



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **157**
Yayın Tarihi
15.09.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 157. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	32
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	52
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	56
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	57

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 157. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2017/228	Elazığ Vişne Mermeri	9
2.	C2018/014	Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi	13
3.	C2021/000121	Balıkesir Gönen Baldo Pirinci	15
4.	C2021/000510	Sof Domatesi	18
5.	C2022/000021	Demirci Figani Efendi Eriği	21
6.	C2022/000224	Derepazarı Mandalinası	26
7.	C2023/000040	Cizre Bırcızer	28
8.	C2023/000125	Karaman Tahinli Pide	30

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.	1460	Şırnak Dergul Tahini	32
2.	1461	Malatya Hırçıklı Köfte	35
3.	1462	İskilip Sirke Salatası	37
4.	1463	Pasinler Yaprak Döneri	39
5.	1464	Karaman Şebit Pilavı	41
6.	1465	Cizre Meyre / Cizre Mehir	43
7.	1466	Konya Bıçakarası	45
8.	1467	Osmaniye Bayram Kömbesi	47
9.	1468	Salıpazarı Kestane Balı	49

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000297	Salıpazarı Kestane Balı	52

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.	379	Muğla Çam Balı	56

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	132	Akçaabat Köftesi	57
2.	260	Çubuk Agat Taşı	60
3.	262	İzmir Kumrusu	63
4.	268	İzmir Boyozu	64
5.	1095	Zara Balı	65

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

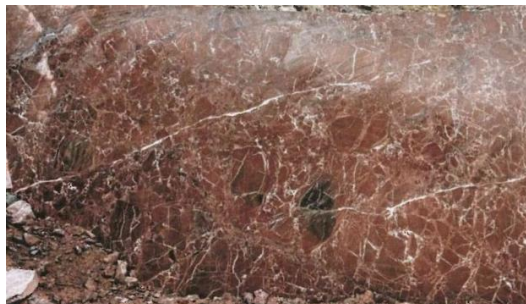
Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Elazığ Vişne Mermeri

Başvuru No	: C2017/228
Başvuru Tarihi	: 08.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Vişne Mermeri
Ürün / Ürün Grubu	: Mermer / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1. Fırat Kalkınma Ajansı 2. Elazığ Belediyesi 3. Elazığ Mermerciler ve Madenciler Derneği 4. Elazığ Organize Sanayi Bölgesi 5. Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası 6. Fırat Üniversitesi
Başvuru Yapanın Adresi	: 1. Niyazi Mah. Buhara Cad. Ticaret ve Sanayi Odası 195 44100 Battalgazi MALATYA 2. Cumhuriyet Mah. Malatya Cad. No: 30 Merkez ELAZIĞ 3. İcadiye Mah. Balakgazi Cad. Yalı Apt. No: 18 Kat: 5 Daire: 19 Merkez ELAZIĞ 4. Sanayi OSB Mah. EOSB 5. Sk. 2 1 Merkez ELAZIĞ 5. Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. 117 0 23100 Merkez ELAZIĞ 6. Fırat Üniversitesi Rektörlüğü 23119 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Vişne Mermeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elazığ Vişne Mermeri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Vişne Mermeri, Elazığ ilinden elde edilen mermerdir. Zemin rengi vişneyi andıran grimsi kırmızı-mor karışımı olup üzerinde zemin içinde devam eden beyaz renkli damar yapıları bulunur.



Elazığ Vişne Mermerinin alterasyon derecesi düşüktür. Ana bileşen olarak serpantin minerallerini içerir. Serpantin mineralleri ağ şeklinde pekişmiş ve lifsi yapıdadır. Kayaçta ince ve iri kalsit damarları, kayacı bloklar şeklinde ayırır. Opak mineraller öz şekilli, yarı öz şekilli ve öz şekilsiz taneler olarak saçılmış şekilde izlenir. Elazığ Vişne Mermerinin % 90'ını serpantin grubu mineraller, geri kalan % 10'unu ise tali bileşenler olarak tanımlanan kalsit ve opak mineraller oluşturur. Kayaç mineralojik bileşim ve dokusal özellikleri ile serpantin olarak tanımlanır.

Tablo 1. Elazığ Vişne Mermerinin Fiziksel Özellikleri:

Özellik	Değer
Sertlik	3,5 - 4 Mohs
Don öncesi ve don sonrasında tek eksenli basınç dayanımı	65,77 - 127,57 MPa
Don öncesi ve don sonrasında yoğun yük altında eğilme dayanımı	3,52 - 13,88 MPa
Don öncesi ve don sonrasında sabit moment altında eğilme dayanımı	2,46 - 13,21 MPa
Don öncesi ve don sonrasında saplama deliğinde kırılma yükü	1500 - 2750 F
Darbe dayanımı	12 - 42 MPa
Aşınma direnci (Böhme aşındırma testi)	21,9 - 22,6 cm ³ / cm ²
Tek eksenli basınç dayanımı	75,34 - 139,61 MPa
Atmosfer basıncı altında su emme	0,6 - 1,1 (%)
Kılcal etkiye bağlı su emme katsayısı	0,64 - 1,34 g / m ² .s ^{0,5}
Sabit moment altında eğilme dayanımı	4,5 - 10,72 MPa
Aşınma direnci (geniş diskli aşınma testi)	20,5 - 21 mm
Isıl şok sonrası açık gözeneklilik değişimi	11,3 - 32,2 (%)
Isıl şok sonrası açık eğilme dayanımı	2,03 - 14,2 MPa
Saplama deliğinde kırılma yükü	1850 - 3550 F
Yoğun yük altında eğilme dayanımı	3,42 - 14,3 MPa
Yoğun yük altında kırılma kuvveti	1140 - 4580 N
Pandül test cihazıyla kayma direnci (ıslak zeminde)	10 - 11 SRV
Pandül test cihazıyla kayma direnci (kuru zeminde)	33 - 44 SRV

Tablo 2. Elazığ Vişne Mermerinin Kimyasal Özellikleri

Mineral	Al ₂ O ₃	CaO	Fe ₂ O ₃	MgO	SiO ₃
%	0,1 - 0,4	18 - 20	5 - 8	14 - 26	19 - 27

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Elazığ Vişne Mermeri, Elazığ ilinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Elazığ Vişne Mermeri üretimi ocak iş ekipmanları ve iş makineleri yardımıyla blok ve moloz üretim olarak gerçekleşir.

Elazığ Vişne Mermeri volkano - sedimanter olarak değerlendirilen jeolojik bir oluşumun ürünüdür. Fay aralarındaki boşluklara dolarak yığılan malzemelerin taşlaşması sonucu oluşmuştur. Üretim teknik ve yöntemlerini de oluşum ortamı belirler. Elazığ Vişne Mermeri olduğu ortam göz önüne alınarak fay zonları arasında yoğunlaşmış olduğu için blok olarak adlandırılan iri kütleler ve moloz olarak adlandırılan daha küçük parçalardan oluşur. Elazığ Vişne Mermerinin oluşumuna ve dağılımına göre belirlenen üretim yöntemleri mermerin özelliklerini ve kalitesini korumak açısından önemlidir.

Öncelikle rezervin olduğu bölgede iş makineleri yardımıyla 10 - 30 m derinliğinde yarmalar açılır. Açılan yarmada çıkan iri kütleli molozlar ve küçük molozlar ayrıştırılır. Bu molozların ağırlıkları 1 ton ile 10 ton arasında değişmektedir. Bazı oluşumlar yaklaşık 200 ton - 1000 ton arasında daha iri kütleli olabilir. Daha iri kütleler, blok yapılması için tel kesme ve sayalama makineleri ile 120 cm x 120 cm x 220 cm veya bunun katları olacak şekilde taşın yapısına ve kırık çatlak yapısına bağlı olarak uygun şekilde işaretlenerek kesilir.

Kesim işlemlerinde aşağıdaki araç ve makineler kullanılır:

- Elmas tel: Elmas tel üretiminde kullanılan ana malzeme elmas kristalleridir. Bu elmas kristalleri, silis, magnezyum içerikli alaşımlar ve ek katkı maddeleriyle birleştirilerek dayanıklı bir tel oluşturulur. Elmas teller, farklı sertlik ve kesme özelliklerine sahip olabilir.
- Dağ kesim makinesi: Ana kaya kütlesini kesmek ve parçalamak için kullanılan yüksek güçlü bir kesici makinedir.
- Delici sondaj: Delme işlemini yapabilecek 12 atm basıncında olan havalı makinedir.
- Sayalama makinesi: Mermer plakalarının ölçümünü ve sayımını otomatikleştiren makinelerdir. Bu makineler, işletmelerde verimliliği artırmakta, hatalı ürünleri azaltmakta ve müşterilere doğru ölçümler sunarak iş süreçlerini optimize etmektedir.

Mermer kesimi için kullanılan delici sondaj makineleri ve elmas teller ile yapılan kesim işlemi aşağıdaki gibidir.

1. İlk adımda, kılavuz deliği denilen düşey delik, delici sondaj makinesi kullanılarak delinir. Bu delikler genellikle 6 ila 9 m derinliğe sahiptir, ancak ana kayanın yapısına bağlı olarak bu derinlikler değişebilir.
2. Düşey delik, taban seviyesinden yatay deliklerin yönlendirilmesi için referans alınır. İstikamet belirleme işlemi için şakul veya lazer işaretleyici kullanılır.
3. İstikametin düşey delikle kesişmesini sağlamak için inceleme ve hesaplama yapılır. Sonuçta, delici sondaj makineleri kullanılarak yatay delikler delinir.
4. Delikler açıldıktan sonra kesim işlemi için elmas teller kullanılır. Deliklerden elmas tellerin geçirilmesi için kılavuz çubuklar kullanılır.
5. İlk olarak taban kesimi yapılır, yani deliklerin alt kısmı kesilir. Taban kesimi tamamlandıktan sonra elmas teller aynı şekilde yanlardan geçirilerek blok kütlesinin yan kesimleri yapılır.
6. Üç yüzeyden kesim işlemi tamamlandığında, blok kütlesi serbest hale gelir. Bu noktada, iş makineleri kullanılarak blok kütlesi ileriye doğru itilerek hareket ettirilebilir veya hidrolik bir itici yardımıyla devrilebilir.

Kesilen kütle incelenir. Çatlak kırık ve renk yapısına göre kalitesi işaretlenerek büyük kütlelerin dilimlenmesi sağlanır. Dilimlenen kütle artık daha rahat şekilde hareket ettirilecektir. Elmas teller kullanılarak kesme ve sayalama (blok haline getirme) işlemine geçilir.

Hammadde olarak fabrika stok sahasına getirilen mermer blokları öncelikli olarak kılcal çatlaklara epoksi verilerek blok sağlamlaştırma işleminden geçirilir. Bloklar, talep edilen ölçülere göre (kesilmesi istenen plaka kalınlığı) katrak olarak adlandırılan makinelerde plaka halinde kesilir. Daha sonra plakaların bünyesinde bulunan suyun veya nemin arındırılması için fırınlarda dinlendirilmek suretiyle kurutma işlemi yapılır. Kurutma işleminden sonra plaka yüzeylerine blok sağlamlaştırmada olduğu gibi epoksi verilerek plaka yüzeyindeki kılcal çatlaklar sağlamlaştırılır.

Daha sonra kesilmiş plakalar, cila hattı ünitesine gönderilir. Cila hattından çıkan ürünler, talep doğrultusunda ebatlanmak üzere hazır hale gelen ürünlerdir. İstenilen ölçü ve ebatlarda köprü kesme ünitelerinde kesilerek sandıklara konur veya cilalanmış plakalar bandıllanarak nihai ürün elde edilmiş olur. Bandıllama, mermer sektöründe üretim sürecinin son aşamalarındandır ve cilalanan plakaların istenilen boyutlara getirilerek nihai ürünlerin elde edilmesini sağlar. Plakalar, fayans hattından geçirilerek fayans ürün olarak da ebatlandırılabilir.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Elazığ Vişne Mermeri, Elazığ ilinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Elazığ Vişne Mermerinin blok halinde kesilmesine kadar tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Fırat Kalkınma Ajansının koordinasyonunda ve Elazığ Valiliğinden 3 kişi, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Fırat Üniversitesinden 2 kişi, Elazığ Mermerciler ve Madenciler Derneğinden 1 kişi ve Fırat Kalkınma Ajansından 1 kişinin katılımıyla ürün konusunda uzman 8 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az 1 kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; ürünlerin blok halde kesilmesi işlemine kadar olan üretimin coğrafi sınırdaki gerçekleşmesinin uygunluğu; ürün renginin uygunluğu; ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Elazığ Vişne Mermeri 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. Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi

Başvuru No	: C2018/014
Başvuru Tarihi	: 10.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Haşhaş ezmesi / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Afyonkarahisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğilitepe Cad. No: 11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, haşhaş (*Papaver somniferum* L.) bitkisinin çiçek morfolojisiyle aynı renklerdeki tohumların ısıtılma tabii tutulması, kavrulması, farklı büyüklüklerde ezilerek püre kıvamına getirilmesi suretiyle Afyonkarahisar ilinde üretilen haşhaş ezmesidir. Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, üretimde kullanılan tohumların rengine göre sarı, beyaz veya mavi (siyah olarak da anılır) olarak adlandırılır.

30 - 40 mikron boyutlarında ezilen haşhaş tohumları kahvaltılık, 40 - 70 mikron boyutlarında ezilenler hamur işlerinde veya dolgu malzemesi olarak, 70 mikron ve üzeri diri taneler de kaldığı ezme sos olarak makarna, tatlı ve salatalarda kullanılır.

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, Afyonkarahisar ilinin tarım ekonomisinde ve mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar ili, haşhaş tarımı için koşulların uygunluğu nedeniyle Bakanlar Kurulu Kararı ile Toprak Mahsulleri Ofisi tarafından belirlenen başlıca bölgelerden biridir.

Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, doğrudan tüketilmesinin yanı sıra, coğrafi sınırdaki yapılan pek çok yemekte çeşni verici olarak kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen haşhaş bitkisi kullanılır. Hasat zamanı haşhaş tohumları kurumuş kapsüllerden ayrılır. Haşhaş ezmesinde kullanılacak sarı, mavi ve beyaz renkli haşhaş tohumları, yabancı madde, metal, hafif tane vb. maddelerden eleme yöntemi ile temizlenir. Aspirasyon sistemli, titreşimli gibi çeşitleri bulunan eleme hatlarından %99,95 oranında temiz tane haşhaş elde edilmelidir.

Kavurma (ısıtılma işlemi)

Tohumlar döner mekanizmalı kavurma kazanına alınır ve bu kazanda 60 - 140 dakika süreyle kademeli olarak 110 - 180 °C sıcaklıkta kontrollü bir şekilde kavrulur. Kavurma işleminde çok küçük boyutlarda olan tohumların her birinin eşit ve tam olarak kavrulması; tohumların çiğ kalmaması; tane yüzeyinde nokta kadar dahi yanık oluşmaması hususlarına dikkat edilmelidir.

Soğutma

Kavurma işlemi tamamlanan haşhaş tohumları döner mekanizmalı elevatör ile 3 - 5 dakika içinde soğutma makinesine aktarılır. Kavrulmuş haşhaş tohumları, kuru soğuk hava verilerek titreşim yöntemiyle yaklaşık 55 - 60 °C sıcaklığa inene kadar soğutma makinesinde soğutulur. Soğutma boyunca haşhaş tanelerinin kesintisiz hareket halinde olmasına azami dikkat edilir.

Dinlendirme

Soğutulan haşhaş tohumları yaklaşık 20 °C sıcaklığa (ortam sıcaklığı) ulaşması için dinlendirme tankına alınır. Haşhaş tohumu aromasını soğutma ve dinlendirme aşamasında kazanır.

Ezme

Dinlendirilen haşhaş tohumları silindirik veya değirmen usulü makinelerle ezme işlemine tabi tutulur. Tohumların salça kıvamına gelinceye kadar parçalanmasıyla ezme işlemi tamamlanır. Tüketici talepleri ile ezme işlemi inceltip kalınlaştırılabilir. 30 - 40 mikron boyutlarında ezilen haşhaş tohumları kahvaltılık, 40 - 70 mikron boyutlarında ezilenler hamur işlerinde veya dolgu malzemesi olarak, 70 mikron ve üzeri diri tanelerin de kaldığı ezme sos olarak makarna, tatlı ve salatalarda kullanılır.

Paketleme, etiketleme ve muhafaza:

Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, tat ve aroma kaybının önlenmesi amacıyla hava almasını %100 engelleyecek şekilde gıda güvenliği esaslarına uygun cam ambalaj malzemesi ile değişik ağırlıklarda paketlenir. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği esaslarına uygun etiketlenir. Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, açılmamış ambalajında ortam sıcaklığında 18 ay muhafaza edilebilir.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi, Afyonkarahisar ilinin tarım ekonomisinde ve mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen haşhaş bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Afyonkarahisar Ticaret Borsası ve Afyonkarahisar Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde, coğrafi sınırda yetiştirilen haşhaş bitkisinin kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Balıkesir Gönen Baldo Pirinci

Başvuru No	: C2021/000121
Başvuru Tarihi	: 19.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Gönen Baldo Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gönen Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Altay Mah. Ş.Fehmi Ercan Cad. No: 27 Gönen / BALIKESİR
Vekil	: Onur Turgut (Batu Marka Patent Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Gönen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Gönen Baldo Pirinci ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Gönen Baldo Pirinci ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Gönen Baldo Pirinci, Balıkesir ili Gönen ilçesinde yetişen *Oryza sativa* L. türüne ait çeltiğin tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra çeşitli değirmenleme işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuk ile alörönün kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen üründür.

Balıkesir Gönen Baldo Pirinci üretiminde, Bonni X Shinei melezinden geliştirilen TC. Tarım ve Orman Bakanlığı Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'ne kayıtlı Gönen tohumu kullanılır. Bu tohum, Gönen Ovasında yetişir. Üretimde kullanılan tohumlar, coğrafi sınırdaki tohumluk sertifikalı tohum üretimi yetkisine sahip firmalar tarafından Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsünden temin edilir.

Balıkesir Gönen Baldo Pirinci üretiminde Gönen'de temmuz ayında 512,8 cal/cm², ağustos ayında 447,5 cal/cm² olan güneşlenme ile *Oryza sativa*'nın danelerinde kuru madde birikimini artırır. Sarı renkli ve uzun taneli olan çeltiğin bin tane ağırlığı 39-40 g'dır. Çeltik randımanı %55-65 aralığındadır. Üretilen pirinç uzun taneli, geniş, camsı ve mat görünüşe sahip olup, bin tane ağırlığı 28,80-30,98 g'dır. 120-125 günde olgunlaşır. Uzun ve geniş tane yapısına sahip olduğundan uzun taneli pirinç (tip A) grubundadır. Beyaz taneli, camsı ve mat görünüşü olan pirinç tebeşirimsi bölge içermez.

Tablo 1. Balıkesir Gönen Baldo Pirincinin fiziko-kimyasal özellikleri

Kriter	Değer
Jelatinleşme sıcaklığı	51,99-61,20
Bin tane ağırlığı (g)	28,80-30,98
Elek/irilik/boylama (kırıntı veya toz kırık 1,14 mm elekten geçen miktar) (kg/hl)	0,15-0,20
Tane uzunluğu (mm)	6,80-7,05
Uzunluk/genişlik oranı	2 ≤ - ≥3
Hektolitre ağırlığı (kg/hl)	82,20-86,80
Toplam kül(g/100 g)	0,35-0,50
Protein (g/100 g)	7,00-7,30

Nem (g/100 g)	9,38-14,51
---------------	------------

Balıkesir Gönen Baldo Pirinci, Gönen ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çeltik, Gramineae familyasına ait Oryza sativa L. türüne ait bitkilerden üretilir. Gönen’de çeltik bitkisi pH değeri 6,50-6,82 aralığında olan toprakta yetiştirilir. Çeltik tarımı %1-4 aralığında olan eğimli topraklarda da yapılır. Toprak işlemeye 15-30 Eylül tarihlerinde derin bir sürümle başlanır. Tarlaların su altında kalmasıyla yetiştirilen çeltikte tarlanın hazırlığı için tarım arazisi öncelikle temizlenir. Bütün taşlar, kökler, bitki artıkları ve diğer engeller kaldırılır. Tarla tesviyesi işlemi için traktör veya diğer uygun araçlar kullanılarak arazi düzleştirilir. Toprak yüzeyi düzleştirildikten sonra, arazinin eğimi dikkate alınarak uygun sulama kanalları açılır ve su akışı kontrol altına alınır. 1-20 Nisan tarihlerinde tarlada su tutulması için tava denilen etrafi setli bölmeler yapılır. Bu bölmelere su doldurulur ve çeltik saçma yöntemi ile ekilir. Çeltik ekimi Gönen’de 30 Nisan -15 Mayıs arasında yapılır. Tohumlar ekimden 2-3 gün önce su içinde bekletilerek çimlendirilir. Çimlendirme amacıyla seçilmiş temiz ve sağlıklı tohumlar temiz suyla iyice yıkandıktan sonra tamamen kaplayacak kadar su içinde 24 saat boyunca ılık bir yerde bekletilir. Su emerek şişen tohumlar 2-3 gün çimlendirildikten sonra suyla doldurulmuş ve taban geçirilerek bulandırılmış tavalara serme yöntemi ile 150-200 kg/dekar ekilir. Sulama kesik sulama yani nöbetleşe sulama şeklinde yapılır. Toprağın nem seviyesine, hava sıcaklığına ve çeltik bitkisinin ihtiyaçlarına bağlı olarak ilk sulama, ana sulama, orta sulama ve son sulama şeklinde gerçekleştirilir. İlk sulamada; çeltik tohumları ekildikten sonra, toprağı nemlendirmek ve tohumların çimlenmesini hızlandırmak için genellikle toprak yüzeyinde su birikintileri oluşana kadar devam eder. Ana sulama; çeltik bitkileri 10-15 cm boyuna ulaştığında yapılır ve toprak neminin %70-%80 arasında tutulması gerekmektedir. Orta sulama; ana sulama dönemi sonrasında, çeltik bitkileri olgunlaşmaya başladığında toprak neminin %50-%60 arasında tutulması amacıyla yapılır. Son sulama dönemi; çeltik bitkileri olgunlaştıktan sonra başlar. Bu dönemde, toprak neminin %40-%50 arasında tutulması yeterlidir.

Gübreleme kardeşlenme sırasında, çeltik bitkisi büyümeye başladıktan yaklaşık 10-15 gün sonra yapılır. Bu aşamada, azotlu gübreler bitkinin yeşil kısımlarının gelişmesini ve fotosentez yapmasını sağlamak amacıyla kullanılır. Yabancı otlarla mücadelede sertifikalı tohum kullanımı, düzgün ve sağlıklı ekim, bakım ve harmanlama, elle sökme ve tarım ilaçları ile mücadele şeklinde kültürel, fiziksel ve kimyasal yöntemler uygulanır. Yaprak yanıklığı, bakteriyel yaprak çizgi yanıklığı, beyaz uç nematodu, çekirge gibi hastalık ve zararlılarla kültürel tedbirler ve kimyasal mücadele yapılır. Hasat zamanı yaklaştığında, tarladaki çeltiklerdeki nem oranı %25-30 aralığına kadar yükselir. Pirincin hasat edilmesi için en uygun nem oranı %18-22 aralığındadır. Bu nem oranını sağlamak için havalandırma yapılmalıdır. Çeltik, salkımların %80 ‘inin saman rengini aldığı ve salkımların alt kısımlarında yer alan danelerin sert olduğu 1 Eylül-15 Ekim tarihlerinde biçerdöver ve orak ile hasat edilir.

Hasat sonrası işlemler:

Hasat edilmiş çeltikler öncelikle temizlenir. Bu aşamada, çeltiklerin üzerindeki kabuklar, saplar, taşlar ve diğer yabancı maddeler uzaklaştırılır. Bu işlem, çeltiklerin hasar görmesini engellemek ve daha iyi bir kalite elde etmek için önemlidir. Temizlenen çeltikler yıkanır. Bu işlem, çeltiklerin üzerindeki kirleri ve tozları uzaklaştırır. Ayrıca, yıkama işlemi sırasında çeltiklerin nem oranı da düşürülür. Yıkama işlemi sonrasında, çeltikler kurutulur. Kurutma işlemi, çeltiklerin nem oranını düşürerek bozulmayı önlemeye yardımcı olur. Genellikle güneşte veya özel kurutma makinelerinde kurutulurlar. Kurutulmuş çeltiklerin kabukları ayrılır. Bu işlemde, kabuklar çeltik tanelerinden ayrılır ve çeltikler elde edilir. İstenmeyen taneler, kırık taneler, toz ve diğer yabancı maddeler ayıklanarak ayrılır. Çeltik tanelerinin üzerindeki ince tabakayı çıkarmak için parlatma yapılır. Bu işlem, pirinç tanelerini döndürerek içindeki kabuk tabakasını soyarak taneleri parlatan bir ekipmanla sağlanır. İşlem sonunda pirinç tanelerinin beyazlatılmasını ve daha parlak bir görünüm kazanmasını sağlar. Son olarak, parlatılmış pirinç taneleri boyut, şekil, renk, kırıklık, tat ve kokularına göre sınıflandırılır.

Bu işlem, pirincin kalitesinin belirlenmesi ve pazarlanması için önemlidir. Bu aşamaların tamamlanmasının ardından, pirinç taneleri %12-14 nem değerinde paketlenerek satışa sunulur veya diğer gıda ürünlerinde kullanılmak üzere işlenir. Bu nem değeri ürünün uygun alanlara serilerek kendiliğinden veya kurutma makineleri ile modern kurutma yöntemleri ile kuruması sağlanarak elde edilir.

Pirinç tanelerinin ambalajlanması için genellikle polietilen torbalar veya karton kutular kullanılır. Pirinç tanelerinin ambalajlanması için doğru miktarlarda tartılması gerekir. Bu nedenle, ambalaj sürecinde hassas tartım

cihazları kullanılır. Tartılarak, istenen miktarlarda ambalajlanır. Ayrıca ambalajlama işlemi sırasında pirincin nem oranını kontrol etmek için nem kontrol cihazları kullanılır. Ambalajlanmış pirinçlerin üzerine marka, üretici, parti numarası ve üretim tarihi gibi bilgileri içeren etiketler yapıştırılır.

Pirinç taneleri, hijyenik, havalandırılmış ve kuru bir ortamda 20-25°C sıcaklıkta depolanmalıdır. Depolama alanı, güneş ışınlarından ve yağmurdan korunmalıdır. Depo temiz tutulmalıdır ve böceklerin ve kemirgenlerin girmesi önlenmelidir. Nem oranı %12-14 arasında olan pirinç taneleri, sözü edilen koşullarda 1 yıl süreyle depolanır.

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

Balıkesir Gönen Baldo Pirinci, Gönen ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Gönen Baldo Pirincinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gönen Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Gönen Borsası, Gönen Çeltik Üreticileri Birliği, Gönen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gönen Ziraat Odası tarafından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Balıkesir Gönen Baldo Pirincinin fiziko-kimyasal özelliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; hasat koşullarının uygunluğu; ambalajlama ve depolama koşullarının uygunluğu ve Balıkesir Gönen Baldo Pirinci ibaresinin, logosunun 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. Sof Domatesi

Başvuru No	: C2021/000510
Başvuru Tarihi	: 09.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sof Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sanayi Mah. 60092 Numaralı Cad. 15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili Şehitkâmil ilçesi Zülfikar, Öğümsöğüt, Işıklı, Sofalıcı, Yamaçoba, Karadede ve Dımışıklı Mahallelerini kapsayan Sof Yaylası
Kullanım Biçimi	: Sof Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sof Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sof Domatesi; Gaziantep ili Şehitkâmil ilçesi Zülfikar, Öğümsöğüt, Işıklı, Sofalıcı, Yamaçoba, Karadede, ve Dımışıklı Mahallelerini kapsayan Sof Yaylasında yetiştirilen *Solanum lycopersicum* türü bitkilerden elde edilen domatestir. Üretiminde, bir önceki üretim döneminde coğrafi sınırda üretilen bitkilerden ayrılan tohumluk materyal kullanılır.

Erkenci ve oturak olan Sof Domatesi dilimli yapıda, iri, yumuşak, ince kabuklu, sulu ve 180 - 300 g ağırlığındadır. Ortadan kesildiğinde damarlı bir yapıya sahiptir. Yeşil - kırmızı arası geçişli renkte ve tam olgunlaşmış hali kırmızıdır. Meyvenin kuru madde oranı % 4,8 - 5,4 arasındadır. Raf ömrü kısadır ve nakliyeye dayanıklı değildir.

Coğrafi sınırın denizden yüksekliği 1042 - 1234 m olup güneyde yüksekte bulunan Sof Dağları, yaz ve kış rüzgârlarını keserek üründe don zararlarının oluşumunu önler.

Köklü bir geçmişe sahip olan Sof Domatesinin, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Solanum lycopersicum türü bitkilerden elde edilen Sof Domatesinin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Fidelerin elde edilmesi ve dikim:

Her yıl Sof Domatesi üretimi yapılan bitkilerden ayrılan tohumluk materyal, bir sonraki üretim döneminde kullanılır. Sof Domatesi üretimi iki aşamada gerçekleştirilir. Birinci aşamada tohumdan sıcak yastıklarda fide üretimi yapılır, ikinci aşamada ise sıcak yastıklarda yetiştirilen fideler özenle yerlerinden sökülür ve bahçede hazırlanan yerlerine dikilir.

Ekimi yapılan tohumlar 10 veya 12 gün içerisinde çimlenir. Çimlenen tohumlar kotiledon yapraklarından tutularak torba veya kutulara şaşırtılır. Şaşırtmanın akşam serinliğinde ya da sabah yapılması uygundur. Şaşırtılıp bakım işlemleri yapılan fideler yaklaşık üç haftada 15 - 20 cm uzunlukla dikim büyüklüğüne ulaşır ve hazırlanan yerlerine dikilir. Bitkilerin ışıktan en iyi şekilde faydalanarak meyvelerin daha erken olgunlaşması amacıyla kuzey ve güney yönünde çift sıralı dikim yapılır. Dikim mesafesi 90 x 50 x 40 cm olmalıdır.

Sof Domatesi yetiştiriciliğine, önce toprak hazırlığı ile başlanır. Sof Domates bitkisi derin köklü bir bitki olduğu için, toprağın derin sürülerek dikkatle hazırlanması gerekir. Tarla tabanının 50 cm altında pulluk tabanı denilen geçirgen olmayan bir tabaka varsa bu tabaka sonbahar başlarında özel pulluklarla kırılmalıdır.

Sonbaharda dekara 3 - 4 ton yanmış çiftlik gübresi verildikten sonra toprak, pullukla derin olarak işlenir ve kesekli olarak bırakılarak mümkünse ilkbaharda tekrar sürülür. Dikim öncesinde diskaro geçirilerek toprak hazır hale getirilir.

Dikim için en uygun fide büyüklüğü 15 - 20 cm uzunluk ve kurşun kalem kalınlığını aldığı zamandır. Normal koşullarda tohum ekiminden 40 - 45 gün sonra pişkin ve kaliteli fideler elde edilir. 1 m² yastık alanından ortalama 500 - 700 adet sağlıklı fide meydana gelir.

Dikim öncesi fide torbaları sulanır ve böylece torbadan kolayca çıkarılan topraklı fideler kök boğazına kadar toprağa dikilir. Toprak sıkıca bastırıldıktan sonra can suyu verilmelidir.

Toprak işleme:

Fideler asıl yerlerine dikildikten iki hafta sonra birinci çapalama işi yapılır. Birinci çapalamadan 2 - 3 hafta sonra da ikinci çapalama gerçekleştirilir. Bitkinin sıra aralarında, gelişen dallarının izin verdiği ölçüde 2 - 3 kez daha çapa işi yapılarak yabancı otlarla mücadele, toprağı kabartma ve toprağın kaymak tabakasını kırma işleri gerçekleştirilir. Masuralar üzerinde yetiştirilen domateslerde çapa, genellikle elle yapılırken tarla tarımı şeklinde yapılan geniş sahalarda ise traktör ile çekilen çapa makinelerinden yararlanılır. Çapalamalar sırasında boğaz doldurma işlemi de yapılmalıdır. Çapalamada köklere zarar verilmemesine özen gösterilmelidir.

Sulama:

Bitki üzerinde ilk meyveler görülünceye kadar sulama yapılmaz. Sulama bitkinin kök bölgesindeki toprağın nemi azaldığında, ortalama 7 - 10 günde bir yapılır. Karık veya damla sulama yöntemleri kullanılır. Yağış oranının en az olduğu temmuz ve ağustos aylarında sulama sıklığı artırılır.

Bitki koruma:

Sof Domatesi üretiminde hasat zamanına kadar hava sıcaklıkları sürekli arttığından fungal hastalıklara karşı düzenli olarak önlem amaçlı ayda 1 kez organik fungusitlerle koruyucu mücadele yapılır.

Bitki gelişiminin ilk ayında yabancı otların yoğun baskısı altında kalan bitkiler, iyi gelişmemekte, verim düşmekte, ürünün kalite ve standardı etkilenecek hasat güçleşmektedir. Bu nedenle erken devrede yabancı otlarla mücadele yapılmalıdır.

Yabani hardal, horoz kuyruğu, sirken, darıcan, ayrik, kanyaş ve adi tarla sarmaşığı otları, bitkileri gölgeleyerek ve ayrıca su ve besin maddelerine ortak olarak zarar verirler. Demirdikenî rekabetin yanında elle hasadı güçleştirir. Ayrıca yabancı otların çim ve kök salgıları bitki ve meyve gelişimini engelleyerek verim kaybı oluştururlar.

Sof Domatesi yetiştiriciliğinde çapalama ile yabancı otlarla mücadele edilemediği durumlarda; fidelerin dikimi öncesinde toprağa trifluralin % 48 ve dinitramin % 25 oranlarında, 200 ml / dekar dozda uygulanarak 5 - 7 cm toprak derinliğine karıştırılır. Dikim sonrasında metribuzine % 70, 75 g / dekar dozda ve diphenamide % 80, 700 g / dekar dozda uygulanabilir.

Gübreleme:

Sof Domatesi bitkisi, uzun bir gelişme dönemine sahip olması ve bol ürün vermesi nedenleriyle organik madde yönünden zengin bir toprak ister. Toprak analiz sonuçları ve tarım teşkilatlarının tavsiyeleri ile çiftlik gübresi ve fosforlu gübre taban gübresi olarak verilir. Fide dikiminden itibaren iyi yanmış çiftlik gübresi, tüm üretim boyunca azotlu gübreler, meyveler fındık büyüklüğünü aldıktan sonra haftalık dönemlerle potasyumlu gübreler verilir.

Malçlama:

Sof Domatesi dikim alanlarında temmuz ve ağustos aylarında sıcaklıkların yüksek olması ve yağışların azalmasına bağlı olarak sulama faaliyetleri sonucu yabancı otlar büyümeye başlar. Malçlama ile güneş ışınlarının etkisi azaltıldığından yabancı otların büyümesi engellenir. Ayrıca malçlama ile buharlaşma azaltıldığından topraktaki su miktarı muhafaza edilir. Çam pürü, bitki sapları, saman balyaları, torf gibi maddeler ile değişik renk ve kalınlıktaki plastikler de malç materyali olarak kullanılabilir. Malçlama, istenilen faydanın sağlanması için dikim yönünün kuzey-güney istikametinde yapılır.

Hasat:

Coğrafi sınırdaki değerlendirilecek veya yakın pazarlara gönderilecek domatesler ya tam olum devresinde veya buna çok yakın bir devrede toplanır. Buna karşılık uzak pazarlara gönderilecek domatesler, kırmızı, pembe hallerinde toplanır. Olgunlaşan domatesleri 4 °C civarında 3 - 5 gün depolamak mümkündür. Sof Domatesi hasadı geç bir şekilde ağustos ayının 3. haftası ile ekim ayının 2. haftası sonuna kadar yapılır.

Bitkiler üzerindeki meyvelerin en az % 60 - 70' i olgunlaşınca ilk hasat yapılır. İkinci hasat, kalan meyvelerin % 30 - 40' ı tamamen toplanacak hale gelince başlanır ve kalan meyveler olgunlaştıkça hasat tamamlanır.

Hasat sırasında olgun meyvelerin koparılması gelişigüzel yapılmamalıdır. Domateslerin koparılmasında meyve avuç içine alınmalı, sapı etrafında hafifçe döndürülmek suretiyle sapı ile birlikte zedelenmeden koparılmalıdır. Kasalara, fazla üst üste gelmemek kaydıyla düzgünce yerleştirilmelidir.

Tohumluk materyalin eldesi:

Hasadın ardından rengi bayrak kırmızısı olan, tam olarak olgunlaşan, düzgün, meyve yapısı gelişmiş ve yumru ya da şekil bozukluğu olmayan domatesler, tohumluk olarak ayrılır. Tohumluk olarak ayrılan Sof Domatesi; doğrudan güneş ışığı almayan, açık ortamda, beton yüzeyler üzerine serilen örtüler üzerinde, gölgede 30 - 35 °C sıcaklıkta 4 - 6 gün kurutulur. Kurutulan domatesler, el ile ovulur ve elenerek tohumları ayrılır. Tohumlar yıkama işlemi yapılmadan bez torbalar içerisinde, ortam sıcaklığında (18 - 20 °C) serin ve kuru ortamda bir sonraki üretim dönemine kadar muhafaza edilir.

Ambalajlama:

Meyve sapları ile hasat edilen Sof Domatesinde mutlaka ters sıralı kasalar kullanılır. Aksi halde birinci sıranın meyve sapları diğer meyveleri delerek çok kısa sürede çürümelerine neden olur.

Yüksek kaliteli ürün pazarlanmasında viyoller veya tek sıra kasalar tercih edilir. Domateslerde çok sıralı kasalar zorunlu olmadıkça kullanılmamalıdır. Taşımada, özellikle sofralık domateslerde dikkatli olmalı, sıcak saatlerde taşıma yapılmamalıdır.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Sof Domatesinin, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, bir önceki üretim döneminde coğrafi sınırdaki üretilen bitkilerden ayrılan tohumluk materyal kullanılır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sof Domatesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Şehitkâmil Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan tohumluk materyalin uygunluğu.
- Yetiştiriciliğin coğrafi sınırdaki yapılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Sof Domatesi 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.

5. Demirci Figani Efendi Eriği

Başvuru No	: C2022/000021
Başvuru Tarihi	: 19.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Demirci Figani Efendi Eriği
Ürün / Ürün Grubu	: Erik / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Demirci Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçeler Mh. Kaymakam İbrahim Ethem Akıncı Cd. No:59 45900 Demirci MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Demirci ilçesi
Kullanım Biçimi	: Demirci Figani Efendi Eriği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Demirci Figani Efendi Eriği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Demirci Figani Efendi Eriği; Manisa ili Demirci ilçesinde yetiştirilen ve Latince tür adı *Prunus domestica L.* olan erik meyvesidir. Üretiminde anaç olarak, Latince tür adı *Prunus amygdalus* olan badem anacı ile tozlayıcı olarak genellikle Santa Rosa, Wickson ve Beauty çeşitleri kullanılır.

Demirci Figani Efendi Eriği piyasaya yaş ve kuru meyve olarak sunulur. Kuru meyve çekirdekli ve çekirdeksiz olabilir.

Demirci Figani Efendi Eriğinin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Demirci Figani Efendi Eriğinin Özellikleri

Özellik	Taze meyve	Kuru meyve
Meyve ağırlığı (g)	21-28	9-10
Meyve eni (mm)	29-34	15-18
Meyve boyu (mm)	31-36	15,5-19
Meyve şekli	Yuvarlak	-
Meyve kabuk rengi	Sarı-turuncu	Koyu kahverengi-siyah
Meyve eti rengi	Sarı	Koyu kahverengi
Meyve et/çekirdek oranı	9,5-11,5	3,2-3,8
Toplam kuru madde miktarı (%)	23-27	85-95
Toplam asitlik (%)	0,3-0,5	1,8-2,3
pH	4,5-4,9	4-4,5
Suda çözünür kuru madde (Brix)	17-25	57-62
Ham selüloz miktarı (%)	2,20-2,50	4,5-5,5
Fenolik madde (mg/100 g)	280-325	-
Çekirdek eni (mm)	9-15	
Çekirdek boyu (mm)	14-21	
Renk değerleri		
L	50,2	20,1
a	2,4	4,4
b	27,8	3,5
Kroma	27,9	5,6
Hue	85,0	38,7



Denizden yüksekliği 850 m'nin üzerinde olan Demirci ilçesi, Akdeniz ve karasal iklimin baskısı altında geçiş iklimi özelliği gösterir. Yükseklik ve geçiş iklim özelliği Demirci Figani Efendi Eriğinin renk, meyve sertliği ve kuru maddesinin yüksek olmasını sağlar. Rakıma bağlı olarak sıcaklığın düşmesi Demirci Figani Efendi Eriğinin vejetasyon dönemini ile meyvelerin çiçeklenme süresini uzatır, olgunlaşmayı yavaşlatarak ağaçta sap yerine yaprak sayısı artırır ve yapısal maddelerin yerine daha çok soğuğa dayanıklılık için biriktirilen eriyebilir şekerler ile proteinler depolanır. Rakım ve iklim özelliğine bağlı olarak hasadı geç yapılır, ağustos ayının sonunu bulur. Demirci Figan Efendi Eriği yüksek rakımda yetişmesine bağlı olarak yetiştiricilik döneminde gece ve gündüz sıcaklıkları arasındaki fark düşük olduğundan fotosentez ürünlerini daha az tüketerek kuru maddesinin (briks) yüksek olmasını sağlar. Ayrıca rakım artışı ile artan UV ışınları bitkilerde bodurlaşmaya, yaprak alanının küçük kalmasına, yapraklarda kalınlaşmaya, tüylenmeye ve koruyucu pigmentler sentezleyerek yoğun renklenmelere neden olur. Bu durum Demirci Figani Efendi Eriğinin bitki hastalıklarına yakalanmasını sınırlar.

Demirci Figani Efendi Eriğinin soğuğa dayanıklılığı, ilkbaharda havaların ısınmasıyla azalmaya başlar ve çiçeklenme döneminde duyarlılık iyice artar. Meyvenin taç yaprağının ucu görülen kapalı tomurcukları -3,1 ile -1,1°C, açmış çiçekleri -2,2 ile -0,6°C, genç meyveleri -1,1 ile -0,6°C sıcaklıklara dayanır. Demirci ilçesinde sıcaklık ortalamaları nisan ayında en düşük 20°C, en yüksek 130°C, mayıs ayında ise en düşük 60°C ve en yüksek 180°C'dir. Sıcaklık farkı fazla olmadığı için Demirci Figani Efendi Eriği çiçeklenme döneminde iklim özelliklerinden etkilenmez, meyve gelişimi ve verimi yüksek olur.

Demirci Figani Efendi Eriği soğuklanma süresi +7,2°C'nin altında ve ortalama 1000 saattir. Demirci ilçesinde kasım ile nisan ayları arasında havanın soğuk olması, meyvenin soğuklanma ihtiyacını karşılar. Uygun soğuklanma süresi, ağacın geç uyanmasına ve don zararlarının önlenmesine yardımcı olur. Buna bağlı olarak tozlanma ve dölleme verimliliği de artar. Böylece ağaç daha sağlıklı büyüme gösterir ve meyve verimliliği artar.

Demirci ilçesinin yıllık yağışları %40-50 oranında ve kış aylarında görülmekte olup Demirci Figani Efendi Eriği ağacının gelişimi için gereken su ihtiyacını karşılar. Meyve ağacı, bahar aylarında yağış miktarı azalınca yüksek dal ve yaprak oluşturmayıp meyve gelişimini hızlandırır. Nisan ayı sonları ile mayıs ayında yağış miktarının düşmesi, çiçeklenme döneminde meyve çiçeklerinin zarar görmesini engeller. En düşük yağış, sıcaklığın arttığı temmuz ve ağustos ayında görülür.

Coğrafi sınırın killi, tınlı ve orta derinlikli toprak yapısının su tutma kapasitesi yüksek olduğundan, yeterli yağış olan mevsimlerde sulama ihtiyacı duyulmaz. Toprak yapısı, yağışın çok azalarak meyvenin olgunlaştığı temmuz-ağustos aylarında meyve su stresine dayanarak susuz üretim yapılabilmesine imkân sağlar.

Demirci Figani Efendi Eriği, 1886 yıllarında Mora Yarımadası'ndan getirilen erik fidesi ile yetiştirilmeye ve fideyi getiren şahsın adı ile anılmaya başlamıştır. Demirci Figani Efendi Eriği Demirci ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Demirci Figani Efendi Eriğinin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Çöğür Hazırlama: Demirci Figani Efendi Eriği üretiminde *Prunus amygdau*s türü badem anacının aşısız çöğürleri kullanılır. Çöğürler için genellikle tınlı, kumlu veya kumlu-tınlı topraklar tercih edilir. Fidanların, yetiştirilecekleri toprakla dikileceği yerlerin toprakları arasında özellik bakımından büyük farklılıklar olmamalıdır. Çöğürler için toprak hazırlığı dikimden 5-6 ay önce, temmuzun ikinci haftasından eylülün son haftasına kadar gerçekleştirilir ve en az 50-60 cm derinlikte krizma yapılır. Krizma yapılmış araziye dikim yapılmadan önce toprak,

kültüvatör ile 10 cm derinlikte tekrar işlenir. İşlenen toprağa 80 cm genişlik ve 5 m uzunlukta tohum tavaları açılır, 4 kg/m² olacak şekilde iyi yanmış ahır gübresi uygulanır, toprak bel ile karıştırılır ve yüzey tırmıklanarak düzeltilir. Tohum tavalara, toprak tavındayken sıra ya da serpmeye şeklinde tohum ekilir. Sıra şeklindeki ekim işleminde sıra arasında 30-35 cm ve sıra üzerinde 15-20 cm mesafe bırakılarak tohum kalınlığının 2 katı derinlikte ekim yapılır. Tohumlar çimlenmeye başlayınca yabancı otlar temizlenir. Toprağın durumuna göre 3-4 kere sulama yapılır. Her sulamadan sonra tohum tavaları çapalanarak toprağın yüzündeki kaymak tabakası kırılır. Gereken durumlarda zirai mücadele uygulamaları yapılır.

Tohum tavalarında yetiştirilen çöğürler, gövde çapı en az 1,5-2 cm olduğunda, dinlenme döneminin başlamasıyla birlikte eylül ayı başından ekim ayı sonuna kadar sökülerek çap ve boylarına göre sınıflandırılıp hendeklere aktarılır. Hendeklere konan çöğürlerin üzerleri kum ile doldurulup toprak ile kapatılır. Sökülen anaçlar dikim zamanına kadar 4°C sıcaklık ve %85-90 nemde sahip soğuk hava depolarında da muhafaza edilebilir.

Çöğürlerin Aşılınması: Çöğürler, bekletildikleri alanda kalem aşısı ile aşılanır. Aşılama temmuz ayı ortasından eylül ayı ortasına kadar anacın kabuk verdiği sürece yapılır. Aşı yapılmadan 1-1,5 ay önce çöğürlerin, aşının yapılacağı kısım ve çevresinden, yani anacın boğaz kısmından ve gövdesinin alt kısmından çıkan sürgünler kesilir. Çöğürün 1 m'yi geçen kısımları bahçe makası ile kesilir. Aşılamadan 2-3 gün önce parselde sulama yapılarak anacın kolay kabuk vermesi sağlanır. Aşı çakısı ile anaç, 50-70 cm yükseklikte yatay şekilde kesilir. Anaç, üst kısmındaki yatay yüzeyin tam ortasından 4-5 cm uzunluğunda dikey olarak kesilir. Bu kesiğe Demirci Figani Efendi Eriği ağacından elde edilen, 10-15 cm uzunluğunda olan ve yüzeyinde 3-4 adet göz bulunan kalem yerleştirilir. Anaç gövdesine yerleştirilen kalem, gövdeye bağlanarak aşılama tamamlanır.

Bahçe Tesisi: Bahçe tesisinde, şiddetli rüzgârlara açık olmayan, meyilli ve yamaç yerler tercih edilir. Toprak derinliği en az 2 m olmalıdır. Dikimden önce toprak analizi yaptırılarak gübre ihtiyacı belirlenir. Organik madde miktarı %2,5 değerinden düşük ise doğal gübre (yanmış gübre) takviyesi yapılır. Dikimden en az 1-2 ay önce toprak sürülür ve bahçe tesviye edilir. Drenaj zorunluluğu olan yerlerde drenaj hendekleri açılır. Dikim yerleri işaretlenir.

Fide Dikimi: Dikim zamanı ocak ayının ilk haftasından şubat ayının son haftasına kadardır. Sıra arası ve sıra üzeri mesafeler en az 6-8 m olacak şekilde çukurlar açılır. Çöğürler hendeklerden çıkartılır ve aşı parseline dikilir. Dikilecek fideler en az 1 yaşında olmalıdır. Dikim tahtası kullanılarak aşı noktasının dikim tahtasının üzerine gelmesine dikkat edilir ve dikimden önce kök temizliği yapılır. Kök temizliğinde fide kökünün uç kısımları traşlanır. Fide çukura koyulup üzeri, 1/1 oranında yanmış hayvan gübresi karıştırılmış toprak ile doldurulur. Kapatılan çukura hafifçe bastırılıp can suyu verilir.

Demirci Figani Efendi Eriği kendine verimsiz olduğundan mutlaka tozlayıcı gerekir. Tozlayıcıları genellikle Santa Rosa, Wickson ve Beauty erik çeşitleridir. Her iki sıra fideye 1 sıra tozlayıcı çeşit olacak şekilde fide dikimi yapılır. Her ağaç en az 1 adet tozlayıcıyı görebilecek şekilde konumlandırılır.

Döllenme Biyolojisi: Demirci Figani Efendi Eriği çiçekleri, açtıkları yılın sürgünleri veya yaşlı spurlar üzerindeki lateral (yan) tomurcuklarda oluşurlar. Oluşum zamanı yaz sonu olmakla birlikte en erken temmuz ayının ortasıdır. Her tomurcuktan 1 veya 3 çiçek meydana gelir, yaprak oluşmaz.

Toprak İşleme: Demirci Figani Efendi Erik bahçeleri temiz tutulmaları için sonbaharda sürülür. İlkbaharda toprak tava gelince mart ayı içinde ikinci kez sürülür. Mayıs ayında yapılan üçüncü sürümünden sonra sulama kanalları açılır. Ağaçların dipleri çapalanır. Yazın bahçeler sulama nedeniyle otlanırsa, sulama kanallarını bozmamak için toprağı sürmek yerine ot biçme tercih edilir.

Demirci Figani Efendi Eriği bahçelerinde, özellikle çayır bitkileri kullanılarak devamlı bir örtü bitkisi olarak yetiştirilebilir. Örtü bitkileri, eriğin altında yer alan toprağı koruyarak yabancı otların büyümesini engeller ve toprağın nemini tutar. Bu da ağacın sağlıklı büyümesine yardımcı olur. Örtü bitkileri büyüdükçe biçilir. Bu durum örtü bitkilerinin kontrol altında tutulmasını ve Demirci Figani Efendi Erik ağacının büyümesi için daha fazla ışık ve besin almasını sağlar. Biçilen bitkiler genellikle kompost veya gübre olarak kullanılır. Ayrıca örtü bitkileri; toprak erozyonunu önlemeye, nem dengesini korumaya ve bahçenin düzenli ve temiz görünmesini sağlamaya yardımcı olurlar. Böceklerin ve zararlıların yayılmasını engellerler.

Demirci Figani Efendi Erik ağacının kökleri toprak yüzeyine yakın yayılım gösterdiğinden, derin toprak işlemesi yapılmaz.

Sulama: Demirci Figani Efendi Eriğinin yetiştiriciliğinde sulama sistemi toprağın özelliğine ve su kaynağının zenginlik durumuna göre seçilir. Genellikle damlama sulama yöntemi uygulanır. Sulama mayıs ayının ikinci yarısından itibaren sonbahar yağışlarına kadar geçen süre içinde ve 8-12 günde bir yapılır.

İlaçlama: Demirci ilçesi yüksek rakım ve serin bir havaya sahip olduğundan, hastalık ve zararlıların yayılması kısıtlıdır. Olası hastalıklara karşı kültürel, biyolojik ve entegre mücadele yapılabilir.

Gübreleme: Demirci Figani Efendi Erik ağaçları için kimyasal gübre kullanılmaz, 2-3 yılda bir dekar başına 2,5-3 ton doğal gübre (yanmış gübre) kullanılır. Gübre, hayvanların dışkısından ve bitkilerden elde edilir. Kullanılmadan 1 yıl önce arazinin boş bir alanına serilip çürüyerek kuruması beklenir.

Budama: Demirci Figani Efendi Eriği fidesi üst kısmından 60-70 cm'den kesilir ve en üstteki lider olarak adlandırılan bölüm korunur. Liderin altında kalan gözlerden 3-4 adet ana dal olarak ayrılırken, geri kalan sürgünler elle koparılır. İlk 5-7 yıl boyunca lider bölümün ucu kesilmez. Ancak diğer sürgünler arasından sürekli olarak dışarı doğru bakan sürgünler bırakılır. Bu işlemler sayesinde ağaç, daha düzenli ve sağlıklı bir şekilde büyüme imkânı bulur. Ağacın içine ve yanlara doğru süren gözler, göz aşamasında veya sürgün oluştuğunda kesilir. Ana dalların oluşmasıyla zayıf büyüyen veya birbirine çapraz geçen dallar kesilir. Ana dallar üzerindeki yan dallar kesilerek gençleştirme budaması yapılır.

Destekleme: Kırılma tehlikesi olan dallar, herekle veya kalın urganla desteklenir.

Yabancı otla mücadele: Yabancı ot ile mücadele için düzenli olarak her yıl, ağaç araları çapalanır ve traktör ile sürüm yapılır.

Hasat: Demirci Figani Efendi Eriğinin hasadı, ağustos ayının 3-4. haftalarında ve genellikle elle koparılarak yapılır. Uzak pazarlara gönderilecek ürünler daha erken hasat edilebilir.

Meyvenin koparıldığı yerde bir sonraki yılın meyve gözleri de bulunduğundan, mayıs buketlerinin kopmamasına özen gösterilir. Toplama kovaları çok büyük olmaz, içine yumuşak bez veya havalı plastik koyularak meyvelerin hasar görmeleri engellenir. Meyveler kovalara dikkatlice yerleştirilir. Biriktirme kasaları bahçenin gölge ve serin yerinde bulundurulur, toplanan meyveler güneşte bırakılmaz. Ambalajlama bahçede yapılacaksa, uygun olmayan meyveler hemen ayıklanır. Ambalaj materyali olarak genellikle plastik esaslı şeffaf kutular kullanılır. Meyve yerleştirilen kasaların üzerine nemli bez serilerek meyvelerin su kaybı önlenir.

Yaş Meyvenin Depolama ve Muhafaza Koşulları: Yaş olarak tüketime sunulan Demirci Figani Efendi Eriği 4-8°C sıcaklıkta ve % 90-95 nem içeren ortamlarda 6-7 hafta muhafaza edilebilir. Kurutulacak meyveler ise kurutma işlemi yapılmıncaya kadar ortam sıcaklığında ve gölgede bekletilir.

Kurutma: Kurutulacak Demirci Figani Efendi Eriği, olgunlaştıktan uzun bir süre sonra hasat edilir. Hasat zamanı olarak, meyvenin ağaç dallarından düştüğü zaman olan ağustos ayının son haftası tercih edilir.

Demirci Figani Efendi Eriği güneşte veya meyve kurutmaya uygun teknolojik cihazlar ile kurutulur. Kurutma işlemi çekirdekli ve çekirdeksiz olarak iki şekilde yapılır. Hasat edilen meyvelerin yaprakları temizlenir, yıkanır, yabancı maddeler ayıklanır ve çekirdeksiz olarak kurutulacak ise meyvenin etli kısmına zarar vermeden bıçak ile çekirdek çıkartılır. Çekirdeği çıkartılmış meyve ile çekirdeğiyle birlikte kurutulacak meyve, gıda ile temasa uygun örtülerin üzerinde 4-5 gün güneşte kurutulur. Kurutma işlemi sırasında çekirdeği çıkartılmış meyvelerin iç kısımları yukarıya doğru çevrilmiş olmalıdır. Kurumanın uygun şekilde gerçekleşebilmesi için meyveler her gün ters çevrilir. Meyvelerin yüzeyi kahverengi olunca kurutma işlemi sonlandırılır.

Kurutulmuş Meyvenin Muhafaza Koşulları: Kurutulmuş Figani Efendi Eriği ağzı kapalı cam kaplarda veya vakum uygulanmış plastik ambalajlarda, serin ve kuru ortamda 1 yıl süre muhafaza edilebilir.

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

Demirci Figani Efendi Eriği Demirci ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Demirci ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Demirci Figani Efendi Eriği

üretiminde kullanılan *Prunus amygdalus* olan badem anacının temini ile paketleme işlemleri dışındaki tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Demirci Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Demirci Belediyesi, Demirci İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Demirci Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Demirci Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan anaç ve tozlayıcıların uygunluğu.
- Özellikle çöğür hazırlama, aşılama, dikim, hasat, uygulanabilir durumlarda kurutma ve muhafaza aşamaları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu. Gerek görülen durumlarda ürün özelliklerine uygunluğun tespiti için analiz yapılır.
- Demirci Figanı Efendi Eriği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Derepazarı Mandalinası

Başvuru No	: C2022/000224
Başvuru Tarihi	: 22.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Derepazarı Mandalinası
Ürün / Ürün Grubu	: Mandalina / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Derepazarı Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Merkez Mah. Saadettin Kaynak Bulvarı Hükümet Konağı Derepazarı RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili Derepazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Derepazarı Mandalinası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Derepazarı Mandalinası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Derepazarı Mandalinası, Rize ili Derepazarı ilçesinde yetişen *Satsuma Owari* çeşidi mandalınadır. Derepazarı Mandalinası ince kabuklu, meyvenin etten ayrılması kolay ve suludur. Meyve kabuğu hasat döneminde portakal renginde ve pürüzsüze yakındır. Kabuğun meyve etine bağlılığı gevşektir. Olgunlaşma döneminden sonra kabuğun etten ayrılması kolaylaşır. Depolamaya ve taşımaya elverişlidir. Meyveleri basık şekillidir. Meyve eti koyu portakal rengindedir. İklim ve bakım koşullarında az periyodisite gösterir. Ancak, koşulların bozulmasına ve yaşlanmaya bağlı olarak periyodisiteye eğilimi artar. Partenokarpiye eğilimi yüksektir. Ağaçları yayvan taçlı olup düşük sıcaklıklara dayanıklı ve erkencidir. Meyveleri eylül ayı ortasından itibaren olgunlaşır ve olgunluktan sonra ağaç üzerinde fazla kalmaz.

Derepazarı Mandalinasının köklü geçmişi bulunur. Derepazarı ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Derepazarı Mandalinasının yetiştiriciliğinde *Satsuma Owari* çeşidi mandalina ile soğuklara dayanıklı olması nedeniyle üç yapraklı anaç kullanılır. Aşılamadan önce üç yapraklı anacının çöğürlerini yetiştirmek için, meyvelerinden çıkarılan üç yapraklı tohumları ekilerek çimlenmeleri sağlanır. Çimlenen çöğürlerin aşı yapma büyüklüğüne gelene kadar bakımları yapılır. Klonlardan alınan aşı gözleri mayıs-haziran aylarında göz aşısı tekniği ile anaç üzerine aşılanır.

Derepazarı ilçesinde yetiştirilen mandalina bahçeleri çay bahçesi içerisinde dağınık halde olup kapama bahçe bulunmaz. Çay bahçelerine kullanılan azot ağırlıklı gübrelerin yanında çiftlik gübresi ile de ağaçlar bitki besleme yönünden desteklenir.

Olgun bir Derepazarı Mandalinası ağacının yıllık su ihtiyacı yıllık 800-850 mm arasında değişir. Derepazarı'nda yetiştirilen mandalinaların bölgenin iklim koşulları gereği sulama ihtiyaçları yoktur. Kuru tarım yapılır.

Derepazarı Mandalinası ağaçları genellikle çay bahçesi içerisinde olup zirai mücadele kapsamında herhangi bir kimyasal ilaçlama yapılamaz. Mücadele edilmediği zaman bahçelerde önemli derecede ürün kaybına sebep olabilen Turunçgil unlubiti ve kırmızı kabuklubite karşı kimyasal ve kültürel mücadele yapılabilir.

Hasat ve Muhafaza: Derepazarı Mandalinası erkenci bir çeşit olup, eylül ayı ikinci yarısında başlayıp, kasım ayı sonuna kadar kademeli olarak devam eder.

Hasat; havanın açık olduğu, meyvelerin ıslak olmadığı zamanlarda makas ile meyve sapından kesilerek yapılır.

Hava akımının olduğu ortamda ve/veya soğuk hava deposunda muhafaza edilir.

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

Derepazarı Mandalinasının köklü geçmişi bulunur. Derepazarı ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Derepazarı Kaymakamlığının koordinasyonunda, Derepazarı Kaymakamlığı, Derepazarı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Derepazarı Ziraat Odasından ürün konusunda uzman kişilerden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan mandalina çeşidinin ve üç yapraklı anaç kullanımının uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu, muhafaza koşullarına uygunluğu ve Derepazarı Mandalinası 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.

7. Cizre Bırczer

Başvuru No	: C2023/000040
Başvuru Tarihi	: 30.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Cizre Bırczer
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Cizre Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Şah Mah. Orhan Doğan Cad. Hükümet Konağı No: 68 Cizre ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Cizre ilçesi
Kullanım Biçimi	: Cizre Bırczer ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cizre Bırczer ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre Bırczer; pirinç, su, toz beyaz şeker, toz tarçın, safran veya zerdeçal kullanılarak Şırnak ili Cizre ilçesinde üretilen İsteğe bağlı olarak ayçiçek yağı kullanılabilir. Koyu kıvamlıdır. Rengi; safran kullanıldığında sarı, zerdeçal kullanıldığında ise turuncu olur. İsteğe bağlı olarak üzerine toz tarçın serpilir. Servisi soğuk olarak yapılır.

Coğrafi sınırdaki pirince “bırc”, sarı renge ise “zer” denir. Bırczer kelimesi bir bütün olarak “sarı pilav” anlamına gelir.

Cizre Bırczerin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır ve Cizre ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, bileşen seçimi bakımından coğrafi sınırdaki özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ürün bağı vardır.

Üretim Metodu:

15-16 porsiyon Cizre Bırczer için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1000-1200 g toz beyaz şeker
- 180-200 g pirinç
- 1800-2000 ml su
- 8-10 g toz tarçın
- 1-2 g zerdeçal veya 0,25 g safran
- Tercihe göre 14-15 g ayçiçek yağı

Cizre Bırczerin hazırlanışı:

Pirinç yıkanıp bir tencereye koyulur, üzerine su eklenerek orta kuvvetteki ateşte 15-20 dakika pişirilir. Tercihe göre ayçiçek yağı ilave edilerek karıştırılır. Ardından şeker ilave edilip 1-2 dakika pişirilir ve bu aşamada sırasıyla zerdeçal veya safran ve toz tarçın eklenerek 1-2 dakika karıştırılır ve ocaktan indirilir. Sonra Cizre Bırczeri kâselere dökülerek üzerine toz tarçın serpilerek soğumaya bırakılır. Oda sıcaklığında veya buzdolabında 5-6 saat bekletildikten sonra soğuk servis yapılır.

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

Cizre Bırczerin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Cizre mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, bileşen seçimi bakımından coğrafi sınırdaki özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ürün bağı bulunan Cizre Bırczerin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Cizre Kaymakamlığının koordinasyonunda ve Cizre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cizre Belediyesi ve Cizre Kaymakamlığından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Cizre Bırınçer ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

8. Karaman Tahinli Pide

Başvuru No	: C2023/000125
Başvuru Tarihi	: 30.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Tahinli Pide
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. 703. Sk. Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 11/1 Merkez KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Tahinli Pide ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Tahinli Pide ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Tahinli Pide; ekmeklik buğday unu, pres yaş maya, tuz, tahin, tereyağı ve su kullanılarak hazırlanan hamurun taş fırında ve odun ateşinde pişirilmesi suretiyle Karaman ilinde üretilen pidedir. İsteğe bağlı olarak ceviz içi kullanılabilir.

Karaman Tahinli Pidesinin tüketime uygun hali 25-30 cm çapında, disk görünümünde ve gevrek bir yapıda, kremden koyu kahverengiye kadar bir renge sahip elle parçalandığında lifli bir yapısı olan 0,6-1 cm kalınlığında unlu bir mamuldür.

Karaman Tahinli Pidenin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır ve Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

600-620 adet Karaman Tahinli Pide üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 100 kg ekmeklik buğday unu
- 2 kg pres yaş maya
- 2 kg tuz
- 80 l tahin
- 25 kg tereyağı
- 50-60 l su
- 10 kg öğütülmüş ceviz içi (isteğe bağlı)

Karaman Tahinli Pidenin hazırlanışı:

Un, su, tuz ve pres yaş maya bir ekmek teknesinde karıştırılır, ekmek hamuru kıvamında hamur elde edilinceye kadar yoğrulur ve hamur, fermantasyonunun gerçekleşmesi için 2 saat dinlendirilir.

Dinlendirilen hamur, olarak plastik keski ile 150-170 g'lık bezelere ayrılır. Hamur bezelerinin her biri elle yassılaştırılarak disk şeklinde açılır, üzerlerine sırasıyla yaklaşık 130 ml tahin ve yaklaşık 40 g eritilmiş tereyağı dökülerek karıştırılır ve hamur elle bastırılıp büyütülür. Tahin ve tereyağının hamura karışması sağlandıktan sonra hamur rulo şeklinde sarılır. Yaklaşık 20 dakika dinlendirilen tahinli pide hamuru dairesel şekilde kendi üzerine dolandır ve hamurun üzerine elle bastırılarak 25-30 cm çapında ve 0,6-1 cm kalınlığında disk haline getirilir. İsteğe bağlı olarak, rulo halinde sarılan hamurun arasına öğütülmüş ceviz içi de katılabilir. Taş fırında odun ateşinde yaklaşık 5 dakika pişirilir.

Pişen Karaman Tahinli Pidesi soğuması için 2 saat bekletildikten sonra, tekli veya 2'li olarak gıda ile temasa uygun şeffaf poşetlerle ambalajlanarak satışa sunulur

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

Karaman Tahinli Pidenin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Karaman ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaman Tahinli Pidenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda ve Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Karaman Belediyesi ve Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Karaman Tahinli Pide ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. 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. Şırnak Dergul Tahini

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1460
Tescil Tarihi	: 29.08.2023
Başvuru No	: C2022/000322
Başvuru Tarihi	: 28.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Şırnak Dergul Tahini
Ürün / Ürün Grubu	: Tahin / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mahalle Cizre Caddesi Merkez ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Merkez ilçesi Kumçatı beldesi
Kullanım Biçimi	: Şırnak Dergul Tahini ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şırnak Dergul Tahini ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şırnak Dergul Tahini; susam bitkisinin hasat edilmesi, kurutulması, kepeğinden / kabuğundan ayrılması, tekrar kurutulması, taş ocakta kavrulması ve taş değirmende öğütülmesi suretiyle Şırnak ili Merkez ilçesi Kumçatı Beldesinde üretilen tahindir.

Şırnak Dergul Tahininin üretiminde su ile çalışan değirmen kullanılır. Değirmenin devir hızı 250-300 devir/dakika arasındır. Elektrikle çalıştırılan değirmenler su değirmenlerine kıyasla daha hızlı döndüklerinden, açığa çıkan sürtünme ısısı tahine hafif bir yanık tat verebileceğinden elektrikli değirmenler kullanılmaz. Su değirmenlerinde kullanılan öğütme taşları ise, coğrafi sınırdaki kayalardan temin edilerek yüzeyindeki pürüzler değirmen ustaları tarafından öğütülerek gıda ile temasa uygun hale getirilir.

Şırnak Dergul Tahininin üretimi sırasında elde edilen susamlar, bu amaçla özel olarak hazırlanmış şömine benzeri ocakta kavrulur.

Şırnak Dergul Tahinin üretiminde herhangi bir katkı maddesi veya tatlandırıcı ilave edilmediği için ve kepeksiz susamların çok hafif kavrulduktan sonra öğütülerek yapıldığından; tahin, doğal susam aromasına sahiptir. Susamlar hafif sararınca değirmende öğütülmek üzere alındığı için Şırnak Dergul Tahininin rengi, susamın beyazımsı renginden biraz daha koyu kirli beyazdır. Akışkan ve homojen bir yapıdadır. Emsalleri olan diğer tahinler bekletildiğinde üzerine yağı çıkıp birikirken; tahinin dibinde tortu oluşarak birikir ve çoğu zaman kavanozun dibinden ayrılmayacak kadar sert ve yapışkan kıvama gelirken; Şırnak Dergul Tahinin yağı tahinin içinde homojen olarak bulunur ve yüzeyinde birikmez, tahinin dibinde tortu birikmesi asla olmaz.

Tablo: Şırnak Dergul Tahininin bazı özellikleri

Özellik	Değer aralığı
Tahin yağı	% 55,60 - % 56,30
Rutubet	% 0,3 - % 0,53
Protein	% 22,25 - % 23,00
Kül	% 2,52 - % 2,69
Asitlik (oleik asit cinsinden)	% 1,50 - % 1,70
Demir	39,91 mg/kg - 40,21 mg/kg
Bakır	16,52 mg/kg - 16,81 mg/kg

Arsenik	0,037 mg/kg - 0,041 mg/kg
Kursun	0,039 mg/kg - 0,045 mg/kg
Kalay	0,011 mg/kg - 0,012 mg/kg

Şırnak Dergul Tahininin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Kumçatı Beldesinin eski adı Dergul'dür. Coğrafi sınırın merkezinden dere geçmesi, birçok su değirmenin kurulmasına ve su enerjisinden faydalanılmasına olanak vermiştir. Coğrafi sınırda 3 adet tarihi su değirmeni bulunur. Tahin üretim sezonu boyunca 4 vardiya halinde 24 saat aralıksız üretim yapılır. Su değirmenlerinin her biri saatte 10-15 kg tahin üretme kapasitesine sahiptir. Şırnak Dergul Tahininin üretimi, özellikle susamların kavrulması ve öğütülmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şırnak Dergul Tahininin üretiminde, Kumçatı Beldesinde yetişen susam bitkisi kullanılır. Bitkinin yetiştiği topraklar alüvyaldır. Coğrafi sınırda susam bitkilerinin hasadı, ekim ayında yapılır. Toprağa yakın bir yerden kesilerek hasat edilen susam bitkileri, bir bezin üzerine başları yukarıda olacak şekilde yığılır ve hava durumuna göre 4-7 gün kurumaya bırakılır. Kuruyan susamların meyve kapsülleri açılır. Susam dalları temiz bir bezinin üzerine baş aşağı silkelenerek dökülen susamlar, 3-6 saat güneşte kurutulur. Susamlar, kaba artıklardan ayıklanarak havalandırılmaları için 3-4 mm göz açıkları bulunan ve tercihen hayvan derisinden / bağırsağından yapılmış eleklerle ya da aynı gözenek ölçülere sahip tel eleklerle rüzgârın estiği yöne doğru elenir. Daha sonra 2 mm tel elekten geçirilen susamlar, kabuklarından ve kepeğinden kolayca ayırması için bez bir çuvalın içine konularak ya da dökme halde oda sıcaklığındaki su dolu bir kabın içinde 8-12 saat kadar bekletilir. Suda yumuşamış susamlar temiz bir bezin üzerine konur ve ıslak iken tokmaklarla dövülüp sudan geçirilir. Kabuksuz / kepeksiz hale gelen susamlar, temiz bir sergi bezinin üzerine serilerek 1-2 gün güneşte kurutulur.

Kuruması tamamlanan susamlar, kavrulmak üzere şömine benzeri ocağa taşınır. Kavrurma ocağı, coğrafi sınıra özgü bir yapıya sahiptir. 3 tarafı taşlarla örülmüş ocağın üzerine, coğrafi sınırdaki kayalardan temin edilerek inceltilen ve gıda ile temasa uygun hale getirilen ateşe dayanıklı 50-60 cm eninde 60-70 cm uzunluğunda ve 2-5 cm kalınlığındaki taş veya granit taşı yerleştirilir. Taşın üzerine konulacak susamların dağılmaması için de taşın kenarına taş ocağının üzerine konulan ve üzerinde susam kavrulan taş tavanın kenarı balçıkla kapatılır ki kavrulma esnasında susamlar kenarlardan taşıp dökülmemesi için balçıktan bir kenarlık yapılır. Taşın etrafına yapılan bu balçık bariyerinin ocaktan etkilenip çatlayıp dağılmaması için balçığın içine saman ve 200-300 g kaya tuzu karıştırılır. Taş tabağın kenarı bu balçıkla sıvanır. Kenarlık yaklaşık 10 cm kalınlığında ve 10 cm genişliğinde yapılır ve ön tarafı bir oyuk gibi açıklık bırakılır. Ön tarafında bir kısım boş bırakılarak kenarlık yapılmaz; buradan kavrulmuş susamlar sürüklenerek kaba boşaltılır.

Ocağın altına, uzun süre yanabilmesi için tercihen meşe odunu konularak ateş yakılır. Taş tabakası ısınınca üzerine yaklaşık 1 kg kurutulmuş susam konulur. Susamlar tam kızarmadan, sarımsı bir renk alıncaya kadar, ileri geri, sağa sola sürüklenerek yaklaşık 5-10 dakika sürekli karıştırılır. İstenilen renk ve kıvama (sarımsı, kirli beyaz renge ulaşıncaya ve çiğ susama göre biraz parlak kıvama gelince kavrulduğu anlaşılır) özelliğinde kavrulması ustalık becerisi gerektirir. İstenilen renk ve kıvama gelen susamlar, bezle sürüklenerek taşın kenarlığındaki oyuktan aşağıya doğru bırakılır. Oyuğun alt kısmında bulunan kaba dolan kavrulmuş susama, 1 kg kavrulmuş susam için yaklaşık 2 g olmak kaydıyla tuz eklenir ve bekletilmeden daha sıcak iken çalışır durumdaki su değirmeninin haznesine dökülür.

Devir hızı 250-300 devir/dakika olan taş değirmende susamlar öğütülmeye başlanır. Değirmen taşlarının arasına akacak susam miktarı, değirmenin mekanizmasına bir iple bağlı olan bir taş ağırlığıyla ille ince ayarı verilerek ayarlanır. Hazneye dökülen susam miktarlarının taş değirmenin dönme hızına göre ayarlanır. Saatte 10 - 15 kg susam öğütülebilir. Öğütülecek çiğ susam yağ oranı %59,25 - %60,75, kavrulmuş susam yağ oranı %57,65 - %58,50, Tahin ise % 55,50 - % 56,30 yağ oranına sahiptir.

Şırnak Dergul Tahini, istenen miktarlarda porsiyonlanarak gıda ile temasa uygun şeffaf plastik kaplara veya cam kavanozlara doldurulup kapakları kapatılır. Oda sıcaklığında yaklaşık 2 yıl boyunca muhafaza edilebilir.

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

Şırnak Dergul Tahininin coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Üretiminde, Kumçatı beldesinde yetişen susamlar kullanılır. Üretimi, özellikle susamların kavrulması ve öğütülmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik

taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şırnak Dergul Tahininin tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şırnak Üniversitesi Teknoloji ve Araştırma Merkez Laboratuvar Müdürlüğü ve Şırnak Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 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 susamların coğrafi sınırdaki yetişmesini; özellikle susamların ıslatılması, tuzlanması ve kavrulması olmak üzere üretim metoduna uygunluk, ürün özelliklerinin uygunluğu ve Şırnak Dergul Tahini ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Malatya Hırçikli Köfte

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1461
Tescil Tarihi	: 31.08.2023
Başvuru No	: C2021/000512
Başvuru Tarihi	: 10.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Hırçikli Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: M. Kasım Mh. Adıyaman Cd. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Hırçikli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Hırçikli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Hırçikli Köfte; yarma (dövülmüş kırık buğday), lahana göbeği, kuru soğan, siyah mercimek, biber salçası, domates salçası, sıvı yağ, tuz, su ve coğrafi işaret olarak 1148 sayı ile tescilli Malatya Erik Ekşisi kullanılarak Malatya ilinde üretilen yemektir. Lahana göbeği yerine kurutulmuş patlıcan, kurutulmuş biber veya kurutulmuş hıyar kullanılabilir.

Malatya Hırçikli Köfte, esas olarak lahana sarması yemeğinden artakalan, lahananın ortasındaki sert kısmın değerlendirilmesi amacıyla ortaya çıkan bir yemek olup hırçikli ismini de lahana göbeğinin düzensiz bir şekilde doğranmasından alır.

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Malatya Hırçikli Köfte yemeği Malatya ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Malatya Hırçikli Köfte üretimi için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 500 g yarma
- 300 g lahana göbeği (100 g kurutulmuş patlıcan, 100 g kurutulmuş biber veya 100 g kurutulmuş hıyar da kullanılabilir)
- 2,5 l su
- 200 g kuru soğan
- 180 ml sıvı yağ
- 100 g siyah mercimek
- 40 g biber salçası
- 40 g domates salçası
- 50 g Malatya Erik Ekşisi
- 25 g tuz

Yarma, bir kapta 500 ml sıcak su ve 12,5 g tuz ile karıştırılıp 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Suyunu çekip yumuşayan yarma, yapışkan kıvamda bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur, 1,5 cm büyüklüğünde parçalara bölünüp avuç içinde yuvarlanarak top haline getirilir. Hamurun avuç içine yapışmaması ve kolayca yuvarlanabilmesi için bir kaba su konularak eller ıslatılır.

İnce doğranmış soğanlar, bir tencerede sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine biber ve domates salçaları eklenerek salçalar eriyinceye kadar karıştırılır. 2 l su 12,5 g tuz ve mercimek ilave edilerek 20 dakika kaynatılır. Köfteler tencereye konup 10 dakika haşlanır. Lahana göbeği düzensiz bir şekilde doğranarak kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Malatya Hırçikli Köfte; lahana göbeği bulunamadığı durumlarda yerine, yaz aylarında 5 - 6 cm

boyunda ve 1 - 2 cm eninde doğranarak bir hafta süreyle kurutulan patlıcan, biber veya hıyar kullanılarak da yapılabilir. Kurutulmuş patlıcan, biber veya hıyar kullanılacağı zaman bu sebzeler yemeğe eklenmeden önce suda 20 dakika kadar haşlanır. Ekşi tat vermesi için Malatya Erik Ekşisi ilave edilip ocaktan indirilir. Malatya Hırçıklı Köftenin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Malatya Hırçıklı Köfte yemeği Malatya ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Hırçıklı Köftenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Malatya Hırçıklı Köfte ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. İskilip Sirke Salatası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1462
Tescil Tarihi	: 05.09.2023
Başvuru No	: C2022/000435
Başvuru Tarihi	: 02.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Sirke Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Cacık / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskilip Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Buğday Pazarı Sok. 19400 İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesi
Kullanım Biçimi	: İskilip Sirke Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İskilip Sirke Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Sirke Salatası; yoğurt, su, taze ve çekirdeksiz salatalık, sarımsak, üzüm sirkesi, şeker ve tuz kullanılarak Çorum ili İskilip ilçesinde üretilen bir üründür. Sulu bir kıvamına sahiptir. Sarımsak, ezilip gıda ile temasa uygun tülbent içine konulduktan sonra karışım içinde bekletilerek aromasının karışıma geçmesi sağlanır ancak sarımsak parçaları ürünün içinde bulunmaz. Salatalık su içinde yumuşatıldıktan sonra kullanılır.

İskilip Sirke Salatası, İskilip ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere ve uzun bir geçmişe sahiptir. İskilip'te özel günler için hazırlanan sofralarda, coğrafi işaret olarak 130 sayı ile tescilli İskilip Dolmasının yanında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İskilip Sirke Salatası için bileşenler (4 porsiyon):

- 260 g yoğurt
- 250 ml üzüm sirkesi
- 500 ml su
- 25 g salatalık
- 15 g sarımsak
- 20 g beyaz şeker
- 5 g tuz

İskilip Sirke Salatasının hazırlanması:

Yoğurt ve su bir kapta karıştırılarak sulu kıvamlı ayran haline getirilir. Sirke eklenir. Ezilmiş sarımsaklar, gıda ile temasa uygun tülbent içine konularak sirkeli ayran karışımı içinde bekletilir. Bu şekilde sarımsak aroması karışıma geçerken ürün içinde sarımsak parçalarının olmaması sağlanır. Tuz ve şeker karışıma ilave edilir.

Küp şeklinde doğranmış salatalıklar, su dolu bir kapta yaklaşık 4-6 dk bekletilerek yumuşatıldıktan sonra karışıma eklenir. İskilip Sirke Salatasının servisi, kâselere konularak yapılır.

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

İskilip Sirke Salatası, İskilip ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere ve uzun bir geçmişe sahiptir. İskilip'te özel günler için hazırlanan sofralarda, coğrafi işaret olarak 130 sayı ile tescilli İskilip Dolmasının yanında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İskilip Sirke Salatası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesinin koordinatörlüğünde, İskilip Belediyesi, İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile İskilip Tamirci Ekmekçi Kahveci vb. Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- İskilip Sirke Salatası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Pasinler Yaprak Döneri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1463
Tescil Tarihi	: 06.09.2023
Başvuru No	: C2023/000146
Başvuru Tarihi	: 25.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Pasinler Yaprak Döneri
Ürün / Ürün Grubu	: Döner / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Pasinler Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kethüda Mah. Ulucami Sok. No:68 Pasinler ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Pasinler Yaprak Döneri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Pasinler Yaprak Döneri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

Üretim Metodu:

Pasinler Yaprak Döneri Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

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

Döner sosu hazırlanması için kullanılacak bileşenler:

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

Pasinler Yaprak Döneri Hazırlanması ve Pişirilmesi Aşamaları:

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

Yaprak şeklinde açılan etler yeterince dövülerek daha ince hale getirilir.

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

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

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

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

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

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

Servis:

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

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

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

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

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

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

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

5. Karaman Şebit Pilavı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1464
Tescil Tarihi	: 07.09.2023
Başvuru No	: C2022/000365
Başvuru Tarihi	: 01.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Şebit Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Ziya Gökalp Mah. Ahmet Yesevi Cad. No:26 Merkez KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Şebit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Şebit Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Şebit Pilavı; nohut ve yeşilbiber ile pişirilen bulgur pilavının üzerine önceden haşlanmış, kavrulmuş ve dinlendirilmiş kuzu veya koyun etinin konulması suretiyle Karaman ilinde üretilen pilavdır. Karaman Şebit Pilavının servisi, şebit ekmeği ile yapılır.

Karaman Şebit Pilavının üretiminde, Karaman tipi pilavlık iri bulgur kullanılır. Karaman tipi üretimde buğday, ön temizliği yapıldıktan sonra pişirilir, kurutulur, tavllanır ve taş değirmenlerde hem kabuğu çıkarılır hem de kırılır. Karaman tipi bulgurun rengi ve oval kırım şekli buğdayın doğal görünümüne en yakın halini almasını sağlar. Bunun yanı sıra taş değirmende kırılan bulgur, diskli ve çekiçli değirmenlerde kırılan bulgurdan farklı olarak, bulgurun doğasına uygun olur ve kendine özgü tat ve kokusunu korur.

Düğün, bayram, yağmur duası gibi özel günlerde uzun yıllardır üretilen ve misafirlere ikram edilen Karaman Şebit Pilavı, Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaman Şebit Pilavının üretiminde coğrafi sınırdan temin edilen Karaman tipi pilavlık iri bulgur ile koyun veya kuzu eti kullanılır.

10 porsiyon Karaman Şebit Pilavı üretmek için gerekli bileşenler:

- 1 kg koyun veya kuzu eti
- 75 g tereyağı
- 105 g domates salçası
- 150 g yeşilbiber
- 350 g domates
- 170 g haşlanmış nohut
- 570 g bulgur
- 800 ml et suyu
- 6 g toz kırmızıbiber
- 6 g karabiber
- 12 g tuz

6 adet şebit ekmeği üretmek için gerekli bileşenler:

- 280 g özel amaçlı buğday unu
- 4 g tuz
- 200 ml su ılık su

Pilav üzerine dökülecek etin hazırlanması:

Bir tencerede 30 g tereyağı eritilir. 70 g salça, önceden haşlanmış 1 kg et, 6 g toz kırmızıbiber 5 dakika kavrulur ve dinlenmeye alınır.

Şebit ekmeğinin hazırlanması:

Şebit ekmeği için un, tuz ve su karıştırılarak yoğrulur. Elde edilen hamur 20-22°C sıcaklıkta 1 saat dinlendirilir. Hamurdan parçalar alınarak 6 eşit parçaya bölünür ve yuvarlak bezeler oluşturulur. Bezeler oklava ile 55-60 cm çapında açılarak odun ateşinde ekmek sacı üzerinde pişirilir.

Pilavın hazırlanması:

Bir tencerede 45 g tereyağı eritilir ve 5 adet küçük küçük doğranmış yeşilbiber kavrulur. 35 g salça, 12 g tuz, 3 adet kabuğu soyularak doğranmış domates, yıkanmış 570 g bulgur ve önceden haşlanmış 170 g nohut, 800 ml et suyu ve 400 ml su eklenerek 15-20 dakika kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra 10 dakika dinlendirilen Karaman Şebit Pilavı tabaklara konur ve üzerine, önceden hazırlanmış baharatlı et dökülür ve şebit ekmek ile servisi yapılır. Genellikle şebite sarılarak ve ayran ile tüketilir.

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

Karaman Şebit Pilavı uzun yıllardır Karaman ilinde özel günlerde üretilir ve misafirlere ikram edilir. Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Karaman Şebit Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler, Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün koordinasyonunda; Karaman Fırıncılar Pastacılar Lokantacılar ve Gıda Maddesi Üreten İş Yerleri Esnaf Odası Başkanlığı ile Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Karaman Şebit Pilavı 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.

6. Cizre Meyre / Cizre Mehir

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1465
Tescil Tarihi	: 08.09.2023
Başvuru No	: C2022/000389
Başvuru Tarihi	: 10.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Cizre Meyre / Cizre Mehir
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Cizre Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Şah Mah. Orhan Doğan Cad. Hükümet Konağı No:68 Cizre ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Cizre ilçesi
Kullanım Biçimi	: Cizre Meyre / Cizre Mehir ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cizre Meyre / Cizre Mehir ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre Meyre / Cizre Mehir; yoğurt, dövme buğday, dolmalık kabak (*Cucurbita pepo pepo L.*), yarpuz (*Mentha longifolia (L) Hudson subsp. Longifolia*) ve isteğe bağlı olarak yumurta kullanılarak Şırnak ili Cizre ilçesinde üretilen yemektir. Servisi, sıcak veya soğuk olarak yapılır.

Cizre Meyrenin / Cizre Mehirin üretiminde kullanılan yarpuz; coğrafi sınırdaki punk, pünk ve pink adlarıyla bilinen yabani nanedir.

Cizre Meyrenin / Cizre Mehirin geçmişi eskiye dayanır. Cizre ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki özellikle kahvaltıda olmak üzere her öğünde sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Cizre Meyre / Cizre Mehir üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1200 g yoğurt
- 400 g dolmalık kabak
- 300 g dövme buğday
- 10 g tuz
- 1800 ml su
- 5 g kuru veya bir demet (50 g) taze yarpuz yaprağı
- 1 adet orta boy yumurta (isteğe bağlı)

Dövme buğday bir gece suda bekletilir ve yıkanıp süzildikten sonra bir tencerede su ile yüksek ateşte kaynamaya bırakılır.

Yoğurt homojen hale gelinceye kadar bir kapta 30-35. dk. çırpılıp dövme buğdayın kaynadığı tencereye ilave edilir ve sürekli karıştırılır.

Kabaklar yıkanır, suyu süzülüp çekirdekleri çıkarılır. Kuşbaşı doğranmış kabaklar kaynayan tencereye eklenir ve sürekli karıştırılır. 60. dakikada kuru yarpuz veya yaş yarpuz yaprağı kaynayan tencereye ilave edilir ve karıştırılır. Dövme buğday iyice yumuşayınca kadar sürekli karıştırılarak pişirme işlemi tamamlanır.

Cizre Meyrenin / Cizre Mehirin servisi sıcak olarak veya soğuk olarak ya da soğuduktan sonra buz ilave edilerek yapılabilir.

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

Cizre Meyre / Cizre Mehîrin geçmişı eskiye dayanır. Cizre Meyre / Cizre Mehîr Cizre ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cizre Meyre / Cizre Mehîrin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Cizre Kaymakamlığı Koordinasyonunda; Cizre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Cizre Belediyesinden konusunda uzman, birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Cizre Meyre / Cizre Mehîr ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

7. Konya Bıçakarası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1466
Tescil Tarihi	: 08.09.2023
Başvuru No	: C2022/000328
Başvuru Tarihi	: 30.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Bıçakarası
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Bıçakarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Konya Bıçakarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Bıçakarası, iki bıçakla ince kıyılmış dana eti, domates ve biberle hazırlanan Konya iline özgü bir pidedir. Konya Bıçakarasının hamuru oldukça ince bir şekilde 20-25 cm genişlikte ve 60-65 cm uzunlukta olacak şekilde açılır.

Konya Bıçakarasının; Konya ili mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunmaktadır. Konya Bıçakarası ürünün boyutları ve sunumu ile benzer ürünlerinden farklılıklar gösterir ve üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Bıçakarasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 porsiyon Konya Bıçakarası üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için:

140 g ekmeklik beyaz un
40 g ekmeklik esmer un
3 g tuz
1 g yaş maya
180 g su

İç harcı:

200 g dana eti
80 ml zeytinyağı
120 g domates
30 g yeşilbiber
3 g tuz

Hazırlanması:

140 gr beyaz ekmeklik un ve 40 gr esmer un bir kaba alınır. Tuz, yaş maya ve su ile hamur yoğrulur. Hamurun mayalanması için yaklaşık 1 saat kadar beklenir.

Dananın but ve sırt kısmından elde edilen etler kuşbaşıdan daha küçük olacak şekilde iki bıçakla doğranır. Zeytinyağı eklenen etler marinasyon için 1 gün önceden hazırlanıp buzdolabında muhafaza edilir. Domates ve yeşilbiber küçük küçük doğranır. Etle karıştırılıp tuz atılır. Karışımdan sonra yine iki bıçak yardımı ile ürünler daha da küçültülür

Dinlenen hamur elle oldukça ince olacak bir şekilde 20-25 cm genişlik, 60-65 cm uzunlukta açılır. Hazırlanan iç harç hamurun tamamı kaplayacak biçimde ince bir şekilde el maharetiyle yayılır. Hamurun kenarları kıvrılmadan ve üzeri açık olacak şekilde fırına sürülür.

Konya Bıçakarası taş fırınlarda meşe odunu ile pişirilir. Odunlar fırının sağ tarafına yakılır. Hazırlanan ürün önce ateşe yakın olacak şekilde tahta kürek yardımıyla bırakılır. Ortalama 2 dk. bu şekilde pişirilen ürün fırın içinde yavaş yavaş pişmesi için sol tarafa alınır. 10-15 dk. daha pişirildikten sonra tahta fırın küreği yardımıyla çıkarılır. 5 ya da 6 eşit parçaya ayrılarak servis tabağına alınır. Közlenmiş yeşilbiber ile servis edilir. Sıcak olarak tüketilir.

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

Konya Bıçakarası; Konya ili mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Bıçakarasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, Konya Bıçakarası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

8. Osmaniye Bayram Kömbesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1467
Tescil Tarihi	: 08.09.2023
Başvuru No	: C2022/000385
Başvuru Tarihi	: 10.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaniye Bayram Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Raufbey Mahallesi 9546 Sokak No: 70 Merkez OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili
Kullanım Biçimi	: Osmaniye Bayram Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaniye Bayram Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaniye Bayram Kömbesi; buğday unu, yoğurt, süt, beyaz şeker, kabartma tozu, sıvı yağ, tereyağı, maya, çörek otu ve baharat karışımı kullanılarak Osmaniye ilinde üretilen kurabiyedir. Üzerine suyla ıslatılmış susam dökülüp fırında pişirilir.

Osmaniye Bayram Kömbesinin üretiminde kullanılan baharat karışımı; tarçın, damla sakızı, mahlep, zencefil, karanfil, muskat ve yenibahardan oluşur.

Osmaniye Bayram Kömbesi basık yuvarlak şeklinde, yaklaşık 1-2 cm yükseklikte, 8-10 cm çapında ve 8-10 gram ağırlığındadır.

Osmaniye Bayram Kömbesi piştiği tepsiye dizilmiş halde, kapaklı cam ya da porselen servis tabaklarında ya da gıda ile temasa uygun bez torbalarda satışa sunulur. Gıda ile temasa uygun bez torbalarda 2-3 ay muhafaza edilir.

Kömbe adı; kurabiye'nin geçmişte ateş veya kül içerisinde pişirilmesi nedeniyle kullanılan “gömme”, “gömbe” ya da “közleme” kelimelerinden gelir.

Osmaniye Bayram Kömbesinin geçmişi, 1900’lü yıllara dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan bayramlarında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 kilogram Osmaniye Bayram Kömbesi üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 5 kg buğday unu
- 400 ml yoğurt
- 1 l süt
- 3 kg beyaz şeker
- 5 adet kabartma tozu
- 200 ml sıvı yağ
- 1,5 kg tereyağı
- 10 g kuru maya ya da 42 g yaş maya
- 6 g dövülmüş çörek otu
- 120 g susam

Kömbe baharat karışımı bileşenleri:1 kg kömbe için 10 g baharat karışımı kullanılır.

2 g tarçın
1 g damla sakızı
2 g mahlep
1,5 g zencefil
1,5 g karanfil
1 g muskat
1 g yenibahar

Büyük bir kabın içine elenmiş un, kömbe baharat karışımı, dövülmüş çörek otu ve kabartma tozu koyulup karıştırılır.

Bir tencerede 3-4 dakika ısıtarak ılıtılan süte şeker ile tereyağı ilave edilip karıştırılır karışım, unun bulunduğu kabın içine boşaltılır.

Başka bir kapta az miktardaki ılık suda ile eritilen maya, yoğurt ve sıvı yağ, unlu karışımının üzerine ilave edilir. Orta sertlikte bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulup hamurun üzeri kalın bezle sıkıca kapatılarak mayalanması için 4-5 saat dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler alınıp el ya da kalıp ile istenen şekil verilip tepsiye dizilir. Üzerine suyla ıslatılmış susam döküldükten sonra, önceden ısıtılmış 170-180 °C sıcaklıktaki fırında 20-25 dakika pişirilir.

Osmaniye Bayram Kömbesi piştiği tepsiye dizilmiş halde, kapaklı cam ya da porselen servis tabaklarında ya da gıda ile temasa uygun bez torbalarda satışa sunulur. Gıda ile temasa uygun bez torbalarda 2-3 ay muhafaza edilir.

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

Osmaniye Bayram Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaniye Bayram Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Osmaniye Gıda Maddeleri Esnaf 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;

- Osmaniye Bayram Kömbesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Osmaniye Bayram Kömbesi 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.

9. Salıpazarı Kestane Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1468
Tescil Tarihi	: 11.09.2023
Başvuru No	: C2021/000297
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Salıpazarı Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane Balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Samsun Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mah. Necip Bey Cad. No:35 İlkadım SAMSUN
Coğrafi Sınır	: Samsun ili Salıpazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Salıpazarı Kestane Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Salıpazarı Kestane Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Salıpazarı Kestane Balı; geçmiş 18. yüzyıla kadar uzanan, koyu kahve renkli, keskin bir koku ve hafif acı bir tada sahip baldır. Modern kovanlarda teknik arıcılık yöntemleriyle üretilir.

Salıpazarı Kestane Balı tatlı-acımsı ve buruk tatları bir arada bulunduran aromaya sahiptir. Salıpazarı Kestane Balı üretimi Karadeniz ekotipi (*Apis mellifera* L.) ve bu bölgeye adapte olmuş Kafkas melezi (*Apis mellifera caucasica* L.) arı kolonileri ile yapılmaktadır. Bölgede kestane çiçeğinin yoğun olması ve bal arılarının kestane çiçeğini tercih etmesi nedeniyle üretilen Salıpazarı Kestane Balında kestane tadı yoğun bir şekilde hissedilir.

Salıpazarı Kestane Balı doğal yayılış alanında bulunan kestane çiçeklerinden ve kentsel yerleşimden uzak ormanlık alanlardan elde edildiğinden ve yılın tamamını bu coğrafi alanda geçiren göçer olmayan arıcılar tarafından üretildiğinden herhangi bir kimyasal ilaç ve kalıntı madde içermez.

Salıpazarı Kestane Balı, yoğun kestane ağaçlarının çiçeklerinden elde edildiği için kestane polen oranı yüksektir. Salıpazarı Kestane Balı en az %72 kestane (*Castanea sativa* Mill.) poleni içerir. Ayrıca üretildiği bölgelere bağlı olarak %7-12 arası ıhlamurgiller (Tiliaceae) ve en az %3 papatyagiller (Asteraceae) polenine sahiptir.

Salıpazarı Kestane Balının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Renk analiz değerleri:

L değeri (ortalama) : 43,59

a değeri (ortalama) : 40,80

b değeri (ortalama) : 74,46

Salıpazarı Kestane Balının Bazı Fizikokimyasal Özellikleri

Özellik	Değer Aralığı
Nem (en fazla) (%)	20
Sakkaroz (en fazla) (g/100 g)	5 g/100 g
Fruktoz+Glukoz (en az) (g/100 g)	60 g
Fruktoz/Glukoz	1,0-1,85
Suda çözünmeyen madde (en fazla) (g/100 g)	0,1 g/100 g
Serbest asitlik (en fazla) (meq/kg)	50 meq/kg
pH	4,52-5,82
Elektrik iletkenliği (en az) (mS/cm))	0,8
Diastaz sayısı (en az)	8
HMF (en fazla) (mg/kg)	40 mg/kg
Balda protein ($\delta^{13}\text{C}$ protein) ve bal ($\delta^{13}\text{C}$ bal) $\delta^{13}\text{C}$ değerleri arasındaki fark	-1,0 veya daha pozitif
Balda protein ve bal $\delta^{13}\text{C}$ değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla) (%)	7
Prolin (en az) (mg/kg)	500 mg/kg
B2 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	5,18
B3 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	9,99
B5 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	1,44
B9 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	2,79
C / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	7,38

Üretim Metodu:

Salıpazarı Kestane Balı üretimi; toplu ve dağınık halde bulunan ve haziran ayı başı itibariyle çiçeklenen kestane ağaçlarındaki çiçek özlerinin işçi arılar tarafından toplanması ile başlar, yaklaşık üç hafta sonra kestane çiçeklerinin meyveye durması ile sona erer. Kestane çiçeğinin yağmura çok hassas olması ve yağmura maruz kaldığında polenlerini ve nektarını kaybetmesinden dolayı çiçeklenme zamanında az yağış alması bal üretimini artırır.

Sağım: Kestane çiçeği açtıktan bir hafta kadar sonra nektar salınımına başlar. Polen ve su toplama görevi olan tarlacı arılar kestane çiçeklerinden polen ve nektar alırlar. Tarmacı arılar midelerindeki enzimlerle karıştırıp işlem yaptıkları balı kovana getirerek kovanda bulunan arılara verirler. Bu arılar da balı olgunlaştırarak peteklere doldururlar. Çerçevelerdeki balın üzeri balmumundan oluşan mum tabakası ile sırlanır/kapatılır ve hasada hazır hale getirilir. Sırlanmayan petekler varsa kovandan hemen alınmaz. Temmuz ayının ortalarına kadar baldaki fazla suyun uçurulması için kovan içerisinde bekletilir. Salıpazarı Kestane Balı üretiminde hasat tek seferde yapılır ve ne zaman yapılacağı 15 Temmuz-15 Ağustos tarihleri arasında tüm peteklerin olgunlaşma düzeyine bağlı olarak değişir.

Bal alma işlemi için önce kovanın uçuş deliğinden iki defa hafif duman verilir. Sonra kovan üst kapağı ve örtü bezi/tahtaları kaldırılıp üstten de duman verme işlemi uygulanır. Akabinde çerçeveler ballıktan alınır ve silkilir, petek üzerinde kalan arılar ise arıcı fırçası ile temizlenir. Bu işlemler devam ederken bir taraftan çerçeveler kovandan çıkarılır diğer taraftan hazırlanan duman körüklenerek arıların kuluçkalığa inmeleri sağlanır. Sağım işlemi akşam serinliğinde veya sabahın erken saatlerinde yapılır.

Balın Depolanması ve Ambalajlanması: Sağımı yapılan Salıpazarı Kestane Balı, içerisinde bulunan hava kabarcıklarının uzaklaşması için ürün bir gün boyunca dinlendirilme kazanlarında dinlendirilir. Dinlendirilen baldan analiz için numune alınır. Analiz sonucuna göre uygun bulunan ballar dolum ve paketleme işlemleri için bal paketleme tesisine gönderilir.

Kışlatma: Salıpazarı Kestane Balı üretimi yapılan arı kolonilerinin kışa hazırlığı için, sonbahar bakımı ve beslemesi yapılır. Bu dönemde arıların daha sağlıklı ve güçlü olması için kolonilerde etkin bir varroa mücadelesi

yapılır, böylece koloninin sönmesine neden olabilecek parazit kontrol altına alınarak kışa hazır bir şekilde girilmesi sağlanır.

Varroa mücadelesi sonrasında arılar şurupla beslenerek kışı geçirecek genç arı popülasyonu oluşturulur. Sonrasında arıların kışı rahatlıkla geçirebileceği düzeyde bal stoğu yapılarak koloniler kışa hazır hale getirilir.

İlkbahar Bakımı ve Beslemesi: Kışlatmadan başarıyla çıkan kolonilerin kestane çiçeği açana kadar popülasyon düzeyinin artırılması koloni verimliliği için şarttır. Bu amaçla koloniler önce varroaya karşı ilaçlama yapılarak yeni sezona varroa yükü azaltılmış olarak girmesi sağlanır. Sonrasında kolonilerde şuruplama yapılarak yeni ve genç işçi arı kadrosunun oluşması sağlanarak sezona hazırlık evresi tamamlanır.

Denetleme:

Denetimler, Samsun Büyükşehir Belediyesi Koordinatörlüğünde, Samsun Büyükşehir Belediyesi, Samsun İli Arı Yetiştiricileri Birliği, Samsun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer uzman olmak üzere en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Salıpazarı Kestane Balının denetimi; üretim ve hasat, paketlenme ve satış dahil olmak üzere haziran-temmuz aralığında bir defa, paketlenme ve satış dönemi olan ağustos-eylül aralığında bir defa olmak üzere yılda iki defa, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman denetlenir.

Salıpazarı Kestane Balı esas nektar akımı genellikle haziran ayının ilk haftasında başlar son haftasında tamamlanır. Salıpazarı Kestane Balı üretimi yapacak tüm işletmelerin 1 Haziran ile 30 Haziran tarihleri arasında Salıpazarı ilçesinde belirlenen coğrafi sınırlar içinde bulunmaları zorunludur. Bu dönem içerisinde yapılacak saha denetimi ile koloni sayısı ve gücü, besleme ve ilaçlama denetimi, tahmini hasat tespiti yapılır. Gerektiğinde kontrol amaçlı bal, arı, petek örnekleri alınır.

Temmuz ve ağustos ayı içinde, paketlenmek üzere denetim merciiine teslim edilen ürünlerin Bal Tebliğine ve coğrafi işaret kriterlerine uygunluk analizleri değerlendirilir.

Denetime esas kriterler aşağıda verilmektedir.

- Arılık yerlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünlerin, analiz değerlerinin bal tebliği ve coğrafi işaret tescil kriterlerine uygunluğu.
- Salıpazarı Kestane Balı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

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

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

1. Salıpazarı Kestane Balı

141 sayılı ve 16.01.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/000297 numaralı Salıpazarı Kestane Balı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Başlık altında yer alan “Salıpazarı Kestane Balının Fizikokimyasal Özellikleri” tablosu aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Özellik	Değer Aralığı
Nem (en fazla) (%)	20
Sakkaroz (en fazla) (g/100 g)	5 g/100 g
Fruktoz+Glukoz (en az) (g/100 g)	60 g
Fruktoz/Glukoz	1,0-1,85
Suda çözünmeyen madde (en fazla) (g/100 g)	0,1 g/100 g
Serbest asitlik (en fazla) (meq/kg)	50 meq/kg
pH	4,52-5,82
Elektrik iletkenliği (en az) (mS/cm))	0,8
Diastaz sayısı (en az)	8
HMF (en fazla) (mg/kg)	40 mg/kg
Balda protein ($\delta^{13}\text{C}$ protein) ve bal ($\delta^{13}\text{C}$ bal) $\delta^{13}\text{C}$ değerleri arasındaki fark	-1,0 veya daha pozitif
Balda protein ve bal $\delta^{13}\text{C}$ değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla) (%)	7
Prolin (en az) (mg/kg)	500 mg/kg
B2 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	5,18
B3 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	9,99
B5 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	1,44
B9 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	2,79
C / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	7,38

b) Başvurunun Son Hali:

Salıpazarı Kestane Balı

Başvuru No	: C2021/000297
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Salıpazarı Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane Balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Samsun Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Pazar Mah. Necip Bey Cad. No:35 İlkadım SAMSUN
Coğrafi Sınır	: Samsun ili Salıpazarı ilçesi

Kullanım Biçimi

: Salıpazarı Kestane Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Salıpazarı Kestane Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Salıpazarı Kestane Balı; geçmişi 18. yüzyıla kadar uzanan, koyu kahve renkli, keskin bir koku ve hafif acı bir tada sahip baldır. Modern kovanlarda teknik arıcılık yöntemleriyle üretilir.

Salıpazarı Kestane Balı tatlı-acımsı ve buruk tatları bir arada bulunduran aromaya sahiptir. Salıpazarı Kestane Balı üretimi Karadeniz ekotipi (*Apis mellifera* L.) ve bu bölgeye adapte olmuş Kafkas melezi (*Apis mellifera caucasica* L.) arı kolonileri ile yapılmaktadır. Bölgede kestane çiçeğinin yoğun olması ve bal arılarının kestane çiçeğini tercih etmesi nedeniyle üretilen Salıpazarı Kestane Balında kestane tadı yoğun bir şekilde hissedilir.

Salıpazarı Kestane Balı doğal yayılış alanında bulunan kestane çiçeklerinden ve kentsel yerleşimden uzak ormanlık alanlardan elde edildiğinden ve yılın tamamını bu coğrafi alanda geçiren göçer olmayan arıcılar tarafından üretildiğinden herhangi bir kimyasal ilaç ve kalıntı madde içermez.

Salıpazarı Kestane Balı, yoğun kestane ağaçlarının çiçeklerinden elde edildiği için kestane polen oranı yüksektir. Salıpazarı Kestane Balı en az %72 kestane (*Castanea sativa* Mill.) poleni içerir. Ayrıca üretildiği bölgelere bağlı olarak %7-12 arası ıhlamurgiller (Tiliaceae) ve en az %3 papatyagiller (Asteraceae) polenine sahiptir.

Salıpazarı Kestane Balının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Renk analiz değerleri:

L değeri (ortalama) : 43,59

a değeri (ortalama) : 40,80

b değeri (ortalama) : 74,46

Salıpazarı Kestane Balının Bazı Fizikokimyasal Özellikleri

Özellik	Değer Aralığı
Nem (en fazla) (%)	20
Sakkaroz (en fazla) (g/100 g)	5 g/100 g
Fruktoz+Glukoz (en az) (g/100 g)	60 g
Fruktoz/Glukoz	1,0-1,85
Suda çözünmeyen madde (en fazla) (g/100 g)	0,1 g/100 g
Serbest asitlik (en fazla) (meq/kg)	50 meq/kg
pH	4,52-5,82
Elektrik iletkenliği (en az) (mS/cm))	0,8
Diastaz sayısı (en az)	8
HMF (en fazla) (mg/kg)	40 mg/kg
Balda protein ($\delta^{13}\text{C}$ protein) ve bal ($\delta^{13}\text{C}$ bal) $\delta^{13}\text{C}$ değerleri arasındaki fark	-1,0 veya daha pozitif

Balda protein ve bal $\delta^{13}C$ değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla) (%)	7
Prolin (en az) (mg/kg)	500 mg/kg
B2 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	5,18
B3 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	9,99
B5 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	1,44
B9 / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	2,79
C / Suda Çözünen Vitamin mg/100 g bal (en az)	7,38

Üretim Metodu:

Salıpazarı Kestane Balı üretimi; toplu ve dağınık halde bulunan ve haziran ayı başı itibariyle çiçeklenen kestane ağaçlarındaki çiçek özlerinin işçi arılar tarafından toplanması ile başlar, yaklaşık üç hafta sonra kestane çiçeklerinin meyveye durması ile sona erer. Kestane çiçeğinin yağmura çok hassas olması ve yağmura maruz kaldığında polenlerini ve nektarını kaybetmesinden dolayı çiçeklenme zamanında az yağış alması bal üretimini artırır.

Sağım: Kestane çiçeği açtıktan bir hafta kadar sonra nektar salınımına başlar. Polen ve su toplama görevi olan tarlacı arılar kestane çiçeklerinden polen ve nektar alırlar. Tarlacı arılar midelerindeki enzimlerle karıştırıp işlem yaptıkları balı kovana getirerek kovanda bulunan arılara verirler. Bu arılar da balı olgunlaştırarak peteklere doldururlar. Çerçevelerdeki balın üzeri balmumundan oluşan mum tabakası ile sızlanır/kapatılır ve hasada hazır hale getirilir. Sızlanmayan petekler varsa kovandan hemen alınmaz. Temmuz ayının ortalarına kadar baldaki fazla suyun uçurulması için kovan içerisinde bekletilir. Salıpazarı Kestane Balı üretiminde hasat tek seferde yapılır ve ne zaman yapılacağı 15 Temmuz-15 Ağustos tarihleri arasında tüm peteklerin olgunlaşma düzeyine bağlı olarak değişir.

Bal alma işlemi için önce kovanın uçuş deliğinden iki defa hafif duman verilir. Sonra kovan üst kapağı ve örtü bezi/tahtaları kaldırılıp üstten de duman verme işlemi uygulanır. Akabinde çerçeveler ballıktan alınır ve silkilir, petek üzerinde kalan arılar ise arıcı fırçası ile temizlenir. Bu işlemler devam ederken bir taraftan çerçeveler kovandan çıkarılır diğer taraftan hazırlanan duman körüklenerek arıların kuluçkalığa inmeleri sağlanır. Sağım işlemi akşam serinliğinde veya sabahın erken saatlerinde yapılır.

Balın Depolanması ve Ambalajlanması: Sağımı yapılan Salıpazarı Kestane Balı, içerisinde bulunan hava kabarcıklarının uzaklaşması için ürün bir gün boyunca dinlendirilme kazanlarında dinlendirilir. Dinlendirilen baldan analiz için numune alınır. Analiz sonucuna göre uygun bulunan ballar dolum ve paketleme işlemleri için bal paketleme tesisine gönderilir.

Kışlatma: Salıpazarı Kestane Balı üretimi yapılan arı kolonilerinin kışa hazırlığı için, sonbahar bakımı ve beslemesi yapılır. Bu dönemde arıların daha sağlıklı ve güçlü olması için kolonilerde etkin bir varroa mücadelesi yapılır, böylece koloninin sönmeye neden olabilecek parazit kontrol altına alınarak kışa hazır bir şekilde girilmesi sağlanır.

Varroa mücadelesi sonrasında arılar şurupla beslenerek kışı geçirecek genç arı popülasyonu oluşturulur. Sonrasında arıların kışı rahatlıkla geçirebileceği düzeyde bal stoğu yapılarak koloniler kışa hazır hale getirilir.

İlkbahar Bakımı ve Beslemesi: Kışlatmadan başarıyla çıkan kolonilerin kestane çiçeği açana kadar popülasyon düzeyinin artırılması koloni verimliliği için şarttır. Bu amaçla koloniler önce varroaya karşı ilaçlama yapılarak yeni sezona varroa yükü azaltılmış olarak girmesi sağlanır. Sonrasında kolonilerde şuruplama yapılarak yeni ve genç işçi arı kadrosunun oluşması sağlanarak sezona hazırlık evresi tamamlanır.

Denetleme:

Denetimler, Samsun Büyükşehir Belediyesi Koordinatörlüğünde, Samsun Büyükşehir Belediyesi, Samsun İli Arı Yetiştiricileri Birliği, Samsun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer uzman olmak üzere en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Salıpazarı Kestane Balının denetimi; üretim ve hasat, paketleme ve satış dahil olmak üzere haziran-temmuz aralığında bir defa, paketleme ve satış dönemi olan ağustos-eylül aralığında bir defa olmak üzere yılda iki defa, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman denetlenir.

Salıpazarı Kestane Balı esas nektar akımı genellikle haziran ayının ilk haftasında başlar son haftasında tamamlanır. Salıpazarı Kestane Balı üretimi yapacak tüm işletmelerin 1 Haziran ile 30 Haziran tarihleri arasında Salıpazarı ilçesinde belirlenen coğrafi sınırlar içinde bulunmaları zorunludur. Bu dönem içerisinde yapılacak saha denetimi ile koloni sayısı ve gücü, besleme ve ilaçlama denetimi, tahmini hasat tespiti yapılır. Gerekğinde kontrol amaçlı bal, arı, petek örnekleri alınır.

Temmuz ve ağustos ayı içinde, paketlenmek üzere denetim merciine teslim edilen ürünlerin Bal Tebliğine ve coğrafi işaret kriterlerine uygunluk analizleri değerlendirilir.

Denetime esas kriterler aşağıda verilmektedir.

- Arılık yerlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünlerin, analiz değerlerinin bal tebliği ve coğrafi işaret tescil kriterlerine uygunluğu.
- Salıpazarı Kestane Balı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

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. Muğla Çam Balı

379 tescil sayılı Muğla Çam Balı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Muğla Çam Balı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Muğla Çam Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



”

ifadesi,

“Muğla Çam Balı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Muğla Çam Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Muğla Çam Balı denetimleri; Muğla Arı Yetiştiricileri Birliği (MAYBİR) koordinatörlüğünde, Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’nden konusunda uzman iki kişi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi’nden konusunda uzman bir öğretim üyesi ve Muğla Arı Yetiştiricileri Birliğinden bir kişi olmak üzere toplamda 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilecektir.”

ifadesi,

“Muğla Çam Balının denetimleri; Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde, Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesinden bir öğretim üyesi, Muğla Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi ve Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden bir kişi olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

7. 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. Akçaabat Köftesi

150 sayılı ve 01.06.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 132 tescil numaralı Akçaabat Köftesi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- “Ürünün Adı: Köfte”

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

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

- “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” başlığı,

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

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

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

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

bilgileriyle birlikte eklenmiştir.

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

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

bilgileriyle birlikte eklenmiştir.

- Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

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

kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

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

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

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

ifadesi,

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

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

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

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

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

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

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

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

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

ifadesi,

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

Denetimlerde; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; Akçaabat Köftesinin şekli ve ağırlığının uygunluğu ile Akçaabat Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Çubuk Agat Taşı

148 sayılı ve 02.05.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 260 tescil numaralı Çubuk Agat Taşı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Tescil Ettiren:**

“Çubuk Belediye Başkanlığı”

ifadesi,

“Çubuk Belediyesi”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **“Ürünün Adı: Diğer (Doğal Taşlar)”**

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Doğal taş / Diğer”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Ankara iline bağlı Çubuk ilçesi”

ifadesi,

“Ankara ili Çubuk ilçesi”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Etiketleme



Logo kullanımı ile etiketleme şeklinde yapılacaktır.”

ifadesi,

“Çubuk Agat Taşı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çubuk Agat Taşı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Çubuk Agat Taşının Kimyasal ve Fiziksel Analizi

Kimyasal Formül: SiO₂

Grubu: Silikat

Yoğunluk: 2,62 (g/cm³)

Doku: Heterojen kristali, masif bantlı aralarında çubuksu kristaller bulunmakta.

Tane Büyüklüğü: Küçük taneli ve aralarında çubuksu kristaller bulunmakta.

Bileşimi: Silis mineralleri, opak mineraller.

Ana Bileşenler: %99 civarında Silis mineralleri, öz şekilsiz, küçük taneli ve çubuksu, orta iri-çok iri taneli, heterojen

Opak Mineraller: % 1 civarında, özşekilsiz, küçük taneli, heterojen dağılımlı demiroksit/hidroksit birikimleri.

Kristal Şekli ve Biçimi: Boşluk içerisine konsantrik veya düzensiz katmanların bantlaşması şeklinde, boşluğun iç cidar yapısına göre değişik şekillerdedir.

Renk: Farklı renklerin bantlaşması şeklinde olup, yer yer kıvrımlanmalar ve konsatrik yapı göstermektedir. Koyu sarımsı yeşil (Dusky Yellow Green: 5GY 5/2), grimsi mavi (Grayish Blue: 5PB 5/2) renklerindedir.

Sertlik: 6-7 arasında (Mohs, Mohsskalasına göre)

Bölünüm: Yok

Damar Kırılma: Konkodial

Parlaklık: Camlıdan Petrole

Işınırılık: Beyaz

Kırılma: Arka yüzeyinde deniz kabuğunun dış tabakasını andıran parçalar bırakarak kırılabilir. (konkodial)”

ifadesi,

“Çubuk Agat Taşının Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri

Kimyasal formül: SiO₂

Grubu: Silikat

Yoğunluk: 2,62 (g/cm³)

Doku: Heterojen kristali, masif bantlı aralarında çubuksu kristaller bulunur.

Tane büyüklüğü: Küçük taneli ve aralarında çubuksu kristaller bulunur.

Bileşimi: Silis mineralleri, opak mineraller.

Ana bileşenler: %99 civarında silis mineralleri, öz şekilsiz, küçük taneli ve çubuksu, orta iri-çok iri taneli, heterojen

Opak mineraller: % 1 civarında, özşekilsiz, küçük taneli, heterojen dağılımlı demiroksit/hidroksit birikimleri.

Kristal şekli ve biçimi: Boşluk içerisine konsantrik veya düzensiz katmanların bantlaşması şeklinde, boşluğun iç cidar yapısına göre değişik şekillerdedir.

Renk: Farklı renklerin bantlaşması şeklinde olup, yer yer kıvrımlanmalar ve konsatrik yapı gösterir. Koyu sarımsı yeşil (Dusky Yellow Green: 5GY 5/2), grimsi mavi (Grayish Blue: 5PB 5/2) renklerdeir.

Sertlik: 6-7 arasında (Mohs, Mohsskalasına göre)

Bölünüm: Yok

Damar Kırılma: Konkodial

Parlaklık: Camlıdan petrole

Işınırılık: Beyaz

Kırılma: Arka yüzeyinde deniz kabuğunun dış tabakasını andıran parçalar bırakarak kırılabilir. (konkodial)” şeklinde değiştirilmiştir.

“Konsantrik bant yapıları SiO₂ jeline dönüşümü neden oluşmasına karşın, yatay -paralel bant yapıları iri boyutlu SiO₂ kolloidlerinin yer çekiminden dolayı yatay çökelimi ile meydana gelmişlerdir. Çubuk Agat Taşı, silisyum ve Oksijen ağırlıklıdır (SiO₂) ve bunun dışında bulunan diğer mineraller demir, magnezyum, manganez, kalsiyum ve alüminyumdur.”

ifadesi,

“Konsantrik bant yapıları SiO₂ jeline dönüşümü neden oluşmasına karşın, yatay - paralel bant yapıları iri boyutlu SiO₂ kolloidlerinin yer çekiminden dolayı yatay çökelimi ile meydana gelmişlerdir. Çubuk Agat Taşı, silisyum ve oksijen ağırlıklıdır (SiO₂) ve bunun dışında demir, magnezyum, manganez, kalsiyum ve alüminyum mineralleri bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Denetim komisyonu”

ifadeleri,

“Denetim mercii”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Çubuk Agat Taşının yukarıda verilen teknik özelliklere uygunluğunun denetimi Çubuk Belediyesi, Çubuk Agat Taşı Derneği ve Maden İşleri Genel Müdürlüğü (MİGEM) tarafından yapılacaktır. Söz konusu kurumlardan alınacak birer personel ile oluşturulacak denetim komisyonu tarafından en az yılda bir kez düzenli olarak ve ayrıca şikâyet üzerine denetim yapılacaktır.”

ifadesi,

“Denetimler; Çubuk Belediyesinin koordinasyonunda ve Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Çubuk Kaymakamlığı ve Çubuk Belediyesinden ürün hakkında bilgi sahibi birer personelin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler her yıl düzenli olarak en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Söz konusu komisyon, Çubuk Agat Taşının yukarıda belirtilen teknik özelliklere uygunluğunun denetimini yapacaktır. Söz konusu komisyon, “Çubuk Agat Taşı” coğrafi işaretini kullanmayı isteyen imalatçıların başvurusunu değerlendirecektir. “Çubuk Agat Taşı” coğrafi işaretini kullanmak isteyen imalatçı ile Çubuk Belediyesi arasında ikili protokol yapılır. Protokolden sonra imalatçı coğrafi işaret etiketini ambalajlarında kullanabilir.”

ifadesi çıkarılmıştır.

3. İzmir Kumrusu

150 sayılı ve 01.06.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 262 tescil numaralı İzmir Kumrusu ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

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

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

4. İzmir Boyozu

150 sayılı ve 01.06.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 268 tescil numaralı İzmir Boyozu ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

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

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

5. Zara Balı

150 sayılı ve 01.06.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1095 tescil numaralı Zara Balı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

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

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

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

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.