurduktan sonra tokmak yardımı ile iyice dövülür. Soğanlar ince ince doğranır ve zeytinyağında kavrulur. Pişen etin içine kavrulmuş soğan, tuz, karabiber eklenir ve tüm bileşenler karıştırılır. Hatay

Semirsek Böreğinin hamuru, normal ekmek hamurunun baklavalık yufka şeklinde açılmasından elde edilir. Hamur 5-6 cm büyüklükte parçalara ayrılır. Yufka açıldığında yaklaşık 10 cm bir genişlik elde edilmesi gerekir. Her bir hamur bezesi zeytinyağı ile yoğrulur ve dinlendirilir Dinlenen hamur açılarak ortasına hazırlanan içten koyulur ve üçgen ya da yarım ay şeklinde katlanır. Ardından sac üzerinde 3-4 dakika pişirildikten sonra servise hazır hale gelir.

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

Hatay Semirsek Böreğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Semirsek Böreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Hatay Semirsek Böreği 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.

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

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

1. Pervari Balı

222 sayılı ve 01.06.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 59 tescil numaralı Pervari Balı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

"Yukarıda belirtilen özelliklere uygun üretimin yapılması, Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği Başkanlığına kayıtlı konu ile ilgili bir üye, Tarım İl Müdürlüğünden konu ile ilgili iki uzman elemandan oluşacak toplam üç kişilik komisyon tarafından yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetlenir."

ifadesi,

"Denetimler; Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliğinin koordinasyonunda ve Pervari İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman iki kişinin katılımıyla oluşacak toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır.

Denetime ilişkin raporlar, Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ürünün rutubet, HMF, invert şeker, sakkaroz, diastas sayısı, renk ve görüm özelliklerinin uygun olması.
- Üründe asitlik, dekstrin, kristalleşme, kül ve ticari glikoz bulunmaması.
- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle hasat, süzme, ambalajlama ve muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Üreticilerin Arıcılık Kayıt Sisteminde (AKS) Pervari ilçesine kayıtlı olması.
- Üreticinin bal sattığı yılda Pervari İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünce kesinleşen arılı kovan destekleme icmalinde yer alması.
- Satış zincirinde düzenlenen müstahsil makbuzlarının Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından onaylanması.
- Pervari Balı ibaresinin 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."

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Hellim / Halloumi

224 sayılı ve 01.07.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 133 tescil sayılı Hellim / Halloumi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

"Ürünün Adı: Peynir"

ifadesi,

"Ürün / Ürün Grubu: Peynir / Peynirler"

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi İşaret:**

"Hellim"

ifadesi,

"Hellim / Halloumi"

şeklinde düzeltilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

"Markalama"

ifadesi,

"Hellim / Halloumi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Hellim / Halloumi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. "Hellim" ve "Halloumi" ibareleri birlikte veya ayrı ayrı kullanılabilir."

şeklinde değiştirilmiştir.

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

"Hellim"

ifadeleri,

"Hellim / Halloumi"

şeklinde düzeltilmiştir.

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

"Kimyasal Özellikleri: Azami nem yüzdesi: % 46

Tuz yüzdesi: %3 - %5"

ifadesi,

"Kimyasal Özellikleri: Azami nem yüzdesi: % 52

Tuz yüzdesi: %3"

şeklinde değiştirilmiştir.

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

"Hellim peynirinin en önemli özelliği çiğ sütten kültür kullanılmaksızın üretilmesidir. Bu nedenle peynirlerin yapısı ve aroması sütün doğal mikroflorasına bağlı olarak gelişmektedir."

ifadesi çıkarılmıştır.

- **Üretim Metodu:**

"Hellim"

ifadeleri,

"Hellim / Halloumi"

şeklinde düzeltilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

"Süt: Hellim, çiğ veya pastörize koyun veya keçi sütünden veya bunların inek sütü ile karışımından üretilir."

ifadesi,

"Süt: Hellim / Halloumi, koyun-keçi veya koyun-inek veya keçi-inek veya koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun sütü veya keçi sütünden yapılır. Hellim / Halloumi üretiminde kullanılan süt, coğrafi sınırda üretilen tam yağlı süttür. Süt çiğ veya pastörize edilmiş veya 650 C'a kadar ısıtılmış olmalıdır."

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

"Hellim / Halloumi üretiminde teleme toplanıp ürüne şekli verilip kesildikten sonra ürünün kendisi salamura suyunda pişirilir. Ayrıca Hellim / Halloumi telemesi, yoğrulup homojen bir hamur kıvamına getirilme ihtiyacı göstermez. Ürün paketlenmeden önce salamura içerisinde de 3 güne kadar bekletildiğinden ürünün telemesi haşlanmış peynir vasfına sahip değildir."

ifadesi, dördüncü paragraf olarak eklenmiştir.

- **Üretim Metodu:**

"Nor Alımı"

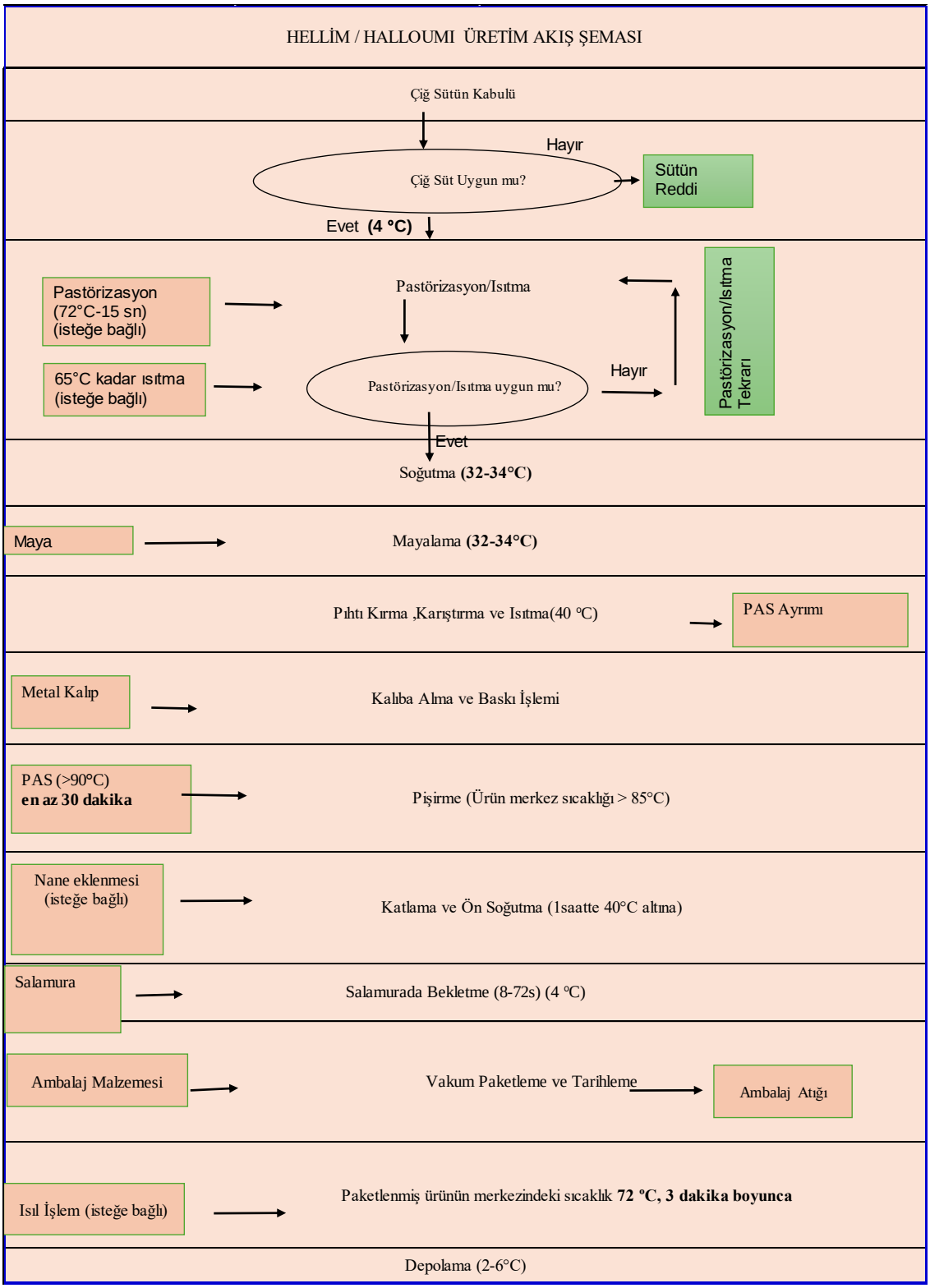
ifadesi,

"Nor (Lor) Alımı"

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

Aşağıdaki üretim akış şeması eklenmiştir.



- **Denetleme:**

“Hellim”

ifadeleri,

“Hellim / Halloumi”

şeklinde düzeltilmiştir.

3. Rize Etli Karalahana Sarması

222 sayılı ve 01.06.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1599 tescil sayılı Rize Etli Karalahana Sarması ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

"Denetimler; Rize Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Rize Ticaret ve Sanayi Odası, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Ardeşen Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Rize Belediyesinden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir."

ifadesi,

"Denetimler; Rize Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Rize Ticaret ve Sanayi Odası, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Ardeşen Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Rize Belediyesi ve Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneğinden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile en az dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir."

şeklinde değiştirilmiştir.

4. Rize Pepeçurası

222 sayılı ve 01.06.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 703 tescil sayılı Rize Pepeçurası ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

"Denetimler; Rize Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Rize Ticaret ve Sanayi Odasından, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesinden ve Rize Belediyesinden konu hakkında uzman en az birer personelin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır."

ifadesi,

"Denetimler; Rize Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Rize Ticaret ve Sanayi Odası, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Ardeşen Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Rize Belediyesi ve Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneğinden ürün konusunda uzman en az birer personelin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır."

şeklinde değiştirilmiştir.