



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **201**

Yayın Tarihi

16.07.2025

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 201. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	16

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 201. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000014	Gökova Susamı	6
2.	C2022/000184	Karacalar Üzümü	9
3.	C2023/000007	Amasya Çatal Çorbası	12
4.	C2023/000145	Balıkesir Etli Çorba	14

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.	1751	Erzurum Un Helvası	16
2.	1752	Hatay Zeytin Salatası	18
3.	1753	Hatay Ali Nazik	20

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili 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. Gökova Susamı

Başvuru No	: C2022/000014
Başvuru Tarihi	: 14.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Gökova Susamı
Ürün / Ürün Grubu	: Susam / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No: 3 Menteşe MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Ula ilçesi Aşağı Gökova Havzası olarak bilinen Akyaka, Gökova, Yeşilova, Ataköy, Akçapınar, Şirinköy, Çıtlık, Gökçe, Elmalı, Portakallık, Karabörtlen ve Örnekköy Köyleri
Kullanım Biçimi	: Gökova Susamı ibareli aşağıda belirtilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gökova Susamı ibareli aşağıda belirtilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gökova Susamı; latince ismi Sesamum Indicum olan türde, içerdiği yağ bakımından zengin, dik büyüyen tek yıllık bir bitkidir. Diğer susamlarla karşılaştırıldığında ham halinde bile kavrulmuş susam rengi olan sarı rengi dolayısıyla bölgede Gökova Sarısı olarak da anılmasına neden olur. Gökova Susamı genellikle tahin, tahin helvası ve simit gibi ürünlerin üretiminde bileşen olarak kullanılır.

Gökova Susamı tanesi eliptik yapıdadır. Uç tarafına doğru bir çıkıntısı, arka tarafında da bir çukurluğu bulunur. Üst ve alt tarafları düzdür. Diğer kenarları çok ince ve eğilimlidir.

Gökova Havzasında yetiştirilen Gökova Susamı coğrafi sınırda yetiştirme dönemi olan mayıs-eylül ayları arasında bölgenin gece-gündüz sıcaklık farkının az olması sayesinde üretimdeki verimlilik oldukça yüksektir. Gökova Körfezinin iyotlu rüzgârının etkisiyle yoğun bir susam aromasına sahiptir. Sulama ve gübreleme yapılmadan yetiştirilir.

1910 yılına ait salnamelerde, yörede yetiştirilen susamların ihraç edildiği bilgisine ulaşılabilmektedir. Uzun yıllar boyunca üretilen Gökova Susamı yöre halkının tarım faaliyetleri arasında önemli yer tutar.

Gökova Susamının toplam yağ oranı ve kül oranı düşüktür. Toplam yağ oranı düşük olmasına rağmen yüksek omega-3, omega-6 ve omega-9 yağ asitleri oranlarına sahiptir. Ayrıca Gökova Susamının doymuş yağ asitlerin oranı da %19-20 ile oldukça yüksektir. Ayrıca protein oranı da yüksektir.

Tablo 1. Gökova Susamının Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
Dane uzunluğu (mm)	3,1 - 3,38
Dane genişliği (mm)	1,6- 1,88
Dane rengi	Sarı
Nem miktarı (%)	2,30 - 4,03
Yağ miktarı (%)	41,4 - 44,2
Toplam doymuş yağ asidi (%)	19,08 - 19,95
Toplam doymamış yağ asidi (%)	80,3 - 80,8
Protein miktarı (%)	15,5 - 16,2
Toplam karbonhidrat (%)	5,10 - 5,35
Kül oranı (%)	3,2 - 3,6

Üretim Metodu:

Gökova Susamı yetiştirilirken sıkı killi topraklar hariç diğer topraklarda sorunsuz yetişir. Ayrıca toprakta su göllenmemesi gerekir, yani tarlanın drenajı iyi olmalıdır. Gökova Susamı tohumları dekar başına 150-500 g olarak elle serpmeye veya makine ile ekilebilir. Tohumlar arası mesafeye yaklaşık 10x10 cm veya 15x15 cm olabilir. Ekdikten sonra sulama yapılmaz. Sadece yabancı otlarla mücadele için ara çapa yapılır.

Ekim:

Toprak sonbahar ve kış aylarında sürülür. Mayıs ayında veya haziranın ilk haftasında ekim yapılır. Bir önceki yıl tohumluk olarak ayrılan susam ekim yöntemine göre tarlaya serpilir. Toprak üzeri sürülünerek tohumların toprakla örtülmesi sağlanır. Ekilen tohumlar 7- 10 gün içinde çimlenir. Ekimden yaklaşık 30 gün sonra bitki boyu yaklaşık 5-10 cm uzunluğa eriştiğinde yabancı ot çapası yapılır. Bitki gelişme döneminde dallanır boylanır ve çiçek açarak kapsülleri oluşmaya başlar. Arazinin durumuna göre yetişkin bitki boyu 60-150 cm aralığında olur.

Hasat ve Harman:

Gökova Susamı ağustos-eylül aylarında hasat edilir. Bitkilerin yaprak ve kapsüllerinin sararması, yapraklarının kısmen dökülmesi, çiçeklenmenin durması, alt kapsüller elle kırılılabildiği zaman renklerinin kahverengiye dönmesi bitkinin sökülme zamanının geldiğini gösterir. Söküm elle yapılır. Ekim ile sökülme arası en az 90 gün olmalıdır. Sökülen bitkiler, baş kısımları yukarı gelecek şekilde, halk dilinde gümül olarak adlandırılan piramit şeklinde kümelemeler halinde toplanır. Hava durumuna göre 18-21 gün bu şekilde bekletilir. Yere serilen örtü üzerinde gümüller elle silkilerek susamlar açığa çıkartılır. Örtü üzerinde biriken susam taneleri uygun eleklerle doğal esintiden de yararlanarak halk dilinde savrulma olarak bilinen yöntemle bitki yaprak ve kapsülleri ayrılır. Elde edilen susamlar çuvallanarak satış için serin ve rutubetsiz bir ortamda depolanır. Gümüller kuruduktan sonra ters çevrildiğinde kendiliğinden dökülen ve daha iri taneli olan susam taneleri bir sonraki yılın ekimi için tohumluk olarak ayrılır.

Denetleme:

Denetim, Muğla Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde Ula İlçe Tarım Müdürlüğü, Ula Ziraat Odası, Ula Belediye Başkanlığı ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesinden ürün konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda iki defa yapılır, ihtiyaç duyulduğunda ve/veya şikâyet üzerine her zaman yapılabilir.

1. denetim tohumluk ve arazi seçimi için ekim dönemi olarak bilinen mayıs-haziran aylarında yapılır.
2. denetim ise hasat sonrası eylül-ekim aylarında yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıdaki gibidir.

- Ürünün yetiştirildiği coğrafi alan uygunluğu
- Kullanılan tohumluk, yetiştirilme şekli, ekimi ya da hasat şeklinin uygunluğu

- Gerekli görülen hallerde ayırt edici özelliklerde belirtilen yağ, protein, kül ve enerji oranının analiz edilmesi
- Gökova Susamı ibareli logonun ve menşe adı amblemi 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. Karacalar Üzümü

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

Tablo 1: Karacalar Üzümü Bazı Karakteristik Özellikleri

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

Tablo 2: Karacalar Üzümü Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	En Az	En Çok
Suda Çözünür Kuru Madde (%)	16,01	16,72
Toplam Kuru Madde (%)	20,89	21,51
Titrayon Asitliği (Tartarik Asit Cinsinden %)	3,97	4,31
pH	2,82	3,01
Şıra Oranı (Tanede g)	1,55	1,75
Tane Boyu (mm)	13,90	19,63
Tane Eni (mm)	10,98	16,64
Tane Ağırlığı (g)	1,93	4,48
Salkım Ağırlığı (g)	210	450
Salkım Eni (cm)	3,08	6
Salkım Boyu (cm)	8,01	13,07

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

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı ve Toprak İşleme

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

Terbiye Sistemleri ve Budama

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

Sulama

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

Gübreleme

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

Hastalıklara Karşı Mücadele

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

Hasat

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

Ayıklama ve Tüketime Hazır Hale Getirme

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

İstifleme ve Nakliye

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

Muhafaza Etme

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

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

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

Denetleme:

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

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

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

3. Amasya Çatal Çorbası

Başvuru No	: C2023/000007
Başvuru Tarihi	: 09.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Çatal Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Fethiye Mah. İbni Sina Cad. No: 5 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Çatal Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Çatal Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Çatal Çorbası; yarma, yeşil mercimek, kıyma, soğan ve çeşitli baharatlar katılarak oluşturulan bir çorbadır. Yanında genellikle turşu ve taze soğan ile servisi yapılır.

Bölgede çokça üretimi yapılan yeşil mercimek ve yarma gibi bileşenlerin yanında ürüne kıymanın da dâhil edilmesi doyurucu bir çorba özelliği katmıştır. Amasya Çatal Çorbası hem kolay yapılabilmesi hem de halk tarafından sevilerek tüketilmesinden dolayı düğün vb. özel günlerde yöre halkının çokça yaptığı bir yemektir.

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Çatal Çorbası ilin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Amasya Çatal Çorbası üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 200-230 g buğday yarması
- 100-120 g yeşil mercimek
- 50-60 g dana kıyma
- 90-110 g kuru soğan
- 2-2,5 l su
- 20-30 ml ayçiçek yağı
- 50-60 g tereyağı
- 5-10 g tuz
- 5-10 g kırmızı toz biber

Öncelikle yeşil mercimek ve yarma ayrı ayrı kaplarda 2-3 saat süreyle soğuk suda bekletilir. Yarmalar yaklaşık yarım litre su ile eklenerek kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Yeşil mercimekler de su eklenerek orta ateşte yaklaşık 20 dakika pişirilir ve yumuşamaya başlayınca önceden haşlanmış olan yarma ilave edilir ve 5 dakika daha birlikte pişirilir. Başka bir tavada ise soğan ile kıyma ayçiçek yağı ile kavrulur. Kavrulan karışım 200-300 ml kaynamış su ile birlikte haşlanmış olan mercimek ve yarmaya ilave edilip 5 dakika daha birlikte pişirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı ve baharatlar dökülerek sunuma hazır hale getirilir.

Bir kasede yanında genellikle turşu ve taze soğan ile birlikte sıcak olarak servisi yapılır.

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

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Çatal Çorbasının ilin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Çatal Çorbasının bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği koordinatörlüğünde; Amasya Belediyesinden, Amasya İl Tarım Müdürlüğünden, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulundan, Amasya Turizm Derneğinden ve Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinden ürün konusunda uzman 5 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Amasya Çatal Çorbası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Amasya Çatal Çorbası 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. Balıkesir Etli Çorba

Başvuru No	: C2023/000145
Başvuru Tarihi	: 25.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Etli Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Balıkesir Lokantacılar ve Benzerleri Esnaf Sanatkarlar Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hisariçi, Hasanbaba Çarşısı Kat: 4 Karesi BALIKESİR
Vekil	: Berke Funda (Norm Patent Marka Tasarım Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Etli Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Etli Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Etli Çorba; büyükbaş eti, et suyu, tereyağı, un, yumurta, soğan, havuç ve limon kullanılarak üretilen çorbadır. Bileşenlerden büyükbaş hayvan kaval kemiği, büyükbaş hayvan eti, meyane ile terbiyenin ayrı ayrı hazırlanarak servis aşamasında birleştirilir.

Balıkesir Etli Çorbanın geçmişi 1930'lu yıllara dayanır. Cumhuriyet tarihinin ilk zamanlarındaki lokantalarda özellikle yolculuk yapanların tercih ettiği bir çorbadır. Üretimi, özellikle meyane ve terbiyenin kıvamının tutturulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu bilgiler nesilden nesile aktararak günümüze ulaşmıştır.

Balıkesir ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Balıkesir Etli Çorbanın, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 porsiyonluk Balıkesir Etli Çorba üretimi için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

Çorba için:

- 2-2,5 kg büyükbaş hayvan kaval kemiği
- 4 kg kemiksiz büyükbaş eti
- 300-400 g soğan
- 50-60 g limon
- 50-60 g havuç
- 500-600 g tuz

Meyane için:

- 6-6,5 litre su
- 15-17 adet yumurta sarısı
- 500-600 g yoğurt
- 50-60 g nişasta

Sıcak terbiye için:

- 1,5-2 kg tereyağı
- 500 g ayçiçek yağı
- 1,5-2 kg böreklik un

Sunum için:

- 150-200 g sarımsak
- 300-350 g tereyağı
- 100-150 g kırmızı tatlı toz biber

Yapılışı:

Büyükbaş hayvan kemikleri iki parça olacak şekilde kırılıp, kemiksiz etler de büyük parçalar halinde olacak şekilde büyükçe bir kazana konulur. Etlerin üstüne gelecek kadar soğuk su ilave edilir ve yaklaşık 1 saat etlerin kanlı suyunu atması beklenir. Sonrasında kanlı su boşaltılıp tekrar etlerin üstüne gelecek kadar soğuk su doldurulur. Soğan, limon, havuç ve tuz ilave edilerek kaynatma kazanı ateş üstüne konulur. Kaynama işlemi sırasında üste çıkan köpükler hiç kalmayacak şekilde sürekli kevgirle alındıktan sonra kazanın kapağı kapatılıp 7-8 saat pişirme işlemi uygulanır. Etlerin haşlanması bitip, kaval kemiklerinin ilikleri boşaldıktan sonra etler kevgirle kazanın içinden alınır ve temiz bir tencereye kemik suyu süzülür.

Soğuk meyane sosunun hazırlanması: Derin bir tencereye su konulur ve içine yumurtaların sarısı ilave edilir. Su ve yumurta sarıları çırpma teli ile çırpılırken içine yavaş yavaş yoğurt ve nişasta ilave edilir. Sos pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çırpma işlemine devam edilir.

Sıcak terbiyenin hazırlanması: Geniş bir tencereye tereyağı ve ayçiçek yağı koyulup kızdırılır. Yağ pembeleşmeye başlayınca ocak kısık duruma getirilerek bir yandan un ilave edip bir taraftan çırpma teli ile karıştırılır.

30-40 dakika ateş üstünde bu terbiye çırpılarak kavrulur. Terbiye kum tanesi gibi küçük gözenekler haline geldiğinde işlem sonlandırılıp yan tarafta bekleyen soğuk meyane sosu bu sıcak terbiyeye ilave edilerek çırpma işlemine 5-10 dakika boyunca devam edilir. Daha sonra karışım ocaktan alınıp soğuması sağlanır.

Diğer yandan kazanda kaynayan kemik suyuna hazırlanan sıcak terbiye karışımı ilave edilir ve kaynayana kadar çırpma teli ile çırpılır. Çorba kaynama (kabarma) işlemine ulaşınca ocak kapatılır. Çorba böylelikle hazır hale gelir.

Daha önceden kemiklerden ayrılan ve başka bir tencereye alınan etler satır ile parçalanır.

Benmari de sıcak olarak bekleyen çorba 150-200 gramlık kaselere koyulur. İçine satır ile parçalanmış etten 20 gram eklenir ve üzerine tereyağı ve kırmızı tatlı toz biber yakılarak elde edilen sostan ilave edilir. İsteğe göre sarımsak sos ve limon parçaları ile sıcak sunum yapılır.

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

Balıkesir ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Balıkesir Etli Çorbanın, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Ürün bileşenlerinden olan büyükbaş eti Balıkesir yöresinde yetişen Holstein ırkından elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Etli Çorbanın bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Lokantacılar ve Benzer Esnaf Sanatkârlar Odasının koordinatörlüğünde, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Balıkesir Etli Çorbanın üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Balıkesir Etli Çorba 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. 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. Erzurum Un Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.01.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.07.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1751
Tescil Tarihi	: 07.07.2025
Başvuru No	: C2024/000018
Başvuru Tarihi	: 17.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Un Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No: 17 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Un Helvası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Un Helvası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Un Helvası; 1244 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Erzurum Tereyağı, buğday unu ve beyaz toz şeker kullanılarak Erzurum ilinde üretilen helvadır. Üzerine kaşığın ucuyla bastırılarak şekil verilip iri kıyılmış ceviz içi koyulur. 100 g'lık porsiyonlar halinde servisi yapılır.

Erzurum Un Helvasını tatlandırma işlemi iki şekilde yapılabilir.

- Kavrulan una sıcakken beyaz toz şeker ilave edilip şeker eriyinceye kadar iyice karıştırılır. Bu şekilde üretilen helva gevrek olup şeker tanecikleri hissedilebilir.
- Suda eritilen beyaz toz şeker, kavrulan una sıcakken ilave edilip iyice karıştırılır. Bu şekilde üretilen helva daha yumuşak ve pürüzsüz bir yapıya sahiptir.

Erzurum Un Helvası soğudukça sertleşir ancak hafifçe ısıtıldığında tekrar yumuşar.

Erzurum Un Helvası Erzurum'da köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bayram, kutlama, düğün, asker uğurlama, ilk çiğdemden görüldüğü gün, cenazelerin 3, 7 ve 40. günleri gibi özel günlerde ikram edilir. Bu nedenlerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Un Helvasının üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

75 g Erzurum Tereyağı
330 g buğday unu
250 g beyaz toz şeker
100 g iri kıyılmış ceviz içi

Bir tencerede eritilen Erzurum Tereyağının üzerine un eklenir, tencerenin dibinden iyice karıştırılarak kısık ateşte yaklaşık 30 dakika kavrulur.

Erzurum Un Helvasını tatlandırma işlemi iki şekilde yapılabilir.

- Kavrulan una sıcakken beyaz toz şeker ilave edilip şeker eriyinceye kadar iyice karıştırılır.
- 100 ml suda eritilmiş beyaz toz şeker kavrulan una sıcakken ilave edilip iyice karıştırılır.

Tatlandırma işlemi tamamlanan helva sıcakken servis tabağına düzgünce yayılır. Üzerine kaşığın ucuyla bastırılarak şekil verilip iri kıyılmış ceviz içi koyulur.

Erzurum Un Helvasının porsiyonu 100 g'dır. Hafifçe ısıtılarak tüketime uygundur. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Kapalı kap içinde ve buzdolabında 1 ay muhafaza edilebilir.

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

Erzurum Un Helvası Erzurum'da köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan Erzurum Tereyağı kullanılır. Bu nedenlerle Erzurum Un Helvasının coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan, üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsasından, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden ve Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde 1244 sayı ile tescilli Erzurum Tereyağı kullanılması.
- Üretimde kullanılan diğer bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle unun kavrulması ve tatlandırılması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Ambalaj ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Erzurum Un Helvası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu ve özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli, uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanılabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, halkların korunmasını da hukuki süreçleri yürütür.

2. Hatay Zeytin Salatası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.07.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1752
Tescil Tarihi	: 09.07.2025
Başvuru No	: C2023/000317
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Zeytin Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Salata / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Zeytin Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Zeytin Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Zeytin Salatası; yeşil kırık zeytin, taze soğan, domates, kırmızıbiber, 1361 sayı ile tescilli Hatay Nar Ekşisi ve zeytinyağının harmanlanması ile hazırlanan salata türüdür. Sabah kahvaltılarında, öğle yemeklerinde, ara öğünlerde tüketilen ayrıca meze olarak sunulur. Üretimde kullanılan zeytinyağın özelliği natürel sızma zeytinyağıdır.

Kırılmış yeşil zeytinlerin özelliği, acılığının giderilmiş olmasıdır. Kırılmış yeşil zeytin, içme suyunda 7 gün bekletilip her gün suyu değiştirilerek acılığı giderilir.

Hatay Zeytin Salatası, coğrafi sınırdaki zeytin yetiştiriciliği ve işlemeciliğine bağlı olarak köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4 kişilik)

- 300 g kırılmış yeşil zeytin
- 50 ml natürel sızma zeytinyağı
- 50 g domates
- 20 g kırmızıbiber
- 50 g taze soğan
- 2 g tuz
- 10 ml Hatay Nar Ekşisi
- Yarım demet maydanoz

Hatay Zeytin Salatası için kullanılan zeytin, yeşil olgunluk dönemi olan eylül-ekim aylarında hasat edilir. Zeytinde hasat geleneksel olarak el ile veya mekanize şekilde yapılır. Hasat yapıldığı sırada ağacın altına bir örtü serilerek zeytinin toprak ile teması ve zedelenmesi önlenir. Toplanan zeytinler, plastik kasalara doldurulup, zarar vermeden taşınarak kuru ve serin bir yerde muhafaza edilir. Hasat edilen yörede yetişen halhalı, haşebi, gemlik zeytinlerin kırılması geleneksel olarak ahşap tokmak veya taş ile yapılır. Endüstriyel üretimde ise zeytinlerin boyutlanması ve kırılması makineler tarafından yapılır.

Kırılmış yeşil zeytinler içme suyu kalitesindeki suda acı tat uzaklaşmaya kadar yaklaşık 7 gün bekletilir ve her gün suyu değiştirilir.

Acı tadı uzaklaştırılan kırık yeşil zeytinler yaklaşık % 20 tuz içeren salamura suyunda bekletilir. Yüksek tuz oranı daha uzun raf ömrü sağlar. Yüksek tuz içeren salamurada muhafaza edilen zeytinler tüketimden önce içme suyu kalitesindeki su içinde bekletilerek tuzu uzaklaştırılır.

Tekniğine uygun olarak işlenen salamura kırık yeşil zeytinlerin (ortalama 25 °C) raf ömrü, 6 ay - 1 yıl arasında olup yılın 12 ayı Hatay Zeytin Salatasının üretilmesi mümkündür.

Tatlandırılmış kırık yeşil zeytinler çekirdeklerinden ayrılır ve bir kaba alınır. Domatesin kabuğu soyulur ve ince şekilde doğranarak kaba ilave edilir. Kırmızıbiber, taze soğan ve maydanoz da aynı şekilde ince doğranıp kaba alınır. Daha sonra tuz, zeytinyağı ve nar ekşisi eklenir. Tüm malzemeler karıştırıldıktan sonra Hatay Zeytin Salatası hazır hale gelir.

Sunumu

Servis tabağında tercihe göre yanında limon dilimi ile servisi yapılır.

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

Hatay Zeytin Salatası, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Zeytin Salatası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Hatay Ali Nazik

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.07.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1753
Tescil Tarihi	: 09.07.2025
Başvuru No	: C2023/000319
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Ali Nazik
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Ali Nazik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Ali Nazik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Ali Nazik; közlenmiş patlıcan, süzme yoğurt, tahin, sarımsak, dana ya da kuzu eti ve baharatlarla hazırlanan kebaptır. Servisi yapılırken etlerin sıcak olması önemlidir. Genellikle pide veya lavaş eşliğinde servisi yapılır.

Fiziksel Özellikler:

Renk: Koyu mor veya kahverengi tonlarda közlenmiş patlıcanın rengi, yoğurt ve tahinle birleşerek kremamsı bir görünüm oluşturur.

Doku: Pürüzsüz ve kremamsı bir kıvamda, içinde patlıcanın hafifçe hissedilebileceği bir dokusu bulunur.

Tat: Yoğurt, tahin ve patlıcanın harmonik karışımıyla hafif ekşi, kremamsı ve hafif közlenmiş patlıcan tadı hissedilir.

Hatay Ali Nazik coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (2 kişilik)

- 200 g dana ya da kuzu eti
- 200 g süzme yoğurt
- 600 g patlıcan
- 2 diş sarımsak
- 100 g tereyağı
- 10 g tuz
- 10 g tatlı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
- 20 g tahin (isteğe bağlı)
- 5 g karabiber (isteğe bağlı)
- 40-50 g maydanoz
- 40-50 g nane
- 50 g kapyalı biberi

Taze ve parlak renkli patlıcanlar tercih edilir. Fırında, ocakta veya tandırda közlenen patlıcanlar soğumaya bırakılır. Soğuyan patlıcanların kabuğu soyulur ve içi zırh ile ezilerek püre haline getirilir. Sarımsaklar rendelenip,

süzme yoğurt ile karıştırılır. Közlenmiş patlıcan püresi de yoğurtlu karışıma eklenip karıştırılır. Tahin (isteğe bağlı) yoğurtlu karışıma eklenip buzdolabında dinlendirilir.

Etler çöp şiş boyutunda doğranıp, suyunu salıp çekene kadar pişirilir. Suyunu çeken etlere 30 g tereyağı, tuz ve isteğe bağlı baharatlar eklenerek pişirme işlemi tamamlanır.

Servisi

Buzdolabında dinlendirilmiş karışım, servis tabağına veya kâseye alınıp yayılır. Ortasına kavrulan etler yerleştirilir.

Tereyağında kırmızı pul biber hafif kavrulup servis tabağının üzerine gezdirilerek dökülür. İsteğe bağlı olarak maydanoz, nane, kapya biberi vb. ürünler ile süslenir. Yanında tercihen taze ve sıcak pide veya lavaş ile servisi yapılır.

Serviste etlerin sıcak olması önemlidir.

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

Hatay Ali Nazik, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Ali Nazik 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.