

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

**RESMİ
COĞRAFİ İŞARET
VE
GELENEKSEL ÜRÜN ADI
BÜLTENİ**

**OFFICIAL
GEOGRAPHICAL INDICATION,
DESIGNATION OF ORIGIN
AND
TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
BULLETIN**

2022

**Sayı: 117
Yayın Tarihi: 17.01.2022**

**Hipodrom Cad. No: 13 06560 Yenimahalle-ANKARA
Tel: (0 312) 303 13 03 Faks: (0 312) 303 11 73
İnternet Sitesi: <http://www.turkpatent.gov.tr>**

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 117. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	10
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	43
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	57
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	61
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	63

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 117. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2019/159	Midyat Tandır Ekmeği	10
2.	C2020/194	Diyarbakır Ciğer Kebabı	12
3.	C2020/225	Diyarbakır Gendüme Aşı	14
4.	C2020/226	Diyarbakır Habenisk Çorbası	16
5.	C2020/227	Diyarbakır Hedik Yemeği	18
6.	C2020/364	Diyarbakır Pencegoşt Pilavı	20
7.	C2020/388	Diyarbakır Kulak Çorbası	22
8.	C2020/390	Diyarbakır Şırdanlı Pastırması	24
9.	C2020/391	Diyarbakır Patlıcan Meftunesi	26
10.	C2020/392	Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı	28
11.	C2021/047	Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası	30
12.	C2021/051	Uşak Helvası	32
13.	C2021/000068	Van Ayran Aşı	34
14.	C2021/000104	Suşehri Kuru Fasulyesi	36
15.	C2021/000268	Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci	39
16.	C2021/000328	Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı	41

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
-------------------	---------------------	----------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	985	Erzurum Aşmalı Yahni	43
2.	987	Erzurum Çortutu Pancarı	45
3.	990	Tokat Bez Sucuk	47
4.	991	İslahiye Biberi	51
5.	992	Kaymaklı Çöreği	53
6.	993	Diyarbakır Et Eşkenesi	55

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2018/062	İslahiye Biberi	57

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
-------------------	---------------------	----------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	289	Antep Bulguru (Gaziantep Bulguru)	61

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	170	Diyarbakır Örgü Peyniri	63

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
-------------------	--------------------	----------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik bulunmamaktadır.

3.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Midyat Tandır Ekmeği

Başvuru No	: C2019/159
Başvuru Tarihi	: 04.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Midyat Tandır Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek/ Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Midyat Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Midyat Belediyesi 47500 Midyat MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili Midyat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Midyat Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Midyat Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Midyat Tandır Ekmeği; Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un, su, yaş maya ve tuz kullanılarak üretilir. Ağırlığı 470-500 g'dır İnce kabuklu olup içi sert yapıdadır. Üzerine çörek otu- yumurta karışımı sürülüp pişirilir. Daire şeklindedir. Sorgül (Soruk) çeşidi buğday % 17 bitkisel protein içerir.

Üretim Metodu:

Midyat Tandır Ekmeğinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un kullanılır.

Üretimde kullanılan bileşenler (1 adet ekmek):

400-500 g Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un,
200-300 ml ılık su,
12 g yaş maya
12 g tuz.

Midyat Tandır Ekmeği hamurunun hazırlanması:

Bir kaba un konur, üzerine ılık su, maya, tuz eklenir. 45-60 dakika yoğrulur ve elde edilen hamur, üzerine un serpidikten sonra örtülür ve 2-3 saat mayalanması beklenir.

Sekil verme:

Mayalanan hamura daire şekli verilip 15 dakika dinlendirilir. Yumurta sarısı ve çörek otu ile hazırlanan karışım hamur yüzeyine sürülür.

Pişirme:

Şekillendirilmiş hamurlar, tandırların iç yüzeylerine yapıştırılır ve 30 dakika pişirilir. Pişen ekmekler tandırdan alınır ve alt ve üstü fırça, bez vb. bir alet ile temizlenir. Pişirme işlemi sonrası Midyat Tandır ekmeğinin ağırlığı 470-500 g'dır

Muhafaza:

Pişen ekmekler, kurumamaları için üzerleri örtüldükten sonra 1 saat dinlendirilir. Midyat Tandır Ekmeği, tamamen soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin, kokusuz, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir.

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

Midyat Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Midyat mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırda yetişen Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Midyat Tandır Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Midyat Belediyesinin koordinasyonunda ve Midyat Ziraat Odası, Midyat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Midyat Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Midyat Tandır Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Midyat Tandır Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Diyarbakır Ciğer Kebabı

Başvuru No	: C2020/194
Başvuru Tarihi	: 14.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Ciğer Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Ciğer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Ciğer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ciğer Kebabı; kuzu ciğeri, kuzu kuyruk yağı, kırmızı toz biber, tuz, kurutulmuş kekik, kişniş ve dövülmüş sumak kullanılarak üretilen kebaptır. Kuzu ciğeri, 1 yaşına gelmiş kuzulardan elde edilir. Şişlere takılarak pişirilir ve lavaş ekmele birlikte servisi yapılır.

Diyarbakır Ciğer Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Ciğer Kebabı üretiminde kullanılan kuzu ciğeri, kuzu kuyruk yağı ve baharatlar tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 4 kişilik Diyarbakır Ciğer Kebabı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 500 g kuzu ciğeri
- 150 g kuzu kuyruk yağı
- 50 g kırmızı toz biber
- 50 g tuz
- 50 g kurutulmuş kekik
- 50 g kişniş
- 50 g dövülmüş sumak

Diyarbakır Ciğer Kebabı, yaklaşık 60 cm'lik şişlerde pişirilir. Bunun için sırasıyla 1 ciğer, 1 kuyruk yağı, 2 ciğer, 1 kuyruk yağı ve 1 ciğer olacak şekilde şişlere dizilir. Baharatlar, bileşenler şişlere geçirildikten sonra serpilir. Daha sonra şişler, harsız ateşte ve 180 °'lik açıyla çevrilerek kebabın pişmesi sağlanır. Diyarbakır Ciğer Kebabının fazla pişirilmesi kurumasına neden olacağından, istenen bir durum değildir.

Diyarbakır Ciğer Kebabının servisi, şişlerden çıkarılmadan lavaş ekmeğinin üstüne konularak yapılır. Kebabın soğumaması için, şişlerin üzerine 10 cm uzunluğunda kesilmiş 3-4 parça lavaş ekmeği konur. Tercihe bağlı olarak közlenmiş domates ve sivri biber, Diyarbakır Ciğer Kebabının servisine eklenebilir.

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

Diyarbakır Ciğer Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Ciğer Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Ciğer Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Diyarbakır Gendüme Aşı

Başvuru No	: C2020/225
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Gendüme Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Gendüme Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Gendüme Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Gendüme Aşı; buğday, maş fasulyesi ve süt kullanılarak yapılan yemektir. Üzerine, kıl keçisi sütünden elde edilen eritilmiş tereyağı gezdirilerek servisi yapılır.

Diyarbakır Gendüme Aşının geçmişi eskiye dayanır. Evliya Çelebi'nin Seyahatname adlı eserinde Diyarbakır'da üretilen gendüme aşından bahsedilir. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da taziye, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Gendüme Aşının üretiminde kullanılan buğday, maş fasulyesi, kıl keçisi sütünden elde edilmiş tereyağı ve süt, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Gendüme Aşı Bileşenleri (6 kişilik):

- 250 g buğday
- 250 g maş fasulyesi
- 250 ml süt
- 250 g tereyağı
- 3 l su
- 10 g tuz

Hazırlanması:

Bir gece önceden suda bekletilen buğday, maş fasulyesi ile birlikte suda kaynatılır. Karışıma süt ilave edilir ve kaynatmaya devam edilir. Yemek, tuz eklendikten sonra kıvam alıncaya kadar pişirilir. Tabağa konulan Diyarbakır Gendüme Aşının üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve servisi sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Gendüme Aşının geçmişi eskiye dayanır ve Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Gendüme Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Diyarbakır Gendüme Aşı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Diyarbakır Habenisk Çorbası

Başvuru No	: C2020/226
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Habenisk Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Habenisk Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Habenisk Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Habenisk Çorbası; dövme buğday, yeşil mercimek, nohut, kuru soğan ve sadeyağ kullanılarak yapılan kıvamlı bir çorbadır.

Geçmişe eskiye dayanan Diyarbakır Habenisk Çorbası, Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da taziye, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Habenisk Çorbasının üretiminde kullanılan dövme buğday, yeşil mercimek, kuru soğan ve nohut, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Habenisk Çorbası Bileşenleri (6 kişilik):

- 450 g yeşil mercimek
- 250 g dövme buğday
- 125 g nohut
- 75 g sadeyağ
- 1 adet kuru soğan
- 5 g tuz
- 5 g pul biber
- 1,5 l su

Hazırlanması:

Bir gece önceden suda bekletilen nohut, dövme buğday ile birlikte suda haşlanır. Üzerine yıkanmış yeşil mercimek ve kaynar su ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Yemeklik doğranan soğan, pembeleşinceye kadar sadeyağda kavrulup çorbaya eklenir ve çorba yoğun bir kıvama gelinceye kadar pişirilir. Üzerine pul biber serpilerek Diyarbakır Habenisk Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Habenisk Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Habenisk Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet

Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Diyarbakır Habenisk Çorbası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Diyarbakır Hedik Yemeği

Başvuru No	: C2020/227
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Hedik Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Hedik Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Hedik Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Hedik Yemeği; buğday, nohut, buğday unu, kuru soğan, sadeyağ, biber salçası ve kekik kullanılarak yapılan yemektir. Sadeyağ, kıl keçisi sütünden elde edilir.

Geçmişe eskiye dayanan Diyarbakır Hedik Yemeği, Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da bebeklerin ilk dişini çıkarması vesilesiyle yapılan bir kutlama yemeğidir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Hedik Yemeğinin üretiminde kullanılan buğday, nohut, kıl keçisi sütünden elde edilmiş sadeyağ, soğan, buğday unu, biber salçası ve kekik, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Hedik Yemeği Bileşenleri (6 kişilik):

- 450 g buğday
- 250 g nohut
- 40 g un
- 75 g sadeyağ
- 10 g kuru kekik
- 20 g biber salçası
- 1 adet kuru soğan
- 5 g pul biber
- 5 g tuz
- 2 l su

Hazırlanması:

Bir gece önceden ıslatılan nohut buğday suda iyice haşlanır. Yemeklik doğranan kuru soğan kavrulur. Üzerine un ilave edilen soğanlar kavrulmaya devam edilir. Kavrulan karışıma biber salçası, haşlanmış nohut, buğday ve kaynar su ilave edilir. Tuz ilave edildikten sonra kıvam alıncaya kadar pişirilir. Kekik ve pul biber ilave edilir. Diyarbakır Hedik Yemeğinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Hedik Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Hedik Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metodunun uygunluğu.
- Diyarbakır Hedik Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Diyarbakır Pencegoşt Pilavı

Başvuru No	: C2020/364
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Pencegoşt Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Pencegoşt Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Pencegoşt Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Pencegoşt Pilavı; kuzu ciğeri, ciğer perdesi, 337 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Karacadağ Pirinci, kuru soğan, tereyağı ve çeşitli baharatlar kullanılarak yapılan yemektir. Ciğer ve ciğer perdesi, 1 yaşına gelmiş kuzudan, tereyağı ise kıl keçisinden elde edilir.

Geçmişe eskiye dayanan Diyarbakır Pencegoşt Pilavı, Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da taziye, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Pencegoşt Pilavının üretiminde kullanılan kuzu ciğeri ve kıl keçisi sütünden elde edilen tereyağı, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Pencegoşt Pilavı Bileşenleri (4 kişilik):

- 1 adet kuzu ciğeri
- 1 adet büyük ciğer perdesi
- 500 g Karacadağ Pirinci
- 1 adet kuru soğan
- 200 g tereyağı
- 2 adet yumurta
- 10 g kuru nane
- 20 g pul biber
- 5 g karabiber
- 20 g tuz
- 1,5 l su

Hazırlanması:

100 g tereyağı bir tavada eritilir, üzerine yemeklik doğranmış soğan ilave edilip kavrulur. Üzerine karabiber, pul biber, kuru nane ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Küçük küp şeklinde doğranmış ciğer karışıma eklenir ve kavurmaya devam edilir. Ciğer kavrulunca, karışım ocaktan alınır.

Yıkılmış Karacadağ Pirinci 100 g tereyağında kavrulur. Tuz ve su ilave edilip, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirilir.

Büyük ciğer perdesi açılarak, 20x20 cm ebadında dörde bölünür. Parçalardan her biri, birer kâsenin içine yerleştirilir ve üzerlerine kavrulmuş ciğer karışımı ile pilav koyulur. Karışımın üzeri, ciğer perdesinin kenarlarıyla örtülüp ters çevrilerek tepsiye yerleştirilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür ve önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar kızartılır. Diyarbakır Pencegoşt Pilavının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Pencegoşt Pilavının geçmişi eskiye dayanır ve Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Pencegoşt Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Diyarbakır Pencegoşt Pilavı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

7. Diyarbakır Kulak Çorbası

Başvuru No	: C2020/388
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kulak Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kulak Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kulak Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kulak Çorbası; küçük kareler halinde kesilen hamurun içine çiğ kıyma ile hazırlanan harç konulup kızartılması ve üzerine, et suyu ile hazırlanan karışımın eklenmesinden sonra sıcak olarak servisi yapılan çorbadır. Çorbanın hamuru buğday unu, yumurta, tuz ve su kullanılarak hazırlanır. Hamurun kıvamı, kulak memesi yumuşaklığında olduğu ve şekil verildiğinde kulağa benzediği için kulak çorbası olarak isimlendirilmiştir.

Et suyu karışımı; unun kavrulduktan sonra üzerine sadeyağ, et suyu ve limon suyuyla çırpılmış yumurta eklenip kaynatılmasıyla hazırlanır. Üretimde kullanılan kıyma ise, 1 yaşındaki kuzulardan elde edilir.

Diyarbakır Kulak Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kulak Çorbasının üretiminde kullanılan kuzu kıyması, sadeyağ ve un, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir. Kıyma, 1 yaşındaki kuzu etinden elde edilir.

6 kişilik bir Diyarbakır Kulak Çorbası için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

450 g ekmeklik buğday unu
2 yumurta
250 g kuzu kıyma
½ limonun suyu
50 g sadeyağ
5 g karabiber
20 g tuz
1 l et suyu
300 ml su

400 g un, 1 yumurta, 10 g tuz ve 300 ml su, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. 20 g un ile açılır ve 2x2 cm boyutunda kare şeklinde kesilir. Kıymaya tuz ve karabiber eklenerek iç harç hazırlanır. İç harç kare şeklinde kesilmiş olan yufkaların dörtte biri oranında ortasına gelecek şekilde yerleştirilir. Ardından iç harç bırakılan yufkanın önce diğer dörtte biri üzerine kapatılır sonra diğer kalan kısımlar kapatıldığında kulağa benzer bir şekil alır. Kapatılan yufkalar kenarlardan bastırılarak dışarı taşma önlenir. Kapatılan ve kulak şekline benzer hale gelen yufkalar derin bir tencerede kızdırılan yağda sürekli karıştırılarak kızartılır.

Başka bir tencerede 30 g un, pembeleşinceye kadar kısık ateşte kavrulur. Sırasıyla sadeyağ ve et suyu ilave edilip kaynatılır. Bir yumurtanın sarısı, limon suyu ile çırpılır ve üzerine, kaynamakta olan et suyundan bir kaşık alınıp yavaş yavaş eklenerek karıştırmaya devam edilir. Böylelikle yumurta sarısının pışmesi önlenir. Daha sonra bu karışım, kaynamakta olan et suyuna eklenir ve karışım kaynatılır.

Diyarbakır Kulak Çorbasının servisi sıcak olarak ve tabağa, önce kızartılmış hamurlar daha sonra da et suyu karışımı konulduktan sonra yapılır.

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

Diyarbakır Kulak Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Kulak Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Kulak Çorbası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

8. Diyarbakır Şırdanlı Pastırması

Başvuru No	: C2020/390
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Şırdanlı Pastırması
Ürün / Ürün Grubu	: Pastırma / İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Şırdanlı Pastırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Şırdanlı Pastırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Şırdanlı Pastırması; koyun kıyması, dana kıyması, sarımsak, tuz, baharat çeşnisi (karabiber, kimyon, tarçın, kişniş ve yenibahar) ve pul biber veya kırmızı toz biber ile hazırlanan karışımın, şırdan içine doldurulup kurutulması suretiyle üretilir. Üretimde kullanılan kıyma, 1 yaşına gelmiş kuzu ve dana etlerinden elde edilir.

Diyarbakır Şırdanlı Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Şırdanlı Pastırması üretiminde kullanılan kuzu eti ve dana eti tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Şırdanlı Pastırması üretimi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir. Aşağıda belirtilen malzemeler ile yaklaşık 3,5 kg pastırma elde edilmektedir.

- 4 kg yağlı koyun kıyması
- 2 kg dana kıyması
- 1 adet sarımsak (yaklaşık 25g)
- 100 g kaya tuzu
- 100 g tuz
- 60 g pul biber veya kırmızı toz biber
- 20 g baharat çeşnisi (karabiber, kimyon, tarçın, kişniş ve yenibahar)
- 6 adet şırdan

Koyun ve dana kıyması, baharatlar, tuz ve dövülmüş sarımsak karıştırılır, iyice yoğrulur ve buzdolabında 1 saat dinlendirilir.

Şırdanların içi ve dışı bıçakla kazınır ve 50 g kaya tuzuyla ovularak yıkandıktan sonra 50 g kaya tuzu ile tuzlanıp bir bezle iyice kurulanır. Buzdolabında dinlendirilen et karışımı tekrar yoğrulup eşit miktarda (yaklaşık 1 kg) şırdanlara doldurulur ve şırdanların ağız kısmı dışındaki açık uçları ipe dikilir. . Elle basılarak yassılaştırıldıktan sonra ağız kısmındaki ipte bir halka oluşturulur ve pastırmanın herhangi bir yere temas etmemesi için ipte açılan halkaya bir çubuk geçirilerek çevrilir ve ağzı büzülür. Kapatma işlemi tamamlanan şırdanlar, nemini çekmesi ve yassılaşması için temiz bezlerin arasına yerleştirildikten sonra üzerlerine ağırlık konur. Diyarbakır geleneksel avlulu evlerinin kuzey tarafında serin, güneş görmeyen ve rüzgar alan kısımlarında pastırma için hazırlanmış askılara ipe geçirilen çubuklarından asılarak yaklaşık 10 ila 15 gün arasında kurumaya bırakılır. Kuruyan ve yassılaşan Diyarbakır Şırdanlı Pastırması kuruduktan sonra ilkbaharın sonuna kadar aynı şekilde serin bir yerde muhafaza edilerek tüketilebilir.

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

Diyarbakır Şırdanlı Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Şırdanlı Pastırmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Şırdanlı Pastırması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

9. Diyarbakır Patlıcan Meftunesi

Başvuru No	: C2020/391
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Patlıcan Meftunesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Patlıcan Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Patlıcan Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Patlıcan Meftunesi; kemikli veya kuşbaşı et, patlıcan, domates, sivri biber, sumak ve sadeyağ kullanılarak üretilen yemektir. Sumak, tuzlu suda demlendirildikten sonra yemeğe ilave edilir. Yemeğin servisi yapılırken sarımsaklı sos ilave edilir.

Diyarbakır Patlıcan Meftunesi üretiminde, 1 yaşındaki kuzu eti kullanılır. Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin üretiminde kullanılan kuzu eti, patlıcan ve sumak tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 4 kişilik bir Diyarbakır Patlıcan Meftunesi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 4 adet patlıcan
- 500 g kuzu eti (kemikli veya kuşbaşı olabilir)
- 2 adet domates
- 2 sivri biber
- 80 g sadeyağ
- 25 g domates salçası
- 200 g tane sumak
- 4-5 diş sarımsak
- 20 g tuz
- 10 g pul biber
- Sumak, 600 ml ılık su ve 10 g tuz ile demlenmeye bırakılır.

Patlıcanlar iri küp halinde doğranıp tuzlanarak acısının çıkması için 10 dk suda bekletildikten sonra süzülür. Domatesler ve sivri biberler küçük doğranır.

Et, 200 ml suda, suyu çekinceye kadar orta ateşte haşlandıktan sonra sadeyağ ve salça eklenerek 5 dk kavrulur. Üzerine, daha önceden hazırlanan patlıcan, domates ve sivri biberler ile 10 g tuz ve pul biber ilave edilir. Demlenmiş sumak, süzülerek yemeğe eklenir ve kısık ateşte 20 dk pişirilir.

Pişen yemeğin suyundan bir miktar alınarak havanda dövülmüş sarımsağa eklenip karıştırılarak sarımsaklı sos hazırlanır. Sarımsaklı sos, Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin servisi yapılırken isteğe bağlı şekilde ilave edilir.

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

Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Patlıcan Meftunesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

10. Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı

Başvuru No	: C2020/392
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı; patlıcan ve domateslerin içine kıymalı harç konularak pişirilen yemektir. Patlıcanlarda yatay (enine) bir şekilde yarılarak açılan domateslerde ise domates ters çevrilip yarılarak açılan kesiklere konulan harç sayesinde dilimli bir görünüm oluşturularak hazırlanan bir yemektir.

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı üretiminde kullanılan kıyma, 1 yaşındaki kuzuların etinden elde edilir. Kıymalı harcın içeriğinde ayrıca kuru soğan, domates, sivribiber, tereyağı, tuz ve karabiber bulunur.

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı üretiminde kullanılan kıyma, patlıcan, domates, sivri biber ve tereyağı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 8 kişilik bir Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1,5 kg patlıcan
- 750 g kıyma (kuzu etinden)
- 10 adet domates
- 4 adet sivri biber
- 2 adet kuru soğan
- 50 g tereyağı
- 10 g karabiber
- 20 g tuz
- 100 ml su

Geniş bir kap içine kıyma, tereyağı, küçük doğranmış soğan, küçük doğranmış domates 2 adet ve biberler eklenerek karıştırılarak kıymalı harç hazırlanır.

Alacalı soyulan patlıcanlar, 2 cm'lik aralıklarla enine kesikler açılır. Kesikler açılırken, patlıcanların alt yüzeylerine kadar inilmez. Bu kesiklerin içine kıymalı harç konur, kesikleri taşırmamaya dikkat edilir. İçleri doldurulan patlıcanlar, oval bir şekil alır.

Domates ters çevrilerek 2 kesik açılır, taşırmadan kıymalı harç konur. Yerelde bir karış derinliği olan ve kazan olarak adlandırılan geniş ve derin olmayan tepsie, doldurulmuş patlıcanlar dizildikten sonra üzerlerine, orta kısımdan itibaren domatesler dizilir. 100 ml su ilave edilerek kısık ateşte, suyunu çekinceye kadar yaklaşık olarak bir saat pişirilir. Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

11. Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası

Başvuru No	: C2021/047
Başvuru Tarihi	: 30.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Akyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Beyazıt Mahallesi, 9 Mayıs 90 Caddesi, No: 34 Akyurt ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası; süzme yoğurt, bütün yarma, un, yumurta ve su kullanılarak üretilir. Üzerine pul biber, nane ve tereyağlı sos dökülerek servisi yapılır.

Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup özellikle düğün, mevlit, cenaze ve hacı uğurlaması yemeklerinde pişirilir. Düğünlerde yapıldığı için “düğün çorbası” da denir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yarma üretimi

Üretimde kullanılan yarmanın coğrafi sınırdan temin edilmesi tercih edilir.

Yarma için sert buğday kullanılır. Buğdaylar büyük eleklerle elenerek temizlenir. Bu işleme yörede “ekin çalkama” denir. Elenen buğdaylar eski yöntem olan taş değirmenlerde veya elektrikle çalışan değirmenlerde öğütülür. Taş değirmenlerde öğütme işleminde buğdaylar taş dibeklere boşaltılır ve az miktarda su serpilerek karıştırılır. Tokmakla dövülerek kabuklarının soyulması sağlanarak yarma elde edilir. Elektrikle çalışan değirmenlerde ise buğdaylar dövdükten sonra veya değirmende öğütüldükten sonra suyun içinde ovularak kabukları temizlenir. Suyu süzüldükten sonra yarmalar, temiz bir yere serilen bezin üzerine ince bir tabaka halinde ve aralıklarla yayılarak 1-2 gün kurutulur. Kurutulan yarmalar, büyük eleklerle (kalbur) elenerek temizlenir, geniş bir tepsi veya hamur açma tahtasına boşaltılır ve olası yabancı madde ayıklaması yapıldıktan sonra çuvallara doldurulup kuru bir ortamda depolanır.

Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası üretimi

5 kişilik çorba için bileşenler

- 300 g süzme yoğurt
- 100 g ıslatılmış yarma
- 1 adet yumurta
- 20 g buğday unu

1800 ml su
15 g tuz
10 ml sıvıyağ
50 g tereyağı
Kuru nane, pul biber

Çorbanın yapımı esnasında yarmalar 2 yöntemle hazırlanır. Birinci yöntemde; yarmalar yıkanıp süzülür. 400 ml suyun içinde şişmeleri için 1 gece bekletilir. Ertesi gün yarmalar süzülür. Derin bir tencerede süzme yoğurt, yumurta, un ve 600 ml su iyice karıştırılır. Üzerine yarmalar ve 400 ml soğuk su eklenip karıştırılır. Karışıma sıvıyağ eklendikten sonra ocağa konur ve kaynayınca kadar gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla karıştırılır. Çorba kaynamaya başlayınca 1 L sıcak su eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Çorba kaynayınca ateş kısılır, tuz eklenir ve karıştırılır. Çorbanın içindeki yarma taneleri pişince ocak kapatılır. Çorbanın pişmesi yaklaşık 1 saat sürer.

İkinci yöntemde ise; bir gün öncesi gecedan yarma ve süzme yoğurt karıştırılıp torbalara doldurulur. Bir gece bekletilir. Ertesi sabah içine un ve yumurta kırılır ve çorba yapılır. İlçede iki yöntem de kullanılır. İkinci yöntem özellikle düğün gibi kalabalık davetlerde Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası yapılacağı zaman kullanılır.

Bir tavada eritilen tereyağına pul biber eklenir. Ocaktan almaya yakın nane katılır. Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbasının servisi yapılırken üzerine tereyağlı sos gezdirilir.

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

Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Akyurt Belediyesinin koordinatörlüğünde, Akyurt Belediyesi, Akyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Akyurt İlçe Sağlık Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan yarmaların coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası ibaresinin, logosunun 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.

12. Uşak Helvası

Başvuru No	: C2021/051
Başvuru Tarihi	: 31.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sarayaltı Mahallesi Kılcan Caddesi No:1 UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uşak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Helvası; kristal toz şeker ve içme suyunun şerbet haline getirilerek kaynatılmasıyla elde edilen şeker ağdasının ağartılması ve üzerine tahin ilave edilmesi suretiyle üretilen helvadır. İsteğe bağlı olarak fındık içi, kakao ve 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı kullanılabilir.

Uşak Helvası; 250, 500 veya 1000 g ağırlığındaki paketler halinde satışa sunulur.

Uşak Helvasının üretimi geçmişi eskiye dayanır. Uşak yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Uşak Helvası üretiminde kullanılan bileşenler (105 kg için)

- 50 kg beyaz şeker
- 33-34 l içme suyu
- 50 g sitrik asit
- 500 ml çöven suyu
- 55 kg tahin
- 8-10 kg fındık içi (isteğe bağlı)
- 8-10 kg Antep Fıstığı (isteğe bağlı)
- 3-4 kg kakao (isteğe bağlı)

Yapılışı:

Çırpma paletleri ile karıştırma yapan buharlı kazanlarda su ve şeker 130 °C'ye kadar kaynatılıp macun kıvamına getirilerek şeker ağdası yapılır. Üzerine, 500 g çöven suyu eklenerek 5-10 dakika daha karıştırılır. Hazırlanan karışımın kıvamı, iki parmak arasında bastırılarak belirlenir. Karışım sert ve kırılğan yapıda, beyaz ve köpüklü görünümde olmalıdır.

Elde edilen karışım, 10-15 dakika bekletilerek yarım küre şeklindeki bakır kazana aktarılır. İçine tahin eklenerek gıda ile temasa uygun malzemeden üretilen helva küreği ile dairesel hareketlerle homojen bir karışım elde edilinceye kadar 10-15 dakika karıştırılarak sitrik asit ilave edilir. Ardından isteğe bağlı olarak çeşni ilavesi yapılır. Daha sonra karışım, tahin ile şeker ağdasının tam olarak karışmasını sağlamak için ağdanın telli (kırılğan) yapısı bozulmadan, ısıya dayanıklı eldivenler kullanılarak 8-10 dakika daha el ile yoğurulur. Karışımın sıcaklığı 70-75 °C'ye düşüncüye kadar 50-60 dakika beklendikten sonra gıda ile temasa uygun 8-10 kg'lık plastik ya da paslanmaz çelikten yapılmış kalıplara konulup bekletme odalarında ortam sıcaklığına kadar soğuması için 1 gün bekletilir. Ertesi gün kalıplardan çıkartılan Uşak Helvası, 250, 500 veya 1000 g ağırlığında olacak şekilde paketlenir. Ürünün raf ömrü, serin ve kuru yerde muhafaza edilmesi koşulu ile 1 yıldır.

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

Uşak Helvası üretimi geçmişi eskiye dayanır. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Uşak Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Uşak Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Uşak Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

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

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

13. Van Ayran Aşı

Başvuru No	: C2021/000068
Başvuru Tarihi	: 15.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Ayran Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: İskele Caddesi No: 51 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Ayran Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Van Ayran Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Ayran Aşı; buğday unu, yoğurt, yumurta, su ve tuz ile hazırlanan karışıma dövme buğday, sakız kabağı, tereyağı, evelik otu veya ıspanak ilave edilmesiyle hazırlanan bir yemektir. Servisi, üzerine ince kıyılmış taze kişniş eklendikten sonra sıcak olarak yapılır. Evelik otu ilkbahar ve yaz mevsimlerinde yetiştiği için, bu mevsimlerin dışında üretilen Van Ayran Aşında ıspanak kullanılır.

Van Ayran Aşının geçmişi eskiye dayanır ve Van ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Ayran Aşının üretiminde kullanılan evelik otu tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Van Ayran Aşı için bileşenler (8 kişilik):

- 200 g dövme buğday (den)
- 1 adet orta boy sakız kabağı
- 100 g evelik otu veya 100 g ıspanak
- 500 g yoğurt
- 30 g buğday unu
- 1 yumurta
- Taze kişniş
- 100 g tereyağı
- Su
- 10 g tuz

Hazırlanması:

Buğday ve küp şeklinde doğranmış sakız kabağı ayrı tencerelerde suda haşlanır. Başka bir tencerede 800 ml su, un, yoğurt, tuz ve yumurta iyice karıştırıldıktan sonra orta ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılır. Karışım kaynayınca kısık ateşe getirilerek haşlanmış buğday ve kabak ilave edilir. Kısık ateşte 5 dakika kaynatıldıktan sonra 1,5 cm uzunluğunda doğranmış evelik otu / ıspanak ilave edilir. Evelik otu / ıspanak yumuşayınca tereyağı eklenip 5 dakika kaynatılır. Van Ayran Aşının servisi, üzerine ince kıyılmış taze kişniş eklendikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Van Ayran Aşının geçmişi eskiye dayanır ve Van ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Van Ayran Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Doğu Anadolu Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu ile Van Aşçıları ve Pastacılar Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Van Ayran Aşı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

14. Suşehri Kuru Fasulyesi

Başvuru No	: C2021/000104
Başvuru Tarihi	: 05.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Suşehri Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Suşehri Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Cami Orta Mah. Sivas Cad. No:1 Suşehri SİVAS
Vekil	: Ersun Aydın (Rehber Marka Patent Dan. Hizm. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Sivas ili Suşehri ilçesi
Kullanım Biçimi	: Suşehri Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Suşehri Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Suşehri Kuru Fasulyesi yuvarlak şekilli, pişme süresi 40-45 dakika olan ve piştiğinde kabuk atmayan fasulyedir.

Suşehri Kuru Fasulyesi 1300 m ve üzeri rakımlarda yetiştirilir. Yetiştirme döneminde hava sıcaklığı 30 °C üzerine nadiren çıkar. Sulama, coğrafi sınırdan çıkan soğuk sularla yapılır. Bu nedenlerle bitki hastalıkları ve zararlılar için uygun ortam oluşmaz ve kimyasal ilaç kullanılmaz.

Yetiştiricilik geleneksel yöntemlerle yapılır. Kuru fasulye ekilen tarlalarda her yıl münavebe uygulandığından gübrelemeye ihtiyaç duyulmaz.

Kuru ve rutubetsiz koşullarda muhafaza edildiğinde depo ömrü 3 yıl kadardır.

Suşehri Kuru Fasulyesinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Suşehri Kuru Fasulyesinin Bazı Özellikleri

Tohum çimlenme süresi: 8-10 gün
Yaprak rengi: Koyu yeşil
Yaprak şekli: Üçgen
Uç yaprak ucu: Orta sivri
Yaprak buruşukluğu: Yok
Çiçek rengi: Beyaz
Dallanma ve tel atma: Orta ve yüksek
Çiçeklenme süresi: 56-67 gün
Olgunlaşma süresi: 130-145 gün
Büyüme tipi: Sarılıcı
Bitki boyu: 150-180 cm
Bitki bakla sayısı: 40-60 adet
Bitki bakla uzunluğu: 7-14 cm
İlk bakla yüksekliği: 12-16 cm
Bakla dane sayısı: 4-6 adet
1000 dane ağırlığı: 300g- 335g
Tohum verimi: 360 kg/da
Dane şekli: Yuvarlak
Dane rengi: Beyaz, parlak ve lekesiz

Üretim Metodu:

Suşehri Kuru Fasulyesi, geleneksel üretim metotlarıyla yetiştirilir. Ekim işlemi elle serpmeye ve çapa diye tabir edilen kazayağı ile 5-7 cm derinden çapalanarak ya da kazayağı üzerine monte edilmiş ve “fasulye ekme makinesi” olarak bilinen makine (kazayağı) ile yapılır. Sulama genelde kışın yüksek rakımlı yerlerde biriken karın erimesiyle oluşan kaynak suları ile salma sulama yöntemiyle yapılır. Kuru fasulye yüksek rakımlı yerlerde yetiştigi için ve soğuk sularla sulandığından; hastalık ve zararlılar için uygun ortam oluşmaz ve kimyasal mücadeleye de gerek

kalmaz. Ayrıca her yıl kuru fasulye ekilen tarlalarda münavebe uygulandığından gübrelemeye ihtiyaç duyulmaz. Bu sebeplerle kimyasal girdi kullanılmadan, doğal yöntemlerle kuru fasulye yetiştiriciliği yapılır.

Suşehri Kuru Fasulyesi üretiminde kullanılan tohumlar ata tohumudur. Üretimde kullanılan tohumlar, bir önceki üretim sırasında tohumluk olarak ayrılanlarının kullanılması ise elde edilir.

Toprak hazırlığı:

İyi hazırlanmış keseksiz tohum yatağı iyi bir çimlenme ve çıkış için gereklidir. Bu sebeple toprak sürümleri sonbahar aylarında yapılır. Birinci sürüm yapıldıktan 3-4 hafta sonra hayvan gübresi verilip dağıtılır ve derin bir ikinci sürüm gerçekleştirilir. Kış aylarındaki yağmur, kar ve donlar sayesinde tarlalarda tezek oluşumunun önüne geçilmiş olunur. Baharla birlikte toprağın ısınmasıyla yabancı ot çıkışlarının ardından kültüvator-kazayağına (bölgede çapa diye bilinir) tapan eklenip toprak 20-25 cm derinlikte işlenerek ekime hazır hale getirilir. Salma sulama yöntemi ile sulama gerçekleştirildiğinden, toprak işleme aşamalarında düz ve dengeli bir zemin oluşturmaya azami ölçüde dikkat edilir.

Ekim zamanı:

Ekim zamanını belirleyen en önemli etken sıcaklıktır. 0 °C'nin altındaki sıcaklıklardan bitkinin zarar görmemesi için geç ilkbahar donlarının bitiminden sonra ekim yapılır. Çimlenmenin kısa sürede ve yüksek oranda gerçekleşmesi için toprak sıcaklığının 14-15 °C'yi bulduğu nisan ayı sonları ya da mayıs ayı başlarında ekim yapılır. Hava kurak gittiği yıllarda ekim öncesi sulama yapıp toprağın tava gelmesi sağlanır. Ekim işlemi elle tarlaya serpmeye ve çapa diye tabir edilen kazayağı ile 5-7 cm derinden çapalanarak ya da kazayağı üzerine monte edilmiş ve 'fasulye ekme makinesi' olarak bilinen makine ile ekilir. Daha sonra 'fasulye basma' olarak isimlendirilen, tarla yüzeyinde kalan danelerin küçük bir çubuk yardımı ile toprağa gömülmesi ile ekim tamamlanır.

Çimlenme dönemi:

İyi bir çimlenme için toprağın nem oranının %25-65 arası olması ve sıcaklığın 15°C'yi bulması gerekir. Hava kurak gittiği ve toprakta yeterli nemin olmadığı dönemlerde ekim öncesi sulama yapılır ve toprak tava gelince ekim gerçekleştirilir. Bu yöntemle yabancı ot mücadelesine de katkı sağlanmış olur. Ekim sonrası sulama yapılmaz. Çünkü bu yöntem ekim sahasında yabancı ot sıkıntısını artırdığı gibi toprak yüzeyinde kaymaksı tabaka oluşmasına ve özellikle ağır topraklarda kök çürüklüklerine sebebiyet vererek ciddi bir verim kaybına neden olur.

Gübreleme:

Suşehri Kuru Fasulyesi üretiminde hayvan gübresi kullanılır. İlk gübreleme sonbahar aylarında birinci sürüm sonrasında katı halde tarla yüzeyine serilerek yapılır. İkinci gübreleme ilk sulamalarda ark başlarına hazırlanmış hayvan gübresi suya karıştırılarak gübreleme yapılır. Bu yöntem 'şerbet verme' denir.

Bakım:

Suşehri Kuru Fasulyesinde en önemli bakım işlemi çapa ve yabancı ot kontrolüdür. Bitkinin boyu 15-20 cm'ye ulaşınca birinci çapalama işlemi gerçekleştirilir. İkinci çapalama işlemi bitki tel boyları 20-25 cm ye ulaşınca gerçekleştirilir. Sonraki dönemlerde gerekli görüldüğü takdirde ot alma işlemleri devam eder.

Sulama:

Fasulye ekimi yaz aylarının başında olduğu için ihtiyaç duyduğu su miktarının çoğunluğunu sulama işlemi ile alır. Bölgedeki yağış durumlarına bağlı olarak, çiçeklenme gerçekleşip bakla tutumuna başlamaya başlaması ile birlikte sulama, 'şerbet verme' yöntemi ile başlayıp daha sonra düzenli olarak devam eder.

Çıkış ile çiçeklenme arası dönem:

Hava sıcak ve toprakta nem sıkıntısı varsa birinci çapadan sonra bitki sulanır. Sulamadan sonra oluşan yabancı otlar ikinci çapa döneminde temizlenir. Coğrafi sınırda bu durum çok nadir gerçekleşir.

Hasat:

Suşehri Kuru Fasulyesinde hasat zamanının tespiti son derece önemlidir. Hasadın erken yapılması danelerde buruşukluğa yol açarak verim ve ürün kalitesi ile lezzette azalmaya sebep olur. Coğrafi sınırda hasat, baklaların genel olarak sarardığı ve danelerin normal şekil ve rengini kazandığı dönemde yapılır. Hasat elle yolma şeklinde

gerçekleştirilir. Olgunlaşmamış bitkiler yolunmaz. Bir tarladaki hasat, 10-15 gün sürebilir. Bunun nedeni olgunlaşmamış bitkilerin tekleme yöntemi ile tarlada bırakılıp olgunlaşmasının beklenmesidir. Bu durum hasat işçiliğini zorlaştırmasına rağmen kaliteli ürün alınmasını sağlar. Hasat sabahın erken saatlerinde başlar ve baklalarda çıtlamalar başlayınca bırakılır. Hasadı yapılan bitkiler küçük desteler halinde 6-7 gün kurumaya bırakılır. Desteler 3-4 gün sonra yaba, dirgen, anadut gibi el aletleri ile döndürülerek tam olarak kurumaları sağlanır. Bu işlem; destelerdeki bitkilerin toprağın neminden etkilenmelerini önleyerek tam kuruma sağlar.

Harman:

Harmanlama, özel olarak geliştirilmiş ‘patoz’ harman makinesi ile yapılır. Fasulye hasadı için patozun elek ve kayışları değiştirilerek harman gerçekleştirilir. Çuvallama yöntemi ile taşınan ürünler, ‘gözer’ denilen el eleklerinde elenerek boyutlandırılır. Suşehri Kuru Fasulyesi, kırık, çürük ve lekeli daneler elle ayıklandıktan sonra, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Kuru ve rutubetsiz koşullarda 3 yıl muhafaza edilebilir.

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

Suşehri Kuru Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Suşehri Kuru Fasulyesi üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Suşehri Belediyesinin koordinasyonunda ve Suşehri Belediyesinden, Suşehri İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Suşehri Tarım Kredi Kooperatifinden ve Cumhuriyet Üniversitesi Suşehri Timur Karabal Meslek Yüksek Okulundan konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler; düzenli olarak yılda bir kez ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; ürünün fiziksel özellikleri, pişme süresini ve piştiğinde kabuk atmamasını, üretimde kullanılan tohumların uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Suşehri Kuru Fasulyesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

15. Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci

Başvuru No	: C2021/000268
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tavşanlı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mahalle Cumhuriyet Meydanı No:1 Tavşanlı KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Tavşanlı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci; 2 yaşındaki erkek keçi etinin veya dananın kaburga ve arka kol etlerinin, tabanına tuz serpilen güveç içine konularak ateş tuğlasından yapılmış fırında pişirilmesi ile elde edilen bir yemektir. İsteğe bağlı olarak sadece et de kullanılabileceği gibi ön pişirmeden sonra domates, biber, karabiber, pul biber, kemik suyu ve salça kullanılarak da üretilir.

Tavşanlı Güvecinin / Tavşanlı Gövecinin pişirildiği kap; killi toprağın çamur haline getirildikten sonra çeşitli işlemlerden geçirilerek fırınlanması ile elde edilen güveçtir. Fırınlanan pişirme kabının iç kısmı gıdaya uygun lak (film) tabakası ile kaplanır. Güveç kabı ilk kez kullanılmadan önce, lak tabakasının yüzeyi iç yağı ile yağlanarak 110-120°C'de 1-2 saat tavlınır.

Tavşanlı Güvecinin / Tavşanlı Gövecinin pişirildiği fırının alt ve iç yüzeylerinin tamamı, ateş tuğlası ile kaplıdır. Taban genişliği 2-2,25 metre, yarı konik, yüksekliği 115-125 cm'dir. Taban ateş tuğlasının alt yüzeyi cam yünü ya da cam parçaları ile kaplanarak yalıtım sağlanır.

Tavşanlı Güvecinin / Tavşanlı Gövecinin geçmişi eskiye dayanır. Tavşanlı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

5 kişilik Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci için bileşenler

- 2 kg et
- 500 g domates
- 500 g biber
- 50 g karabiber
- 100 g pul biber
- 100 g kemik suyu
- 300 g salça
- 10 g tuz

Günün erken saatlerinde budaksız meşe odunu yakılarak güveç fırını hazırlanır. 1 saat içinde meşe odunu yanarak köz haline gelir ve güveç fırınının sol kısmına doğru közler sürüklenir. Güveç fırını ateş tuğlasından yapılmıştır. Taban ateş tuğlası, alt yüzeye döşenmeden önce cam parçaları ile kaplanarak ısıyı tutabilecek bir yapıya sahip olur. Fırının iç kesimi yarım küre şeklinde olup, en yüksek noktası 115-125 cm civarındadır. Fırın, güveç

pişirilmesi için özel olarak hazırlanmıştır. Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci kontrollü sıcaklıkta uzun süre pişirildiği için, fırının kubbe kısmı yüksek bırakılır. Ateş, fırının ortasında yakılır, kül ve köz yan tarafa konur. Fırın ısındığında güveç kapları fırının sağ tarafına konur. Diğer kısma kül ve köz konur.

Et hazırlama işlemi başlamadan önce güveç kabının iç kısmına tuz konur.

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen 2 yaşında erkek keçi eti veya dana eti kullanılır. Erkek keçi 20-25 kg ağırlığa sahip ise, karkas etinin her bölümü kullanılır. Dana eti ise karkasın ön kol ve گردان bölümünden elde edilir. 2 kg etin 1700 gramı yağsız et, 300 gramı iç yağdır.

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci yapımında kemikli veya kemiksiz et kullanılabilir. Kemikli keçi eti 5-7 cm büyüklüğünde (100-130 g) parçalanır alt kısmına tuz konmuş güveç kabının içine yerleştirilir ve 40 dakika et için ön pişirme işlemi uygulanır.

40 dakika sonra güveç çıkartılarak içine domates, biber, karabiber, pul biber, kemik suyu ve biber salçası konur. Güveç kabın üzeri folyo ile sarılarak fırına yeniden konur ve 3 saat kadar pişirilir. Bu süre içinde fırın kapağı kesinlikle açılmaz. Kullanılan etin özelliğine göre pişirme süresi artabileceğinden, 3 saat sonra Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin pişip pişmediği kontrol edilerek piştiği zaman fırından çıkartılır ve sıcak olarak servisi yapılır.

Fırın ertesi güne kadar sıcak kaldığından, kesilen hayvanın kaval kemikleri bir kabın içine konularak ertesi sabaha kadar fırında bekletilir. Elde edilen kemik suyu, bir gün sonra üretilen Tavşanlı Güvecinde / Tavşanlı Gövecinde kullanılabilir.

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

Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin geçmişi eskiye dayanır ve Tavşanlı ilçesi mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Gövecinin üretiminde kullanılan etlerin coğrafi sınırdan temin edilmesi dahil tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Tavşanlı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Tavşanlı Belediyesi, Tavşanlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Tavşanlı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden, ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan etin coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tavşanlı Güveci / Tavşanlı Göveci ibaresinin, logosunun 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.

16. Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı

Başvuru No	: C2021/000328
Başvuru Tarihi	: 26.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sarayaltı Mah. Kılcan Cad. No:1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti ürünün ambalajında veya ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı; su, beyaz toz şeker, buğday unu, tahin ve ceviz içi ile hazırlanan Uşak ilimize özgü bir üründür.

Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı; katı, homojen, ince lifli yapıda ve renk olarak kırmızı ve tonlarında renge sahiptir. Hazırlanmasında renklendirici olarak genellikle kırmızı pancar boyası kullanılır. Aroma ve aroma verici gıda bileşenleri olarak ise genellikle vanilya, vanilin, etil vanilin ile doğal aroma vericiler kullanılır. Ayrıca ürün hazırlandıktan sonra helva üzerine süsleme şeklinde isteğe bağlı olarak ceviz içi de konulabilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısının üretimi ustalık becerisi gerektirir.

Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

50 kg beyaz toz şeker, 35 litre su, 25 kg tahin, 10 kg ceviz içi, 20 kg buğday unu, % 1 sitrik asit (limon tuzu), % 0,1 oranında gıdaya kırmızı ve tonlarında renk veren ilgili gıda mevzuatına uygun renklendirici ile aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri.

Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı Üretim Aşamaları

Şeker-Su Karışımının Kaynatılması: Beyaz toz şekerin; su ilavesi ile eritilmesi sağlanır. Daha sonra kaynatılması sağlanır. Bu karışıma kıvamlı ve ağıdalı bir yapı verebilmek için sıcaklık muamelesi ile birlikte iyi bir karıştırma işlemi uygulanır. Bu işlem doğrudan helvanın kalitesini etkilediğinden önem arz eder.

Kaynatma esnasında kaynama sıcaklığı da önemlidir. Helva üretimi için 115-120 °C sıcaklık aralığı uygun olur. İstenilen kıvamlı şeker şurubu bu sıcaklık aralığında sağlanır. Bu işlem aşamasında helva üretiminde önemli bileşenlerden biri olan sitrik asit ilavesi yapılır.

Diğer Bileşenlerin Karıştırılması: Kaynamış olan şeker şurubu pişirme kazanına alınır. Daha sonra sıra ile içerisine tahin, buğday unu, renklendirici, aroma verici ve en son olarak da ceviz içi ilavesi yapılır. Bu ilaveler yapılırken karıştırma işlemine devam edilir. Bu işlem paslanmaz kazan içerisinde dönen karıştırıcılarla sağlanır.

Pişirme: Bu aşamada elde edilen karışıma kısa süreli bir pişirme işlemi uygulanır. Burada pişirmenin tamamlandığına tamamen ustalık becerisine bağlı olarak karar verilir. Ürün uygun kıvam ve pişirme durumuna ulaştığında dolum tanklarına alınır. Bu dolum işlemi; ürünün soğumasına mahal vermemek adına hızlı bir şekilde yapılır.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama: Hazırlanan helvalar soğumak üzere dinlenmeye alınır. Yaklaşık olarak 1 gün kadar dinlendirmede kalır ve ardından tüketime hazır hale gelir. Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Uşak ilimizde uzun yıllardır üretilen, bölge kültüründe bilinirliği bulunan, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısının; üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası ile Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim 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 Uşak Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı; coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Erzurum Aşmalı Yahni

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 985
Tescil Tarihi	: 27.12.2021
Başvuru No	: C2021/000138
Başvuru Tarihi	: 24.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Aşmalı Yahni
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye / ERZURUM
Coğrafi Sınırı	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Aşmalı Yahni ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Aşmalı Yahni ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Aşmalı Yahni; kuşbaşı et, tereyağında kavrulmuş soğan, salça ve kuru kayısı kullanılarak üretilen yemektir. Tatlı ekşi tada sahiptir.

Kurutulmuş kayısıya, coğrafi sınırdaki “aşma” denir. Yemeğin üretiminde fazla kurutulmuş aşmalar kullanılır. Aşmaların tadı tatlı-ekşidir.

Erzurum Aşmalı Yahninin geçmişi eskiye dayanır ve Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Aşmalı Yahninin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Bileşenler

- 1000 g dana veya kuzu kuşbaşı
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 120 g aşma (kuru kayısı)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 30 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı beyaz toz şeker ya da 1 adet beyaz kesme şeker

- 3 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Etler 45 dakika haşlanır. Aşmalar yıkandıktan sonra yumuşamaları için ılık suda yarım saat bekletilir. Soğanlar söğüş şeklinde doğranıp tereyağında kavrulur. Üzerine salça, haşlanmış et, yumuşamış aşmalar, et suyu, tuz, şeker ve isteğe bağlı olarak pul biberin eklenip kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Erzurum Aşmalı Yahninin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Aşmalı Yahninin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Aşmalı Yahninin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Erzurum Aşmalı Yahninin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Aşmalı Yahni ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Erzurum Çortutu Pancarı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 987
Tescil Tarihi	: 27.12.2021
Başvuru No	: C2021/000137
Başvuru Tarihi	: 24.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Çortutu Pancarı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye / ERZURUM
Coğrafi Sınırı	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Çortutu Pancarı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Çortutu Pancarı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Coğrafi sınırdaki şalgam bitkisinin (*Brassica napobrassica*) yumrularından elde edilen turşuya çortutu adı verilir. Erzurum Çortutu Pancarı ise çortutunun, dana eti, tereyağı, salça, soğan, bulgur ve pul biberle pişirilmesi ile üretilir.

Erzurum Çortutu Pancarının ana malzemesi şalgamdır. Erzurum'da bolca yetiştirilen şalgam, önce turşu yapılarak tüketilmiş daha sonra bu turşudan yemek yapılarak tüketime devam edilmiştir. Erzurum mutfağının geçmişi eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren yemeklerinden olan Erzurum Çortutu Pancarının üretimi coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çortutunun hazırlanışı:

Malzemeler:

- 1 kg şalgam
- 1 çay bardağı kaya tuzu
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 l su

Şalgamlar ilk önce daire şeklinde dilimlenir daha sonra küçük parmak kalınlığında kesilir. Kesilen parçalar, 1 çay bardağı kaya tuzu ile harmanlanarak bir gece kaya tuzunda bekletildikten sonra sudan geçirilir. Ardından turşu kurulacak kaplara doldurularak üzerine 1 yemek kaşığı tuz ve 2 litre su eklenir. Şalgam parçalarının suyun içerisinde kalması amacıyla üzerlerine ağırlık konularak kabın ağzı kapatılır. Çortutu, oda sıcaklığında 15 gün bekletildikten sonra kullanıma hazır hale gelir.

Erzurum Çortutu Pancarının yapılışı (Yaklaşık 4 kişilik):

Malzemeler:

- 130 g Çortutu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 500 g dana eti (500 gr Kemikli et, parça et veya pöç şeklinde kullanılabilir) veya 150 g dana kavurma
- 1 çay bardağı pilavlık bulgur
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 adet orta boy kuru soğan

Dana eti (Kemikli et, parça et veya pöç) kullanılması durumunda etlerin üzerini geçecek şekilde su eklenerek düdüklüde yaklaşık 45 dakika haşlanarak pişirilir. Kavurma kullanılması durumunda ise haşlama aşaması atlanır. Soğan doğranıp tereyağı ile kavularak üzerine salça konulduktan sonra karıştırılır. Ardından haşlanan et veya kavurma eklenir. Çortutu, üzerini geçecek şekilde suya konulur ve 10 dakika suda dinlendirilir. Dinlenen çortutu süzülerek yemeğe eklenir. Bulgur ve pul biber de eklenerek kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Erzurum Çortutu Pancarı, 30 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

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

Erzurum Çortutu Pancarı üretimi, kendine özgü koşullar bulundurur. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Erzurum Çortutu Pancarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim yöntemlerinin uygunluğu ve Erzurum Çortutu Pancarı ibareli, logo ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Tokat Bez Sucuk

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.06.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 990
Tescil Tarihi	: 03.01.2022
Başvuru No	: C2018/142
Başvuru Tarihi	: 27.06.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Bez Sucuk
Ürün / Ürün Grubu	: Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tokat Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Gaziosmanpaşa Bulvarı No: 4/2 Merkez TOKAT
Coğrafi Sınırı	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Bez Sucuk ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Bez Sucuk ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Bez Sucuk; kıyma makinesinden çekilen etin ve yağın tuz, sarımsak ve baharatlarla karıştırıldıktan sonra bez kılıflara doldurulması, askıya asılarak olgunlaştırılması ve merdanelemeyle yassılaştırılması suretiyle üretilen fermente sucuktur.

Tokat Bez Sucuğun ayırt edici özelliklerine ve bu özellikleri etkileyen bileşen özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan et, doğal ortamda veya yaylalarda yetiştirilen danaların karkas etinden elde edilir.
- Genellikle koyun kuyruk yağı kullanılır. Ayrıca genç danalardan elde edilen iç yağ, kavram yağı veya kas dokusu üzeri yağları da belli miktarda kullanılabilir. Sucuğun etten sonraki en önemli bileşeni olan yağ, sucuğun dokusunu ve lezzetini etkiler. Yüksek sıcaklıkta bekletilmiş yumuşak kıvamlı yağlar, olgunlaşma ve depolama sırasında sucuğun acılaşmasına (oksidatif ransiditeye) ve dolayısıyla renk ve tat bozukluklarına neden olur. Bu nedenle dondurularak soğukta muhafaza edilen sert yapıdaki yağlar kullanılır.
- Acı kırmızıbiber, tatlı kırmızıbiber, karabiber, kimyon, yenibahar, sarımsak, tuz ile isteğe bağlı olarak da tarçın ve karanfil kullanılır. Fermantasyonun uygun şekilde gerçekleşmesi ve ortamın pH'sının düşürülmesi için sucuk formülasyonuna şeker katılabilir. Bunun yanı sıra sucuk üretiminde nitrit tuzları antimikrobiyal ve antioksidan özelliklerinden ötürü son üründe 150 mg/kg'ı geçmeyecek miktarda kullanılabilir. Ayrıca pH'nın dengede tutulması ve su bağlama kapasitesinin artırılması için de formülasyona fosfat tuzu ilave edilebilir. Üretimde kullanılan baharatlar ve tuz, gıda mevzuatına uygundur.
- Sucuk hamurunun doldurulması, şekil verilmesi, sucuğun korunması, olgunlaşması ve kurutulması için kullanılan sucuk kılıfları; %100 pamuk ipliğinden dokunmuş, 3 cm²'sinde 40-100 çözgü ve 35-70 atkı bulunan, boyasız beyaz mermerşahi kumaştan yapılır. Sucuğun üretimde kullanılmadan önce; gıda üretimine uygun temizlik ürünleri ile yıkanır, durulanır ve kurutulur. Sucuk hamuru doldurulduktan sonra kılıfların uçları, paslanmaz alüminyum malzemeden yapılan klipsler ile kapatılır.
- Fermantasyon ve olgunlaştırma aşamasında önemli rol oynayan mikroorganizmalar *Lactobacillus*, *Staphylococcus*, *Micrococcus* cinslerinin üyeleridir.
- Fermantasyon ve olgunlaştırma süresini bez kılıf içinde geçiren sucuklar, 2-3 defa merdaneleme işlemine tabi tutuldukları için yassı şekle sahiptirler.
- Fermantasyon ve olgunlaştırma işlemi sonunda 200-250 g ağırlığındadır.

- Tokat Bez Sucuğun renk ve tonları, kiremit renginden koyu kahverengine kadar değişebilir. Üretiminde kullanılan bileşen ve miktarlarına bağlı olarak karakteristik koku ve tada sahiptir.
- Satışa sunulan ürünün bez kılıfı ve sucuk hamuru arasında hava boşluğu bulunmaz.
- pH, toplam et proteini, kollajen, nem ve yağ miktarları, gıda mevzuatına uygundur.
- Ambalajlamada; ürünün özelliklerini korumak ve raf ömrünü uzatmak amacıyla gıda mevzuatına uygun vakumlu plastik ambalaj kullanılır. Ambalaj malzemesinin taban kısmı polipropilen (PP), baskılı olan üst kısmı ise polietilen (PET) malzemeden yapılmış olmalıdır.

Geçmiş 1900'lü yılların başına dayanan Tokat Bez Sucuğun, coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırlı ün başı vardır.

Üretim Metodu:

Tokat Bez Sucuk formülasyonunda 100 kg sucuk harcına (Et: 75-80 kg + 20-25 kg yağ) ilave edilecek bileşenler ve kullanım oranları (%) aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo. Tokat Bez Sucuk Üretiminde Kullanılan Bileşenler

Bileşen	Kullanım Oranı (%)
Tuz	1-2
Sarımsak	1-2
Karabiber	1-2
Acı kırmızı biber	1-2
Tatlı kırmızı biber	1-1,5
Kimyon	1-2
Yenibahar	0,5-1,0
Sakkaroz	0,2
Fosfat tuzu	0,1-0,25

Tokat Bez Sucuğun üretimi; temel olarak formülasyon, fermentasyon ve olgunlaştırma/kurutma olmak üzere üç aşamadan oluşur.

Formülasyon, sucuk kılıfına doldurulmak üzere et, yağ ve diğer tüm bileşenlerin hesaplanarak hazırlandığı aşamadır. Tokat Bez Sucuk üretiminde kullanılacak yağ, 3 mm gözenek çapındaki aynalı kıyma makinasından çekilerek dondurulur. Kemiginden ayrılmış dana karkas eti ise; 10 mm gözenek çapındaki aynalı kıyma makinesinden çekilir, üzerine önceden dondurulmuş yağ formülasyondaki diğer bileşenler ilave edilir ve 10-12°C'yi geçmeyecek sıcaklıkta karıştırılır. Tüm kitle 3 mm gözenek çapındaki aynalı kıyma makinasından çekilerek homojen hale gelinceye kadar karıştırılır. Elde edilen sucuk hamuru, fermentasyon ve olgunlaştırma işlemi sonunda 200-250 g olacak şekilde otomatik dolum makinesinde bez kılıflara doldurulur.

Sucuk hamuru doldurulan ve uçları klipslerle bağlanan bez kılıflar, askılama arabalarına konularak nemi ve sıcaklığı ayarlanabilen, hava sirkülasyonuna sahip fermentasyon odalarında/kabinlerinde doğal fermentasyon ve olgunlaştırmaya tabi tutulur.

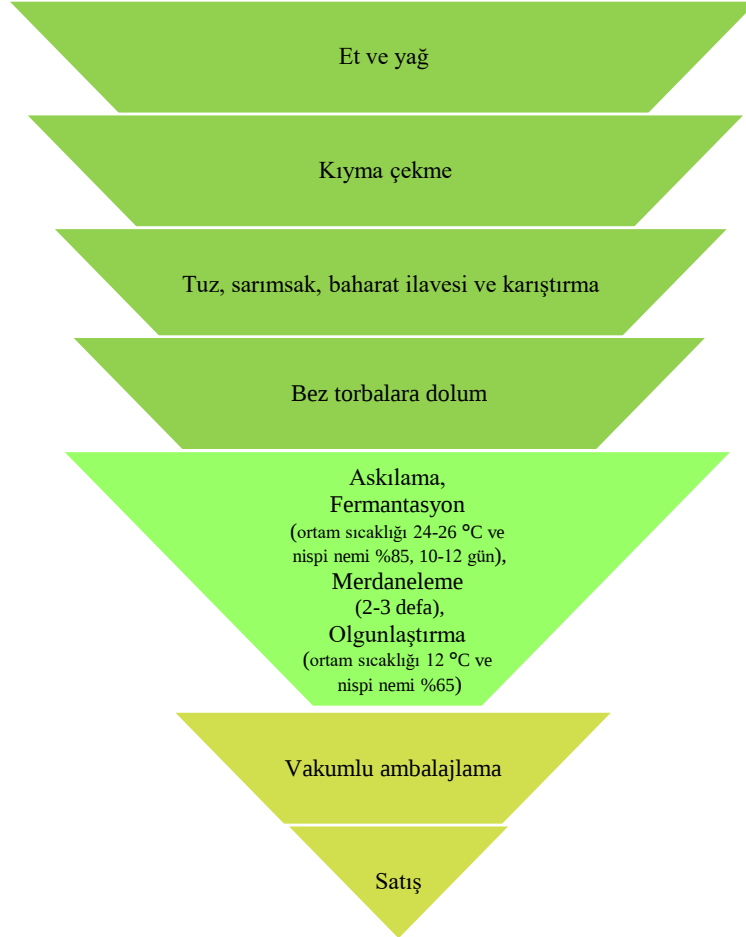
Tokat Bez Sucuk üretiminde doğal fermentasyon yöntemi uygulanır. Doğal fermentasyon, işletme ortamında bulunan mikroorganizmaların sucuk hamuruna geçmesiyle gerçekleşir. Fermentasyon ve olgunlaştırma aşamasında önemli rol oynayan mikroorganizmalar *Lactobacillus*, *Staphylococcus*, *Micrococcus* cinslerinin üyeleridir. Doğal fermentasyon sırasında florada yer alan Laktobasiller, bileşimde bulunan fermente edilebilir şekerleri fermente ederek sucuğa hafif ekşi tadını veren laktik asidi oluştururlar. Doğal fermentasyonun kontrollü koşullarda yapılmasıyla, asit miktarında belirli bir artış sağlanırken ürün pH değerinde düşüş meydana gelir. Bu durum, et proteinlerinin su tutma kapasitesini azaltarak ürünün kuruma hızını ve dilimlenme kabiliyetini artırır. Ayrıca fermente ürünlerin olgunlaşma süresince; protein ve yağ degradasyonunu içeren birçok kimyasal değişimde gerçekleşir ve ikincil reaksiyonlar sonucu karakteristik aroma bileşenleri oluşur. Doğal florada bulunan *Micrococ*'ların lipolitik hidrolizi sonucunda oluşan serbest yağ asitleri, havadaki oksijen ile önce hidroperoksitleri daha sonra ise sucuk aromasına katkı sağlayan aldehitler, ketonlar ve uçucu yağ asitlerini oluştururlar.

Fermentasyon ve olgunlaştırma aşamasında fermentasyon odasının/kabininin başlangıç nispi nem oranı %85, sıcaklığı 24-26 °C'dir. Ortamın nispi nem oranı ve sıcaklığı; günlere bağlı olarak kademeli biçimde ve 10-12 günlük sürenin sonunda, % 65'e ve 12°C'ye düşürülür. Bez kılıflardaki sucuklara, fermentasyon ve olgunlaştırma süresince

2-3 defa merdaneleme işlemi uygulanarak, bez kılıfların içindeki hava boşluklarının uzaklaştırılması ve sucuğun yassı bir şekil alması sağlanır.

Fermantasyon ve olgunlaştırma işlemi tamamlanan Tokat Bez Sucuk ambalajlanarak vakumlanır. Vakumlu ambalajlarda 2-4 °C'de 4 ay depolanabilir.

Şekil: Tokat Bez Sucuk Üretim Akış Şeması



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

Tokat Bez Sucuğun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Tokat Bez Sucuğun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tokat Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Tokat Ticaret ve Sanayi Odası, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az iki kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle et ve yağ olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu.
- Bez kılıfın uygunluğu.
- Fermantasyonu sağlayan mikroorganizmaların ve fermantasyon odası/kabini koşullarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziki özelliklerinin ve gerek görülmesi halinde pH, toplam et proteini, nem ve yağ miktarlarının gıda mevzuatına uygunluğu.
- Ambalajlama ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Tokat Bez Sucuk ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. İslahiye Biberi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 991
Tescil Tarihi	: 05.01.2022
Başvuru No	: C2018/062
Başvuru Tarihi	: 02.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: İslahiye Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 600092 Sok. No:15 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili İslahiye ve Nurdağı ilçelerinin kuzeyde Nurdağı ve Amanos dağları ile güneyde İslahiye'den Suriye sınırına kadar olan alan
Kullanım Biçimi	: İslahiye Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İslahiye Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İslahiye Biberi, patlıcangiller familyasının *Capsicum annuum L.* türüne ait olup tazeyken yeşil, olgunlaştığında bayrak kırmızısı rengine ve orta derecede acılığı olan kültür bitkisidir.

İslahiye Biberi sıcak iklimi sever bu nedenle nisan ve mayıs aylarında tohum ve fide hazırlıkları yapılırken, toprağa ekim döneminde don ve aşırı soğuk hava olmaması gerekir. Coğrafi sınırın iklimi bu dönemde ılıman özelliğe sahiptir ve don olayı görülmez. İklim uygunluğu İslahiye Biberinin gelişimine olumlu etkisi bulunur.

İslahiye Biberinin yetiştirildiği bölgede rüzgâr hızı, yayılımı, nem ve yağış miktarı ürünün karakteristik özelliğini belirler. Amanos dağlarının Akdeniz sıcak iklimine karşı, rüzgâr yönü ve hızı sayesinde nemli yapı yüzeyden kolayca uzaklaşır. Bitki nemli yüzeyin olumsuz etkilerini yaşamaz ve kendi kalitesini kazanır.

İslahiye Biberinden isot, acı pul biber ve acı toz biber üretilir.

İslahiye Biberinin Özellikleri

Özellik	Birim	Değer	
		Yaş Meyve	Kuru Meyve
Enerji Değeri	(kcal/100 gram)	45-55	200-225
Protein Miktarı	(gram/100 gram)	2-2,50	12-14
Yağ Miktarı	(gram/100 gram)	0.5-1,5	3-3,5
Karbonhidrat Miktarı	(gram/100 gram)	8-11	35-38
Nem Miktarı	(gram/100 gram)	70-72	7-9

Üretim Metodu:

İslahiye Biberinin yetiştirilmesinde kullanılacak olan tohumlar, bir sezon önce kurutularak yeni sezona kadar saklanan biberlerin tohumlarından elde edilir. Mart ayı içerisinde tohumlar toprağa ekilir. Tohumlara, nisan ayının sonuna kadar her gün akşam ve sabah olmak üzere iki kez su verilerek çimlendirilir. Ayrıca yabancı ot mücadelesi de yapılır. Tohumların çimlenerek fide oluşma zamanı mayıs ayının ilk haftası civarındır. Mayıs ayının birinci ve ikinci haftasında fide dikimi yapılır. Fide dikimi için toprak hazırlanır, sulama yolları açılarak yanlarına toprak delinerek su doldurulur, fideler yerleştirilir ve fidenin kökü toprak ile kapatılır. Haftalık olarak sulama ve ot mücadelesi yapılır. Toprak isteğine bağlı olarak gübreleme yapılabilir. Ağustos ayının ilk haftasına kadar sulama ve ot mücadelesine devam edilir.

Ağustos ayında biberler, istenilen olgunluğa ulaştınca hasat edilmeye başlanır. Toplanan biberler haral adı verilen çuvallara doldurularak kurutma alanlarına taşınırlar.

Ağustos ayının ortasında birinci hasat, eylül ayının ortasında ikinci hasat, ekim ayının ortasında üçüncü hasat ve ekim ayının sonunda ise son hasat yapılır. İslahiye Biberinin ilk hasadının doğal güneş ışığı altında kuruma süresi 5-10 gün sürerken, ikinci hasadın kurutma işlemi 15-20 gün sürer. Mevsim gereği üçüncü ve dördüncü hasat döneminde kurutma makineleri kullanılır. Güneş ışığında yapılan kurutma işlemleri Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olarak, toprak ile doğrudan temas halinde olmayan ve yerden yüksek platformlarda veya uygun bir materyalden yapılmış döşemelerin üzerinde yapılır.

Kurutulan ürünlerden pul biber, toz biber ve/veya isot üretilir. 1. ve 2. kırım yapılan ürünler doğrudan gün ışığında kurutulurken, mevsim koşullarından dolayı 3. ve 4. kırım ürünler gün ışığında kurutulamaz. Bu durumda kurutma makineleri kullanılarak pul biber, toz biber ve/veya isot üretilir.

İsot Üretimi:

Tam olgunluğa gelmiş ve ayıklanmış taze kırmızı biberler sap ve tohum yuvaları ayrılarak el ile 2-3 parçaya dilimlenir. Daha sonra, bu biber dilimleri ön kurutma, torbalarda bekletme (terletme), son kurutma ve öğütme olmak üzere dört farklı aşamadan geçirilerek isota dönüştürülür. Kurutma sonunda İslahiye Biberinin rutubet oranı %15'in altına düşürülür. Ardından öğütücülerden geçirilerek pul biber formatına getirilir. Elde edilen pul biberler su ilavesi ile % 25-27 oranında rutubet içerecek şekilde tavlama işlemine tabi tutulur. Tavlama işlemi 60-65 °C civarında gerçekleşir. Bu şekilde ısıtılan biberler ısıya karşı yalıtımlı havuzlarda alınarak bekletmeye alınır. Keptirme olarak adlandırılan bu işlem sırasında biberlerin sıcaklığı 80-90 °C'ye kadar yükselir. Havuzlarda 30-36 saat bekletildikten sonra rutubet oranı tekrar azalan (<%15) biberler havuzlardan çıkarılarak havalandırılır ve Türk Gıda Kodeksine uygun miktarda yağ ve tuz katılarak hazır hale getirilir.

Acı Pul Biber Üretimi:

Hasat edilmiş İslahiye Biberi; yıkama ve ayıklama ile sap ve tohumlarından ayrılır. El ile kesilerek her bir biber 2-3 parçaya ayrılır. Doğal yöntemle yaklaşık olarak 48 saat kurutulur. Kurutulmuş İslahiye Biberinin rutubet oranı %30 civarındadır. Yarı kurumuş parçalanmış İslahiye Biberleri yabancı madde kontrolü yapıldıktan sonra 48 saat daha güneş altında kurutma işlemine tabi tutularak rutubet oranı %15 seviyesine indirilir. Öğütme değirmenlerinde 1-3 mm çapında öğütülerek pul biber haline getirilir.

Acı Toz Biber Üretimi:

Hasat edilen İslahiye Biberi sap ve çekirdekleri ayrıldıktan sonra kurutulur. Kurutma işleminden sonra değirmenlerde un formatında parçalanır. Kurutma işlemi doğal yöntemler veya kurutma makineleri ile yapılır. Kurutulmuş ürünün rutubet oranı %11'in altında olmalıdır. Kurutulduktan sonra değirmenlerde un formatında toz haline getirilir. Doğal yöntemle kurutulanlar, öğütme işlemi sonunda 1-2 saat süre ile güneş ışığı altında tutularak rengin esmerleşmesi sağlanır. Renk tonu bayrak kırmızısı haline geldiğinde Türk Gıda Kodeksine uygun miktarlarda zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır ve paketlenir.

Denetleme:

Denetimler Gaziantep Ticaret Borsası koordinasyonunda ve Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile İslahiye Ziraat Odasının görevlendirdiği konularında uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde; biberlerin yetiştirildiği yer (müstahsil makbuzu üzerinden), ürünün fiziki özellikleri (tazeyken yeşil, olgunlaştığında bayrak kırmızısı rengine olması vb.), üretim metodu (tohum, fide ekim zamanı, hasat vb.) ve kullanım biçimi denetlenir. Ayrıca denetim mercii gerekli gördüğü durumlarda üründen numune alarak laboratuvarında analiz yapılmasını talep edebilir.

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. Kaymaklı Çöreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 992
Tescil Tarihi	: 10.01.2022
Başvuru No	: C2021/000244
Başvuru Tarihi	: 16.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kaymaklı Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kaymaklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bekirağa Mahallesi Belediye Caddesi No:20 NEVŞEHİR
Coğrafi Sınırı	: Nevşehir ili Merkez ilçesi Kaymaklı beldesi
Kullanım Biçimi	: Kaymaklı Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kaymaklı Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kaymaklı Çöreği; haşlanmış patates, buğday unu, yaş maya, tuz ve su kullanılarak hazırlanan hamurun üzerine sulandırılmış yoğurt sürülerek pişirilen çörektir. Yaklaşık 350-400 g ağırlığında ve daire şeklindedir.

Kaymaklı Çöreği, saman ile yakılan 2 bölmeli fırında ve delikli taş üzerinde pişirilir.

Kaymaklı Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Kaymaklı beldesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (22 adet Kaymaklı Çöreği için):

10 kg buğday unu
2 kg haşlanmış patates
200 g yaş maya
200 ml yoğurt
100 g tuz
5 litre su

Patatesler, kabuklarıyla haşlandıktan sonra kabukları soyulur ve tahta tokmak ile ezilerek süzgeçten geçirilir. Püre haline getirilen patatesin üstü örtülerek ılıması beklenir. Hamur teknesinin bir tarafına elenmiş buğday unu ve tuz, diğer tarafına ise patates püresi, su ve yaş maya konur. Patates püresi konan taraftaki bileşenler karıştırılır. Bu karışıma, teknenin diğer tarafındaki un ve tuz karışımı yavaş yavaş eklenip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar karıştırılarak yoğrulur. Üzerine un serpiştirilip bez örtü örtüldükten sonra 1 saat mayalanmaya bırakılır.

Hamur teknesinden keyiş (demirden veya kemikten yapılmış hamuru kesmeye yarayan spatula) ile 400 g hamur alınır, tahta sehpa üzerine un serpilir ve hamur sehpanın üzerinde yuvarlanarak bezeler yapılır. Serme tahtası üzerine kepek serpilir ve bezeler dizilerek bezelerin üzeri yaygı(ince örtü) ile örtülür. 200 ml yoğurda 200 ml su eklenip sulandırılır. Serme tahtası üzerinde 15 dakika bekletilen bezelerin üst yüzeyine sulandırılmış yoğurt sürülür ve çöreğin ortasına el bileğiyle bastırılıp sağa ve sola döndürülmesiyle çörek şekillendirilir.

Kaymaklı Çöreği, alt katında ateş yakılan üst katında ise çörek pişirilen bölüm bulunan toplam 2 bölmeli fırında pişirilir. Ateş, saman ile yakılır. Ateş yakılan bölüme, ortasında 40 cm çapında deliği olan taş konur ve çörekler, bu taşın üzerinde pişirilir. Delikli taşın temizliği coğrafi sınırda fırın gelini ve sırtın ucuna dolanmış bez ile silinerek yapılır.

Fırıncı küreğine kepek serpilir, serme tahtası üzerinden tek tek alınan bezeler elde çevrilerek açılır ve küreğe konur. Çöreklerin ortalarına parmak ucu ile delik açılarak çöreğin kabuk tutması önlenir.

Çörekler fırına konulduktan sonra fırın kapatılır. Pişme süresi yaklaşık 15 dakika olan Kaymaklı Çöreği kürek ile fırından çıkartılıp bez yaygı üzerine tek tek dizilip soğutulduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Kaymaklı Çöreği, 0-15°C arasındaki sıcaklıkta 15-20 gün muhafaza edilebilir.

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

Kaymaklı Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Kaymaklı beldesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kaymaklı Çöreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kaymaklı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kaymaklı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 2 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman denetim yapılır.

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

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

6. Diyarbakır Et Eşkenesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 993
Tescil Tarihi	: 10.01.2022
Başvuru No	: C2020/381
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Et Eşkenesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Et Eşkenesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Et Eşkenesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Et Eşkenesi; kuzu pirzola eti, soğan, salça, tereyağı, pul biber, karabiber ve tuz kullanılarak üretilen yemektir. Üretimde kullanılan et, Karakaş ırkı koyunun 1 yaşına gelmiş kuzusundan; tereyağı ise kıl keçisinin sütünden elde edilir.

Diyarbakır Et Eşkenesinin servisi; coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirincinden yapılmış pilav ve eşbabiye, incaz veya karaş hoşafı ile birlikte yapılır.

Geçmişe eskiye dayanan Diyarbakır Et Eşkenesi, Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da taziye, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi (6 kişilik):

- 1 kg dövülmüş pirzola et
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı domates ve biber salçası
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 20 g tuz
- Su

Diyarbakır Et Eşkenesi üretiminde kullanılan tereyağı, domates ve biber salçası belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Kuzu eti, yörede yetiştirilen Karakaş ırkı koyunun 1 yaşına gelmiş kuzusundan elde edilir. Tereyağı ise kıl keçisinin sütünden üretilir.

Hazırlanması:

Dövülmüş pirzola etleri ince doğranmış kuru soğan, tuz ve pul biberle ovularak terbiye edilir. Bir tencerede eritilen tereyağına eklenerek kızartılır.

Başka bir tencerede salça yağda kızartılır ve üzerine, kızartıldığı tencereden alınan et, yağıyla birlikte konur. Sıcak su eklenip tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişirilir.

Diyarbakır Et Eşkenesinin servisi; Karacadağ Pirincinden yapılmış pilav ve eşbabiye, incaz veya karaş hoşafı ile sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Et Eşkenesinin geçmişi eskiye dayanır ve Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle Diyarbakır Et Eşkenesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Et Eşkenesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen 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.

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. İslahiye Biberi

81 sayılı ve 16.07.2020 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2018/062 numaralı İslahiye Biberi ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Capsicum Annuum L.” ibaresi “Capsicum annuum L.” şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altına “İslahiye Biberinden isot, acı pul biber ve acı toz biber üretilir.” ifadesi eklenmiştir.

• Üretim Metodu:

Başlık altında aşağıdaki paragraflar eklenmiştir.

“İsot Üretimi:

Tam olgunluğa gelmiş ve ayıklanmış taze kırmızı biberler sap ve tohum yuvaları ayrılarak el ile 2-3 parçaya dilimlenir. Daha sonra, bu biber dilimleri ön kurutma, torbalarda bekletme (terletme), son kurutma ve öğütme olmak üzere dört farklı aşamadan geçirilerek isota dönüştürülür. Kurutma sonunda İslahiye Biberinin rutubet oranı %15’in altına düşürülür. Ardından öğütücülerden geçirilerek pul biber formatına getirilir. Elde edilen pul biberler su ilavesi ile % 25-27 oranında rutubet içerecek şekilde tavlama işlemine tabi tutulur. Tavlama işlemi 60-65 °C civarında gerçekleşir. Bu şekilde ısıtılan biberler ısıya karşı yalıtımlı havuzlara alınarak bekletmeye alınır. Kepertme olarak adlandırılan bu işlem sırasında biberlerin sıcaklığı 80-90 °C’ye kadar yükselir. Havuzlarda 30-36 saat bekletildikten sonra rutubet oranı tekrar azalan (<%15) biberler havuzlardan çıkarılarak havalandırılır ve Türk Gıda Kodeksine uygun miktarda yağ ve tuz katılarak hazır hale getirilir.

Acı Pul Biber Üretimi:

Hasat edilmiş İslahiye Biberi; yıkama ve ayıklama ile sap ve tohumlarından ayrılır. El ile kesilerek her bir biber 2-3 parçaya ayrılır. Doğal yöntemle yaklaşık olarak 48 saat kurutulur. Kurutulmuş İslahiye Biberinin rutubet oranı %30 civarındadır. Yarı kurumuş parçalanmış İslahiye Biberleri yabancı madde kontrolü yapıldıktan sonra 48 saat daha güneş altında kurutma işlemine tabi tutularak rutubet oranı %15 seviyesine indirilir. Öğütme değirmenlerinde 1-3 mm çapında öğütülerek pul biber haline getirilir.

Acı Toz Biber Üretimi:

Hasat edilen İslahiye Biberi sap ve çekirdekleri ayrıldıktan sonra kurutulur. Kurutma işleminden sonra değirmenlerde un formatında parçalanır. Kurutma işlemi doğal yöntemler veya kurutma makineleri ile yapılır. Kurutulmuş ürünün rutubet oranı %11’in altında olmalıdır. Kurutulduktan sonra değirmenlerde un formatında toz haline getirilir. Doğal yöntemle kurutulanlar, öğütme işlemi sonunda 1-2 saat süre ile güneş ışığı altında tutularak rengin esmerleşmesi sağlanır. Renk tonu bayrak kırmızısı haline geldiğinde Türk Gıda Kodeksine uygun miktarlarda zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır ve paketlenir.”

Başlık altında yer alan;

“Yetiştirilen ürün; ağustos ayının ortasında birinci hasat, eylül ayının ortasında ikinci hasat, ekim ayının ortasında üçüncü hasat ve ekim ayının sonunda ise son hasat yapılır. İslahiye Biberinin ilk hasadının doğal güneş ışığı altında kuruma süresi 5-10 gün arasında devam ederken, ikinci hasat 15-20 gün gibi bir zaman diliminde kurur. Mevsim gereği üçüncü ve dördüncü hasat döneminde kurutma sistemleri ile gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Ağustos ayının ortasında birinci hasat, eylül ayının ortasında ikinci hasat, ekim ayının ortasında üçüncü hasat ve ekim ayının sonunda ise son hasat yapılır. İslahiye Biberinin ilk hasadının doğal güneş ışığı altında kuruma süresi 5-10 gün sürerken, ikinci hasadın kurutma işlemi 15-20 gün sürer. Mevsim gereği üçüncü ve dördüncü hasat döneminde kurutma makineleri kullanılır. Güneş ışığında yapılan kurutma işlemleri Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olarak, toprak ile doğrudan temas halinde olmayan ve yerden yüksek platformlarda veya uygun bir materyalden yapılmış döşemelerin üzerinde yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altında yer alan;

“Kurutulan ürünler pul biber ve toz biber olarak klasik yöntemlere göre üretilir. 2. ve 3. kırım yapılan ürünler doğrudan gün ışığında kurutulurken, mevsim koşullarından dolayı 3. ve 4. kırım gün ışığında kurutulamaz. Bu durumda kurutma makineleri kullanılarak pul ve/veya toz biber üretilir.”

ifadesi,

“Kurutulan ürünlerden pul biber, toz biber ve/veya isot üretilir. 1. ve 2. kırım yapılan ürünler doğrudan gün ışığında kurutulurken, mevsim koşullarından dolayı 3. ve 4. kırım ürünler gün ışığında kurutulamaz. Bu durumda kurutma makineleri kullanılarak pul biber, toz biber ve/veya isot üretilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No : C2018/062
Başvuru Tarihi : 02.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı : İslahiye Biberi
Ürün / Ürün Grubu : Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : Gaziantep Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi : Sanayi Mah. 600092 Sok. No:15 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır : Gaziantep ili İslahiye ve Nurdağı ilçelerinin kuzeyde Nurdağı ve Amanos dağları ile güneyde İslahiye'den Suriye sınırına kadar olan alan
Kullanım Biçimi : İslahiye Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İslahiye Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İslahiye Biberi, patlıcangiller familyasının *Capsicum annuum L.* türüne ait olup tazeyken yeşil, olgunlaştığında bayrak kırmızısı renginde ve orta derecede acılığı olan kültür bitkisidir.

İslahiye Biberi sıcak iklimi sever bu nedenle nisan ve mayıs aylarında tohum ve fide hazırlıkları yapılırken, toprağa ekim döneminde don ve aşırı soğuk hava olmaması gerekir. Coğrafi sınırın iklimi bu dönemde ılıman özelliğe sahiptir ve don olayı görülmez. İklim uygunluğu İslahiye Biberinin gelişimine olumlu etkisi bulunur.

İslahiye Biberinin yetiştirildiği bölgede rüzgâr hızı, yayılımı, nem ve yağış miktarı ürünün karakteristik özelliğini belirler. Amanos dağlarının Akdeniz sıcak iklimine karşı, rüzgâr yönü ve hızı sayesinde nemli yapı yüzeyden kolayca uzaklaşır. Bitki nemli yüzeyin olumsuz etkilerini yaşamaz ve kendi kalitesini kazanır.

İslahiye Biberinden isot, acı pul biber ve acı toz biber üretilir.

İslahiye Biberinin Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Birim</u>	<u>Değer</u>	
		<u>Yaş Meyve</u>	<u>Kuru Meyve</u>
Enerji Değeri	(kcal/100 gram)	45-55	200-225
Protein Miktarı	(gram/100 gram)	2-2,50	12-14

Yağ Miktarı	(gram/100 gram)	0.5-1,5	3-3,5
Karbonhidrat Miktarı	(gram/100 gram)	8-11	35-38
Nem Miktarı	(gram/100 gram)	70-72	7-9

Üretim Metodu:

İslahiye Biberinin yetiştirilmesinde kullanılacak olan tohumlar, bir sezon önce kurutularak yeni sezona kadar saklanan biberlerin tohumlarından elde edilir. Mart ayı içerisinde tohumlar toprağa ekilir. Tohumlara, nisan ayının sonuna kadar her gün akşam ve sabah olmak üzere iki kez su verilerek çimlendirilir. Ayrıca yabancı ot mücadelesi de yapılır. Tohumların çimlenerek fide oluşma zamanı mayıs ayının ilk haftası civarındır. Mayıs ayının birinci ve ikinci haftasında fide dikimi yapılır. Fide dikimi için toprak hazırlanır, sulama yolları açılarak yanlarına toprak delinerek su doldurulur, fideler yerleştirilir ve fidenin kökü toprak ile kapatılır. Haftalık olarak sulama ve ot mücadelesi yapılır. Toprak isteğine bağlı olarak gübreleme yapılabilir. Ağustos ayının ilk haftasına kadar sulama ve ot mücadelesine devam edilir.

Ağustos ayında biberler, istenilen olgunluğa ulaştınca hasat edilmeye başlanır. Toplanan biberler haral adı verilen çuvallara doldurularak kurutma alanlarına taşınırlar.

Ağustos ayının ortasında birinci hasat, eylül ayının ortasında ikinci hasat, ekim ayının ortasında üçüncü hasat ve ekim ayının sonunda ise son hasat yapılır. İslahiye Biberinin ilk hasadının doğal güneş ışığı altında kuruma süresi 5-10 gün sürerken, ikinci hasadın kurutma işlemi 15-20 gün sürer. Mevsim gereği üçüncü ve dördüncü hasat döneminde kurutma makineleri kullanılır. Güneş ışığında yapılan kurutma işlemleri Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olarak, toprak ile doğrudan temas halinde olmayan ve yerden yüksek platformlarda veya uygun bir materyalden yapılmış döşemelerin üzerinde yapılır.

Kurutulan ürünlerden pul biber, toz biber ve/veya isot üretilir. 1. ve 2. kırım yapılan ürünler doğrudan gün ışığında kurutulurken, mevsim koşullarından dolayı 3. ve 4. kırım ürünler gün ışığında kurutulamaz. Bu durumda kurutma makineleri kullanılarak pul biber, toz biber ve/veya isot üretilir.

İsot Üretimi:

Tam olgunluğa gelmiş ve ayıklanmış taze kırmızı biberler sap ve tohum yuvaları ayrılarak el ile 2-3 parçaya dilimlenir. Daha sonra, bu biber dilimleri ön kurutma, torbalarda bekletme (terletme), son kurutma ve öğütme olmak üzere dört farklı aşamadan geçirilerek isota dönüştürülür. Kurutma sonunda İslahiye Biberinin rutubet oranı %15'in altına düşürülür. Ardından öğütücülerden geçirilerek pul biber formatına getirilir. Elde edilen pul biberler su ilavesi ile % 25-27 oranında rutubet içerecek şekilde tavlama işlemine tabi tutulur. Tavlama işlemi 60-65 °C civarında gerçekleşir. Bu şekilde ısıtılan biberler ısıya karşı yalıtımlı havuzlara alınarak bekletmeye alınır. Kepertme olarak adlandırılan bu işlem sırasında biberlerin sıcaklığı 80-90 °C'ye kadar yükselir. Havuzlarda 30-36 saat bekletildikten sonra rutubet oranı tekrar azalan (<%15) biberler havuzlardan çıkarılarak havalandırılır ve Türk Gıda Kodeksine uygun miktarda yağ ve tuz katılarak hazır hale getirilir.

Acı Pul Biber Üretimi:

Hasat edilmiş İslahiye Biberi; yıkama ve ayıklama ile sap ve tohumlarından ayrılır. El ile kesilerek her bir biber 2-3 parçaya ayrılır. Doğal yöntemle yaklaşık olarak 48 saat kurutulur. Kurutulmuş İslahiye Biberinin rutubet oranı %30 civarındadır. Yarı kurumuş parçalanmış İslahiye Biberleri yabancı madde kontrolü yapıldıktan sonra 48 saat daha güneş altında kurutma işlemine tabi tutularak rutubet oranı %15 seviyesine indirilir. Öğütme değirmenlerinde 1-3 mm çapında öğütülerek pul biber haline getirilir.

Acı Toz Biber Üretimi:

Hasat edilen İslahiye Biberi sap ve çekirdekleri ayrıldıktan sonra kurutulur. Kurutma işleminden sonra değirmenlerde un formatında parçalanır. Kurutma işlemi doğal yöntemler veya kurutma makineleri ile yapılır. Kurutulmuş ürünün rutubet oranı %11'in altında olmalıdır. Kurutulduktan sonra değirmenlerde un formatında toz haline getirilir. Doğal yöntemle kurutulanlar, öğütme işlemi sonunda 1-2 saat süre ile güneş ışığı altında tutularak rengin esmerleşmesi sağlanır. Renk tonu bayrak kırmızısı haline geldiğinde Türk Gıda Kodeksine uygun miktarlarda zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır ve paketlenir.

Denetleme:

Denetimler Gaziantep Ticaret Borsası koordinasyonunda ve Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile İslahiye Ziraat Odasının görevlendirdiği konularında uzman en az 3 kişiden oluşan denetim

mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde; biberlerin yetiştirildiği yer (müstahsil makbuzu üzerinden), ürünün fiziki özellikleri (tazeyken yeşil, olgunlaştığında bayrak kırmızısı renginde olması vb.), üretim metodu (tohum, fide ekim zamanı, hasat vb.) ve kullanım biçimi denetlenir. Ayrıca denetim mercii gerekli gördüğü durumlarda üründen numune alarak laboratuvarında analiz yapılmasını talep edebilir.

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

6. Bölüm

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

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır. Değişiklikler, ilgililer tarafından yayım tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde uygulanır.

1. Antep Bulguru (Gaziantep Bulguru)

110 sayılı ve 01.10.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 289 tescil numaralı Antep Bulguru (Gaziantep Bulguru) ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi İşaretin Adı:**

“Antep Bulguru (Gaziantep Bulguru)”

ifadesi,

“Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “Antep Bulguru” ve “Antep bulguru”

ifadeleri,

“Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Bulgur / Diğer”

ifadesi,

“Bulgur / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Gaziantep İli”

ifadesi,

“Gaziantep ili”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Coğrafi işaret, ürünün markasının kullanıldığı yerlerde marka ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir.”

ifadesi,

“Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logonun kullanımı ise isteğe bağlıdır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Antep bulgurunda temizleme sonrasında çekiçli ve/veya diskli değirmenlerde kırma işlemi gerçekleştirilir” ifadesi,

“Antep Bulgurunda / Gaziantep Bulgurunda temizleme işleminden sonra çekiçli, diskli veya valsli değirmenlerde kırma işlemi gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Antep Bulguru üretiminin her aşamasının ustalık gerektirmesi ve gereken ustalık ve bilgi birikimine Gaziantep ilinde bulunan üreticilerin sahip olması nedeni ile buğdaydan bulgura dönüşüm aşamalarının tamamının Antep’te gerçekleşmesi gereklidir.”

ifadesi,

“Antep Bulgurunun / Gaziantep Bulgurunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru üretiminin tüm aşamaları Gaziantep’te gerçekleşir.

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Denetim merci; Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Şehitkâmil Ziraat Odası 1 kişi, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gaziantep İl Müdürlüğünden 1 kişi ve Gaziantep Üniversitesi’nde konusunda uzman 1 kişi olmak üzere 4 kişiden oluşur. Denetim merci en az 3 üyenin katılımı ile toplanır. Denetim merci denetimleri 6 ayda bir düzenli olarak yapar, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman denetim yapabilir.”

ifadesi,

“Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Şehitkâmil Ziraat Odası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Üniversitesi Rektörlüğü ile Gaziantep Ticaret Borsasından konuda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

7. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

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

1. Diyarbakır Örgü Peyniri

170 tescil sayılı Diyarbakır Örgü Peyniri ibareli coğrafi işarete ilişkin olarak 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesinin ikinci fıkrası kapsamında kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Tescil ettiren:**

“Diyarbakır Valiliği”

“Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Tescil ettirenin adresi:**

“İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Valilik Karşısı Yenişehir DİYARBAKIR”

“Dr. Yusuf Azizoğlu Caddesi No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR” şeklinde değiştirilmiştir.