



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **145**

Yayın Tarihi

15.03.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 145. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	30
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	38

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 145. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000200	Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği	7
2.	C2021/000209	Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı	9
3.	C2021/000293	Soma Zeytinyağı	11
4.	C2021/000534	Yassıçal Çuha Dokuması	14
5.	C2022/000002	Seydişehir Leblebisi	17
6.	C2022/000018	İnebolu Kuzu Kestane	19
7.	C2022/000037	Reşadiye Hamam Kesesi	22
8.	C2022/000042	Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu	24
9.	C2022/000280	Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası	26
10.	C2023/000035	Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı	28

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1340	Erzurum Hurma Tatlısı	30
2.	1342	Yağlılar Basma Helvası	32
3.	1343	Erzurum Kaz Lokması	34
4.	1344	Malatya Yufka Ekmeği	36

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	210	İzmir Lokması	38

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği

Başvuru No	: C2021/000200
Başvuru Tarihi	: 20.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ödemiş Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: 3 Eylül Mah. Gençlik Cad. No:2 Ödemiş İZMİR
Vekil	: Mehmet Bülent Ötkün (Motto Uluslararası Patent ve Marka Dan. Hizm. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Ödemiş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği; nohut mayası, buğday unu, tuz, zeytinyağı ve su kullanılarak İzmir ili Ödemiş ilçesinde üretilen ekmektir. Ağırlığı yaklaşık 1,5 kg'dır. Kabarmış ekmeğin yüksekliği 10 cm'dir. Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin boyutu, genellikle 20x30 cm dikdörtgen veya 25x25 cm kare şeklindedir.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin mayası nohut kullanılarak hazırlanır. Sıvı halde olan maya 2 mm çapındaki delikli süzgeçle süzülür. İşlem sırasında 2 mm'den küçük olan nohut parçaları sıvı mayada kalır. Daha büyük parçalar ise maya ilavesinden bir sonraki aşamada hamura ilave edilir. Bu sebeple ekmeğin içinde küçük nohut parçaları da bulunur. Coğrafi sınırda bu mayaya "tatlı maya" da denir.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin hamuru sıkı, kabuğu kalındır.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ödemiş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, mayanın hazırlık aşamasından elde edilen nohut parçalarının hamura eklenmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8-9 adet Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği üretmek için bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Maya için bileşenler:

- 140 g nohut
- 100 g buğday unu
- 2 g tuz
- 6 g beyaz şeker
- 700 ml su

Ekmek için bileşenler:

- 10 kg buğday unu
- 5 l su
- 40 g tuz
- 10 ml zeytinyağı

Mayanın hazırlanması:

Kuru nohut sıcak su ile yıkanıp toz hale getirilmeden tavan tokmağı ile ezilerek kırılır. Ezilen nohutlar cam kavanoza doldurulur, üzerine beyaz şeker, tuz, buğday unu ve yaklaşık 70°C sıcaklıktaki su eklenip gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla karıştırılır.

Kavanozun kapağı kapatılır etrafı bezlerle sarılır ve mayalanmanın gerçekleşmesi için 35-36 °C sıcaklıkta bir gece bekletilir. Kavanozdaki un ve nohut parçaları dibe çöküp üzeri köpürünce mayalanmanın tamamlandığı anlaşılar.

Sıvı haldeki maya, 2 mm çapındaki delikli süzgeçle süzülüp süzgecin üzerinde kalan büyük nohut parçaları bir kenara ayrılır. Nohut taneleri yaklaşık 1 mm boyutuna kadar ezilmişse süzme işlemi yapılmaz.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin hazırlanması:

Bir kaba buğday unu konur ve üzerine yaklaşık 25 °C sıcaklıktaki su eklenip yoğrulur. Elde edilen hamura tuz ve süzölmüş sıvı maya yavaş yavaş eklenip hamur yoğrulur. Süzgecin üzerinde kalan nohut parçaları eklenip ele yapışmayan kıvamda hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamurun üzeri gıda ile temasa uygun bez ile sarılarak mayalanması için oda koşullarında 2-3 saat bekletilir.

Mayalanan hamurdan 1,6-1,8 kg'lık parçalar alınarak yüksekliği yaklaşık 5 cm olan 20x30 cm dikdörtgen ya da 25x25 cm kare şeklindeki pişirme kabına aktarılır. Pişirme sırasında ekmeğin üzerine zeytinyağı sürülür. İsteğe bağlı olarak üzerine susam dökülür ve yaklaşık 30 dakika hamur pişirme kabında bekletildikten sonra odun ateşiyle çalıştırılan fırında 200°C'de 45-55 dakika pişirilir. Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin hamurlaşmaması için yaklaşık 15 dakika bekletildikten sonra tüketime hazır hale gelir. Tamamen soğuduktan sonra ise hava alan gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğin oda sıcaklığında 4 gün buzdolabında +4°C sıcaklıkta 10 gün ve dondurucuda 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ödemiş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, mayanın hazırlık aşamasında elde edilen nohut parçalarının hamura eklenmesi bakımından coğrafi sınırda özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ödemiş Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Ödemiş Ticaret Odasından, Ege Üniversitesi Ödemiş Meslek Yüksekokulu Organik Tarım Bölümünden ve Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşturulan 3 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; özellikle nohut mayasının hazırlanması olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Ödemiş Nohut Mayalı 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. Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı

Başvuru No	: C2021/000209
Başvuru Tarihi	: 30.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Nazilli Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Sanayii Mah. 505 Sk. 28 A Nazilli AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Bozdoğan ilçesi Olukbaşı Köyü
Kullanım Biçimi	: Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı, gıda ile temasa uygun bir çubuğa geçirilen oğlağın, yatay bir şekilde ve odun ateşinde çevrilerek pişirilmesi suretiyle Aydın ili Bozdoğan ilçesi Olukbaşı Köyünde üretilen kebaptır. Kebabın pişirildiği ocaklar, zemin seviyesinde olup meşe veya çam ağacından elde edilen odunlar ile yakılır. Üretimde sadece, 13-14 kg ağırlığa ulaşan 6-12 aylık dişi oğlaklar kullanılır. Pişirilmeden önce oğlağın iç kısmına el ile kaya tuzu sürülür, başka herhangi bir çeşni maddesi kullanılmaz.

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı, pişirme için kullanılan çubukla birlikte servisin yapılacağı yere getirilir ve gıda ile temasa uygun kalın bir tahta üzerinde parçalara ayrılıp tartılarak satışa sunulur.

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı geleneksel olarak, aynı zamanda coğrafi sınırdaki pazarın da kurulduğu gün olan çarşamba günü pişirilir. Düğün gibi toplu yemek talepleri olması halinde, istisnai olarak diğer günlerde de üretilir. Coğrafi sınırın geleneklerine göre erkekler kesim, derinin yüzülmesi, pişmiş kebabın parçalama ve sunum işlerini, kadınlar ise kebabın pişirilmesi işini yapar.

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının geçmişi, Osmanlı döneminde Olukbaşı Köyüne yerleşen Türkmen yörüklerle dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının üretiminde, geleneksel olarak coğrafi sınırdaki yetişen oğlaklar kullanılır.

13-14 kg ağırlığa ulaşan 6-12 aylık dişi oğlak kesilip derisi yüzüldükten sonra, böbrekleri ve iç yağları dışındaki tüm organları çıkarılır. 1 saat dinlendirilip kanı tamamen uzaklaştırılır. Genellikle çam ağacından yapılan ve gıda ile temasa uygun bir çubuğa, boyun ve kuyruk kısmından geçirilir. Çam ağacından yapılmış çubuk yerine, paslanmaz çelikten yapılmış yaklaşık 10 cm çapında borular da kullanılabilir.

Kebabın hava almadan pişmesi için, oğlağın arka ayakları, boynu ve sırtı iple bağlanır. Çelik yöntemi adı verilen usul ile oğlağın ön ayakları diz hizasından kesilerek karın bölgesinde açılan deliklere kilitlenir. Oğlağın pişerken eğilmemesi için, sırt kısmından çentik şeklinde bir parça alınarak bu bölge içeriden çevirme çubuğuna iple sabitlenir. Pişirilmeden önce oğlağın iç kısmına el ile kaya tuzu sürülür, başka herhangi bir çeşni maddesi kullanılmaz.

Kebabın pişirilmesinde zemin seviyesindeki yer ocağı kullanılır. Ocak, meşe veya çam ağaçlarından elde edilen odunlar ile yakılır. Ateşten 40-50 cm uzağa konan oğlak, çevrilerek yaklaşık 2 saat pişirilir.

Pişen oğlak kebabı, takıldığı çubukla birlikte servisinin yapılacağı yere getirilir ve çubuk çekilerek çıkarılır. Gıda ile temasa uygun kalın bir tahta üzerinde parçalara ayrılan Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı, tartılarak satışa sunulur.

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

Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Olukbaşı Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen oğlaklar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Nazilli Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Nazilli Ticaret Odası, Bozdoğan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü ile Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Bozdoğan Meslek Yüksekokulu Veterinerlik Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan oğlakların coğrafi sınırdaki yetişmesi ve özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle pişirme ve sunum bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı 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.

3. Soma Zeytinyağı

Başvuru No	: C2021/000293
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Soma Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Soma Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Namazgâh Mah. Cengiz Topel Meydanı Soma MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Soma ilçesi
Kullanım Biçimi	: Soma Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Soma Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Soma Zeytinyağı; Manisa ili Soma ilçesinde yetişen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinlerden elde edilen, açık yeşilden altın sarısına değişen renkte, meyvemsi, acılık ve yakıcılık özelliklerine sahip olan natürel sızma zeytinyağıdır.

Kış ayları ılık, yaz ayları sıcak ve kurak olan Soma ilçesinde yarı nemli Akdeniz iklimi hâkimdir. Yıllık yağış miktarı zeytin üretimi için yeterli düzeyde olup 652,4 mm'dir. Soma ilçesinin, yıllık ortalama sıcaklığı 15,3°C'dir. Sıcaklığın nispeten düşük olması ise düşük sıcaklıklara dayanıklı Edremit Yağlık ve Gemlik zeytin çeşitlerinin veriminin 796,22 kg/da 'ya kadar artmasını sağlar.

Soma ilçesinde linyit yatakları yoğun olduğundan toprak leonardit ve humik asit gibi organik maddelerce zengindir. Soma ilçesinin topraklarında doğal olarak bulunan leonardit ve humik asit zeytin ağacının büyümesini ve gelişmesini hızlandırır ve düşük sıcaklıklarda bile zeytin ağacı zarar görmez. Bu durum, Soma ilçesinde yetiştirilen zeytinlerin yağ kalitesini artırır.

Ekim ayı ortası ile kasım ayı ilk haftası arasında hasat edilen zeytinler, işletmeye alındıktan sonra 24 saat içinde zeytinyağına işlenir.

Soma Zeytinyağının bazı özelliklerine ve üretimde kullanılan zeytin çeşitlerinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Soma Zeytinyağının üretiminde kullanılan zeytinlerin bazı özellikleri

Özellik	Edremit Yağlık çeşidi zeytin	Gemlik çeşidi zeytin
Meyve ağırlığı (g)	3,15-4,20	3,94-4,01
Meyve boyu (mm)	15,78-21,15	20,66-21,21
Meyve eni (mm)	15,16-16,98	16,62-16,94
Meyve eti ağırlığı (g)	2,52-3,44	3,03-3,54
Meyve eti oranı (%)	79,71-81,75	82,03-83,49
Meyve et / çekirdek oranı (g)	4,02-4,82	4,66-5,38
100 grama giren dane sayısı	25,88-32,69	25,46-28,41
Yağ miktarı (%)	22,4-27,5	25,5-33,2

Tablo 2. Soma Zeytinyağının duyu ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	0,18-0,55
Peroksit değeri (meq aktif oksijen / kg yağ)	3,20-8,7
Özgül soğurma	E (232 nm) : 1,20-2,14 E (270 nm) : 0-0,13 Delta E: 0,001-0,003
Toplam biofenol miktarı(mg/kg)	163-229

Kolesterol (%)	0,03-0,13
Toplam beta-sitosterol	93,63-95,63
Meyvemsilik	5,2-5,4
Acılık	2,10-4,55
Yakıcılık	3,20-5,15

Tablo 3. Soma Zeytinyağı yağ asitleri kompozisyonu (%)

Özellik	Değer
Miristik asit	0,01-0,02
Palmitik asit	12-15,61
Palmitoleik asit	0,7-1,22
Heptadekanoik / margarik asit	0-0,16
Heptadesenoik / margoleik asit	0-0,27
Steraik asit	2,39-3,30
Oleik asit	66,08-72,95
Linoleik asit	7,84-12,76
Linolenik asit	0,45-0,80
Araşidik asit	0,40-0,60
Gadoleik / eikosenoik asit	0,27-0,31
Behenik asit	0-0,14
Lignoserik asit	0-0,08

Soma Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Soma ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Soma Zeytinyağı üretiminde; Soma ilçesinde yetiştirilen ve ekim ayı ortası ile kasım ayı ilk haftası arasında hasat edilen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinler kullanılır.

Zeytin hasadı: Hasat olgunluğuna gelen zeytin taneleri; makine veya elle meyveye hasar vermeyecek şekilde hasat edilerek toprakla temas etmeden toplanır ve gıda ile temasa uygun, plastik kasalarda, hava alacak şekilde işletmeye getirilir. Çuval ya da hava almayacak kaplar kullanılmaz. Soma Zeytinyağı üretiminde kullanılan zeytinler işletmeye alındıktan sonra 24 saat içinde işlenir.

Zeytinlerin temizlenmesi: Zeytinler; yaprak, toz, toprak, çakıl taşı vb. maddelerden vibrasyon, hava akımı veya eleklerle temizlenir. Bu temizleme işlemiyle yabancı maddelerin dekantöre zarar vermesi de önlenir. Yıkama işlemi ise hidroponamatik yöntemle çalışan cebri su sirkülasyonlu havuzlarda hareketli ve titreşimli bant üzerinde su ve hava püskürtülerek gerçekleştirilir.

Zeytinlerin kırılması ve ezilmesi: Zeytinler, kırıcı üniteler ile kırılır, parçalanır. Bu işlem ile yağ taneciklerinin ayrılacağı zeytin hamuru elde edilir.

Zeytinlerin yoğurulması (malaksasyon): Zeytin hamuru yoğrulup ısıtma sistemlerine sahip malaksörlerde karıştırılır. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın vizkozitesini azaltmak, yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 27-30°C olmalıdır.

Zeytin hamurundan yağın ekstraksiyonu:

Ekstraksiyon, aşağıdaki metotlardan birisiyle gerçekleştirilir.

a) **Hidrolik presleme:** Zeytin hamuru üzerine basınç uygulanarak yağ ve karasu, katı fazdan ayrılır. Hidrolik presleme aşamasında en fazla % 10 su kullanılır.

b) Soğuk Damlama: Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır. Bu aşamada yağın %25'i alınır ve geriye kalan zeytin hamuru kontinü santrifüj sistemde işlenir. Malaksör sıcaklığı 19-21°C olmalıdır. Ürünün malaksörde kalma süresi 25-35 dakika arasındadır.

c) Kontinü santrifüj sistemi: Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem iki veya üç fazlı dekantörlerde gerçekleştirilir. Malaksasyon işleminde ilave edilebilecek su miktarı, zeytin miktarının %10'unu geçmez. Dekantör çalışma sıcaklığı 20-25 °C arasında olmalıdır.

Karasuyun zeytinyağından ayrılması: Soma Zeytinyağının yoğunluk farkına dayanan santrifüjleme işlemi ile faz ayrımı yapılır. Bu aşamada yağ, su ve posa birbirinden ayrılır. Elde edilen zeytinyağının bünyesinde bulunan az miktardaki su ve bazı katı parçacıkların, kalitenin korunması için kısa sürede yağdan ayrılması gerekir. Bu işlem 7000 devir /dakika ile dönen otomatik temizlemeli dikey santrifüjlerde yapılır. Seperasyon işlemi sırasında çalışma sıcaklığı 20-25°C olmalıdır. Üretimi tamamlanmış zeytinyağını, ambalajlanmadan önce içindeki tortu ve yabancı maddeleri temizleme, neminden arındırma ve parlak bir görünüm kazandırma amacıyla yapılan işlemdir. Toprak veya kâğıt filtreler kullanılabilir.

Depolama ve ambalajlama: Soma Zeytinyağı konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun olan paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle depolanır. Serin, kuru ve güneş ışığı görmeyen ortamda en fazla 22 °C sıcaklıkta depo edilir. Soma Zeytinyağının hava ile teması mümkün olduğunca engellenir. Soma Zeytinyağı duysal ve kimyasal özelliklerine göre sınıflandırılarak en az 50 litrelik ayrı tanklarda depolanır. Soma Zeytinyağını aktarırken dipte biriken posanın yağa karışmaması için posanın yağdan ayrıştırılması gerekir.

Soma Zeytinyağı, gıda ile temasa uygun malzemelerden yapılan ve ışık geçirgenliği olmayan ambalajlara doldurularak satışa sunulur.

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

Soma Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Soma ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Soma Zeytinyağının filtrasyon aşamasına kadar olan tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Soma Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Soma Kaymakamlığından, Soma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Soma Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde, coğrafi sınırdan temin edilen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinlerin kullanılması ve özelliklerinin uygunluğu.
- Soma Zeytinyağının kimyasal ve duysal özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde yağ asitleri özelliklere uygunluk bakımından analiz yaptırılır.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Soma Zeytinyağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Yassıçal Çuha Dokuması

Başvuru No	: C2021/000534
Başvuru Tarihi	: 22.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Yassıçal Çuha Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Amasya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Ziya Paşa Bulvarı 41/2 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Yassıçal Çuha Dokuması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yassıçal Çuha Dokuması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

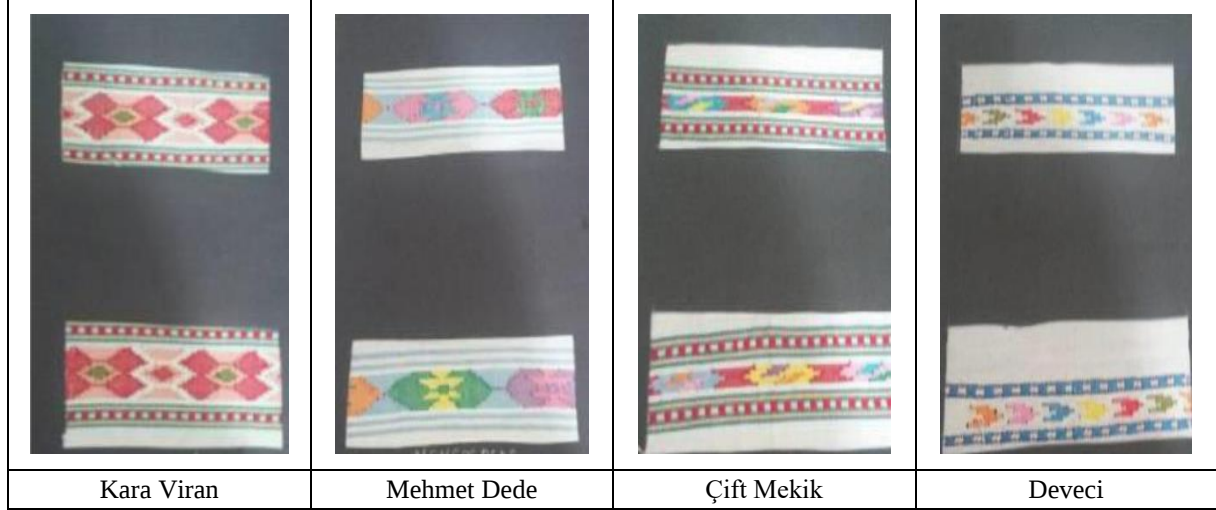


Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yassıçal Çuha Dokuması; renkli pamuk iplikler ile isteğe göre ipek iplikler ve tahtalı tekniği kullanılarak Amasya ilinde dokuma tezgâhlarında üretilen dokumadır. Gömlek, çarşaf, örtü, kefen bezi, salon takımı, pike, çanta ve kırlent gibi pek çok ürünün yapımında kullanılır. Dokumaların boyutları, dokumadan yapılacak ürüne uygun olarak değiştiğinden sabit değildir.

Yassıçal Çuha Dokumasında ağırlıklı olarak kırmızı renk tercih edilmesinin yanı sıra turkuaz, mavi, yeşil, turuncu, sarı, mor ve pembe gibi canlı renkler de kullanılır. Dokumada en çok Eminem, Süleyman, Mehmet dede, tekke peşkürü, deveci, sinekli, kara viran, çift mekik adı verilen desenler kullanılmakta olup desenleri görsellerine aşağıda yer verilmektedir.

Eminem	Tekke Peşkuru	Süleyman	Sinekli



Yassıçal Çuha Dokumasının geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin dokumaya dayalı ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yassıçal Çuha Dokumasının üretiminde kullanılan malzemelere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Malzemeler: Kırmızı pamuk ip, krem atkı ipi, 20 adet polyester katkılı pamuk ip bobini, mekik, kumaş çıkırık, çözümlü hazırlama tezgâhı ve dokuma tezgâhı. İsteğe göre ipek ipliklerde kullanılabilir.

İpleri ve masuraları hazırlama: Üç kat kırmızı pamuk ip çıkırıkla masuraya sarılır, atkı ipi de ayrı bir masuraya sarılıp hazırlanır.

Tezgâhın arkasından ön kısmına doğru uzanan çözgü iplerinin dokuma esnasında pedallar yardımı ile aşağı yukarı hareket ettirilmesi ve arasından mekik yardımıyla dokuma ipinin geçirilmesi gerekir. Yöremizde çözgü iplerine bu hareketi verebilmek için iplik gücüler kullanılır. Pedallara bağlı olan çözgü iplerinin altında bir ve çözgü iplerinin üzerinde iki ayrı çubuktan uzanan gücü iplikleri çözgü iplerin, pedal yardımı ile hem aşağı çekilmesini hem de yukarı çekilmesini sağlar. Aynı çözgü ipinde olduğu gibi, çözgüye bağlı her 80 gücü ipi bir çile diye adlandırılır ve araları renkli ponponlarla işaretlenir. Bu gücü ipliği çözgünün (tezgâhta dokunacak kumaşın) enine göre elde 8 veya 10 çile olarak hazırlanır.

Gücüler üzerinde bulunan renkli ponponlar, çile başlarını ifade eder. Çile başları ise yapılacak olan dokuma enini belirlemede kullanılır. 10 çileden, 50 cm eninde çözgü oluşturulurken, 8 çileden, 38-40 cm eninde çözgü elde edilir. Göynek ve çarşaf 8 çileden dokunurken, örtüler 7 çileden dokunur. Belirlenen dokumanın, en ölçülerine göre çözgü dolabında çözgüler çözülür, 4 turda bir çile elde edilir ve nişanlanır (işaret), çözgü çözme işlemine devam edilir, istenen ölçülere ulaşana kadar devam edilir.

Çözgünün gücünden geçirilmesi: Çözgü, sol ele alınıp işaretlenen yer üst kısma gelecek şekilde tutulur. Elde tutulan iplerden birer tanesi, başka bir kişinin yardımıyla ön ve arka gücülerden geçirilir. İpler bitinceye kadar işlem tekrarlanır.

Çözgünün taraktan geçirilmesi: Ön ve arka gücülerden birer adet alınan ipler tarağın bir dışından geçirilir ve ipler bitinceye kadar işlem tekrarlanır. Taraktan geçirilen ipler, uçları aynı uzunlukta olacak şekilde birbirine bağlanır ve kumaşa dikilir. Dokuma tezgâhına çözgü geçirilerek ipler gerginleştirildikten sonra dokumaya hazır hale gelir.

Tahtalı tekniği: Tarak arkasından ayakçağa basmadan alt ve üst ipler üçer üçer ayrılarak toplamda 6 ip bir motifin temelini oluşturacak şekilde, tahtanın bir altından ve bir üstünden geçirilir. Dokumacı, ayakçağa basmadan tezgâhın arka kısmından düz tahtayı kendine doğru çekerek dik hale getirir. Açılan ağızlıktan mekiğe takılan üç katlı kırmızı ip geçirilir ve tahta geri itilir, tüfeyle oturtulur. Ayakçağa basılarak krem atkı ipi mekikle atılıp tüfeyle oturtulur ve üç kez aynı işlem tekrarlanır. Bu işleme "tahta kaldırma" denir. Yöresel olarak tahtalı motif diye

adlandırılan geometrik bezeme, iki renk tekrarının kare formunda oluşturduğu sıralamalı bağlantılı yatay yönde, iki sıra tekrar ile farklı aralıklarla bezenmiştir. Boşluk aralarına ana ve ara motiflerin bezenmesiyle oluşturulmuştur.

Dokuma bittikten sonra saçak boyu ayarlanır, Tezgâhtan makasla kesilerek çıkartılır. Saçakları bağlanır. Kenar temizliği yapıp ütülenir ve kullanıma hazır hale getirilir.

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

Yassıçal Çuha Dokumasının geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin dokumacılığında ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Amasya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Amasya Ticaret ve Sanayi Odası, Amasya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Amasya Milli Eğitim Müdürlüğü, Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Amasya Halk Eğitim Merkezinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Yassıçal Çuha Dokuması 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.

5. Seydişehir Leblebisi

Başvuru No	: C2022/000002
Başvuru Tarihi	: 05.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Seydişehir Leblebisi
Ürün / Ürün Grubu	: Leblebi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Seydişehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Hacı Seyit Ali Mah. Mevlana Cad. No:3 Seydişehir KONYA
Vekil	: Sadık Parmaksız (Marpiva Patent Bilişim Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili Seydişehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Seydişehir Leblebisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Seydişehir Leblebisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Seydişehir Leblebisi; nohutların (*Cicer arietinum L.*) tavlama (kavrulması), dinlendirilmesi, nemlendirilmesi, kabukları çıkarıldıktan sonra tekrar tavlama suretiyle Konya ilinin Seydişehir ilçesinde üretilen leblebidir.

Seydişehir Leblebisinin pişirme aşamasında kabukları çıkarıldığından yüzeyi pürüzsüz ve parlaktır. Koyu sarı renkte ve kahverengi beneklidir.

Seydişehir Leblebisi üretiminde kullanılan nohut, tek yıllık olup elips şeklinde ve 8-9 mm boyutundadır. Tavlama aşamasında bakır malzemeden yapılmış ekipman kullanılır ve tokmakla döndürülerek her tarafı eşit pişirilir. Üretim aşamasında parçalanmış 7 mm'den küçük tanelerden kırık leblebi elde edilir.

Seydişehir Leblebisinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Seydişehir Leblebisinin bazı özellikleri

Özellik	Değer
Tane sayısı / kg (dane/kg)	2026-2270
Yoğunluk (g/cm ³)	0,80-0,90
Nişasta (%)	52,9-56,52
Yağ (%)	4,80-5,05
Kül (%)	2,24-2,40
Kuru madde miktarı (%)	99-99,89
Rutubet (%)	0,11-1
Selüloz (%)	2,07-2,20
Protein (%)	23-23,66

Seydişehir Leblebisinin geçmişi eskiye dayanır. Seydişehir ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Seydişehir Leblebisi üretiminde, tercihen Seydişehir ilçesinde yetiştirilen nohutlar kullanılır ve 4-4,5 kg nohuttan yaklaşık 3 kg Seydişehir Leblebisi elde edilir.

Tavlama (kavurma) işlemi odun ateşinde ve gıda ile temasa uygun bakır malzemeden yapılan ekipman ile gerçekleştirilir. Üretimde elek, kavurma ocağı, dinlendirme tahtası, ısıtma teknesi, bakır tava ve tokmak kullanılır.

Leblebi imalathanesine getirilen iri daneli, dolgun ve yüzeyi düz nohutlar 8 veya 9 mm'lik eleklerle elenir ve taş vb. yabancı maddeler ayrıştırılır. Ateş tuğlasından yapılan kavurma ocağında odun ateşiyle 140°C'ye ısıtılan bakır tavaya nohutlar konur ve 5-7 dakika kavrularak tavlama işlemi tamamlanan nohutlar dinlendirme

tahtası üzerine yaklaşık 2 cm kalınlık oluşturacak şekilde serilerek yarı gölge ortamda 18-20°C’de kurumaya bırakılır. Yaklaşık 15 gün bekletilir ve her 3 günde bir karıştırılarak havalandırılır.

Son havalandırma işleminden 3 gün sonra, ilk tavlama işleminde olduğu gibi 140°C’de 5-7 dakika kavrularak ikinci tavlama işlemine tabi tutulur ve aynı ortam koşullarında 15 gün dinlendirilerek havalandırılır.

Islatma teknesine 45–50 kg nohut için 3 l su olacak şekilde su ve nohutlar konur. Su içinde 15 dakika dinlendirilen nohutların kabukları şişer. Kırık nohutların ayrılması için elek 8 veya 9 mm’lik boyutlarına göre ayrılıp gıda ile temasa uygun çuvallara doldurulur ve 1 gün dinlenmeye bırakılır. 7 mm’den küçük tanelerden kırık leblebi elde edilir.

Odun ateşiyle yaklaşık 110°C’ye ısıtılan, ince yüzeyli ve tırtıklı yapıdaki bakır tavaya konulan nohutlar, gıda ile temasa uygun döner hareketli takoz veya kavak ağacından üretilen tokmakla 10 dakika karıştırılır ve nohutların kabuklarının çıkması sağlanır. Bu işlem sırasında nohutların kırılmamasına dikkat edilir. Elde edilen kabuksuz nohutlar gıda ile temasa uygun çuvallara doldurularak güneş görmeyen rutubetsiz ortamda ve 18°C sıcaklıkta 15-20 gün dinlendirilir.

Dinlendirilen nohutlar odun ateşinde 140°C’deki bakır tavada 15-20 dakika kavurularak tavllanır ve üzerlerindeki kahverengi beneklerin oluşması sağlanır. Tavlama sürelerinin ayarlanması ustalık becerisi gerektirir.

Seydişehir Leblebisi hava almayan gıda ile temasa uygun ambalajlarda 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Seydişehir Leblebisi geçmişi eskiye dayanır. Seydişehir ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Seydişehir Leblebisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler Seydişehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve katılımıyla; Seydişehir Kaymakamlığı, Seydişehir Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Seydişehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az birer personelin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan nohut özelliklerinin ve ekipmanların uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle tespit edilecek ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Seydişehir Leblebisi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. İnebolu Kuzu Kestane

Başvuru No	: C2022/000018
Başvuru Tarihi	: 18.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İnebolu Kuzu Kestane
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İnebolu Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Camiikebir Mah. Kaşifbey Cad. No:28 İnebolu KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili İnebolu ilçesi
Kullanım Biçimi	: İnebolu Kuzu Kestanesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İnebolu Kuzu Kestanesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnebolu Kuzu Kestane; Kastamonu ili İnebolu ilçesinde yetişen Anadolu Kestanesi (*Castanea sativa* Mill.) türü kesteneden elde edilen meyvedir. Kupula adı verilen dikenli kabuğunda 2 ile 4 arası meyve bulunur. İkizlik oranı %5 civarında olup azdır. Meyve eti sert, şekli yassı ve dış kabuk rengi parlak açık kahverengidir. Meyveleri küçük boyutlu ve dolgundur. Kabuk soyumu kolay olup meyve kabuktan ayrıldığında bütün olarak kalabilir.

İnebolu Kuzu Kestanenin yetiştiği alanlar genellikle orman içi olup, deniz seviyesinden yüksekliği 100-1000 m arasındadır. Coğrafi sınırdan yaz mevsiminin kurak olmamakla birlikte sıcak olması, kış mevsiminin ılık ve yağışlı olması ve don olayına rastlanmaması kestane yetiştiriciliği için elverişli koşulları sağlar. Sulamaksızın ve gübre kullanmaksızın yetiştirilebilir. Kestane ağaçlarının yetiştiği dağların denize paralel olması, denizden kaynaklanan nemin doğrudan ağaçlara vurmasını sağlayarak, meyvelerdeki nem oranını artırır. Sürekli neme maruz kalan kestane dikenli kupulası, meyvenin kurummasına engel olduğu için meyvenin dış kabuk rengi parlak kahverengi olarak kendini muhafaza eder.

İnebolu Kuzu Kestane, coğrafi sınırdan elde edilen tohum veya aşı kalemi kullanılarak üretilir. Dışarıdan aşı kalemi, tohum veya fidan getirilmez.

İnebolu Kuzu Kestanenin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. İnebolu Kuzu Kestanenin Özellikleri

Özellik	Değer (%)
Kül	1,10 - 1,13
Nem	51,86 - 53,88
Protein	2,64 - 2,92
Toplam yağ	0,08 - 0,27
Karbonhidrat	41,89 - 44,21

İnebolu Kuzu Kestanenin geçmişi eskiye dayanır. İnebolu ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İnebolu Kuzu Kestane, tohumu aracılığıyla doğada kendiliğinden yetişebilir. İnebolu ilçesinde bulunan kestane ağaçlarının çoğu bu yolla yetişmiştir. İkinci üretim yöntemi, çeşitli yaşlardaki ağaçların aşılmasıdır. Aşılama çalışmaları, coğrafi sınırdan elde edilen materyaller kullanılarak yapılır. Üçüncü üretim yöntemi ise kaliteli ve parlak nitelikli tohumların tüp poşetlerde çimlendirilip büyütülerek araziye dikilmesi suretiyle gerçekleştirilir. Üretimde coğrafi sınır dışından getirilen aşı kalemi, tohum veya fidan kullanılmaz.

Aşı uygulaması:

Aşılama, en fazla 3 yıllık fidanlara kalem aşı yöntemi ile nisan ayında gözler uyanmadan yapılır. Kalem alma işlemi, mart sonu ile nisan başı arasında yapılır. Aşı kalemi yaşlı ağaçların 1 yıllık genç sürgünlerinden ve dal

uçlarından alınır. Bunun sebebi ise coğrafi sınırdaki kestane ağacının daha hızlı, daha dik ve daha çok dallanmasından kaynaklıdır. Aşı kalemleri alınırken sürgünlerin ve dal uçlarının tam dibinden alınmamasına, biraz üst kısmından alınmasına dikkat edilir.

Toprak:

Kestane bahçesi toprağı gevşek, havalandırılabilir ve derin olmalıdır. Dikim öncesi derin sürüm yapılarak dekara en az 3 ton ahır gübresi uygulanır. 50x50 cm olarak açılan çukurlara ahır gübresi uygulanır. Kestaneler en az 10 m boşluk bırakılarak dikilir. Toprağın yüksek potasyuma ve düşük kireç oranına sahip olması gerekir.

Sulama:

Kestane, yağışı ve nemli ortamı seven bir ağaçtır. Bu nedenle, kurak ve sıcak geçen dönemlerde ürünün nitelik ve verimini artırmak için temmuz, ağustos ve eylül ayında ağaçların sulanması gerekir.

Gübreleme:

Dikim öncesi uygulanan dekara en az 3 ton ahır gübresi sonrası ağaçlara 3 yılda bir iyi yanmış çiftlik gübresi verilebilir.

Budama:

Kestane ağaçlarına, tacı yayvan şekli alacak biçim budaması yapılması uygundur. Fidanların dikiminden sonra her yıl obur dal ve fazla sürgünler budanır. Ağaçlar belli büyüklüğe ve forma ulaştınca ürün budaması yapılmaya başlanır. Ürün budaması, kırılmış, kurumuş ya da hastalanmış dallar ile gölge ve sıkışıklık yaratan sürgünlerin kesilip çıkarılması suretiyle yapılır. Budama, kestane ağaçlarının gelişim ve ürün verimini büyük oranda etkilediğinden budama işlemi konuyu iyi bilen kişiler tarafından uygulanmalıdır.

Hasat:

Sabahın ilk ışıklarıyla başlar. Ağaçlardan çırpılarak yere düşürülen kestaneler, elle toplanıp selegelere doldurulur ve çuvalara yerleştirilir.

Depolama:

İnebolu Kuzu Kestane yüksek nem içerdiğinden depolama ve muhafaza işlemleri, diğer sert kabuklu meyvelerden farklı olarak taze meyvelere uygulandığı gibi yapılır. Meyvelerin iki şekilde muhafaza edilir. Geleneksel muhafaza yönteminde, hasat edilen kestaneler dikenli dış kabuğu ile birlikte, önceden hazırlanan ve "kuzuluk" adı verilen kuyulara gömüldükten sonra üzeri eğrelti otları ile kapatılarak kuyularda bekletilir. Daha sonrası makine ile dış kabuğu çıkarılarak büyüklük ve kalitesine göre sınıflandırılıp satışa hazır hale getirilerek piyasaya sunulur. Diğer muhafaza yöntemi ise soğuk hava depolarıdır. Meyveler, sıcaklığı 0-2°C ve nem oranı %80-90 olan depolarda plastik torbalar içinde 3-4 ay saklanabilir.

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

İnebolu Kuzu Kestanenin geçmişi eskiye dayanır. İnebolu ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdan elde edilen tohum veya aşı kalemi kullanılarak üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnebolu Kuzu Kestanenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İnebolu Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, İnebolu Ticaret Odası, İnebolu Belediyesi, İnebolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, İnebolu Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile İnebolu Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak altı ayda bir yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, İnebolu Ticaret 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.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle aşı uygulamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Depolama koşullarının uygunluğu.
- İnebolu Kuzu Kestane ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

7. Reşadiye Hamam Kesesi

Başvuru No	: C2022/000037
Başvuru Tarihi	: 02.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Reşadiye Hamam Kesesi
Ürün / Ürün Grubu	: Hamam kesesi / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Reşadiye Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kurtuluş Mahallesi Atatürk Caddesi No:4 Reşadiye TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili Reşadiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Reşadiye Hamam Kesesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Reşadiye Hamam Kesesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Reşadiye Hamam Kesesi; koyun yününden elde edilen iplerin el tezgâhlarında dokunup siyaha boyanması suretiyle Tokat ili Reşadiye ilçesine üretilen hamam kesesidir. Dokusu serttir. Reşadiye Hamam Kesesi dikdörtgen şeklinde olup, ebatları 30-32 cm x 15-16 cm'dir.

Reşadiye Hamam Kesesinin geçmişi eskiye dayanır. Reşadiye ilçesinin dokumacılığında ve hamam kültürü geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Reşadiye Hamam Kesesinin üretiminde tercihen coğrafi sınırdaki yetiştirilen koyunlardan kırılan yünler kullanılır.

Reşadiye Hamam Kesesi üretiminde kullanılan dokuma tezgâhı kılıç, ön kücü, arka kücü, dartı ve söğeden oluşur. Üretimde kullanılan araç ve gereçlerin işlevleri aşağıdaki gibidir.

Tarak: Yün tarama işleminde kullanılır.

İğik: Yün eğirmede kullanılır.

Dağan: Üç çubuğun birbirine çatılması ile oluşturulan ve çam ağacından yapılan dokuma tezgâhıdır.

Söge: Tezgâhla bağlantılı olarak kullanılan ağaç kazıklardır. Üzerine ip geçirilir.

Kılıç: Çam ya da gürgen ağacından yapılan ve ilmeğin sıkı veya gevşek olmasını ayarlamaya yarayan araçtır.

Dartı/Dartu: Çam ya da gürgen ağacından yapılan ve coğrafi sınırdaki "evdimek" olarak adlandırılan ilmeği almaya yarayan araçtır. Ürün dokundukça dartuya takılır.

Kücü: Çam ağacından yapılan ve dokunan kumaşı ilerletmeye yarayan araçtır. Ön kücü ve arka kücü olmak üzere iki çeşittir.

Ön kücü: Dokunan kumaşın dolaşmaması için kullanılır.

Arka kücü: Dokunan kumaşta dolaşıklık olmaması için kullanılır.

Şal: Dokunan kumaşa verilen isimdir.

Top: Şal halinde hazırlanan tamamlanmış kıl kese kumaşıdır.

Bıçak: Şal kesiminde kullanılır.

Yıkanmış ve didilerek kurutulmuş yünler taranır ve iğik ile eğirilerek ip haline getirilir. İplerin iki tanesi, çıkırık ile birbirine sarılarak yumak haline getirilir. Yumaklar, dokuma tezgâhının her iki tarafında bulunan söğelere bağlanır. Tezgâh, kumaş genişliği 28-32 cm olacak şekilde dokunur.

El tezgâhlarında dokuma işlemi, ilmek atılarak gerçekleştirilir. Dokunan her sıradan sonra kılıç vurulur ve bu aşama, dokuma işleminin en önemli aşamalarındandır. Reşadiye Hamam Kesesi sert dokuya sahip olduğundan, kılıç sert vurularak dokumanın sert olması sağlanır. Ön kücü ile ilmeklerin dolaşması engellenir ve kumaş dokundukça dartuya takılır. Dokuması tamamlanan kumaş, yani şal dokuma tezgâhtan çıkarılarak top halinde sarılır.

Renklendirme işlemi için 100 l'lik bir kazana 50 l su konur ve kaynatılır. Kaynama başlayınca tuz (1 kg) ve siyah boya (500 g) ilave edilerek homojen hale gelmesi sağlanır. Boyama kazanı ocaktan indirildikten sonra kumaş (15 m) kazana konur ve ara sıra karıştırılarak bir gün bekletilir. Boyanan kumaş askıya asılarak kurutulur, yıkanır tekrar kurutulur, ütülenir ve rulo haline getirilir. Satışa hazır hali dikdörtgen olacak şekilde kese ebatlarına göre kesilen kumaş, ikiye katlandıktan sonra elle ya da dikiş makineleriyle dar kenarlarından biri açık kalacak şekilde dikilir. Reşadiye Hamam Kesesinin satışa hazır ölçüleri 30-32 cm x 15-16 cm'dir. Reşadiye Hamam Kesesi, dikiş yapılan dar kısmına askı dikildikten sonra piyasaya sunulur.

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

Reşadiye Hamam Kesesinin geçmişi eskiye dayanır. Reşadiye ilçesinin dokumacılığında ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Reşadiye Hamam Kesesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Reşadiye Belediyesi koordinasyonunda, Reşadiye Belediyesi, Reşadiye Kaymakamlığı ve Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan yünlerin ve dokuma tezgâhının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Reşadiye Hamam Kesesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

8. Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu

Başvuru No	: C2022/000042
Başvuru Tarihi	: 03.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / Taze ve işlenmiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Reşadiye Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kurtuluş Mahallesi Atatürk Caddesi No:4 Reşadiye TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili Reşadiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu; kırmızı pancar bitkisinin (*Beta vulgaris L. var. condivita*) dal-gövde ve kök-yumru kısımlarının haşlanması, soğutulması, salamura edilmesi suretiyle Tokat ili Reşadiye ilçesinde üretilen turşudur.

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun salamurası su, tuz, sirke ve sarımsak kullanılarak hazırlanır. İsteğe bağlı olarak acı biber de ilave edilebilir. Salamura ile fermentasyon işlemi, ürünün piyasaya sunulduğu cam veya plastik kaplarda gerçekleştirilir. Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun pH değeri 3-3,5 olup dokusu çok sert ya da çok yumuşak değildir.

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Reşadiye ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen kırmızı pancar kullanılır.

100 kg brüt ağırlığında Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları aşağıdaki gibidir.

<u>Bileşen</u>	<u>Miktar</u>
Kırmızı pancar (dal-gövde, kök-yumru)	51-53 kg
Su	45-53 l
Tuz	3-4 kg
Sirke	1,0-1,5 l
Sarımsak	1,5-2,0 kg
Acı biber (isteğe bağlı)	0,4-0,5 kg

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu üretiminde, kırmızı pancarların genellikle dalları tercih edilse de gövde, kök ve yumru kısımları da kullanılabilir. Kırmızı pancar bitkisinin boyu 10-15 cm, dal sayısı da 10-15 olduğunda hasat işlemi gerçekleştirilir. Pancar bitkisi boyunun 10-15 cm'yi geçmesi ve pancar kök ya da yumrusunun büyük olması ürünün tadını olumsuz etkilediğinden istenmez. Hasat edilen pancarlar; kök kısmı kesilmeden 3-4 kez yıkanır, dal ve gövde kısmı kesilerek kökten ayrılır ve kök-yumru kısmı ise dilimleme-boyut küçültme işlemine tabi tutulur.

Kırmızı pancarın dal-gövde ve kök-yumruları birlikte ya da ayrı olarak kaynama sıcaklığına kadar ısıtılmış içilebilir nitelikteki suya konur, yumuşayınca kadar 3-5 dk. haşlanır ve su dolu bir kaba alınarak soğutulur ardından büyük bir kazana aktarılır. Üzerine su, tuz, sirke ve bütün ya da boyutları küçültülmüş sarımsak ilave edilip iyice karıştırılır. İsteğe bağlı olarak acı biber ilave edilebilir.

Hazırlanan karışım, istenen hacimlerdeki cam ya da plastik kaplara doldurulup kapakları kapatılır ve 18-20 °C sıcaklıktaki karanlık bir ortamda fermentasyona bırakılır. Fermentasyonun 2-3. gününden itibaren dal ve kök kısımlarında bulunan kırmızı renk pigmentleri, salamurayı renklendirmeye başlar. Fermentasyonu daha hızlı başlatmak için daha önce üretilmiş turşudan alınan salamura aşılama materyali olarak da kullanılabilir. Laktik asit bakterilerinin gelişimi; salamura tuz konsantrasyonu (%6-8), fermente olabilir şeker konsantrasyonu, vitamin ve amino asit gibi diğer besin maddelerinin yanı sıra sıcaklık, ürün boyutu gibi faktörlerden etkilenir. Fermentasyon süreci toplam asitlik ve pH değerlerine bakılarak takip edilir. Asitlik artışı durup pH değeri 3-3,5 olan Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu satışa hazır hale gelir.

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu karanlık ve serin bir yerde 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Reşadiye ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Reşadiye Belediyesinin koordinasyonunda; Reşadiye Belediyesi, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Reşadiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

9. Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası

Başvuru No	: C2022/000280
Başvuru Tarihi	: 01.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı No: 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası; Latince adı *Brassica oleracea var. Acephala* karalahana, kuru soğan, su, mısır unu, barbunya, haşlanmış tane mısır kullanılarak Ordu ilinde üretilen çorbadır. Bu bitki yörede iki isimle kullanılmaktadır.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının üretiminde isteğe bağlı olarak; havuç, patates, 2 sarımsak, bulgur, mısır yarması ve pirinç bileşenlerinden 1 veya 2 tanesi ile baharatlardan toz kırmızıbiber, pul kırmızıbiber ve acı biber kullanılabilir.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının servisi, sıcak olarak ve yanında, isteğe bağlı olarak mısır ekmeği ile birlikte yapılır.

Karalahana coğrafi sınırda pancar olarak da adlandırıldığı için Ordu Pancar Çorbası ve Ordu Karalahana isimlerinin iki de kullanılır.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının üretiminde kullanılan karalahana, coğrafi sınırdan temin edilir.

10 kişilik Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası üretimi için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

600-700 g pancar (karalahana)

4 litre kaynatılmış su

100 g haşlanmış tane mısır

100 g mısır unu

200 g haşlanmış barbunya

100 g kuru soğan

60 g tereyağı veya 60 ml sıvıyağ (iç yağ da kullanılabilir)

10-15 g domates veya biber salçası

10-15 g tuz

İsteğe bağlı olarak 1 veya 2 tanesi kullanılan bileşenler: 1 adet havuç, 1 adet orta boy patates, 2-3 diş sarımsak, 30-35 g bulgur, 30-35 g mısır yarması, 30-35 g pirinç

İsteğe bağlı baharatlar: 5-10 g toz kırmızıbiber, 3-5 g pul kırmızıbiber, 3-5 g acı biber.

Pancar (karalahana) yıkanır, sap kısmından yaprak kısmına doğru ince kıyılır.

Küp şeklinde doğranmış soğanlar, bir tencereye yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulup salça ilave edilir. Üzerine sırasıyla kaynatılmış su, pancarın yeşilliğini koruması için 2-3 g tuz, haşlanmış barbunya, haşlanmış tane mısır ve karalahana ilave edilir. İsteğe bağlı olarak havuç, patates, bulgur, mısır yarması, pirinç ve sarımsak bileşenlerinden 1 veya 2 tanesi ilave edilir. 15-20 dakika orta ateşte kaynatılan karışıma, azar azar elenmiş mısır unu ilave edilir ve topaklanma olmaması için devamlı karıştırılır. Karışımı ara ara karıştırarak 15-20 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Pişirme işleminin tamamlanmasına yakın, tuzun kalan miktarı ile isteğe bağlı olan baharatlar eklenir.

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının servisi, sıcak olarak ve yanında, isteğe bağlı olarak mısır ekmeği ile birlikte yapılır.

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

Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Pancar Çorbasının / Ordu Karalahana Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu Büyükşehir Belediyesi, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

10. Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı

Başvuru No	: C2023/000035
Başvuru Tarihi	: 26.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kemaliye Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Dört yolağzı Mah. Cumhuriyet Cad. 78 C Kemaliye ERZİNCAN
Vekil	: Sadık Parmaksız (Marpiva Patent Bilişim Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Kemaliye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı; taş değirmende öğütülen kurutulmuş dut ile ceviz içi karışımın macun kıvamına gelene kadar dövülmesi suretiyle Erzincan ili Kemaliye ilçesinde üretilen tatlıdır. Üretimde, coğrafi işaret olarak 813 sayıyla tescilli Kemaliye Dutu / Eğin Dutu kullanılır.

Kemaliye ilçesinin eski adı Eğin olduğu için, Kemaliye Lök Tatlısı ve Eğin Lök Tatlısı isimlerinin her ikisi de ürünü tanımlamak için kullanılır. Ürün “lök hane” adı verilen imalathanelerde veya evlerde (taş dibeklerde) üretilir.

Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının geçmişi Osmanlı dönemine dayanır ve padişahlara ikram edilirdi. Bu nedenle coğrafi sınırda “padişah tatlısı” olarak da bilinmektedir. Ayrıca Osmanlı saraylarında da dönemsel oynanan oyunlarda kaybeden taraflara verilen cezalar arasında, lök dövme cezası da bulunmaktaydı. Bu kapsamda coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahip olan Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının üretiminde, coğrafi işaret olarak 813 sayıyla tescilli Kemaliye Dutu / Eğin Dutu kullanılır.

Yaklaşık 8 kg’lık Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler

- 5,5 - 6 kg kurutulmuş Kemaliye Dutu / Eğin Dutu
- 2,5 kg ceviz içi

Hazırlanması:

Kurutulmuş Kemaliye Dutu / Eğin Dutu dut ayıklama makinesinden geçilip ayıklanarak taş değirmende öğütülür ve üzerine havanda dövülmüş ceviz içi ilave edilir. Karışım, macun kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 3500 ile 5000 arası vuruş ile taş, demir veya tunç dibeklerde dövülür. Genellikle 7 - 8 cm uzunluğunda ve 2 cm kalınlığında veya ambalaj tercihi uygun kalıplar halinde ambalajlanır. Serin ve rutubetsiz ortamda; ambalajlanmış ürün 6 ay, ambalajsız ürün ise 15 gün muhafaza edilir.



Resim 1a. Lök hane

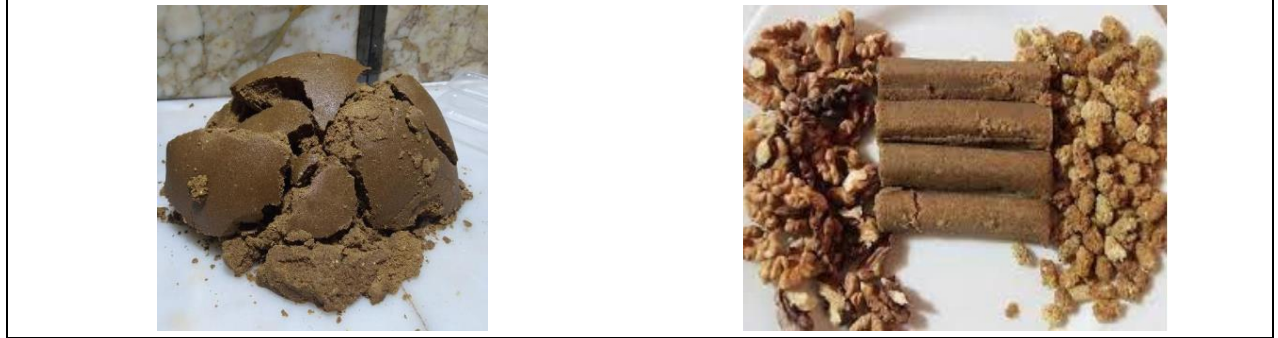


Resim 1b. Taş dibek



Resim 1c. Dut ayıklama makinesi

Resim 1. Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısının yapıldığı lökhane ve üretimde kullanılan ekipmanlar



Resim 2. Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı

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

Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Kemaliye ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan Kemaliye Dutu / Eğin Dutu kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kemaliye Lök Tatlısının / Eğin Lök Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kemaliye Belediyesinin koordinasyonunda; Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kemaliye Hacı Ali Akın Meslek Yüksekokulu Mutfak Sanatları ve Gastronomi Bölümü, Kemaliye Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Kemaliye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kemaliye Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle Kemaliye Dutu / Eğin Dutu olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. 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 Hurma Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.03.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1340
Tescil Tarihi	: 02.03.2023
Başvuru No	: C2021/000519
Başvuru Tarihi	: 15.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Hurma Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Hurma Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Hurma Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Hurma Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, yumurta, tereyağı, kabartma tozu, tuz ve su kullanılarak hazırlanan sert hamurun yağda kızartılması suretiyle Erzurum ilinde üretilen tuzlu bir hamur işidir. Şekli hurmaya benzediği için coğrafi sınırdaki hurma tatlısı olarak adlandırılır. Servisi, sıcak olarak yapılır.

Erzurum Hurma Tatlısının uzunluğu 15 cm, genişliği 8 cm ve kalınlığı 4 cm'dir. Pişmemiş haldeki ağırlığı yaklaşık 50 g'dır. Hamurun yüzeyine, rende veya kevgir üzerine bastırılarak şekil verilir.

Erzurum Hurma Tatlısı sade olarak tüketildiği gibi, özellikle coğrafi işaret olarak 164 sayı ile tescilli Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir) ile peynir, bal ve reçel gibi kahvaltılık ürünlerle birlikte de tüketilebilir.

Erzurum Hurma Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Erzurum Hurma Tatlısı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

100 g tereyağı
500 ml su

2 yumurta
350 g özel amaçlı buğday unu
6 g tuz
100 ml yoğurt veya süt
10 g karbonat

Kızartma için:

500 ml sıvı yağ

Hamur bileşenleri karıştırılır, sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur ve üzerine nemli bir örtü kapatılarak 1 saat dinlendirilerek mayalandırılır. Dinlenen hamurdan yaklaşık 50 gramlık parçalar alınıp elde yuvarlanır. Hamurlara, rende veya kevgirin üzerine bastırılıp tüm yüzey kapatılarak şekil verilir. Şekil verilmiş hamur kızgın yağda kızartılır. Erzurum Hurma Tatlısının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Hurma Tatlısı geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Hurma Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan 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; ürün özelliklerinin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Erzurum Hurma Tatlısı ibaresinin, logosunun ve 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.

2. Yağlılar Basma Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.02.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1342
Tescil Tarihi	: 27.02.2023
Başvuru No	: C2021/000441
Başvuru Tarihi	: 11.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Yağlılar Basma Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İvrindi Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Hükümet Cad. No:68, 10770 İvrindi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili İvrindi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yağlılar Basma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yağlılar Basma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yağlılar Basma Helvası; yağlı süt ve buğday unu ile pişirilerek hazırlanan hamurun 3-4 mm'lik kalburdan geçirilmesi, kurutulması, kavrulması ve şerbetlenmesi suretiyle İvrindi ilçesinde üretilen helvadır. Ürünün aroması, hamurun kavrulması aşamasında oluşur. Şerbetlenmeden önceki hali, coğrafi sınırda "kuru helva" olarak adlandırılır. Yağlılar Basma Helvası şerbetli ya da şerbeti sonradan ilave edilecek şekilde tüketilebilir.

Yağlılar Basma Helvasının üretiminde yağlı süt kullanıldığı için ayrıca yağ ilave edilmez. Süt, tercihen koyun sütüdür ancak koyun sütünün bulunmadığı dönemlerde inek sütü de kullanılabilir.

Yağlılar Basma Helvası adı; helva üretiminin başlangıcının İvrindi ilçesinin Yağlılar Mahallesi'ne dayanması ile hamurun kalbura basılarak üretilmesinden ileri gelir. Yağlılar Basma Helvasının geçmişi eskiye dayanır. İvrindi ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. İvrindi ilçesinin geleneklerine göre; düğün, nişan, sünnet vb. özel günler için, davetten bir hafta önce imece usulü ile kuru helva hazırlanır ve davet günü şerbetlenir. Üretimi; özellikle üretimde yağ kullanılmaması ve kuru helva hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yağlılar Basma Helvasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen hayvanlardan elde edilen süt kullanılmakta olup bileşenlerine ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşen listesi (100 kişilik):

- 19 - 20 kg buğday unu
- 19 - 20 litre yağlı koyun sütü veya inek sütü
- 36 - 38 kg beyaz şeker
- 36 - 38 litre su

Hamurun Hazırlanması:

Yağlılar Basma Helvasının üretiminde, koyun sütü bulunmadığı dönemlerde inek sütü kullanılır. Süt, tercihen bakır olan büyük kazanlarda ve odun ateşinde kaynatılmaya başlanır. 2-3 dakika aralıklarla karıştırılan süte, kaynama başlayınca azar azar buğday unu ilave edilir ve gıda ile temasa uygun tahta küreklerle karıştırmaya devam edilir. Unun topaklanmamasına özen gösterilerek homojen ve yoğun kıvamlı bir karışım elde edinceye kadar yaklaşık 1 saat pişirilen karışım (4-5 cm kalınlıkta), temiz bezlere serilir ve yaklaşık 30-60 dakika dinlendirilir.

Hamurun Şekillendirilmesi ve Kavrulması

Dinlendirilmiş hamur, 3-4 mm'lik kalburdan geçirilir. Oluşan hamur tanecikleri, temiz bir bezin üzerinde 30 dakika kadar güneşte kurutulup tekrar aynı kalburdan geçirilir. Kurutma ve eleme işlemi sadece bir kez tekrarlanır.

Pişirme için kullanılacak odunlar önceden yakılır. Alevli hali geçip orta hararete geçinceye kadar yanmaya devam eder. Kor, kürekle ezilerek kavurma işleminde kullanılan ve coğrafi sınırdaki “kara kazan” olarak adlandırılan kazanların alt kısmına konur. 100 kişilik helva için yaklaşık 10 kazan kullanılır. Kurutulmuş hamur taneleri, her bir kazana yaklaşık 3- 4 kg olacak şekilde konur ve tahta kürekle sürekli karıştırılarak kızarıncaya kadar 30-45 dakika kavurulur. Bu aşamada helvanın aroması oluşur.

Serbetleme

Kavrulan hamur tanecikleri, “kuru helva” olarak adlandırılır. Kavrulma işlemi tamamlandıktan sonra tepsinin üzerine yayılır ve helvanın buharını absorbe etmesi için temiz bir bez ya da kâğıt havlu ile üzerleri kapatılarak 5-10 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Yağlılar Basma Helvasının şerbeti, her 1 kg kuru helva için 1 kg şekerin 1000 litre suyla kaynatılması suretiyle hazırlanır.

Dinlenen kuru helva, tahta kaşık ile karıştırılıp üzerine ılık şerbet dökülür. 1-2 saat bekletilerek şerbeti iyice çektiikten sonra servis yapılır.

Yağlılar Basma Helvası; gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenen şerbetsiz kuru formu -16 ila -20 °C derecede 1 yıl muhafaza edilir. Şerbetli olarak ise taze olarak tabaklarda servis edilir, beklemesi durumunda oda sıcaklığında gıda ile temasa uygun paketlerde 4 - 5 gün muhafaza edilebilir.

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

Yağlılar Basma Helvasının geçmişi eskiye dayanır. İvrindi ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yağlılar Basma Helvasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İvrindi Belediyesinin koordinatörlüğünde, İvrindi Belediyesi, İvrindi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, İvrindi Halk Eğitim Merkezi ve Yağlılar Mahallesi Muhtarlığından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır ve şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Yağlılar Basma 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.

3. Erzurum Kaz Lokması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.03.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1343
Tescil Tarihi	: 02.03.2023
Başvuru No	: C2021/000518
Başvuru Tarihi	: 15.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kaz Lokması
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Kaz Lokması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kaz Lokması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kaz Lokması; özel amaçlı buğday unu, yumurta, maya, toz beyaz şeker, tuz, yoğurt ve su kullanılarak hazırlanan hamurdan, kaşık ile porsiyonlar alınıp kızgın yağda kızartılıp şerbetlenerek Erzurum ilinde üretilen tatlıdır. Servisi, sıcak olarak yapılır.

Erzurum Kaz Lokması, bileşen miktarları nedeniyle çok fazla şerbet çekmez. Çok fazla kızartılmadığından altın sarısı rengindedir. Hamuru, kaşıkla alınıp yağa döküldüğünden, yağın içinde kendiliğinden şekil alır ve bu şekil, genelde kaz hayvanına benzetildiğinden coğrafi sınırda kaz lokması olarak adlandırılır.

Erzurum Kaz Lokmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 porsiyon Erzurum Kaz Lokması üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 2 yumurta
- 10 g kabartma tozu
- 5 g tuz
- 4 g karbonat
- 500 ml su

Kızartma yağı:

300 ml sıvıyağ

Serbet bileşenleri:

400 g toz beyaz şeker

500 ml su

50 ml limon suyu

Bir tencerede su ve şeker karıştırılıp kaynamaya bırakılır. Kaynama başlayınca limon suyu ilave edilip hafif kıvamlı bir şerbet elde edilinceye kadar kaynatma devam edilir.

Bir kapta 2 adet yumurta, 500 g un, 1 paket kabartma tozu, 4 g karbonat ve 5 g tuz karıştırılır. Karışımın üzerine 500 ml su ilave edilerek hamur oluşturulur ve akışkan kıvamda bir hamur elde edinceye kadar çırpma teliyle çırpılmaya devam edilir. Hazırlanan hamurdan ½ yemek kaşığı kadar hamur parçaları alınıp kızgın yağa dökülür. Pembeleşinceye kadar kızartılan lokmalar, yağdan çıkarılır. Üzerine, şerbet dökülen Erzurum Kaz Lokmasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Kaz Lokması geçmişte eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Kaz Lokmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan 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; ürün özelliklerinin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Erzurum Kaz Lokması ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Malatya Yufka Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.03.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1344
Tescil Tarihi	: 02.03.2023
Başvuru No	: C2022/000004
Başvuru Tarihi	: 06.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Yufka Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: M. Kasım Mah. Adıyaman Cad. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Yufka Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Yufka Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Yufka Ekmeği; tam buğday unu, su ve tuz kullanılarak Malatya ilinde üretilen yufka ekmeğidir. Üretiminde maya ve katkı maddesi kullanılmaz.

Malatya Yufka Ekmeğinin pişmemiş hali, yaklaşık 150 g ağırlığında, 1 mm kalınlığında ve 150 cm çapındadır. 2mm kalınlığındaki sac üzerinde pişirilir. Malatya Yufka Ekmeği, serin ve kuru bir ortamda 6 aya kadar muhafaza edilebilir. Tüketileceği zaman üzeri az miktarda su ile ıslatılıp 10-15 dakika bekletilir.

Malatya Yufka Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, geleneksel olarak imece usulüdür. Bir kişi yufkaları açarken diğer kişi de pişirme işlemini yapar. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 adet Malatya Yufka Ekmeğinin üretimi için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

2 kg tam buğday unu
30 g tuz
1 l ılık su

Un, geniş bir kaba un ve tuz konur, azar azar su ilave edilerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık olarak 10 dakika el ile yoğrulur. 5 dakika dinlendirilen hamur, yaklaşık 150 g ağırlığında bezelere ayrılır, elde yuvarlanır, açma tahtasının üstüne konularak alt ve üst kısımları unlanır ve merdane sonra oklava ile açılarak 1 mm kalınlığında 150 cm çapında yufkalar hazırlanır. Yufkalar oklava ile sıcak sacın üstüne şekli bozulmadan yerleştirilir, alt yüzeyi pişince gıda ile temasa uygun tahta dönderecek veya evreç denilen aletle ile çevrilip diğer yüzeyi de pişirilir. Toplam olarak 2 dakika kadar pişirilen her yufka üst üste konur.

Malatya Yufka Ekmeğinin yüzey alanı geniş ve ince olduğu için serin ve kuru ortamda 6 aya kadar katlamadan bütün olarak üst, üste dizilerek muhafaza edilebilir. Ekmek gevrek olduğu için tüketileceği zaman az miktarda su ile ıslatılır 5-10 dakika bekletilerek yumuşaması sağlanır. Ekmek birkaç gün içinde tüketilecekse yumuşayan ekmeğin tüm kenarları iç kısma gelecek şekilde katlanır ve gıdaya temasa uygun ambalajlarda muhafaza edilir.

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

Malatya Yufka Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Yufka Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün şekil ve ölçülerinin uygunluğunu ve Malatya Yufka Ekmeği 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.

5. Bölüm

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

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. İzmir Lokması

210 tescil sayılı İzmir Lokması ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Denetleme:**

“Denetimler; İzmir Ticaret Odası Koordinatörlüğünde ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden alanında uzman 2 kişi, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü uzmanlarından 2 kişi, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden alanında uzman 2 kişi, İzmir Ticaret Odasından alanında uzman 1 kişinin katılımıyla oluşacak 7 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve ürün konusunda uzman olmak üzere İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2 kişi ve İzmir Ticaret Odasından 1 kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.