



COĞRAFI İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **196**

Yayın Tarihi

02.05.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 196. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	21
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	44
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	50

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 196. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2019/201	Elpek Bezi	8
2.	C2021/000067	Bodrum Tırhandili	10
3.	C2021/000275	Bartın Şapşap Köftesi	12
4.	C2024/000013	Keles Sorgun Peyniri	14
5.	C2024/000364	Hatay Halavet Kebabı	17
6.	C2024/000416	Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı	19

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1720	Konya Mıkla	21
2.	1721	Rize Kokulu Üzümlü	23
3.	1722	Bayburt Tarhunlu	25
4.	1723	Hatay Bahtenisi Dolması	28
5.	1724	Hatay Pirzola Yaprak Sarması	30
6.	1725	Kurşunlu Çiçek Balı	32
7.	1726	Hatay Ekşi Aşı	35
8.	1727	Hatay Fellah Köftesi	37
9.	1728	Kadirli Andız Tespihi	39

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000259	Hatay Barburî Üzümi	44
2.	C2024/000153	Bayburt Tarhunü	47

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 Kesinleşen Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	90	Aydın İnciri	50

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Elpek Bezi

Başvuru No	: C2019/201
Başvuru Tarihi	: 03.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Elpek Bezi
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma kumaş / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karadeniz Ereğli Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Müftü Mah. Meydanbaşı Cad. Çamlık Sok. No: 9 Ereğli ZONGULDAK
Vekil	: Ahmet Furkan Özdemir (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili Ereğli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Elpek Bezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elpek Bezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elpek Bezi, coğrafi sınırda çözüde pamuk ve atkıda keten iplik kullanılarak kayın ağacından yapılan kamçılı tezgâhlarda 35 - 50 cm en ve 100 cm boy ölçülerinde bezayağı tekniğiyle dokunan sarımtırak renkte kumaşlardır.

Ereğli ilçesinde keten ekimi ve keten dokumacılığı uzun bir geçmişe sahiptir. İlçe, Karadeniz kıyısında dağlarla çevrili olduğundan yıllık nem oranı yüksektir. İnsan vücudunun bu yüksek nem oranından etkilenmesini önleyen keten kumaşlar, ilgili bölgede başta giyim eşyası olmak üzere dokumacılıkta çok sık kullanılır. Üretiminde keten iplik kullanılan Elpek Bezi, iri gözenekli yapısı sayesinde vücudun hava almasını ve serin kalmasını sağlar. Ayrıca nem çekme özelliği yüksek olduğundan teri fazla çekebilir. Dayanıklı bir kumaş olan Elpek Bezi, kendini bırakmaması ve toz çekmemesi gibi avantajlara da sahiptir. Bu avantajları sayesinde giyim ve banyo ürünleri ile döşemelik ürünler gibi geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Elpek Bezinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ereğli ilçesinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Elpek Bezinin dokunmasında çözüde pamuk, atkıda keten ipliği kullanılır. Atkıda kullanılan keten ipliğinin numarası kullanım amacına göre 8/1 - 14/1 nm (metre/gram) arasında değişir. Çözüde (tezgâha gerilen ip) kullanılan pamuk ipliğinin numarası 16/2 nm (metre/gram) ilâ 20/2 nm (metre/gram) arasındadır. Dokumalar işlevine göre 35 - 50 cm eninde ve 100 cm boyundadır.

1. Dokumaya hazırlık aşaması:

Çözgü ipleri öncelikle duvarlara asılan tablolara takılarak ne kadar iplik kullanılacağı hesaplanır. Dokunacak kumaşın eni ve boyuna göre 1 cm'de kaç iplik kullanılacağı ve iplik boyları hesaplanarak iplikler buna göre tezgâha alınır. Gereken sayıda ve uzunlukta çözgü iplikleri çapraz alınarak birbirine paralel hale getirilir.

Atkı ipliğinin, çözgü ipliklerinin oluşturduğu ağızlıktan mekik ile atılabilmesi için masura adı verilen makaralara sarılması işlemine atkı hazırlama denir. Atkı atılırken masuranın mekik içinde rahatça dönmesi ve atkıyı salması gerekir. Bu sebeple masuraya atkı sarılırken ipliklerin masura üzerinde iki tarafa toplanmaması ya da bombe oluşturmamasına özen gösterilir.

Çapraz sırasından gelen çözgüler, tezgâhta çözgü ipliğinin hareketini sağlayan gücülerden, tek tek el ile geçirilir. Gücüler, her bir çerçeve üzerinde yer alan ipliklerin içinden geçtiği tellerdir. Çözgü iplerinin yarısı bir çerçeveden diğer yarısı ise ikinci çerçeveden geçirilir. Çerçevelerin ayrı ipliklere ayrılması, çapraz alınması sonucu

mümkün olur. Bir sonraki aşama olarak çözgü iplikleri çaprazdan geliş sıralarına göre, tarak taharı özelliğine uygun olarak taraktan geçirilirler; bu işleme tahar denir. Daha sonra tezgâhta dokunmuş kumaşın sarıldığı ön levende bağlanırlar. Bu şekilde tezgâh dokumaya hazır hale gelir. Elpek Bezi dokumasında 100'lük tarak kullanılır.

2. Dokuma aşaması:

Elpek Bezi, bezayağı tekniğiyle dokunan bir kumaş olduğundan iki çerçeve kullanılır. Yörede bulunan kamçılı tezgâhlarda dokumanın oluşması için üç işlem yapılır. Bunlar; ağızlığın açılması, atkının atılması ve tefe vuruşu işlemleridir. Elpek Bezi dokunurken dokumacı, ayaklarıyla pedallara basarak 2 adet çerçeveyi ayırır. Birinci pedal çerçevenin birini yukarı çekerken ikinci pedal diğer çerçeveyi aşağıya ittirerek atkı ipliğinin çözgünün arasından geçerek dokunmasını sağlayan ağızlığı açar. Bu boşluğun arasından içinde atkı ipliği olan mekik geçirilerek çerçevelerin her harekette biri aşağı biri yukarı yer değiştirmesi sonucu dokuma işlemi yapılır. Açılan çerçeveler ile çapraz alınmış çözgü ipleri arasında gidip gelen, içinde atkı ipliğini barındıran mekik hareket ettikçe her bir hareket sonrası tefe ile atkı ipi yatay düzlemde sıkıştırılır. Dokuma sırasında oluşabilecek kopmalar takip edilerek kopan iplikler bağlanır.

3. Bitim işlemleri:

Dokunmuş kumaş, tezgâhtan alındıktan sonra bitim işlemlerine geçilir. Dokumalar doğal görünüm olarak sarımtırak renklidir. Elpek Bezi tezgâhtan çıktığı haliyle, üzerine herhangi bir işlem ya da süsleme tekniği uygulanmadan yalın olarak ürüne dönüştürülebilir. Ajurlar, kumaşın en ve boy ipliklerinin çekilerek veya kesilmesi ile bu ipliklerin üzerinin değişik renklerle bağlanması ve sarılması ile oluşturulan zarif bir işlemdir.

Coğrafi sınırdaki ajur, balıkçı mekiğiyle yapılır. Ajur uygulanacak bölgeye kadar bezayağı dokumadan sonra, önceden belirlenen desenin ajur sayısı kumaşın enine göre hesaplanır. Desen için, dokumada kullanılan aynı atkı ya da farklı atkı ipliği kullanılabilir.

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

Elpek Bezinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Ereğli ilçesinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Elpek Bezinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karadeniz Ereğli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksekokulu, Elpek Dokuyan Eller Kooperatifi ile Karadeniz Ereğli Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Elpek Bezinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; çözgüde pamuk atkıda keten iplik kullanılması; Elpek Bezinin boyutlarının uygunluğu ve Elpek Bezi 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. Bodrum Tırhandili

Başvuru No	: C2021/000067
Başvuru Tarihi	: 12.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bodrum Tırhandili
Ürün / Ürün Grubu	: Tekne / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bodrum Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Konacık Mah. Atatürk Bul. No: 148 Bodrum MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Bodrum ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bodrum Tırhandili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bodrum Tırhandili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bodrum Tırhandili, çift başlı gövde formulu, baş ve kış yapısı birbirine simetrik, 1/3 en boy oranına sahip, baş ve kış bodoslamaları hafif geriye doğru olan, yeke dümen kullanımlı olan teknedir. Manevra kabiliyeti yüksek, sağlam ve geniş karınlıdır. Adını Yunanca üçte bir anlamına gelen “Trea kena”dan alan Bodrum Tırhandili, kaşık şeklinde başa, sivri kış yapısına sahip olan ve gövdesi ortaya doğru alçalarak genişleyen yapıdadır. Yapımında çam, kestane ve maun gibi ağaçlar kullanılır. Güverte için tik veya iroko ağacı tercih edilir.

Bodrum Tırhandilinin gövde formları gerek kullanım amacı, gerek imalat olanakları, gerekse ilgili bölgedeki rüzgâr ve dalga rejimine göre uzun yıllar boyunca şekillenerek sivri ve baş formunun simetriği ile benzer sivri kış formu ile özelleşmiştir. Bu form, özellikle teknenin üstten görünüşünde oldukça belirgin hale getirir.

Günümüzde turizm veya özel amaçlı olarak da kullanılan Bodrum Tırhandili, son yıllarda düzenlenen “Tırhandil Cup” yelken yarışları sayesinde popülerlik kazanmış ve yüksek talep görmeye başlamıştır.

Bodrum Tırhandili, Bodrum ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Cumhuriyetin ilk yıllarında 1933’te Atilla adı verilen tırhandil, Bodrum Tırhandilinin ilk örneği olarak kabul edilir. İlk olarak yük taşımak amacıyla kullanılan bu tekneler daha sonra balık ve sünger avcılığında kullanılmıştır. Günümüzde ise Bodrum Tırhandili mavi yolculuklarda kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bodrum Tırhandili imalat süreci, kullanıcının beklentileri, gereksinimleri ve imkânlarıyla şekillenen bir tasarım süreci ile başlar. Ön tasarım aşamasından sonra ilgili yasa, yönetmelik ve kurallar kapsamında ilerleyen mühendislik süreci ile devam eder. Bodrum Tırhandili, Türk Loydu’nun yanı sıra diğer loydaların kuralları çerçevesinde ISO 9001 ve CE sertifikalarına uygun olarak üretilir.

Ön tasarım ve ön mühendislik süreçlerinin tamamlanmasının ardından başlayan imalat süreci, mesleğinde ustalaşmış tekne yapım ustalarının bilgi ve birikimlerini kullanması ile gerçekleşir.

Bodrum Tırhandili, ahşap, çelik veya kompozit malzemelerden imal edilir. Ahşaptan imal edilen tırhandiller geleneksel yığma ve lamine yöntemlerle imal edilirken çelik yapılan teknelerde kaynakla birleştirme metodu kullanılır.

Kompozitten imal edilen Bodrum Tırhandili ise el yatırması, vakum torbalama veya vakum infüzyon yöntemleri kullanılır.

Ahşaptan imal edilen Bodrum Tırhandilinin üretimi genellikle omurganın, baş ve kış bodoslamaların yerleştirilmesi ile başlayıp posta, boyuna eleman (ıstralya) ve kemerelerin sabitlenmesi ile devam eder. Söz konusu yapısal elemanların imalat ve montajının tamamlanmasının ardından gövde kaplaması, güverte ve üst yapı konstrüksiyonu yapılır. Geleneksel (yığma) yöntemle imal edilen teknelerin gövdesinde tek kat mader sarım ile kaplama yapılırken, lamine gövde kaplamasında tekne boyuna göre iki veya daha fazla kat sarım yapılır.

Bu aşamalardan sonra ana ve yardımcı makinalar ile mekanik donanım, güverte, yelken ve arma ekipmanları, iç ve dış mobilya montajı, boya ve vernikleme işlemleri gerçekleştirilir.

Bodrum Tırhandili imalat süreci, teknenin imalat yöntemine, boyuna, donanımsal özelliklerine bağlı olmak üzere değişim gösterir. Bodrum Tırhandili imalatı 5 ila 24 ay arasında değişen bir sürede tamamlanır.

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

Bodrum Tırhandili Bodrum ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın turizm kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bodrum Tırhandilinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bodrum Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Bodrum Ticaret Odasından, Deniz Ticaret Odasından ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Bodrum Tırhandili karakteristik özelliklerine sahipliği.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Bodrum Tırhandili 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. Bartın Şapşap Köftesi

Başvuru No	: C2021/000275
Başvuru Tarihi	: 07.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Şapşap Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve İşlenmemiş Et Ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bartın Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kemerköprü Mahallesi Elmalık Sokak No: 1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Şapşap Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Şapşap Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Şapşap Köftesi, dana ve kuzu eti kıyması, ekmek içi, soğan, kimyon, kekik, tuz ve karabiber ile yapılan köftedir. İsmi köfteye şekil verirken uygulanan özel tekniktir.

Bartın Şapşap Köftesinin şekli, bir miktar kıyma karışımının elin avuç içine bastırılıp diğer elle vurularak düzeltilmesi ile verilir. Köftenin boyutu büyük değildir. Pişirme işlemi, ızgarada meşe kömürü ile gerçekleşir. Pişirme işlemi sırasında meşe kömürü tercih edilmesindeki en önemli nedenler sıcaklığı istenilen dengede vermesi ve kömürdeki uçucu kokuların köfteye aroma vermesinden kaynaklanır.

Bartın Şapşap Köftesi Bartın ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve yerel ekonomide önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Bartın Şapşap Köftesi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 700-750 g dana döş
- 300-350 g kuzu döş
- 10-15 g tuz
- 5-10 g kekik
- 10-15 g kimyon
- 6-10 g karabiber
- 6-10 g pul biber
- 60-70 g ekmek içi
- 100-150 g soğan

Önce dana eti, kuzu eti, soğan ve ekmek içi kıyma makinesinden geçirilir. Hazırlanan karışım yoğurma kabına alınarak tuz, kekik, kimyon, karabiber ve pul biber ilave edilir. 10-12 dakika boyunca yoğrulur. Karışım 45-55 gramlık parçalar alınarak yuvarlanır, sonrasında bu parçalar el ayası içine hafifçe bastırılıp köftenin şekli verilir. Meşe kömüründe yanan ızgarada sık sık çevrilerek pişirilir.

Piştirilmiş köfteler servisi tabakta veya ekmek arasına konularak sıcak şekilde yapılır.

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

Bartın Şapşap Köftesi Bartın ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın Şapşap Köftesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinatörlüğünde; Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ve Bartın Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bartın Şapşap Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Keles Sorgun Peyniri

Başvuru No	: C2024/000013
Başvuru Tarihi	: 16.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Keles Sorgun Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bursa Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Zafer Mah. Ankara Yolu Cad. Osmangazi BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Keles ilçesi
Kullanım Biçimi	: Keles Sorgun Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Keles Sorgun Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Keles Sorgun Peyniri; mevsimine göre uygun mayalama sıcaklığındaki sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin süzülmesi, fermantasyona uğratılıp tuzlanması/salamurada bekletilmesi ve sonrasında gıda ile temasa uygun kaplara konulmasıyla üretilen ve olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen bir peynirdir.

Keles Sorgun Peyniri; beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve kısmen gözenekli yapıda, tat olarak nispeten ekşi ve tuzlu tada sahip bir peynirdir. İnek, koyun ve keçi sütlerinin üretimde kullanılabilmesi de bu renk ve tat özelliklerinin oluşmasında önemli bir rol oynar. Ayrıca olgunlaşma sürecinde peynirin florasında bulunan mikroorganizmalar ile üründe meydana gelen biyokimyasal değişimler; Keles Sorgun Peynirinin yapısında yer yer gözenekli yapının oluşmasına, ürünün karakteristik tekstür, renk ve tat özelliklerine sahip olmasına olanak sağlar. Keles Sorgun Peyniri; salamurada olgunlaştırılan peynirler sınıfında yer almakta olup sertlik derecesine göre sert ve yarı sert peynir sınıfında yer alır.

Keles Sorgun Peyniri nem içeriği (m/m) olarak en çok %60 ve kuru madde de tuz (NaCl) içeriği en fazla %7,5 ve yağlılık sınıfına göre tam yağlı ve yarı yağlı peynir sınıfında üretilir.

Yaklaşık 1 kg Keles Sorgun Peyniri üretimi için ortalama 8 litre çiğ süt kullanılır. Mevsimine göre asgari teknik ve gıda hijyeni şartları gerekliliklerine göre elde edilmiş sütler belli oranlarda karıştırılabilir. Keles Sorgun Peyniri üretiminde yaygın olarak en fazla %10 keçi sütü, en fazla %30 koyun sütü ve en az %60 inek sütü oranları kullanılır. Tercihe bağlı olarak sadece inek, inek-koyun veya inek-keçi sütü de kullanılarak da üretim yapılabilir. Üretimde kullanılan sütlerden herhangi bir krema çekimi yapılmamalı, su katılmamalı, sütün bileşimi bozulmamalıdır.

Keles Sorgun Peynirinin üretilmesinde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Keles Sorgun Peyniri; Bursa iline bağlı Keles ilçesinin adıyla özdeşleşmiş bir peynirdir. Keles Sorgun Peyniri; bu ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile üretilir. Özellikle mayalama, teleme eldesi ve telemenin işlenmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; Bursa ili Keles ilçesinde uzun yıllardır üretilen Keles Sorgun Peynirinin adını aldığı Keles ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Keles Sorgun Peynirinin; üretiminden piyasaya arzına kadar tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Üretim metodunda ustalık becerisi oldukça önemlidir.

Üretimde kullanılan çiğ süt, Bursa ili Keles ilçesinden temin edilir.

Keles Sorgun Peynirinin üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Sağım: Tekniğine uygun şekilde süt sağımı gerçekleştirilir. Sağılan çiğ sütün en kısa sürede ısıtılma işlemine tabi tutulması ya da peynir üretimine alınması esastır. Çiğ süt hemen işlenmeyecek ise 0-4 °C olacak şekilde soğuk zincir şartlarında muhafaza edilir. Kullanılacak çiğ süt, çiğ sütün arzına dair ilgili mevzuat hükümlerine uygun olur.

Süzme: Çiğ süt, temiz bir tülbent, bez, filtre vb. yardımıyla tekniğine uygun bir şekilde süzme işleminden geçirilir. Sonrasında gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara/tanklara alınır.

Sütün Isıl İşlemi: Süzülen çiğ süt için; asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine uygun bir şekilde termizasyon, pastörizasyon/pastörizasyona eşdeğer bir ısıtılma işlemi teknikleri uygulanır. En yaygın olarak kullanılan yöntem; üstü açık cidarlı pişirme tanklarına alınan sütün 68 °C'de, en az 30 dakika pastörize işlemine tabi tutulmasıdır. Daha sonra ısıtılma işlemi görmüş süt yeteri kadar büyüklükteki peynir teknelerine alınır.

Mayalama, Pıhtı Oluşumu, Teleme Eldesi ve İşlenmesi: Isıl işleminden sonra sütün soğutulması mayalama sıcaklığına kadar düşmesi sağlanır. Mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde şırdan mayası olarak bilinen peynir mayası kullanılır. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumunda oldukça önemlidir. Mevsime göre değişim göstermekle birlikte peynir teknelerine alınan sütün mayalama sıcaklığı; sıcak günlerde genellikle 30-33 °C aralığında, soğuk günlerde ise 34-37 °C olacak şekilde ayarlanır ve mayalama işlemi yapılır.

Bu aşamada gıda ile temasa uygun teknelere/kaplara alınan her 10 litre süt için yaklaşık 1,5 ml peynir mayası kullanılır. Mayalanmanın gerçekleşmesi için yaklaşık 2 saat kadar beklenir. Mayalanma işlemi sonucunda; sütün peynir mayası ile asitliğinin artırılarak sıvı halden jel haline dönüşmesi ile pıhtı elde edilmesi sağlanır. Teknede mayalanan sütün pıhtı oluşturmaya beklenir. Pıhtı oluşumundan sonra pıhtı kırma işlemine geçilir. Pıhtı kırma işleminde kullanılacak kırıcı ekipmanın dar gözenekli olması ya da doğrama yapılması istenir. Pıhtının mümkün olan en kısa sürede kırılması ve peynir altı suyunun tekneden uzaklaştırılması uygun olur.

Peynir altı suyundan uzaklaştırılan teleme, istenilen yapıda olması amacıyla baskıya alınır. Üretimde kullanılan sık gözlü gıda ile temasa uygun bezler teleme üstüne kapatılır ya da telemeler gıda ile temasa uygun gözenekli torba, kap vb. konular ve baskıya alınır. Baskıya alınan teleme süzölmeye başlar. Bu aşamada fazla suyun iyice süzülmesi istenir. Bu süreçte telemeye herhangi bir ısıtılma işlemi yapılmaz, tuz, peynir altı suyu vb. bir ekleme yapılmaz.

Tuzlama ve Olgunlaştırma: Baskıdan çıkarılan telemeler kalıplar halinde kesilir. Kesim işleminden sonra; daha önce hazırlanmış ve pastörize edilmiş salamura suyu tekneye alınır ve gerekli görülmesi halinde salamurada az miktarda tuz teleme üzerine serpilebilir. Teknede kesilmiş halde bulunan peynirin asitliğinin gelişmesini engellemek ve salamuradaki tuzun Keles Sorgun Peynirine ait karakteristik lezzetini baskılamaması için salamura suyunun sıcaklığının 5 °C ve altında olması tavsiye edilir.

Salamuradan çıkarılan peynirler gıda ile temasa uygun teneke, kap vb. içerisine dizilerek suyunu salması sağlanır. Salınan fazla su kap/tenekeden uzaklaştırılır. Son olarak peynirler, olgunlaşması amacıyla gıda ile temasa uygun kaplarda/tenekelerde salamura içerisine konular.

Keles Sorgun Peyniri; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek, serin ortamlarda, üretim prosesine göre uygun şekilde olgunlaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale getirilir:

Keles Sorgun Peyniri; yaygın üretiminde kullanılan çiğ süte ilişkin pastörizasyona/pastörizasyona eşdeğer bir ısıtılma işlemi uygulamasının yapıldığı proseslerde; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 90 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arzı uygun hale getirilir.

Ayrıca Keles Sorgun Peyniri; termizasyon işlemi uygulanan sütlerden de üretilebilir. Bu durumda Keles Sorgun Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arzı uygun hale getirilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı: Keles Sorgun Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan ari, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Keles Sorgun Peyniri; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi sürecinde soğuk zincir gerekliliklerine riayet edilmesi gerekir.

Keles Sorgun Peyniri; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Bursa ili Keles ilçesinde uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Keles Sorgun Peynirinin adını aldığı Keles ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Keles Sorgun Peynirinin tüm üretim aşamaları, Bursa ili Keles ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Bursa Büyükşehir Belediyesi, Keles Ziraat Odası ile Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan çiğ sütün Bursa ili Keles ilçesinden temin edilmesi,
- Mayalama, pıhtı oluşumu, teleme eldesi ve telemenin işlenmesi aşamalarının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Keles Sorgun Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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. Hatay Halavet Kebabı

Başvuru No	: C2024/000364
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Halavet Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Halavet Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Halavet Kebabı; sakatat, tuz, baharat, kırmızı kapy a biber ve soğan kullanılarak pişirilmesiyle hazırlanan Hatay iline özgü bir sakatat yemeğidir.

Hatay Halavet Kebabı; Hatay ilinde “halavet” olarak adlandırılan fakat ülkemizde daha çok “uykuluk” olarak bilinen kasaplık hayvanların göğüs kafesinin üst kısmında bulunan özellikle timüs ve pankreas bölgelerindeki sakatatlar kullanılarak hazırlanır. Bu sebeple sakatat ile hazırlanan bu yemeğin Hatay Halavet Kebabı şeklinde adlandırılarak günümüze kadar geldiği bilinir.

Hatay Halavet Kebabının yapımında sadece koyun/kuzulardan elde edilen halavetler kullanılır. Her kuzu/koyundan az miktarda uykuluk elde edilebildiği için bu sakatatlar değerli ve nadir bulunan bir ürün olarak Hatay Halavet Kebabının hazırlanmasında kullanılır.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Halavet Kebabı, günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de hazırlanır ve ikram edilir.

Hatay Halavet Kebabı hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile Hatay Halavet Kebabının üretilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Halavet Kebabının üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Halavet Kebabı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (1 Porsiyon):

- 250 g sakatat,
- 50 g kuru soğan,
- 40 g kırmızı kapy a biber,
- 40 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı (isteğe bağlı),
- 10 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 5 g kimyon,
- 5 g pul kırmızıbiber,
- 5 g tuz.

Hatay Halavet Kebabının Hazırlanması ve Servisi:

Üretimde kullanılacak uykuluklar/sakatatlar başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı olmak üzere ilgili gıda mevzuatına uygun olarak seçilir ve temizlenir.

Hatay Halavet Kebabının üretiminde; özellikle sakatatların seçimi, işlenmesi ile kebabın hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Hatay Halavet Kebabının üretiminde; uykulukların öncelikle sirkeli suda bekletilmesi, ardından yıkanması ve varsa zarlarının soyulması en iyi işleme metodudur. Hazırlanan uykuluklar ufak parçalar halinde tercihen kuşbaşı olarak doğranır.

Yemeğin Hazırlanması ve Pişirilmesi: Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun tava/tepsi/kabın içerisine; sakatatlar ve diğer bileşenler konur. İyice karıştırılır ve pişmesi sağlanır. Kebabın lezzeti için taş zeminli fırınlarda pişirme işleminin yapılması tavsiye edilir. Ortalama 45 dakika pişirme ile yeme kıvamına gelen Hatay Halavet Kebabı ocaktan/fırından alınır. Bu süre sonunda Hatay Halavet Kebabı tüketime hazır hale gelir.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan, Hatay Halavet Kebabı yanında pide, ekmek vb. ile servis tabaklarına alınır.

Hatay Halavet Kebabının sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Ayrıca Hatay Halavet Kebabının günlük olarak hazırlanması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun yıllardır üretilen, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Hatay Halavet Kebabının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Halavet Kebabının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Hatay Halavet Kebabının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Halavet Kebabının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Halavet Kebabı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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.

6. Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı

Başvuru No	: C2024/000416
Başvuru Tarihi	: 31.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şırnak Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Belediye Bulvarı Merkez ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili
Kullanım Biçimi	: Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı; Latince tür ismi *Pistacia terebinthus* olan halk arasında yaygın olarak menengiç/çitlenbik olarak da bilinen bitkilerin meyve kısımlarının öğütülmesi/ezilmesi ve sonrasında pekmez ile karıştırılmasıyla hazırlanan Şırnak iline özgü bir üründür.

Menengiç/çitlenbik meyvesi ile pekmez 1:1 oranında kullanılarak Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı hazırlanır.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı üretiminde pekmez olarak yaygın biçimde üzüm pekmezi kullanılmakla beraber dut pekmezi de isteğe bağlı olarak kullanılabilir.

Şırnak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı özellikle kış aylarında, ara öğünlerde ve kahvaltı sofralarında tüketilir ve ikram edilir.

Şırnak ilinde uzun yıllardır üretilen, üretimde kullanılan menengiç/çitlenbiklerin seçimi ve öğütülmesi/ezilerek hazırlanması ve pekmez ile homojen bir şekilde karıştırılması aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının; üretildiği Şırnak ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının tüm üretim aşamaları, Şırnak ilinde gerçekleştirilir.

Üretim Metodu:

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı İçin Bileşenler Listesi:

- Öğütülmüş/ezilmiş menengiç/çitlenbik meyvesi,
- Üzüm pekmezi ve/veya dut pekmezi.

Menengiç/çitlenbik meyvesi ile pekmez tüketilecek/piyasaya arz edilecek miktarda 1:1 oranında eşit olacak şekilde karıştırılır.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine eşit miktarlarda temizlenmiş/ayıklanmış, öğütülmüş/ezilmiş menengiç/çitlenbik ile pekmez konur. Bu karışım gıda ile temasa uygun alet/ekipman ile homojen olacak bir şekilde iyice karıştırılır ve kıvamlı bir yapı elde edilir. Böylelikle Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı hazırlanmış olur.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının; hazırlanmasından piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı: Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan arı, temiz ve serin ortamlarda gerçekleştirilir.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının genellikle tüketici talebi doğrultusunda tabaklara ya da ambalajlara konularak servisi yapılır ve piyasaya arz edilir.

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

Şırnak ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ve bileşenler kullanılarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Şırnak ili ile ün bağı bulunan Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının üretim aşamaları, Şırnak ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şırnak Belediyesi koordinatörlüğünde; Şırnak Belediyesi ile Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının üretim metodunun uygunluğu,
- Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Konya Mıkla

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1720
Tescil Tarihi	: 14.04.2025
Başvuru No	: C2022/000453
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Mıkla
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi 2 1 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Mıkla ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Konya Mıkla ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Mıkla; kavurma, tereyağı, soğan, yumurta, limon suyu, kırmızı toz biber, karabiber, tuz ve su kullanılarak yapılan bir yemektir. Konya Mıkla yapımında özellikle kavrulmuş bol soğan kullanılır. Soğanın pembeleşinceye kadar kavrulması yemeğin özelliklerinden biridir.

Konya'da kiler kültürü halen devam etmektedir. Tereyağı ve kavurma coğrafi sınırda hazır olarak bulundurululan başlıca gıdalardır. Kavurmanın hazır olarak bulunması, yemeğin kısa sürede hazırlanabilmesini sağlar ve yoğun bir et aroması verir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Konya Mıkla özellikle ürünün bileşenlerinin bir araya getirilerek pişirilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Mıkla yapımında kullanılan bileşenler:

- 100 g kavurma
- 450 g soğan
- 3 yumurta
- 20 ml limon suyu
- 70 g tereyağı
- 3 g kırmızıbiber
- 3 g karabiber
- 20 g tuz
- 100 ml su

Hazırlanışı:

Tava ocağa alınır, tereyağı eritilir ve 10-15 dakika soğan kavrulur. Kavurmalar içerisine ilave edilir. Kırmızıbiber ve karabiber atılır. Limon suyu ve su ilave edilir. 15-20 dakika pişirildikten sonra geniş bir kuşaneye alınır ve pişirme süreci devam ederken üzerine yumurta kırılır dağıtılmadan pişirilir. Sıcak olarak servisi yapılır.

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

Konya Mıkla coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Mıkla'nın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Gastronomi Aşçıları ve Turizmciler Derneğinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Konya Mıkla ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Rize Kokulu Üzümlü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1721
Tescil Tarihi	: 14.04.2025
Başvuru No	: C2022/000258
Başvuru Tarihi	: 16.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Kokulu Üzümlü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzümlü / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Gülbahar Mah. Atatürk Cad. Merkez RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Rize Kokulu Üzümlü ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Rize Kokulu Üzümlü ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Kokulu Üzümlü, Rize ilinde yetişen *Vitis Labrusca* L. türünde sofralık üzümdür. Yuvarlak yapıda, kabuk rengi mavimsi siyah ve meyve etinde kendine has foxy tadı hâkim olan ve bu kokusu ile özdeşleşmiş bir üzümdür.

Rize Kokulu Üzümlünün tanesinde 2-3 çekirdek vardır. Tane ağırlığı 2,99-3,43 g, çapı 16,31-17,59 mm, salkım ağırlığı 92,79-117,89 g, salkım genişliği 76,28-82,04 mm, salkım uzunluğu 107,97-112,47 mm'dir. Rize Kokulu Üzümlünün kabuğu kalın olup kabuk rengi mavimsi siyahtır.

Hassas yapısından dolayı dalından rahatlıkla koparılan Rize Kokulu Üzümlünün hasadı ağustos, eylül ve ekim aylarında yapılır. Şıra oranı % 59-68 olan Rize Kokulu Üzümlü; pekmez, üzüm şırası ve yöreye özgü 703 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Rize Pepeçurası yapımında kullanılır.

Çok az bir miktarı taze olarak tüketilen Rize Kokulu Üzümlü daha çok pekmez ve pepeçura yapımında kullanılır.

Rize Kokulu Üzümlünün Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer	
	En az	En çok
Tane ağırlığı (g)	2,9	3,43
Çekirdek sayısı (adet)	2	3
SÇKM (briks, %)	12,2	14,4
Asitlik değeri (%)	0,72	0,83
pH	3,22	3,45
Şıra oranı (%)	59	68

Rize Kokulu Üzümlü, Rize ilinin tarım ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir geçmişe sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Rize ilinde bulunan *Vitis labrusca* L. türü asmaların budama artıklarından uygun çelikler alınarak köklendirme yapılır. Aşı ile çoğaltmaya da uygundur. Asma ağacının ömrünün çok uzun olması ve dikim işlemi gerçekleştirilmesinden itibaren ömrünün sonuna kadar aynı yerde kalmasından dolayı dikim işlemi titizlikle yapılır. Dikim yapılacak arazide toprağın öncelikli olarak 50 - 60 cm derinlikte işlenmesi ve sonrasında ise toprağın iyice ufalanması gerekir. Dekara 3-4 ton çiftlik gübresi verilerek toprağın organik maddece zenginleşmesi sağlanmalıdır. Uygun şekilde hazırlanmamış topraklarda tesis edilen bağlar iyi gelişemez; ömrü kısa, verimi az olur ve hastalıklara daha kolay yakalanır.

Rize Kokulu Üzümlü fidanı geç sonbahar veya erken ilkbahar dönemlerinde dikilir. Dikime hazır haldeki fidanlar dikimden bir gün önce suya konur. Dikim hemen yapılmıyorsa dikime kadar nemli çuvalda veya suda bekletilmeye devam edilir.

Fidan dikimi için 30-40 cm genişlik ve 50-60 cm derinlikte çukur açılır. Fidanların aşısı yapılmışsa, aşı noktası toprağın 3-5 cm üzerinde kalacak şekilde çukurun ortasına dikilir ve çukur yarısına kadar çıkan toprakla doldurulur. Her bir çukura yeterince su verilip toprağın sıkışması ve hava boşluklarının giderilmesi sağlanır. Suyunu çekmiş çukurlar artan toprakla tekrar doldurulup iyice sıkıştırılır.

Rize Kokulu Üzümlü yetiştirilen alanlarda sonbahar ve ilkbahar dönemi olmak üzere yılda iki defa toprak işleme yapılır. Sonbaharda yapılan toprak işleme ile sonbahar ve kış döneminde gelen yağışların toprakta depolanması; ilkbaharda yapılan toprak işleme ile toprağın havalanması ve yabancı otların çıkışının engellenmesi sağlanır.

Yaz mevsiminde yabancı ot kontrolü amacıyla fiziksel mücadele yapılır.

Rize Kokulu Üzümlünün üretiminde herhangi bir hormon veya kimyasal madde kullanılmaz. Yetiştiricilikte uygulanan toprak işleme işlemleri ile toprağın su ihtiyacı karşılanmış olduğundan, yağmur suları dışında herhangi bir sulama işlemi yapılmaz.

Rize Kokulu Üzümlünün göz kalitesini artırmak amacıyla asmalara sonbahar ortalarında kış budaması, ürün kalitesini arttırmak amacıyla da asmaların yapraklı olduğu yaz döneminde yaz budaması yapılır.

Rize Kokulu Üzümlü; ağustos, eylül ve ekim aylarında hasat edilir. Olgunluğa erişen üzümler, toplandıktan sonra bekletilmeden temizlenir ve sırası çıkarılır. Taze olarak tüketime uygun olmayan veya hasat zamanı geçen üzümler yöresel ürün olarak sıra, pekmez veya Rize Pepeçurası yapılmak üzere ayrılır. Hasat; bıçakla, makasla veya elle yapılır ve üzümler zarar görmemeleri için kova veya yayvan kaplara konur.

Çok az bir miktarı taze olarak tüketilen üzüm daha çok pekmez ve pepeçura yapımında kullanılır. Gününbirlik toplanan Rize Kokulu Üzümlü yerel pazarlarda sepetler içinde satışa sunulur ve günlük taze olarak tüketilir.

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

Rize ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Rize Kokulu Üzümlü, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Rize Kokulu Üzümlünün tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Rize Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Pazar Ziraat Fakültesi ve Rize Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Nisan-mayıs aylarında toprak işleme ve budama kontrolü, eylül-ekim aylarında hasat kontrolü olarak yılda 2 defa düzenli denetim yapılır. Ayrıca gerekli görülmesi, ilk bahçe tesis edilmesi durumunda bahçe tesisi sonrası ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde *Vitis Labrusca L.* türü üzümlerin kullanılması; özellikle fidan temini/üretimi, toprak işleme, budama, hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Rize Kokulu Üzümlü ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri bakımından analiz yaptırılır.

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. Bayburt Tarhunu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1722
Tescil Tarihi	: 15.04.2025
Başvuru No	: C2024/000153
Başvuru Tarihi	: 17.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayburt Tarhunu
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhun / Yiyecekler için çeşni, lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bayburt Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bayburt Üniversitesi Rektörlüğü 69000 BAYBURT
Coğrafi Sınır	: Bayburt ili
Kullanım Biçimi	: Bayburt Tarhunu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayburt Tarhunu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

Bayburt ilinin toprak yapısı; hafif alkali (pH 7,7-7,9), tuz miktarı çok az (%0,01), kireç miktarı fazla (%17,31), organik madde içeriği (%0,99) ve fosfor miktarı çok az (1,33 kg/da), potasyum miktarı yüksek (43,8 kg/da) ve drenajı iyi özellik gösterir. Bu durum Bayburt Tarhununun kar altında -35 °C sıcaklıkta canlılığını kaybetmeden kalmasına neden olur ve coğrafi sınır ile uyum sağlar. Yüksek potasyum ve kireç miktarı sayesinde toprakta oluşan optimum pH, Bayburt Tarhununu kuru madde ve yağ verimini artırır. Bayburt Tarhunu, yüksek sabit yağ oranı (%5,39-7,022) ve yüksek kuru madde içeriği (%34,16-41,62) coğrafi sınırın kazandırdığı ayırt edici özellikleridir. Ayrıca yüksek uçucu yağ oranı(%0,30- %1,40) ve uçucu bileşen çeşitliliğidir. Bayburt Tarhunu uçucu yağında 42 bileşen bulunur ve bunların büyük bir kısmı tarhun bitkisinin karakteristik aromasına katkı sağlayan bileşenlerdir. Bayburt Tarhunu uçucu bileşiklerinden miktarca fazla olanlar; 1,8-cineole, β-cis-ocimene, linalool,

borneol, terpinene-4-ol, estragole ve camphor; ön plana çıkanlar cymene, trans-carveol, borneol formate, hexyl 2-methylbutanoate, propanal, 2-methyl-3-phenyl, D-carvone, bornyl acetate, carvacrol, trans- β -farnesene, β -ionone, α -farnesene, α -bisabolol ve phytol bileşenlerdir. Bayburt Tarhununda uçucu madde fraksiyonlarında veya esansiyel yağlarında p-cymene, β -ocimene, pichtosin, p-anisaldehyde, 3,4,6-Trinitro-2-methylanisole, 1-acetoxindole, hexadecanoic acid, trans- β -ionone, α -bergamotene, methyl (Z)-5,11,14,17- eicosatetraenoate bulunmayışı da ürünün ayırt edici özellikleri arasındadır.

Üretim Metodu:

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

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

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

4. Hatay Bahtenis Dolması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1723
Tescil Tarihi	: 21.04.2025
Başvuru No	: C2024/000253
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Bahtenis Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Bahtenis Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Bahtenis Dolması; maydanoz ile hazırlanan köftelerin, patates ve salçalı sosla ile beraber pişirilmesiyle üretilen Hatay iline özgü bir yemektir.

Hatay Bahtenis Dolmasının tarihçesine göre Hatay ilinde halk arasında maydanoz “bahtenis/bahteniz” olarak da adlandırılır. Bu sebeple, maydanoz ile hazırlanan bu yemek Hatay Bahtenis Dolması şeklinde adlandırılarak günümüze kadar ulaşmıştır.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Bahtenis Dolması, günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hatay Bahtenis Dolması hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile Hatay Bahtenis Dolmasının üretilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Bahtenis Dolmasının üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Bahtenis Dolması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 500 g kıyma (tercihen yağsız/az yağlı ve çift çekilmiş kıyma),
- 500 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı (kızartma için),
- 400 ml su,
- 300 g patates,
- 50 g ufalanmış ekmek (isteğe bağlı),
- 30 g domates salçası ve/veya biber salçası,
- 30 g tereyağı ve/veya sadeyağ,
- 1 demet ayıklanmış maydanoz,
- 10 g tuz,
- 5 g karabiber,
- 5 g kimyon (isteğe bağlı).

Hatay Bahtenis Dolmasının Hazırlanması ve Servisi:

Hatay Bahtenis Dolmasının üretiminde; özellikle köftelerin hazırlanması, yemeğin hazırlanması ile pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Yemeğin Hazırlanması ve Pişirilmesi: Yeteri kadar büyüklükte bir tencerenin/kabın içerisine; kıyma ve ince şekilde kıyılmış/doğranmış maydanoz, ufalanmış ekmek, tuz ve baharat konularak homojen hale gelecek şekilde iyice yoğrulur. Hazırlanan karışımdan genellikle mekik şeklinde (ortalama 3 cm uzunluğunda) köfteler yapılır. Patatesler ise genellikle elma dilimi olacak şekilde doğranır.

Önce patatesler daha sonra köfteler sıvı yağda kızartılır. Köfte ve patatesler hazır hale geldikten sonra başka bir tencere içerisinde tereyağı/sadeyağ eritilir ve salça ile beraber kavrulur, salçalı bir sos elde edilir. Kavrulan karışıma su ilave edilir. Hemen ardından kızartılan köfte ve patatesler aynı tencereye alınarak yaklaşık 15 dakika kadar ocakta kısık ateşte pişirilir. Bu süre sonunda Hatay Bahtenis Dolması tüketime hazır hale gelir.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan Hatay Bahtenis Dolması servis tabaklarına alınır. Hatay Bahtenis Dolmasının yanında genellikle pirinç pilavı ile beraber servisi yapılır.

Hatay Bahtenis Dolmasının sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Hatay Bahtenis Dolmasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Bahtenis Dolmasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Hatay Bahtenis Dolmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Bahtenis Dolmasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Bahtenis Dolması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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. Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1724
Tescil Tarihi	: 21.04.2025
Başvuru No	: C2024/000254
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması; hazırlanan iç harcın asma yaprağının içerisine sarılarak kuzu pirzola ile beraber pişirilmesiyle üretilen Hatay iline özgü bir sarma yemeğidir.

Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması; asmalardan taze olarak toplanan yapraklarla üretilbildiği gibi salamura asma yaprakları ile de üretilir. Hatay Pirzolahı Yaprak Sarmasının, özellikle kuzu pirzolası ile pişirilmesi, iç harcına kıyma katılması ve kendine özgü pirzola ve asma yaprağı lezzeti ile Hatay ilinde yapılan diğer sarma yemeklerinin yanında ayrı bir yeri vardır.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması, günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile Hatay Pirzolahı Yaprak Sarmasının üretilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Pirzolahı Yaprak Sarmasının üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kuzu pirzola,
- 500 g taze ve/veya salamura asma yaprağı,
- 500 ml su,
- 250 g pirinç,
- 250 g kıyma (tercihen kuzu kıyması),
- 50 g kuru soğan (isteğe bağlı),
- 25 g biber salçası/domates salçası,
- 25 ml zeytinyağı ve/veya ayçiçeği yağı,
- 10 ml nar ekşisi (isteğe bağlı),
- 10 ml limon suyu ve/veya 20 g limon dilimi (isteğe bağlı),
- 5 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 5 g karabiber,
- 5 g tuz.

Hatay Pirzolahı Yaprak Sarmasının Hazırlanması ve Servisi:

Hatay Pirzolahı Yaprak Sarmasının üretiminde; özellikle asma yaprakları ve sarmaların hazırlanması ile pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Asma Yapraklarının Hazırlanması: Asma yapraklarının olabildiğince taze ve damarsız olanları tercih edilir. Asma yaprakları su ile özenle yıkanır ve temizlenir. Asma yaprakları, tencere içerisinde yeteri kadar haşlanır. Sonrasında soğuk sudan geçirilir, süzülür. Bu işlem asma yapraklarının renginin değişmemesine/kararmamasına katkı sağlar. Haşlanan asma yaprakları saplarından ayrılır.

Salamura asma yaprağı kullanılması durumunda ise asma yapraklarının fazla tuzlu olmaması için suda bekletilmesi gerekir ve sonrasında fazla suyu süzülür.

İç Harcının Hazırlanışı: Yeteri kadar büyüklükte bir tencerenin içerisine; pirinç, kıyma, sıvı yağ, salça, tuz, karabiber, rendelenmiş sarımsak ve/veya kuru soğan konulur ve iyice karıştırılır. Sarma için kullanılacak iç harcı elde edilir.

Sarmaların Hazırlanması ve Pişirilmesi: Asma yaprakları, damarlı kısımları üste gelecek şekilde açılır ve hazırlanan harçtan yeteri kadar içerisine konulup olabildiğince sıkı ve ince bir şekilde sarılır. Pişirilecek tencerenin/kabın alt kısmına tuzlanmış pirzolar dizildikten sonra, üstüne sarmalar özenle yerleştirilir. Artan pirzola var ise aynı işlem ikinci bir kat şeklinde tekrar yapılır. Yemeğin üzerini kapatacak şekilde yeteri kadar su ilavesi yapılır. Sarmaların üstüne; kapatma için ve ağırlık vermesi amacıyla gıda ile temasa uygun tabak vb. kapatılır. Bu uygulama sarmaların açılmadan ve iyi bir şekilde pişirilmesi amacıyla yapılır. Yemek kaynadıktan sonra ocakta kısık ateşte yaklaşık 1 saat daha pişirilir. Pişirmenin tamamlanmasına yakın kapatılan tabak açılarak ısteğe bağlı olarak yemeğin üzerine; sıvı yağ, limon suyu/limon dilimi veya nar ekşisi konulabilir. Pişirilmesi tamamlanan, Hatay Pirzolu Yaprak Sarması servis tabaklarına alınır.

Servis: Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının ısteğe bağlı olarak yanında; yoğurt, domates, ayıklanmış taze nane/maydanoz ile beraber servisi yapılır.

Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının; ısteğe bağlı ılık ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Pirzolu Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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.

6. Kurşunlu Çiçek Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1725
Tescil Tarihi	: 21.04.2025
Başvuru No	: C2023/000026
Başvuru Tarihi	: 16.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kurşunlu Çiçek Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kurşunlu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cömertler Mah. Hasan Ceylan Cad. No: 21 Kurşunlu ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Kurşunlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kurşunlu Çiçek Balı ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kurşunlu Çiçek Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kurşunlu Çiçek Balı; Çankırı ilinin Kurşunlu ilçesinde Anadolu melezi arılar kullanılarak üretilen, endemik tür olan *Astragalus*; geven ve geven türleri gibi doğal yetişen bitkilerin polenlerini yoğun olarak içeren çiçek balıdır.

Çankırı ili Kurşunlu ilçesinde arıcılık çok eski yıllara dayanır. Yöre halkının geçim kaynaklarından biridir. Kurşunlu ilçesi yüksek rakımlı bozkır bitki örtüsüne sahip bir konumdur. 1129 metreye varan yüksek rakım ve iklim koşulları nedeniyle çiçeklenme süresi kısadır. Ancak yüzlerce bitki çeşidi barındıran bölge, çiçek florası ve özellikle endemik bitki türü bakımından zengindir. Kısa zaman diliminde bütün floranın birlikte çiçeklenmesi sonucunda arıların çok sayıda çiçekten aynı anda nektar alabilmesi Kurşunlu Çiçek Balının zengin nektar içeriğine katkı sağlar.

Bölgenin florasında aşağıdaki bitkilere ait nektarlar bulunur.

Astragalus subs. taksonunda; iğne geveni, alaca geven, bıyık geveni, ayaş gümüşü, korungamsı geven, sırk otu,

Rosaceae subs. taksonunda; erik, ahlat, kuşburnu, aluç,

Onobrychis subs ve *Fabaceae* taksonunda; öküz kuyruğu, yabani korunga, üçgül, kayışkıran, katran yoncası, kara yonca, taş yoncası, tilki kuyruğu, domuz ayrığı, akasya,

Asteraceae taksonunda; kangal, dededikeni, karahindiba, gökbaşı, gelinbaşı, peygamber çiçeği, eşekdikeni, papatya, karakavuk,

Vitex agnus castus L. ve *Verbenaceae* taksonunda; hayıtotu, ballıbaba,

Thymus ve *Lamiaceae* taksonunda; kekik,

Zea mays L. ve *Poaceae* taksonunda; mısırotu,

Myrtaceae taksonunda; elduran çiçeği,

Rutaceae taksonunda; sedefotu,

Lamiaceae taksonunda; çakırdiken.

Bölgede kekik, geven ve yabani korunga bitkisi baskındır.

Kurşunlu Çiçek Balı, yüksek rakımlı Kurşunlu coğrafyasına uyumlu Anadolu ırkı arılar tarafından yapılır.

Yörede çiçeklenme çeşitli ve süresi kısa olduğundan birim bal içinde bulunan nektar çeşidi ve kalitesi çok fazladır.

Kurşunlu Çiçek Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Serbest asitlik (meq/kg)	25-40
Fruktoz+glukoz (g/100g)	70-80
Fruktoz/glukoz oranı	1-1,4
Sakkaroz (g/100g)	0-2
Nem (%)	15,80-18
Prolin (mg/kg)	500-1500
pH	3-6

Kurşunlu Çiçek Balının polen spektrumu dikkate alındığında bölgesel olarak geven yoğunluğu tespit edilmiştir. Primer polen olarak birim miktarda *Astragalus* taksonunda; kangal, devedikeni, karahindiba, gökbaşı, gelinbaşı, peygamber çiçeği, eşekdikeni, papatya, karakavuk % 50 ila % 60 arasında bulunur. Sekonder polen olarak birim miktarda *Rosa* subs. taksonunda; erik, ahlat, kuşburnu, aluç, *Onobrychis* subs. ve *Fabaceae* taksonunda; öküz kuyruğu, yabani korunga, üçgül, kayışkıran, katran yoncası, kara yonca, taş yoncası, tilki kuyruğu, domuz ayrığı, akasya % 5 ila % 10 oranında bulunur.

Üretim Metodu:

Çiçekli bitki örtüsü bulunan Kurşunlu ilçesinde yaklaşık 5000 kovan bulunur. Kurşunlu Çiçek Balı, Kurşunlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü Arıcılık Kayıt Sistemine kayıtlı arıcılar tarafından üretilir.

Anadolu melezi arılar Kurşunlu'da kışlatılarak sezona yine burada hazırlanır ve üretim bu bölgede yapılır.

Kovanlar da arılar gibi Kurşunlu ilçesi sınırları içinde kışlatılır ve kovan temizliği fiziksel olarak (el ile) yapılır. Arıcılar 10 km'lik uçuş alanı içinde kendilerine belirlenmiş bölgelerde kovanlarını kurar.

Kurşunlu Çiçek Balı üretiminde Tarım ve Orman Bakanlığının izin verdiği zirai ilaçlardan izin verilen miktarlarda kullanılarak hastalık ve zararlılarla mücadele edilir.

Kışlatma:

Arılar Kurşunlu'da kışlatılır. Sonbaharda bakımları yapılan arılar kapalı yerde veya üstleri örtülerek kışlatmaya alınır. İlkbahara kadar dokunulmaz. Bakım olarak parazitlere karşı ilaçlama yapılır. Arılar kovandaki peteklerde bırakılan ballarla ilkbahara kadar beslenir. Arılar kışlatma süresince Kurşunlu Çiçek Balı ile beslenir.

Besleme ve kış stoku olarak kek veya şurup takviyesi yapılır.

Sağım:

Kurşunlu'da sağım balın olgunlaşmasına ve iklim şartlarına bağlı olarak ağustos ayının ilk haftasında başlar, eylül ayının ilk haftasına kadar sürer. İklim şartlarından ve gezginci arıcı bulunmamasından dolayı tek sağım yapılır. Kurşunlu Çiçek Balı süzme ve petekli bal olarak üretilir.

Sağım işlemi geleneksel usullerle yapılır. Körükler kullanılarak hafif dumanlama yapılır ve çerçeveler ballıklardan alınır. Süzme yapılacak petekler ve petek bal olarak tüketilecek ürünler ayrılır. Süzmeye ayrılan balların

sırları sır bıçağı veya tarağı ile alınıp bal süzme makinelerinde süzdürülür ve 1-2 gün dinlendirilir. Bal süzgecinden bal mumu ve arı parçalarının ayrılması için süzülüp cam kavanozlara doldurulur. Petek bal olarak tüketilecek ürünler petek güvesine karşı serin ve güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilir.

Bakım ve Besleme:

İlkbaharda kolonilerde ana arı varlığı kontrolü yapıldıktan sonra fazla çıtalar alınarak daraltma yapılır. Hava şartlarına göre kek şurupla veya fondan şekeri ile besleme yapılır. Parazit ilaçlaması yapılır. Kek; bal ve pudra şekerinden yapılan katı besleyicidir. Şurup ise şeker ve su ile yapılır. Fondan şekeri kıvamlı şekerden yapılır. Arıların bal üretmeye başladığı, ballık katlarının atıldığı dönemden en az 10 gün önce (15 Mayıs'tan sonra) arıların beslenmesi kesilir. Ağustos sonunda bal hasadı yapıldıktan sonra yavruya teşvik için şurup takviyesi yapılır ve tekrar parazit ilaçlaması yapılır. Son olarak sonbaharda; kovanların bal stoklarının tamamlanması, çıtaların daraltılması, kovanların Varroa'ya karşı ilaçlanması ve izolasyonu yapılarak kovanlar kışa hazır hale getirilir.

Balın Depolanması ve Ambalajlanması:

Ağustos ortalarında balların sağılmasından sonra süzülen ballar 0,5 kg, 1 kg ve 2 kg cam kavanozlara doldurulur. 15 °C'nin üstünde depolarda saklanır.

Petek ballar ise 10 °C'nin altında naylon ve kâğıt bal ambalajına koyularak güneş görmeyen serin bir depoda saklanır.

Denetleme:

Denetimler; Kurşunlu Belediyesi koordinatörlüğünde ve Kurşunlu Belediyesi, Kurşunlu Kaymakamlığı ve Kurşunlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; Kurşunlu Çiçek Balı üreticilerini kışlatma, sağım, pazarlama ve satış dönemlerini kapsayacak şekilde yılda 2 defa denetler. Bunun dışında gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Numunelerin analizi için üniversite kontrol laboratuvarları veya denetim mercii tarafından uygun bulunan diğer laboratuvarlardan yararlanılacaktır.

Denetimler üretim metodu üzerinden gerçekleştirilecek olup, gerekli görüldüğünde kimyasal ve fiziksel olarak numune analizleri ile şeker kompozisyon analizleri yapılır. Yapılan analizlerin ücreti üreticiden temin edilir.

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

7. Hatay Ekşi Aşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1726
Tescil Tarihi	: 24.04.2025
Başvuru No	: C2024/000049
Başvuru Tarihi	: 09.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Ekşi Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Ekşi Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Ekşi Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Ekşi Aşı; bulgur, et, iç yağı, buğday unu, ceviz içi, biber salçası, kimyon, kuru soğan, kırmızıbiber, tuz, patlıcan ya da havuç, domates, sarımsak, tereyağı ya da sıvı yağ, nar ekşisi, beyaz şeker, su ve kuru nane ile hazırlanan bir çorbadır.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Ekşi Aşı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hatay Ekşi Aşı hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamalarında Hatay Ekşi Aşının hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Ekşi Aşının üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Ekşi Aşı için gerekli bileşenler:

Köfteler için:

- 300 g bulgur
- 300 g et
- 100 g iç yağı
- 10 g buğday unu
- 50 g ceviz içi
- 10 g biber salçası
- 6 g kimyon
- 2 adet kuru soğan
- 10 g kuru nane
- 10 g kırmızıbiber
- 10 g tuz

Corba için:

- 2 adet kuru soğan
- 2 adet patlıcan ya da havuç
- 500 g domates
- 3 diş sarımsak
- 30 g tereyağı ya da sıvı yağ
- 15 g buğday unu
- 10 g domates salçası

- 15 ml nar ekşisi
- 4 g beyaz şeker
- 1 l su
- 3 g kuru nane
- 21 g tuz

Hatay Ekşi Aşının Hazırlanışı:

Bulgur ılık su ile ıslatılır ve açılıncaya kadar 1,5-2 saat bekletilir. Bulgurun içine 2 defa çekilmiş et, biber salçası, 1 adet rendelenmiş soğan, kimyon, un ve tuz ekleyerek yoğurulur. Daha sonra hazırlanan harç et kıyma makinesinde iki defa çekilir. Köftenin içi için başka bir kaptaki yağ eritilir, içine biraz kıyma ve diğer rendelenmiş soğan eklenerek kavurulur. Ceviz içi, kuru nane ve kırmızıbiber katılır. Daha sonra ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Hazırlanan bulgur harcından hazırlanacak köfte büyüklüğünde parçalar yuvarlanıp içi hafif oyularak içine biraz köfte içi harcından koyulur ve ağız iyice kapatılarak köfteler hazır hale gelir.

Gıda ile temasa uygun bir kaptaki tereyağı veya sıvıyağ koyularak doğranan soğanlar ve sarımsak eklenerek karıştırılır. Üzerine küp küp doğranmış patlıcanlar ya da havuçlar eklenerek karıştırılır. Domateslerin kabukları soyularak doğranır ve üzerine eklenir. Un bir bardak suyun içerisinde eritilerek eklenir. Sonra domates salçası, nar ekşisi, beyaz şeker, tuz ve su eklenerek yaklaşık 20 dakika pişirildikten sonra köfteler çorba içerisine katılarak 15-20 dakika daha pişirilir. Pişirme işlemi bitme aşamasına geldiğinde kuru nane eklenerek sıcak olarak servis yapılır.

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

Hatay Ekşi Aşı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Ekşi Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu ve Hatay Ekşi Aşı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

8. Hatay Fellah Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1727
Tescil Tarihi	: 24.04.2025
Başvuru No	: C2024/000050
Başvuru Tarihi	: 09.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Fellah Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Fellah Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Fellah Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Fellah Köftesi; ince bulgur, su, kuru soğan, buğday unu, tuz, toz kırmızıbiber, kimyon, biber salçası ve fesleğen kullanılarak yapılan ve bu yemeğe özgü sos ile karıştırılarak servisi yapılan köftedir. Hatay Fellah Köftesi isteğe bağlı olarak ıspanaklı sos veya domatesli sos ile beraber sıcak olarak servisi yapılır.

Hatay Fellah Köftesinin tarihçesinde; tarımla uğraşan köylüler ve çiftçiler tarafından yapılması nedeniyle “fella köftesi” olarak bilinir. Hatay Fellah Köftesi özellikle evlerde yaygın olarak yapılmasının yanı sıra çoğu lokantada hazırlanarak sunulur.

Hatay Fellah Köftesi Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Hatay ilinde sıklıkla yapılan ve misafirlere ikram edilen bir yemektir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Fellah Köftesi Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 300 g ince bulgur
- 500 ml sıcak su
- 150 g kuru soğan
- 30 g buğday unu
- 10 g tuz
- 10 g toz kırmızıbiber
- 10 g kimyon
- 20 g biber salçası
- 10 g fesleğen

İspanaklı sos için:

- 500 g ıspanak
- 40 g sarımsak
- 60 ml zeytinyağı
- 100 g soğan
- 20 g biber salçası
- 5 g tuz

Domatesli sos için:

- 60 ml zeytinyağı
- 40 g sarımsak

- 200 g domates
- 20 g biber salçası
- 2 g tuz
- 2 g toz kırmızıbiber
- 2 g kimyon
- 10 g nar ekşisi
- Yarım demet maydanoz

Hazırlanışı:

Yoğurma kabına bulgur konulup üzerine sıcak su eklenir ve 5 dakika beklenir. İnce ince doğranmış soğanlar bulgurun üzerine konulur. Ardından un, biber salçası, tuz ve baharatlar eklenerek iyice yoğrulur. Köfte kıvamına gelen harçtan 12-15 gramlık parçalar koparılır. İki elle yuvarlanıp ortasına hafifçe bastırılır. Hazırlanan köfteler içine un serpilmiş bir tepsiye dizilir. Bütün köfteler yapıldıktan sonra tencerede kaynayan suyun içine atılır. 15-20 dakika kısık ateşte pişirilir. Haşlama işlemi bittikten sonra kevgirle süzerek sudan çıkarılıp soğumaya bırakılır.

Ispanaklı sos için; ıspanaklar yıkanır ve orta büyüklükte doğranarak kaynar suda 2-3 dakika haşlanmak üzere gıda ile temasa uygun bir kaba atılır. Haşlanan ıspanaklar suyu sıkılarak çıkarılır. Bir tavaya zeytinyağı koyulur soğanlar pembeleşinceye kadar pişirilir. Biber salçası eklenerek biraz kavrulur. Ardından ıspanaklar eklenir bir iki dakika karıştırılır ve köftelerin üzerine dökülüp karıştırılarak servis edilir.

Domatesli sos için; tavaya zeytinyağı koyulur hafif ısındıktan sonra rendelenmiş sarımsak koyulur bir iki defa karıştırıldıktan sonra kabuğu soyulmuş rendelenmiş domates eklenir. Domateslerin üzerine biber salçası, baharatlar ve nar ekşisi eklenip domateslerin rengi solana kadar ortalama 5 dakika pişirilir. Pişen sos ocaktan alındıktan sonra ince kıyılmış maydanozlar üzerine dökülüp karıştırılır. Ardından köfteler sos ile harmanlanarak servis yapılır.

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

Hatay Fellah Köftesi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Fellah Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu ve Hatay Fellah Köftesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

9. Kadirli Andız Tespihi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1728
Tescil Tarihi	: 25.04.2025
Başvuru No	: C2024/000163
Başvuru Tarihi	: 23.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kadirli Andız Tespihi
Ürün / Ürün Grubu	: Tespih / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatları ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kadirli Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sıvrın Mah. Turgut Özal Cad. 80750 Kadirli OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili Kadirli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kadirli Andız Tespihi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kadirli Andız Tespihi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kadirli Andız Tespihi, Kadirli ilçesinin 800 ile 1500 m rakımlı dağlık bölgelerinde yetişen *Juniperus drupacea* türüne ait ağacın kozalaklarının çekirdeklerinden üretilen bir tespihtir. Andız ağacının kozalakları mart ayında çıkmaya başlayıp 18 ayda olgunluk derecesine ulaşır ve 20. ayda dalından düşer. Kozalaklardan elde edilen çekirdeklerin eni 8-12 mm ve boyu 20-22 mm arasında değişir.

Coğrafi sınır içerisinde doğal olarak yetişen andız ağacının tohumlarının el işçiliği ile şekillendirilmesinden elde edilen Kadirli Andız Tespihi üretimi uzun yıllara dayanmaktadır. Sert ve dayanıklı olmasının yanı sıra kokusu, çekim kolaylığı, kolay renk alması ve ipeksi yapısıyla öne çıkan Kadirli Andız Tespihi, Kadirli ilçesi için ekonomik ve kültürel açıdan önemlidir.

Kadirli Andız Tespihi üretiminde kullanılan ve coğrafi sınırdan temin edilen andız çekirdeklerinin yüzeyi pürüzsüz olup iç filiz çekirdeği derindedir. Ayrıca tek, çift ve üç benek formları bulunur. Tohumların üzerindeki hareler ve çizgiler daha belirgindir. Suya karşı dayanıklı olmasından dolayı kullanımla meydana gelebilecek deformasyona dayanıklı olup zaman içinde harelerinde bir bozulma görülmez. İç filiz çekirdeğinin derinliği ile iç yüzeyde oluşan boşluk sayesinde tespihteki ses tınısı yüksektir.

Merik ve Yetkin Andız Tespihi olmak üzere iki tür Kadirli Andız Tespihi üretimi vardır (Tablo 1). Merik andız tespihi merik evresi denilen 10. ve 16. aylar arasında hasat edilen tohumlardan üretilirken Yetkin andız tespihi ise yetkin evresi denilen 17. ve 18. aylar arasında hasat edilen tohumlardan üretilir. Merik andız tespihinde tohum üzerindeki hareler ve renk dönüşümü daha belirgin olup çekim sonrası habbesi bordo renge dönüşerek saydam hale gelir. Yetkin andız tespihinde kahverenginin farklı tonlarında tespihler üretilirken çekim sonrası kızıl kestane veya koyu kahverengi tonlarına dönüşür.

Andız çekirdeğinden elde edildiği için tespih imamesi birbirine oturtmalı şekilde 2 ya da 3 çekirdekten üretilir. Kadirli Andız Tespihinin Efe, 33'lü ve 99'lü olacak şekilde 3 modeli vardır. Efe modeli; 17'li, 19'lu, 21'li ve 23'li habbelerden oluşur. Bu modeller maskot adı da verilir. 33'lü model; 33 habbe, imame ve kamçı kısımlarından oluşurken 99'lü model ise her 33 habbesinde ayrıca olacak şekilde 99 habbe, imame ve kamçıdan oluşur (Tablo 2).

Tablo 1. Merik ve Yetkin Evresindeki Tohumlardan Elde Edilen Kadirli Andız Tespihi

Ürün	Renk Almamış Hali	Renk Almış Hali
Merik Kadirli Andız Tespihi		
Yetkin Kadirli Andız Tespihi		

Tablo 2. Kesim ve model görselleri

Model	Kesim Şekli	Görsel	Model	Kesim Şekli	Görsel
Efe	Küt		33'lü	Sığırık	
Efe	Arpa		33'lü	Küre	
33'lü	Kapsül		33'lü	Damla	

33'lü	Beyzi		33'lü	Konik	
33'lü	Pirinç		33'lü	Buton	
33'lü	Mısır		99'lu	Doğal	
99'lu	Doğal		99'lu	Kapsül	

Üretim Metodu:

Kadirli Andız Tespihi üretim metodu tornalama ve doğal andız tespihi üretimi olarak 2 şekildedir.

Tornalama ile Tespih Üretimi:

Tohumun Tespiti ve Tornalama Yöntemi:

Tohumun tespiti ve tornalama yöntemi, Kadirli Andız Tespihi üretim sürecinin en kritik aşamalarındandır. Bu aşama, yüksek kaliteli ürün elde etmek için uygun andız ağaçlarının ve tohumlarının dikkatlice seçilmesini, ardından bu tohumların geleneksel tekniklerle işlenmesini içerir. Süreç, ağaçların tespiti ve numunelerin alınmasıyla başlayıp numunelerle tespit edilen kalifiye ağaçların çekirdeklerinin hasat edilmesi, ardından kozalakların soyulması, tohumların sınıflandırılması ve tornalama işlemleriyle devam eder. Tornalama işlemi sırasında tohumlar özel olarak tasarlanmış kalem ve torna makineleri kullanılarak şekillendirilir. Son olarak, zımparalama, parlatma ve dizim aşamaları ile tespihler son haline getirilir. Bu yöntem, Kadirli bölgesine özgü geleneksel el sanatları tekniklerinin kullanılmasıyla gerçekleştirilir ve yüksek kaliteli, dayanıklı ürün üretilmesini sağlar.

Ağaç ve Numune Tespiti:

Kadirli ilçesinin Yoğunluk, Mahsutoluğu, Değirmendere, Köse Pınarı, Bağdaş, Tahta ve çevresindeki yaylalarında bulunan andız ağaçları tespit edilir. Her ağaçtan numune alınarak numaralandırılır ve andız işleme atölyesine getirilir.

Hasat ve Hasat Dönemleri:

Numunelere göre tespih için belirlenen çekirdeklerin ağaçları, mart-haziran aylarında merik, eylül-ekim aylarında yetkin çekirdek olarak hasadı yapılır.

Kozalakların Soyulması ve İlk İşlem:

Hasadı yapılan ağaçların kozalakları 30-35 kg kapasiteli içerisi 4-8 tırtıklı soyma bıçağı bulunan tambur içerisine atılarak 20-30 dakikalık sürelerde merdane yapılarak soyulur ve tornada işlenmeye hazır hale getirilir. Bu işlem, kozalakların yüzeyinin temizlenmesini ve çekirdeklerin ortaya çıkmasını sağlar.

Tohumların Kurutulması:

Merdaneli değirmende kabukları soyulan tohumlar pamuklu bir bez üzerine alınır ve kapalı bir alanda 2-3 gün süreyle kurutulur. Kurutulan tohumlar sınıflandırılır.

Tohumların Sınıflandırılması:

Kurutulan tohumların içerisindeki uygun olmayan tohumlar seçilerek ayrıştırılır. Uygun olanlar ise tespit edilerek boyutlarına göre sınıflandırılır. Tohumların uygunluğu tespit edildikten sonra, üretim sürecinin en kritik aşamalarından biri olan tornalama işlemine geçilir. Bu aşamada, özel olarak tasarlanmış kuru tornalar kullanılarak tohumlara şekil verilir.

Kuru Torna ile İşleme:

Tohumlar, tornaya yerleştirilerek uygun form verilene kadar işlenir. Torna ve bileşenleri Resim 1'de gösterilmiştir.

Resim 1. Kuru Torna ve Bileşenleri



Kalem Açma:

Tornalama işleminde 1,5 mm - 3 mm kalınlığında hava çeliğinden yapılmış kalemler kullanılır. Tohumun formuna uygun olarak bu kalemler zımpara taşı ile bilenir ve şekillendirilir. Her ağacın tohumuna uygun kalemler açılır ve bu kalemlerle tohumlar işlenir. Kalemler, tohumların karakteristik yapısına uygun şekilde şekillendirilir. Kalem açma işlemi tamamlandığında tornalama işlemine geçilir.

Tornalama ve Delme:

İşlemesi yapılacak tohum öncelikle torna üzerindeki 2 mil arasındaki puntolara takılarak çevirme koluyla sıkıştırılır. Sıkıştırılan tohum mil üzerinde dönerken kendisi için uygun forma getirilmiş çelik kalem uçları ile tıraşlanır. İşlemesi tamamlanan tohum sıkıştırılmış puntolardan alınır ve mandrene takılan çelik tığ ile iki yönlü olarak delinir. Delim işleminde habbenin boyutuna göre 0,8 mm - 25 mm çelik tığ kullanılır.

Zımparalama ve Parlatma:

Delimi yapılmış tohumlar zımpara miline takılarak zımparalanır. Zımpara işlemi, önce kaba zımpara ile başlar, ardından ince zımparaya geçilir. Tohumlar 400, 800 ve 1000 kum zımparalar ile zımparalanır. Zımparalama işlemi tamamlandıktan sonra, işlenmiş tohumların yüzeyi keçe ile parlatılır.

Dizim:

Parlatılmış tohumlar dizim için hazır hale gelir. Habbe boyutlarına göre dizim yapılır ve tespih tamamlanır. Tespih dizimin de delimin boyutuna göre 6-21 numara arasında değişen sentetik bobin ip kullanılır.

Doğal Tespih Üretimi:

Doğal andız tespihi üretiminde, yetkin andız tohumları kullanılarak daha doğal bir süreç izlenir. Bu süreçte, tohumlar doğrudan ağaç diplerinden toplanır ve minimum işlemin tabi tutularak doğal yapısı korunur.

Doğal yollarla andız ağaçlarından dökülen yetkin kozalaklar ekim ayında ağaç diplerinden toplanır. Toplanan kozalaklar değirmende çekilir ve kabuklarından ayrıştırılır. Ayrıştırılan tohumlar belirli bir süre kurumaya bırakılır. Kuruma sürecinin ardından, tohumlar delim ve dolaplama işlemleri için hazırlanır. Bu aşamada, tohumlar tornalarda delinir ve dolaplanarak pürüzsüz hale getirilir.

Delim ve Dolaplama:

Kurutulan tohumlar delim işlemi için torna makinelerine alınır. Tohumlar delindikten sonra, altıgen dolaplara atılır. Bu dolaplar 20-40 kg çekirdek kapasiteli paslanmaz kalvenizli saçlardan oluşan altıgen şeklinde su sızdırmayan tambur dolaplardır. Tambur dolaba 20 kg'lık tohum için 10 litre su ile 5 kg pomza tozu ilave edilir. Dolap içerisinde bulunan tohumlar yavaş devirde dinamo etkisiyle 8-10 saat tamburlanarak zımparalanır. Dolaplama işlemi tamamlandığında, tohumlar boyama ve kurutma aşamasına geçer. Bu aşamada, tohumlar çeşitli renklerde boyanır ve doğal bir görünüm kazanması sağlanır.

Boyama ve Kurutma:

20 litre su içerisine, 200 gr kumaş boyası katılarak karışım boyama kazanında kaynatılır. Daha sonra tamburlanarak zımparası yapılan 20 kg tohum kaynatılan karışıma atılır ve 15 dakika boyada bekletilir. Daha sonra süzgeçle süzülerek yıkama işlemi yapılır. İstenilen renge boyanan tohumlar kurumaya bırakılır. Boyama ve kurutma işlemi tamamlandıktan sonra, tohumlar dizim aşamasına geçer. Doğal andız tespihleri, farklı boyutlarda ve modellerde dizilerek son haline getirilir. Ayrıca, tespihlerin kokulu olması istenirse, doğal yağ ve esanslar kullanılarak kokulandırma işlemi yapılır.

Dizim ve Kokulandırma:

Hazırlanan habbeler, efe boy 17'li, 19'lu, 33'lü ve 99'lu olarak dizilir. Doğal tespihlerin kokulandırılması için esans içerikli kokular ve zeytinyağı gibi doğal yağlar kullanılır böylece tespihler kokulu hale getirilir.

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

Kadirli Andız Tespihi, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olup Kadirli ilçesinin kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu nedenle, coğrafi sınırla ün bağı bulunan Kadirli Andız Tespihinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kadirli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Kadirli Uygulamalı Bilimler Fakültesi Organik Tarım İşletmeciliği Bölümü, Kadirli Milli Eğitim Müdürlüğü ve Kadirli Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan andız ağacı tohumunun çeşit (Merik ve Yetkin) ve diğer özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle üretim türü (Tornalama ve Doğal yolla üretimi) olmak üzere üretim metodunun uygunluğu.
- Kadirli Andız Tespihi ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

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

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

1. Hatay Barburi Üzümü

174 sayılı ve 03.06.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000259 numaralı Hatay Barburi Üzümü ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Hatay Barburi Üzümü; Latince tür ismi *Vitis vinifera* L. olan ve Barburi üzüm çeşidi kullanılarak coğrafi sınırdan üretilen üzümdür.”

ifadesi,

“Hatay Barburi Üzümü; Latince tür ismi *Vitis vinifera* L. olan ve yerel Barburi çeşidi bitkiler kullanılarak coğrafi sınırdan üretilen üzümdür.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2022/000259
Başvuru Tarihi	: 16.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Barburi Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No: 4 Antakya HATAY
Vekil	: Yusuf ERSOY (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Barburi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Barburi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Barburi Üzümü; Latince tür ismi *Vitis vinifera* L. olan ve yerel Barburi çeşidi bitkiler kullanılarak coğrafi sınırdan üretilen üzümdür. Hatay Barburi Üzümü sofralık olarak tüketilmesinin yanı sıra pekmez, sirke ve şarap yapımında kullanılır. Hatay Barburi Üzümünün, ürün özellikleri aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Ürün Özelliği	
Salkım boyu (cm)	10-25
Salkım eni (cm)	5-20
Salkım en/boy oranı	0,40-0,75
Üzüm tanesi eni (cm)	1,0-1,5
Üzüm tanesi boyu (cm)	1,0-2,0
Üzüm tanesi en/boy oranı	0,85-1,00
100 tane ağırlığı (g)	150-250
Çekirdek sayısı (adet)	2-3

Şıra randımanı (%)	50-75
Üzüm tanesi şekli	Küresel
Salkım şekli	Düzgün (uniform) değil
Olgun yaprak lop sayısı (adet)	5
Olgun yaprak şekli	Pentagonal

Hatay Barbari Üzümü beyaz tane rengine sahip iken dalında daha uzun süre beklediğinde rakım ve sıcaklık değerlerine bağlı olarak pembe/kırmızı rengine döner.

Hatay Barbari Üzümünün coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Hatay ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bağ tesisinde rüzgâr yönünün belirlenmesi ve toprağın seçimi önemlidir. Bağların yönü rüzgârı dik alacak şekilde genellikle kuzey-güney yönü seçilerek belirlenir. Taşlı-tınlı topraklar tercih edilir. Sofralık kullanım için dikimler genellikle 3x2 m olurken, şaraplık kullanım için dikimler 2x1 m olarak uygulanır.

Dikimlerde anacın büyüklüğüne bağlı olmakla birlikte genellikle 30 cm olan bir anaç için 25-28 cm derinlikte olacak şekilde dikim yapılır ve bir göz toprak üzerinde bırakılır. 60 cm'lik bir anaç için 50 cm'lik çukur açılıp bir göz toprak üzerinde bırakılır. Anaçların dikiminden sonra çanak başına 10-15 litre su verilir. Kullanılan anacın cinsine bağlı olarak anaçların dikiminden bir ya da 2 yıl sonra aşılama uygulanır. Kökün kuvvetine göre, göz, yarma ya da dilcikli İngiliz aşısı uygulanabilir. Aşılama öncesi kalem alınır. Hatay'da Barbari Üzümünün 1 yaşındaki sürgünlerinden kalem alınır. Bu amaçla 0,8-1 cm çapında sürgünler kesilip demetlenir ve siyah poşetler içerisinde bir bardak su ile +3 °C'de aşılama zamanına kadar muhafaza edilir. Aşı kalemleri en az 2 cm olup 3 cm'i geçmeyecek şekilde yerleştirilir ve aşılama takiben toprak köstebek olarak tabir edilen şekilde kapatılır. Aşılama sonrası her 2-3 haftada, 2-3 defa gözlerin kabarıp kabarmadığı ve toprakta kaymak tabakası oluşup oluşmadığı kontrol edilir. Toprakta kaymak tabakası olması durumunda bu tabaka kırılmalıdır. Gözlerin toprak üstüne çıkmasından sonra asmalar kazıklara bağlanır. 2-3 sürgün çıktıktan sonra bu sürgünler teke indirilir. Teklemede gövdeye en dik olarak gelişen ve sağlam yapılı olan sürgün tutulup diğerleri el ile temizlenir. Bitkinin boyu yükseldikçe kazıklara bağlanır, koltuk sürgünleri çıktıkça temizlenir. Temizleme işlemine bitki 60-70 cm'e ulaşana kadar devam edilir. 3 yıl boyunca omca gövdesi köstebek yapma ve budama yöntemleri ile geliştirilir. 4 ya da 5. yıllarda üzüm alınmaya başlanır. Budama sonrası genellikle %1-3 oranında bordo bulamacı kullanılır. Gübreleme toprak ihtiyacına göre yapılır ve küllenmeye karşı ruhsatlı ilaçlar ile mücadele edilir. Sulama, bitkinin ihtiyacına uygun olarak yapılır.

Bağ bozumu için üzümlere ben düşmesi ve üzüm renginin değişmesi beklenir. Ayrıca üzümün sapından kolay kopması, çekirdeklerin kahverengiye dönmesi, üzümün kendine özgü tat ve aromasını alması üzümün hasat edilmeye hazır olduğunu gösterir. Hatay Barbari Üzümü haziran sonu-temmuz başında olgunlaşır ve hasat edilir. Üzüm hasadı yapılmadan önce, kullanım amacına göre (sofralık, şaraplık, pekmezlik vb.) brix değeri kontrol edilir. Ancak, yöre halkı brix değeri yerine tatma ve tane rengini gözlemleme yöntemi ile geleneksel tecrübesine dayalı olarak hasat yapar. Brix değeri üzerinden hasat yapanlar için bu değerin en az 21-24 olması, üzüm şirasının yoğunluğunun en az 1090 olması ve pH değerinin de 3,2-3,8 arasında olması gerekir.

Muhafaza

-1 ile +1 °C'de muhafaza edilir. Depo sıcaklığının -1 °C'nin altına düşmemesi gerekir. Üzümler bir - iki günden daha uzun süre soğuk havada depolanacaksa kükürt dioksit (SO₂) ile depo hacmi ve içindeki ürün miktarına uygun bir konsantrasyonda ve sürede fümigasyon uygulanır. Soğuk hava deposundaki bağıl nem %92-96 arasında olmalıdır.

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

Hatay Barbari Üzümü, Hatay ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Barbari Üzümünün tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinatörlüğünde, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretim metoduna uygunluğunu, muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Hatay Barburi Üzümlü ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Ayrıca gerekli görülmesi halinde brix değeri ve pH değerinin uygunluğunu denetler.

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

2. Bayburt Tarhunu

181 sayılı ve 16.09.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2024/000153 numaralı Bayburt Tarhunu ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Ayrıca yüksek uçucu yağ oranı(%0.15- %1,40) ve uçucu bileşen çeşitliliğidir.”

ifadesi,

“Ayrıca yüksek uçucu yağ oranı(%0.30- %1,40) ve uçucu bileşen çeşitliliğidir”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Bayburt Tarhunu

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



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Karadeniz Bölgesi ile Doğu Anadolu Bölgesi arasında geçit kuşağı oluşturan ve Çoruh Nehri kenarında, denizden 1550 m yükseklikte kurulmuş olan Bayburt ilinin coğrafi yapısını; sahanın batı yarısını oluşturan Bayburt ovası, akarsuların oluşturduğu vadiler (Masat, Çımağıl, Ortakol, Pulur vadileri vb.) ve coğrafi sınırın etrafını çevreleyen ve doğu yarısında yer tutan dağlık alanlar oluşturur. Yaz günleri genellikle mayıs-eylül ayları arasında

kendini gösterir. Bayburt ilinde aylık yağış oranı 16,0-72,3 mm arasında değişir, yağışlı gün sayısı ortalama 102 olup rakım ve vadiler sisteminin etkisiyle oluşan iklim sayesinde, yeterli soğuklama, güneşlenme ve dengeli yağışlar Bayburt Tarhun üretiminde yüksek verim ve kalite sağlar.

Bayburt ilinin toprak yapısı; hafif alkali (pH 7,7-7,9), tuz miktarı çok az (%0,01), kireç miktarı fazla (%17,31), organik madde içeriği (%0,99) ve fosfor miktarı çok az (1,33 kg/da), potasyum miktarı yüksek (43,8 kg/da) ve drenajı iyi özellik gösterir. Bu durum Bayburt Tarhununun kar altında -35 °C sıcaklıkta canlılığını kaybetmeden kalmasına neden olur ve coğrafi sınır ile uyum sağlar. Yüksek potasyum ve kireç miktarı sayesinde toprakta oluşan optimum pH, Bayburt Tarhununu kuru madde ve yağ verimini artırır. Bayburt Tarhununu, yüksek sabit yağ oranı (%5.39-7,022) ve yüksek kuru madde içeriği (%34,16-41,62) coğrafi sınırın kazandırdığı ayırt edici özellikleridir. Ayrıca yüksek uçucu yağ oranı(%0.30- %1,40) ve uçucu bileşen çeşitliliğidir. Bayburt Tarhununu uçucu yağında 42 bileşen bulunur ve bunların büyük bir kısmı tarhun bitkisinin karakteristik aromasına katkı sağlayan bileşenlerdir. Bayburt Tarhununu uçucu bileşiklerinden miktarca fazla olanlar; 1,8-cineole, β -cis-ocimene, linalool, borneol, terpinene-4-ol, estragole ve camphor; ön plana çıkanlar cymene, trans-carveol, borneol formate, hexyl 2-methylbutanoate, propanal, 2-methyl-3-phenyl, D-carvone, bornyl acetate, carvacrol, trans- β -farnesene, β -ionone, α -farnesene, α -bisabolol ve phytol bileşenlerdir. Bayburt Tarhununda uçucu madde fraksiyonlarında veya esansiyel yağlarında p-cymene, β - ocimene, pichtosin, p-anisaldehyde, 3,4,6-Trinitro-2-methylanisole, l-acetoxindole, hexadecanoic acid, trans- β -ionone, α -bergamotene, methyl (Z)-5,11,14,17- eicosatetraenoate bulunmayışı da ürünün ayırt edici özellikleri arasındadır.

Üretim Metodu:

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

Denetimler, Bayburt Üniversitesinin koordinatörlüğünde, Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Organik Tarım İşletmeciliği Bölümlerinden birer öğretim üyesi, Bayburt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve

Bayburt Ziraat Odasından ve Bayburt Tarhunu üreticilerinden bir kişinin katılımıyla en az 3 kişilik denetim merci ile gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

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

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

6. 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. Aydın İnciri

189 sayılı ve 15.01.2025 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 90 tescil numaralı Aydın İnciri ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Kullanım Biçimi:

“Aydın İnciri ibareli aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi, üretici firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası, parti no ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın İnciri ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



ifadesi,

“Aydın İnciri ibareli aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi, üretici firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası, parti no ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın İnciri ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Aydın İnciri, *Ficus carica* (Anadolu inciri) Sarılop çeşidi, kurutmalık olarak değerlendirilen incirdir.

Kuru Meyve Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Şekli: Yuvarlakça, armutsu şekil

Kabuk: İnce kabuklu

Renk: LAB skalasında “L” değeri 60 – 80 arası

Boyut: Kilogram başı meyve sayısı ortalama 45-65 adet

Nem: % 22-24

Suda çözünbilir kuru madde (SÇKM):% 75-80

Organoleptik özellikleri: Düzgün yapılı ve iri boyutlu, içi yoğun ballı ve kıvamlı bir görüntüde, ağızda kendine has yoğun bir aroma bırakan ve tatlı kokulu.

Aydın İnciri üretimi yapılan coğrafi sınırdaki kışlar ılık, yazlar sıcak ve kuraktır. Yıllık ortalama sıcaklık 18-20°C’dir. Aydın İnciri, meyve olgunlaşması ve kurutma döneminde (Ağustos-Eylül) 30-32°C sıcaklıklara gereksinim duyar. Bu dönemde bölgedeki yüksek sıcaklıklar Aydın İncirinin en iyi kalitede kurumasını sağlar. Optimal yıllık yağış 625-670 mm’dir. Kurutma yönünden Ağustos-Eylül arasındaki meyve olgunlaşma ve kurutma sezonu yağışsız ve bulutsuz geçmelidir. Bölgede Ağustos-Eylül aylarında düşen ortalama toplam yağış miktarı 4,1-9,8 mm arasında değişir. Aydın İnciri kurutmalık olarak değerlendirilen bir çeşit olup için kurutma mevsiminde bölgedeki bağıl nem düzeyi kaliteyi etkileyen önemli bir faktördür. Nemin az olması meyve kabuğunun kalın olmasına, fazla olması meyve renginin koyulaşmasına, meyvenin çatlamasına neden olur ki bunlar önemli kalite kayıplarına neden olur. Kurutma döneminde (Ağustos-Eylül) sıcaklığın öğle saatlerinde maksimum düzeylerde seyretmesi nedeniyle bağıl nem oldukça düşüktür, sabah ve akşam saatlerinde yükselen bağıl nem ise meyvelerin bir miktarda nem kazanmasını sağlar ve kabuğun kalın olmasını engeller. Aydın İncirinin üretiminin yapıldığı coğrafi sınırdaki öğle saatlerinde ortalama olarak %32-37 arasında değişen hava bağıl nemi gece %50-65, sabah %72-79 düzeylerindedir. Bu değerler incir kurutulması için optimum düzeydedir.

Aydın İncirinin ayırt edici özelliklerini etkileyen önemli faktörlerden birisi de olgunlaşma ve kurutma döneminde esen hakim rüzgarlardır. Ağustos-Eylül aylarında kuzeyden esen poyraz ve batıdan esen deniz meltemi rüzgarları, Aydın İncirinin kuruması için uygun ortam oluşturur. Bölgenin toprak yapısı derin (1-1,5 metre), kumlu-killi, organik materyal zengindir. Toprağı oluşturan ana materyal gnays-sist ve gnays ana kayasından meydana gelmiştir. Taban suyu seviyesi 2 metreden aşağıdadır. PH değeri 6-7.8 olan nötr yada nötre yakındır. Bölgenin toprak özellikleri incir üretimi için çok elverişlidir.

Binlerce yıldır coğrafi sınırdaki yetiştirilmekte olan Aydın İncirinin hasadı ve kurutulması, asırlardır geleneksel yöntemlerle yapılır. Aydın İncirinin yetiştiriciliği için arazi hazırlama, budama, ilekleme tecrübe ve uzmanlık isteyen işlerdir. Arazi işleme sırasında kullanılan makinelerin seçimi, budamanın meyve kalitesi ve meyve verimine etkileri göz önünde tutularak yapılması gerekir. Döllenme, Aydın İnciri için son derece önemlidir. Hasat işlemleri de çok itina gerektirir. Ağaçların altından fazla bekletilmeden buruk incirlerin toplanması, kerevitlere taşınması sırasında meyvelerin üst üste gelip, birbirlerinin kalitelerini bozmaması gerekir. Bölge halkı küçük yaşta incir yetiştirme inceliklerini öğrenir ve yeni nesillere aktarmaya devam eder. Bu şekilde çocukluktan bilgilenen, sürekli aileleriyle incirin yetiştirilmesi, hasadı ve kurutulması işlemlerinde görev alan çocuklar geleceğin tecrübeli personeli ve uzman üreticileri olur.”

ifadesi,

“Aydın İnciri, *Ficus carica* (Anadolu inciri) Sarılop çeşidi olup sofralık ve kurutmalık olarak değerlendirilen incirdir.

Ağaç özellikleri: 7-8 metre yükseklikte 8-9 metre genişliktedir. Dalları seyrek ve gövdesinde çok sayıda yumru bulunur. Yaprakları büyük ve genellikle derin dilimli ve beş parçalıdır.

Yaş meyve fiziksel özellikleri: Meyve ağırlığı ortalama 60-70 gram, çapı ise 55-60 milimetre arasında değişir. Meyve şekli uzun ovaldır. Meyve indeks değeri (genişlik/uzunluk) 0,85 olup yuvarlak ve basıkça şekillidir. Meyve kabuğu ince (ortalama 1,17-1,34 mm) yapılıdır, sarı renklidir ve kolay soyulur. Pulp rengi, amber ile sarı renk arasındadır.

Yaş meyve kimyasal özellikleri: Meyvenin ortalama pH değeri 5’tir. Toplam asitlik %1, suda çözünür madde %21, toplam kuru madde %23-24 ve indirgen şeker %21’dir. Sarılop meyveleri çok iyi görünüşlü, çok tatlı ve hissedilir derecede hoş kokuludur.

Kuru meyve fiziksel ve kimyasal özellikleri:

Şekil: Yuvarlakça, armutsu

Kabuk: İnce kabuklu

Renk: LAB skalasında “L” değeri 45-70 arasında; sarımsı kahverengi

Boyut: Kilogram başı meyve sayısı ortalama 35-65 adet

Nem: %26’dan düşük olmalı, aşırı kuru olmamalıdır.

Suda çözünebilir kuru madde (SÇKM): %60-80

Organoleptik özellikler: Düzgün yapılı ve iri boyutlu, içi yoğun ballı ve kıvamlı bir görünüme sahiptir. Ağızda kendine has yoğun bir aroma bırakır ve fermente koku içermez.

Büyük ölçüde kurutmalık olarak değerlendirilen Sarılop çeşidi, kışları ılık, yazları sıcak ve kurak olan, yıllık ortalama sıcaklığı 18-20 °C arasında değişen bölgelerde yetişir. Meyve oluşumundan hasat sonuna kadar (mayıs-ekim aylarında) daha yüksek sıcaklıklara ihtiyaç duyar. Ağustos-eylül aylarında, meyve olgunlaşması ve kurutma döneminde 30 °C sıcaklık ister. Aydın ilinin, meyve oluşumundan hasat sonuna kadar olan mayıs-ekim aylarındaki yıllık ortalama sıcaklığı 30,7 °C’dir. Kurutma dönemindeki (ağustos-eylül) ortalama maksimum sıcaklık ise 32,6 °C’dir. Aydın’ın sahip olduğu bu sıcaklık değerleri, Aydın İncirine optimal yetiştirme koşulları sağlar. Aydın’da yıllık ortalama yağış miktarı 672,7 mm olup, bu değer Sarılop çeşidi incirin minimum yıllık yağış isteği olan 625 mm’yi karşılamaktadır. Bununla birlikte, incirin olgunlaşma ve kurutma sezonu olan temmuz-eylül aylarında havanın yağışsız ve bulutsuz geçmesi, meyve kalitesini artırır. Özellikle kurutma dönemi itibarıyla, Temmuz ayında 0,9 gün, Ağustos ayında 0,6 gün ve Eylül ayında 1,8 yağmurlu gün sayısı Aydın, incirin kurutulması için elverişli koşulları sağlar. Aydın’da hava bağıl nemi ve rüzgârların etkisi, incirin kaliteli bir şekilde kurutulması için önemli faktörlerdir. Kurutma döneminde bağıl nemin %40-45 seviyelerinde olması idealdir. Aydın ilinde ortalama hava bağıl nemi %59,8’dir. Asıl önem taşıyan kurutma döneminde (ağustos-eylül) ise, gündüzleri %40-45 oranında gerçekleşen hava bağıl nemi, geceleri ise %52,5 olarak gerçekleşir. Topografik yapının nemli deniz havasını iç bölgelere, kuru havanın ise kıyı bölgelerine taşınmasına izin verir yapıda (dağların denize dik olması) olması nedeniyle, Büyük ve Küçük Menderes havzasında hakim olan rüzgar sistemleri, kaliteli kurutmalık incir yetiştiriciliğinin burada sınırlı kalmasında en önemli rolü üstlenir. Öğleden önce kuzeyden esen ve “gümüşkanat” adı verilen poyraz, incirlerin olgunlaşması ve kuruması açısından büyük önem taşır. Öğleden sonra ise batıdan esen nemli deniz rüzgârı “ımbat,” meyvenin irileşmesi ve ince kabuklu olması üzerinde etkili olur. Bu iki rüzgârın nöbetleşe ve dengeli şekilde esmesi arzu edilir. Aydın’da üç meteoroloji istasyonu (Aydın merkez, Nazilli, Sultanhisar) verileri incelendiğinde, yaz aylarında (haziran, temmuz, ağustos) incirin olgunlaşmasını ve dalında buruklaşmasını sağlayan karasal etkili (doğudan gelen) ve denizsel etkili (Ege Denizi’nden gelen) rüzgârların farklı zamanlarda eserek karşılıklı etki oluşturdukları görülür. Denizsel kökenli hakim rüzgarlar, karasal rüzgarlara kıyasla biraz daha fazla etkilidir. Aynı dönemde denizden esen nemli ve serin rüzgârlar ile karadan esen kuru ve sıcak rüzgârların karşılıklı olarak etkili olduğu Aydın ili, yağış, bağıl nem ve rüzgâr karakteristikleri bakımından sofralık ve kurutmalık Aydın İnciri yetiştiriciliği için ideal bir bölgedir. Aydın İnciri üretiminde kullanılan Sarılop çeşidi, çok nemli olmayan, derin, kumlu-killi, organik materyal ve kirece sahip topraklarda gelişim gösterir. Toprak tuzluluğuna az dayanır. Sodyum ve bor minerallerinin aşırısına duyarlıdır. Kireççe zengin topraklarda iyi gelişir. Aydın İnciri yetiştiriciliği yapılan toprakların pH değeri 6,51-7,50 arasında ya da 7,51 ve biraz daha yüksek seviyededir. Topraklar genel olarak kırmızı kahverengi Akdeniz toprakları, kahverengi topraklar, kırmızı kestane rengi topraklar olarak sınıflandırılır. Bunlar az, orta ve bol kireçli toprak niteliği taşır. Bu alanda toprak derinliği sığ (20-25 cm) ile derin (90 cm+) arasında değişen bir yapı gösterir. Aydın’ın genel toprak özellikleri, Aydın İnciri için elverişli yetiştirme koşullarını sağlar.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Üretim

Arazi Hazırlığı: İncir ağacı yetiştirilecek arazide öncelikli olarak, arazi ıslahı sorunları çözümlenir. Bahçe toprağı dikimden önce 2-3 kez derince sürülür. Arazi eğimi %3’ü geçtiğinde, kontur dikim yapılır, eğimi %5’i geçen yerlerde ise eğimin durumuna göre 10-15 metre aralıklarla tutma duvarları, teraslar yapılır.

Dikim: İncir fidanları en uygun olarak kış dinlenme devresinde yani yaprak dökümü ile ilkbaharda yeniden su yürümesi arasında kalan devrede dikilir. Sonbahar dikiminin yapılamadığı durumlarda dikim, kış sonu-ilkbahar başında Şubat veya Mart aylarında yapılır.

Budama: Yaz ve kış budaması uygulanır. Şekil budaması, ürün budaması ve gençleştirme budaması şeklinde yapılarak ağaçların büyüme ve verimlerinde artış sağlanır.

Bakım ve Gübreleme: Bahçeler, sonbaharda bir ve ilkbaharda iki olmak üzere en az üç kez sürülür. Sonbaharda toprak işlemesi, incir hasadının tamamlanmasından sonra yapılır. Sonbahardaki toprak işlemesi daha derin yapılır. İlkbaharda toprak işlemesi, toprağın tav durumuna bağlı olarak Mart ayında yapılır. İşleme derinliği 15 cm civarındadır. Gerekli miktarda azot, potasyum ve fosfor ile gübreleme yapılır.

İlekleme: Dölleme, 5-20 Haziran arasında olgunlaşıp iri fındık büyüklüğüne ulaşan erkek incir ağaçlarından alınan ilek meyveleri toplanıp, dişi ağaçlara asılması şeklinde yapılır. Olgunlaşan ilek meyveleri, sabah erken ve akşamüzeri geç saatlerde toplanır. Toplanan ilekler, dişi incir ağacı üzerindeki dallara yeterli miktarda ve düzenli olarak asılır.

Hasat

Belli bir olgunluğa gelen ve kuruyan incirler ağaçtan kendiliğinden düşerler. Bu incirlere buruk incir adı verilir. Buruk incirler tecrübeli personel tarafından elle tek tek toplanır. Kuru incir hasadı her gün düzenli olarak yapılır. Toplama işleminde hurda incirler ve iyi kaliteli incirler ayrı kaplara toplanır. Toplanan incirler derin olmayan sepetlerle kerevetlere taşınır. Taşıma sırasında incirlerin ezilip birbirlerini kirletmemesi kalitesi açısından çok önemlidir.

Kurutma

Hasat edilen incirler bahçenin sürekli güneş alan ve havadar bir yerine yerleştirilmiş kerevetlere tek sıra halinde serilir. Kerevette kurumakta olan incirler tecrübeli personel tarafından sabahın erken veya öğleden sonrasın geç saatlerinde olmak üzere her gün gözden geçirilir. Akşam olduğunda incir haşerelerine ve olası çiğ karşı üst üste yığılarak üzeri örtüyle kapatılır. Sabahın erken saatlerinde tekrar tek sıra halinde serilir. Kurumuş incirler sergiden alınır, kalite sınıflarına ayrılmış olarak depolanır.”

ifadesi,

“Arazi hazırlığı: İncir ağacı yetiştirilecek arazide öncelikle arazi ıslahı sorunları çözülür. Arazi, dikimden 20-30 gün önce sonbahar yağmurları yağdıktan ve toprak tavlandıktan sonra derin sürüm yapılarak hazırlanır. Arazi eğimi %3’ü geçtiğinde, kontur dikim yapılır. Eğimi %5’i geçen yerlerde ise eğimin durumuna göre tutma duvarları veya teraslar yapılır.

Dikim: Aydın ilinde incir fidanları, yaprak dökümünden sonra genellikle kasım ayının ikinci yarısı ile aralık ayının birinci yarısında dikilir. Don riskinin bulunduğu yıllarda dikim işleminin şubat ayında yapılmasında fayda vardır.

Budama: Yaz ve kış budaması uygulanır. Şekil budaması, ürün budaması ve gençleştirme budaması şeklinde yapılarak ağaçların büyümesi ve verimliliği artırılır.

Bakım ve gübreleme: Bahçeler, sonbaharda bir ve ilkbaharda iki kez olmak üzere yılda en az üç kez sürülür. Sonbaharda yapılan toprak işlemesi, incir hasadının tamamlanmasının ardından daha derin olarak yapılır. İlkbaharda yapılan toprak işlemesi ise, toprağın tav durumuna bağlı olarak mart ayında yapılır. İşleme derinliği 15 cm civarındadır. Gerekli miktarda azot, potasyum ve fosfor ile gübreleme yapılır.

İlekleme: İncir yetiştiriciliğinde ilekleme (tozlama), 5-20 Haziran arasında gerçekleştirilir. Bu işlem için, olgunlaşarak iri fındık büyüklüğüne ulaşmış erkek incir ağaçlarından toplanan ilek meyveleri kullanılır. Sabahın erken saatlerinde, ilek arılarının uçuşuna başlamadan önce erkek ağaçlardan toplanan bu meyveler, 3-4 adet olmak üzere filelere konur. Her dişi ağaca üçer file asılır. Bu işlem, en az iki defa tekrarlanır. Eğer hava çok serin ve yağışlı ise üçüncü kez file asma işlemi yapılabilir. İlekleme döneminde ilaçlama, tuzak asma ve sürüm işlemleri yapılmamalıdır. İleklemede hastalıklı, zarar görmüş ve çürümüş meyveler filelere konulmamalı ve bahçeden uzaklaştırılmalıdır.

Yaş incir hasat dönemi: Temmuz ayının ikinci yarısından itibaren olgunlaşan incirler, yeme olgunluğuna ulaştıklarında sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Yaş incirler, her biri en fazla 5 kg alacak şekilde yayvan kaplara toplanmalıdır. Hassas kabuk yapısı nedeniyle raf ömrü kısa olduğu için hızlıca sevk için kullanılacak ambalaj materyallerine konularak pazara ulaştırılmalıdır.

Kuru incir hasat dönemi: İlk olgunlaşma temmuz sonu - ağustos başında başlar, ağustos sonunda zirveye ulaşır ve eylül sonunda tamamlanır. Hasat süresi 40-45 gündür. Meyve, ağaç üzerinde buruklaşır (taze meyvede su oranı %40-50 oranına düşer), meyve sapı ile meyve dalı arasında kopma noktası oluşur ve meyve doğal olarak yere düşer. Kendiliğinden yere düşen incirler, üreticiler tarafından her gün düzenli olarak toplanır. Toplama işleminde incirler kalite sınıflarına göre ayrılarak ayrı kaplara toplanır. Toplanan incirler derin olmayan kaplarda üst üste gelmeyecek şekilde gıda ile temasa uygun plastik kerevetlere taşınır.

Kurutma: Hasat edilen incirler, bahçenin sürekli güneş alan ve havadar bir yerinde bulunan kurutma tünellerinin içerisindeki kerevetlere tek sıra halinde serilir. Kurutma tüneli en az 2 m yüksekliğinde, etrafı sinek teli ile çevrili, tabanı beton ya da örtü materyalleri ile kaplı olmalıdır. Kerevette kurumakta olan incirler üretici tarafından sabahın erken veya öğleden sonranın geç saatlerinde olmak üzere her gün gözden geçirilir. Kurumuş incirler sergiden alınır ve kalite sınıflarına (TSE Ekstra, Sınıf I, Sınıf II) ayrılmış olarak depolanır.

Yaş incir muhafaza koşulları: Yaş incirler 0-2 °C’de ve %85-90 bağıl nemde 2 hafta süreyle saklanabilir.

Kuru incir muhafaza koşulları: Kuru incirler 4-10 °C’de ve %50-60 bağıl nem içeren soğuk hava depolarında, kasalarda saklanmalıdır. Bu koşullar altında kuru incirler, renk kararması ve şekerlenme gibi sorunlar olmadan 1 yıl boyunca muhafaza edilebilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.