



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **221**

Yayın Tarihi

15.05.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.” ve beşinci fıkrası “Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

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

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 221. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi	4
2.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
3.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı.....	23
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	35
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	42

1. Bölüm
Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 221. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı
Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000022	Acıpayam Çakır Havucu	8
2.	C2024/000081	Haymana Yoğurdu	12
3.	C2024/000327	Pazaryeri Bozası	14
4.	C2025/000460	Gaziantep Avrat Salatası	17
5.	C2026/000020	Zonguldak Kestane Balı	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.	1843	Arapgir Gelin Kız Helvası	23
2.	1844	İbradı Enek Pekmezi	25
3.	1845	Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi	27
4.	1846	Şemdinli Balı	30
5.	1847	Hatay Zahterli Kahkesi	33

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1024	Delice Doğal Kaynak Tuzu	35
2.	1108	Gediz Tarhanası	36
3.	1511	Ankara Sof Kumaş	41

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2025/000035	Antalya Gökçesu Pilavı	42

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik bulunmamaktadır.

2. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Acıpayam Çakır Havucu

Başvuru No	: C2023/000022
Başvuru Tarihi	: 13.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Acıpayam Çakır Havucu
Ürün / Ürün Grubu	: Havuç / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Acıpayam Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Aşağı Mah. Hastane Cad. Acıpayam DENİZLİ
Vekil	: Berke Funda (Normpatent Marka Patent Tasarım ve Dan. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Denizli ili Acıpayam ilçesi
Kullanım Biçimi	: Acıpayam Çakır Havucu ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Acıpayam Çakır Havucu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Denizli ili Acıpayam ilçesinde üretilen Acıpayam Çakır Havucu, keskin havuç kokulu ve aromalı bir havuçtur. Günümüzdeki üretimi, üreticilerin kendi ürettikleri havuç tarlalarının bir bölümünde tohuma bıraktıkları bitkilerden aldıkları tohumlar ile gerçekleştirilir. Acıpayam Çakır Havucu üretiminde Nantes çeşidi havuç tohumu kullanılır.

Bölgede Mayıs ayı başında kademeli tohum ekimi ile başlayan havuç üretimi yaz ayları boyunca devam eder. Hasat Eylül ayında başlar ve kış ayları boyunca devam eder. Bölgenin kuzey kısımlarında Göller Bölgesi'nin iklim özellikleri görülür. Yetiştirme sürecinde üretim bölgesinde yaz ayları genelde ılık ve kurak geçer. Ayrıca gündüz yüksek olan sıcaklık gece belirgin oranda düşer, gece gündüz sıcaklık farkı yüksektir. Ürünün gelişme dönemindeki sıcaklık isteği ise 15-20 °C'dir. Bölgenin bu iklim özelliği havuç kökünün gevrek, bol kokulu ve aromalı olmasını destekler.

Tohumların üzeri boyuna çizgilidir ve azda olsa tüyler taşırlar. Ticari tohum pazarında tüyleri alınmış tohumlar pazarlanır. Tohumlar 2-4 mm uzunluğunda ve 1-1.5 mm enindedir. Bir gramda 500-800 adet tüyü alınmış bulunur. Tohumlar iyi muhafaza edilirse çimlenme gücünü 3-4 yıl korurlar.

Acıpayam Çakır Havucu bol miktarda yaprak meydana getiren bir bitkidir. Bitki başına yaprak sayısı 4-5 adettir. Yaprak uzunluğu 54-56 cm'dir. Bileşik yaprak özelliğindeki yaprakların sap uzunluğu 28-33 cm'dir. Ortalama yaprak ağırlığı 7-8 g'dır. Toplam bitki yaprak ağırlığı 38-40 g'dır.

Acıpayam Çakır Havucu, %9,6-10,2 aralığındaki suda çözünebilir kuru madde (briks) değeri, 6.08-7.89 kg aralığındaki kök sertliği, 1.20-1.35 cm soymuk doku kalınlığı ve 1.08-1.52 cm odun doku çapı ile benzerlerinden ayrılmaktadır. Bu yapı, ürünün gevrek, liflenmesi düşük, tat yoğunluğu yüksek ve işlenmeye uygun bir karakter kazanmasını sağlar. Ayrıca kök formunun genel olarak düzgün, saçak kök oranının düşük olması ve homojen yapı göstermesi de ürünün ayırt edici fiziksel özellikleri arasında yer alır.

Acıpayam Çakır Havucunun ayırt edici özellikleri, üretimin gerçekleştirildiği coğrafi alanın kendine özgü iklim ve toprak koşullarından kaynaklanır. Bölgede yaz aylarının ılık ve kurak geçmesi, buna karşılık gece saatlerinde sıcaklığın belirgin şekilde düşmesi sonucu oluşan yüksek gündüz-gece sıcaklık farkı, bitkide fotosentezle oluşan karbonhidratların kökte birikimini artırarak kuru madde ve şeker oranının yükselmesine katkı sağlar. Bu durum ürünün tat yoğunluğunu artırır; dengeli doku gelişimiyle birlikte gevrek yapının oluşumunu destekler.

Bölgede bulunan organik maddece zengin, hafif bünyeli ve iyi drene olabilen alüviyal toprak yapısı, kök gelişimini destekleyerek havucun düzgün şekilli gelişmesine katkı sağlar; uygun yetiştirme koşullarıyla birlikte kök yapısının daha az saçak köklü ve daha homojen bir iç yapı kazanmasına yardımcı olur. Ayrıca üretimde kullanılan tohumların, üreticiler tarafından uzun yıllardır aynı bölgede yetiştirilen bitkilerden seleksiyon yoluyla elde edilmesi, Acıpayam ilçesine adapte olmuş yerel bir genetik yapının oluşmasını sağlar.

Tablo 1: Acıpayam Çakır Havucu bazı morfolojik özellikleri

Kök Özellikleri	Sınır Değerler
Kök şekli	Kök merkezi 3.0-4.0 cm, kök ucu 2.00-2.50 cm çapında
Kök ağırlığı	99.50-131.50 g. (9-10 adet/kg)
Kök rengi	Sıvama turuncu renkli, yaprak çıkış ucunda çok az yeşile çalan renklenme
Kök çapı (eni)	2.84-3.44 cm
Kök boyu	16.06-17.77 cm
Kök soymuk doku kalınlığı	1.20-1.35 cm
Kök odun doku çapı	1.08-1.52 cm
Suda çözünür kuru madde (%)	9.6-10.2
Kök rengi	Turuncu
Kök sertliği (kg)	6.08-7.89

Üretim Metodu:

Toprak İhtiyacı: Acıpayam Çakır Havucu yetiştirilmesinde ağır killi topraklardan, toprak zararlılarına (nematod, tel kurdu gibi) bulaşık ve yabancı ot yoğun topraklardan kaçınılmalıdır. Havuç tohumu ekilecek toprağın çok iyi işlenerek ekime hazırlanması gerekir. Havuç tohumlarının küçük embriyolu oluşu ve çok geç çimlenmesi nedeniyle toprak iyice inceltilerek tohumun toprakla temasının tam olması sağlanmalıdır. Hafif karakterli, organik madde içeriği yüksek ve alüviyal topraklar havuç yetiştiriciliği için ideal topraklardır. Derin yapılı, iyi havalanabilen hafif ve orta bünyeli topraklarda yüksek verim alınır.

Tohum Ekimi: Genellikle mayıs ayı başında başlatılan kademeli (ardışık) tohum ekimi yöntemi ile kullanılır. Bu yöntem, yörede uzun yıllardır uygulanan bir üretim pratiği olup, hem iklim koşullarına uyum sağlamak hem de ürün arzını süreklilik içinde gerçekleştirmek amacıyla tercih edilir. Kademeli ekim kapsamında, üretim alanları parsellere ayrılarak 10–15 gün aralıklarla ardışık ekimler yapılır. Bu yöntem, bölgedeki sıcaklık değişimleri ve toprak nemi farklılıklarına karşı üretimin riskini azaltıcı bir rol oynar. Özellikle ilkbahar ve yaz geçiş dönemlerinde görülebilen ani sıcaklık dalgalanmalarına karşı, farklı zamanlarda yapılan ekimler sayesinde ürün kaybı minimize edilir. Ekim dikkatli bir şekilde hazırlanarak inceltilen toprağa mibzerle yapılmalıdır. Üretimde çimlenme gücü yüksek, hastalık ve zararlılardan temiz tohum kullanılır. Ekim derinliği 2,5-3 cm olmalıdır. Bir dekar alana 600-800 gr tohum atılır ve ekimde sıra arası mesafesi 30-40 cm olmalıdır. Sıra üzeri seyreltme mesafesi ise 5-12 cm arasında değişir. Havuç tohumu 10 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda çimlenir, bu sebeple ekim dönemi sıcaklık göz önünde bulundurularak belirlenir. Toprak sıcaklığı istenen seviyenin altında ise tohum çimlenmez, çimlenme süresi yeterli sıcaklık oluşuncaya kadar uzar. Havuç ekiminden sonra toprak yüzeyinde meydana gelecek kaymak bağlama aşaması çimlenmeyi önemli ölçüde olumsuz etkiler, bu sebeple toprak yüzeyinin kabuk bağlamasını önleyici uygun sulama ve toprak işleme uygulamaları yapılmalıdır.

Bakım: Tohum ekimi sonrası çimlenme tamamlandıktan ve bitkiler 2-3 hakiki yapraklı hale geldikten sonra, sıra üzerinde seyreltme yapılır. Sıra üzeri mesafeleri uygun şekilde ayarlanır. Ancak bu seyreltme döneminde, tarlada kalan bitkilerin köklerinin zarar görmemesine özen göstermelidir.

Sulama: Acıpayam Çakır Havucu yetiştiriciliğinde kök gelişiminin primer ve sekonder döneminde düzenli sulama yapılmalıdır. Primer dönemdeki susuzluk havuç boyunun kısa kalmasına, sekonder dönemdeki susuzluk havucun yeterli ölçüde kalınlaşmamasına ve ayrıca düzensiz sulama kökün çatlayarak pazarlanamaz hale gelmesine neden olur.

Gübreleme: Acıpayam Çakır Havucu yetiştiriciliğinde azot ve potasyum verim ve kaliteyi önemli ölçüde etkiler. Bitki nitrat formunda azotu tercih eder. Potasyum ise kök kuru madde içeriğini koku ve aroma içeriğini artırır. Havuç bitkisi özellikle çimlenme ve gençlik döneminde tuza karşı son derece hassastır. Bu nedenle tohum

ekim döneminde gübreleme yapılmamalıdır. Gübreleme tohum ekiminden ekim öncesinde 7-10 gün önce tamamlanmalı ve organik gübreler tercih edilmelidir. Acıpayam Çakır Havucu yetiştiriciliğinde gübreleme; toprak analizi sonuçlarına göre planlanır ve bitkinin gelişim dönemleri dikkate alınarak uygulanır.

Temel (taban) gübreleme, tohum ekiminden en az 2-3 hafta önce yapılmalı ve uygulanacak gübreler toprağın 10–15 cm derinliğine karıştırılmalıdır. Bu aşamada fosforlu ve potasyumlu gübrelerin tamamı ile azotlu gübrenin yaklaşık yarısı uygulanır.

Tohum ekimi sırasında gübre uygulaması yapılmaz. Bitkiler 3-4 gerçek yapraklı döneme ulaştığında, azotlu gübrenin kalan kısmı üst gübreleme olarak verilir.

Yetiştiricilik sürecinde, bitki gelişimine bağlı olarak ikinci bir üst gübreleme yapılabilir. Bu uygulama genellikle ekimden 50-60 gün sonra, sulama öncesinde azot ve potasyum içeren gübrelerle gerçekleştirilir.

Genel olarak dekara uygulanacak gübre miktarı; 8-10 kg saf azot (N), 8-9 kg fosfor (P_2O_5), 12-16 kg potasyum (K_2O) olacak şekilde planlanır.

Gübreleme uygulamaları, genellikle yağmurlama sulama sistemi ile desteklenir ve bitkinin gelişim dönemlerinde düzenli su temini ile birlikte yürütülür.

Dekardan elde edilen yaklaşık 1 ton havuç üretimi ile birlikte topraktan ortalama 3 kg azot (N), 2 kg fosfor (P_2O_5), 4 kg potasyum (K_2O), 5 kg kalsiyum (Ca) ve 0,5 kg magnezyum (Mg) uzaklaştırılır. Bu nedenle, gübreleme programı planlanırken topraktan uzaklaştırılan bu besin elementlerinin dengeli şekilde yeniden toprağa kazandırılması gerekir.

Zirai mücadele: Acıpayam Çakır Havucu yetiştiriciliğinde zararlı ve hastalıklarla mücadele, önleyici ve entegre yöntemler esas alınır. Toprak kaynaklı hastalık ve zararlıların kontrolü amacıyla, üretim alanlarında münavebe uygulanmalı ve aynı tarlada üst üste havuç üretiminden kaçınılmalıdır. Ekim öncesinde toprak hazırlığı sırasında, yabancı otlar temizlenir ve toprak zararlılarının yoğun olduğu alanlarda üretim yapılmaz.

Havuç sineği, nematodlar ve tel kurtlarına karşı; uygun ekim zamanı seçimi, dayanıklı ve sağlıklı tohum kullanımı, tarlada bitki artıkları ve bulaşık materyalin uzaklaştırılması, feromon tuzakları veya biyoteknik mücadele yöntemlerinin kullanılması esastır.

Hastalık etmenlerine karşı ise; iyi drene edilmiş toprak kullanımı, aşırı sulamadan kaçınılması, bitkiler arası uygun mesafenin korunması gibi kültürel önlemler uygulanır.

Kimyasal mücadele yalnızca gerekli durumlarda ve ilgili mevzuata uygun olarak yapılır. Öncelik, çevreye duyarlı ve sürdürülebilir üretim yöntemlerinin uygulanmasıdır.

Münavebe (ekim nöbeti): Acıpayam Çakır Havucu üretiminde bazı toprak kaynaklı patojenler üretimi büyük ölçüde sınırlandırır. Özellikle toprak kaynaklı hastalık etmenleri ile başarılı bir zirai mücadele için en az iki yıl ara verilerek aynı tarlada havuç üretimi yapılması gerekir. Münavebe bitkisi olarak da yazlık sebze türleri (domates, biber, patlıcan, fasulye, kavun, kabak, bamya, börülce vb.) ile buğday, mısır, arpa gibi tarla bitkileri türleri önerilebilir.

Hasat ve verim: Hasat ürünün 11-13 haftaları arasında, elle veya makinayla yapılır.

Acıpayam Çakır Havucunun verimi; ekim sıklığı, bakım koşulları ve hasat zamanına bağlı olarak değişmekle birlikte ortalama verim dekara 3-4 ton arasında gerçekleşir.

Depolama: Hasat edilen kökler 3-5 °C depolarda 4 haftaya kadar depolanabilir. Ancak depolanacak köklerin tam olgunlaşma döneminde hasat edilmesi ve hasat sırasında yaralanmamasına özen gösterilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Acıpayam Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Acıpayam Kaymakamlığı, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Denizli İl Müdürlüğü Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürlüğü, Denizli Ticaret Odası ve Denizli Ziraat Odasından birer üyenin katılımıyla en az 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda iki defa ekim ve hasat döneminde yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Ekimin üretim metoduna uygunluğu,
- Kök oluşum sonrasında, mevcut köklerin çeşit özelliklerine uygunluğu,
- Hasat döneminde; köklerin Acıpayam Çakır Havucu özelliklerine uygunluğu,
- Acıpayam Çakır Havucu ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Haymana Yoğurdu

Başvuru No	: C2024/000081
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Haymana Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Haymana Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. Ankara Cad. no:17 Haymana ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Haymana ilçesi
Kullanım Biçimi	: Haymana Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Haymana Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Haymana Yoğurdu; Ankara ili Haymana ilçesi sınırları içerisinde yayılım hayvanı olarak yetiştirilen koyun ve sığırlardan elde edilen sütlerin karıştırılarak mayalanması ile üretilen fermente bir süt ürünüdür. Üretimde kullanılan sütler Haymana ilçesinde bulunan meralarda otlayan hayvanlardan elde edilir.

Haymana ilçesi, tarihsel süreç boyunca hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı bir bölge olup süt ve süt ürünleri ilçe mutfağında önemli bir yere sahiptir. Geniş mera alanları ve bitki çeşitliliği sayesinde elde edilen sütlerin yağ oranı en az %8,7 ve protein oranı en az %4,8 değerindedir. Bu durum, Haymana Yoğurdunun yoğun kıvamlı, kaymak tabakası belirgin ve tat açısından dengeli bir yapıya sahip olmasını sağlar.

Haymana Yoğurdu, koyun sütü ağırlıklı süt karışımı ile üretilmesi, mayalanma sürecinde kaymak tabakasının korunması ve dinlendirme aşamalarının uygulanması bakımından yörede uzun yıllardır sürdürülen üretim geleneğine dayanır. Ürün ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Haymana Yoğurdunun üretiminde, Ankara ili Haymana ilçesi sınırları içerisinde yayılım hayvanı olarak yetiştirilen koyun ve sığırlardan elde edilen sütler kullanılır. Üretimde kullanılan süt karışımı, %80 koyun sütü ve %20 inek sütü oranında hazırlanır.

Sağılan sütler süzülerek dinlendirilir. Dinlendirilen sütler bakır veya paslanmaz çelik kaplarda 85-95 °C sıcaklık aralığında ısıtılır. Isıtma işlemi sırasında sütün dibe tutmaması için sürekli karıştırma işlemi yapılır. Isıtma süresi yaklaşık 30-45 dakika uygulanır.

Isıtma işlemi tamamlandıktan sonra mayalama için 38-42 °C aralığına kadar serin bir yerde soğutulur. Mayalama işlemi, bir önceki üretimden ayrılan ve ekşime göstermemiş yoğurttan elde edilen maya kullanılarak yapılır. Maya oranı toplam süt miktarının yaklaşık %3'ü kadardır.

Mayalanan sütler, gıda ile teması uygun kaplara alınır. Kapların ağızları kapatılarak ısı kaybını önlemek amacıyla örtülür ve 3-4 saat süreyle fermantasyona bırakılır. Fermantasyon süreci tamamlanan yoğurtlar, yapısının oturması için 0-4 °C'de 2-4 saat dinlendirilir.

Dinlendirme süreci sonunda yüzeyinde kaymak tabakası oluşmuş, yoğun kıvamlı Haymana Yoğurdu tüketime hazır hale gelir.

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

Ankara ili Haymana ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Haymana Yoğurdunun ilçe mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimde kullanılan hayvanların yaylım hayvanı olması, süt temini ve üretim süreçlerinin coğrafi sınır içinde yürütülmesi ürün ile coğrafi sınır arasında bağ kurulmasını sağlar. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Haymana Yoğurdunun bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından;

- Haymana Yoğurdu üretiminde kullanılan süt karışım oranları uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Haymana Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Pazaryeri Bozası

Başvuru No	: C2024/000327
Başvuru Tarihi	: 19.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Pazaryeri Bozası
Ürün / Ürün Grubu	: Boza / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bilecik Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hürriyet 1. OSB, Gazi Blv. No:2, 11000 Bilecik Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Pazaryeri ilçesi
Kullanım Biçimi	: Pazaryeri Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Pazaryeri Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pazaryeri Bozası, Pazaryeri ilçesinde, mısır unu esaslı, laktik asit fermantasyonu ve alkol fermantasyonu yoluyla üretilen geleneksel bir fermente içecektir. Ürün, kremi kıvamlı, homojen yapıda ve yoğun kıvamlıdır ancak içilebilir akışkanlığa sahiptir. Rengi açık sarıdan hafif altın tonlarına kadar değişebilir; genellikle parlak, hafif opak bir görünüme sahiptir. Pazaryeri Bozası hafif ekşi bir lezzet profiline sahiptir. Üretiminde ayrı bir maya ilavesi yapılmaz; prosesin doğası gereği fermantasyon kendiliğinden gelişir. Bu fermantasyon, hammaddelerden ve üretim ortamından gelen doğal mikroflora sayesinde gerçekleşerek ürünün karakteristik tat, koku ve kıvamını oluşturur. Pazaryeri Bozası, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve ilgili yatay mevzuata uygun olarak üretilir. 0,5–1,23 g/L etil alkol miktarı ile Alkolsüz İçecekler Tebliği'ne uygundur.

Pazaryeri Bozası üretimi hammaddelerin doğru bir şekilde ve kıvamında pişirilmesi diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Pazaryeri Bozasının üretildiği; Bilecik iline bağlı Pazaryeri ilçesi ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Pazaryeri Bozasının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Toplam kuru madde (%)	22,00-23,00
Toplam şeker (sakkaroz cinsinden) (%)	14,8-15,00
%10'luk HCl'de çözünmeyen kül (KM'de) (%)	0,09-0,1
Asitlik (laktik asit cinsinden) (g/100 g laktik asit)	0,10-0,48
Etil alkol miktarı (g/l)	0,5-1,23
pH	4,0-4,5

Üretim Metodu:

Pazaryeri Bozası üretiminde kullanılan bileşenler ve yapılışı aşağıdaki gibidir:

Bileşenler (10-11 litre için)

- 1,430-1,450 g mısır unu
- 12,25-13,00 l su (kaynatma ve süzme aşamasında)
- 650-715 g kristal toz şeker
- Servis için 30 g tarçın
- Servis için 150 g leblebi

Kaynatma: Kaynatma aşamasında Pazaryeri Bozasına herhangi bir aroma verici bileşen eklenmez; ürünün kokusu ve lezzeti tamamen üretim prosesi sırasında, özellikle kaynatma esnasında doğal olarak oluşur. Mısır ununun yaklaşık 6 katı olan 8,75–9,00 l su büyük kazanlarda sürekli karıştırılarak kaynatılır. Bu uygulama topaklanmayı önleyerek homojen bir yapı elde edilmesini sağlar. Ekipman kapasitesine bağlı olarak 1–2 saat sürebilen kaynatma süresince tahıl nişastası jelatinize olur, nişasta granülleri suyu emerek şişer, çözünür ve akışkan faza geçer, tanecikler suyu emerek şişer. Bu sayede fermantasyon için uygun bir ortam hazırlanır.

Soğutma: Kaynatma işleminin tamamlanmasının ardından karışım geniş teknelere alınarak doğal yollarla soğutulur. Bu aşamanın amacı, karışım sıcaklığını fermantasyonun sağlıklı bir şekilde ilerleyebileceği 16–25 °C aralığına düşürmektir. Daha yüksek sıcaklıklarda istenmeyen mikroorganizmaların gelişimi hızlanabilir ve hedeflenen asitlik profili olumsuz etkilenebilir. Ortam sıcaklığı ve ekipman kapasitesine bağlı olarak soğutma süresi genellikle 2–12 saat arasında değişir. Karışımın her noktasının benzer hızda soğumasını sağlamak amacıyla belirli aralıklarla karıştırma yapılır. Soğutma kapları ve karıştırma ekipmanlarının hijyenik olması büyük önem taşır; yetersiz hijyen, fermantasyon sırasında istenmeyen mikroorganizma gelişimine ve ürün kalitesinde (koku, tat ve dayanım) bozulmalara neden olabilir.

Süzme: Soğutulan karışım, Pazaryeri Bozasına özgü pürüzsüz dokunun elde edilmesi amacıyla süzme işlemine tabi tutulur. İnce delikli eleklerden geçirilen karışımındaki iri parçalar ayrılarak homojen bir yapı sağlanır. Süzme işlemi sırasında kıvamın inceltilmesi amacıyla karışıma, mısır ununun yaklaşık iki buçuk katı olan 3,5-4,0 l su ilave edilir. Bu işlem karışımın daha akışkan hale gelmesini ve süzmenin daha kolay gerçekleştirilmesini sağlar. Kullanılan eleklerin hijyenik ve temiz olması, ürünün kıvamı ve genel kalitesi açısından kritik öneme sahiptir.

Şeker ilavesi: Süzme işleminden sonra yapılan şeker ilavesi ile karışımın tat profilini dengelemek ve fermantasyon sırasında mikroorganizmaların kullanabileceği fermente edilebilir karbohidrat kaynağını sağlamak amaçlanır. Karışıma kristal toz şeker eklenir ve topaklanma kalmayacak şekilde iyice karıştırılarak homojen bir kıvam elde edilir. Şekerin tamamen çözünmesi, hem ağızda pütürlü algının önlenmesi hem de fermantasyonun karışımın tümünde dengeli ilerlemesi açısından önemlidir.

Fermantasyon: Pazaryeri Bozasında fermantasyon, ürüne özgü hafif asidik yapı ve karakteristik lezzetin oluştuğu en kritik aşamalardan biridir. Fermantasyon genellikle 16–25°C sıcaklık aralığında ve yaklaşık 24 saat süreyle gerçekleştirilir. Bu aşamada haricen maya eklenmez; bekleme süresi boyunca doğal mikroflora içerisinde bulunan laktik asit bakterileri gelişir ve buna bağlı olarak ürünün asitliği artar. Asitliğin istenen düzeye (pH 4-4,5) ulaşmasıyla fermantasyon tamamlanmış kabul edilir.

Pastörizasyon: Fermantasyonun ardından, Pazaryeri Bozasının mikrobiyal stabilitesini ve raf ömrünü uzatmak amacıyla pastörizasyon işlemi uygulanır. Bu işlem sırasında ürün, 80°C sıcaklıkta 20 dakika süreyle ısıtılma tabi tutulur. Pastörizasyonun tamamlanmasının ardından ürün hızla soğutulur ve tüketime veya ambalajlamaya hazır hale getirilir.

Ambalajlama ve saklama: Pastörizasyon sonrası Pazaryeri Bozası steril kaplara doldurulur. Ambalajlama sırasında oksijenle temasını en aza indiren kapak sistemleri tercih edilir. Ürün, 15 °C'nin altında serin bir ortamda saklandığında kapalı ambalajda yaklaşık 3 ay tazelikliğini koruyabilir. Ambalaj açıldıktan sonra bozanın buzdolabında (+4 °C) muhafaza edilmesi ve en geç 3 gün içinde tüketilmesi gerekmektedir.

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

Pazaryeri Bozası, Pazaryeri ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ünü bağlayan Pazaryeri Bozasının tüm üretim aşamaları Pazaryeri İlçesinin coğrafi sınırları içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az üç kişilik 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 Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii tarafından; kullanılan bileşen miktarlarının uygunluğu, soğutma işlem sıcaklığı ve soğutma koşullarının uygunluğu, fermantasyon süresi ve sıcaklığının uygunluğu, pastörizasyon süresi ve sıcaklığının uygunluğu, son ürünün etil alkol miktarı ve pH değerinin uygunluğu, Pazaryeri Bozasının renk, görünüm ve akışkanlığının uygunluğu ile Pazaryeri Bozası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Gaziantep Avrat Salatası

Başvuru No	: C2025/000460
Başvuru Tarihi	: 28.11.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Avrat Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Salata / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Değirmiş Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. 27090 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Avrat Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Avrat Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Avrat Salatası; domates, kuru soğan ve yeşil biberin küçük küpler hâlinde doğranması, maydanozun ise ince kıyılması ve nar ekşisi, pul biber, kuru nane, tuz ile su ilave edilerek karıştırılması suretiyle hazırlanan bir salata türüdür. Servis öncesi buz eklenerek soğuk şekilde sunulur.

Gaziantep Avrat Salatası, Gaziantep ili mutfak kültüründe önemli bir yere ve uzun bir geçmişe sahiptir. Serinletici etkisi sebebi ile özellikle yaz aylarında olmak üzere, Gaziantep yöresel yemeklerinin yanında ikram edilir. Gaziantep Avrat Salatasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Avrat Salatası için bileşenler listesi (4-6 porsiyon):

- 1000 g domates
- 250 g kuru soğan
- 100 g yeşil biber
- 100 g maydanoz
- 200 ml su
- 75 g nar ekşisi
- 13 g tuz
- 15 g pul biber
- 5 g kuru nane
- 10 küp buz

Gaziantep Avrat Salatasının hazırlanması:

Sebzeler yıkanır. Domates ve yeşil biberlerin çekirdekleri çıkarılır. Domates, kuru soğan ve yeşil biberler küçük küpler halinde doğranır, maydanoz ise ince şekilde kıyılır. Kuru soğan, acı tadının azaltılması amacıyla soğuk suda bekletilir veya tuz ile ovulur. Hazırlanan tüm malzemeler derin bir kap içerisinde birleştirilir. Karışıma nar ekşisi, tuz, pul biber, kuru nane ve su ilave edilir. Üretimde kullanılan nar ekşisi Gaziantep yöresinde geleneksel yöntemlerle üretilir. Elde edilen karışım, malzemeler ezilmeyecek şekilde dikkatlice karıştırılır. Gaziantep Avrat Salatasının servisi buz ilavesiyle soğuk olarak yapılır.

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

Gaziantep Avrat Salatası, belirlenen coğrafi sınır içerisinde uzun bir geçmişe sahip olup Gaziantep mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Avrat Salatasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki şekilde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yürütülür.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Gaziantep Avrat Salatası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Zonguldak Kestane Balı

Başvuru No	: C2026/000020
Başvuru Tarihi	: 26.01.2026
Coğrafi İşaretin Adı	: Zonguldak Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane Balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Yapan	: Zonguldak İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Mithatpaşa Mah. Tulumba Sok. Elçe Plaza No: 1 ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili
Kullanım Biçimi	: Zonguldak Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zonguldak Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zonguldak Kestane Balı; Zonguldak il sınırları içerisinde yer alan kestane ormanlarında, bal arıları tarafından kestane ağacı (*Castanea sativa* Mill.) nektarının temel kaynak olarak kullanılmasıyla üretilen monofloral baldır.

Osmanlı Dönemi'ne ait tahrir defterleri ve salnameler, Zonguldak ve çevresinde kestane ağaçlarının uzun yıllardır varlığını sürdürdüğünü ortaya koyar. XIX. yüzyıla ait kayıtlarda bölgedeki ormanların kestane başta olmak üzere çeşitli ağaç türlerinden oluştuğu ve kestanenin bu ormanlarda yaygın şekilde bulunduğu açıkça belirtilir. Ayrıca salnamelerde kestanenin bölgedeki tarım ve orman ürünleri arasında düzenli olarak yer alması, ekonomik değerinin tarihsel boyutunu gösterir. Bunun yanı sıra, Kestaneci Karyesi gibi yer adları, kestanenin bölgenin coğrafyasıyla güçlü bir bağ kurduğunu gösterir. Osmanlı Dönemi'nden Cumhuriyet Dönemi'ne uzanan süreçte kestaneye dayalı faaliyetlerin kayıt altına alınmış olması, bu ilişkinin sürekliliğini destekler. Tüm bu veriler birlikte değerlendirildiğinde, kestane ağaçlarının Zonguldak ili ile güçlü, köklü ve süreklilik arz eden bir bağa sahip olduğu anlaşılır.

Zonguldak Kestane Balı, bölge ekosistemine tam adaptasyon sağlamış Anadolu bal arısının (*Apis mellifera anatoliaca*) bir ekotipi olan Yığılca arısı ve yerel genotipler tarafından üretilir. Bölgenin yüksek nemli ve engebeli coğrafyasına uyumlu olan bu arı popülasyonları, kestane çiçeklerindeki nektarı toplama ve işleme konusunda yüksek verimlilik gösterir.

Zonguldak Kestane Balının botanik karakterini bölgenin kuzeye bakan nemli yamaçlarında baskın ve süreklilik arz eden kestane ormanlarındaki kestane ağaçları (*Castanea sativa* Mill.) oluşturur. Yapılan melissopalinojik analizlerde, polen spektrumunun %70 ve üzerinde kestane poleninden oluştuğu görülmüştür. Balın duyuusal zenginliğine katkı sunan ikincil polen ve nektar kaynakları arasında; ıhlamur (*Tilia* türleri), kekik (*Thymus* türleri), fundagiller (*Ericaceae*), buğdaygiller (*Poaceae*), baklagiller (*Fabaceae*) ve papatyagiller (*Asteraceae*) gibi bitki grupları yer alır. Bu yardımcı flora, kestane poleninin baskın karakterini bozmaksızın balın aroma derinliğini artırır.

Zonguldak Kestane Balının tat profili yoğun kestane aroması ile karakterize olup, hafif acımsı ve keskin özellik gösterir. Rengi ise, koyu amber tonlarından koyu kahverengi tonları arasında değişir. Kristalizasyon süreci yavaş olup, orta-yüksek viskoziteye sahiptir.

Zonguldak Kestane Balının kendine has niteliği, sahip olduğu ünü ve ayırt edici özellikleri; üretimin gerçekleştirildiği coğrafi alanın doğal, beşeri, ekolojik ve iklimsel unsurlarıyla bir bağ içerisinde.

Zonguldak ili, Batı Karadeniz iklim kuşağında yer almakta olup yıl boyunca yüksek nispi nem, düzenli yağış rejimi ve dengeli sıcaklık değerleri gösterir. Yıllık yağış miktarının 1000-2000 mm aralığında seyretmesi ve sıcaklık değişimlerinin stabil bir seyir izlemesi; kestane ağaçlarının sağlıklı gelişimini destekleyerek bal arılarının öncelikli olarak kestane çiçeklerini tercih etmesini, bu durum ise polen spektrumunun %70 ve üzerinde kestane poleninden oluşmasını sağlar. İlin engebeli topoğrafyası, yükselti farkları ve farklı bakılara sahip yamaçları, kestane ağaçları için ideal mikroklimatik alanlar oluşturur. Söz konusu çevresel koşullar, kestane ağaçlarının yüksek nektar verimine sahip olmasına ve güçlü aromatik özellikler geliştirmesine zemin hazırlar. Kovanların kestane ormanlarına yakın, sabit alanlarda konumlandırılmasına dayalı yerleşik arıcılık geleneği ise, ürünün botanik saflığını koruyan en önemli beşeri faktördür.

Tablo 2. Zonguldak Kestane Balının fiziksel ve kimyasal özellikleri

Analiz Parametresi	Değer
Nem (%) (en çok)	20
Elektrik İletkenliği (mS/cm) (en çok)	0,8
pH Değeri	4,37 – 5,42
Serbest Asitlik (meq/kg) (en çok)	50
Prolin (mg/kg) (en az)	500
Diastaz Sayısı (DN) (en az)	8
HMF (mg/kg) (en çok)	40
Fruktoz (g/100g)	34,70 – 41,76
Glukoz (g/100g)	23,09 – 29,53
Fruktoz + Glukoz (g/100g) (en az)	60
Fruktoz / Glukoz Oranı	1,0 – 1,85
Ham Bal δ13C (‰)	-23 ve daha negatif

Zonguldak Kestane Balı süzme bal formunda piyasaya arz edilir.

Üretim Metodu:

Zonguldak Kestane Balı sabit arıcılık yöntemiyle üretilir. Bu yöntemde arılıklar sabit kovanlarda tutularak doğal çiçeklenme döngüsü izlenir.

Arıcılık faaliyetlerinde, standart ölçülere sahip, dayanıklı ahşap malzemelerden üretilen Langstroth tipi kovanlar tercih edilir.

Zonguldak Kestane Balının üretimi yıllık arıcılık döngüsüne bağlı olarak yürütülür.

İlkbahar Bakımı:

Kışlatma sürecinden çıkan kolonilerin genel kontrolleri yapılır. Bu kapsamda kovanların fiziki durumu incelenir, gerekli bakım ve onarımlar gerçekleştirilir. Kolonilerde ana arı varlığı yavru durumu ve koloni gücü kontrol edilir; zayıf koloniler güçlendirilerek üretim dönemine hazır hale getirilir.

Kolonilerin gelişimini desteklemek amacıyla gerekli görülen durumlarda besleme yapılabilir. Bu dönemde hastalık ve zararlılara yönelik kontroller gerçekleştirilir ve özellikle Varroa zararlısına karşı ilgili mevzuata uygun mücadele yöntemleri uygulanır. Kolonilerin sağlıklı ve güçlü olması bal üretimi açısından temel üretim koşullarından biridir.

Bal Akım Dönemi:

Bal akım dönemi, kestane ağaçlarının çiçeklenmesi ile birlikte başlar. Bu dönemde arı kolonileri, kestane ormanlarının yoğun olarak bulunduğu alanlara yerleştirilir. Kovanların konumlandırılmasında, nektar veriminin yüksek olduğu güney bakılı yamaçlar ile hava sirkülasyonunun kontrollü olduğu orman içi açıklıklar tercih edilir.

Nektar toplama kapasitesinin artırılması amacıyla kovanlara kat (ballık) ilavesi yapılır. Bu aşamada ürünün monofloral karakteristiğinin ve organoleptik profilinin korunması amacıyla ek besleme faaliyetleri tamamen durdurulur.

Bal Sağım Dönemi (hasat):

Peteklerdeki balın tamamen olgunlaşarak en az %80 oranında sırlanmasını takiben hasat işlemi, hijyen standartlarına uygun kapalı ortamlarda başlatılır. Kovanlardan alınan sırlı peteklerin üzerindeki mum tabakası, sır tarağı veya bıçağı yardımıyla alındıktan sonra süzme aşamasına geçilir. Bu aşamada, santrifüj makineleri kullanılarak balın petek gözlerinden ayrılması sağlanır. Kestane balının yüksek viskozitesi nedeniyle bu işlem 25-30 °C sıcaklık aralığında yapılır. Bu koşullar, süzme verimini artırır.

Santrifüj yönteminden elde edilen ham bal, bünyesindeki makro partiküllerden arındırılmak üzere kademeli bir filtrasyon sürecine tabi tutulur. İlk etapta 1000-2000 mikronluk (1-2 mm) kaba süzgeçlerden, ardından ise 500-1000 mikronluk (0,5-1 mm) hassas süzgeçlerden geçirilerek balmumu parçaları ve diğer kalıntılardan temizlenir. Bu süreçte ürünün doğal polen spektrumunu ve karakteristik değerlerini korumak için aşırı filtrasyondan kaçınılır.

Süzme işlemi tamamlanan bal, gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik tanklara hava boşluğu bırakılmayacak şekilde aktarılır. Bal, burada 15-20 gün boyunca dinlendirilir. Süzme sırasında oluşan hava kabarcıkları, dinlendirme aşamasındaki balın yüzeyinde birikir. Bu tabaka, yüzeyden tahta kaşıkla uzaklaştırılarak balın pürüzsüz ve berrak bir yapıya kavuşması sağlanır.

Dolum, Ambalajlama ve Depolama:

Dinlendirilmiş bal, hijyen kurallarına uygun şekilde sterilize edilmiş cam kavanozlara doldurulur. Doldurma işlemi, balın köpürmemesi için hafif eğik bir şekilde yapılır. Zonguldak Kestane Balı, doğrudan güneş ışığından izole, serin ve kuru ortamlarda depolanır. Her ürünün ambalajı üzerinde ürün adı, üreticiye ait işletme kayıt numarası, hasat yılı, gram cinsinden net miktar, üretim yeri, muhafaza koşulları ve son tüketim tarihi yer alır. Etiketleme işlemlerinde Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Sonbahar Bakımı ve Kışlatma:

Hasat sonrası dönemde koloniler, bir sonraki üretim sezonuna hazırlık amacıyla bakıma alınır. Sonbahar bakımında kolonilerin kışlık stok durumu kontrol edilerek yeterli bal rezervine sahip olmaları sağlanır. Zararlılara yönelik sonbahar periyodu, uygun biyoteknik veya kimyasal yöntemlerle tamamlanır. Kışlatma sürecinde kovanlar, rüzgar almayan, nem birikimini engelleyen ve ısı izolasyonu sağlanan uygun alanlarda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler, Zonguldak İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinatörlüğünde; Zonguldak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü bünyesinde yer alan Hayvan Sağlığı Şube Müdürlüğü ile Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü personelleri arasından görevlendirilen ve ayrıca Zonguldak İli Arı Yetiştiricileri Birliğini temsilen ürün konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

İlk defa üretim yapacak arıcılar Zonguldak İl veya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerine başvurarak üretim yapacaklarını resmi olarak bildirir. İl veya İlçe Müdürlüğü tarafından işletme açılışı ve Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) kaydı yapıldıktan sonra coğrafi işaret tescilinin sahibi olan Zonguldak İli Arı Yetiştiriciler Birliğinden denetim talep eder. Denetim sonucunda uygun bulunan üreticiler, Zonguldak Kestane Balı Faaliyet Gösterenler Listesine kaydedilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Zonguldak Kestane Balı üretimi yapan arıcıların Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında kayıtlı olup olmadıklarının, kovan sayılarının ve üretici kayıt defterindeki bilgilerin güncelliği,
- Arı kovanlarının bulunduğu alanın, belirtilen coğrafi sınırlar içinde yer alıp almadığı,
- Arı kolonilerinin sağlık durumunun ve arıcılık faaliyetlerinde kullanılan ekipmanların uygunluğu,

- Üretim metoduna uygunluğu,
- Dolum, ambalajlama ve depolama işlemlerinin hijyen ve kalite standartlarına uygunluğu,
- Etiket bilgilerinin ilgili mevzuata uygunluğu,
- Bal numunelerinin belirtilen fiziksel ve kimyasal özelliklere uygunluğu,
- Zonguldak Kestane Balı ibaresi ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Zonguldak Kestane Balı için polen analizi, rutin bir denetim unsuru olmayıp; yalnızca ihtiyaç duyulması, şüphe oluşması ya da şikâyet söz konusu olması durumlarında yapılır.

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. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Arapgir Gelin Kız Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1843
Tescil Tarihi	: 17.04.2026
Başvuru No	: C2024/000093
Başvuru Tarihi	: 22.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Gelin Kız Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Sanayi 2 Sok. No:2 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Gelin Kız Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Gelin Kız Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Gelin Kız Helvası; tereyağı, özel amaçlı buğday unu, pudra şekeri, tercihe göre iç badem veya ceviz kullanılarak hazırlanan bir tatlıdır. Tereyağında kavrulan unun içerisine pudra şekeri ilave edildikten sonra tepsilere alınıp üzeri tercihe göre iç badem veya ceviz ile süslenerek kare şeklinde dilimlenip soğuk olarak servis edilir. Helvanın kavrulması ve diğer aşamaları ustalık ve maharet gerektirir.

Arapgir Gelin Kız Helvasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır ve Arapgir ilçesinin kültüründe önemli bir yere sahiptir. İsminden de anlaşılacağı gibi düğün günü gelinin ailesi tarafından yapılan bu helva yeni evli çiftlerin evine gönderilir ve evliliğin helva gibi tatlı geçmesi arzu edilir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Arapgir Gelin Kız Helvası coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8 porsiyonluk Arapgir Gelin Kız Helvası için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 250 g tuzsuz tereyağı
- 250 g pudra şekeri
- 400 g özel amaçlı buğday unu
- 100 g iç badem veya ceviz

İlk olarak derin bir tencere içerisinde tereyağı eritilir. 200 g un ilk aşamada eritilen tereyağına eklenir ve sürekli karıştırılır. Sürekli karıştırılmasının sebebi tereyağının aromasını alması ve topaklaşma olmaması içindir. 2-3 dakika bu şekilde karıştırıldıktan sonra kalan un ilave edilir. Unun rengi pembeleşinceye kadar kısık ateşte yaklaşık 20 dakika bu şekilde kavrulur.

Daha sonra ocağın altı kapatılarak karışıma pudra şekeri ilave edilir. Helva yapımında pudra şekeri kullanılmasındaki amaç pancar şekerine göre helva içinde daha çabuk erimesidir. Bu sayede daha pürüzsüz bir doku elde edilir. Helvanın soğuması beklenmeden 25x35x4 cm boyutundaki tepsiye yayılarak kaşıkla bastırılarak kalıbı alması sağlanır. Ardından üzeri düzeltilip tercihe göre kabukları soyulmuş iç badem veya cevizle süslenir. 1-2 saat dinlendirildikten sonra kare şeklinde kesilerek soğuk olarak servis edilir.

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

Arapgir Gelin Kız Helvasının; coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Üretimi, bileşenleri bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Arapgir Gelin Kız Helvasının üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Gelin Kız Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesi koordinatörlüğünde; Arapgir Belediyesi, Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneğinden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu ve Arapgir Gelin Kız Helvası 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. İbradı Enek Pekmezi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1844
Tescil Tarihi	: 21.04.2026
Başvuru No	: C2024/000069
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: İbradı Enek Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İbradı Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Aşağı Mah. Millet Cad. No:0 Hükümet Konağı
Coğrafi Sınır	: Antalya ili İbradı ilçesi
Kullanım Biçimi	: İbradı Enek Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında İbradı Enek Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İbradı Enek Pekmezi; servigiller familyasına ait bir ardıç türü olan *Juniperus drupacea Labillardiere* eneklerinden (meyvelerinden) elde edilir. Bu meyveler anatomik birer kozalaklıdır. Bu ardıç türü Toroslarda yaklaşık 600 metre ile 1700 metre arasındaki yükseltilerde yetişir. Pekmez çıkarılan ardıç türüne Batı Toroslarda “enek ağacı” denilir.

İbradı Enek Pekmezinin üretiminde, açık gri renkli bir mum tabakası ile kaplı koyu kan kırmızı, bordoya çalan renkte olan olgunlaşmış enekler kullanılır. Olgunlaşmamış enekler yeşil renklidir. Enekler eylül-ekim aylarında olgunlaşır. 7 kg enekten yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.

Tablo 1. İbradı Enek Pekmezinin kimyasal özellikleri

Kimyasal Özellik		Mineraller (mg / kg)	
Suda çözünür kuru madde (g / 100) (Brix)	60,1-72,8	Potasyum (K)	13146,15-21993,851
pH	5,36-6,17	Fosfor (P)	382,264-1246,34
Glukoz (%)	8,84-23,57	Magnezyum (Mg)	654,26-1391,219
Fruktoz (%)	8,33-20,27	Kalsiyum (Ca)	814,39-3241,6
Toplam kül	4,42-5,08	Sodyum (Na)	72,942-153,79
Sakkaroz (%)	8,97-31,78	Demir (Fe)	3,10-7,6
Toplam şeker (%)	45,12-54	Çinko (Zn)	2,94-8,27
HMF	2,75-26,51	Mangan (Mn)	8,5-46,5
Toplam Fenolik Madde (g GAE/100 g)	1,86-2,11	Bakır (Cu)	1,08-2,85
Toplam Flavonoid Madde (g Kateşin eşdeğeri/100g)	1,32-1,47		
Antioksidan Aktivite (Trolox Eşdeğeri/100g)	9,96-10,76		

İbradı ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahip olan İbradı Enek Pekmezinin üretildiği İbradı ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Eneklerin (kozalakların) toplanması: İbradı Enek Pekmezinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen enek ağacının enekleri kullanılır. Ağaçlardan dökülen eneklerin, koyu kan kırmızı, bordoya çalan renkte, tam olarak olgunlaşmış olanları nisan - ekim ayları arasında toplanır. Yaklaşık 7 kg'dan 1 kg pekmez elde edilir.

Yıkama: Enekler kırılmadan önce yıkama işleminden geçirilir.

Kırma: Olgun kozalaklar, geleneksel usulde, bir taş üzerinde tokmak (meşe ağacından yapılmış bir alet) ile vurulup kırılır ve parçalanır. Bu işlem bir kırma makinesiyle de yapılabilir.

Özünün çıkarılması: Kırılan enekler katran ağacından yapılmış “Şarahmana” adı verilen dikdörtgen şeklindeki tahta varillerde 2 gün kadar bekletilir. Bu suya 50 kg kırılmış enek için 2 kg meşe küllü ilave edilir. Meşe küllü eklenmesi ile eneklerin buruk / acı tadının giderilmesi amaçlanır.

Pekmezin hazırlanması: Özünü alan meşe küllü su, süzülerek bakır kazanlara alınır. Odun ateşinde yaklaşık 100-110 °C sıcaklıkta rengi koyulaşıp kıvam alıncaya kadar 8-10 saat kaynatılır. Kaynatma işlemi sırasında pekmez üzerinde oluşan köpükler alınarak pekmezin topaklaşması önlenir.

Paketleme: Kaynatma işleminden sonra pekmez 1 gün soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cam kavanozlara dökülerek satışa hazır hale getirilir. Nihai ürün ağır metal miktarları açısından Türk Gıda Kodeksinde belirtilen değerlere uygun olur.

Muhafaza ve piyasada bulunma koşulları: Oda sıcaklığında 1 yıl muhafaza edilebilen İbradı Enek Pekmezi ekim-kasım aylarında yapılır ve yılın her ayında piyasada bulunması mümkündür.

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

İbradı Enek Pekmezinin geçmişi eskiye dayanmaktadır. İbradı mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan İbradı Enek Pekmezinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İbradı Kaymakamlığının koordinatörlüğünde ve İbradı Belediyesi, İbradı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İbradı Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; ürünün coğrafi sınırdaki üretilmesinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün pişirildiği bakır kazanların kalayında aşınma olup olmadığı, ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve İbradı Enek Pekmezi 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.

3. Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.07.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1845
Tescil Tarihi	: 21.04.2026
Başvuru No	: C2024/000193
Başvuru Tarihi	: 18.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemeni / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda yer alan logo isteğe bağlı olarak kullanılabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi; dış yüzeyi deriden, tabanı köseleden dikilerek hazırlanan topuksuz (ökçesiz) ayakkabıdır. Kullanıldığında ayakta terleme veya kokuya neden olmaz. Hafif ve topuksuz yapısı ile ayak parmaklarını korumaya uygun şekilde üretilir.

Üretimde; tabaklanmış, işlenmiş ve renklendirilmiş doğal deriler kullanılır. Halebi, Merkup, Burnu Sivri, Kulaklı (kulağı uzun) ve Kulaksız gibi çeşitleri bulunmakta olup renklerine göre Siyah Yemeni (Siyah Yemeni ve Merkup), Annubi (Mor) ve Gül Şeftali (Kırmızı) gibi isimlerle adlandırılırlar. Yemeniler numaralı olarak üretilir.

Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi; gön ve yüz olmak üzere iki kısımdan oluşur. Gön, manda ve sığır derisinden yapılmış olup, yere gelen kısım ile bunun üzerinde yapıştırılan iç tabandan oluşur. Yüz, astar ve yüz derisinin birbirine yapıştırıldığı bölümdür. Taban ile yüzünün birleştiği hat, pamuk ipliğiyle el dikişi yapılarak üretilir.

Antep 131 nolu Şer’iye Sicili’nin Hicri 1182-1196 (M.1769-1782) kayıtlarında Antep’te yemeninin satışı ve parasal miktarı yazılıdır.

Antep 131 nolu Şer’iye Sicilinde (Antep) A’yamı Es-Seyyid El-Hac Mehmed Ağa Bin Es-Seyyid Battal Ağa’nın Tereke kayıtlarında ve 17 Mart 1771 tarihi ile 4 Ekim 1771 tarihinde yapılan iki ayrı sayımda bir çift yemeninin de kaydı bulunmaktadır.

1963 yılında yayınlanan Gaziantep Kültür Dergisi’nde Cemil Cahit Güzelbey’in “Gaziantep’te Köşkerlik ve Yemeni” adlı yazısında yemeni üretimi hakkında bilgiler yer almaktadır.

Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Gaziantep ilinin geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Tabaklanıp işlenmiş, çeşitli renklerde ve desende (süet, düz, vs.) deriler ile kösele için tabaklanıp işlenmiş, boyasız ham deriler kullanılır.

Beş farklı hayvan derisi yemeninin yapımında farklı bölümlerinde kullanılır. Tabanı, manda veya sığır derisinden; yüzü sığır veya keçi derisinden; iç astarı, sığır veya koyun derisinden; iç tabanı, sığır derisinden, kenarı (sızı) dana veya oğlak derisinden yapılır.

Yemeni yapılacak yüz derisi, astar derisi, iç taban derisi ile alt taban kösele derisi seçilip aşağıda açıklandığı şekilde üretimi yapılır.

1. Kesici usta tarafından istenilen numara ölçülerinde deriler endaze adı verilen kalıba uygun olarak kesilir.
2. Kesilen yüz derisi, iç astar derisi ile kenar derisi (sızı/biye) saya dikiş makinası ile dikilerek birleştirilir ve kalıba montaj olacak hâle getirilir. Önceden sızı/biye dikişi elde yapılırken kalınlık yapmaması için uzun süredir bu dikiş makine ile çekilir. İsteğe göre arka kısma ayağı dövmemesi için ekstra fortluk konulur.
3. İstenilen numara kalıbı hazırlanır, kalıbın üzerine (tabanına) kesilen iç taban derisi yapıştırılır, sayadan gelen dikilmiş yüz, kalıbı saracak şekilde dişli pense ile gerdirerek çivilenir; çivi ile tutturulan alt deri kenarına yapıştırıcı sürülerek, çivi ile iç taban derisine yapışması sağlanır.
4. Yaklaşık 30-40 dakikada kuruyup yapışan derilerden çiviler çıkarılır.
5. Taban için kesilen kösele deri, rahat dikim yapabilmek için yaklaşık 1 dakika suda bekletilip çıkartılarak bir beze sarılıp nemli kalması sağlanır ve ardından taban derisi yapıştırılır.
6. Taban derisi yapıştırılan yemeninin, dış kenarı düzeltilip temizlenir ve kalıptan çıkarılır.
7. Kalıptan çıkan yemeni dıştan iki iğne ve biz isimli delici ile delinir.
8. Dikim işleminde kolaylık sağlanması açısından dikime başlamadan önce ipliğin deri parçaları arasında daha rahat geçmesi, zamanla çürüyüp kopmaması ve iğneden kaymaması için kullanılacak olan iplik balmumu ile sıvanır. Delinen köselenin aynı anda çapraz olarak iki iğne geçirerek çift dikiş olacak şekilde köşker dikişi yapılır.
9. Tüm işlemler bittikten sonra yemeni tekrar kalıba takılır ve 1 ila 2 gün arasında kuruması için beklenir.
10. Yemeni kuruduktan sonra kalıptan çıkarılır ve kullanıma hazırdır.
11. İsteğe göre küçük bir ökçe/topuk eklenebilir.
12. İsteğe göre üzeri iplerle çeşitli desenler verilerek işlenebilir.

Bakım, Saklama ve Muhafaza Koşulları

1. Yüzeydeki toz ve kirden arındırmak için yumuşak bir bez veya deri temizleme fırçası kullanılabilir.
2. Kimyasal temizleyicilerden kaçınılmalıdır. Yumuşak, nemli bir bezle silmek yeterlidir. Daha derin lekeleri temizlemek için özel deri temizleyici ürünleri kullanılabilir.
3. Kimyasal boya ve bakım ürünlerinden kaçınılmalıdır. Derinin çatlamasını önlemek için doğal deri bakım ürünleri kullanılabilir. Boyama için su bazlı likit anilin boyalar veya deri için özel üretilen boyalar kullanılabilir.
4. Yemeni, su temasından (yağıştan ve ıslak zeminden) uzak tutulmalıdır. Derinin suyu çekme özelliğinden dolayı suya maruz kalması halinde formunda bozulmalar oluşabilir. Islandığı takdirde doğal bir şekilde kuruması beklenmelidir. Doğrudan ısı kaynaklarında kurutulmamalıdır.
5. Direkt güneş ışığından, aşırı soğuktan, aşırı nemden ve rutubetli ortamdan uzak tutulmalı, serin bir yerde muhafaza edilmelidir. Doğal deriden yapıldığı için aşırı sıcaklık deriyi kurutarak çatlamasına neden

olabilir, aşırı nem ve rutubet ise derinin çürümesine ve bozulmasına yol açabilir. Aşırı soğuğa maruz bırakmak derinin kendi nemini kaybetmesine sebep olur.

6. Uzun süre kapalı bir alanda bırakılan yemeniler de hava alamadığı takdirde kötü kokular oluşabilir. Zaman zaman havalandırarak doğal bir şekilde havalanmasını sağlanmalıdır.
7. Kullanılmadığı zamanlarda yemeninin şeklini korumak için içine kâğıt, bez veya ayakkabı kalıbı yerleştirilmelidir. Tozdan ve kirden koruyacak bez bir torba, ayakkabı torbası veya ayakkabı kutusunda saklanmalıdır.

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

Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Gaziantep ilinin geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde, Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Nurel-Enver Taner Gaziantep Olgunlaşma Enstitüsünden konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercisinin bir araya gelmesi ile yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Yemenisi / Antep Yemenisi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Şemdinli Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.08.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1846
Tescil Tarihi	: 04.05.2026
Başvuru No	: C2019/106
Başvuru Tarihi	: 21.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Şemdinli Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek Balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hakkâri İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Bağlar Mahallesi Merzan Caddesi No: 1 Yüksekova HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	: Hakkâri ili Şemdinli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şemdinli Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şemdinli Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şemdinli Balı, coğrafi sınırdaki *Apis mellifera meda* ırkı arılar tarafından üretilen çiçek balıdır. Açık bir renge, yüksek berraklığa, akışkan ve kaygan yapıya, keskin ve kalıcı bir tada sahiptir. Şemdinli Balı içeriğindeki glukoz, fruktoz ve su oranı sebebiyle geç kristalleşir. Şemdinli Balında çiçek, tütün ve bergamot tatları ile kokularına ek olarak nane-mentol ve damla sakızı tadı yoğun oranda hissedilir.

Şemdinli Balının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Şemdinli ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Şemdinli Balının bazı özellikleri

Kriter	Değer
Nem	% 15 - 18,5
Sakaroz	0 - 3 g / 100 g
Fruktoz + Glukoz	67 - 75 g /100 g
Serbest asitlik	10 - 25 meq / kg
Elektrik İletkenliği	0,15 - 0,3 mS / cm
Diastaz Sayısı	8 - 25
İnvertaz	100 - 350 U / kg
Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	En az (-1)
Balda protein ve ham bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C4 şeker oranı	En fazla % 7
Prolin miktarı	400 - 850 mg / kg
Toplam antioksidan	35 - 154 mg TE / 100 g
Toplam fenolik madde	15 - 60 mg GAE / 100 g
Toplam flavonoid madde	1,6 - 6,5 mg KE / 100 g

Şemdinli Balında *Astragalus* spp., *Anthemis* spp., ve *Onobrychis* spp. türlerine ait polenler primer; *Apiaceae*, *Astragalus* spp., *Anthemis* spp., *Plantago* spp., *Onobrychis* spp., *Liliaceae*, *Salix* spp., *Lamiaceae*, *Lotus* spp. ve *Chenopodiaceae* türlerine ait polenler sekonder olarak bulunur.

Üretim Metodu:

Yörede arıcılık faaliyeti sabit ve gezginci arıcılık şeklinde, tabi oğul almak suretiyle koloni sayısını arttırmak, kolonilerin yaşlı ve verimsiz ana arılarını değiştirmek ve ağırlıklı olarak bal üretimi şeklinde yürütülmektedir.

Uzun kış şartları dikkate alındığında kolonilerin kışa hazırlanması için güz dönemi beslemesi büyük önem arz eder. İlkbahar beslenmesinde olduğu gibi güz dönemi beslenmesinde de kek ve polen gibi katı yemler ile başlanır, ısı durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artış oranına göre önce koyu (2 birim kristalize şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim kristalize şeker / 1 birim su) şurupla beslemeye bal akış dönemine kadar devam edilir. Bal hasadından sonra, kovanda bal miktarının azalması nedeniyle ortaya çıkan stresi azaltmak ve ana arının yumurta atmasını / bırakmasını teşvik amacıyla koyu şurupla kademeli olarak besleme yapılır. Bu beslemeye her gün bir kez olmak üzere on beş gün boyunca devam edilmelidir. Havalarda soğumaya başlamasıyla birlikte, kovandaki polen stokunun azaldığı güz döneminde polen ve polen ikame yemler (arı keki) kullanılarak katı besleme yapılır. Katı beslemeye, kovanların kışlama yerine alınacağı zamana kadar devam edilebilir. Güz dönemi beslemesinin amacı, yaşlanmış ve yıpranmış işçi arıların ölümü ile azalan kovan nüfusunun, ilkbahar dönemine güçlü bir şekilde girmesini sağlamaktır.

Arıların kışlama döneminde oluşturduğu kış salkımının bozulmaması için ani ısı değişikliklerinden kaçınılmalıdır. Ayrıca ortamda kış salkımını bozabilecek yoğun sis, fazla ışık veya aşırı nem olmamalıdır. Bu şartların sağlandığı kapalı kışlaklarda, kovanlar yerden bir metre yükseklikteki profil sergiler üzerine yerleştirilir. Zayıf koloniler ortada olacak şekilde 3 - 4 sıra halinde düzenlenir ve kovanların ön kısımları 10 - 15 cm yukarı kaldırılır. Kovan uçuş deliklerinde oluşan labirent şeklindeki propolis temizlenir, uçuş deliğine kovan giriş kapağı kapatılır. Kovanlar hava sirkülasyonunu sağlamak için temiz pamuklu bezlerle örtülür. Kovan kapaklarının havalandırma delikleri açık tutulur ve kovan içerisindeki havalandırma, taze hava girişine ve solunan hava tahliyesine izin verecek şekilde düzenlenir. Üretim döneminde kovan giriş kapakları açık tutulur.

Kışı kapalı mekânlarda geçiren kovanlar; hava sıcaklıklarına bağlı olarak mart sonu veya nisan ayı başında kışlaklardan çıkarılarak arılıklara yerleştirilir.

Tarım ve Orman İl Müdürlüğüne her yıl yayınlanan genelgede konaklama yeri için belirtilen asgari koşullar temel alınarak kovanların konulacağı yerler belirlenir. Kovanlar arasındaki mesafeler en az 3 - 4 metre olmalıdır ve arılıklar arasındaki mesafeler ile köy hayvanlarının geçiş yolları, köy içi, okul, cami, köy içme suyu, ana yollar gibi yerlere olan uzaklıklar, kolonilerin yoğunluğuna göre en az 500 metre olmalıdır. Pis su kaynakları ile atık ve çöp alanlarına uzaklık ise en az 3 km olacak şekilde konaklama yerleri belirlenir. Her arılıkta arıların su ihtiyacını giderebileceği bir suluk bulundurulur.

Şemdinli Balı üretiminde *Apis mellifera meda* ırkı arılar kullanılır. Bu arılar ırk özellikleri nedeniyle erken ilkbaharda oldukça hızlı bir şekilde gelişir. Koloni, haziran ayı başında hızla gelişmeye başlayıp temmuz ayındaki balı akış dönemine en güçlü, 21. gününü tamamlamış, nektar, polen, propolis ve su toplama kabiliyetine erişmiş tarlacı arı popülasyonu ile girerek en fazla bal stokunu sağlayabilir. Bal hasadından sonra, bal stokunu uzun kış aylarında ekonomik olarak değerlendirmek için yeniden yavru üretimini azaltırlar. Arıların kışlıklarından çıkarıldığı mart - nisan aylarında ilkbahar beslemesine kek ve polen gibi katı yemler ile başlanır. Sıcaklık durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artış oranına bağlı olarak önce koyu (2 birim kristalize şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim kristalize şeker / 1 birim su) şurupla beslemeye bal akış dönemine kadar devam edilir.

Yöredeki bal hasadı, petek gözlerinin sırlandığı temmuz ayının ortasından itibaren başlanarak ağustos ayında tamamlanır. Balın olgunlaşma göstergesi olarak peteklerin sırlanması, yani balın olgunlaşması sebebiyle arılar tarafından petek gözlerinin ince bir mum tabakasıyla kapatılmış olması kabul edilir. Yörede üretilen peteklerdeki balın tamamının veya en az 2 / 3'ünün sırlanmış olduğunun tespit edilmesi durumunda, hasat işlemine bahsedilen özellikteki peteklerden başlanır. Henüz olgunlaşmamış, erken dönemde süzülen ballarda su oranı yüksek olduğundan bal daha erken kristalize olur ve fermantasyona uğrar. Bu nedenle balın nemi (su oranı) % 20'nin altında olmalıdır. Bu gereklilik, balların olgunlaştığı zaman hasat edilmesiyle yerine getirilmiş olur.

Bal akışının başladığı temmuz ayının başlarında gelişen kolonilerde, balın üretileceği ballıklara (üstlükler) da steril petek konulur.

Varroa (parazitinin sebep olduğu arı hastalığı) mücadelesi yılda iki defa yapılır. İlk mücadele, petek gözlerindeki yavru oranının en az olduğu arıların, kışlaklardan çıkarıldığı mart - nisan aylarında yapılır. İkinci mücadele ise bal hasadından sonra, petek gözlerindeki yavru oranının en düşük olduğu dönem olan eylül ayında yapılır. Varroa mücadelesi için kullanılan ilaçların ruhsatlı olması gerekir. Ruhsatlı ilaçlar, prospektüsünde belirtilen talimatlara uygun şekilde kullanılmalıdır.

Bal hasadı akşamüstü başlar. Kovanlardan alınan petekler, temiz bir boş kovana yerleştirilir ve üzerleri temiz beyaz bir bez ile örtülerek süzme odalarına veya çadırlarına taşınır. Beyaz petekli ve nem sırlı düzgün petekler petekli bal olarak, diğer petekler süzme makinesinde (santrifüj) süzülerek krom çelik tanklara doldurulur ve hijyenik bir ortamda dinlendirilir. Dinlendirmede amaç; polen taneciklerinin çökeltilmesi ve hava kabarcıklarının giderilmesidir. Dinlendirilerek berrak, temiz ve parlak bir görünüm alan ballar cam kavanoz veya laklı tenekelere doldurulur.

Şemdinli Balı ile ilgili üretim, muhafaza, depolama, taşınma ve pazarlama süreçlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi sağlanarak tüm aşamalar gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

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

Şemdinli Balının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Şemdinli ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şemdinli Balının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkâri İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde ve Hakkâri İli Arı Yetiştiricileri Birliği, İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

1 Şubat - 15 Mayıs tarihleri arasında yapılacak birinci denetimde, konaklama yerinin ve koşullarının uygunluğu ile arı ırkının uygunluğu denetlenir.

1 Haziran - 30 Ağustos tarihleri arasında yapılacak ikinci denetimde ise;

- Üretim metoduna uygunluk,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Şemdinli Balı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

denetlenir. Gerek görülmesi halinde; ürünün Tablo 1’de yer alan özelliklere uygunluğunun yanı sıra, polen analizi yoluyla baskın bitki polenleri de denetime tabi tutulur.

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

5. Hatay Zahterli Kahkesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1847
Tescil Tarihi	: 04.05.2026
Başvuru No	: C2024/000078
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Zahterli Kahkesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kahke / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Zahterli Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Zahterli Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Zahterli Kahkesi, Hatay mutfağına özgü yöresel baharatlarının karışımı ile yapılan bir hamur işidir. Hatay Zahterli Kahkesi yapımındaki en önemli bileşen yörede yetişen zahter (*Thymbra spicata L.*) bitkisidir. Bu bitki dağ kekiği olarak da adlandırılır.

Hatay Zahterli Kahkesi yuvarlak 4 cm çapında 1 cm kalınlığında ve sarımtırak renktedir. İçeriğindeki zahter, susam, biber salçasından dolayı üzerinde beyaz yeşil ve kırmızı benekler görülür. Hatay Zahterli Kahkesi gevrek bir yapıya sahiptir. İçerisindeki zahter baharatı bu kıtırılık hissini pekiştirir. Kahkenin dış kabuğu sarımtırak ve hafifçe kızarmışken, iç kısmı daha yumuşaktır. Bu yumuşaklık kurabiyeinin içerisindeki yağlardan kaynaklanır.

Hatay Zahterli Kahkesi, Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Hatay Zahterli Kahkesi, Hatay bölgesinde Hatay zahterli kurabiyesi, Hatay kekikli kurabiyesi ve Hatay zahterli ekmeği olarak da bilinir.

Üretim Metodu:

Hatay Zahterli Kahkesi üretimi için bileşen oranları aşağıdaki gibidir.

300 ml zeytinyağı
100 g salamura veya taze zahter (tercihen coğrafi sınırda yetişen)
100 g tatlı biber salçası
100 g beyaz susam
100 g kırmızı susam
50 g çörekotu
15 g tuz
15 g küzbera (kişniş)
500 ml su
2 g tarçın
20 g kabartma tozu
1600 g un

Derin bir kaba zeytinyağı ve su eklenir. Su ve yağ içerisine tercihen coğrafi sınırda yetişen zahter, biber salçası ve susamlar, çörekotu, kişniş ve tarçın eklenir. Bu karışım homojen hale gelene kadar yaklaşık 2 dakika boyunca karıştırılır. Un azar azar eklenip karışım yoğrulmaya başlanır. Ardından kabartma tozu da ilave edilerek ele yapışmayan yumuşak kıvamda bir hamur elde edilir. Hamurun yoğurma süresi yaklaşık 8-10 dakikadır. Yoğrulan hamurdan yaklaşık 30-40 gram ağırlığında ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp ustalık gerektiren teknik ile iki el kullanılarak avuç içinde 4-5 cm çapında daireler oluşturulup yağlanmış tepsiye dizilir. 25 dakika 180 °C fırında pişirildikten sonra Hatay Zahterli Kahkesi tüketime hazır hale gelir.

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

Hatay Zahterli Kahkesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Zahterli Kahkesinin tüm üretim aşamaları, 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, Hatay Zahterli Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Bölüm

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

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup, ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

1. Delice Doğal Kaynak Tuzu

1024 tescil sayılı Delice Doğal Kaynak Tuzu ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

- Başlık altında yer alan;

“Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz.”

ifadesi,

“Üretiminde iyot dışında katkı maddesi kullanılmaz.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- Başlık altında yer alan tablodaki iyot değerine ilişkin;

“en çok 1,42 mg/kg”

şeklindeki bilgi,

“en az 1,42 mg/kg”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Gediz Tarhanası

1108 tescil sayılı Gediz Tarhanası ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Tarhana / Yemekler ve Çorbalar”

ifadesi,

“Tarhana / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

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



ifadesi,

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



şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Gediz Tarhanası; buğday unu, tam yağlı yoğurt, kırmızı kapyra biber, kırmızı acı biber, soğan, tuz ve nanenin karışımı ile elde edilen hamurun kurutulmasıyla elde edilen granül yapıda bir tarhanadır. Hamur, 21 gün fermente edildikten sonra gıda ile temasa uygun temiz bez üzerine serilir ve belirli aralıklarla ovalanarak 21-23°C’de gölgede kurutulur.

Fermantasyon sürecinde hamur düzenli olarak her gün kontrol edilir ve karıştırılır. Gediz Tarhanasının rengi turuncu olup ekşimtirak bir tada sahiptir.

Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

ifadesi,

“Gediz Tarhanası; buğday unu, tam yağlı yoğurt, kırmızı kapy biber, isteğe bağlı olarak kırmızı acı biber, soğan, tuz, nane ve önceki üretimden elde edilen ekşi maya kullanılarak hazırlanan ve hamurun uzun süreli fermantasyonu ile üretilen geleneksel bir üründür. Turuncu renkte, ince ve homojen granül yapıda olup kendine özgü ekşimsi tat ve fermente aromaya sahiptir.

Üretim sürecinde hamur, yaklaşık 21 gün boyunca düzenli olarak karıştırılarak fermente edilir; ardından uygun bezler üzerine serilerek 25–30°C sıcaklıkta, gölgede kurutulur. Kurutulan hamur ovalanıp elenerek granül forma getirilir ve bu sayede ürün karakteristik dokusunu kazanır.

Gediz Tarhanası, acılı ve acısız olmak üzere iki farklı formda üretilmekte olup her iki formda da üretim yöntemi aynıdır. Ürünler arasındaki fark yalnızca kırmızı acı biber kullanımından kaynaklanır. Üretimde ekşi maya kullanılması, geleneksel üretim sürekliliğini sağlar ve ürüne özgü aroma ile belirgin ekşimsi tat profilinin oluşumuna katkıda bulunur.

Ürünün ayırt edici özellikleri arasında, uzun fermantasyon sürecine bağlı olarak gelişen düşük pH değeri, yüksek toplam asitlik oranı ve düşük nem içeriği yer alır. Bu kimyasal özellikler, ürünün dayanıklılığını artırır ve uygun saklama koşullarında 2 yıla kadar muhafaza edilebilmesini sağlar.

Tablo 1. Gediz Tarhanasının Kimyasal Özellikleri

Özellik	Acılı		Acısız	
	En az	En fazla	En az	En fazla
pH	4,0	4,56	3,94	4,15
Rutubet (%)	8,97	12,41	8,72	14,70
Asitlik (%)	19,37	21,20	17,91	35,67

Duyusal özellikler bakımından Gediz Tarhanası; kırmızı kapy biber ve acı biberin katkısıyla oluşan karakteristik turuncu renk, homojen granül yapı, fermente aromanın hâkim olduğu ekşi tat ve dengeli koku profili ile öne çıkar. Kurutma sonrası gevrek yapıdaki ürün, pişirildiğinde pürüzsüz ve homojen bir kıvam kazanır.

Gediz Tarhanasının karakteristik nitelikleri; üretimde kullanılan hammaddeler, Gediz bölgesine özgü iklim koşulları (gündüz ve gece sıcaklık farkları ile düşük nem oranı) ve geleneksel üretim yöntemi ile doğrudan ilişkilidir. Bu unsurlar birlikte ürünün kurutma sürecinin kontrollü şekilde gerçekleşmesine katkı sağlar, uygun nem içeriğinin oluşmasını destekler ve Gediz Tarhanasının coğrafi sınır ile olan bağımlı güçlendirir.

Bölgede köklü bir geçmişe sahip olan Gediz Tarhanası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve coğrafi sınır ile ün bağımlı bulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Gediz Tarhanası üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları aşağıda verilmiştir.

Tablo 2. Gediz Tarhanasının Bileşenleri ve Miktarları

Bileşenler	Miktar (%)
Buğday unu	44
Kapy biber	44
Kırmızı acı biber	3
Yoğurt	3
Soğan	3
Tuz	1
Nane	1
Ekşi hamur	1

Ayıklama ve Yıkama: Biberler ayıklanır ve su ile yıkanır.

Tarhana Harcının Hazırlanması: Kapyta biber, kırmızı acı biber, kabuğu soyulmuş soğan ve kuru nane kıyıcı makineden geçirilerek ince şekilde kıyılmaları sağlanır. Üzerine tam yağlı yoğurt ilave edilir.

Tarhana Hamurunun Hazırlanması: Bir kapta 500 g buğday unu, 130 g su ve 12,5 g maya karıştırılıp yoğrulur. Elde edilen bu ekşi hamur ile önceden hazırlanan tarhana harcı ve buğday unu karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur.

Ana Fermantasyon: Hamurun üzeri gıda ile temasa uygun bez ile örtülerek 23°C sıcaklıkta fermantasyona bırakılır. Fermantasyon 21 gün sürer. Bu aşama, ürünün kalitesi ve özelliği için önemlidir.

Hamurun Kurutulması: 21 günün sonunda tarhana hamuru küçük parçalara bölünür ve gıdayla temasa uygun bir bez üzerine serilerek 21-23°C sıcaklıkta gölgede kurutulmaya bırakılır. Ancak her gün bu parçalar biraz daha küçültülerek kurumanın daha hızlı ve etkin olması sağlanır.

Öğütme: Kuruyan tarhana hamurları, elle ovularak iyice inceltir. Ve elekten geçirilerek büyük parçalara ayrılır. Daha sonra gölgede serilerek kurutulur.

Ambalajlama: Son aşamada granül form kazandırılmış Gediz Tarhanası istenilen büyüklüklerdeki gıda ile temasa uygun bez torbalara doldurularak 12-14°C sıcaklıkta muhafaza edilir.”

ifadesi,

“Gediz Tarhanasının üretimi, geleneksel olarak çoğunlukla bölgeden temin edilen hammaddelerin belirli oranlarda bir araya getirilmesiyle başlar. Ürün, acılı ve acısız olmak üzere iki formda üretilmekte olup her iki formda üretim yöntemi aynıdır, fark ise yalnızca kırmızı acı biber kullanımından kaynaklanır.

Tablo 3. Gediz Tarhanası bileşenler listesi ve oranları

Bileşen	Oran (%) - Acılı	Oran (%) - Acısız
Buğday unu	44	44
Kapyta biber	44	47
Kırmızı acı biber	3	-
Yoğurt	3	3
Soğan	3	3
Tuz	1	1
Nane	1	1
Ekşi maya	1	1

Üretimde kullanılan buğday unu, kapyta biber, kırmızı acı biber, tam yağlı yoğurt ve soğan Gediz İlçesi'nden temin edilir. Üretimde bölgede otlayan ineklerin sütünden elde edilen yoğurt kullanılır. Önceki üretimden ayrılan, kurutulmamış ve doğal mikroflora içeren yaş formdaki fermente hamur ise ekşi maya olarak kullanılır.

Gediz Tarhanası üretimi, kapyta biber hasadına bağlı olarak genellikle eylül–kasım ayları arasında gerçekleştirilir. Bu dönem, ürünün hammaddesinin temini ve fermantasyon koşullarının sağlanması açısından üretim sürecinin temel zaman aralığını oluşturur.

1. Hamurun hazırlanması:

Ayıklanan kapyta biber, acı biber ve soğan çekilerek yoğurma kazanına alınır. Üzerine ekşi maya, yoğurt, nane ve tuz ilave edilerek homojen bir karışım elde edilene kadar karıştırılır. Ardından buğday unu ve su ilave edilerek yaklaşık 15 dakika yoğrulur. Elde edilen hamur, gıda ile temasa uygun kaplara alınır.



Şekil 1. Gediz Tarhanası hamuru

2. Fermantasyon:

Hamur, 20–25°C sıcaklıkta, üzeri pamuklu bezlerle örtülerek gölgede en az 21 gün süreyle fermantasyona bırakılır. İklim koşullarına bağlı olarak bu süre 30 güne kadar uzayabilir. Fermantasyon süresince hamur her gün karıştırılarak sürecin dengeli bir şekilde ilerlemesi sağlanır.

3. Parçalama ve ön dinlendirme:

Fermantasyonu tamamlanan hamur küçük parçalara ayrılarak bezler üzerine serilir ve 4–5 gün süreyle bekletilir.



Şekil 2. Parçalama ve ön dinlendirme

4. Birinci kurutma:

Hamur parçaları, 25–30°C sıcaklıkta, doğrudan güneş ışığına maruz bırakılmadan gölgede 2–3 gün boyunca kurutulur. Kurutma süresince parçalar küçültülerek nem kaybı hızlandırılır ve renk korunur.

5. Öğütme (ufalama):

Kurutulan parçalar elle ovalanarak veya gerektiğinde mekanik yöntemlerle öğütülerek granül yapı elde edilir.

6. İkinci kurutma:

Granül hale getirilen tarhana ince bir tabaka halinde serilerek 25–30°C'de gölgede 7–10 gün süreyle kurutulur. Bu aşamada ürün düzenli olarak karıştırılarak dengeli kuruma sağlanır.



Şekil 3. İkinci kurutma

7. Ambalajlama ve muhafaza:

Kurutma işlemi tamamlanan ürün, gıda ile temasa uygun bez torbalara doldurularak 12–14°C sıcaklıkta, güneş ışığından uzak ortamda muhafaza edilir. Ürün, farklı ambalaj boyutlarında piyasaya arz edilmekte olup acılı veya acısız olduğu ambalaj üzerinde belirtilir. Uygun koşullarda raf ömrü 2 yıldır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gediz Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.”

ifadesi,

“Gediz Tarhanası üretiminde kullanılan kapyra biber, kırmızı acı biber, soğan ve yoğurt coğrafi sınırdan elde edilmelidir. Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gediz Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Ankara Sof Kumaşı

1511 tescil sayılı Ankara Sof Kumaşı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetimler Ankara Valiliğinin koordinasyonunda; Ankara Valiliği, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Geleneksel Türk Sanatları Bölümü, Tiftik ve Sof Araştırma Geliştirme Derneği, Tiftik ve Yapağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği ve Ankara Ticaret Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler Ankara Valiliğinin koordinasyonunda; Ankara Valiliği, Tiftik ve Yapağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği ve Ankara Ticaret Odasından ürün konusunda 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında yayımlanmaktadır.

1. Antalya Gökçesu Pilavı

C2025/000035 başvuru numaralı Antalya Gökçesu Pilavı ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Başvuru yapan:**

“Adalyabel Sosyal ve İktisadi İşletmesi”

“Muratpaşa Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Başvuru yapanın adresi:**

“Yeşilbahçe Mah. Portakal Çiçeği Blv. Olimpik Yüzme Havuzu 20 Muratpaşa ANTALYA” adresi,

“Fener Mah. Tekelioğlu Cad. No: 63 Muratpaşa ANTALYA” şeklinde değiştirilmiştir.