



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **169**

Yayın Tarihi

15.03.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



TURKPATENT



turkpatentt



TURKPATENT



turkpatent



TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 169. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	29
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	56

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 169. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000077	İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi	7
2.	C2022/000262	Değirmendere Fındığı	9
3.	C2022/000277	Salihli Sultani Üzüm Pekmezi	12
4.	C2022/000346	Mardin İncassıyye	14
5.	C2023/000142	Çerkeş Badıma Bükmesi	16
6.	C2023/000143	Çerkeş Lokumu	18
7.	C2023/000172	Nevşehir Tahinli Simidi	20
8.	C2023/000292	Antakya Külçesi	22
9.	C2023/000357	Tavas Yanık Koyun Yoğurdu	24

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
1.	G2022/000035	Sirkencübin / Sirkengebin	27

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1546	Menemen Menemeni	29
2.	1547	Kahramanmaraş Çiriş Böreği	31
3.	1548	Muğla Simidi	33
4.	1549	Kastamonu Kuzu Kestanesi	35
5.	1550	Eldivan Kirazı	38
6.	1551	Diyarbakır Lepik Köftesi	41
7.	1552	Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği / Diyarbakır Kizirikli Ekmeği	43
8.	1553	Diyarbakır Bakla Meftunesi	45
9.	1554	Diyarbakır Ayva Dizmesi	47
10.	1555	Diyarbakır Hıllorik Aşı	49
11.	1556	Edincik Zeytini	51
12.	1557	Çerkeş Pırasa Dolması	54

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000412	Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri	56

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu 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.

Coğrafi İşaretler

1. İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi

Başvuru No	: C2022/000077
Başvuru Tarihi	: 24.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İnegöl Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad.1/1 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili İnegöl ilçesi
Kullanım Biçimi	: İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi; pilavın kavrulması, tavuk budu, doğranmış tavuk parçaları veya kuzu etinin düdüklü tencerede haşlanmasıyla ardından yuvarlak bir tepsinin altında pilav, üzerinde soğan ve en üste haşlanan etin dizilerek fırınlanması ile hazırlanan bir yemektir.

Tavuk budunun kullanıldığı durumda sarmal bir şekilde butların etli kısmı tepsinin kenarına doğru, butların kemik ucunu içeren kısmı ise tepsinin orta kısmını gösterecek bir biçimde dizilir. Tepsinin orta kısmı boş olduğunda bu orta kısma da 1-2 adet but yerleştirilebilir. Kuzu eti ile yapıldığında kuzu etleri tepsinin kenarına yakın kısmına sarmal bir biçimde yerleştirilir. Orta kısmın boş olması durumunda ortaya da 1-2 parça kuzu eti konulur. Tavuk parçalarından yapıldığında ürünler sarmal bir biçimde tepsiyeye dizilir.

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe ve İnegöl ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi için bileşenler (10 kişi için):

- 10 adet tavuk butu / 550 g kuzu eti / 550 g tavuk parçası
- 720 g pirinç
- 5 adet orta boy kuru soğan
- 4 adet orta boy domates (400 gr)
- 17 g tuz
- 5,5 g karabiber
- 100 g tereyağı
- 2.000 ml su

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizinin hazırlanması:

Tavuk butları yıkanarak düdüklü tencereye konulur, üzerine 1 l su eklenerek 40 dakika haşlanır. Kuzu eti ya da tavuk parçaları kullanıldığında, 30 - 40 dakika haşlama yapılır. Bir tavada 30 g tereyağı eritilir ve üzerine küp küp doğranan soğanlar eklenerek kavrulur. Ardından, aynı tavaya kabuğu soyulup rendelenen domatesler ve üzerine karabiber eklenerek kavrulmaya devam edilir. Yıkanan pirinç bir kapta 70 g tereyağı eklenerek kavrulur ve içerisine 1 l su eklenerek tepsiyeye yayılarak konulur. Pirinçler suyu süzülmeden tepsiyeye yerleştirilir. Önceden 180 °C sıcaklıkta

ısıtılan fırında 10 dakika boyunca suyunu çekmesi için bırakılır. Fırından alınmadan önce pilav suyunun tamamen çekildiği durumda, kalan sıcak haşlama suyundan 150 ml eklenerek pilavın kuruması engellenir. Fırından çıkarılan pilavın üzerine kavru lan soğan ve domatesler eklenir, üzerine haşlanmış tavuk butları, kuzu eti ya da tavuk parçaları tepsiye dizilir. 200 °C sıcaklığa ısıtılan fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir. Ardından fırından çıkarılan tepsi, başka bir tepsi ile kapatılarak 10 dakika demlenmesi sağlanır ve sıcak servis edilir.

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

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. İnegöl yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Belediyesinin koordinatörlüğünde ve İnegöl Köfteci Aşçı Tatlıcı ve Benzerleri Esnaf ve Sanatkarlar Odası, İnegöl Halk Eğitimi Merkezi, İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hacı Sevim Yıldız-4 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve İnegöl Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Değirmendere Fındığı

Başvuru No	: C2022/000262
Başvuru Tarihi	: 18.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Değirmendere Fındığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gölcük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Merkez Mah. Donanma Cad. No:65 Gölcük KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Gölcük ilçesi
Kullanım Biçimi	: Değirmendere Fındığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Değirmendere Fındığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Değirmendere Fındığı, Kocaeli ili Gölcük ilçesinde üretilen, *Corylus avellana* L. türü “Yassı Badem” çeşidi, parlak kahverengi kabuklu, basık ve uzun şekilli, aroması yoğun olmayan, fındık yağı tadı ve acı tat hissedilmeyen ve taze olarak tüketilen fındıktır.

Gölcük ilçesi, Marmara Bölgesi’nin iklim özelliklerini taşır ve geçiş iklimi özelliği gösterir. Ortalama yıllık sıcaklık değeri 14,7 °C, aylık toplam yağış miktarı ise ortalama 819 mm’dir. İlçenin rakımı yaklaşık 31 m olup Değirmendere Fındığı, 0-31 m aralığındaki rakımda yetiştirilir. Coğrafi sınırın toprak yapısı humusça zengin olup yetiştiriciliğin yapıldığı tarım arazileri killi-tınlı / tınlı toprak yapısına sahiptir. Toprağın pH değeri 5,0 ile 6,5 arasındadır. Coğrafi sınırın iklim özellikleri ve toprak yapısı sayesinde Değirmendere Fındığı, meyve lif yapısı az olduğundan tüketilirken ağızda kolaylıkla dağılır ve taze tüketim için uygundur.

Değirmendere Fındığının meyve şekli, üstten ve alttan basık olup uzun bir yapıdadır. Kabuklu meyve, tabladan genişleyerek daralıp küt bir uçla sonlanır. Kabuk rengi parlak kahverengidir. Fındığın iç kısmı, dış kabuğun şekline uyum sağlamıştır ve kahverengi zarla kaplıdır. İç kısmın göbek boşluğu oldukça geniştir. Değirmendere Fındığının toplam yağ oranı %60-62’dir. Meyve büyüklüğü 17-20 mm, meyve iç büyüklüğü 12-14 mm, meyve iç ağırlığı ise 1-1,4 g ve meyve ağırlığı 2,20-2,50 g’dır.

Değirmendere Fındığı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırda her yıl geleneksel fındık festivalleri düzenlenmektedir. Kocaeli ili Gölcük ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Değirmendere Fındığının bazı kimyasal özellikleri

Özellik	Değer (%)
Doymuş yağ asitleri	4,70-4,96
Tekli doymamış yağ asitleri	48,61-48,87
Çoklu doymamış yağ asitleri	7,30-7,56
Palmitik asit	4,2-8,9
Palmitoleik asit	0,2-0,5
Heptadesenoik asit	0,09-0,11
Stearik asit	2,3-3,2
Oleik asit	74,2-86,7
Linolenik asit	0,1-0,6
Araşidik asit	0,1-0,3
Eikosenoik(gadoleik) asit	0,2-0,3

Üretim Metodu:

Değirmendere Fındığı yetiştiriciliğine ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe/Tarla tesisi:

Değirmendere Fındığı çok yıllık bir bitkidir ve 6-7 yıl arasında yetiştirme periyoduna sahiptir. Yetiştiricilikte yerel fidanlar kullanılır. Açık alanda fidan dikimi ile yetiştirilir, fındıkların kök sürgünleri ile aşısız fidanlar kullanılır. Dikim öncesinde kök sürgünleri 'dikim budaması' ile hazırlanır. Fidanlar, 35-40 cm uzunluğunda ve göz üzerinden tırnak bırakılmadan, gözün ters istikametinden makas ile kesilerek hazırlanır ve dikim çukurlarına dikilir. Dikim işlemi genellikle dikim sistemiyle gerçekleştirilir ve en uygun zaman genellikle 15 Ekim ile 15 Kasım arasındır.

Budama:

Dikimde fidanların şekillendirilmesiyle başlayan budama işlemi, fındık yetiştiriciliğinde yıllık sürgün gelişiminin sağlanması, verimliliğin artırılması ve ağacın ekonomik ömrünün uzatılması için önemli bir kültürel uygulama olup budama genellikle eylül ve kasım aylarında gerçekleştirilir. Kök sürgün temizliği ise yılda üç kez kasım, mayıs ve haziran aylarında yapılır.

Sulama:

Sulama işlemi, bitkinin büyüme dönemlerine bağlı olarak, özellikle haziran, temmuz ve ağustos aylarında yapılır. Döneme göre değişkenlik göstermekle birlikte genellikle 6-7 günlük aralıklarla ve günde en az 4-5 saat sulama yeterlidir.

Gübreleme:

Değirmendere Fındığının yetiştirildiği alanlarda, organik maddece zengin çiftlik gübresi uygulanır. Bunun yanı sıra yetiştiriciliğin yapıldığı araziden alınan toprak numuneleri analiz edilerek toprak gereksinimine göre ticari gübre de kullanılır.

Zirai mücadele:

Zirai mücadele daha çok kültürel mücadele şeklinde yapılır. Kültürel önlemlerde fındık bahçesinin temizliği, fındık ağaçlarının budanması, fındık bahçesinin çapalanması, gübreleme ve sulama işlemleri titizlikle yapılır.

Hasat:

Değirmendere Fındığı taze tüketim için üretildiğinden, hasat genellikle temmuz ayının son haftasında elle yapılır, makineyle hasat uygulanmaz. Hasat, meyvenin iç olgunluğuna bakılarak ve meyve kabukları yeşilken, kurumadan gerçekleştirilir.

Depolama:

Hasat edilen Değirmendere Fındığı, depolanmadan taze olarak tüketilir.

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

Değirmendere Fındığı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Değirmendere Fındığı, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle, coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Değirmendere Fındığının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gölcük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Gölcük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gölcük Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığından, Halidere Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden ve İhsaniye Tarım Kredi Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Değirmendere Fındığının fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde, kimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz yaptırılır.
- Hasat başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Değirmendere Fındığının taze olarak tüketim şeklinin uygunluğu.
- Değirmendere Fındığı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Salihli Sultani Üzüm Pekmezi

Başvuru No	: C2022/000277
Başvuru Tarihi	: 30.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Salihli Sultani Üzüm Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm Pekmezi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski Cami Mah. 15. Sok. No:2 Salihli MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Salihli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Salihli Sultani Üzüm Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Salihli Sultani Üzüm Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi; yaprakları parçalı, sap cebi kapalı, orta büyüklükte ve tüysüz, salkımları kanatlı, taneleri oval, uzun ve yuvarlak, sarı ve yeşil renk tonlarında, sulu ve etli bir üzüm olan Sultani Çekirdeksiz çeşidi üzümlerden üretilen bir pekmezdır.

Salihli ilçesi, bağcılık faaliyetlerinin yüzyıllardır yapıldığı bir yer olması nedeniyle, üzümden elde edilen ürünlerin çeşitlendirilmesi adına pekmez yapımı da oldukça yaygındır.

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi; açık kırmızı kahverengiden koyu kırmızı kahverengiye kadar değişen renkte, kıvamlı ve akışkan bir yapıya sahip bir sıvı pekmezdır. Üretimi sırasında tercihen fesleğen yaprağı kullanılması nedeniyle kendine özgü bir aroması bulunur, yanık tat bulundurmaz.

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi, Manisa ili Salihli ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Salihli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen listesi:

- 100 litre üzüm şırası
- 25-30 gr fesleğen yaprağı

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi coğrafi sınırda geleneksel yöntem ile üretilir.

Coğrafi sınırda üretilmiş olan Sultani üzümleri hasat edildikten sonra yıkanır ve temizlenir. Daha sonra çuvallara konulur. Beton zemine sahip çiğneme alanında gıdayla temasa uygun çizmelerle ezilerek şırası çıkarılır. Çıkarılan şıra gıdayla temasa uygun bidonlara doldurulur.

Bidonlara doldurulan şıraya beyaz toprak ilave edilerek bir kevgir ile karıştırılır. Beyaz toprak başlıca; Kalsiyum Oksit, Magnezyum Oksit, Silisyum Dioksit ve Alüminyum Oksit ve bileşenlerini içerir. 100 litre şıraya 4 kg beyaz toprak katılır. İçerisine toprak karıştırılmış şıra, en az 1 gece dinlendirilir.

Daha sonra kapların üzerinde biriken köpük alınır. Köpüğü alınan üzüm şırası, gıda ile temasa uygun malzemeden yapılmış pekmez tavalara alınarak kaynatılır. Kaynama sırasında köpürme meydana gelir. Başlangıçta çok bulanık görünümlü siyah bir köpük oluşur. Köpüğün rengi sarı olana kadar biriken köpükler kevgir ile alınarak uzaklaştırılır. Kaynatma işlemi, pekmez istenen kıvama gelene kadar devam eder. Pekmezin kıvama geldiğinin anlaşılabilmesi için bir kaşık veya kepçe ile alınan pekmezin kontrolü gerekir. Bu aşamaya gelen pekmezin kaynatılması sonlandırılarak soğumaya bırakılır. Bu aşamada aroma vermesi için içerisine 25-30 gram fesleğen yaprağı konulur. Elde edilen ürün süzülerek cam kavanozlara doldurulur.

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

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi, Manisa ili Salihli ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Salihli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Salihli Sultani Üzüm Pekmezinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Salihli Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Salihli Belediyesi, Salihli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Salihli Ziraat Odasından ürün konuda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde Salihli’de üretilen Sultani Çekirdeksiz çeşidi üzümlerinin kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Salihli Sultani Üzüm Pekmezi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Mardin İncassıyye

Başvuru No	: C2022/000346
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin İncassıyye
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nur Mah. Diyarbakır Bul. 47200 Artuklu MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin İncassıyye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin İncassıyye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin İncassıyye; yağlı kuşbaşı kuzu eti, kuru mürdüm eriği, üzüm pekmezi, beyaz toz şeker, tuz, limon suyu ve arpacık soğan kullanılarak Mardin ilinde üretilen yemektir.

Mardin İncassıyye adını, Arapçada “incas” olarak geçen mürdüm eriğinden alır. Mardin İncassıyye yemeğinde kurutulmuş mürdüm eriği kullanılır. Mardin İncassıyye yemeğinin içerisinde kuru mürdüm eriği ve üzümden elde edilen pekmezin yer alması hem tatlımsı hem ekşimsi bir lezzete sahip olmasını sağlar.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Mardin İncassıyye yemeğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Mardin İncassıyyenin üretildiği Mardin ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4-6 kişilik):

- 1 kg yağlı kuzu kuşbaşı eti
- 1 kg kuru mürdüm eriği
- 160 gram üzüm pekmezi
- 35 gram beyaz toz şeker
- 2 gram tuz
- Yarım limon suyu
- 3-4 adet arpacık soğan

Hazırlanması:

Erikler yumuşaması için 1 saat boyunca sıcak suyun içinde bekletilir. Kuşbaşı kuzu eti tencereye alınır ve üzerine su eklenerek haşlanmaya bırakılır. Et 1 saat haşlandıktan sonra arpacık soğan ve kuru mürdüm eriği ilave edilir. 30 dakika sonra beyaz toz şeker, üzüm pekmezi, tuz ve limon suyu eklenerek yaklaşık 15 dakika daha kısık ateşte pişirilmeye devam edilerek hazır hale getirilir. Mardin İncassıyyenin sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Mardin İncassıyye Mardin ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Mardin ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Mardin ilinde yetişen mürdüm eriği kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Mardin İncassıyyenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesi koordinatörlüğünde; Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Mardin Ticaret ve Sanayi Odası ile Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Mardin İncassıyye üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Mardin İncassıyye 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.

5. Çerkeş Badıma Bükmesi

Başvuru No	: C2023/000142
Başvuru Tarihi	: 18.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Badıma Bükmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çerkeş Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çerkeş Badıma Bükmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Çerkeş Badıma Bükmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Badıma Bükmesi, özel amaçlı buğday unu, su, tuz ve yaş mayadan hazırlanan hamurun yuvarlak olarak açılmasıyla her bir katına; coğrafi sınırdaki “badıma” olarak adlandırılan madımak (*Polygonum cognatuö Maissn*) otu, ayçiçek yağı, tereyağı, kuru soğan, karabiber, pul kırmızıbiber ile kavrulduktan sonra üzerine süt ve daha sonra yumurta eklenerek karıştırılmasıyla hazırlanan iç harcın içine koyularak elde edilen yarım ay şeklinde kapatılmasıyla tava veya saçta pişirilerek elde edilen hamur işidir.

Coğrafi sınırdaki badıma otunun mayıs-haziran aylarında olgunlaşması nedeniyle bölge halkı tarafından ilkbahar mevsiminde taze badıma otu ile sıklıkla yapılan Çerkeş Badıma Bükmesi, temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kesilip dondurularak muhafaza edilebilir ve kış mevsiminde de kullanılabilir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Çerkeş Badıma Bükmesi, Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Çerkeş Badıma Bükmesi için hamurun bileşenleri ve iç harç bileşenleri aşağıda verilmiştir.

Tablo 1. Çerkeş Badıma Bükmesi hamur bileşenleri ve miktarları

Bileşen	Miktar
Yaş maya	42 g
Su	1 l
Tuz	5 g
Özel amaçlı buğday unu	2,5 kg

Tablo 2. Çerkeş Badıma Bükmesi iç harç bileşenleri ve miktarları

Bileşen	Miktar
Madımak otu (Badıma)	1 kg
Ayçiçek yağı	100 ml
Tereyağı	30 g
2 orta boy kuru soğan	260-300 g
Karabiber	2 g
Pul kırmızıbiber	2 g
Süt	200 ml
Yumurta	2 adet
Tuz	10 g

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında birinci aşaması iç harcın hazırlanması ile başlanır. Gıda ile temasa uygun derin bir tencere veya tavanın içine ayçiçek yağı ve tereyağı koyulur. Yağların erimesi ile içine gıda ile temasa uygun bıçak ile kıyılmış soğanlar ilave edilir ve soğanlar pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavrulur. Kavrulan soğanların içine isteğe bağlı olarak taze ya da dondurulmuş doğranmış badıma ilave edilir. Badımanın dip kısmının kesilip atılması, varsa sararan yaprakların ayıklanması ve yaprakların uç kısmında sararmış kısımlar bulunuyor ise kesilip atılması gereklidir. Ardından iki veya üç kez yıkanarak temizlenir ve 1-2 cm uzunluğunda doğranarak kullanıma veya dondurulmaya hazır hale gelir. Bu karışımın içine karabiber, pul kırmızıbiber ilave edilir ve bu şekilde yaklaşık 2 dakika gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile karıştırılır. Daha sonra karışımın içine sıra ile süt, yumurta ve tuz ilave edilir ve yaklaşık 5 dakika karıştırılarak pişirme işlemi tamamlanır. Böylece Çerkeş Badıma Bükmesinin iç harcı hazır hale gelir.

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında ikincisi aşama hamurun hazırlanmasıdır. Gıda ile temasa uygun derin bir kabın içine ılık su, tuz, yaş maya eklenir. Elle ufalanmış yaş maya bileşenler ile karıştırılır ve yaklaşık 10 dakika mayanın kabarması beklenir. Hazırlanan maya, derin bir kabın içine elenen una eklenir. Bu karışım içine yavaş yavaş su ilave edilir. Orta yumuşaklıkta ve elastik bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Elde edilen hamur oda sıcaklığında üstü gıda ile temasa uygun örtüyle kapatılır ve yaklaşık 15 dakika dinlenmeye bırakılır.

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında üçüncü aşama hamurun yufka haline getirilmesidir. Dinlenen hamur 18-20 g ağırlığında bezeler haline getirilir. Hazırlanan bezeler gıda ile temasa uygun örtü ile örtülmüş tepsiye dizilir. Üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirilen bezeler daha sonra sert bir zemin üzerine alınır ve oklava ile tek tek açılır. Yuvarlak formda açılan bezeler yeterli incelikte yufka haline getirilir. Her bir yufkaçapı 45-50 cm ve kalınlığı yaklaşık 0,5 cm'dir.

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında dördüncü aşama açılan yufkaların içine hazırlanan iç harcın eklenmesidir. Yuvarlak formda açılan yufkanın yarısına gelecek şekilde 30-40 g iç harç eklenir ve yufkanın diğer kalan yarısı üzerine kapatılarak yarım ay şekli verilir. Daha sonra yufkanın kenarları kapatılır. Bu işlem hazırlanan tüm yufkalar için aynı şekilde yapılır. Daha sonra önceden ısıtılmış tava veya saça ön ve arka tarafı pembeleşinceye kadar pişirilir. Çerkeş Badıma Bükmesinin pişirme süresi 3 -4 dakikadır. İsteğe bağlı olarak bükmenin üzeri tereyağı ile yağlanabilir. Çerkeş Badıma Bükmesi, pişirildikten sonra 1 gün içinde tüketilmelidir.

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

Çerkeş Badıma Bükmesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Çerkeş Badıma Bükmesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Badıma Bükmesinin üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çerkeş Belediyesinin koordinatörlüğünde; Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çerkeş Belediyesinden konuda uzman en az 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; Çerkeş Badıma Bükmesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Çerkeş Badıma Bükmesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Çerkeş Lokumu

Başvuru No	: C2023/000143
Başvuru Tarihi	: 19.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Lokumu
Ürün / Ürün Grubu	: Fırıncılık mamulü / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çerkeş Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çerkeş Lokumu ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çerkeş Lokumu ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Lokumu; süt, bitkisel susuz yağ, yaş maya, tuz ve özel amaçlı buğday unu kullanılarak elde edilen hamurun dikdörtgen şekilde açılması ve hamur tarağı ile şekillendirilmesiyle üretilen fırıncılık ürünüdür. Aynı zamanda hamuru aynı olmak suretiyle simit şeklinde de üretimi mevcuttur. Çerkeş Lokumu isteğe bağlı sade veya cevizli olarak iki şekilde yapılır. Çerkeş Lokumu; gevrek yapıda, kenarları düzgün, üst kısmı delikli ve iç kısmı ara ara boşlukludur. Pişmiş halde 20-25 g olup uzunluğu 10-15 cm, genişliği ise yaklaşık 5 cm'dir.

Çerkeş Lokumunun yapımında kullanılan hamur sert bir yapıya sahiptir. Ilık süt ve bitkisel susuz yağ ile hamurun sertlik yapısı oluşturulur. 10-15 dakika yoğrulup, yaklaşık bir saat oda sıcaklığında bekletilerek elde edilen hamurun kıvamı için gerekli olan yoğurma işlemi ustalık gerektirir.

Çerkeş Lokumunun coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır ve Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Tablo 1. Çerkeş Lokumunun hamurunun hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve miktarları

Bileşen	Miktar
Süt	1 l
Özel amaçlı buğday unu	2,5 kg
Yaş maya	42 g
Bitkisel susuz yağ	500 g
Tuz	24 g
Su	100 ml
Ceviz içi (isteğe bağlı)	15-16 g

Çerkeş Lokumunun üretimine hamurun hazırlanması ile başlanır. Bu aşamada gıda ile temasa uygun bir tava içerisinde süt yaklaşık 2-3 dakika ısıtılır. Daha sonra temiz ve derin bir kabın içine ılık süt ve bitkisel susuz yağ eklenir ve elle ılık sütün içinde yağ eritilir. Bu işlem yapılırken gıda ile temasa uygun derin bir kabın içine ılık su,

tuz, yaş maya eklenir. Elle ufalanmış yaş maya bileşenler ile karıştırılır ve yaklaşık 10 dakika mayanın kabarması beklenir. Hazırlanan maya, sütün ve bitkisel susuz yağın bulunduğu kabın içine eklenir ve üzerine elenen un ilave edilir. Bu karışım elle 10-15 dakika kadar yoğrulur. Elde edilen hamur biraz sert bir yapıya sahiptir. Yoğurma işlemi tamamlanan hamur oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat dinlenmeye bırakılır. Hamurun dinlemeye işlemi devam ederken isteğe bağlı olarak Çerkeş Lokumunun içine koyulacak cevizler kabuklarından ayrılır ve iri şekilde kıyılır.

Dinlenen hamur 200-250 g ağırlığında bezeler haline getirilir. Hazırlanan bezeler gıda ile temasa uygun örtü ile örtülmüş tepsiye dizilir. Üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirilen bezeler daha sonra sert bir zemin üzerine alınır ve altına ve üstüne un serpilerek uzunlamasına doğru açılır. Bu işlemden sonra elle üzerine bastırılarak hamur dikdörtgen şeklinde uzunlamasına doğru açılır ve üzerine hamur tarağı ile şekil verilir. Girintili çıkıntılı uca sahip olan hamur tarağı ile belirli aralıklarda sağdan sola doğru yanlamasına ve soldan sağa olacak şekilde baklava deseni şekli verilir. Dikdörtgen şekli verilen hamur 6 cm genişliğinde ve 11-16 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen her bir parça yaklaşık 21-26 g'dır.

Çerkeş Lokumunun içine isteğe bağlı iri kıyılmış ceviz koyulacak ise; dikdörtgen şeklinde açılan hamura, hamur tarağı ile desen vermeden önce hamurun ortasına gelecek şekilde 15-16 g iri kıyılmış ceviz koyulur ve hamur kapatılarak el yardımıyla yeniden dikdörtgen şekli verilir ve daha sonra hamur tarağı ile üzerine şekil verildikten sonra hamura hafif bastırılarak dikdörtgen şeklinde açılan hamur 6 cm genişliğinde ve 11-16 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen her bir parça yaklaşık 32-40 g'dır.

Ayrıca Çerkeş Lokumunun hamuru aynı olmak suretiyle simit şeklinde de üretimi mevcuttur. Dinlenmesi tamamlanan hamur 100-150 g ağırlığında bezeler haline getirilir. Hazırlanan bezeler tepsiye dizilir. Üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirilen bezeler daha sonra sert bir zemin üzerine alınır ve altına ve üstüne un serpilerek oval şekilde açılır. Daha sonra açılan hamurun iki ucu avuç içine alınarak hem yapıştırılır hem de hamur genişletilir. Şekli verilen çörekler yağlanmış tepsiye dizilir ve oda sıcaklığında yarım saat dinlendirilir. Daha sonra 150 °C sıcaklıktaki fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar 30-35 dakika pişirilir. Fırından çıkartılan Çerkeş Lokumu, 15-20 dakika soğutulmaya bırakılır ve daha sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin ve kuru bir yerde minimum 6 ay muhafaza edilir.

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

Çerkeş Lokumun geçmişe eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve ürün şekillendirme usulü içerir ve hamura kıvamının kazandırılması üzerine şeklinin verilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Lokumunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Çerkeş Belediyesi koordinatörlüğünde; Çerkeş Belediyesinden ve Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çerkeş Lokumu ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

7. Nevşehir Tahinli Simidi

Başvuru No	: C2023/000172
Başvuru Tarihi	: 15.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Nevşehir Tahinli Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Nevşehir Fırıncılar ve Unlu Mamuller Perakende Satıcıları Esnaf Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: İbrahimpasha Mah. Eski Sanayi Meydanı No.60 1/1 Merkez NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili
Kullanım Biçimi	: Nevşehir Tahinli Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Nevşehir Tahinli Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Tahinli Simidi; nohutla maya üretilmesi, bu mayanın iki aşamada un, su, şeker ve tahinle yoğrulması suretiyle üretilen simittir.

Nevşehir Tahinli Simidi 15 cm çapında, 200 g ağırlığında, dairesel şekilli, orta kahverengi renkli bir üründür.

Nohut kullanılarak üretilen nohut mayası; un, şeker, su ve tahinle yoğrularak yeniden bir maya elde edilir. Bu mayaya un ve su ilave edilerek hamur yoğrulur. Yoğrulan ve dinlendirilen hamur, kesilir ve mermer üzerinde el ile yuvarlak şekil verilir. Simitlerin fazla kabarmasını önlemek için her simidin üzerine ovalimsi halka şekli verilir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Nevşehir Tahinli Simidi, Nevşehir ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Nevşehir Tahinli Simidinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen nohut kullanılır.

Nohut mayası için bileşenler:

- 250 g nohut
- 0,50 l su

Birinci hamurun hazırlanışı:

- Üretilen nohut mayası
- 3,50 kg özel amaçlı buğday unu
- 0,5 l su

Nevşehir Tahinli Simidi için bileşenler (150 adet için):

- 45 kg özel amaçlı buğday unu
- 15 l su
- 3,75 kg üretilen birinci hamur mayası
- 7,50 kg şeker
- 9,375 kg tahin

Simidin üzerine sürülecek karışım için bileşenler:

- 20-30 g özel amaçlı buğday unu
- 2 l su
- 1 adet yumurta veya 1 l üzüm pekmezi

Nohut mayasının hazırlanması:

Coğrafi sınırdan üretilen nohut kırılarak geniş tabanlı, ağız kısmı dar bir şişeye konulur. Şişeye nohut ve 80-100 °C sıcaklıkta su ilave edilir. Hazırlanan şişe “fırın damı” denilen simit fırınının üzerinde 30-40 °C sıcaklıkta şişenin üzeri kapatılarak 8-9 saat bekletilir. Şişenin üzerinde beyaz köpükler oluştuğunda maya hazır hale gelir.

Nevşehir Tahinli Simidinin hazırlanması:

Nohut mayası, bir kaba alınarak üzerine 3,50 kg özel amaçlı buğday unu eklenip 0,50 l su katılarak yoğrulur. Hamurun üzeri örtülerek oda sıcaklığında 2 saat boyunca dinlendirilir. Oluşan nohut mayası, birinci hamur mayası olarak kullanılır.

Birinci hamur mayasının üzerine 7 l su ve 22,50 kg un eklenerek makine yardımıyla 85-95 dakika yoğrulur ve hamur yapılır. Bu hamura 22,5 kg özel amaçlı buğday unu, 7,5 l su, 9,375 kg tahin ve 7,50 kg şeker eklenir ve tekrar yoğrulur. Yoğrulan hamur, 110-120 g ağırlığında kesilir ve mermer üzerinde el ile yuvarlak şekil verilir. Simitlerin fazla kabarmasını önlemek için her simidin üzerine ovalimsi halka şekli verilir. Üzeri örtülerek 15-20 dakika mayalanması sağlanır.

Simidin üzerine sürülecek karışımın hazırlanması:

Un, çorba kıvamına gelinceye kadar su ve yumurta veya üzüm pekmezi kaynatılarak pişirilir. Ardından 1 l su ilave edilerek seyreltilir. Bu karışım simitlerin üzerine sürülür. Nevşehir Tahinli Simidi odun ateşinde pişirilir. 180-200 °C sıcaklıkta fırında yaklaşık 10 dakika pişirilir. Diğer yüzü için döndürülerek 10 dakika pişirildikten sonra servis edilir.

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

Nevşehir Tahinli Simidinin coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Nevşehir ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nevşehir Tahinli Simidi için kullanılan nohudun coğrafi sınırdan temini ve Nevşehir Tahinli Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Nevşehir Fırıncılar ve Unlu Mamuller Perakende Satıcıları Esnaf Odasının koordinasyonunda ve Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Nevşehir Belediyesi ve Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; maya için kullanılan nohudun coğrafi sınırdan temininin uygunluğu; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; Nevşehir Tahinli Simidinin şeklinin uygunluğu; üretim metodunun, ambalaj ve gramaj özelliklerinin uygunluğu ve Nevşehir Tahinli Simidinin ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

8. Antakya Külçesi

Başvuru No	: C2023/000292
Başvuru Tarihi	: 09.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Külçesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Külçesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Külçesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Külçesi; un, şumra (rezene), zeytinyağı ve beyaz susam ile hazırlanan bir yemektir. Antakya Külçesi 8-10 cm çapında, 1-1,5 cm kalınlığındadır. Açık kahverengi tonlarında ve sarmal yuvarlak şeklindedir. Antakya Külçesi, hamura zeytinyağı kullanılarak şekil verilmesi ile yapılır.

Antakya Külçesi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antakya Külçesi için bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 200 ml su
- 42 g yaş maya
- 6 g beyaz şeker
- 12 g tuz
- 150 g şumra (rezene)
- 100 g çörek otu
- 45 g beyaz susam
- 250 g tereyağı
- 800 g zeytinyağı

Antakya Külçesi hamurunun hazırlanması:

Yaş mayaya, 60 °C sıcaklığında 200 ml su, tuz ve beyaz şeker ilavesi ile mayanın erimesi sağlanır. Bir kaba konulan unun ortası açılarak içine eritilen maya karışımı ilave edilir, yavaşça yoğrulur. Tereyağı eritilir ve 200 ml zeytinyağı ile karıştırılarak yoğurmaya devam edilir. Şumra, çörek otu ve susam ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilmesi için yoğrulur ve mayalanması için dinlenmeye bırakılır.

Antakya Külçesinin yapılışı:

Mayalanan hamurdan 7 gram büyüklüğünde bezeler yapılır. Zeytinyağı ile ince bir şekilde açılır. Açılan hamur dolandırılarak sarmal şekilde olması sağlanır. El ile bastırılarak Antakya Külçesine son şekli verilir. Yağlanan tepsiye aralıklı olarak dizilir. 200 °C sıcaklıkta ortalama 30 dakika boyunca pişirilir.

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

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

Denetleme:

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

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

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

9. Tavas Yanık Koyun Yoğurdu

Başvuru No	: C2023/000357
Başvuru Tarihi	: 28.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt/Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tavas Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Samanlık Mah. Cumhuriyet Meydanı Tavas DENİZLİ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili
Kullanım Biçimi	: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tavas Yanık Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; porselen beyazı-krem rengi ve tonlarında renge sahip, kendine has karamelize/yanık tat ve kokuda, sert ve kıvamlı yapıda, koyun sütünden üretilen ve Denizli ili Tavas ilçesinin adı ile özdeşleşmiş bir yoğurttur.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; süt yağı oranına göre tam yağlı yoğurt sınıfında yer alır. Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun üzerinde yüksek süt yağı içeriğine sahip kaymak tabakası bulunur. Ayrıca yoğurt yapıldıktan sonra tekniğine uygun şekilde gıda ile temasa uygun kese, torba vb. konularak süzme yoğurt olarak da üretilip piyasaya arz edilir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Üretim aşamasında; kaynatılan sütün, gıda ile temasa uygun kabın/kazanın kontrollü bir şekilde dibinin tutturulması/karamelize olmasının sağlanmasının ardından mayalanarak üretilmesi ile karamelize/yanık tat ve kokuya sahip olması Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun en belirgin özelliğidir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu, gıda işletmecileri tarafından kendine özgü üretim metodu ile hazırlanan, nesilden nesile aktararak günümüze ulaşmış fermente bir süt ürünüdür. Üretiminde; kontrollü bir şekilde ısıtma işlemi uygulanması, starter kültür/maya (daha önce üretilen koyun yoğurdu) kullanımı, mayalanma süresi ve mayalanan yoğurdun bekletilme süresi ürün özelliklerinin oluşumunu sağlar. Üretimindeki işlem aşamalarının doğru bir şekilde yapılması ustalık becerisi gerektirir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu coğrafi sınırdaki “isli yoğurt” olarak da bilinir. Tavas Yanık Koyun Yoğurdu, Denizli ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle; Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun üretildiği Denizli ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun; üretiminden tüketiciye ulaştırılmasına kadarki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir. Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları ve Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak üretilir ve piyasaya arz edilir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 10 litre koyun sütü,
- 150 gram maya/starter kültür.

Yukarıdaki miktarlar; yapılacak yoğurt miktarı, kullanılacak kap/kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdu üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Süt Sağımı ve Sütün Hazırlanması: Üretimde kullanılan çiğ koyun sütü, tercihen Denizli ilinde yetiştirilen koyunlardan temin edilir. Tekniğine uygun şekilde koyunlardan süt sağımı gerçekleştirilir. Çiğ süt; temiz bir tülbent, bez vb. bir süzekten geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara konulur.

Sağılan çiğ sütün en kısa sürede ısıtılma işlemine tabi tutulması esastır. Çiğ süt hemen işlenmeyecek ise 0-4 °C olacak şekilde soğuk zincir şartlarına alınmalıdır. Kullanılacak çiğ süt, çiğ sütün arzına dair ilgili mevzuat hükümlerine uygun olur.

Sütün Homojenizasyonu: Gıda işletmecileri tarafından kullanılacak süt, isteğe bağlı olarak homojenizasyon işleminden geçirilir.

Sütün Isıl İşlemi/Kaynatma: Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına konulur. Burada ısıtılma işlemine tabi tutularak zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılması sağlanır. Kazana konulan süt, yaklaşık 30 dakika boyunca kaynatılır. Kaynatma işlemi halk arasındaki tabirle süt köpüğünün geriye doğru devrilmesiyle kaynama tamamlanmış sayılır. Gıda işletmecileri bu sırada sütün yanmayacak şekilde kazanın dibine tutmasını kontrollü bir şekilde sağlar. Üretimde süt; ortalama 90 °C sıcaklıkta ve gıda ile temasa uygun, tercihen bakır kaplarda/kazanlarda ve odun ateşi ile kaynatılır. Genellikle yapılan diğer bir uygulama ise; önce pişirme kabı/kazanı ısıtılma işlemine tabi tutulur ve süt sonrasında bunun içerisine konularak, ürünün kendine has karamelize/yanık tat ve kokuya sahip aromasının oluşması sağlanır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Soğutma: Sıcak olan süt, inokülasyon ve inkübasyona hazırlamak için tekniğine uygun şekilde soğutulur.

Mayalama: İnokülasyonda; her 1 litre süt için ortalama 15 gram maya/starter kültür kullanılır.

İnkübasyon için, koyun sütü istenilen miktarlarda gıda ile temasa uygun kaplara/ambalajlara alınır. Kaymak bağlaması için genellikle ortam sıcaklığında 3-4 saat kadar bekletilir. Maya; kaymak tabakasının kenarından dikkatlice kaldırılarak ve hafifçe karıştırılarak ilave edilir. Üzeri hava dolaşımına olanak sağlayacak şekilde özenle kapatılır.

Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun; ortalama 45 °C sıcaklıkta ve 3-4 saatlik bir süre zarfında mayalanması/inkübasyonu sağlanır. Bu aşamaların tamamında yine ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Ön Soğutma/Dinlendirme: Ürünün, tekniğine uygun bir şekilde 6 °C ve altındaki sıcaklık değerlerine getirilmesi ile ön soğutma tamamlanır. En az 1 gün boyunca yoğurdun kıvam alması için dinlendirilmesi sağlanır.

Ürünün Taşınması, Muhafazası ve Depolanması: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; 6 °C'nin altındaki sıcaklarda taşınır, muhafaza edilir ve depolanır. Soğuk zincir şartları gerekliliklerine riayet edilir.

Ambalajlama ve Piyasaya Arz: Tavas Yanık Koyun Yoğurdu; yine 6 °C'nin altındaki sıcaklıklarda, gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Ayrıca yoğurt yapıldıktan sonra tekniğine uygun şekilde gıda ile temasa uygun kese, torba vb. konularak süzme yoğurt olarak da üretilir ve piyasaya arz edilir.

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

Denizli ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun üretildiği Denizli ili ile ün bağı bulunur. Ayrıca Tavas Yanık Koyun Yoğurdu, Denizli ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle; Tavas Yanık Koyun Yoğurdunun tüm üretim aşamaları, Denizli ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Tavas Belediyesi koordinatörlüğünde; Tavas Belediyesi ile Tavas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Tavas Yanık Koyun Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması, depolanması, ambalajlanması ile piyasaya arzının uygunluğu,
- “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı denetlenir.

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

Geleneksel Ürün Adları

1. Sirkencübin / Sirkengebin

Başvuru No	: G2022/000035
Başvuru Tarihi	: 06.12.2022
Geleneksel Ürün Adı	: Sirkencübin / Sirkengebin
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbet / Alkolsüz içecekler
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Kullanım Biçimi	: Sirkencübin / Sirkengebin ibaresi ve geleneksel ürün adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sirkencübin / Sirkengebin ibaresi ve geleneksel ürün adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblesiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sirkencübin / Sirkengebin; su, bal ve elma sirkesi veya üzüm sirkesinin karıştırılmasıyla hazırlanan içecektir. Servisi, soğuk olarak yapılır.

Sirkencübin / Sirkengebin ismi, Farsça kökenli “serke” (sirke) ve “angabin” (bal özü) kelimelerinin birleşmesinden gelmiştir. Selçuklu İmparatorluğu ile Osmanlı İmparatorluğu dönemlerinin mutfaklarında yer almış olan içeceklerden biridir. Özellikle Mevlevi mutfağının önemli içeceklerinden biri olup Mevlana’yı anma törenlerinde konuklara ikram edilir.

Mevlânâ Celâlettin-i Rumi’nin Mesnevi isimli eserinde, “Sirke, sirkeliğini artırdıkça şekerin artması gerek. Kahır, sirkedir, lütuf da bala benzer. Sirkencübünün temeli, bu ikisidir. Bal, sirkeden az oldu mu sirkencübin, iyi olmaz.” ifadesiyle bahsedilmiştir.

14. yüzyıl hekimlerinden Hacı Paşa ismiyle de bilinen Celâlüddin Hızır tarafından yazılmış olan Müntahab-ı Şifâ isimli eserde de Sirkencübin / Sirkengebinden bahsedilmiştir.

Üretim Metodu:

Sirkencübin / Sirkengebin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Sirkencübin / Sirkengebin için bileşenler (100 kişilik):

- 10 litre su
- 1 litre elma sirkesi veya üzüm sirkesi
- 1 kg bal

Oda sıcaklığındaki suya, sirke ve bal eklenerek karıştırılır. Sirkencübin / Sirkengebinin servisi, soğuk olarak yapılır. Servisinde, 100-125 ml ölçüye sahip bardaklar tercih edilir.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Sirkencübin / Sirkengebinin üretiminde su, bal ve elma sirkesi veya üzüm sirkesinin kullanılması ve bu bileşenlerin belirli oranlarda karıştırılması bu ürünün geleneksel üretim metodunu ve geleneksel bileşimini oluşturur.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneği ile Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Sirkencübin / Sirkengebin ibaresinin ve geleneksel ürün adı ambleminin kullanımının uygunluğu. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

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. Menemen Menemeni

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1546
Tescil Tarihi	: 26.02.2024
Başvuru No	: C2023/000030
Başvuru Tarihi	: 25.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Menemen Menemeni
Ürün / Ürün Grubu	: Menemen / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Menemen Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Camiikebir Mah. Şehit Kemal Cad. No: 1 Menemen İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Menemen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Menemen Menemeni ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Menemen Menemeni ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Menemen Menemeni zeytinyağı, domates, soğan, biber, yumurta, tuz ve karabiber kullanılarak İzmir ili Menemen ilçesinde üretilen menemendir. Domateslerin yarısı rendelenerek, yarısı küçük doğranarak kullanıldığından bol sulu olur. Yumurtaların beyaz kısımları sosun içinde karışıp pişirilirken sarısı sulu bırakılır.

Menemen Menemeni, etli ve domatesli olan bir çeşit güveç yemeğinde et yerine yumurta konularak değiştirilmesi suretiyle ortaya çıkmıştır.

Menemen Menemeninin Menemen ilçesinde köklü bir geçmişi vardır. Menemen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

2 kişilik Menemen Menemeni için gerekli bileşenler:

- 30 ml zeytinyağı
- 350 g domates
- 200 g soğan
- 50 g biber
- 2 yumurta (m-orta sınıf)
- 2-3 g tuz
- 1 g karabiber

Menemen Menemeni geleneksel olarak coğrafi sınırdaki yetişen zeytinlerden elde edilen soğuk sıkım zeytinyağı ile yapılır. Yağ tavada iki dakika ısıtıldıktan sonra küçük doğranmış soğanlar tavaya eklenerek orta - kısık ateşte pembeleşip iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika sote edilir. Soğanlar yumuşayınca halka şeklinde doğranan ince biberler eklenir. Domatesin yarısı küçük doğranır, yarısı da rendelenerek tavaya eklenir. Bol sulu, yumuşak etli domatesler tercih edilmelidir. Domatesler sos kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika kısık ateşte pişirilir. Bu aşamada ateş kontrolü suyun buharlaşmaması açısından önemlidir. Domatesler piştikten sonra tuz eklenir. Karıştırdıktan sonra tavanın ortasına açılan boşluğa 2 adet yumurta kırılır. Yumurtalar fazla dağıtılmadan 2 dakika daha kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Yumurtaların beyazı pişmeli sarı kısmı sulu kalmalıdır.

Menemen Menemeninin servisi, üzerine karabiber serpildikten sonra yapılır. Yemeğin sulu olmasına özen gösterilir.

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

Menemen Menemeninin Menemen ilçesinde köklü bir geçmişi vardır. Menemen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Menemen Menemeninin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Menemen Belediyesi koordinatörlüğünde ve Menemen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Menemen Ticaret Odasından 1, Menemen Ziraat Odasından 1, Menemen Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1, İzmir Mutfak Kültürü Derneğinden 1 ve Menemen Belediyesinden 1 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman 7 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Menemen Menemeni ibareli logo ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Kahramanmaraş Çiriş Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1547
Tescil Tarihi	: 27.02.2024
Başvuru No	: C2021/000455
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kahramanmaraş Çiriş Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmet Paşa Mah. Azerbaijan Bul. 25 A Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Kahramanmaraş Çiriş Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kahramanmaraş Çiriş Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kahramanmaraş Çiriş Böreği; buğday unu, su ve tuz ile yapılan hamurun yufka şeklinde açılması, iç harç konulup yarım daire şekli verilmesi, odun ateşinde sac üzerinde pişirilmesi ve yüzeylerine tereyağı sürülmesi suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen börektir. Hamuru, kuru maya ve beyaz şeker kullanılarak mayalı olarak da hazırlanabilir.

Kahramanmaraş Çiriş Böreğinin iç harcında çiriş otu, kuru soğan, zeytinyağı, karabiber, pul biber ve tuz bulunur. İç harç kıymalı olarak da hazırlanabilir. Kahramanmaraş Çiriş Böreği 30 cm çapında yarım daire şeklindedir.

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Kahramanmaraş Çiriş Böreği, Kahramanmaraş ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kahramanmaraş Çiriş Böreği, mayalı veya mayasız hamurla; kıymalı veya kıymasız iç harçla farklı şekillerde üretilir.

5 adet Kahramanmaraş Çiriş Böreği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- Yaklaşık 400 g buğday unu (Tip 550),
- Oda sıcaklığında 100 ml su,
- 10 g kuru maya (sadece mayalı hamur için),
- 7 g beyaz şeker (sadece mayalı hamur için),
- 10 g tuz.

Hamurun hazırlanması:

Mayalı hamur üretimi için un dışındaki bileşenler karıştırılıp yoğrulur. Ele yapışmayan bir hamur elde edilince üzeri örtülerek yaklaşık 1 saat ılık bir ortamda mayalanmaya bırakılır.

Hamur, kuru maya ile şeker eklenmeden mayasız olarak da hazırlanabilir. Mayasız hamur, dinlendirilmeden doğrudan kullanılabilir.

İç harç bileşenleri:

- 1 kg çiriş otu,
- 12 g biber salçası,
- 100 g kuru soğan,
- 40 ml zeytinyağı,
- 4 g karabiber,
- 2 g pul biber,
- 3,5 g tuz,
- 500 g kıyma (sadece kıymalı iç harç için).

İç harcın hazırlanması:

Kıymalı iç harç: Kıyma bir tavada zeytinyağı ile orta ateşte yaklaşık 15 dakika kavrulur. Yemeklik doğranan soğanlar tavaya eklenir ve pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurma işlemine devam edilir.

Kıymasız iç harç: Yemeklik doğranan soğanlar, pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika bir tavada zeytinyağıyla, kavrulur. Üzerine biber salçası eklenerek 1 - 2 dakika daha kavurmaya devam edilir.

Çiriş otlarının baş taraflarındaki zarlar ve dış yaprakları temizlenir. Kalan kısımlar bol su ile yıkanır ve bıçakla, ince bir biçimde diktörtgen şeklinde yaklaşık 2 - 2,5 cm uzunluğunda doğranır.

Doğranmış çiriş otları karışımın üzerine eklenip hafifçe karıştırılır. Çiriş otu suyunu bıraktığında pul biber, karabiber ve tuz eklenerek orta ateşte çiriş otu yumuşayınca dek yaklaşık 5 dakika pişirilir. Hazırlanan iç harç, oda sıcaklığına soğumaya bırakılır.

Kahramanmaraş Çiriş Böreğinin hazırlanması ve pişirilmesi:

Hazırlanan hamurdan yaklaşık 5 cm çapında yuvarlak bezeler oluşturulur. Bu sırada sac, ısınması için ateşin üzerine konulur. Bezeler, oklava ile 30 - 35 cm çapında açılır, üzerine ortalama 200 - 250 g iç harç koyulur, yarım daire şeklinde katlanarak hamurun ağzı bastırılıp kapatılır. Şekil verilen börekler sacda önlü arkalı pişirilir. Pişen böreklerin her iki yüzeyi yaklaşık 2 - 3'er g tereyağıyla yağlanır. Kahramanmaraş Çiriş Böreği sıcak olarak servise sunulur.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Kahramanmaraş Çiriş Böreği, Kahramanmaraş ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kahramanmaraş Çiriş Böreğinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kahramanmaraş Çiriş Böreğinin şeklinin uygunluğu.
- Kahramanmaraş Çiriş Böreği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Muğla Simidi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1548
Tescil Tarihi	: 29.02.2024
Başvuru No	: C2023/000134
Başvuru Tarihi	: 14.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Muğla Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No:3 Menteşe MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili
Kullanım Biçimi	: Muğla Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Muğla Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. İsteğe bağlı olarak aşağıda yer alan “Muğla Simidi” logosu da kullanılabilir. Logonun en küçük kullanım ebadı 2x2 cm olup kullanıldığı ambalajın büyüklüğüne göre muhtelif ebatlarda olabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muğla Simidi; Muğla ilinde üretilen halka biçiminde, üzeri susamla kaplı, rengi altın sarı, dışı çatlak yapıda ve gevrek özellikte bir unlu mamuldür. Meşe odunu ile yakılan taş fırında pişirilir. Üzerine, su ile 1/5 oranında seyreltilmiş siyah üzüm pekmezi sürülüp pişirilir.

Muğla Simidinin üretiminde, iri taneli, açık sarı renkli susam tercih edilir.

Muğla Simidinde sıcak pekmezli suda ön pişirmesi yapılır. Bu işlem hamur kaynama noktasına yakın derecede ortalama 80-90 °C’de olan sıcaklıkta iken pekmezle batırılır. Aynı zamanda susamların daha öncesinden pekmeze batırılması çıtırılığını ve rengini etkiler.

Muğla Simidinin coğrafi sınırda köklü geçmişe sahiptir. Muğla ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Muğla Simidi üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 50 kg simitlik sert buğday unu
- 20-25 litre su (yazın soğuk su, kışın ılık su)
- 1,5 kg yaş maya
- 1,5 l ayçiçek yağı
- 900 g tuz (tercihen iyotlu)
- 900 – 1000 g beyaz şeker
- Su ile 1/5 oranında seyreltilmiş siyah üzüm pekmezi

- 5 kg susam

Simitlik sert buğday unu; sert buğdaydan elde edilir. Simitlik un kolay işlenebilir özellikte yumuşak bir hamur oluşturmali, içindeki kepeği suyu tutmalıdır. Pişirme sonrasında dışının çıtır ve renk almış, içinin ise beyaz kalması istenen bir durumdur. Bu özellikleri sağlayan sert buğdaylardan elde edilen un simitlik un olarak isimlendirilir.

Su, yaş maya, şeker, yağ, tuz ve un hamur yoğurma makinesinde iyice yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamur 15-20 dakika kadar dinlendirilir. Yoğrulan ve dinlendirilen hamur elle veya makine ile 90 g ve 180 g tartılarak kesilip yuvarlanır.

Tekli simit; 90 g kesilen hamur parçası yuvarlanıp yaklaşık 20 cm olacak şekilde fitil haline getirilip iki ucu birleştirilerek halka şekli verilir (Şekil 1).

Çiftli simit; 180 g kesilen hamur parçası yuvarlanıp yaklaşık 20 cm olacak şekilde iki ince fitil kıvrılıp uçları birleştirilerek halka şekli verilir (Şekil 2).

80-90 °C aralığında kaynama noktasına yakın olan pekmez ve su karışımına, şekillendirilen simit hamurları batırılır. İlk anda dibe çöken hamur yaklaşık 2 dakika içerisinde suyun yüzeyine çıkar.

Su ile 1/5 oranında seyreltilmiş siyah üzüm pekmezi karıştırılarak pekmezlenmiş, kavrulmuş susamın bulunduğu tepsilere koyulan haşlama hamurlar iyice susama bulandıktan sonra son şekli verilerek tepsilere dizilir. Meşe odunu yakılan taş fırınlarda 250-300 °C sıcaklıkta yaklaşık 15-20 dakika pişirilir.

Fırından çıkarılan Muğla Simidi sıcak ve taze olarak satışa sunulur. Raf ömrü en fazla 24 saattir.



Şekil 1. Tekli simit



Şekil 2. Çiftli simit

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

Muğla Simidinin coğrafi sınırda köklü geçmişe sahiptir. Muğla ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Muğla Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Muğla Ticaret ve Sanayi Odasından, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Gıda İşleme Bölümünden ya da Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden, Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Muğla Yiyecek Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Esnaf Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Muğla Simidi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Kastamonu Kuzu Kestanesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1549
Tescil Tarihi	: 29.02.2024
Başvuru No	: C2022/000197
Başvuru Tarihi	: 24.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Kuzu Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: S.S.Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kasaba Mah. Vali Muratbey Sok. No:12/1 Cide KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili Cide, Doğanyurt, İnebolu, Bozkurt, Şenpazar, Çatalzeytin, Abana ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Kuzu Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Kuzu Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Kuzu Kestanesi; *Castanea sativa* Mill. kestane türüne ait, Anadolu kestanesi olarak bilinen, morfolojik olarak küçük ebatlı, ince ve kolay ayrılabilen kabuğu, tatlımsı duyuşal özelliğe sahip Kastamonu iline bağlı Cide, Doğanyurt, İnebolu, Bozkurt, Şenpazar, Çatalzeytin ve Abana ilçelerindeki kestane ormanlarındaki ağaçlardan elde edilen kestane meyvesidir. Yetiştigi alanlar genellikle Kastamonu ilinin yukarıda belirtilen kıyı şeridindeki ilçelerinde orman içi olup, deniz seviyesinden yüksekliği 0-1000 metre arasındadır.

Orman florasındaki kestane ağaçlarına müdahale olmadığından, tür karışması veya farklı kestane meyvesi üretimi mümkün değildir.

Coğrafi sınır; Karadeniz ikliminin etkisi altında, yazları serin ve kışları serttir. En fazla yağış ilkbahar ve sonbaharda görülür. Yıllık sıcaklık ortalaması 9,8°C, yıllık toplam yağış miktarı ortalaması 387,2 mm'dir. Yıllık yağış miktarı 1000 mm'nin üzerinde olup ayrıca sıcaklık değeri en düşük -4,6 °C ve en yüksek 28°C dir. Bu iklim yapısında çiçeklenme geç olduğundan ilkbahar donlarından zarar görmeden kestane ağaçlarının çiçeklenmesi yaklaşık olarak haziran ayının ilk haftası başlayıp temmuz ayının ortalarını bulan 30-45 günlük süreci kapsar. Çiçeklenme sürecinin geç olması don durumundan etkilenmeksizin kestane meyve taslağının gerçekleşip verimin artmasını sağlar. Toprağın hafif asidik, aşırı kireçli olmayan ve mineral madde içeriği yüksek oluşu ile kestane ağaçlarının yağış isteğine çok uygun, nem oranı yüksek ortamda yetişmesi Kastamonu Kuzu Kestanesinin en az %13 toplam şeker içeriği ile duyuşal olarak tatlımsı lezzetinin oluşmasını ve meyve kabuğunun kolay ayrılmasını sağlar.

Kastamonu Kuzu Kestanesinin kupulada genelde 3 bazen de 4 kestane meyvesi bulunur, ikizlik oranı azdır. Meyveleri dolgunudur. Hasat dönemine göre irilikleri değişkenlik göstermekle birlikte genel itibarıyla küçük ebatları ile diğer kestanelerden ayırt edilir. Kabuktan ayrıldığında meyvesi bütün olarak kalabilir, kabuk soyumu kolaydır. Meyve eti sert; şekli yassı ve dış kabuk rengi parlak açık kahverengidir. Pişirmeden de iç kabukları kolayca soyulan, iç meyvesi küçük ebatlı, rengi beyaza yakın açık renklidir.

Tablo 1. Kastamonu Kuzu Kestanesinin Fiziksel Özellikleri

Bölüm	Özellik	Değer
Kupula	Kupula İçerisindeki Kestane Sayısı (adet)	3 - 4 adet (ikizlenme oranı az)
Kabuklu Meyve	Kupula İçerisindeki 1 Meyvenin ağırlığı (g) (ort)	6,50
	Kabuk Oranı (%) (ort)	20
	İç Meyve Oranı (%) (ort)	80
	Ortalama Meyve Boyu (cm) (ort)	2,50
	Ortalama Meyve Eni (cm) (ort)	2,75

İç Meyve	Ortalama Meyve Derinliği (mm) (ort)	1,56
	Meyve kabuk kalınlığı (mm) (ort)	0,85
	Ortalama Meyve Boyu (cm) (ort)	1,85
	Ortalama Meyve Eni (cm) (ort)	2,25
	Ortalama Meyve Derinliği (cm) (ort)	1,18
	İç Meyve Ağırlığı (g) (ort)	5,50
İç Zarının Soyulabilirliği		Zar incedir ve kolay soyulur
Çiçek Olum Zamanı		Haziran-Temmuz
Meyve Olum Zamanı		Ağustos-Eylül
Hasat Olum Zamanı		Eylül- Ekim

Tablo 2. Kastamonu Kuzu Kestanesinin Bazı Ürün Özellikleri

Dış Kabuk Rengi	Üst	Alt
<i>L</i> (ort)	28,00-34,00	24,00-29,00
<i>a</i> (ort)	14,00-18,00	15,00-19,00
<i>b</i> (ort)	16,00-20,00	16,00-20,00
Meyve Eti Rengi *	Beyaza yakın görünümde	
<i>L</i> *	66,00-76,00	
<i>a</i> *	6,00-9,00	
<i>b</i> *	29,00-35,00	
Protein (%) (en az)*	4,5	
Yağ Oranı (%) (en fazla)*	1	
Nem Oranı (%) (en fazla)*	50,00	
Kül Oranı (%) (en az)*	0,65	
Şeker profili*		
Sakaro (%)(en az)*	7	
Maltoz %)(en az)*	6	
Glikoz (%)	<1	
Fruktoz (%)	<1	
Toplam Şeker (%) (en az)*	13	
*Kabuksuz ve zarsız iç meyve esas alınmıştır.		

Üretim Metodu:

Kastamonu Kuzu Kestanesi; Kastamonu iline bağlı Cide, Doğanyurt, İnebolu, Bozkurt, Şenpazar, Çatalzeytin ve Abana ilçelerindeki orman florasında kendiliğinden yetişen *Castanea sativa* Mill. türü kestane ağaçlarından elde edilir.

Aşılama, gübreleme, budama gibi tarımsal müdahaleler olmaksızın coğrafi sınırın kestane orman florasından toplanması, çırpma, koparma vb. hasat teknikleri uygulanmaksızın eylül-ekim aylarında rüzgâr gibi doğal etmenlerle ağaç dibine dökülen meyvelerin toplanması ile hasat yapılır.

Soğuk hava depolarında muhafaza edilir. Kestaneler sıcaklığı 0-2 °C ve nem oranı %80-90 olan depolarda plastik torbalar içinde 3-4 ay süreyle saklanabilir.

Denetleme:

Denetimler, S.S.Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi koordinasyonunda; S.S.Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cide Ziraat Odası, Şenpazar Belediyesi, Çatalzeytin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Kastamonu Kuzu Kestanesinin üretilmesi, satılması ve denetiminde, Tarım ve Orman Bakanlığınca hazırlanan Odun Dışı Ürün Faydalanma Planının öngördüğü hususlar dikkate alınır.

Denetim mercii; Kastamonu Kuzu Kestanesinin fiziksel özelliklerinin uygunluğunu, muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Kastamonu Kuzu Kestanesi ibaresi ile menşe adı 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.

5. Eldivan Kirazı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1550
Tescil Tarihi	: 04.03.2024
Başvuru No	: C2021/000423
Başvuru Tarihi	: 12.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Eldivan Kirazı
Ürün / Ürün Grubu	: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Eldivan Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Çay Mah. Şehit Polis Hasan Gülhan Cad. No:1 18700 Eldivan ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Eldivan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Eldivan Kirazı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Eldivan Kirazı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eldivan Kirazı; *Prunus avium* L. türüne ait Ziraat 0900 çeşidi ve Maxima-6 ile Maxima-14 yarı bodur kiraz anacı kullanılarak Çankırı ili Eldivan ilçesinde yetiştirilen kirazdır. Hasadı, haziran, temmuz ve ağustos aylarında elle toplanarak yapılır.

Eldivan Kirazının meyve kabuğu parlak koyu bordo, meyve eti ise krem-pembe renktedir. Meyvelerin uçları hafif basık ve kalp şeklindedir. Meyve suyu bulanık ve rengi orta koyuluktur. Meyve sapı uzundur.

Eldivan ilçesinde karasal iklimin egemen olması nedeniyle yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise soğuk ve yağışlıdır. Yıllık ortalama yağış miktarı 400 mm civarındadır. Yıllık ortalama en düşük sıcaklığın 5 °C, en yüksek sıcaklığın ise 18 °C civarında olması ağaçların meyve verimi için gerekli olan soğuklama ihtiyacı (yaklaşık 1000 saat) bakımından oldukça önemlidir.

Eldivan ilçesinde kiraz yetiştiriciliğinin yapıldığı topraklar, orta derecede kireç içerdiğinden nötr veya hafif alkali pH'ya sahiptir. Kalsiyum ve magnezyum içeriği yüksek düzeydedir. Toprak, kumlu killi tın, killi tın ve kil bünyeye sahip olup toprakların %57'si hafif, %29'u orta ve %14'ü ağır bünyelidir. Toprakların çoğunluğunun hafif bünyeli olması, kiraz ağaçlarının köklerinin derinlere inerek taban suyuna erişimine olanak verir ve böylece yazın bitkinin ihtiyaç duyduğu su ihtiyacının bir kısmı karşılanır.

Eldivan Kirazının en önemli ayırt edici özellikleri; ortalama meyve ağırlığı, suda çözünen kuru madde miktarı (%SÇKM) ve pH özelliklerinin yüksek olmasıdır. Yüksek şeker içeriğinden dolayı tatlıdır.

Eldivan Kirazının pomolojik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Eldivan Kirazının pomolojik özellikleri

Özellik	Değer
Saplı meyve ağırlığı (g)	7,71 - 12,56
Meyve eni (mm)	22,03 - 28,69
Meyve boyu (mm)	20,86 - 24,66
Meyve yüksekliği (mm)	20,24 - 26,12
Meyve sapı uzunluğu (mm)	40,57 - 56,02
Sap ağırlığı (g)	0,10 - 0,14
Meyve eni/boyu oranı	0,94 - 1,1
Sapsız meyve ağırlığı (g)	7,30 - 12,25
Çekirdek ağırlığı (g)	0,35 - 0,45
Meyve eti / çekirdek oranı	21,50 -23,00
SÇKM (%)	17,40 - 20,20
pH	3,95 - 4,43
Asitlik (%)	0,59 - 0,64
Meyve kabuk rengi	Parlak koyu bordo
Meyve et rengi	Krem-pembe

Meyve kalitesi açısından önemli bir ölçüt olan meyve eti/çekirdek oranı 21,50-23,00 arasındadır. Yeme kalitesi açısından önemli bir özellik olan SÇKM içeriği ise %17,40-20,20 arasında olup yüksek miktardadır.

Eldivan Kirazına ait şeker ve organik asit profiline aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Eldivan Kirazının şeker ve organik asit profili

Özellik	Değer
Toplam şeker (%)	13,03 - 14,02
Früktöz (%)	4,79 - 5,23
Glikoz (%)	8,11 - 9,01
Tartarik asit (mg/L)	11,5 - 20,2
Malik asit (mg/L)	2044,4 - 4689,7
Sitrik asit (mg/L)	30,4 - 43,6
Laktik asit (mg/L)	60,3 - 86,1
Askorbik asit (mg/L)	9,9 - 12,7

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Eldivan Kirazı, Eldivan ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Adına türk yazılan Eldivan Kirazı için Eldivan ilçesinde, 1992 yılından itibaren Eldivan Kiraz Festivali düzenlenir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çeşit ve anaç seçimi

Eldivan Kirazı yetiştiriciliğinde Ziraat 0900 çeşidi ve Maxima-6 ve Maxima-14 yarı bodur kiraz anacı kullanılır. Yetiştiricilikte fazla bir budama gerçekleştirilmez. Genellikle verime yönelik uç alma budaması yapılır.

Bahçe kurulumu

Kendi çiçek tozlarıyla döllenabilir. Bahçeler, 5x5 m dikim mesafesi ile kurulur.

Gübreleme

Yaprak gübreleme olarak kalsiyum gübrelemesi yapılır. Taban gübresi olarak da 20-20, 15-15 kompoze gübre kullanılır.

Sulama

Mevsim sıcaklıklarına bağlı olarak salma sulama yapılır. Sulama, çiçeklenme öncesi ve meyve tutumu sonrasında yapılır.

Hasat

Eldivan Kirazı haziran, temmuz ve ağustos aylarında elle hasat edilir.

Muhafaza

Kirazlar yapıları nedeniyle çok hassas olduğundan derim ve taşıma işlemleri sırasında çok dikkat edilmelidir. Hasat edilen ürünlerin kısa sürede piyasaya sunulmaları gerekir.

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

Eldivan ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Eldivan Kirazı, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Eldivan Kirazının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Eldivan Belediyesinin koordinatörlüğünde, Eldivan Belediyesi, Eldivan Ziraat Odası ile Eldivan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Eldivan Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan kiraz ve anaç çeşitlerinin uygunluğunu; özellikle hasat ve muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu ve Eldivan Kirazı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğunu denetler. Gerekli görülmesi halinde ürün, sapsız meyve ağırlığı, pH ve SÇKM gibi ayırt edici özelliklere uygunluk bakımından ilgili kamu laboratuvarlarında veya özel laboratuvarlarda analiz edilebilir.

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

6. Diyarbakır Lepik Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1551
Tescil Tarihi	: 06.03.2024
Başvuru No	: C2023/000228
Başvuru Tarihi	: 08.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Lepik Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Lepik Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Lepik Köftesi; su, sıvı yağ, kıyma, kuru soğan, bulgur, tereyağı, yumurta, tuz, baharatlar ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Lepik Köftesi özellikle günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Diyarbakır Lepik Köftesi hazırlanırken elde edilen köfte hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. İki elin avuçları arasına alınan hamura yuvarlak ve basık bir şekil verilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Lepik Köftesi hamurunun; homojen olarak yoğurulması, köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Lepik Köftesinin üretildiği, Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Lepik Köftesinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 2,5 litre su,
- 1 litre ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı (kızartma için),
- 500 g bulgur (350 g köftelik bulgur ve 150 g köftelik ince bulgur),
- 250 g kıyma,
- 200 g kuru soğan,
- 15 g tuz,
- 5 g kişniş,
- 2 adet yumurta (isteğe bağlı),
- 150 g tereyağı (isteğe bağlı),
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

Diyarbakır Lepik Köftesinin Hazırlanması:

Diyarbakır Lepik Köftesi yapımında bulgurlar yeterince ılık su ile yumuşayana kadar yoğrulur. Daha sonra hazırlanan bu karışım; kıyma, tuz, kişniş ve rendelenmiş kuru soğan ile ortalama 5 dakika süre ile iyice yoğurulur. Elde edilen köfte hamuru yaklaşık 20 dakika kadar dinlendirilir.

Köfte hamuru; ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır ve iki elin avuçları arasına alınarak köftelere yuvarlak ve basık bir şekil verilir. Bu köfteler ayrıca isteğe bağlı olarak yeterince haşlanabilir. Diyarbakır Lepik Köftesi hamurunun homojen olarak yoğurulması, köftelerin hazırlanmasındaki bu aşamalar ustalık becerisi gerektirir.

Daha sonra ortasına düğme şeklinde baskı yapılır ve kısmen çukur bırakılır. Bu çukur kısımlar, özellikle köfteler haşlandığında; sıcak tereyağı-kırmızıbiber karışımını/sosunu ve suyunu içerisinde tutar.

Pişirme ve Servis:

Diyarbakır Lepik Köftesinin pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Hazırlanan köfteler isteğe bağlı olarak yumurtaya bulanmadan, yumuşayınca kadar suda yeterince haşlanır ve/veya yağda kızartılır. Üzerine sıcak haldeki kavrulmuş tereyağı-kırmızıbiber karışımı dökülerek servisi yapılabilir.

Yine ayrı bir tavada köfteler; kızgın sıvı yağ içerisinde isteğe bağlı olarak çırpılmış yumurtaya bulanarak kızartılır. Üzerine sıcak haldeki kavrulmuş tereyağı-kırmızıbiber karışımı dökülerek ve/veya doğranmış maydanoz konularak da servisi yapılabilir.

Diyarbakır Lepik Köftesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Lepik Köftesinin; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Lepik Köftesinin tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Lepik Köftesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Lepik Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

7. Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği / Diyarbakır Kizirikli Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1552
Tescil Tarihi	: 06.03.2024
Başvuru No	: C2023/000229
Başvuru Tarihi	: 08.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; buğday unu, su, tuz, ekmeç mayası, kuyruk yağı ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü hamur işlerinden birisidir. İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta sarısı sürülür.

Üretiminde kullanılan kuyruk yağının eritildikten sonra kalan gevrek posasına halk arasında kağırdak/kizirik denilir. Bu sebeple tarihçesinde alışlagelmiş adıyla halk arasında Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği olarak bilinir ve tüketime konu olmuştur.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Üretiminde kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğine kuyruk yağının hazırlanarak katılması ve homojen olarak pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğinin üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; tercihen odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 1 kg ekmeçlik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 600 ml su,
- 500 g kuyruk yağı,
- 20 g tuz,
- 15 g ekmeç mayası,
- 1 adet yumurta sarısı (isteğe bağlı üzerine sürmek için).

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği Hazırlanması:

Öncelikle kuyruk yağı küçük şekilde doğranır ve bir tencerede içerisine konularak eritilmesi sağlanır. Erimiş yağ içinde kalan kağırdaklar süzülür, fazla yağdan ayrıştırılarak bir kaseye konulur. Erimiş kağırdakların en fazla mercimek büyüklüğünde olması/küçültülmesi istenir.

Diğer taraftan yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine hamur elde etmek için; un, tuz, maya ve su konularak homojen şekilde ortalama 15 dakika kadar iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur, yaklaşık 1 saat kadar hamur fermentasyonu için dinlenmeye bırakılır. Hamur dinlendikten sonra hamurun ortası açılır ve kağırdaklar orta kısmına konulur. Hamur açmada ustalık becerisine bağlı olarak el ile hamur ince ve düz şekilde açılır. Yoğurma sonucunda homojen ve bütün hamura eşit dağılacak şekilde kağırdaklar yaklaşık 1 cm kalınlığında olacak şekilde yayılır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Açılan hamurun üzerine isteğe bağlı olarak; eşit dağılım sağlayacak şekilde çırpılmış yumurta sarısı sürülür.

Pişirme ve Servis:

Pişirmede; tercihen odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınlar kullanılır ve ürünün lezzeti için odun ateşinde pişirme yapılması tavsiye edilir. Ürünün pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Hazırlanan Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; sıcaklığı yaklaşık 200°C olan fırına konularak ortalama 10 dakikada pişirilmesi sağlanır.

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur. Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğinin; üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

8. Diyarbakır Bakla Meftunesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1553
Tescil Tarihi	: 06.03.2024
Başvuru No	: C2023/000242
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Bakla Meftunesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Bakla Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Bakla Meftunesi; su, bakla, kırmızı et, salça, tereyağı, yeşilbiber, tuz, sarımsak ve baharatlar ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Bakla Meftunesi özellikle günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Özellikle Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanmasında; baklaların kararmaması, etin yeterince pişirilmesi ve sumanın demlenmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Bu sebeplerle; Diyarbakır Bakla Meftunesinin üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Bakla Meftunesi Hazırlanmasındaki Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 750 ml su,
- 500 g bakla,
- 500 g kırmızı et (tercihen kemikli kuzu eti),
- 75 g sumak,
- 30 g tereyağı,
- 30 g domates salçası ve/veya biber salçası,
- 20 g pul kırmızıbiber,
- 2 adet yeşilbiber,
- 15 g sarımsak,
- 15 g tuz.

Diyarbakır Bakla Meftunesinin Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Genellikle tane şeklinde seçilen sumaklar sıcak suda bekletilerek demlenmeye bırakılır.

Ayıklanmış ve yıkanmış olan taze baklalar, kararmaması için uygun bir şekilde suda bekletilir.

Bir tencereye tereyağı konularak eritilir ve etler de eklenerek suyunu bırakıp tekrar çekene kadar özenle pişirilir. Üzerine salça, tuz ve pul kırmızıbiber eklenerek karıştırılır.

Doğranmış baklalar ve yeşilbiber aynı tencereye konularak karıştırılır. Demlenmiş olan sumak suyu ile sıcak su eklenerek kısık ateşte ortalama 30 dakika pişirilir.

Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanmasında; özellikle baklaların kararmaması, etin yeterince pişirilmesi ve sumağın demlenmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Servis:

Diyarbakır Bakla Meftunesinin servisinin yapılmasında üzerine dövülmüş sarımsak ve/veya sarımsak suyu eklenir.

Diyarbakır Bakla Meftunesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Bakla Meftunesinin; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Bakla Meftunesinin tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Bakla Meftunesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

9. Diyarbakır Ayva Dizmesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1554
Tescil Tarihi	: 06.03.2024
Başvuru No	: C2023/000243
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Ayva Dizmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Ayva Dizmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ayva Dizmesi; ayva, kıyma, su, kuru soğan, tereyağı, maydanoz, karabiber ve tuz kullanılarak hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Ayva Dizmesi özellikle günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Ayva ve köftenin birlikte kullanıldığı, hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Ayva Dizmesinin hazırlanması, dizme işlemi ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Ayva Dizmesinin üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Ayva Dizmesinin Hazırlanmasındaki Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kıyma (tercihen kuzu etinden),
- 1 kg ayva,
- 500 ml su,
- 30 g tereyağı,
- 1 adet kuru soğan,
- 1 demet ayıklanmış maydanoz,
- 15 g tuz,
- 5 g karabiber.

Diyarbakır Ayva Dizmesinin Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Yeteri kadar büyük bir kabın içerisine; kıyma, küçük doğranmış şekilde soğan-maydanoz, tuz ve karabiber konulur ve karışması sağlanır. Bu karışım iyice yoğurulur ve 30 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Kullanılacak ayvalar küçük ise ortadan ikiye bölünür. Büyük ise halka halinde kesilir ve çekirdek kısımları ayrılır ve ayvalar temizlenir.

Kesilerek elde edilen ayva büyüklüğü ile orantılı olacak şekilde; hazırlanan karışımdan elle şekil verilerek köfteler yapılır. Bir ayva parçasına bir köfte gelecek şekilde; fazla derin olmayan kabın/tavanın vb. içerisine ayva-köfte ikilisi dikkatlice dizilir.

Bu kabın içerisine tereyağı, tuz ve sıcak su ilave edilir ve pişirme aşamasına geçilir. Köftelerin pişmesinin tamamlanmasıyla ocaktan alınır.

Diyarbakır Ayva Dizmesinin hazırlanmasında özellikle; ayva ve köftelerin orantılı şekilde hazırlanması, dizilmesi, köftelerin ayva ile beraber yeterince pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Servis:

Diyarbakır Ayva Dizmesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Ayva Dizmesinin; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Ayva Dizmesinin tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Ayva Dizmesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Ayva Dizmesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

10. Diyarbakır Hıllorik Aşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1555
Tescil Tarihi	: 06.03.2024
Başvuru No	: C2023/000244
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Hıllorik Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Hıllorik Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Hıllorik Aşı; su, bulgur, yoğurt, tereyağı, yumurta, tuz, sarımsak ve baharatlar ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir. Üzerine tereyağı, pul kırmızıbiber ve kuru naneden oluşan sos ile sarımsaklı yoğurt dökülerek de servisi yapılabilir.

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

Diyarbakır Hıllorik Aşı hazırlanırken elde edilen bulgur karışımı küçük parçalara ayrılır ve el ile bilye şeklinde yuvarlanarak şekillendirilir. Diyarbakır ilinde halk arasında şekil verilerek hazırlanan bilye şeklindeki bulgurlu yuvarlak karışıma “hıllorik” adı verilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Hıllorik Aşının hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin homojen bir şekilde yoğurulması, şekillendirilmesi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Hıllorik Aşının üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Hıllorik Aşının Hazırlanmasındaki Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 2 litre su (bulgurun yumuşatılması-yoğurulması ve haşlama suyu olarak),
- 600 g bulgur (350 g köftelik bulgur ve 250 g köftelik ince bulgur),
- 500 g yoğurt,
- 50 g tereyağı,
- 1 adet yumurta,
- 15 g pul kırmızıbiber,
- 15 g tuz,
- 15 g kuru nane,
- 15 g kişniş,
- 15 g sarımsak.

Diyarbakır Hıllorik Aşının Hazırlanması:

Diyarbakır Hıllorik Aşı yapımında bulgurlara yeterince ılık su eklenerek yumuşayana kadar iyice yoğurulur ve 15 dakika kadar iyice yumuşaması için bekletilir. Daha sonra hazırlanan bu karışıma; yumurta, tuz ve kişniş katılır ve iyice yoğurulur. Elde edilen karışım yaklaşık 20 dakika kadar dinlendirilir.

Diyarbakır Hıllorik Aşı hazırlanırken elde edilen bu karışım küçük parçalara ayrılır ve el ile bilye şeklindeki yuvarlak şekli verilir.

Diyarbakır Hillorik Aşının hazırlanmasında; bulgurların diğer bileşenler ile homojen olarak yoğurulması ve şekillendirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Piştirme ve Servis:

Elde edilen bilye büyüklüğündeki bulgurlu karışım, kaynar su içerisinde yumuşayınca kadar yeterince haşlanır.

Haşlanan hillorikler; haşlama suyundan çıkarılır ve ayrı bir kaba konulur. Piştirme aşamasında karışımın yeterince yumuşaması ve dağılmamasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Diğer taraftan dövülmüş sarımsak ile yoğurt iyice karıştırılır. Pişirilen yemeğin üzerine yayılarak konulur.

Ayrıca eritilmiş tereyağı, pul kırmızıbiber ve kuru nane kavrularak yemek için sos elde edilir. Elde edilen sıcak sos yemeğin üzerine gezdirilerek dökülür.

Diyarbakır Hillorik Aşının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Hillorik Aşının; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Hillorik Aşının tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Hillorik Aşının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Hillorik Aşı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

11. Edincik Zeytini

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1556
Tescil Tarihi	: 07.03.2024
Başvuru No	: C2022/000025
Başvuru Tarihi	: 21.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Edincik Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bandırma Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Mehmet Akif Ersoy Cad. No: 29/2 Bandırma BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Bandırma ve Erdek ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Edincik Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edincik Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edincik Zeytini, *Olea europae* L. türüne ait Edincik Su Zeytin çeşidi ağaçlarının meyvesidir. Edincik Zeytini, yoğun olarak Balıkesir ili Bandırma ilçesinin Edincik Mahallesi'nde yetişir. Edincik Zeytininin su içeriğinin yüksek olması nedeni ile genellikle sofralık olarak değerlendirilir.

Edincik Zeytini ağacının gelişimi orta kuvvettedir ve orta büyüklükte, yayvan ve yuvarlak bir taç oluşturur. Ağacın dallanması ise orta sıklıkta ve yaprak yoğunluğu orta düzeydedir. Ağaç dallarının rengi yaşa göre değişir. İki ve daha yaşlı dallar bej-yeşil renkli, genç dallar yeşil-gri renklidir. Yaprakları uzun, dar ve eliptiktir. Yaprakların üst tarafı puslu yeşil-gri, alt tarafı ise hafif tüylü gri-yeşil renklidir. Yaprak orta damarı belirgin beyaz bir hat halinde olup, yaprak ayası orta damara göre simetrik.

Tablo 1. Edincik Zeytinine ait bazı özellikler

Özellik	En az	En çok	
Meyve eni (mm)	14	21	
Meyve boyu (mm)	18	26	
100 meyve ağırlığı (g)	250	600	
Nem oranı (%)	50	74	
Yağ oranı (%)	13	24	
Tuz değeri (%)	-	Siyah Sofralık MAP: 8 K: 8 P: 6 S:4	Yeşil Sofralık MAP: 7 K: 7 P: 6 S:4
pH değeri	-	Siyah Sofralık MAP: 4.5 K: 4.5 P: 4.5 S:8	Yeşil Sofralık MAP: 4.3 K: 4.3 P: 4.3 S:8

MAP: Modifiye atmosferde ambalajlanan zeytinleri, K: Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kullanımına izin verilen koruyucu ilave edilerek veya edilmeksizin ısıtılma işlemi uygulanmayan zeytinleri, P: Pastörizasyon işlemi uygulanan zeytinleri, S: Sterilizasyon işlemi uygulanan zeytinleri ifade eder.

Edincik Zeytinin gelişimi orta kuvvette olup verimi orta düzeydedir. Periyodisite gösteren Edincik Zeytini ağacının çiçeklenme dönemi 12 Mayıs-12 Haziran tarihleri arasında olup; yeşil olum dönemi ekim ayında, siyah

olum dönemi ise 15 Kasım-15 Aralık tarihleri arasındadır. Olgun meyve eti yumuşaktır, bundan dolayı hasat, nakil ve işleme sırasında özel dikkat gerekir.

Edincik Zeytinin en önemli ayırt edici özelliği yüksek oranda su içermesidir. Meyveleri yumuşaktır ve yağ oranı oldukça düşüktür. Kabuğu çok ince olmasından dolayı fiziksel darbelere karşı oldukça hassastır. Elle ya da mekanik yöntemler kullanılarak hasat edilir

Coğrafi sınırdaki toprak yapısının pH aralığı 5.45-7.87 orta derecede asidik-hafif alkalidir. Topraklar tuzsuz killi tınlı-killidir. Bölge topraklarının taşlık bir yapıda olması, taşların yaz dönemi güneş ışınlarını yansıtarak zeytin ağacının yetiştiği toprakların ısınmasını asgari düzeyde tutarak ağaçların rutubetli kalmasına ve meyvelerin istenilen iriliğe ulaşmasına neden olur.

Edincik Zeytini fenolik maddelerden oleuropein, tirozol ve hidroksitirozol açısından, uçucu bileşenlerden ise etil asetat, 3-metil-1-butanol ve mekuinol açısından zengindir.

Tablo 2. Edincik Zeytini fenolik madde ve uçucu bileşenleri

Fenolik maddeler (mg/kg)	Değer
Oleuropein	3,5-5,0
Tirozol	4,0-5,0
Hidroksitirozol	6,0-8,0
Uçucu bileşenler (%)	
Etil asetat	1,5-25,0
3-metil-1-butanol	4,0-14,0
Mekuinol	7,0-18,0

Üretim Metodu:

Dikim: Edincik Zeytini bahçesi, sulanabilir ve verimli alanlarda kurulmalıdır. Eğimin az olduğu yerlerde toprak koruması yeterlidir, ancak eğimin %5'ten fazla olduğu yerlerde özel teraslamalar yapılarak bahçe korunur. Zeytinlik kurulacak arazide taban suyu yüksekse ve su birikimi oluyorsa drenaj çukurları açılır.

Fidan dikimi için 80x80 cm derinlikte açılan çukurlara dikim tahtası kullanılarak dikim yapılır. Dikim esnasında çukura temel gübreleme yapılır ve fidan çukura yerleştirilir. Dikim; tüplü fidan yöntemi kullanılacak ise kök boğazı toprak seviyesinde olacak şekilde, aşılı fidan yöntemi kullanılacak ise aşı noktası toprak altında kalmayacak şekilde yapılır. Fidanlar dikilmeden önce kök ve taç budaması yapılır ve dikim bittikten sonra can suyu verilir.

Zeytin ağaçları dikim aralıkları sulama durumuna bağlı olarak 5-18 m arasında değişir. Sulanabilir alanlarda dikim aralıkları 5x5 m civarı olurken kurak alanlarda aralıklar 18x18m civarındadır.

Toprak İşleme: Zeytinliklerde yılda 2-3 kez toprak işlemesi yeterli olur. İlk toprak işlemesi hasattan sonra toprak tavanında iken pulluk kullanılarak 15 cm derinliğinde, ikincisi ilkbaharda 10-12 cm'yi geçmeyecek şekilde pulluk veya tırmık kullanılarak, üçüncü işleme ise dökülen zeytinlerin kaybını önlemek amacı ile toprağın düzeltilmesi ve otların temizliği için yapılır.

Gübreleme: İlk gübreleme sürgün faaliyeti başlamadan yaklaşık bir ay önce yapılır. Bu dönemde fosfor ve potasyumlu gübrenin tamamı ile azotlu gübrenin yarısı kullanılır. Azotlu gübrenin geriye kalan kısmı sulanmayan zeytinliklerde son yağışlar kesilmeden önce, sulama yapılan zeytinliklerde ise ilk su öncesi yapılır.

Sulama: Edincik Zeytinin yetiştiği bölgelerde genellikle ağaçlar sulanmaz. Ancak yıllık su ihtiyacı doğal yağışlarla karşılanamadığında yaz aylarında salma sulama veya damlama sulama yapılabilir.

Budama: Budama; şekil, verim ve gençleştirme budaması olmak üzere üçe ayrılır. Edincik Zeytin ağaçları için genellikle gençleştirme budaması yapılır.

Yeşil sofralık zeytin üretimi:

Hasat ve Sofralık Yeşil Zeytin Hazırlığı: Yeşil sofralık zeytin üretiminde hasat, Ekim ayının ilk haftasında başlar. Yeşilden sarıya dönen olgun daneler dalından mekanik yöntemler kullanılarak hasat edilir. Kasalara alınan zeytinler işletmeye sevk edilir. İşletmede elenerek boylarına ayrılan zeytinler fermantasyon tankına alınır.

Salamura Suyu Hazırlığı: Zeytinlerin acılığının giderilmesi için fermantasyon işlemi uygulanır. Bu kapsamda tanktaki zeytinler ağırlıkça %6 oranında deniz tuzu ve % 0,5 oranında sitrik asit içeren fermantasyon salamurası içerisinde doğal fermantasyona bırakılır.

Tatlandırma: Fermantasyon süresince salamuranın tuzluluk ve asitlik oranları kontrol edilir. Tuz içeriğinin % 7-7,5 arasında, asit içeriğinin ise %0,8-1 arasında olması gerekir.

Zeytinlerin Olgunlaştırılması: Zeytinler fermantasyon suyu içerisinde yaklaşık 9 ay bekleyerek olgunlaşır. Yeme olgunluğuna ulaşan zeytinler çizme makinesinde çizildikten sonra seçme-ayıklama işlemine tabi tutulur. Ardından salamuralı olarak ambalajlanan zeytinler pastörize edilerek piyasaya sunulur.

Siyah sofralık zeytin üretimi:

Hasat ve Sofralık Siyah Zeytin Hazırlığı: Siyah sofralık zeytin üretiminde hasat, Ekim ayının son haftası ile Kasım ayının ilk haftası başlar. Dalından mekanik yöntemlerle hasadı yapıp kasalara toplanan zeytinler elekten geçirilerek boylaması yapılır. Boylaması yapılan zeytinler havuzlara alınır.

Salamura Suyu Hazırlığı: Zeytinlerin acısının alınıp işlenerek yenilebilmesi ve korunması için içme suyu, deniz tuzu, renk ve sertliğini koruması için sertleştirici fonksiyona sahip E509 kodlu gıda katkı maddesi ton başına 1 - 1,5 kg olacak şekilde kalsiyum klorür ve laktik asit (pH 4,50-4,80 aralığında) ile salamura çözeltisi oluşturulur. Salamura suyunun tuz oranı %8-10 olmalıdır.

Baskı İşlemi: Havuzlara alınan zeytinlerin üzerlerine keten bezler serilir ve bezlerin üzerine tahta dizilir. Tahtaların üzerlerine ağırlıkları 25 ile 35 kilogram arasında değişen doğal granit baskı taşları konur. İri zeytinlerde ağırlığının %30'u, ince zeytinlerde ağırlığın %25'i oranında ağırlık konularak zeytinlerin salamura suyunun yüzeyine çıkmaları engellenir.

Zeytinlerin Olgunlaştırılması: Havuzun ortasında bir boru pompa konularak haftada bir dipteki suyun sirkülasyonu sağlanır. Zeytinler bu havuz içerisinde en az 8 ay fermente edilerek olgunlaşır.

Paketleme ve piyasaya arz: Tatlandırma salamurasından çıkarılan zeytinler yıkandıktan sonra tekrar aynı oranlarda hazırlanan ambalaj salamuralı ya da salamurasız (vakum ambalaj ya da rafine bitkisel yağ ile yağlanarak korunan ambalajlarda) olarak Türk Gıda Kodeksine uygun plastik, cam ya da teneke ambalajlara konur.

Denetleme:

Denetimler; Bandırma Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Bandırma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bandırma Ticaret Borsası, Bandırma Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşturulacak 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl hasat döneminde (Ekim-Aralık ayları arasında), şikâyet halinde ve/veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

- Üretimin coğrafi sınırdan yapılması.
- Meyvelere ait pomolojik özelliklerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tuz, pH, fenolik madde ve uçucu bileşen değerlerinin analiz edilmesi (şikâyet halinde).
- Edincik Zeytini 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.

12. Çerkeş Pırasa Dolması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1557
Tescil Tarihi	: 07.03.2024
Başvuru No	: C2023/000139
Başvuru Tarihi	: 17.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Pırasa Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çerkeş Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çerkeş Pırasa Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çerkeş Pırasa Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Pırasa Dolması; yağsız dana kıyma, Osmancık pirinci, kuru soğan, domates salçası, karabiber, kırmızı acı pul biber, kuru nane, tuz ve ayçiçek yağının yoğurulup haşlanmış pırasa yaprağına sarılmasıyla üretilen Çerkeş ilçesiyle özdeşleşmiş bir yemektir.

Geçmiş eskiye dayanan Çerkeş Pırasa Dolması, Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, dolmanın iç harcının hazırlanması ve sarılması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çerkeş Pırasa Dolmasının üretiminde kullanılan pırasa, coğrafi sınırdaki yetişir.

Yaklaşık 10 kişilik Çerkeş Pırasa Dolması üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 450 - 500 g yağsız dana kıyma
- 175 - 180 g Osmancık pirinci
- 2 orta boy kuru soğan
- 8 - 10 g domates salçası
- 4 - 5 g karabiber
- 5 - 6 g kırmızı acı pul biber
- 4 - 5 g kuru nane
- 9 - 11 g tuz
- 180 - 200 ml ayçiçek yağı

Piştirme sosu için gerekli bileşenler:

- 350 - 400 ml su
- 8 - 10 g domates salçası
- 90 - 100 ml ayçiçek yağı
- 4 - 5 g tuz

Hazırlanması:

Çerkeş Pırasa Dolmasının üretimine öncelikle iç harcının hazırlanması ile başlanır. Yağsız dana kıyma içerisine sırasıyla ince ince doğranmış soğan, domates salçası, karabiber, kırmızı acı pul biber, kuru nane, tuz ve ayçiçek yağı eklenerek 4-5 dk iyice yoğrulur ve +4 °C'de 10 dk dinlenmeye bırakılır. Ardından pırasalar yıkanır

temizlenir ve uç kısmında yer alan yaprakları ve kök kısmı 10-12 cm uzunluğunda kesilip orta kısımdan ikiye bölünür. Hazırlanan pırasalar içerisinde 5 gram tuz atılmış 1 litre kaynayan su içerisine atılıp yaklaşık 5 dk süresince haşlanır. Haşlanan pırasa yaprakları boş bir kaba alınıp 5 dk soğumaya bırakılır.

Pırasa yaprakları tek tek ayrılıp içerisine iç harç koyulduktan sonra uzunlamasına sarılıp tencereye yerleştirilir. Pişirme öncesinde bir kapta hazırlanan salça, ayçiçek yağı, tuz ve su karışımı tencereye ilave edilir ve kısık ateşte yarım saat pişirilir. Çerkeş Pırasa Dolmasının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Çerkeş Pırasa Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, coğrafi sınıra yaygın bir şekilde yetiştirilen pırasa kullanılmakta olup dolmanın iç harcının hazırlanması ve sarılması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Çerkeş Pırasa Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çerkeş Belediyesinin koordinasyonunda; Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Çerkeş Belediyesinden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çerkeş Pırasa Dolması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

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

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

1. Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri

148 sayılı ve 02.05.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000412 numaralı Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı Ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 90 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arza uygun hale getirilir.”

ifadesi,

“Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 4 ay süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arza uygun hale getirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek, serin bir ortamda en az 90 gün olgunlaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale getirilir.”

ifadesi,

“Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek, serin bir ortamda en az 4 ay olgunlaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale getirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2022/000412
Başvuru Tarihi	: 23.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1- Kayseri Üniversitesi 2- Talas Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: 1-Mevlana Mah. 15 Temmuz Yerleşkesi Kümeevler Talas KAYSERİ 2-Yenidoğan Mah. Pazar Cad. No:10 Talas KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; yeterli mayalanma sıcaklığına getirilen sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermentasyona uğratılmasının ardından ufalanıp tuzlanması, daha sonra gıdaya temasa uygun çömleklere/kaplara sıkıca basılmasının ardından olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen bir peynirdir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve gözeneksiz yapıda, tat olarak tuzlu ve kendine has tadı bulunan, çörekotu tat ve kokusuna sahip bir peynirdir.

Yaklaşık 1 kg Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri üretebilmek için ortalama 10 litre inek sütü kullanılır. Tercihe bağlı olarak en az %25 oranında koyun ve/veya keçi sütü de kullanılabilir.

Üretiminde çeşni maddesi olarak çörekotu kullanılır. Bu nedenle alışlagelen adıyla halk arasında Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri olarak bilinir. Üretiminde çörekotu olarak; *Nigella sativa* L. ve *Nigella damascena* L. (Ranunculaceae) türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohum kısımları kullanılır. Yaklaşık 1 kg Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri için en çok 50 gram çörekotu kullanılır. Kullanılan çörekotu peynirin; kendine has çörekotu tadı, kokusu ile tekstür özelliklerini kazanmasını sağlar.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; gıda güvenirliliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 4 ay süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arza uygun hale getirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; kuru madde miktarı en az %55, kuru madde de tuz (NaCl) içeriği en fazla %5 ve yağlılık sınıfına göre yarım ve/veya tam yağlı peynir sınıfında üretilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan, ürüne özgü üretim metodu ve ustalık becerisi ile hazırlanan bir üründür. Kayseri ilinde uzun yıllardır üretilen, Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin Kayseri ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri Bileşenler Listesi (Yaklaşık 1 kg Peynir İçin):

- 10 litre çiğ süt,
- 50 gram çörekotu (en çok),
- Son üründe %5'i geçmeyecek şekilde yeterince tuz,
- 10 ml peynir mayası.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri Üretim Aşamaları: Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; üretiminden piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir. Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin üretim aşamaları sırasıyla aşağıda verilmiştir:

Sağım: Sağılan çiğ süt en kısa sürede ısıtılma tabi tutulur. Hemen peynire işlenmeyecek ise 0-4°C olacak şekilde soğuk zincire alınmalıdır. Yaklaşık 1 kg peynir üretimi için ortalama 10 litre çiğ süt kullanılır. Burada sağım yapılan hayvanın ırkı, beslenmesi, laktasyonun hangi periyodunda olduğu ayrıca mevsim koşulları ve ortam sıcaklığı elde edilecek sütün ve dolayısıyla üretilecek peynir miktarını belirleyen en önemli faktörlerdir. Üretimde genellikle inek sütü kullanılır. Ayrıca tercihe bağlı olarak keçi ve/veya koyun sütü de kullanılabilir.

Süzme: Çiğ süt; temiz bir tülbent, bez vb. bir süzektan geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara konulur.

Sütün Isıl İşlemi: Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına konulur. Burada ısıtılma tabi tutularak zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılması sağlanır. Bu işlemde sıcaklık 50-55°C aralığında olup bu sıcaklık aralığında en az 30 dakika beklenir.

Mayalama-Pıhtı Eldesi ve İşlenmesi: Isıl işlemten sonra sütün soğutulması sıcaklığının mayalama sıcaklığına kadar düşmesi sağlanır. Mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde şırdan mayası olarak bilinen peynir mayası kullanılır. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumunda oldukça önemlidir. Mevsime göre değişim göstermekle birlikte 30-40°C sıcaklık aralığında mayalama işlemi yapılır. Bu aşamada 10 litre süte yaklaşık 10 ml peynir mayası ilave edilerek iyice karıştırılır. Peynirin mayalanması için yaklaşık 1 saat beklenir. Mayalama işlemi sonucunda pıhtı oluşur. Pıhtı; sütün peynir mayası ile asitliğinin artırılarak sıvı halden jel haline dönüştürülmesi ile elde edilen bir üründür.

Elde edilen pıhtı; küçük parçalar halinde kesilerek 10-15 dakika dinlendirildikten sonra süzülmesi için gıda ile temasa uygun temiz bez torbalara doldurulur. Torbaların üzerine; ortalama 5 kg baskı ağırlığı konularak fazla suyunun süzülmesi sağlanır. Bu işlem ortalama 5 saat kadar sürer ve fazla suyun iyice süzülmesi istenir. Daha sonra süzülen ürünün 24 saat kadar su ile yıkanarak acı suyu alınır. Bu işlem gerçekleştirirken aralıklarla yıkama suyu değiştirilir. Bu işlemlerin tamamında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Tuzlama-Olgunlaştırma: Elde edilen karışım parçalanarak tuzlanır ve iyice karıştırılıp tekrar bez torbalara doldurulur. Bez torbadaki karışıma yeniden baskı uygulanarak kalan suyu uzaklaştırılır. İkinci baskılama işlemi 24 saat kadar sürer. Bu süre sonunda baskıdan çıkarılan karışım yeterince büyük bir kaba konulur ve ufanılır. Boyutları küçültülen karışıma ikinci tuzlama işlemi uygulanır. Daha sonra çeşni maddesi olarak çörekotu ilave edilerek iyice karıştırılır.

Basıma hazır hala gelen peynir gıda ile temasa uygun çömleklere/kaplara hava almayacak şekilde sıkıca basılır ve ağzları sıkıca kapatılır. Daha sonra bu çömlekler/kaplar uygun şekilde ters çevrilerek olgunlaşmaya bırakılır.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek, serin bir ortamda en az 4 ay olgunlaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale getirilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı: Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan arı, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 10 °C'nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir.

Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Kayseri ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin Kayseri ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle, Talas Çörekotlu Çömlek Peynirinin tüm üretim aşamaları, Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Üniversitesi ve Talas Belediyesinin koordinatörlüğünde; Talas Belediyesi, Kayseri Üniversitesi Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ile Talas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak 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 Kayseri Üniversitesi ve/veya Talas Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu,
- Mayalama-pıhtı eldesi ve işlenmesi aşamalarının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması, piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı.

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