



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 202

Yayın Tarihi

01.08.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 202. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	23
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımları	28
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları	32

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 202. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000306	Ordu Dağ Çileği Reçeli	8
2.	C2022/000312	Çeribaşı Kirazı	10
3.	C2023/000281	Hatay Haytalı	13
4.	C2024/000235	Lapta Hesap İşi	15
5.	C2024/000369	Hatay Yoğurtlu Kebap	21

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.	1754	Hatay Ispanaklı Börek	23
2.	1755	Söke Kulak Tatlısı	25

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 / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000159	Türk Çam Balı	28

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2025/000024	Antalya Kırmızı Baharatlı Köy Tavuğu	32
2.	C2025/000037	Antalya Toros (Alköz-Algöz Salata)	33
3.	C2025/000038	Antalya Köz Patlıcanlı Tahinli Meze	34
4.	C2025/000039	Antalya Lor Peynirli Biber Dolması	35
5.	C2025/000045	Antalya Çomaç	36
6.	C2025/000051	Antalya Nohutlu Hibeş	37
7.	C2025/000056	Antalya Tulum Peynirli Ev Eriştesi	38

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Geleneksel Ürün 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. Ordu Dağ Çileği Reçeli

Başvuru No	: C2022/000306
Başvuru Tarihi	: 21.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Dağ Çileği Reçeli
Ürün / Ürün Grubu	: Reçel / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkıye Mah. Yükçülük Sok. No:2 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Dağ Çileği Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Dağ Çileği Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.--

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Dağ Çileği Reçeli; latince tür adı *Fragaria vesca L.* olan dağ çileğinin beyaz şeker, limon veya limon tuzu kullanılarak pişirilmesiyle elde edilen reçeldir. Ordu Dağ Çileği Reçeli üretiminde; coğrafi sınırdaki genellekle fındık bahçelerinde doğal olarak yetişen, mayıs-haziran ayları arasında hasat edilen ortalama meyve eni 0,7-0,9 cm, meyve boyu 0,8-1 cm, meyve ağırlığı 0,2-0,4 g olan dağ çileği meyvesi kullanılır. Meyve boyutu diğer çileklere göre daha küçük, çok yumuşak etli, parlak kırmızı ve çok kokulu aromaya sahip olan bir meyvedir.

Coğrafi sınırdaki dağ çileği orman çileği, bahçe çileği, mayıs çileği ve yaban çileği olarak da bilinir. Ordu il genelinde başta fındık bahçeleri olmak üzere Ordu ilinin Karadeniz iklimi etkisinde kalan sahil ve orta kuşaktaki hemen hemen tüm bölgelerinde dağ çileği yetişebilmektedir. Yıllık ortalama 10-15 ton hasat potansiyeli olan dağ çileğinin yaklaşık yarısının hasat edildiği bilinmektedir. Meyve doğal olarak yetiştiği için üretiminde herhangi bir kimyasal veya pestisit kullanılmaz.

Üretim aşamasında; çok kokulu bir yapıya sahip olan dağ çileğinin parlak kırmızı rengi, tat ve rayihası reçele geçerek yoğun aromalı lezzet ortaya çıkarır. Ordu ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Ordu Dağ Çileği Reçeline, coğrafi sınırın yöresel ürün satışı yapan kooperatiflerde ve diğer işletmelerin satış yerlerinde, yöresel pazarlarda, il genelinde düzenlenen festival ve şenliklerin satış stantlarında, yayla yolları üzerinde bulunan ve yöresel ürün satan bireysel satış stantlarında sıkça rastlamak mümkündür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Ordu Dağ Çileği Reçelinin bazı fizikokimyasal özellikleri

Özellik	En Az	En Çok
Çözünür Katı Madde (Refraktometrik) %	74,0	76,2
Meyve Ağırlığı Oranı %	59	89
pH Tayini	3,47	3,53
Hidroksimetil Furfural (mg/kg)	28,80	35,65

Üretim Metodu:

Yaklaşık 2 kg Ordu Dağ Çileği Reçeli üretimi için gerekli bileşen listesi ve üretim metodu aşağıdaki gibidir.

- 1 kg dağ çileği
- 1 kg beyaz toz şeker
- 10-20 ml limon suyu veya 3-5 g limon tuzu

Toplanan dağ çilekleri yıkanarak temizlenir ve süzdürülür. Suyu süzülen dağ çilekleri bir tencereye alınarak şeker ilave edilip yaklaşık 12 saat bekletilir. Sulanan şekerli çilekler orta ateşte kaynatma işlemine geçilir. Eğer bekletilmeden reçel yapılmak istenirse ilave edilecek şekere 500-600 ml su ilave edilerek kaynatma işlemine hemen geçilir. Kaynatma işlemi reçelin sıcaklığı 103-110 °C'ye ulaştığında limon suyu veya limon tuzu eklenerek 1 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır. Bu işlem toplamda yaklaşık 20-30 dakika sürer. Reçel uzun süre muhafaza edilmek isteniyorsa ürün sıcaklığı 85-88 °C'ye soğutulup kavanoza alınarak kavanoz kapağı sıkıca kapatılır. Kavanoz içine alınıp ağzı kapatılmış olan Ordu Dağ Çileği Reçeli oda sıcaklığında, güneş almayan ortamda 1 yıl süreyle muhafaza edilebilir.

Ordu Dağ Çileği Reçelinin dağ çileği hasat sezonu dışında da dondurularak saklanmış dağ çileklerinden üretimi yapılabilmektedir. Eğer Ordu Dağ Çileği Reçeli dondurulmuş dağ çileğinden yapılacaksa dondurulmuş meyve uygun koşullarda çözdürülüp yukardaki üretim metoduna göre üretimi yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim İşleme ve Diğer İşlemler:

Ordu Dağ Çileği Reçeli üretiminde coğrafi sınırda doğal olarak yetişen dağ çilekleri kullanılır. Ordu Dağ Çileği Reçelinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Dağ Çileği Reçelinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 1 kişi ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman 2 kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, dağ çileği hasatı yapılan mayıs ve haziran ayları arasında yapılır. Ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıdaki yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün duyuşal özelliklerinin (renk, tat ve tekstür) uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Ordu Dağ Çileği Reçeli 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.

2. Çeribaşı Kirazı

Başvuru No	: C2022/000312
Başvuru Tarihi	: 22.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çeribaşı Kirazı
Ürün / Ürün Grubu	: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Keşan Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yukarı Zaferiye Mah. Paşayığıt Cad. 58 22800 Keşan EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili Enez ilçesi Çeribaşı Köyü
Kullanım Biçimi	: Çeribaşı Kirazı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çeribaşı Kirazı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çeribaşı Kirazı, *Prunus avium* L. türünde “Gi 148/1” anaçlar üzerine aşılanan “0900 Ziraat” çeşidi bitkiler kullanılarak Çeribaşı Köyünde üretilir.

Çeribaşı Köyü 64 m rakımda olup denize uzaklığı 8 km’dir. Çeribaşı Kirazının yetiştirildiği bahçelerin coğrafi konumu ve bölgede kuzey rüzgârlarının hâkim olması kiraz yetiştiriciliğinde avantaj sağlar. Çeribaşı Kirazının olgunlaşma dönemindeki sıcaklar meyvenin su kaybının minimum düzeyde kalmasına yardımcı olur. Çeribaşı Kirazının düzenli ve dengeli güneşleme ihtiyacı Çeribaşı Köyünde ideal düzeyde karşılanır. Özellikle yetiştirildiği alanların doğu-batı yönlerinin açık olması, kiraz bahçelerinin güneşleme ihtiyacının dengeli bir şekilde karşılanmasını sağlar.

Çeribaşı Köyünde kiraz yetiştiriciliği yapılan tarım alanlarının verimli toprak yapısında olması da kiraz ağaçlarının en önemli isteği olan vejetasyon dönemindeki nem ihtiyacını ve optimum toprak sıcaklığını karşılar. Çeribaşı Kirazının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Çeribaşı Köyünün tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Çeribaşı Kirazının fiziksel özellikleri

Özellik	Değer
Sapsız meyve ağırlığı (g)	8,75 - 11,76
Çekirdek ağırlığı (g)	0,39 - 0,49
Meyve eni (mm)	37,46 - 39,41
Sap uzunluğu (mm)	60,26 - 82,70

Üretim Metodu:

Bahçe Tesisi:

Çeribaşı üretilecek arazilerin kurulumunda, 44 - 87 m rakım arasında değişen kuzey batı yamaç tarım alanları seçilir. Bahçe tesis edilecek alanda toprak derinliği 2 m olmalıdır. Fidan dikiminden 1 ay önce arazi tesviyesi yapılarak toprak sürülür. Ekim ayı sonu ile nisan ayı ortasına kadar dikim gerçekleştirilebilir.

Dikim çukurları 3 - 5 m x 4 - 5 m aralıklarla 60 cm derinliğinde ve 50 x 50 cm boyutlarında açılarak bu çukurlara *Prunus avium* L. türünde “Gi 148/1” anaçlar üzerine aşılanan “0900 Ziraat” çeşidi ile elde edilen fidanlar dikilir. Fidanların dikimi yapılırken dikim tahtası kullanılarak aşı noktalarının dikim tahtasının üstünde kalmasına dikkat edilir. Dikimden önce fidanların kök uçları kesilerek temizlenir. Çukurlar, 1/1 oranında iyi yanmış hayvan gübresiyle karıştırılmış toprakla doldurularak kapatılır. Çukurların üzerine hafifçe bastırılarak can suyu verilir.

Gözler kabarmaya başladıktan ve yaklaşık 2 - 3 cm sürgün oluştuktan sonra lidere (ağacın budama şekli oluşturulurken ağacın gövdesinin merkezinde bırakılan ana dal) rakip olabilecek olan 1, 2 ve 3. sıradaki gözler koparılır. Ayrıca aşı noktasından 40 cm yüksekliğe kadar oluşan gözler ve sürgünler koparılarak yere paralel dallanma ve gelişme sağlanır.

Kirazların çoğu çeşitlerinin dar açılı dallar oluşturarak yukarıya doğru gelişme alışkanlıkları vardır. Bu dallarda birleşme yerinde odun dokusunun oluşmaması sonucu meydana gelen kabuk birikimi ve zayıf dal bağlantısı ilerde problem olabilir. Bunun yanında, bu dallanma şekli ağacın daha az ışık almasına neden olan dar bir ağaç yapısı meydana getirir. Işık alımının düzenlenmesi vejetatif gelişmenin azaltılması ve erken meyveye yatmayı teşvik etmek ile ana dalları düzenlemek amacıyla ağaçta dal açıları genişletilmelidir. En iyi dal açıları, dokular halen yeşilken ancak yeni sürgünler 8-10 cm uzunluğuna eriştiği zaman oluşturulur. Bu sayede dal üzerinde erken meyve oluşumu temin edilmiş olunur.

İkinci yılda dalların terbiyesine devam edilir. İlk yıl oluşturulan dal grubunun en üst dalından itibaren lider dal üstünde 80 - 90 cm’den tepe kesimi yapılır. Bu arada ağacın içine güneş ışınlarının girmesini sağlamak amacıyla gereken dallar seyreltilerek dallanmanın doğru istikamette oluşturulması sağlanır.

Üçüncü ve dördüncü yıllarda ise ikinci yılında yapılan işlemler meyve oluşumuna kadar aynı şekilde yapılmaya devam edilir. Işık alımını ve ağaç boyunca meyve dallarının devamını sağlamak için, en alttaki dallardan daha alçak kısımlarda oluşan büyük dallar çıkarılır ya da bir dal parçası bırakılarak kesilir. Aşırı meyve tutumu ve küçük meyve meydana getirme eğilimi olan zayıf ve sarkan dallar çıkarılır. Eşit kuvvette ve bitişik olan dallardan biri, ışık alımını etkinleştirmek için çıkarılır. İlk yıllarda yapılan budamalar şekil vermede çok etkilidir. Aynı zamanda erken verimliliği sağlar.

Çeribaşı Köyündeki kiraz bahçelerinde bahçe tesisi için karar verilme aşamasından önceki yıllarda dekar başına 2 - 3 ton yanmış ahır gübresi her üç yılda bir uygulanarak toprak yapısının kaliteli ürün elde etmek için uygun hale getirilmesi şeklinde bir gelenek bulunur. Bu uygulama dikimden sonra da aynı şekilde devam ettirilerek toprağın iyileştirilmesi, ürünün kalitesinin artırılması ve organik madde miktarının yükseltilmesi işlemi ağacın ömrü boyunca aynı periyotlarla devam ettirilir.

Meyve Veriminin Ardından Yıllık Kültürel Uygulamalar:

Budama: Verim çağına ulaşan ağaçlara ve mevcutta meyve alınan ağaçlara her yıl 2 farklı dönemde budama işlemi yapılır. Böylelikle ağacın güneş ışınlarını daha iyi alması ve gelişmesi sağlanır.

Gövde üzerinde ana dalların sayıları ve dağılımları düzenlenerek meyve ağaçlarının sağlam, düzenli ve dengeli bir taç oluşturmaları, güneş ışığından ağacın iyi bir şekilde faydalanmasının sağlanması, meyve iriliği, meyve kalitesi artması, ağaç büyüklüğü ve dalların sıklığının kontrol altına alınması, püskürtülerek yapılan ilaçlamanın etkinliği artırılması, hastalıklı ve kuru dalların kesilerek bahçeden uzaklaştırılması, alet ve ekipmanların ağaçlara zarar vermeden çalışabilmesi için gerekli boşlukların oluşturulması ve hasadın daha kolay yapılması amaçlarıyla Çeribaşı Kirazında her yıl bakım budaması yapılır. Yapılan bu budamanın şekli bahçenin genel durumuna göre bu konuda eğitim almış kişilerce temel budama prensiplerine sadık kalınarak özenle yapılır.

Sulama: Mevsimsel şartlar ve iklim koşullarına göre sulamaya karar verilir. Sulama işlemi damlama yöntemiyle yapılır. Aktif gelişme döneminde bahçelerin nisan ayından itibaren hasat dönemine değin her gün serinlik vaktinde ortalama bir saat sulanması sağlanır. Ağaçlar, meyve bağladıktan sonra mutlaka her gün sulanır.

Gübreleme: Gübre uygulamalarında toprağın tahlil sonuçları her yıl gözetilmelidir. Genel olarak üç yılda bir dekara 2 - 3 ton yanmış ahır gübresi verilir. Her yıl kasım ve aralık aylarında ağaç taç izdüşümünde taban gübrelemesi (hayvansal gübre) fosforlu ve potasyumlu gübreler, her yıl nisan ve mayıs aylarında da potasyum nitrat gübresi ağaçların yaşı ve miktarı dikkate alınarak verilir.

Nisan ve mayıs aylarında kazayağı, diskaro vb. uygun tarım alet ve makinaları ile sıra araları ve üzerleri ortalama 20'şer gün arayla 2 - 3 defa sürülerek hem toprak havalandırılır, hem de yabancı ot mücadelesi yapılır. Bahçelerin gübre ihtiyacının belirlenebilmesi için her yıl toprak ve yaprak analizleri yapılır. Bahçenin gübre ihtiyacı belirlendikten sonra gübreleme işlemi sırasında gübrenin gövde ve köklere temas etmeden, ağaçların taç iz düşümü içerisine gübreleme yapılır.

Zirai Mücadele: İklimsel veriler de dikkate alınarak meyve gözleri uyanmadan ve her yıl bahar aylarında uygun çiçeklenme durumuna göre bitki zararlılarına karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılarak zirai mücadele yapılır.

Hasat:

Haziran ayının 1. ve 2. haftasında Çeribaşı Kirazı, elle toplanarak hasat edilir. Meyveler saplarıyla birlikte, dallara zarar vermeden toplanarak gıda ile temasa uygun kaplara toplanır. Hasat, bu işte deneyimli kişiler tarafından özenli ve itinalı bir şekilde yapılır. Coğrafi sınırdaki rüzgârın kuzey yönlü esmesi nedeniyle sinek hastalığı ve bazı zararlıların olmaması kirazın sağlam bir şekilde hasat edilmesine katkıda bulunur.

Depolama ve Muhafaza:

Gıda ile temasa uygun kaplara toplanan Çeribaşı Kirazı, serin ve kuru ortama alınır. Ürünün fazla bekletilmeden en kısa sürede tüketiciye sunulması esastır. Çeribaşı Kirazı hasat edildiği gün soğuk hava depolarına alınarak 0 - 2 °C'de 10 gün muhafaza edilebilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Keşan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Keşan Ticaret ve Sanayi Odası, Enez Belediyesi, Enez İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Çeribaşı Köyü Muhtarlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Bahçe tesisi ve üretimin coğrafi sınırda yetiştirilen *Prunus avium* L. türünde "Gi 148/1" anaçlar üzerine aşılanan "0900 Ziraat" çeşidi bitkiler kullanılarak yapılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün, Tablo 1'de belirtilen özellikler bakımından uygunluğu.
- Çeribaşı Kirazı ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Hatay Haytalı

Başvuru No : C2023/000281
Başvuru Tarihi : 03.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Hatay Haytalı
Ürün / Ürün Grubu : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi : Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17 1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır : Hatay ili
Kullanım Biçimi : Hatay Haytalı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Haytalı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



Logo özellikleri		
Renk	 C:10 M:60 Y:100 K:47	 C:100 M:77 Y:0 K:0
Yazı karakteri	Hatay: Beatless Heavy	Haytalı: Cg Gothicno Three

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Haytalı; süt ve mısır nişastası ile hazırlanan muhallebinin buzdolabında dinlendirildikten sonra 5 cm'lik karelere kesilmesi, karelerin küçük küplere bölünmesi, üzerine sütlü dondurma koyulup gül şerbeti dökülmesi suretiyle Hatay ilinde üretilen sütlü tatlıdır. Rengi, gül şerbeti nedeniyle pembedir. Servisi kâse içinde yapılır.

Hatay Haytalının üretiminde kullanılan sütlü dondurma; süt, toz salep, beyaz şeker ve vanilya kullanılarak hazırlanır. Gül şerbeti ise gül suyunun su ve beyaz şeker ile karıştırılması suretiyle hazırlanır.

Hatay Haytalı günlük olarak üretilip tüketilir. Ancak muhallebisi buzdolabında 4 gün muhafaza edilebilir.

Hatay Haytalı, uzun yıllar önce Hatay ilinin Haytalı Köyünde üretilmeye başlamış ve gördüğü talep nedeniyle üretimi zamanla tüm il geneline yayılmıştır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

150 porsiyon Hatay Haytalı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Muhallebi bileşenleri:

15 litre süt

1,5 kg mısır nişastası

Gül şerbeti bileşenleri:

1,5 litre gül suyu

20 litre su

4 kg beyaz şeker

Sütlü dondurma bileşenleri:

30 litre süt

6 kg beyaz şeker

150 g toz salep

100 g vanilya

Sütlü Dondurmanın Hazırlanması: Süt, gıda ile temasa uygun bir kazanda kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladıktan 30 dakika sonra beyaz şeker, toz salep ve vanilya eklenip karıştırılır. 2 saat dinlendirilen karışım, dondurma makinesinde 35-40 dakika çekilir.

Gül Şerbetinin Hazırlanması: Gül suyu, su ve beyaz şeker bir kapta karıştırılır.

Muhallebinin Hazırlanması: Gıda ile temasa uygun bir kazanda kaynatılan süte mısır nişastası eklenip kısık ateşte sürekli karıştırılarak muhallebi kıvamını alıncaya kadar pişirilir. Pişen muhallebi, bir tepsiye 3-3,5 cm kalınlığında dökülür. Soğuduktan sonra buzdolabına koyularak 6 saat dinlendirilir.

Dinlendirilmiş muhallebi 5 cm'lik kareler halinde kesilir, küçük küplere bölünür ve kâselere yerleştirilir. Hatay Haytalının üretimi, muhallebi küplerinin üzerlerine sütlü dondurma koyulup gül şerbeti dökülerek tamamlandıktan sonra servisi yapılır.

Hatay Haytalı günlük olarak üretilip tüketilir. Ancak muhallebisi buzdolabında 4 gün muhafaza edilebilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Haytalı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Haytalının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç 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 bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle muhallebinin, sütlü dondurmanın ve gül şerbetinin hazırlanması ile sunum aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Hatay Haytalı ibaresi, logosu 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. Lapta Hesap İşi

Başvuru No	: C2024/000235
Başvuru Tarihi	: 02.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Lapta Hesap İşi
Ürün / Ürün Grubu	: El işleme / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kıbrıs Türk Girişimci Kadınlar Derneği (GİKAD)
Başvuru Yapanın Adresi	: ACAPULCO Resort Convention SPA Hotel Çatalköy Girne KKTC
Vekil	: Ayşegül Topçuoğlu (WorkMark Fikri ve Sınai Haklar Kurumsal Danışmanlık Hizmetleri Ticaret Limited Şirketi)
Coğrafi Sınır	: Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti
Kullanım Biçimi	: Lapta Hesap İşi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Lapta Hesap İşi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürün şeffaf ambalaj ile piyasaya sunulur. Şeffaf ambalaj üzerine aşağıda verilen logoyu içeren kâğıt bant yapıştırılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lapta Hesap İşi; kasnak üzerine gerilen idare, bürümcük, ipek, keten gibi dokuma iplikleri sayılabilen kumaşlar üzerine renkli iplikler ile sayılarak yapılan bir el işidir. Üzerinde yaygın olarak hayvan, çiçek, tarak ve yıldız motifleri kullanılır. Nakışların geleneksel rengi bordo, kırmızı, pembe ile mavi ve yeşilin tonlarıdır. Motiflerin kenarları ise çoğunlukla siyah veya kahverengi olarak işlenirken bazen dolgu renginin koyu tonu ile de çalışılır. Yaygın olarak masa örtüsü, yatak örtüsü, perde gibi ev tekstili ürünleri ile bluz, elbise, ceket gibi hazır giyim ürünlerinde kullanılır. İşlenen nakışın boyutu, işlendiği ürünün boyutuna göre ayarlanır. Masa örtüsü, yatak örtüsü ve perdelerde büyük motifler kullanılırken, hazır giyim ürünlerinde daha küçük ve ince motifler kullanılır. Motiflerin, atkı ve çözgü iplikleri sayılabilen kumaşlar üzerinde telleri sayılarak işlenmesi tekniği nedeniyle hesap işi olarak adlandırılır.

Lapta Hesap İşinin özellikleri aşağıdaki gibidir.

Kumaş özelliği: Dokuma iplikleri sayılabilen, atkı ve çözgü iplikleri eşit kalınlıkta olan kumaşlardır. İdare, bürümcük, ipek, keten vb. dokuması sayılabilen kalitesi yüksek kumaşlar olması önemlidir.

İplik özelliği: Nakışlarında muline iplik (bitkisel liflerden üretilen iplik türü) kullanılır. Tasarıma göre güncel, ulaşılabilir, ekonomik ve renk kalitesi olan iplikler de kullanılabilir. İpliklerin kaliteli olması ve boya çıkarmaması önem taşır. Motiflerde Lapta Hesap İşine özel olarak belirlenen geleneksel renkler (bordo, kırmızı, pembe ile mavi ve yeşilin tonları) kullanılır. Lapta Hesap İşinin sürdürülebilir olması ve farklı objeler üzerinde kullanılması dolayısıyla farklı renk tonlarının kullanımı da mümkündür. İplik kalınlığı, seçilen kumaşın kalınlığı dikkate alınarak iki tel, üç tel veya daha fazla olacak şekilde belirlenir.

İşleme özelliği: Nakış işlemesine motif seçimiyle başlanır. Motif belirlendikten sonra desenin kumaşa geçirilmesi, sayılarak desen aktarma tekniği ile gerçekleştirilir. Bu teknikte motif, kareli kâğıda çizilerek hazırlanır ve çizim takip edilerek iğne ve iplikle kumaşa aktarılır. Seçilen motifin ve kumaşın orta işaretleri beyaz iplikle alınır. Ardından desen sınırları siyah veya kahverengi muline iplik kullanılarak kalemle çizilmiş gibi elde makine dikişi

teknikleriyle işlenir. Bu işleme karartma adı da verilir. İşlem iki veya üç tel üzerine çalışılmakla birlikte, motifin büyütülmesi istenirse dört ya da beş tel üzerinden de tercihe bağlı olarak işlenebilir.

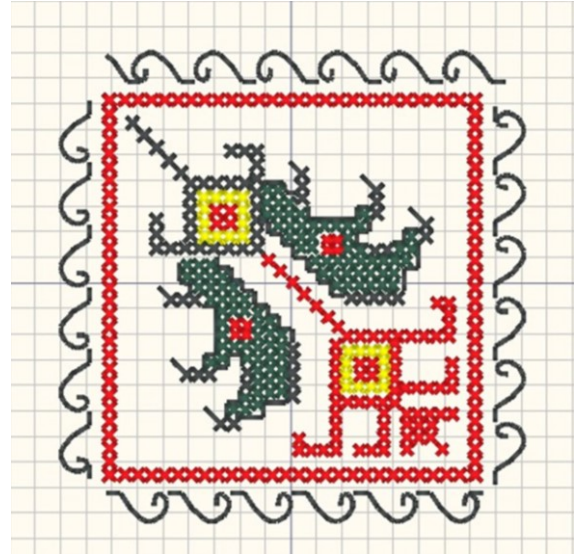
Motifin kumaşa aktarılmasından sonra ikinci aşama olarak renklendirmeye geçilir. Bu aşamada geleneksel olarak bordo, kırmızı, pembe ile mavi ve yeşilin tonları veya modernize olarak seçilen renkte muline iplik kullanılır. İki tel ya da üç tel sayılarak kanaviçe tekniği (çapraz nakış tekniği) ile renkli işleme yapılır. Kanaviçe, motifin özelliklerine göre iki farklı teknik uygulanarak yapılır.

Son aşamada, elde makine dikişi tekniği ile nakış kenarlarına sınır işlenir. Sınır işlemesi, motifin dört kenarını çevreleyen ve su olarak adlandırılan kenar işlemesi olup, tüm motiflerin etrafına uygulanarak işleme tamamlanır. Su, çapraz ve elde makine dikişi teknikleri kullanılarak yapılan bir kenar işlemesidir. İşleme tamamlandıktan sonra, ürünün türüne göre kenar temizleme teknikleri uygulanır. Bu temizleme tekniklerinde çoğunlukla oya işlemesi ile süsleme tercih edilir. İğne, mekik veya tığ gibi araçlarla; ipek, pamuk ya da sentetik ipliklerle yapılan oya işlemesi, gerektiğinde pul ve boncuk gibi malzemelerle zenginleştirilen, süsleme amaçlı bir el sanatıdır. Bu adımlarla Lapta Hesap İş'i son halini alır.

Motif özelliği: Nakışlarda seçilen örnekler hayvan, çiçek, tarak ve yıldız motifleri ile işlenir. Örneklerin ayırt edilebilmesi için motifler kazlı, bardacıklar, kutulu desen, cevizli, cezarlı, kirazlı, yıldızlı, büyük kazlı, üzümlü, onluklu, yasemin, tarak, mekik, lokumlu, başak deseni, yapraklı, kartallar, örümcek, kuşlu desenler, tavşancıklar olarak standart şekilde isimlendirilmiştir. Bununla birlikte günümüzde Lapta Hesap İş'inin farklı objelere işlenmesiyle, mevcut desen ve teknikler kullanılarak farklı desenler oluşturulmakta olup mevcut teknik kullanıldığı için bu kabul edilebilir bir durumdur.



Şekil 1. Lapta Hesap İşinde sık kullanılan motiflerden kutulu motifi



Şekil 2. Lapta Hesap İşinde sık kullanılan motiflerden buğday motifi

Varlığı 1900'li yılların başına dayanan Lapta Hesap İş'i, üretim tekniği ve çoğunlukla Kıbrıslı Türk kadınlar tarafından benimsenmiş olması nedeniyle Kıbrıs Türk halk kültürü simgeleri arasında kendine özgü, farklı bir yere sahiptir. 1930'lu yılların başında Lapta İlkokulu'na atanan Lefkoşalı Fikriye Hussein Ahmet isimli Kıbrıslı Türk bir öğretmen tarafından tel üstüne gerilerek uygulanan bu nakış, zaman içinde kız öğrencilere ve ev hanımlarına öğretilmiştir. Fikriye Hanım'ın öğrettiği bu işleme tekniği, zamanla Lapta köyündeki kadınlar tarafından benimsenmiş, bölge halkı tarafından geliştirilerek özgün bir el sanatı haline getirilmiştir. Günümüzde, geleneksel işleme şekline bağlı kalınarak başta Lapta bölgesi olmak üzere birçok farklı bölgede işlenmeye devam eden Lapta Hesap İş'i, Kıbrıs Türk kültürünün bir mirası olarak varlığını sürdürür. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde uzun bir geçmişe sahip olan Lapta Hesap İş'i, coğrafi sınırın kültür ve tarihinde önemli yere sahiptir. Üretimi ustalık beceresi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kullanılan araç ve gereçler: Lapta Hesap İşi herhangi bir teknolojik araç ve gereç kullanılmadan, sadece kasnak, iğne, orta işaretini almakta kullanılan beyaz iplik, mezura veya cetvel, makas, kasnağı sıkıştırmakta kullanılan tornavida, kareli kâğıda çizilmiş desen ile tamamen el marifeti ile yapılır.



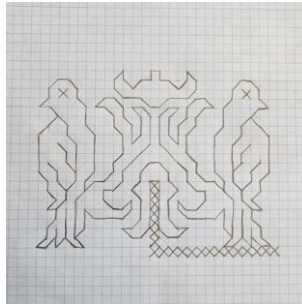
Şekil 3. Lapta Hesap İşi üretiminde kullanılan araç ve gereçler

Malzemenin kasnağa gerilmesi: Nakışın düzgün ve süratli bir şekilde işlenmesi amacıyla kumaşı germek için kasnak kullanılır. İşlenecek kumaşın gergin durmasını sağlar. Kumaşın zarar görmemesi için kasnak çemberlerinin pürüzsüz ve cilalı olmasına dikkat edilir, işlenecek kumaşa kasnak temas etmemesi için kasnak bezi kullanılır. Lapta Hesap İşi işlenirken her iki el de kullanılır. Bir el kasnağa gerilmiş kumaşın üstünde diğer el ise altında iğnenin batırılacağı yerde çalışır. Yapılacak nakışın motifine göre iğnenin ucu batırılıp, iğnenin arka tarafından adımın yapılacağı yerden çıkarılır.



Şekil 4. Malzemenin kasnağa gerilmesi ve nakış başlangıcı

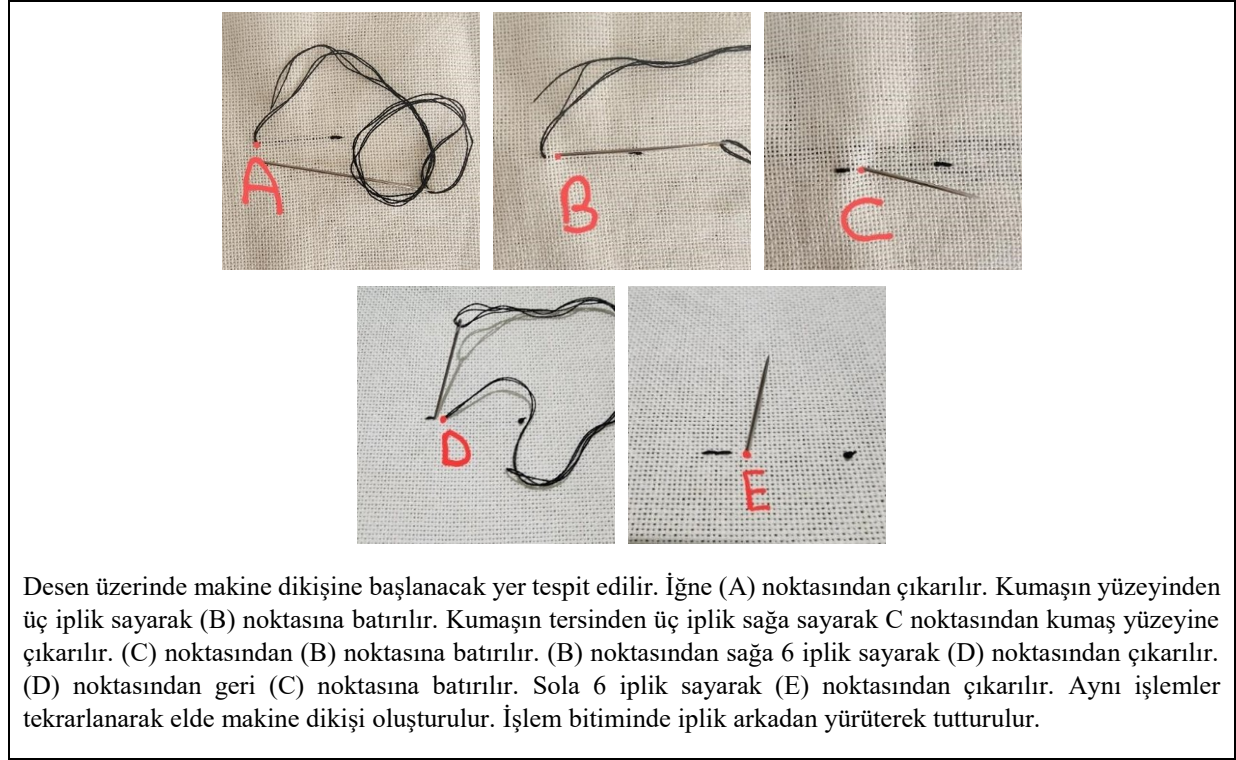
Karartma işlemi ile motifin kumaşa aktarılması: Nakış işleme aşamalarına motif seçimiyle başlanır. Motifi kumaşa aktarma yöntemi olarak sayılarak desen geçirme tekniği uygulanır. Bu teknikte motif kareli kâğıda çizilir ve çizim takip edilerek iğne ve iplikle kumaşa aktarılır.



Şekil 5. Kâğıda çizili motif örneği

Seçilen motiflerin dış sınırları ile tasarımın ve kumaşın merkez noktaları beyaz iplikle belirlenir. İşlemeye motifin ortasından başlanarak siyah ya da kahverengi muline iplikle çalışılır. Bu işleme “karartma” adı verilir. Elde makine dikişi tekniğiyle işlenir.

Tablo 1. Elde makine dikişi çalışmasının aşamaları



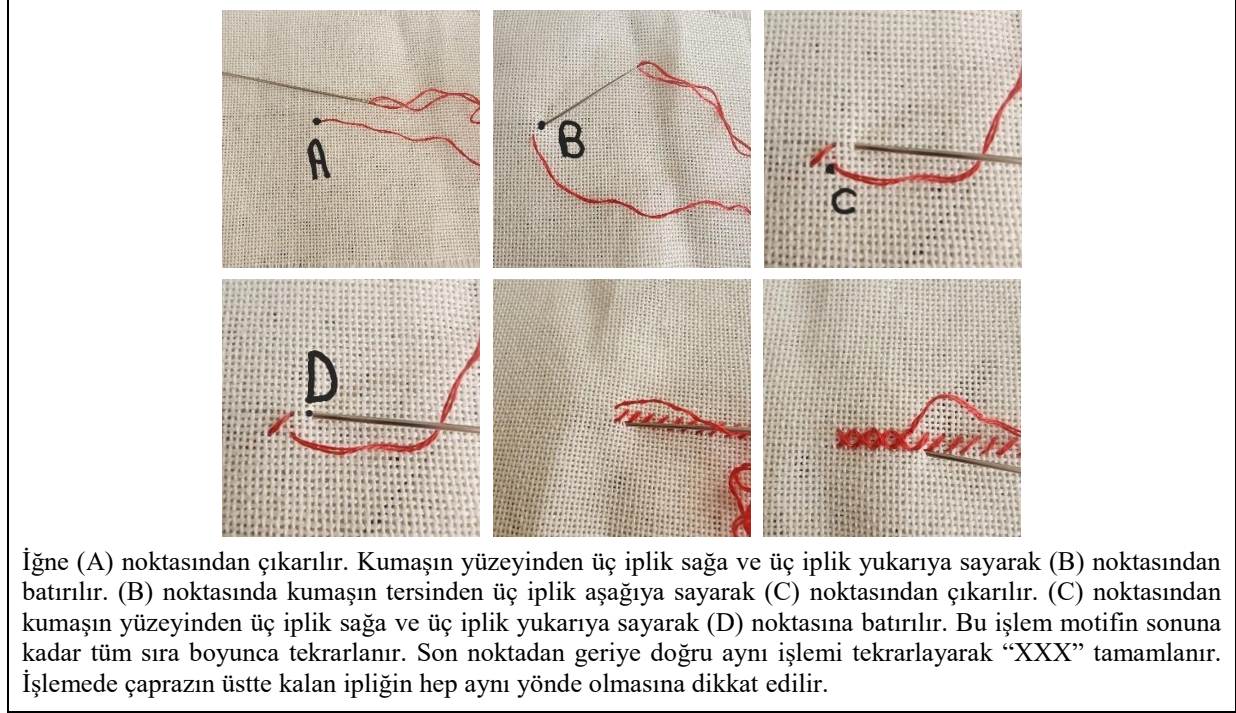
Karartma yapılırken, dikiş ileri-geri, yatay-dikey ve çapraz yönde işlenir. İşlemeye başlamadan önce, ürünün türü ve boyutu dikkate alınarak kaç telden ve kaç iplik birden kullanılarak çalışılacağı belirlenir. Genellikle iki tel üzerine iki kat iplikle çalışma tercih edilir. Her dikişte kumaştaki iki tel alınır, ancak motif büyütülmek istenirse üç, dört ya da beş tel de tercih edilebilir. Bu tür büyütme işlemi yaygın bir uygulama değildir. Her dikiş iki tel üzerine yapılır. Yatay-dikey ve çapraz yönde iki tel alınır. Hatasız bir şekilde nakışın işlenmesi önem taşır. Hata düzeltilmediği takdirde arka planın doldurulmasında sorun yaşanabilir. Bu da işlemin tasarımı olumsuz yönde etkileyerek orijinallikini kaybettirebilir. Tüm dış sınır/kenar çizgileri işlenerek karartma işlemi tamamlanır.



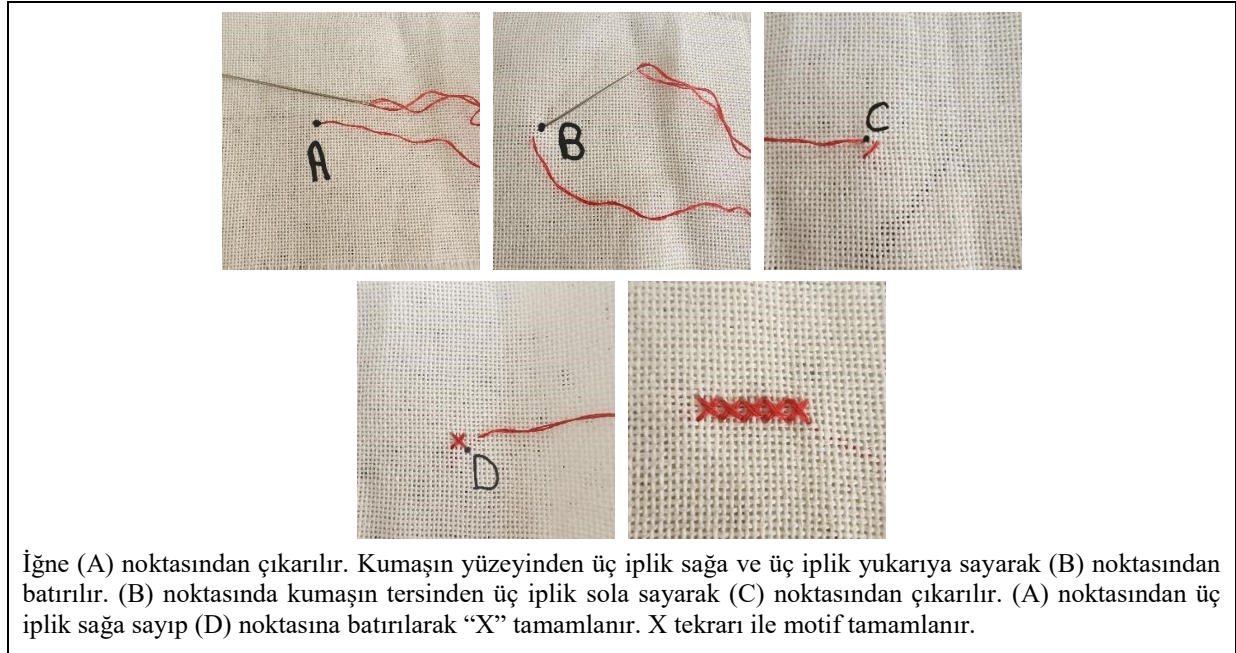
Şekil 6. Tamamlanmış karartma işlemi

Renklendirme işlemi: Lapta Hesap İşinde motifin kumaşa aktarılmasından sonra motifin içine veya dışına, seçilen renkteki ipliklerle iki veya üç tel sayılarak kanaviçe tekniği (çapraz nakış tekniği) ile renk dolgusu işlenir. Kanaviçe, kumaş üzerine renkli ipliklerle çarpı şeklinde yapılan bir işleme tekniğidir. Motifin özelliklerine göre iki farklı teknik uygulanarak yapılır. Bir nakışta bütün çaprazlar ya yatay ya da dikey olmak üzere aynı yönde ilerler. Üstteki çapraz nakışın üst teli ile aynı hizada devam eder. Dolgu işlemine genellikle en alt sıradan başlanır ve motifin sonuna kadar devam edilir. İşlem tamamlandığında bir üst sıraya geçilir ve dolgu işlemi bu şekilde sürdürülür. Çoğunlukla, motiflerin arka planı tamamen doldurulmakla birlikte, özellikle çiçek motiflerinin içi renklendirilerek doldurulması tercih edilir. Nakışta düğüm kullanılmaz. Bitmiş bir motifin arka yüzü incelendiğinde, hiçbir düğüm görülmez.

Tablo 2. Çapraz nakış tekniği aşamaları (Birinci teknik)



Tablo 3. Çapraz nakış tekniği aşamaları (İkinci teknik)



Şekil 7. Renklendirme işlemi yapılan motifin önü ve arkası

Tamamlanmış motife su deseninin uygulanması: Renklendirme işlemi tamamlandıktan sonra, son işlem olarak düz iğne tekniği ile sınır işlenir. Sınır işlemesi, su olarak adlandırılan ve motifin etrafını çevreleyen kıvrık süslemelerden oluşan bir kenar işlemidir. Bu işlem, motifin dört kenarına uygulanarak tamamlanır. Su, çapraz ve elde makine dikişi teknikleri ile yapılan kenar işlemesidir. İşleme tamamlandıktan sonra, ürünün türüne göre kenar temizleme teknikleri uygulanır. Bu temizleme tekniklerinde çoğunlukla oya işlemesi ile süsleme tercih edilir. İğne, mekik veya tığ gibi araçlarla; ipek, pamuk ya da sentetik ipliklerle yapılan oya işlemesi, gerektiğinde pul ve boncuk gibi malzemelerle zenginleştirilen, süsleme amaçlı bir el sanatıdır. Bu adımlarla Lapta Hesap İşi son halini alır. Nakış ve kenar işlemi tamamlandıktan sonra ürün dikkatlice ütülenerek üretim tamamlanır. Ürün şeffaf ambalaj ile piyasaya sunulur.

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

Lapta Hesap İşi, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinin kültür ve tarihinde önemli yere sahiptir. Üretimi ustalık beceresi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Lapta Hesap İşinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kıbrıs Türk Girişimci Kadınlar Derneği koordinatörlüğünde, Kıbrıs Türk Girişimci Kadınlar Derneği, Lapta Belediyesi ile Lapta Kültür ve Dayanışma Derneğinden konuda uzman ikişer kişinin katılımı ile oluşan 6 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Özellikle kumaş ve iplik olmak üzere üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle işleme ve motif özelliği olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Lapta Hesap İşi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Hatay Yoğurtlu Kebap

Başvuru No	: C2024/000369
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Yoğurtlu Kebap
Ürün / Ürün Grubu	: Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Yoğurtlu Kebap ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Hatay Yoğurtlu Kebap ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Yoğurtlu Kebap, pidelerin küçük parçalara ayrılıp yoğurtla karıştırılmasının ardından, üzerine pişirilmiş kıymanın eklenmesiyle hazırlan bir yemektir. Yöre halkı tarafından evlerde sıklıkla yapılır; misafir ağırlamaları, düğün, bayram, festivaller ve diğer özel günlerde de ikramlık olarak tercih edilir. Üretiminde tırnak pide ve bıçak kıyması kullanılır.

Hatay, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu da bölgenin mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Hatay Yoğurtlu Kebap da, bu kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, tarihsel ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

Hatay Yoğurtlu Kebap bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Üretim Metodu:

2 kişilik Hatay Yoğurtlu Kebap için bileşen listesi:

- 150 g bıçak kıyması
- 180 - 200 g tırnak pide
- 250 g yoğurt
- 9 - 10 g sarımsak
- 45 - 50 g tereyağı
- Bir tutam kıyılmış maydanoz
- 8 - 10 g tuz
- Pul biber (Maydanoz tuz ve pul biber miktarı isteğe göre artıp azalabilir)

Sarımsaklar dövülüp yoğurtla karıştırılır. Karışıma tuzun yarısı eklenir. Tırnak pide küçük küpler şeklinde doğranıp sarımsaklı yoğurtla iyice karıştırılır ve karışım bir servis tabağına alınır. Ardından, bıçak kıyması harlı ateşte kendi yağında kavrılmaya başlanır. Kıymanın rengi değişmeye başladığında, kalan tuz ve 15 gram tereyağı eklenir. Kıyma, tereyağıyla iyice harmanlanıp kavrulur. Karışım ocaktan alındıktan sonra, yoğurtlu pidelerin üzerine yerleştirilir.

Bir tavada 30 gram tereyağı eritilir, yağ kızdığıında içine pul biber eklenir. Pul biberin aromasını bırakmasının ardından, yağ ocaktan alınır ve yemeğin üzerinde gezdirilir. Son olarak, kıyılmış maydanoz serpilir ve Hatay Yoğurtlu Kebap servise hazır hale gelir. Hatay Yoğurtlu Kebap servisi sıcak olarak yapılır.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Hatay Yoğurtlu Kebap, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Yoğurtlu Kebabın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Hatay Yoğurtlu Kebap denetimleri Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hatay Yoğurtlu Kebap ibareli logonun 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. Hatay Ispanaklı Börek

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.07.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1754
Tescil Tarihi	: 14.07.2025
Başvuru No	: C2023/000308
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Ispanaklı Börek
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Ispanaklı Börek ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Ispanaklı Börek ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Ispanaklı Börek, un, zeytinyağı, maya, su ve tuzla hazırlanan hamurun içine ıspanak, çökelek, zeytinyağı, kuru soğan, biber salçası ve tuz ile hazırlanan harcın konulması ve 9 - 12 cm çapında spiral şeklinde katlanmasıyla üretilen bir börektir. Pişirme esnasında kızaran böreğin rengi yer yer karamel, kahverengi ve altın sarısı arasında değişir.

Hatay Ispanaklı Böreğin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay Ispanaklı Börek üretimi için gerekli bileşenler:

Hamuru için;

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 200 ml ılık su
- 125 ml zeytinyağı
- 42 g yaş maya
- 6 g tuz

İç harcı için;

- 500 g ıspanak
- 200 g çökelek
- 200 ml zeytinyağı
- 150 g kuru soğan
- 25 g biber salçası
- 10 - 15 g tuz

Hamurun hazırlanışı:

Ağzı geniş kap içerisinde maya, ılık su ve tuz karıştırılır. Unun ortası açılıp içine bu karışım ilave edilerek yavaşça yoğrulur. Yapılan işlemlerin sonunda orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Hamurun üzeri temiz bir bezle örtülerek oda sıcaklığında mayalanması için 30 dakika bekletilir.

İç harcın hazırlanışı:

Ağzı geniş kap içerisine 5 l içme suyu koyulur ve iki damla sirke damlatılır. Ispanaklar sirkeli suda 5 dakika bekletildikten sonra iyice yıkanır. Doğrama tahtasına alınan ıspanaklar 0,5 - 1 cm kalınlıkta doğranır. Doğranan ıspanaklar kaynayan suda 2 - 3 dakika boyunca haşlanır ve kevgir yardımıyla bir kaba alınır. Haşlanan ıspanaklar soğuk su ile durulanır ve avuç içinde sıkılarak suları süzülür. Kuru soğanlar ince ince kıyılıp çökelekle ovularak harmanlanır. Ispanağın olduğu kaba çökelekle ovalanan soğanlar, biber salçası ve zeytinyağı eklenerek iyice karıştırılır.

Hatay Ispanaklı Böreğin yapılışı:

Mayalanan hamurdan 50 - 55 g bezeler alınır. Metal bir tepsiye el ile 40 - 50 cm çapında ince ve yuvarlak bir hamur açılır. Açma işlemi oklava kullanılmadan parmak uçları zeytinyağına dokundurularak ve iki el kullanılarak yapılır. Hamurun kenarına doğru iç harçtan 50 - 55 g serilir, karşısında kalan kısmı harcın üzerine katlanır ve iki el ile hamur kıvrılır. 2 - 3 cm kalınlığında ve 40 - 45 cm uzunluğunda harcı çevreleyen hamur elde edilir. Kıvrılan hamur bir köşesinden başlanarak spiral şekilde sarılır. Yağlı el ile bastırılarak böreğe son şekli verilmiş olur. Son şeklini alan Hatay Ispanaklı Böreği 15 - 18 cm çapındadır. Börekler yağlanan tepsiye aralıklı olarak dizilir. Tepsi, önceden 180 °C'ye ısıtılan fırına konularak 25 - 30 dakika süreyle böreklerin üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Hatay Ispanaklı Böreği pişirildikten sonra 9 - 12 cm çapında ve spiral şeklinde olur. Sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir. Soğuduktan sonra 4 °C'de 3 gün süreyle muhafaza edilebilir.

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

Hatay Ispanaklı Böreğin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Ispanaklı Böreğin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürün şeklinin ve boyutunun uygunluğu.
- Hatay Ispanaklı Börek ibareli logonun 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.

2. Söke Kulak Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.07.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1755
Tescil Tarihi	: 25.07.2025
Başvuru No	: C2023/000250
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Kulak Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Söke Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konak Mah. Yıldırım Sok. No:24 /A Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Söke Kulak Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Söke Kulak Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Kulak Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, zeytinyağı, tuz ve suyla hazırlanan hamurun açılıp içine ceviz, kavrulmuş susam, beyaz toz şeker, şekerli ve tuzsuz leblebiden oluşan harç koyulup şekil verildikten sonra pişirilmesinin ardından şerbet dökülerek tatlandırılmasıyla üretilen Söke ilçesine özgü bir tatlıdır.

Söke Kulak Tatlısının hamuru, ortalama 3 mm kalınlığında ve 36 cm çapında açılır, iç harcı koyulur ve 3 parmak kalınlığında kesilerek tepsiye dik konumda dizilir. Üzerine tereyağı ve zeytinyağı karışımı ilave edilerek fırında pişirilir.

Söke ilçesinin mutfak kültüründe yaygın olarak tüketilen Söke Kulak Tatlısı yörede uzun bir geçmişe sahiptir. Hamurunun açılması ve sarılması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple; Söke Kulak Tatlısının Söke ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 20 kişilik (1 tepsi) Söke Kulak Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Söke Kulak Tatlısı hamuru için gerekli bileşenler:

- 1-1,5 kg özel amaçlı buğday unu
- 100-150 ml zeytinyağı
- 8-9 g tuz
- Aldığı kadar su (Orta yumuşaklıkta hamur)
- Özel amaçlı buğday unu ve nişasta (Hamuru açmak için)

İç harcı için gerekli bileşenler:

- 100-150 g ceviz
- 100-150 g toz şeker
- 240-250 g kavrulmuş susam
- 170-180 g şekerli leblebi
- 170-180 g tuzsuz leblebi

Üzeri için gerekli bileşenler:

- 200-250 ml zeytinyağı
- 40-50 g tereyağı

Serbet için gerekli bileşenler:

- 1-1,5 kg toz şeker
- 1-1,5 l su
- 1-1,5 çay kaşığı limon suyu

Serbetin hazırlanması:

Şeker ve su, derin bir tencerede kaynayana kadar pişirilir. Kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilip sıcak bir şekilde 5 dk. dinlendirilmiş ürün üzerine eklenir.

Söke Kulak Tatlısının hazırlanması:

Özel amaçlı buğday unu, zeytinyağı, tuz ve su derin bir kapta karıştırılarak karışım orta yumuşaklığa gelinceye kadar yoğrulur. Yoğrulan hamur ortalama 10 dk. oda sıcaklığında dinlendirilir. İç harcı için susam, ceviz, şekerli ve tuzsuz leblebi toz haline gelecek şekilde öğütülür ve içerisine toz şeker ilave edilir.

Dinlendirilmiş hamur ortalama 250 g olacak şekilde bezelere ayrılıp un ve nişasta serpilerek 3 mm kalınlığında ve 36 cm çapında daire şeklinde açılır. Hamurun tüm yüzeyine iç harç koyulup rulo şeklinde oklava ile sarılır. 3 parmak ölçüsünde kesilip dik bir şekilde tepsiye yerleştirilir. Üzerine zeytinyağı ve tereyağından oluşan kızdırılmış yağ eklenir. 200 °C önceden ısıtılmış fırında 20-30 dk. pişirilir. Oda sıcaklığında 5 dk. dinlendirilen Söke Kulak Tatlısının üzerine sıcak şerbet dökülür. Şerbetini çektikten sonra servis edilir. Günlük üretilip tüketilir.





Şekil 1. Söke Kulak Tatlısı üretim aşamaları

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

Söke Kulak Tatlısı, Aydın ili Söke ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Söke Kulak Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Söke Ticaret Odası ile Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Söke Kulak Tatlısı 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. 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. Türk Çam Balı

163 sayılı ve 15.12.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000159 numaralı Türk Çam Balı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Üretim Metodu:

“Eğer hastalığın yayılması ve koloni kaybının önlenmesi için hasat esnasında herhangi bir mücadele uygulaması gerekirse, söz konusu kovanlardan elde edilen ballar coğrafi işaretli ürün partisi kapsamından çıkarılmalıdır.”

ifadesi,

“Hastalığın yayılması ve koloni kaybının önlenmesi için hasat esnasında kullanımı ruhsatlandırılmış ilaçlar ile herhangi bir mücadele uygulaması gerekirse, söz konusu kovanlardan elde edilen ballar gıda güvenliği açısından gıda mevzuatına uygun olması halinde tüketime sunulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Türk Çam Balı

Başvuru No	: C2022/000159
Başvuru Tarihi	: 31.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Türk Çam Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çam balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Çanakkale Asfaltı Cad. No:138 35660 Menemen İZMİR
Coğrafi Sınır	: Antalya, Aydın, Balıkesir, Burdur, Çanakkale, Denizli, Edirne, İzmir, Manisa ve Muğla illeri
Kullanım Biçimi	: Türk Çam Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Türk Çam Balı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Türk Çam Balı, bal arılarının (*Apis mellifera* L.) coğrafi sınırdaki bulunan belirli çam ağaçları (özellikle kızılçam (*Pinus brutia*) ve fıstık çamı (*Pinus pinea*)) üzerinde yaşayan *Marchallina hellenica* (Basra böceği) tarafından üretilen salgıyı (balçığı) toplayarak ürettiği salgı balıdır. Türk Çam Balı açık kehribardan kehribara değişen koyu (en az 60 mm Pfund ölçeğinde) renkte, odunsu, meyvensi ve mumsu kokuda, meyvensi ve hafif derecede tatlı organoleptik özelliklere sahiptir. *Apis mellifera* L. ırkı arılar ile üretim yapılan Türk Çam Balı yavaş kristalizasyon eğilimi gösterir.

Hava şartlarına bağlı olarak genellikle ağustos, eylül ve ekim ayları çam balı hasadının en yoğun olduğu aylardır. Türk Çam Balı üretim sezonuna bağlı olarak 1 ile 4 defa hasat edilebilir. Baharda yapılan hasatta bölgede bulunan çiçekli bitkilerden arı polen toplayabilir ve balda polen olabilir. Türk Çam Balı içerisindeki polen oranını en aza indirmek için temiz (boş) çerçeveler kullanılmalıdır.

Tablo 1: Türk Çam Balının kimyasal özellikleri

Elektrik iletkenliği (en az)	0,9 mS/cm
Prolin (en az)	400 mg/kg
Nem (en fazla)	%18
Serbest asitlik (en fazla)	35 meq/kg
Diastaz sayısı (en az)	9
HMF (en fazla)	30 mg/kg
Sakkaroz (en fazla)	2 g/100 g
Fruktoz+Glukoz (en az)	50 g/100 g
Fruktoz/Glukoz oranı	1,10 - 1,40
Toplam fenolik madde içeriği	400-900 mg GAE/kg
Balçığı elementi	Pozitif
Protokateşik asit miktarı (en az)	2 µg/g

Türk Çam Balında en baskın olan uçucu bileşenler; yağ asidi ve esterleri (%10,35-56,35) , asetik asit ve esterleri (%6,05-43,50) ile karboksilik asit ve esterleridir (%1,85-31,45). Yağ asidi ve esterleri içerisinde; stearik asit (%0,75-33,55), dekanik asit (%0,00-23,35), izovalerik asit (%0,00-24,25), metil bütirat (%0,00-17,11) ve miristik asit (%0,00-9,25); asetik asit ve esterleri içerisinde n-propil asetat (%3,60-40,70), heksil asetat (%0,00-6,10) ve desil asetat (%0,00-5,15), karboksilik asit ve esterleri içerisinde pirüvik asit (%0,00-14,10) oransal olarak daha yüksek bir değere sahiptir.

Palinolojik içerik: Çam balındaki toplam polen miktarı normalde düşüktür (PK 20.000-100.000 /10g). Çam balı içerisinde çam ağaçlarının polenlerine nadiren rastlanır veya hiç rastlanmaz, Türk Çam Balında en yaygın polenler *Asteraceae* (%0,00 - %44,95), *Ericaceae* (%0,00 - %44,85), *Apiaceae* (%0,00 - %43,20), *Liliaceae* (%0,00 - %40,45), *Centaurea* (%0,00 - %39,15), *Xanthium* (%0,00 - %31,00), *Amaranthaceae* (%0,00 - %25,80), *Cichoridaceae* (%0,00 - %25,30), *Fabaceae* (%0,00 - %21,80) ve *Cistus* (%0,00 - %14,30), familyasına bağlı türlere aittir.

Türk Çam Balı, coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Türk Çam Balının üretimi *Apis mellifera* L. ırkı arılar ile gerçekleştirilir. Üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

1. Kovan Tipi ve Yerleşimi

Kovanların tek katlı ya da çift katlı olması ve ana arı ızgarası/bölmesi kullanılması arıcının tercihinine bağlıdır. Bal hasadı kuluçka barındırmayan peteklerden yapılır. Hareketli çerçevelerin kullanımı zorunludur. Plastik temel petek kullanılmamalıdır. Kovanlar, coğrafi sınır içerisinde yer alan çam balı üretimi için uygun alanlara yerleştirilir.

2. Arıların Beslenmesi

Arıların koloniyi çoğaltmak, arıların stresini azaltmak ya da açlıklarını gidermek amacıyla besleyebilir. Besleme dönemi arının ırkı ve arılığın yerleşik olduğu yerin iklim koşullarına göre değişebilir. Şubat, mart ve nisan ayları Türk Çam Balı üreten arıların büyük bir çoğunluğunun besleme yaptığı aylardır. Özellikle uzun süreli kuraklık dönemlerinde arıların açlığını gidermek ve stresini azaltmak için hasat zamanı süresince besleme yapılması gerekiyorsa, beslenen kolonilerden elde edilen ürünün takibi yapılmalı ve bal kapsamında değerlendirilmemelidir. Çam balı üretim zamanı besleme yapılmamalıdır.

Besin kaynağı olarak, şurup, kek, polen ve bu besinlerin bir karması kullanılabilir. Besin kaynaklarının içerisinde bal, şeker ve/veya polen dışında maddeler bulunmamalıdır.

3. Zararlı Kontrolü ve Hastalık Yönetimi

Arı hastalık ve zararlılarıyla mücadelede ilaç kullanılması zorunlu olduğu durumlarda T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından bal arısı için ruhsatlandırılmış ilaçlar kullanılmalıdır. Uygulamada ilaç prospektüsünde belirtilen doz (miktar) ve bekleme sürelerine uyulmalıdır. İlkbahar ilaçlamasında organik ürünler tercih edilmelidir. Hasat esnasında herhangi bir ilaç ya da mücadele yöntemi uygulanmasına izin verilmez. Hastalığın yayılması ve koloni kaybının önlenmesi için hasat esnasında kullanımı ruhsatlandırılmış ilaçlar ile herhangi bir mücadele uygulaması gerekirse, söz konusu kovanlardan elde edilen ballar gıda güvenliği açısından gıda mevzuatına uygun olması halinde tüketime sunulur.

4. Hasat

Türk Çam Balı hasadı, hava şartlarına bağlı olarak yaz ayları ve kış aylarının başına kadar yılın yarısına yayılmaktadır. Genellikle ağustos, eylül ve ekim ayları çam balı hasadının en yoğun olduğu aylardır. Bazı özel durumlarda (iklim ve *M. hellenica*'nın yoğunluğuna göre) baharda bir hasat daha yapılabilir. Çam balı üretim sezonuna bağlı olarak 1 ile 4 defa hasat edilebilir. Baharda yapılan hasatta bölgede bulunan çiçekli bitkilerden arı polen toplayabilir ve balda polen olabilir. Türk Çam Balı içerisindeki polen oranını en aza indirmek için temiz (boş) çerçevelerin kullanılması önerilir. Arıların, olgunlaşmış ve hasadı gelmiş çerçevelerden arıları uzaklaştırmak amacı ile silkeleme ve dumanla uzaklaştırma yöntemlerini kullanabilir. En yaygın uygulanan yöntem önce duman kullanmak ve ardından da peteği sallamaktır. Bu aşamada üfleme uygulanmamalıdır. Arıları peteklerden çıkarmak için herhangi bir kimyasal arı kovucu kullanılması, ürünün duyuşal özelliğini ve güvenliğini etkileyeceğinden kesinlikle yasaktır. Fırçalayarak kalan arılar uzaklaştırdıktan sonra petekler süzme alanına/odasına götürülür.

Yavrulu petekler hasat edilmemelidir.

5. Balın Süzülmesi

Balın peteklerden süzülmesinde el ile kullanılan, otomatik ve yarı-otomatik santrifüjler kullanılabilir. Türk Çam Balı üretiminde baskı uygulayarak bal süzülmesi uygun değildir.

Bal süzülmeden önce peteklerin sırları bıçak ya da sır tarağı ya da her ikisi ile uzaklaştırılır. Balın süzülmesi kokusuz ve temiz bir ortamda gerçekleştirilmelidir. Ballar süzülmeden petekli olarak da saklanabilir. Süzme işlemi gıda ile temasa uygun elekler kullanılarak yapılmalıdır. Süzülen ballar dinlendirme kazanına alınıp dinlendirilir.

6. Derecelendirme, Depolama ve Ambalajlama

Ballar dinlendirildikten sonra genellikle teneke ambalajlarda (27 kg) ya da cam kavanozlarda saklanır. Paslanmaz çelik ya da krom tanklar (200 ya da 300 kg), gıdaya uygun polimer ambalajlar da bu amaçla kullanılabilir. Pazardaki talebe göre birden fazla ambalaj materyali kullanılabilir.

Hasat edilen balların ve bal çerçevelerinin kısa, orta veya uzun süreli depolanması gerekirse, arıcı aşağıdakileri koşulları sağlamalıdır;

- Uygun saklama sıcaklığı (<25°C) ve bağıl nem (<%60).
- Depolama ortamının bal kalitesini etkileyebilecek kötü kokulardan arındırılmış olması.
- Balın, zararlılardan, kemirgenlerden veya diğer biyolojik tehditlerden koruyacak gerekli hijyen koşulları.

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

Türk Çam Balı, coğrafi alanda uzun bir geçmişe sahiptir ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Türk Çam Balının arıların kış konaklaması ve balın ambalajlanması dışında kalan üretimi ve hasadı coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünün koordinatörlüğünde, coğrafi sınır içerisinde yer alan Antalya, Aydın, Balıkesir, Burdur, Çanakkale, Denizli, Edirne, İzmir, Manisa ve Muğla illeri İl Tarım ve Orman Müdürlükleri ile Arı Yetiştiricileri Birliklerinden ürün konusunda uzman il bazında en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Türk Çam Balı ibaresini kullanmak isteyen tüm üretici, paketleyici ve satıcılar öncelikle tescil ettirene bildirimde bulunur ve her yıl bildirimde bulunanların en az %30'u denetlenir.

Denetimlerde öncelikle satışa sunulacak üründen numune alınarak Türk Çam Balının diğer ballardan ayırt edilmesini sağlayan “elektrik iletkenliği” değerine ve “balçığı elementi” varlığına bakılır. Bu iki analiz sonucunda ürünün çam balı olduğu tespit edildikten sonra balın fiziksel, kimyasal ve duyuşsal analizleri yapılır. Bu kapsamda; elektriksel iletkenlik (mS/cm), prolin, nem (%), serbest asitlik (meq/kg), diastaz (ds/dn), HMF (mg/kg), sakkaroz (g/100 g), fruktoz + glikoz (g/100 gr), fruktoz/glikoz oranı, koku, renk, tat ve aroma, kristalizasyon düzeyi ve katkı kalıntı değerlerine bakılır.

Denetimde sadece gerekli durumlarda Türk Çam Balının uçucu bileşenleri, protokateşik asit ile polen varlığı ve miktarına bakılır. Türk Çam Balı ibaresini kullanmak isteyen arıcılar tescil ettirene bildirimde bulunduğunda, hem arılıktaki üretim uygulamaları hem de ürün denetimine tabi tutulur. Depolama koşulları balın kalitesini etkileyeceği için balların depolandığı alanlar sıcaklık, nem ve temizlik kriterlerine göre denetlenir. Satışa sunulmuş ürünlerde, tescilli coğrafi işaret adının, logosunun ve mahreç işareti ambleminin doğru kullanımı denetlenir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

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

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

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

1. Antalya Kırmızı Baharatlı Köy Tavuğu

C2025/000024 başvuru numaralı Antalya Kırmızı Baharatlı Köy Tavuğu ibareli coğrafi işaret başvurusunun kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Başvuru yapan:**

“Adalyabel Sosyal ve İktisadi İşletmesi”

“Muratpaşa Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- Başvuru yapanın adresi:**

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

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

2. Antalya Toros (Alköz-Algöz Salata)

C2025/000037 başvuru numaralı Antalya Toros (Alköz-Algöz Salata) ibareli coğrafi işaret başvurusunun kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Başvuru yapan:**

“Adalyabel Sosyal ve İktisadi İşletmesi”

“Muratpaşa Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Başvuru yapanın adresi:**

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

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

3. Antalya Köz Patlıcanlı Tahinli Meze

C2025/000038 başvuru numaralı Antalya Köz Patlıcanlı Tahinli Meze ibareli coğrafi işaret başvurusunun kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Başvuru yapan:**

“Adalyabel Sosyal ve İktisadi İşletmesi”

“Muratpaşa Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Başvuru yapanın adresi:**

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

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

4. Antalya Lor Peynirli Biber Dolması

C2025/000039 başvuru numaralı Antalya Lor Peynirli Biber Dolması ibareli coğrafi işaret başvurusunun kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Başvuru yapan:**

“Adalyabel Sosyal ve İktisadi İşletmesi”

“Muratpaşa Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Başvuru yapanın adresi:**

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

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

5. Antalya Çomaç

C2025/000045 başvuru numaralı Antalya Çomaç ibareli coğrafi işaret başvurusunun kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Başvuru yapan:**

“Adalyabel Sosyal ve İktisadi İşletmesi”

“Muratpaşa Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Başvuru yapının adresi:**

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

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

6. Antalya Nohutlu Hibeş

C2025/000051 başvuru numaralı Antalya Nohutlu Hibeş ibareli coğrafi işaret başvurusunun kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Başvuru yapan:**

“Adalyabel Sosyal ve İktisadi İşletmesi”

“Muratpaşa Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Başvuru yapanın adresi:**

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

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

7. Antalya Tulum Peynirli Ev Eriştesi

C2025/000056 başvuru numaralı Antalya Tulum Peynirli Ev Eriştesi ibareli coğrafi işaret başvurusunun kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Başvuru yapan:**

“Adalyabel Sosyal ve İktisadi İşletmesi”

“Muratpaşa Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Başvuru yapanın adresi:**

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

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