



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **182**

Yayın Tarihi

01.10.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 182. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	49
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	56

DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.” ve beşinci fıkrası “Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 182. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000273	Bartın Ramazan Simidi	8
2.	C2022/000434	Karaisalı Biberi	10
3.	C2022/000452	Konya Köftü	13
4.	C2022/000454	Konya Balık Çokratması	15
5.	C2022/000472	Karapınar Kavurgası	17
6.	C2023/000167	Emirgazi Halısı	19
7.	C2023/000181	Tokat Aynalı Çarık	27
8.	C2023/000202	Aydın Enginarı	30
9.	C2023/000240	Doğubayazıt Aşure Tatlısı	33
10.	C2023/000249	Bitlis Balı	35
11.	C2023/000299	Gaziantep Susamlı Kıtır Helva	39
12.	C2024/000053	Hatay Aşur Yemeği	41
13.	C2024/000101	Arapgir Kızartması	43
14.	C2024/000114	Sason Balı	45

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.	1639	Çatalca Ormanlı Pirinci	49
2.	1640	Kars Gravyer Peyniri	52

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 Kesinleşen Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	595	Nizip Patlıcanı	56
2.	1050	Ağrı Geven Balı	57

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. Bartın Ramazan Simidi

Başvuru No	: C2021/000273
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Ramazan Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bartın Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kemerköprü Mah. Elmalık Sok. No: 1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Ramazan Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Ramazan Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Ramazan Simidi; buğday unu, su ve dut pekmezi ile elde edilen hamura şekil verilip odun ateşinde taş fırında pişirilmesi suretiyle üretilen simittir.

Bartın Ramazan Simidi, susamsız, ince ve sert yapıdadır. Ürüne tat katması ve parlak bir yapıda olması için simit hamuruna dut pekmezi katılır.

Bartın Ramazan Simidi coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bartın Ramazan Simidi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bartın Ramazan Simidi için bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 900 ml su
- 8-10 g dut pekmezi
- 8-10 g tuz

Pekmez hazırlanışı: 8-10 g dut pekmezi, 600 ml su ile sulandırılıp, bir tencerede 12-15 dakika boyunca kaynatılır. Kaynatılan pekmez karışımı akışkan yapıda olmalıdır.

Bartın Ramazan Simidi hazırlanışı: 1 kg buğday unu, 300 ml su ve 8-10 g tuz geniş bir kaptaki karıştırılıp 40-45 dakika yoğrulur ve sert bir hamur elde edilir. Yoğrulmuş hamur 5-6 dakika dinlendirildikten sonra tezgâh üzerine alınır ve 30-40 gramlık bezeler halinde kesilir. Kesilen hamurlar yuvarlanarak uçlardan simit şekline gelecek şekilde bağlanır. Bağlanan simit hamurları önceden hazırlanmış dut pekmezi karışımının içinde 3 ila 5 dakika kadar bekletilir. Pekmez karışımından çıkarılan simit hamurları tek tek tahta üzerine dizilir ve ilk ısıtma işlemi için fırında yaklaşık 4-5 dakika tutularak kurutulur. Daha sonra fırından çıkarılan kurumuş simitler tek tek kürek üzerine dizilir ve 200 °C derecelik fırında 30-40 dakika içi çekene kadar pişirilir. Pişirilen simitler adet bazlı satış yerine kilo bazlı satılır.

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

Bartın Ramazan Simidi, coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Bartın ilinin yemek kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın Ramazan Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinatörlüğünde; Bartın Belediyesinden, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer temsilcinin katılımı ile toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Bartın Ramazan Simidi 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.

2. Karaisalı Biberi

Başvuru No	: C2022/000434
Başvuru Tarihi	: 02.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaisalı Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karaisalı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karapınar Mah. Cumhuriyet Cad. No: 1 Karaisalı ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili Karaisalı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karaisalı Biberi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Karaisalı Biberi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaisalı Biberi; Adana ili Karaisalı ilçesinde yetiştirilen ve yerel popülasyon özelliği gösteren *Capsicum annuum* L. türü kırmızı biberdir. Karaisalı Biberi meyvesi, 7-17 cm uzunluğunda, 2-7 cm eninde ve 2-6 mm et kalınlığında; bitki boyu ise 40-70 cm uzunluğundadır. Yaygın olarak salça üretiminde kullanılır. Bir önceki hasat döneminden elde edilen ata tohumları ile üretilir. 3 aylık hasat süresi boyunca 6 kez hasat edilir.

Karaisalı ilçesi, Akdeniz'in 90 km kuzeyinde Toros Dağlarının eteğinde kuruludur. Rakımı 90 km boyunca 0-300 m'dir. Akdeniz'in nemli ılıman havası ile Kayseri, Niğde illeri güneyinin serin havasının tam keşiştiği bir noktadadır. Deniz seviyesinden 241 m yükseklikte yer alan ilçe, çok yağışlı ılık bir kış mevsimi ve sıcak, kurak bir yaz mevsimi ile birlikte nemli ve yarı nemli subtropikal (temmuz-ağustos ayında tropikal) Akdeniz iklim kuşağında bulunur. Yıllık ortalama sıcaklık 184 °C'dir. Yağış genellikle sağanak şeklindedir. Oransal nem yılın hemen bütün aylarında yüksektir. Bölgede nemin yüksek olmasının bir nedeni de güneybatı yönünden esen Akdeniz üzerinden gelen meltem rüzgârıdır. Karaisalı Biberinin yetiştiriciliğinde sulama işlemi, kaynağı Niğde ve Kayseri illeri olan ve içme suyu kaynağı olarak da kullanılan Çakıt, Üçürge, Körkün ve Eğlence çayları ile gerçekleştirilir. İlçe, Üçürge çayı çevresinde görülen ve içinde çakıl miktarı yüksek olan verimli kolüvyal toprak ve kahverengi orman toprağı olmak üzere iki toprak grubuna sahiptir. Coğrafi sınırın sahip olduğu bu doğal özellikler ile üretim metodu, Karaisalı Biberinin ürün özelliklerini belirler.

Karaisalı Biberi olgunlaşmış halinin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Karaisalı Biberinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri (yaş biber)

Özellik	Değer
Meyve boyu	7 - 17 cm
Meyve eni	2 - 7 cm
Meyve et kalınlığı	2 - 6 mm
Protein (100 g)	1,3 - 1,49 g
Toplam yağ (100 g)	0,47 - 0,53 g
Nem (100 g)	%80,7 - 88,14
Kül (100 g)	0,45 - 0,49 g
Fosfor (100 g)	43,89 - 49,15 mg

Sodyum (100 g)	11,00 - 11,08 mg
Potasyum (100 g)	37,7 - 38,70 mg
Kalsiyum (100 g)	8,2 - 8,97 mg
Magnezyum (100 g)	0,13 - 0,18 mg
Demir (100 g)	0,36 - 0,39 mg
Çinko (100 g)	0,43 - 0,47 mg
Acılık (SHU) (100 g)	0
L-askorbik asit (100 g)	143,52 - 147,82 mg
Suda çözünen kuru madde (100 g)	%6,01 - 6,04

Karaisalı ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Karaisalı Biberi, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaisalı Biberinin üretiminde, bir önceki hasat döneminden elde edilen ve seçilip kurutularak saklanan ata tohumları kullanılır.

Fideleme ve ekim: Sonbaharda sürülen araziler hazırlanır. Kış yağmurları ile beslenen araziler hava şartlarına göre birkaç kez sürülür. Şubat ayında fide ekim alanları ve yıllık seralar hazırlanarak ata tohumlardan ekim yapılır. Mart ve nisan aylarında fideler sökülerek biber ekim alanlarına seyriltilerek dikilir.

Sulama: Fideler, arazilere dikildikten sonra salma su veya damlama sulama sistemleri ile 3-4 günde bir sürekli sulanır. Fidelerin susuz kalarak kuruması, zayıf düşmesi engellenir.

Hasat: Ağustos ayı başında hasat başlar. Kızaran, rengini bulan ve olgunlaşan kırmızı biberler tek tek elle sepetlere toplanır. Yaklaşık 15-20 günlük dönemde olgunlaşan ve kızaran biberler tekrar hasat edilir. Bu durum ekim ayı sonuna kadar devam eder. Bir sezonda 6-7 kez hasat yapılır.

Depolama ve muhafaza: Olgunlaşmış ve kızarmış biberler sepetlere toplandıktan sonra traktör kasasına veya küçük kasalara boşaltılarak güvenli şekilde istiflenmelidir. Dolan kasalar bekletmeksizin sevkiyat noktalarına taşınmalı, biberler zemine serilen çadır üzerine dökülerek çuvallara alınmalı ve en geç 24 saat içerisinde tüketiciyle buluşturulmalıdır.

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

Karaisalı ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Karaisalı Biberi, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan tohumlar, bir önceki hasat döneminden elde edilen ata tohumlarıdır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaisalı Biberinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler Karaisalı Belediyesi koordinatörlüğünde, Karaisalı Belediyesi, Karaisalı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karaisalı Ziraat Odası ve Çakallı Mahalle Muhtarlığı ile Güvenç Mahalle Muhtarlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 5 kişiden oluşur. Denetimler yılın mart, ağustos ve eylül aylarında olmak üzere yılda 3 kez ve şüphe ya da şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmiştir.

- Ürünün belirlenen coğrafi sınırdaki yetiştirilmesi,
- Üretimde kullanılan tohumların uygunluğu,
- Meyvenin en, boy, et kalınlığı ve renk özelliklerinin uygunluğu,
- Gerek görülmesi halinde Tablo 1’de yer verilen fiziksel ve kimyasal özellikler bakımından yaptırılacak analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Karaisalı Biberi 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.

3. Konya Köftü

Başvuru No	: C2022/000452
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Köftü
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Köftü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Konya Köftü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Köftü; üzüm pekmezi, buğday unu, su ve tereyağından yapılan Konya ilinde üretilen bir tatlıdır. Kaynayan pekmez içerisine un ilave edilerek kısık ateş ve tahta kaşıkla karıştırılarak katı bir kıvama getirilerek yapılan Konya Köftü sıcak tüketilmesi sebebiyle Konya ilinde kış aylarında ziyarete gelen misafirlere sunulmakla birlikte sıklıkla tüketilir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Konya Köftü, Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Köftü için bileşenler (4 kişi için):

- 240 ml üzüm pekmezi
- 100 ml su
- 100 g buğday unu
- 50 g tereyağı

Hazırlanışı:

Üzüm pekmezi ve su yapışmaz yüzeyli bir tavaya alınır, öncelikle üzüm pekmezinin kaynaması beklenir. Ortalama 5 ila 15 dakika kaynayan üzüm pekmezinin üzerine un yavaş yavaş ilave edilir. Kısık ateşte tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılır. Konya Köftü katı bir kıvama gelip artık karıştırma işlemi zorlaşınca ocaktan alınır. Servis tabağına alınan Konya Köftüne kaşığın tersiyle şekil verilir. Ayrı bir kaptaki tereyağı eritilerek sıcak köftünün üzerine dökülerek servis edilir.

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

Konya Köftü coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Köftünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Gastronomi Aşçıları ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Konya Köftü ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Konya Balık Çokratması

Başvuru No	: C2022/000454
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Balık Çokratması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Balık Çokratması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Balık Çokratması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Balık Çokratması, sazan balığı başı ve gövdesi, soğan, sarımsak, tereyağı, zeytinyağı, salça, su ve tuz kullanılarak yapılan bir balık yemeğidir. Genellikle kış aylarında yapılan sıcak servis edilen bir yemek türüdür.

Sazan balıklarının baş kısımları da kullanılarak yapılan Konya Balık Çokratması Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ürünün hazırlanışıyla Konya iline özgü koşullar barındıran Konya Balık Çokratmasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Balık Çokratması yapımında kullanılan bileşenler:

14 g zeytinyağı
30 g tereyağı
300 g soğan (halka şeklinde doğranmış)
21 g sarımsak
16 g domates salçası
16 g tuz
4 adet sazan balığı başı ve gövdesi
200 ml su

Servis sırasında isteğe bağlı kullanılan bileşenler:

30 g maydanoz
45 ml limon suyu

Hazırlanışı:

Tereyağı zeytinyağıyla birlikte eritilir. Halka halka doğranmış soğanlar konulur. Soğan ve sarımsak kavrulduktan sonra salça ve tuz eklenir. Balık başları ve etleri yerleştirilir. Sıcak su ilave edilerek karıştırılır. Üzerine limon ve maydanoz ilave edilerek sıcak servis edilir.

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

Konya Balık Çokratması coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Balık Çokratmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ve

Konya Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Konya Balık Çokratması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Karapınar Kavurgası

Başvuru No	: C2022/000472
Başvuru Tarihi	: 28.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karapınar Kavurgası
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurga / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: İsmetpaşa Mah. Çorakçılar Cad. No: 7 Karapınar KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya İli Karapınar İlçesi
Kullanım Biçimi	: Karapınar Kavurgası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapınar Kavurgası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapınar Kavurgası, buğday, kenevir ve menengiçin kavrulup karıştırılmasıyla hazırlanan Karapınar yöresine ait atıştırmalık bir üründür. Geçmişte kış akşamlarında yatmadan önce meyvenin yanında tüketilirdi. Günümüzde ise beslenme alışkanlıklarının değişmesiyle tüm mevsimlerde tüketilir hale gelmiştir.

Karapınar Kavurgasının temel bileşeni buğdaydır. Harmandan kalkan buğdaylar ihtiyaca göre harman sahibi tarafından kısımlara ayrılır. Önce evin unluk ihtiyacı olan buğday ayrılır. Daha sonra, gelecek sene için tohumluk, hayvanlar için yemlik, harmanı olmayanlar için bulgurluk ayrılır. Kalan buğdaylar da kavurma yapmak için saklanır.

Karapınar kavurgası Karapınar mutfak kültürünün önemli bir atıştırmalık yiyeceğidir ve coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karapınar Kavurgasında kullanılan buğday tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Karapınar Kavurgası bileşenler:

- 2 kg buğday
- 100 ml zeytinyağı
- 300 g kenevir
- 100 g menengiç
- 10 g tuz

Buğdaylar bir kaba alınır ve 15-20 dk. haşlanır. Haşlanan buğday sac üzerine alınır, zeytinyağı dökülür ve buğdaylar 20 dk. kadar sac üzerinde kavrulur. Kavrulurken sürekli karıştırılır. Karıştırma işlemi yörede kılamır adı verilen kurutulmuş ot demetinden üretilen bir süpürge ile yapılır. Kavrulma işlemi tamamlandıktan sonra bir tepsiye alınır. Aynı sac üzerinde kenevir ve tuz ilave edilerek 10 dk. kavrulur. Kavrulmuş buğday üzerine kavrulmuş kenevir koyulur. Kavrulma işleminin son aşaması menengiçin de kavurulmasıdır. Sac üzerine menengiç alınır ve 10 dk. sürekli karıştırılarak kavrulur. Menengiçler de tepsi üzerine alınır ve el yordamı ile 2 dk. daha karıştırılır ve tüketime hazır hale gelir. Karapınar Kavurgası sıcak ya da soğuk şekilde tüketilebilir.

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

Karapınar Kavurgasının coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Karapınar ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile bağı bulunan Karapınar Kavurgasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası, Karapınar Ticaret Borsası ve Karapınar Ziraat Odası Başkanlığı konularında uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Karapınar Kavurgası 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.

6. Emirgazi Halısı

Başvuru No	: C2023/000167
Başvuru Tarihi	: 08.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Emirgazi Halısı
Ürün / Ürün Grubu	: Halı / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Emirgazi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Akmescit Mah. Şehit Ali Kocatürk Cad. No: 32 Emirgazi KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Emirgazi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Emirgazi Halısına sağ alt köşeye yerleştirilecek 10x18 cm boyutlarındaki etikette mahreç işareti amblemi, marka adı, desen adı, ilmek sayısı, dokuma tarihi ve üretici bilgileri bulunmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emirgazi Halısı, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen küçükbaş hayvanlardan elde edilen yün iplerin kök boya ile renklendirilerek yerel desen ve motifler kullanılarak üretilen bir halıdır. Coğrafi sınırdaki yetiştirilen küçükbaş hayvan yünleri, fire oranı azlığı, boya tutma kapasitesi yüksekliği ve iplerin parlaklığından dolayı tercih edilir. Emirgazi ilçesinde dokumacılık geçmişi 11. yüzyıl Selçuklu Devletinin Anadolu'ya dokumacılığı getirmesi ve başkent Konya'nın dokuma merkezi olmasına kadar uzanır.

Bu teknikte dokunmuş yer yaygısı, duvar örtüsü, namazlağ, yastık, çuval, heybe gibi ürünler desen ve renk çeşitliliği ile geniş bir koleksiyona sahiptir. Ayrıca bölgede her evde bir dokuma tezgâhı bulunur. Yöre halkı günlük ihtiyacı karşılamak ve çeyiz hazırlamak amacıyla dokuma yapar.

Emirgazi'de dokunan halı olarak, tek mihrap kullanıldığı gibi yörede "Hataplı Mihraplı" olarak adlandırılan iç içe mihraplı halılar ve yine aynı yüzyılda dokunan "Madalyonlu" halılar çok önemli yer tutar. Bunlardan; Aktoplu (Akgöbek), Civilgöbek, Köşegöbek vs. gibi örnekler oldukça önemlidir.

Emirgazi Halısı gündelik hayatın çoğu yerinde kullanılır. El dokuması halı gibi eşyaları çeyiz verme geleneği hâlâ devam eder. Emirgazi Halısında lacivert, kırmızı, beyaz ağırlıklı bir renk dağılımı vardır. Tamamen sade şekilde dokunanların yanında geometrik desenlerin olduğu tülüler de vardır.

Emirgazi ilçesinde günümüzde halen halı dokumacılığı yapılan ev atölyeleri bulunur ve özellikle ekim ile nisan ayları arasındaki dokumacılık faaliyetleri yapılır. İlçede halı dışında taban, çeyrek, seccade, duvar pano, yastık, yolluk, kırılent, çanta, koltuk halı, kilim, tülü ve cicim dokuma ürünleri dokunur.

Emirgazi'de yöreye özgü, halkın kendi yaratıcılığı ile geliştirilen motifler kullanılır. Emirgazi sekmeli halılarında zeminde bir göbek ve köşelerde "halının cebi" denilen çeyrek göbekler yer alır. Halının bordürlerinde "bıçkır ayak", ceviz ayak", "kıvrımlı toplu ayak", "gül ayak", "zencir" motifleri bulunur. Ayna kısmında ise "lambalı ayak" ya da "kesik ayak" motifleri görülür.

Emirgazi Halısının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Konya ili Emirgazi ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Emirgazi Halısı yöreye özgü geleneksel motifler ile dokunur. Emirgazi Halısı üretiminde kullanılan yünler tercihen coğrafi sınırdaki yetişen Merinos ve Akkaraman ırkı koyunlardan elde edilir. Kök boya için kullanılan bitkiler ise tercihen Karacadağ Dağı'ndan temin edilir.

Dokuma İpliklerinin Elde Edilmesi:

Yapağı, ilkbahar ve yaz aylarında (mayıs sonu ve haziran ayının ilk haftaları) koyunların kırılmasıyla; yün ise ağustos ayında kuzu ve koyunların kırılmasıyla elde edilen ürünlerdir.

Geleneksel yöntemde yün/yapağının kırıldıktan sonra temizliği kuyu veya çeşme başlarında geniş leğenlere ıslatılan yün yassı tahta tokuclar ile vurularak defalarca yıkanırken günümüzde bu işlem yün yıkama makinesi ile yapılır. Yündeki yağ ve kirlerin temizlenmesi amacıyla kil ya da sabun (100 kg yün/yapağı için aynı oranda 2-3 kg arası sabun ve soda) 40-50 °C suda yıkanır ve sonrasında temiz su ile en az 3 kez yıkanarak temizlik işlemi

tamamlanır. Genellikle kirlî beyaz ya da sarımsı renkte görünen yünleri beyazlatmak için köylerde kil ve çöyenden faydalanılır. Kil, bulamaç haline getirilerek yün lifi içinde 1-2 gün bekletildikten sonra temiz su ile yıkanır çalkalanarak yün/yapağının rengi açılması sağlanır. İkinci yöntemde ise; bileşiminde saponin bulunan çöylen bitki kökü parçalara bölünerek su ile kaynatılır. Kaynama başladığında çalı ile çırpılarak köpürtülen yün bu köpüklü karışım içinde bekletilir ve lif/ipliklerin temizliği ve ağartılması sağlanır. Yıkanır ağartılan yünler temiz yerlere serilerek güneş altında tam olarak kurutulması sağlanır.

Kurutma işleminden sonra birbirine dolanan yünü açma ve eğrilmesini kolaylaştırma işlemi, geleneksel yöntemde yün tarağı kullanılarak, imece usulü ile kadınlar tarafından defalarca tekrarlanarak yapılır. Tarağın dişlerinde kalan kıymeti az olan yünler, halı dokunacak yünün içine alınmayarak genellikle yatak doldurmak için kullanılır. Taraktan geçirilen yünler sopa ile kabartılarak yünün kola takılabileceği kalınlıkta "kırmanca kadının" koluna dolandır. Kırman (çapraz olarak birbirine geçmiş iki tahtadan ve bir çengelli eksenden oluşan alet) ile istenilen kalınlıkta yün iplik haline getirilinceye kadar bükümlü şekilde (liflerin belirli yönde döndürülerek ipliğe dayanıklılık-düzensizlik-yeknesak görüntü sağlayan işlem) eğrilir. Liflerin bükümü ile dayanıklılık ve parlaklığı sağlanır. Bu ipler birleştirilip çile (gelep) yapılarak boyamaya hazır hale getirilir.

Günümüzde yün/yapağının dokuma ipi haline getirilmesi ticari işletmelerde makineler ile yapılır. Hallaç makinesi ile yün/yapağının fiziksel temizliği yapılarak tarak makinesine (kamgarn) geçişi sağlanır. Tarak makinesinde yün/yapağı açılarak yün lifi haline getirilmesi sağlanır. Tarak makinesinden yün lifleri sıkıştırılmış ve 2 cm çapında fitil olarak çıkar. Buradan vargel makinesine geçerek büküm işlemi yapılır. Böylelikle istenilen kalınlığa göre yün ipi olarak çıkışı sağlanır. Çile makinesine aktarılan yün ipler gelep haline getirilerek kökboyama ünitesine aktarılması ile işlem tamamlanır.

Emirgazi Halılarında çözgü, atkı ve dokuma ipi yündür. Çözgü ipleri, 6 numara 12 kat SZ büküm; atkı ipi, 6 numara 18 kat düz büküm ve dokuma ipi 90 g olarak kullanılır.

Dokuma İpliklerinin Renklendirilmesi:

İpliklerin renklendirilmesi genellikle dokuyucuların kendisi tarafından yapılır. Boyamada kullanılan bitki kök ve saplarının istenilen kalitede renklendirme elde edilebilmesi için çiçekler en olgun zamanda, tohumlar olgunlaştıktan sonra, yapraklar çiçeklenme başlangıcında, kabuklar bitki yapraklarını döktükten sonra, toprak altı sürgünler ise ilkbahar ve sonbaharda toplanır. Toplama güneş ışıklarının yeryüzüne dik ve yoğun geldiği saatlerde yapılarak yıkanmadan açık gölgelik bir yerde zeminden yüksekte tel örgülü sehpalarda kurutulur.

Kökboyama işlemleri alüminyum kazanlarda ve meşe ağacı kuru dalları yakılarak yapılır. Boyama işlemi tamamlandıktan sonra boyalı ipliklerin üzerine meşe odun külü serpilerek bir saat kadar bekletilir. Süre sonunda boyalı ipler silkelenecek temizlenerek renklerin parlaklığı artırılması avşarlama ile sağlanır. Kullanılan bitkiler ve renkler aşağıdaki tablodaki gibidir.

Tablo 1: Emirdağ Halılarında Renklerin Elde Edilme Yöntemi

Renk	Kullanılan Bitki	Yöntem
Kırmızı	Kök boya (<i>Rubia Tinctorum</i> L.)	Bitkinin toprak altı sürgünleri kurutulup öğütülerek 100 °C'de %20'lik kireç kaymağı ile birlikte karışım 60 dk. kaynatıldıktan sonra 75-80 °C'ye getirilen karışım da iplik gelepleri 30 dk. daha kaynatılarak parlak kırmızı renk elde edilir.
Sarı	Asma yaprağı (<i>Vitis vinifera</i> L.)	Toplanan üzüm asma yaprakları kazan zeminine iki kat olarak döşenir ve üzerine bir sıra iplik gelebi, tekrar üzerine yaprak konularak su eklenir. Yaprakların 2-3 saat kaynatılması ile açık yeşil renk elde edilir. Kurutulup öğütülmüş üzüm asma yaprakları %20 oranında demirsülfat ile 100 °C'de 60 dk. kaynatıldıktan sonra iplik gelepleri ilave edilerek 100 °C'de 30 dk. daha kaynatılarak sarı renk elde edilir. Mordan olarak bakır sülfat kullanılması ile de zeytin yeşili renk elde edilir.

Kahverengi	Ceviz kabuğu (<i>Juglans regia</i> L.)	Olgunlaşmamış cevizin dışındaki yeşil kabuklar soyularak kazan içerisinde gelepler ile birlikte kaynatılarak koyu kahverengi (tetir) veya açık kahverengi renk elde edilir. Kabuk miktarı iplik miktarına göre çok olursa koyu kahverengi, az kullanıldığı zaman açık kahverengi elde edilir. Boyamada kullanılan ceviz kabuğundan elde edilen tetir denilen kahverengi palamut ağacı meyvesinden de aynı şekilde elde edilir.
Ayva Sarısı	Sütleğen (<i>Euphorbia</i>)	Kazan içerisinde sütleğen otu kaynatıldıktan sonra gelepler konularak ayva sarısı renk elde edilir.
Mavi	Havaciva (Ennik Otu) (<i>Alkanna tinctora</i>)	Mordan olarak %20'lik kireç kaymağı kullanılır. Bitki kökleri kurutulup öğütüldükten sonra kök boyamada kullanılarak mavi renk elde edilir.
Koyu Yeşil	Yavşan otu (<i>Veronica hederifolia</i>)	Yavşan otunun kaynadığı kazana taş kara boya maddesi atılarak boya kuvveti artırılır ve yavşan yeşili denilen koyu yeşil elde edilir.
Koyu Sarı	Cehri (<i>Rhamnus alaternus</i>)	Çalı formundaki cehri tohumlarından kırmızı renk ve yaprağından yeşil renk elde edilir. Mordan olarak %20'lik kireç kaymağı kullanıldığında koyu sarı renk elde edilir.
Siyah	Çemen (<i>Trigonella foenum-graceum</i> L.)	Çemen, yün lifi ve seğ aynı anda 1,5-2 saat kaynatılır ve süre sonunda taş kara boya ilave edilerek kazan 1-2 saat ateşte tutularak hardal sarısı renk elde edilir. Hardal sarısı rengini alan yün lifin temiz su ile yıkanarak taş karaboya ile 1-2 saat kazanda kaynatılması ile siyah renk elde edilir.
Bej	Yalankı otu (<i>Verbascum sinuatum</i> L.)	Yalankı kurusu, yün ipliği ve su aynı kaptan 1-2 saat yavaş yavaş kaynatılması sonucunda açık bej veya bej (fildişi) renk elde edilir.
Bordo	Kuru soğan kabuğu (<i>Allium cepa</i>)	Kuru soğan kabuğu ile boyanmış gelep; zarı alınmış kökboya kökü ile 1-2 saat kadar kaynatılarak bordo renk elde edilir.
Koyu Ceviz Yeşili	Kuru soğan kabuğu (<i>Allium cepa</i>)	Kuru soğan kabuğu ve gelep kazanda 1-2 saat kadar şap ve karalahana ile yavaş yavaş kaynatılarak açık kahverengi (tetir) renk elde edilir. Avşarlandıktan sonra açık kahve renk yün ipe taş karaboya eklenerek 1,5-2 saat daha kaynatılarak koyu ceviz yeşil renk elde edilir.
Eflatun	Meşe mazısı (<i>Quercus</i> L.)	Toz haline getirilen meşe mazısı, taş karaboya ve gelep, 1,5-2 saat yavaş yavaş kaynatılarak koyu eflatun renk elde edilir.

Kökboyama işlemleri alüminyum kazanlarda, meşe ağacı kuru dalları yakılarak yapılır. Kazan içerisinde kaynatma (100 °C) en fazla 45 ile 50 dakika olarak yapılır ve ipler aralıklı olarak çatal uçlu ağaç dalları kullanılarak kazandan çıkarılan iplerin renk alma durumu kontrol edilerek yapılır. Kaynatma işlemi sonrasında ipler kazandaki su soğuyana kadar içerisinde bekletilir. Soğuyan boyalı su içerisinden ipler temiz su ve sabun ile yıkanarak alınır. Gerginleştirilmiş yerden yüksekteki iplere 5 cm kalınlığı geçmeyecek şekilde serilerek gölgede kurumaya bırakılır. İpler belirli aralar ile alt üst yapılarak eşit olarak kuruması sağlanır.

Kök boya ile boyanan iplerdeki renk parlaklığın artırılması "avşarlama" ile olur. Boyama işlemi tamamlandıktan sonra boyalı ipliklerin üzerine meşe odun külü serpilerek bir saat kadar bekletilir. Süre sonunda boyalı ipler silkelenecek temizlenerek renklerin parlaklığı artırılması sağlanır. Böylelikle ilçede geçmişte olduğu gibi günümüzde de 10 ana renk ile doğal kökboyama yapılır.

Emirgazi Halısı dokumasında Kullanılan Malzeme ve Ekipmanlar:

Emirgazi halısında geçmişte meşe ağaçlarından imal edilmiş ıstar tezgâhları kullanılırken günümüzde metal malzemedan yapılan germeli metal tezgâhlar kullanılır.

Tezgâh: Metal malzemedan yapılan çözü iplerinin gerilmesi ile dokumanın yapıldığı ekipmandır.

Kirkit: Demirden yapılmış uç kısmı dışı yapıda, dış aralığı 0,6 cm olarak dişlerin arasına birer çözü girecek şekildeki alettir. Dokuma düğümlerinin ve atkı sıralarının üzerine vurularak sıkıştırılmasını sağlar.

Makas: Halı ilme boylarının her iki sırada bir kez, kesilmesini sağlar. Makasın üzerindeki yükseklik ayarı ile istenilen hav yüksekliği elde edilir.




Bıçak: Çözü ipliklerine düğümlenen ilme ipliklerini kesmeye yarayan alettir.

Emirgazi Halısı germeli metal tezgâhlarda asgari 200 cm eninde ve yüksekliği bulunduğu tavan boyuna göre asgari 230 cm olarak tavana monte edilerek kurulmuş bu tezgâhlarda dokunur.

Emirgazi Halısı yöreye özgü geleneksel desenler ile dokunur. Bu desenler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2: Emirgazi Halısı Desen Özellikleri Tablosu

Motif Adı	Açıklama	Görsel
Göbekli	Kırmızı-mavi ağırlıklı; kıvrımlı göbek motifinin dışına sekizgen formda bir ekleme yapılarak içleri yörede “ceviz” denilen motifle dolgulandırılır. Ayrıca zeminde göbeklerden kalan boş kısımlar kenarları basamaklandırılmış yarım ve çeyrek göbeklerle doldurulur.	
Aktoplu	Halının kısa kenarlarında görülen ayna, ayaklık, kemer denilen düzenleme bulunur. Köşe göbekler halının cebi olarak adlandırılır.	
Civilgöbek	Ayıklarda Türkmen gülü motif kullanılması, alt-üst ayna (ayaklık-kemer) kısmında “lamba ayak” motifi kullanılması, bordürlerde “zencir, ceviz ayak, kıvrımlı toplu ayak, bıçkır ayak” motifi kullanılması, merkez ve zeminde mavi ve kırmızı renk kullanılması, göbek uçlarında salbek şeklinde yörede “kelle” denilen motif kullanılır.	
Çavuşgöbekli	Halının zeminindeki büyük göbeğin merkezinde yer alan ve halıya ismini veren geometrik düzenleme hepsinde aynı olmakla birlikte, bu halıların göbek biçimleri, zemin dolguları, bordürdeki desenleri ile dokundukları yöreye özgü karakterdedir.	
Televizyonlu	Zeminde üç büyük top şeklinde göbek sıralanır. Göbeklerden kalan kısımlarda kenarları basamaklandırılır ve yarım göbekler yer alır. Halının zemini kırmızı göbekler mavidir. Göbek yörede “kıvrım” denilen geometrik motiflerle sınırlandırılır.	

Sekmeli	Zeminde bir göbek ve köşelerde “halının cebi” denilen çeyrek göbekler yer alır. Halının bordürlerinde “bıçkır ayak”, ceviz ayak”, “kıvrımlı toplu ayak”, “gül ayak”, “zencir” motifleri bulunur. Ayna kısmında ise “lambalı ayak” ya da “kesik ayak” motifleri görülür.	
Cevizli	Cevizli göbek şeklinde isimlendirilen düzenleme genellikle yastıklarda görülür. Bu düzenleme göbek içerisine “ceviz ve çiçek” denilen motifler yerleştirilir. Kısa kenarlara “yan ayak” denilen kalın kuşaklar yerleştirilir.	
Akrepli	Seccade ana zemini raport şeklinde bölünmüştür ve her bir alana akrep motifleri stilize edilerek yerleştirilir. Aynı düzenleme birbirini tekrar eder şeklinde yerleştirilir.	

Tablo 3: Emirgazi Halısı Teknik Özellikleri Tablosu

Halı türü	En (cm)	Boy (cm)	10 cm ilmek sayısı (adet)	1 m ² 'de asgari ilme sayısı
Taban halısı salon	200	300	22	484.000
Taban halısı oda	160	240	22	484.000
Çeyrek halısı	120	180	22	484.000
Seccade halısı	80	100	22	484.000
Yolluk halısı	85	150	22	484.000
Minder halısı	60	60	22	484.000
Yastık halısı	45	90	22	484.000
Duvar halısı	140	190	22	484.000
Kırlent yastık halısı	40	60	22	484.000
Tülü salon	440	550	8	6.400
Tülü oda	130	200	8	6.400
Kilim	175	330	-	-

Halı ebatlarına göre tezgâhta planlama yapılır. Belirlenen ölçülere göre çözgü ipleri tezgâha belli aralık ve gerginlikte çözülür. Tezgâhın alt ve üst levheleri arasında halı boyunca birbirine paralel olarak aynı gerginlikte gerilmiş çözgüler çapraza alınır. Başlangıcından itibaren 10 cm'lik çizgiler (çıpkı alma) alınır ve bu çözgü üzerinde dokuyucunun hazırladığı halı kompozisyonunu dokumasına yardımcı olur. Toplam uzunluğun 10 cm saçak payı hesap edilerek çiti örgüsü, üzerine kilim örgüsü ve son olarak zincir örgüsü dokunarak ilmeli dokuma bölümüne geçilir.

Halının başlangıç ve bitişinde yörede “zincir” denilen bir çeşit çiti örgüsü yapılır. Düğüm sırasından önce “toprakçalık” denilen, ilmeksiz kilim örgüsü dokunur. Halı düğümü olarak Türk (Gördes) düğüm tekniği kullanılır. Her sıra düğümden sonra önce süzme, sonra basma kapalı düğümle atıklar atılır. Kapalı ya da çift düğüm de denilen teknik, yörede dokunan bütün halılarda görülür. Çift çözgü üzerine atılan düğümüne yörede “ilme” denir. Her düğüm sırasından sonra iki sıra atkı (geçki) atılarak sıkıştırılmak suretiyle dokuma devam eder. Hav yüksekliği yaklaşık 0,5 cm'dir. Halıların düğüm sıklığı ise 1 dm²'de 22 ilmedir.

Renkler; halılardaki motif, desen (kompozisyon) ve renkler yöreye özgüdür. Halılarda zemin ve göbek bölümünde çivit mavisi, açık mavi ve bordo kırmızısı esas renklerdir. Dokumalarda tetir bordürlerde; pembe, yeşil

renk, pek belirli olmayan kirli beyaz ve krem rengi zemin ve göbek bölümünde bulunur. Bordür, alt kenar ve köşe bölümlerinde; açık-koyu kahverengi, beyaz, hardal sarısı, pembe ve gri tonları görülen örnekler çoğunluktadır. Emirgazi Halıları; düğüm sayısına göre kaba taban halı grubunda yer alır. Taban ve çeyrek dokuma halıları ¼ raport simetri özellik gösterir.

Emirgazi Halısı Taban ve Çeyrek Türleri:

Emirgazi Halısının taban ve çeyrek türleri, iç içe geçmiş 5 dikdörtgen çerçeve ile oluşturulan kenar suyuyla dokunur. Dışarıdan içeriye doğru; ince kıyı kolunu/paspas (kilim örgüsü veya kenar örgüsü) dokuması, birinci ve beşinci kenar suyu birbirleri ile tekrar niteliğinde olmakta ve genellikle sinek kanadı, su yolu, zincir motifleri ile dokunur. İkinci ve dördüncü kenar suları da birbirlerinin tekrarı niteliğinde genellikle ceviz ayak, gül ayak motifler ile dokunmaktadır. Üçüncü kalın kenar suyu bordür olarak adlandırılmakta ve genellikle kıvrım, toplu kıvrım ayak motifleri çoğunlukla tetir renkte iplik kullanılarak dokunur.

Halıyı çevreleyen ana bodürlerin dışında yatayda iki kısa kenarda bordürle zemin arasında “ayaklık”, “ayna”, yörede “kemer” denilen bir alan bulunur ve kalınlığı bordürden fazla olmaz. Bu kısımlarda “lambalı ayak”, veya “kesik ayak” motifleri kullanılır. Halının ana bordürleri dışında zemini ince hat kuşatır. Buna “bıçkır ayak” denir. Halının merkezinde yer alan ana göbeğin dört köşesinde yörede “halının cebi” denilen düzenlemede “Türkmen gülü” motifi ve bitkisel motifler yer alır. Halı merkezinde halının büyüklüğüne göre bir veya iki göbek bulunur. Halı zemininde, çivit mavisi, kırmızı; göbek kısımlarında beyaz, mavi ve tetir renkte ipler kullanılır. Dokumaların genelinde merkezdeki göbeğin rengi “sandık” düzenlemesi ile zemin renginden ayrılır. Göbek formu kare, dikdörtgen, çokgen, eşkenar dörtgen, oval formlarından birisi olabilir. Genellikle iki uç kısımlarında salbek formu aktoplar (kelle) farklı büyüklükte yer alır. Göbeklerin iç kısımlarında “kıvrımlı kol”, “yıldız”, “gül”, “ceviz”, “hançer”, “lale” denilen motifler, bitkisel düzenlemeler ve küçük geometrik motifler bulunur. Aktoplarda çoğunlukla çiçek motifleri yer alır.

Dokuması tamamlanan halı tezgâhtan çıkarılmadan önce çözümleri ölçülerek 10 cm uzunlukta kesilir. Tezgâhtan çıkarılan halının saçakları düzeltilip istenilen şekilde uçları tek veya iki sıra halinde bir çeşit zincir ile bağlanarak estetik bir görünüm verilir. Halı önce kaba pisliklerinden arındırılır ve sonrasında pürmüz ile halı sırtındaki yün lif artıkları yakılır. Çalı süpürgesi ile yeterince süpürülerek ilk temizliği tamamlanır.

İlk temizlikten sonra halılar sabun ile yıkanır. Çamaşır suyu başta olmak üzere herhangi bir kimyasal kullanılmaz. Yıkamada gelberi tırmığı (ahşap saplı uçunda 5 ile 7 cm uzunlukta dişleri olan alet) ile her yönden taranarak pisliklerinden arındırılır. Gölge yerde kurutma sehpaalarına asılarak hava akımı yardımı ile doğal olarak kurutulur.

Kurutulan halı ahşap veya metal germe tablalarına alınarak olabildiğince gerdirilir. Hav yüksekliği 5 ile 3 mm arasında olacak şekilde ayarlanarak makine ile tıraş edilir. Bu aşamadan sonra halı tekrar yıkamaya alınır. Yıkamadan önce halıya klorlama (100 l suya 5 kg kireç kaymağı) işlemi uygulanarak yün iplerinin renginde parlama ve estetik görüntü sağlanır. Tekrar sabun ile yıkanan halı bolca temiz su ile yıkanarak önce fazla suyu bırakması sağlanır. Ardından gölgelik yerde hava akımı ile metal sehpalarda kurumaya bırakılır. Hav yüksekliği kontrol edilir. Eğer istenilen düzgünlük sağlanamamış ise işlemler tekrar edilir.

Dokumalar, üzerinde bulunan motiflere göre Madalyonlu, Göbekli, Aktoplu, Cevizgöbek, Kavaklı, Bademli, Çavuşgöbekli, Televizyonlu, Merdivenli, Mihraplı, Köşegöbek, Kars kapısı, Ceviz, Kelebek, Akrepli gibi isimler ile bilinir. Bu isimlendirmelerden Televizyonlu, Ceviz, Kelebek, Akrepli halı örnekleri yöresel adlarla bilinen, bu isim ve kompozisyonları ile yöreye özgü dokuma örnekleridir.

Emirgazi Halısı Seccade Türü:

Emirgazi Halısının seccade türü Türk (Gördes) düğümü ile 80 x 100 cm ebatlarında 1 dm²'de 22 ilme olarak dokunur. Halıda 1 sıra “Sina düğümü” denilen zincir örgü ile çiti yapıldıktan sonra net 4 cm saçak payı bırakılır. Daha sonra 5 cm kilim dokuma ve sonrasında 1 sıra zincir örgüsü yapılır. Seccade halı dokumaları 1/2 simetri özelliğindedir. Halının ilmeli bölümü kompozisyon özelliklerine göre kandilli, minareli, mihraplı ve camili seccade olarak bilinir. Yörede hayat ağacı, kubbeli cami, ters kandil seccade şeklinde adlandırılan halılar özgünlük gösterir.

Renkler; halılardaki motif, desen (kompozisyon) ve renkler yöreye özgüdür. Halılarda çivit mavisi, açık mavi, kırmızı ve pembe renkler esastır. Ayrıca tetir, yeşil, kirli beyaz, krem ve koyu kahverengi, nadiren hardal sarısı renk kullanılır.

Diğer Emirgazi Halı Türleri:

Emirgazi halı dokuma çeşitleri arasında yastık, duvar halısı, duvar pano halısı, halı çanta ve halı minder dokumaları bulunur. Dokumalar Türk (Gördes) düğümü ile 1 dm²'de 22 ilme ile dokunur.

Yastık halılarının desen ve kompozisyonları taban ve kelle halılarındaki kompozisyon düzenlemelerine benzer, merkezde bir göbek-top, göbekten kalan kısımlarda "halımın cebi" denilen ¼ düzenleme görülür. Göbeğin içinde "cevizli", "yıldızlı" ve bitkisel motifler bulunur. Halıda zemin rengi kırmızı olup, köşe kısımları lacivert renk ile bilinir.

Duvar halılarının desen ve kompozisyonları diğer halılardan farklı olarak düzenlenir. Bu halılarda çoğunlukla hayvan figürleri, doğadan sahneler stilize bir şekilde uygulanır. Bazı örneklerde ise kenarları bordürlerle çevrili rumi ve penç ve stilize çiçek motifleri yer alır. Bu örneklerde mavi, kırmızı, beyaz renkler kullanılır. Günlük hayatta kullanılan halı çanta ve heybelerin desen ve kompozisyonlarında geometrik, hayvansal ve stilize bitkisel motifler kullanılır. Bu motiflerde sarı, kırmızı, mavi, beyaz renkler kullanılır.

Emirgazi Halısı Tülü Türü:

Yaz aylarında yaylaya çıkan yöre halkı, toplandığı zaman çok yer tutmaması ve hafif olması nedeniyle, tülü halılarını beraberinde götürmeyi tercih eder. Genellikle yer yaygısı ve bastırık örtüsü olarak kullanılan tülü dokumaları günümüzde farklı alanlarda da kullanılır. Tülü; yörede koyunyünü ve seyrek olarak keçi kılı ile uzun havlı olarak dokunan tülü türünde de Türk (Gördes) düğüm tekniği kullanılır. İlme uçlarının kesilmeyip 5 ile 7 cm arasında bırakılır. Yumuşak olması en büyük özelliği, bunun nedeni ise %5 oranında dokuma yün ipliğine tiftik ilavesi yapılmış olmasıdır. İlme sıraları arasına 3-4 cm atkı atılarak, hav uçları uzun bırakılır, makas kullanılmaz. Genellikle desensiz ya da seyrek olarak geometrik motifli (çapraz, muska gibi) dokunan tülü türünde de bitkisel motifler kullanılmaz.

Tülü dokumaları metal tip germe tezgâhlarda dokunur. Genellikle saçak payı olarak 10 cm'lik bir çözgü bırakılır. Ön ve arka tellerin birbirinden düz ya da çapraz şekilde ayrılması için çözgü iplikleri üzerine gücü örgüsü 10 ile 15 sıra olarak yapılır. Çiti örgüsü 3 ile 5 kez yapılır. 1 dm²'de 8 Türk düğümü bulunur. İlmeler arasında dört ile beş cm atkı geçirilerek dokuma yapılır. Dokumanın sağlam olması için, halı uzunluğu kadar iki yan kenarlarda kilim örgüsünün devamı şeklinde ilme atılmadan; yanlardaki iki ya da üç çözgü çiftine kenar örgüsü yapılır.

Desenli örneklerde ise ilmeler arasındaki atkı sıraları daha azdır. Bu dokumalar teknik özelliklerinden dolayı genellikle geometrik bezeme şeklinde yapılır. Hayat ağacı, koçboynuzu gibi geometrik motiflerin zemin ve bordür bölümlerinde genellikle sınırlama yapılmadan, serbest uygulandığı görülür.

Emirgazi Halısı Kilim Türü:

Emirgazi Halısı kilim türünün diğer halılardan farkı havsız ve düğümsüz dokunması, düz dokuma yaygılardan ayrılan yönü ise, iki iplik sistemi ile yapılması ve desenlerinin kabarık olmamasıdır. Tezgâha dik gerilen iplerin bir altından, bir üstünden geçirilen yatay ipler (desen ipi) dokumanın şekline göre az veya çok kirkitlenerek sıkıştırılır. Desen ipi (atkı) dokumanın bir başından diğer başına kadar geri döndürüldüğünden yüzeyde herhangi bir bölünme meydana gelmez. Atkılarının sıkıştırılması sırasında da çözgü ipleri görülmez.

Kilim dokumada kullanılan çözgü ve atkı iplikleri kökboyalı, ince ve bükümlüdür. Germe tip metal tezgâhlarda değişik ebatlarda kilim dokuma yapılır. Çözgü iplikleri üzerine çiti örüldükten sonra atkı atılmaya başlanır. Dokumanın başlangıcında ve bitişinde 5 sıra atkı ipi ile düz dokuma yapılır.

Emirgazi Halısı kilim türü desensiz, sade (düz) dokunur veya farklı renkteki ipliklerle kuşaklar halinde halkın "çıbık", "çubuk" dediği enine çizgili olarak dokunur. Bazı örneklerde ise suyolu, pıtrak gibi motiflerin dokunduğu görülür. Kilimlerde kırmızı, mavi, mor, siyah, tetir, sarı gibi renkler kullanılır.

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

Emirgazi Halısının geçmişi eskiye dayanır. Emirgazi ilçesinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde motif, kompozisyon ve renk seçimi ustalık gerektirir. Bu sebeplerden coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emirgazi Halısının bütün üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Emirgazi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Selçuk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Geleneksel Türk Sanatları Bölümü, Emirgazi Kaymakamlığı ve Emirgazi Belediyesinden konuda uzman 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii Emirgazi Halısı üretiminde aşağıdaki kriterlere göre denetim yapar.

- Yün / yapağının işleme ve kökboyama tekniğine uygun olup-olmadığını,
- Ürün çeşitlerine göre ilmek sayısı,
- Özgün motif, desen kompozisyonu ve renklerle tekniğine uygun yapılıp yapılmadığını,
- Emirgazi Halısı ibaresi ile mahreç işareti 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. Tokat Aynalı Çarık

Başvuru No	: C2023/000181
Başvuru Tarihi	: 23.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Aynalı Çarık
Ürün / Ürün Grubu	: Çarık / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeşilirmak Mah. Mehmet Şahin Bulvarı No: 38 Merkez TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Aynalı Çarık ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Aynalı Çarık ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Aynalı Çarık, sığır derisinden yapılan ve üzerinde ayna süslemeleri konulması suretiyle Tokat ilinde üretilen bir çarıktır. Tokat Aynalı Çarığın üst kısmı ve iç astarında ham deri, tabanda sığır - manda derisi ve iç astarda meşin deri kullanılır. Tabandaki manda kösesi ile üstteki sığır-koyun derisi arasında ince biye kullanılır ve çarığın arka tarafı pervazla dikilerek kapatılır. Tokat Aynalı Çarık üretimi tamamen el işçiliği ile yapılır. Tokat Aynalı Çarığın üzerinde süsleme malzemesi olarak boncuklar ve orlon ipten yapılan ponponlar kullanılır.

Şer'iyye Sicillerindeki kayıtlarda Tokat Aynalı Çarığın üretiminin 18.yy'dan beri yapılmaktadır. Yöre kadınları ve düğün merasimlerinde duvağı örtülen gelinler kendileri ve etraflarını görebilmek için Tokat Aynalı Çarığı kullanmışlardır.

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Tokat Aynalı Çarık, Tokat ilinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Tokat Aynalı Çarığın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tokat Aynalı Çarık yapımında kullanılan araçlar:

Örs: Ayak biçiminde demir bir tezgâhtır. Çarık dikildikten sonra kenar dikişlerin dövülmesi için kullanılır.

Çekiç: Deriyi dövmek ve düzeltmek, derileri taban astarına yapıştırmak ve tabanı parlatmak için kullanılır.

İğne: Çarığın parçalarını dikiş ile birleştirmekte kullanılır.

Biz: Sivri ve delici ucuyla iplik geçirmek için yol açmada kullanılır.

Bıçak (falçata): Derileri kesmek ve açmak amacıyla kullanılır.

Deri kesim bıçağı: Deri kesiminde ve kösele üzerindeki derileri belirginleştirmede kullanılır. Bıçak sapının arkası sivridir. Bu kısım köşeleri yuvarlaklaştırma ve nokta koyma işlemlerinde kullanılır.

Danalva (dişli): Çarığı kalıba daha düzgün çekebilmek ve alt tabanı kalıba girmek amacıyla kullanılır.

Çarklı zımba: Delik açmada kullanılır ve çeşitli çap büyüklükleri bulunur. Deride özellikle kenar birleştirmede ve deri yüzey süslemesinde kullanılır.

Tahta kalıplar: Çarıkların ölçülerine göre değişik boyutlarda ahşaptan yapılır ve çarığa şekil vermek amacıyla kullanılır.

Çekecek: Çarığı kalıba yerleştirmek için kullanılır.

Zımba: Deride delik açmak için çekiçle vurularak kullanılır.

Istampa: Çarıkların numaralarına göre ince mukavvadan yapılmıştır ve derinin kesilip hazırlanması için kullanılır.

Tokat Aynalı Çarık yapımında kullanılan gereçler:

Yapıştırıcı: Deri parçaların yapıştırılmasında kullanılır.

Çiriş: Çarığın iç astarı ile dış yüzünün yapıştırılmasında kullanılır.

Deri şeritler: Kesilerek ip haline getirilmiş ince uzun derilerdir. Parçaları birleştirmede ve çarığı süslemede kullanılır.

Bal mumu: İpliği mumlamak için kullanılır. Mum, ipliğin deriye kolayca geçmesini sağlar ve ipin çürümmesini engeller.

İplik: Çarığı dikmek için kullanılır.

Deri: Taban için kösele, üstte koyun derisi, parçaların birleştirildiği bölümleri süslemek amacıyla biye olarak ince sığır ve keçi derisi, çarığın arka kısmında pervaz olarak koyun derisi (meşin), çarığın süslemesinde renkli deri parçaları kullanılır.

Tokat Aynalı Çarığın süslemesinde ayna, ponpon, püskül ve boncuk kullanılır.



Tokat Aynalı Çarık örnekleri

Tokat Aynalı Çarık üretim aşamaları

Öncelikle iplikler bal mumu ile mumlanarak suya ve çürümeye karşı dayanıklı hale getirilir. İstenilen ayak numarasına göre (35-40) önceden hazırlanmış ıstampalar kullanılarak üst yüz için işlenmiş sığır derisi deri kesim bıçağıyla, taban için kösele falçatayla kesilir. Kesilen astar ve dış yüz düzgün görünmesi için çiriş ile yapıştırılır.

Kesilen deriler biz ile yol açılarak mumlu ip ve iğne ile dikilir. İnce biye ile parçalar birleştirilir. Deri, yan dikişlerinin düzgün olması için örs üzerinde çekiçlenir. Çarık çekiçlendikten sonra ıslatılır ve çevrilir. Bu aşamadan sonra çekecek yardımıyla ahşap kalıplara çarıklar çekilir ve danalya ile giydirilir. Kalıpta düzgün durması için çekiçle dövülüp bir gün süre ile kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra el ile kalıptan çıkarılır. Daha sonra çarığın yan tarafları kesilir ve iç astara yapıştırıcı ile yapıştırılır. Sonrasında deri şeritler geçirilir. Kalıptan çıkarılan çarığın dili olan parçası yapıştırılarak sonradan ilave edilir. Ayna konulacak üst yüze büyük delik açmak için zimba kullanılır. Çarklı zimba kullanılarak boncukla ve renkli ipliklerden elde edilen ponponlarla Aynalı Çarık süslenir. Böylece Tokat Aynalı Çarık kullanıma hazır hale gelir.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Tokat Aynalı Çarık, Tokat ilinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat Aynalı Çarığın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü koordinatörlüğünde ve Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü, Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Tokat İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 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 derilerin ve diğer malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Özellikle çarığın ön yüzünde ayna, arka kısmında pervaz kısmı olmak üzere, ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Tokat Aynalı Çarık 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.

8. Aydın Enginarı

Başvuru No	: C2023/000202
Başvuru Tarihi	: 08.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Aydın Enginarı
Ürün / Ürün Grubu	: Enginar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Aydın Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Ata Mahallesi 738. Sokak No: 2 Efeler AYDIN
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Dan. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Aydın Enginarı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın Enginarı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydın Enginarı, sıcak iklim koşullarına uygun olarak ilkbahar aylarında olgunlaşan *Cynara scolymus* L. cv. türünde çok yıllık bitkilerden erken hasat yapılarak elde edilir. Sakız enginarı olarak da bilinen Aydın Enginarı, sakıza benzer bir tat profiline sahiptir. Aydın Enginarının tablası ince, çiçek tablaları etli, baş kısmı konik ve su bardağı şeklinde olup çapı 7,0 - 10,0 cm büyüklüğündedir. Bitkinin yaprakları düz ve ince olup gövdesi ince ve narindir. İlk çıkan yaprakları düzdür ve el büyüklüğündedir ve şekil olarak marula benzer. Yaprakların arka kısımları tüylü iken ön kısımları tüysüzdür. Oldukça heybetli olan bitkilerin gövdeleri 1,20 - 1,30 m boyundadır. Aydın Enginarının çiçekleri eflatun renktedir, fakat tarlada bekletildiğinde çiçeklerin rengi koyulaşır ve mor renge döner.

Bitkiler eylülün ilk haftasında uyanmaya başlayıp 1 hafta - 10 gün içinde belirginleşmeye başlar ve aralık ayında ilk baş oluşumu görülür. Söküm, dikim ve uyandırma bir ayın içerisinde gerçekleşir. Bitkide enginarın baş kısmının oluşumu ocak ayında başlar ve mart, nisan ve mayıs ayları baş oluşumunun en yoğun olduğu aylardır. Aydın Enginarının sap, gövde ve yaprak kısımları da yemeklik olarak kullanılır. Aydın Enginarı yapraklı ve gövdeli olarak tüketiminin yanı sıra kelle ve dolma olarak da tüketilir.

Aydın ili tipik Akdeniz iklimi özelliği göstermekle beraber yeryüzü şekilleri ve yükseltiler nedeniyle rüzgârlı bir havaya sahiptir ve bu nedenle daha serindir. Hava genel olarak puslu ve yağmurlu olup ılık ve nemli bir iklim hâkimdir. Havanın puslu ve yağmurlu olması enginar yetiştiriciliği açısından avantajlıdır. Havanın puslu ve yağmurlu olması enginar verimi artırarak kılçıklenme ve dikenlenmeyi azaltır. Aydın ili iklim açısından değerlendirildiğinde ortalama sıcaklık, yağış ve nem durumu enginarın yetişmesi için oldukça elverişlidir.

Aydın Enginarının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Aydın ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Aydın Enginarının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	En düşük	En yüksek
pH	6,03	6,10
Toplam asitlik (g/100 mL)	0,87	1,25
L*	56,78	89,92
a*	1,35	5,04

b*	31,15	53,36
Kuru madde (%)	14,50	22,62
Toplam fenolik madde miktarı (mg/100 mL)	15,50	18,20
Toplam antioksidan kapasite (%)	65,05	77,67

Tablo 2. Aydın Enginarının morfolojik özellikleri

Özellik	En düşük	En yüksek
Enginar baş yüksekliği (cm)	4,50	10,50
Enginar baş genişliği (cm)	8,00	32,50
Enginar baş yaprak katman sayısı	3,00	8,00
Enginar baş ağırlığı (g)	189,50	1200,60
Enginar tablası ağırlığı (g)	82,30	220,80
Enginar tablası genişliği (cm)	3,00	7,00
Enginar tablası yüksekliği (cm)	1,00	2,00

Üretim Metodu:

Anaç Seçimi: İlk yılda sağlıklı, verimli ve hastaliksız enginar bitkileri anaç olarak seçilir. Anaç seçimi, sonraki yıllarda kullanılacak fidelerin kalitesini belirler. Genellikle 2 - 3 yıllık sağlıklı bitkiler anaç olarak tercih edilir. Bitkinin kökü etrafında büyüyen sürgünler bulunmakta olup Aydın Enginarı bu dip sürgünleriyle çoğaltılır. Üretimde kullanılacak dip sürgünleri coğrafi sınırdaki yetişen bitkilerden alınır. Fiziksel olarak çok büyümüş dip sürgünleri dört parçaya boyutu küçük olan dip sürgünleri ise iki parçaya bölünür. Dip sürgünleri bölünerek elde edilen bu parçalar fide olarak kullanılır ve bölünen parçalar 1 - 2 gün içinde toprağa dikilmelidir. Bölünen sürgünler ilk yıl toprağa dikilir. İkinci yıl büyüyen fidelerden sağlıklı olanlar seçilip seralarda veya fideliklerde köklendirilir. Fidelerin tarlaya dikimi amacıyla ikinci yılda üretilen fideler üçüncü yılda bahar aylarında tarlaya dikilir.

Bahçe Kurumu, Çapalama ve Sulama: Traktör ile araziler işlenip 120 cm aralıklarla arklar oluşturulur. Fideler 15 ağustosta arkların yan kenarlarına sıra araları 120 cm, sıra üzerleri 80 cm olacak şekilde dikilir. Uyandırma suyu verilip bitkilerin bulunduğu arklar su ile doldurulur.

Ekim - kasım aylarında traktör ile ara sürümleri yapıp sonrasında çapalama işlemi yapılır. Havanın yağmurlu olup olmamasına göre çapa sıklığı değişmekle beraber en az 2 kez çapalama yapılmalıdır.

Sulama işlemi toprağın nemine göre damlama sistemi ya da arık sulama ile dikimden sonra haftada bir kez yapılır.

Gübreleme: Bitkilerin araları işlenirken ekim - kasım aylarında gübreleme yapılır. Toprak işlenirken toprak altına 3 / 15 denilen toprak gübresi verilir. Dikim öncesi toprak altı gübresi, bitki gelişimi 50 - 70 cm'ye ulaştığında ise toprak üstü gübresi yapılır. Toprak üstü gübresi şubat ayında verilir. Sonrasında kasım ayı içerisinde ara gübre olarak sülfat ya da üre gübresi verilir. Aralık - ocak aylarında gübre verilmez. Şubat ayında su ile birlikte üre gübresi verilir. İlave olarak mart - nisan aylarında da bitkinin yeşilliğini koruması için dönüme 100 kilo nitropower gübreleme yapılır.

Tarımsal Mücadele: Aydın Enginarında mantar, külleme, kurt ve sinek hastalıkları görülebilmektedir. Bu nedenle yetiştirme aşamasında bu hastalık ve zararlılar varsa ilaçlama yapılır. Hasat zamanı yapılan ilaçlamalardan sonra 1 hafta süreyle hasat yapılmaz.

Hasat ve Depolama: Her yıl sezon bitiminde tarlaların sürülmesi amacıyla traktör arkasına takılan ot biçme tamburu kullanılarak biçilen otlar tarlada bırakılır. Bu otlar gübre olarak toprağın devamlılığını sağlar. Hasat 15 Kasım'da başlayarak mayıs ayı sonuna kadar yapılır. Su bardağı şekline gelen kelle ile hasat sırası belli olmaktadır. Hasat, kelle kısmının 30 cm altından kesimle gerçekleşir.

Hasat genel olarak talep olan günlerde yapılır. Taze Aydın Enginarı, oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında 15 gün raf ömrüne sahiptir. Salamura yapılarak cam kavanozlarda 2 yıl süreyle de muhafaza edilebilir. Salamura,

10 adet çanak enginar için 2 l su, 200 ml sirke (üzüm ya da elma sirkesi), 40 g kaya tuzu, 5 g limon tuzu kullanılarak yapılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Aydın Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Aydın Ticaret Borsası, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Aydın İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 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.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün, Tablo 2’de belirtilen özellikler bakımından uygunluğu.
- Gerekli durumlarda Tablo 1’de belirtilen özelliklere uygunluk.
- Aydın Enginarı 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.

9. Doğubayazıt Aşure Tatlısı

Başvuru No	: C2023/000240
Başvuru Tarihi	: 21.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Doğubayazıt Aşure Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Çiftapınar Mah. Rıfki Başkaya Cad. Ticaret ve Sanayi Odası Hizmet Binası Kat: 1 No: 1 Doğubayazıt AĞRI
Coğrafi Sınır	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Doğubayazıt Aşure Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Doğubayazıt Aşure Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Doğubayazıt Aşure tatlısı; kuru fasulye, aşurelik buğday, incir, nohut, pirinç, kuş üzümü, kayısı, süt, Ağrı Geven Balı, nişasta, Antep fıstığı içi, fındık içi, badem içi, ceviz içi, elma, tarçın, karanfil, kakule, nar ve su malzemeleriyle yapılan bir tatlıdır. Doğubayazıt Aşure Tatlısının yapımında 1050 tescil numaralı Ağrı Geven Balı kullanılır.

Doğubayazıt ilçesinde ürünün geçmişinin Hz. Nuh (A.S.) zamanına dayandığına inanılmasından dolayı halk arasında "Aşure-i Nuh" olarak bilinmektedir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Doğubayazıt Aşure Tatlısının, Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Doğubayazıt'ta özellikle özel günlerde, davetlerde, dini bayramlarda ve ramazan aylarında hazırlanır ve dağıtılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Doğubayazıt Aşure Tatlısının hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve ortalama miktarları (6 kişilik):

- 50 g kuru fasulye
- 90 g aşurelik buğday
- 4 adet incir
- 50 g nohut
- 10 g pirinç
- 50 g kuş üzümü
- 40 g kayısı
- 200 ml süt
- 250 g Ağrı Geven Balı
- 40 g fındık içi
- 75 g nişasta
- 40 g badem içi
- 40 g ceviz içi
- 90 g elma
- 5 g tarçın
- 6 g karanfil
- 2 adet kakule
- 100 g nar
- 40 g Antep fıstığı içi
- 1 litre su

Hazırlanışı:

1 litre su ile nohut, buğday, fasulye akşamdan ıslatılıp düşük ateşte 2 saat haşlanır. Ardından farklı bir tencereye alınarak ve içerisine pirinç ilave edilerek 1,5 saat pişirilir. 200 ml süte 75 gram nişasta ilave edilerek

karıştırılır. 1 litre su ile beraber tencerede pişirilen bakliyatın içine ilave edilir. 20 dakika daha pişirildikten sonra içerisine kayısı, kara üzüm, badem, fındık, elma, tarçın, kakule, kuş üzümü, karanfil gıda ile temasa uygun temiz bir bezin içine konularak bağlanır ve tencerenin içerisine atılır. Aynı anda 250 gram Ağrı Geven Balı da tencereye atılır. Yaklaşık 40 dakika boyunca aromasını vermesi için pişirilir. Aşurenin rengi koyulaşınca içine ceviz atılır ve 5 dakika daha pişirilir. Akabinde pişirme işlemi tamamlanır. Üzerine nar ve Antep Fıstığı dökülüp soğuk şekilde servis edilir.

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

Doğubayazıt Aşure Tatlısının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Doğubayazıt Aşure Tatlısının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odasından, Doğubayazıt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ağrı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ve Doğubayazıt Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Doğubayazıt Aşure Tatlısı 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.

10. Bitlis Balı

Başvuru No	: C2023/000249
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bitlis Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Şemsi Bitlis Mah. Bediüzzaman Saidi Kürdi Cad. Aygür Apt. Kat: 2 No: 91/F BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis Balı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Balı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Balı; Bitlis ilinin yüksek rakımlı yaylalarında elde edilen polifloral çiçek balıdır. Rengi altın sarısı kehribardır. Petekli, karakovan ve süzme bal olarak üretilir. Üretimde, Kafkas ırkları ile melezleri kullanılır.

Bitlis ilinde arıcılık faaliyetleri sabit ve gezginci arıcılık şeklinde gerçekleştirilir. Sabit arıcılık karakovanlarda yapılır ve eski usul sepetlerde devam eder. Gezgin arıcılıkta modern kovanlar kullanılır.

Bitlis Doğu Anadolu Bölgesinin Yukarı Fırat ve Yukarı Murat bölümlerinin sınırı üzerinde bulunan bir ildir. Karasal iklimin hüküm sürdüğü ilde hâkim bitki örtüsü step ve bozkırdır. Bitlis ilinde, *Isatis bitlisica* (Bitlis çiviotu), *Lathyrus bitlisicus* (Bitlis imirdiği), *Gypsophila bitlisensis* (Bitlis çöveni), *Scrophularia bitlisica* (Bitlis sıracotu), *Taraxacum kurdiciforme* (Bitlis çitliği), *Anhuza leptophylla* subsp. *incana*, *Anchusa leptophylla* subsp. *tomentosa*, *Alkanna froedinii*, *Vicia alpestris* subsp. *hypoleuca*, *Heracleum crenatifolium*, *Scorzonera semicana*, *Onosma armena*, *Onosma affinis*, *Onosma isaurica*, *Onosma rechingeri*, *Astragalus zahlbruckneri*, *Thymus haussknechtii*, *Potentilla anatolica*, *Potentilla anserina*, *Potentilla armeniaca*, *Verbascum murbeckianum* endemik bitki türleri bulunur.

Bitlis ilinde bitki biyoçeşitliliği yüksektir. Bitlis Balında 20 familyaya ait 43 cinse ait polen bulunduğu için polifloral bir çiçek balıdır.

Tablo 1. Bitlis Balının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%; en fazla)	15
Sakkaroz (g / 100 g; en fazla)	0,2
Fruktoz + Glukoz (g / 100 g; en az)	68
Fruktoz / Glukoz	0,9-1,3
Maltoz (%; en fazla)	2,0
Suda çözünmeyen madde (g / 100 g; en fazla)	0,1

Serbest asitlik (meq / kg; en fazla)	21
Elektrik iletkenliği (mS / cm; en fazla)	0,3
Diastaz sayısı (en az)	28
HMF (mg / kg; en fazla)	2,5
Prolin miktarı (mg / kg; en az)	800
Bal $\delta^{13}C_{bal}$ değeri ($\delta^{13}C_{bal}$) (ve daha negatif)	-23 ve daha negatif
Balda protein ($\delta^{13}C_{protein}$) ve bal ($\delta^{13}C_{bal}$) $\delta^{13}C$ değerleri arasındaki fark (ve daha pozitif)	-1,0 veya daha pozitif
Balda protein ve bal $\delta^{13}C$ değerlerinden hesaplanan C_4 şekerleri oranı (% en fazla)	%7

Tablo 2’de Bitlis Balının genel melisapalinolojik analizi yer alır. Buna göre belirlenen cinslerin polenlerin yoğunluğu sırayla gösterilir. Bitlis’te Cotoneaster ve diğer ağaç türleri her ne kadar tespit edilmişse de yoğunluk oluşturmamaktadır. Meşe yoğunluğu olsa da meşe polenleri bulunmaz.

Tablo 2. Bitlis Balının genel melisapalinolojik analizinde cinslerin sıralanması

1. Taraxacum	17. Rosa
2. Astragalus	18. Melilotus
3. Hypericum	19. Scorzonera
4. Arctium	20. Euphorbia
5. Arctium	21. Potentilla
6. Thymus	22. Mentha
7. Tragopogon	23. Vicia
8. Verbascum	24. Carduus
9. Prangos	25. Cota
10. Muscari	26. Trifolium
11. Tragopogon	27. Echinops
12. Medicago	28. Onobrychis
13. Onosma	29. Anchuza
14. Brassica	30. Plantago
15. Eryngium	31. Thymus
16. Salvia	32. Cichorium

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Balı, Bitlis ilinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim metodu:

Bitlis Balının üretiminde Kafkas ırkları ve melezi kullanılır.

Genel hazırlık işlemleri: Bitlis ilinde arıcılık faaliyetleri, büyük oranda gezginci arıcılık şeklinde yapılır. Arıcılar faaliyetlerine 15 Şubat – 1 Mayıs tarihlerinde arı kolonilerinin kış çıkışı bakımı ve beslemesi ile ana arı kontrolü yaparak başlar. Arıcılar, nektar akışı verimliliğine göre Mayıs ayında coğrafi sınırdaki arıların yerini değiştirebilir. Bu değişim, üretim döneminde düzensiz yığılım olmamasına dikkat edilerek Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bitlis İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinasyonunda yapılır.

Arılar, yüksekliği 1900 m olan yerlerde vejetasyon azaldığında, 2500 m’lik yerleşim yerlerinden en az 1,5 km uzak, doğal su kaynaklarına yakın, nektar ve polen akışının bol olduğu alanlara doğru taşınır. Bitlis’te genellikle ana nektar akımı 15 Mart -31 Ağustos aralığına kadar devam eder. Arıcılar bu alanlarda, bal hasadından sonra arı

kolonilerinde ana arı kontrolünü yapar, olası arı hastalıkları ve zararlılarına karşı ruhsatlı ilaçlar ile mücadele eder. Koloniler hava sıcaklığının düşmesiyle beraber daha düşük rakımlı alanlara taşınır.

Gezgin arıcılık yapan arıcılar, hasat sonrası bakım ve besleme sonrasında bal üretimi için genellikle Siirt, Hatay, Adana, Mersin taraflarına giderler. Arılar, ekim-kasım aylarından sonra Hatay, Adana, Mersin dolaylarına götürülerek kış ayına hazırlık yapılır ve şubat ayı ortalarına kadar kışlatılır.

Gelişen arı kolonileri, kışlatma sonrası Bitlis'e getirilir. Mart ayında arı popülasyonunun gelişimi düzenlenir ve yüksek rakımlı yaylalara çıkarılabilir. Kovanlar, yerleşim yerlerine 1,5 km uzağa, su kaynaklarına yakın ve hafif eğimli yamaçlara yerleştirilir. Gezgin arıcılıkta kışlatılan bölgeden coğrafi sınıra getirilen kovan ve çerçevelerde, başka bölgeye ait bal olmaması gerekir. Üretimde genellikle langstroth kovanlar kullanılırken, kovan arıcılığında sepet ve eski usul kovanlar tercih edilir. Gezgin olmayan arıcılar tarafından kışlatma, kapalı ve açık alanlarda yapılır.

Kapalı alanlarda kışlatma: Arıcılar, arıların kışlaması için iyi izole edilmiş özel kapalı alanlar kullanır. Kışlama alanında hava dolaşımı olmamalıdır. Kışlama odaları, kerpiçten veya ısı değişiminden etkilenmeyen, karanlık, sessiz, havalandırılmalı, içinde su birikmeyecek ve iç sıcaklığı 10 °C'yi geçmeyecek şekilde olmalıdır. İklimle ilgili olarak oda sıcaklığı 10 °C'yi aşarsa, kapılar açılarak serinletilir. Arılar genellikle aralık ayı başında kışlamaya alınır ve kovanlar, duvarlara fazla yaklaşımadan, zeminden 25-30 cm yükseklikteki sehpalara yerleştirilir. Üst üste en fazla 10 sıra kovan konur. Kovan dizilimi; zayıf koloniler ortada, güçlü koloniler ise altta olacak şekilde yapılır. Kovan tabanında nem nedeniyle su birikmemesi için kovanlar, öne doğru % 3-5 eğimli olacak şekilde yerleştirilir.

Dışarıda kışlatma: Bu yöntemde kovanlar, doğal koşullara bırakılır. Kar altında kalan ve soğuğa dayanabilen güçlü koloniler bahara kadar bekletilir. Kışlatma; uygun havalandırma sağlanması, tabandaki polen tuzaklarının açık bırakılması ve kovanın üstünde izolasyon sağlanması ile yapılır.

Arıların bakımı ve beslenmesi: Bal hasadıyla birlikte, kovanın kuluçkalık alanında arıların kış döneminde beslenmesi ve kışı beslenme açısından başarılı bir şekilde atlama için, genellikle kovandaki arılı çerçeve sayısının iki katı miktarında bal (çerçeve) bırakılır. Örneğin 5 çerçeveli bir arı kolonisi için 10 kg bal bırakılmalıdır. Ayrıca hava koşullarına bağlı olarak kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı sonbahar beslemesi yapılır ve genellikle akıllı yemleme yöntemleri uygulanır. Besleme; şeker / su oranı 2 / 1 veya 1 / 1 olacak şekilde hazırlanan şurup veya Bitlis Balı hasadından kalan ballar ile yapılır, coğrafi sınır dışından temin edilen ballar kullanılmaz. Doğada nektar akışın başladığı ve arının nektar toplamaya başladığı mayıs (takribi ilk haftası) ayından ağustos ayının sonuna kadar destek beslemesi yapılmaz. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ilaç veya herhangi bir kimyasal uygulanmaz.

Sağım, hasat, paketlenme ve depolama: Coğrafi sınırdan 20 gün kesintisiz nektar elde edilebilecek flora mevcuttur ve nektar akışı en iyi mayıs ayı ortalarında başlar ve ağustos ayı sonlarında sona erer. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Bu çerçevelerin tamamı veya 2 / 3'ü sırlandıktan sonra hasat yapılır. Yılda bir kez bal hasadı yapılır. Karakovan hasadı ekim-kasım aylarına kadar devam eder.

Hasat zamanı ballar kovanın ballık kısmından alınır ancak kuluçkalık bölümünden alınmaz. Hasat, günün sıcak saatlerinde yapılmaz. Alınan petekli ballar, hasat aşamasına taşınır ve süzme işlemi, süzgeç ile yapılır. Sağım makinesinde süzildikten sonra, 100-200 litrelik krom bal kaplarında biriktirilir. Büyük partiküllerin çökmesi ve kabarcıkların ayrılması için 3 gün bekletilir. Homojen bir görünüm kazanan ballar; gıda ile temasa uygun kaplara doldurulur, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 4-20 °C olan, kokulardan arınmış, temiz ve kuru yerlerde depolanır ve filtreleme yapılmaz.

Petekli ve karakovan balların (süzme işlemi yapılmadan satışı yapılacak ballar) hasadında ise arı kovanının ballık kısmından alınan çerçeveler analiz edilinceye kadar çerçeveli hali korunacak şekilde güçlü bir şekilde temasa uygun ambalaj malzemeleriyle paketlenir. Doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arınmış, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilir. Analiz sonucu uygun bulunan Bitlis Balı, en fazla 1 kg'lık cam kavanozlara doldurularak satışa sunulur. Analiz sonucu uygun bulunan petekli ve karakovan ballar ise, gıda ile temasa uygun olan en fazla 3-5 kg'lık dikdörtgen, kare veya laklı ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur.

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

Bitlis ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Balının coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Arıcıların büyük bir çoğunluğu tüm arıcılık faaliyetlerini coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirirken, bazı arıcılar kışlatma için kışın daha sıcak illeri tercih ederler. Arıların kış konaklaması dışında kalan üretimi ve paketlenmesi dâhil tüm işlemleri Bitlis ilinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bitlis Ticaret ve Sanayi Odası Koordinatörlüğünde ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bitlis Eren Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü, Bitlis Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 3 kere ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar, Bitlis Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetim dönemleri ile denetime esas kriterler aşağıda yer alır.

Bahar dönemi denetimi (Mart-mayıs arası)

- Arı konaklama belgeleri düzenlenerek sevki il dışından gelen arıcıların dönüş işleminin Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne kontrol edilmesi,
- Kovan sayısının yerinde tespit edilmesi ve kayıt altına alınması,
- Kovan yerleşimi için seçilen yerin uygunluğu,
- Üretimde kullanılan arı ırklarının uygunluğu ve arıların sağlık kontrolü.

Yaz Dönemi Denetimi (Haziran-ağustos arası)

- Arılı kovan desteklenmesine başvuru yapan yetiştiricilerin arı kovanlarının kontrolü,
- Bahar dönemi denetimi sırasında hastalık tespit edilmiş arıların sağlık durumunun uygunluğu,
- Üretim döneminde kullanılan malzemelerin uygunluğu,
- Arıcıların, hasattan en az 2 hafta önce haber vermesinin ve hasat zamanının belirlenmesinin uygunluğu,
- Hasat, ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu,
- Alınan numunelerin, fizikokimyasal özellikler ile gerektiğinde melissopalınolojik özellikler bakımından yapılan analiz sonuçlarının uygunluğu,
- Bitlis Balı ibaresinin, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Kışlatma Dönemi Denetimi (Eylül-mart arası)

- Bal hasadını bitirip il dışına arılarını kışlatmaya götürecek olan arıcıların sevklemlerini (veteriner sağlık raporu) İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır.
- Kışlatma koşullarının uygunluğu.
- Coğrafi sınırın dışında yapılan kışlatmalarda; Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bitlis İli Arı Yetiştiricileri Birliği ile konaklamanın yapıldığı il ve ilçelerdeki ilgili Müdürlük ile koordinasyon içinde hareket edilerek, konaklama yerine ve konaklama şartlarına ilişkin bilgilerin 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.

11. Gaziantep Susamlı Ktır Helva

Başvuru No	: C2023/000299
Başvuru Tarihi	: 10.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Susamlı Ktır Helva
Ürün / Ürün Grubu	: Helva/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Susamlı Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Susamlı Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Susamlı Ktır Helva; susam, beyaz şeker, su, çöven ekstraktı ve asitlik düzenleyici limon tuzu kullanılarak üretilen Gaziantep iline özgü bir helvadır.

Gaziantep ilinde susam “küncü” olarak da bilinir. Bu sebeple Gaziantep Susamlı Ktır Helva halk arasında “küncülü helva” olarak da adlandırılır.

Gaziantep Susamlı Ktır Helva; kısmen sert ve kırılğan yapıda, kendine has susam tanelerinin bulunduğu beyaz-krem renk ve tonlarında bir renge sahiptir. Gaziantep Susamlı Ktır Helva; susam ile şeker tadı ve kokusuna sahip olup yabancı tat ve koku içermez.

Çöven ekstraktı; çöven kökünün (*Radix saponariae Albae sive L.*) küçük parçalar haline getirilip, su ile kaynatılmasıyla elde edilen bir üründür. Gaziantep Susamlı Ktır Helvanın üretiminde kullanılan çöven ekstraktı sayesinde ürünün beyaz-krem renginin oluşması sağlanır.

Gaziantep Susamlı Ktır Helva üretiminde; aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Gaziantep Susamlı Ktır Helva; Gaziantep ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Gaziantep Susamlı Ktır Helva; genellikle atıştırmalık olarak, özellikle misafir ağırlamalarda, çay-kahve ikramları ile beraber, hediyelik olarak takdim edilmesinin yanı sıra; festival, bayram vb. özel günlerde de tüketilir.

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Susamlı Ktır Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Gaziantep Susamlı Ktır Helvanın üretildiği, Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Susamlı Ktır Helva Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 75 kg susam,
- 50 kg beyaz şeker,
- 8 litre su,
- 500 g çöven ekstraktı,
- 100 g limon tuzu (sitrik asit).

Yukarıdaki bileşenler kullanılarak ortalama 125 kg helva üretilir. Üretimi yapılacak helva miktarına göre bileşen miktarları orantısal olarak azaltılıp çoğaltılabilir.

Gaziantep Susamlı Ktır Helva Üretim Aşamaları:

Gaziantep Susamlı Ktır Helva üretiminde; öncelikle susam kullanılmaksızın sade helva yapılır. Sade helva yapmak için, yeteri kadar büyüklükte bir kabın/kazanın içerisine sırasıyla beyaz şeker ve su konulur. Ardından çöven

eksraktı konulur. Bu karışıma; kıvamlı ve ağdalı bir yapı verebilmek için sıcaklık muamelesi ile birlikte iyi bir karıştırma işlemi uygulanır. Bu işlem doğrudan helvanın kalitesini etkilediğinden ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Kaynatma sırasında kaynama sıcaklığı da önemlidir. Kazan içerisindeki karışım ortalama 120 °C'ye kadar kaynatılır. Karıştırıcı/mikser ile yaklaşık 30 dakika kadar çırpılır. İstenilen kıvamlı şeker şurubu bu sıcaklık seviyesinde sağlanır. Bu karışımın homojen ve kıvamlı bir hal alması ve aynı zamanda çöven eksraktı sayesinde beyazlaşması üretilen ürünün kalitesini doğrudan etkiler. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Ayrıca bu işlem aşamasında helva üretiminde önemli bileşenlerden biri olan limon tuzu ilavesi yapılır.

Elde edilen sıcak haldeki bu karışım başka bir kazana aktarılır. Burada yaklaşık 1 saat kadar dinlendirilir. Bu helva kitlesi genellikle üçe bölünerek ustalık becerisine bağlı olarak 10 dakika kadar yoğrulur. Diğer taraftan yoğrulan helvanın üzerine kavrulmuş susam konulur. Yaklaşık 20 dakika kadar iyice susam ile karışması için yoğrulur.

Hazırlanan susamlı helva, gıda ile temasa uygun kalıplara/kafeslere vb. konulur. Elle ve/veya makine yardımıyla şekillendirilir ve yassı bir hale gelecek şekilde düzleştirilir. İstenilen boyutlarda kesilir/dilimlenir. Ardından gıda ile temasa uygun bir tezgâh üzerinde veya kaplarda yaklaşık 10 dakika kadar dinlendirilir.

Muhafaza Koşulları, Ambalajlama ve Piyasaya Arz:

Gaziantep Susamlı Kıtır Helva; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda muhafaza edilir.

Gaziantep Susamlı Kıtır Helva; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Susamlı Kıtır Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Gaziantep Susamlı Kıtır Helvanın tüm üretim aşamaları, Gaziantep ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Gaziantep Susamlı Kıtır Helva üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Gaziantep Susamlı Kıtır Helva üretim metodu aşamalarının uygunluğu,
- Gaziantep Susamlı Kıtır Helvanın muhafaza koşulları, ambalajlanması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Gaziantep Susamlı Kıtır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

12. Hatay Aşur Yemeği

Başvuru No	: C2024/000053
Başvuru Tarihi	: 09.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Aşur Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Aşur Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Aşur Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Aşur Yemeği; kemiksiz dana veya koyun incik, dövme buğday, nohut, kuru soğan ve biber salçasının pişirilmesi ile üretilen bir yemektir. Pişen karışım tahta tokmakla dövülüp üzerine kızgın tereyağı kimyon eklenir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Aşur Yemeği, coğrafi sınır içerisinde aşır, aşşür, hrısı, dövme adıyla da bilinir.

Hatay Aşur Yemeğinin yıllar boyunca reçetesi korunarak özellikle bayramlarda ve adaklarda yapılır. Yapımında aşur döveceği denilen tahta tokmak kullanılır. Hatay ilinin gastronomi kültüründe önemli bir yere sahiptir ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

12 kişilik Hatay Aşur Yemeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1-1,2 kg kemiksiz dana veya koyun incik eti
- 1-1,2 kg dövme buğday
- 250-300 g haşlanmış nohut
- 300-350 g kuru soğan
- 125 g acı biber salçası
- 125-150 g tatlı biber salçası
- 100-125 g tereyağı
- 20-25 g kimyon
- 20-25 g karabiber
- 20-25 g tuz
- 5-6 lt su
- 100 g ceviz içi (üzeri için-isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Tencerenin içerisine dana veya koyun incik eti, dövme buğday, nohut, biber salçası, dörde bölünmüş soğan, karabiber, tuz ve su ilave edilip kaynadıktan sonra kısık ateşte 1,5 saat süreyle pişmeye bırakılır. Ardından aşur döveceğiyle tüm malzemelerin özdeşleşmesi için iyice dövülür. Aynı bir tavada tereyağı ve kimyon kızdırılır. Hatay Aşur Yemeği üzerine dökülür ve iyice karıştırılıp isteğe bağlı üzerine dövülmüş ceviz ilave edilerek servisi yapılır.

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

Hatay Aşur Yemeği coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin gastronomi kültüründe önemli bir yeri olan Hatay Aşur Yemeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

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

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

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

13. Arapgir Kızartması

Başvuru No	: C2024/000101
Başvuru Tarihi	: 06.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Kızartması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Arapgir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. Sanayi 2 Sok. No: 2 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Kızartması; koyun, kuzu ya da keçinin bel ve boyun kısmından elde edilen kemikli etin, sade veya soslu olarak eritilmiş tereyağında hafif ateşte tüm yüzeylerinin kızartılması, soğan ve soslu haliyle sıcak su eklenerek pişirilmesi suretiyle yapılan bir et yemeğidir.

Arapgir Kızartması iki farklı yöntemle yapılır. İlk yöntemde et sade olarak hazırlanıp tereyağı ile harmonize edilir ve sosu eklenir. İkinci yöntemde ise et soslu olarak hazırlanıp tereyağı ile harmonize edilir. Etler derin bir tencerede eritilen tereyağında kaşık yardımıyla çevrilerek aroma ve sıcaklık kazanır. Bu işlem, kısık ateşte yapıldığında etin rengi yavaşça değişir ve eriyen tereyağı, etin aromasıyla birleşir. Arapgir Kızartmasının özelliği, kemikli etlerin eritilmiş tereyağında çevrilerek tüm yüzeyinin kızartılması ve iki farklı usulle pişirilmesidir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Arapgir Kızartması, Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Kızartması için bileşenler (4 kişi için):

- 800 g koyun, kuzu veya keçi etinin bel ve boyun kısmından elde edilen kemikli et
- 150 g tereyağı
- 1 adet orta boy kuru soğan

Arapgir Kızartması sosu için bileşenler:

- 25 g yoğurt
- 25 g domates salçası
- 25 g biber salçası
- 5 g tuz
- 250 ml su
- 10 g pul biber
- 5 g karabiber

Arapgir Kızartmasının hazırlanması:

Etin sade hazırlanması:

Derin bir tencerede tereyağı eritilir, üzerine but, boyun ve bel bölgesindeki etli kısımlarından elde edilen etlerin tüm yüzeyleri kaşık ile çevrilir ve erimiş tereyağın etin üzerine kaşıkla devamlı dökülerek kızartılır. Bu şekilde tereyağın aroması ile etin aroması birbiriyle karışır ve etin yumuşak olması sağlanır. Daha sonra kuru soğan ince ince doğranır veya rendelenerek eklenir. 5 dakika boyunca etlerin kızartılmasına devam edilir.

Bir kapta yoğurt, salça, tuz, tercihen belirtilen miktarda pul biber ve karabiber ve 150 ml soğuk su ilave edilip karıştırılarak homojen bir sos hazırlanır. Hazırlanmış sos, yavaş yavaş etin tüm yüzeyini kaplayacak şekilde eklenip karıştırılır ve üzerine 100 ml sıcak su ilave edilir. Tencerenin ağzı kapatılarak kısık ateşte 30-40 dakika kaynamaya

bırakılır ve etin suyunu çekmesi sağlanır. Etin suyu çektikten sonra 150 ml sıcak su ilave edilerek 5 dakika bu şekilde kısık ateşte bekletilip sıcak olarak servis yapılır.

Etin soslu hazırlanması:

Bir kaba yoğurt, salça, tuz, isteğe bağlı karabiber ve pul biberin ve 150 ml soğuk suyun ilave edilip karıştırılması ile etin sosu homojen hale getirilir. But, boyun ve bel bölgesindeki etli kısımlarından elde edilen kemikli etler, hazırlanan sos ile harmanlanarak terbiye edilir ve 1 saat buzdolabında bekletilir. Derin bir tencerede tereyağı eritilir ve dinlendirilip terbiye edilmiş soslu ete eklenir. Etin tüm yüzeylerinin kaşık ile çevrilmesi ve erimiş tereyağın etin üzerine kaşıkla devamlı dökülmesi ile tereyağı aroması ve et aromasının karışması sağlanacak şekilde kızartılır. Bu şekilde etin yumuşak olması da sağlanır. Daha sonra kuru soğan ince ince doğranarak veya rendelenerek eklenir. Yaklaşık 5 dakika bu şekilde etlerin kızartılmasına devam edilir. Daha sonra üzerine 100 ml kaynamış su ilave edilir ve tencerenin ağzı kapatılıp kısık ateşte 30-40 dakika kaynamaya bırakılır, etin suyunu çekmesi sağlanır. Etler suyunu çektikten sonra 150 ml sıcak su ilave edilerek 5 dakika kısık ateşte bekletilip sıcak olarak servisi yapılır.

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

Arapgir Kızartması, coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe ve Arapgir yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Kızartmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneği ve Arapgir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

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

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

14. Sason Balı

Başvuru No	: C2024/000114
Başvuru Tarihi	: 20.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Sason Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı/Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Sason Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yaylatepe Mah. Cumhuriyet Cad. Sason BATMAN
Coğrafi Sınır	: Batman ili
Kullanım Biçimi	: Sason Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sason Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sason Balı, Batman ili sınırları içerisinde özellikle zengin bitki florasına sahip Sason ilçesi, Mereto Dağı ve çevresindeki bitki örtüsünde yetişen çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, bal arıları tarafından toplanmasıyla üretilen multifloral bir çiçek balıdır.

Sason Balı; kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye sunulur.

Sason Balının üretimi yüzyıllar öncesine dayanır. Sason Balı; arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Sason ilçesi ile özdeşleşen ve bilinen bir baldır.

Sason Balı üretiminde genel itibarıyla Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve melezi arı ırkları kullanılır. Bu arılar; ideal dil yapısı ve morfolojik özellikleri sayesinde derin tüplü çiçeklerden kolaylıkla nektar toplama yeteneğine sahiptir. Arılar tarafından peteklerin üzeri iç bükey bir şekilde sırlandığı için bu durum özellikle petekli balın koyu renkte görünmesine katkı sağlar.

Batman ilinde arıcılık faaliyetlerinin yapıldığı alanlar; Akdeniz iklimi ile karasal iklimi arasında bir geçiş iklimi özelliğine sahip, kışları soğuk, yazları nispeten serin, genel itibarıyla yağışlı bir coğrafi konumdadır.

Batman ilinde arıcılık faaliyetlerinin yapıldığı alanlar nispeten engebeli bir topografyaya sahiptir. Çok kısa mesafelerde ekolojik faktörlerin farklılaşması, kısa mesafelerde değişen yükselti ve yer şekilleri, iklim özelliklerinde ve bitki florasında çeşitliliğe yol açar. Bu durum yaz döneminin nispeten serin geçmesine ve çiçeklenme süresinin uzamasına yardımcı olur.

Batman ili ve başta Sason ilçesinin coğrafi yapısı ve konumu, arıcılık faaliyetleri için Mayıs ayından Ekim ayına kadar kullanılacak konaklama sahalılarının oluşmasını sağlar. Arıcılık için en ideal alanlar yüksek rakımlı yaylalardır. Arıcılık faaliyetlerinin yapıldığı alanlarda yıllık yağış miktarı ve güneşli geçen gün sayısının fazla olması bitki florasının çeşitliliğini zengin kılar. Bu durum bal arıları için potansiyel polen ve nektar kaynağını sağlar. Ormanlık alanlardaki hâkim bitki florasını başlıca meşe, kavak, çınar, ceviz, söğüt ağaçları oluşturur. Step vb. alanlarda bulunabilecek bitki florasını ise genellikle geven, alıç, akasya, üçgül, hardal, kekik, karagöz, süpürge otu, sütleşen otu, ballı baba, tütsü, devedikeni, topuz dikenini ve çakır dikenini şeklindedir.

Sason Balına konu arıcılık faaliyetlerindeki başlıca bitki florası ve ortalama çiçeklenme dönemlerine ilişkin zaman aralıklarına aşağıda yer verilmektedir:

Tablo.1- Sason Balının Elde Edildiği Başlıca Bitki Florası ve Ortalama Çiçeklenme Dönemleri

Majör (Yaygın) Bitki Adı	Çiçeklenme Başlangıç Tarihi	Çiçeklenme Bitiş Tarihi
Alıç, Akasya	20 Nisan	5 Mayıs
Üçgül	25 Nisan	15 Mayıs
Hardal	20 Nisan	20 Mayıs
Ballı Baba, Devedikeni, Topuz Dikeni, Çakır Dikeni	20 Haziran	20 Temmuz
Geven, Kekik	1 Temmuz	1 Ağustos

Sütleşen otu	1 Ağustos	1 Eylül
Süpürge otu	20 Temmuz	1 Eylül
Karagöz	1 Mayıs	1 Haziran

Yukarıda sayılan bitki florası sayesinde Sason Balı; sarı-amber renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği bitki florasına özgü tat ve kokuya sahip, tatlı, kıvamu viskoz ve akışkan yapıda olan bir çiçek balıdır. Tüketildiğinde ağızda ve genizde acımsı tat hissi oluşturmaz. Uygun muhafaza ve depolama koşullarında; kısmen veya geç kristalize olur.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Sason Balının sağlandığı başlıca yaygın bitki florası/botanik kaynağı; Asteraceae, Fabaceae, Euphorbiaceae, Lamiaceae ve Liliaceae familyalarından oluşur. Bu familyalara ait toplam polen oranı Sason Balında en az % 45'dir.

Sason Balında botanik kaynak olarak sekonder ve minör polenler ise; Apiaceae, Boraginaceae, Rosaceae, Campanulaceae, Hypericaceae, Orchidaceae, Papaveraceae familyalarına ait türlerden oluşur.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Sason Balında prolin miktarı 800 mg/kg'nin üzerine çıkabilmektedir.

Üretim Metodu:

Sason Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatında yer alan; süzme çiçek balı ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Sason Balı üretimi, Sason ilçesi ve çevresindeki genel itibarıyla yüksek rakımlı alanlara kovanlar yerleştirilmek suretiyle gerçekleştirilir.

Arıcılık faaliyetleri genellikle sabit arıcılık şeklinde yürütülür. Arı yetiştiricileri sahip oldukları bilgi birikimini ve pratik arıcılık uygulamalarını kuşaktan kuşağa aktararak bu bilgilerin devamlılığını sağlar.

Sason Balı Üretim Aşamaları:

Kışlatma: Açık alanlarda ve kapalı alanlarda kışlatma olmak üzere iki şekilde kışlatma yapılır:

- 1- Açık alanda kışlatma yönteminin kullanıldığı durumda kovanlar, doğal şartlara/açık alanlara bırakılır. Birçok arı yetiştiricisi, zayıf popülasyonlarla kışa girmeye bağlı riskleri azaltmak için açık alanlarda kışlatmayı tercih eder. Kış aylarında Batman il merkezi, Hasankeyf, Beşiri ve Kozluk ilçeleri kışlatma için nispeten sıcaklığın daha yüksek olduğu Batman ilinin en ideal coğrafi alanlarıdır. Bu nedenle arı yetiştiricileri genellikle bu alanlarda kışlatma yapmayı tercih eder. Kışlatma için uygun havalandırma koşullarının sağlanması, tabandaki polen tuzağının açık bırakılması ve kovan için etkili bir nem ve ısı izolasyonunun sağlanması önem arz eder.
- 2- Kapalı alanlarda kışlatma durumunda ise arı yetiştiricileri, arılarını kışlatmak için nem, ısı ve ışık bakımından iyi izole edilmiş özel kapalı alanları kullanır. Bu kışlatma alanlarında hava akımı ve ışıklandırma olmamalıdır. Kışlatma odalarının, beton, kerpiç vb. sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyen malzemelerden yapılması; kışlatma için karanlık, sessiz ve havalandırılmalı bir ortama olanak sağlar. Ayrıca bu odaların içinde suyun donmayacağı ve iç sıcaklığının 4-8 °C aralığında olacağı şekilde tasarlanması uygun olur. İklim ve hava şartlarına bağlı olarak oda sıcaklığının artması durumlarına karşı odaya yeni hava girecek şekilde ortamın serinletilmesi uygun olur. Böylelikle ortamın havalandırılması ve nem seviyesinin kontrol altında tutulması sağlanır. Kışlatma odasının, gürültü ve titreşimlerden etkilenmemesi, sıcaklık durumunun ise düzenli aralıklarla kontrol edilmesi uygun olur. Bal arıları genellikle kasım ayında kışlatmaya alınır. Kovanlar, duvarlara fazla yaklaşmayacak şekilde, zeminden ortalama 20 cm yükseklikteki raf vb. üzerine yerleştirilir. Üst üste en fazla üç sıra kovan konulması tavsiye edilir. Kovanlar dizilirken güçlü koloniler en altta zayıf koloniler ise ortada olacak şekilde sıralama yapılır. Bunun nedeni zayıf kolonilerin soğuğa karşı daha hassas olmasıdır. Ayrıca kovan tabanında nem nedeniyle su birikmemesi için kovanların hafif eğimli olacak şekilde yerleştirilmesi uygun olur.

Bakım ve Besleme İşlemleri: Sonbahar bakımı sırasında kovanlarda biriken propolis kovan içerisindeki sıcaklık dengesinin sağlanmasına yardımcı olduğu için temizlenmez. Propolis temizliği, arıların doğaya çıktığı bahar

aylarında yapılır. Bu dönemde kovanların içi detaylı bir şekilde temizlenir ve uygun olmayan petekler yenileri ile değiştirilir.

İlkbaharda havaların ısınmasıyla birlikte arıların bakım ve besleme işlemleri başlar. Arıların ilkbaharda arılar için hazırlanan kek ve şekerli şurup verilerek beslenmesi, güçlenmesi sağlanır. Genellikle mart ayında ağaçların/bitkilerin çiçeklenmeye başlaması ile birlikte başlayan bakım ve beslemeye; mayıs ayının ortalarına kadar devam edilerek arılar üretim sezonuna hazırlanmış olur.

Arı yetiştiricileri ilkbahar faaliyetlerine mart ayında başlar. Bu dönemde arı ve kovan kontrolleri yapılır. Kovadaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovan dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan malzemeler/kısımlar var ise değiştirilir. Arı yetiştiricileri, kovanlarını ilkbaharda özellikle nektar veriminin iyi olduğu bölgelerde/alanlarda konaklatmayı tercih ederler. Konaklama yerlerinin seçiminde kovanların yerleştirildikleri çevre şartlarının ve kovanlar arası mesafelerin uygunluğuna dikkat edilir. Kovanlar bu alanlarda ikinci bal hasadının yapıldığı zamana kadar kalır ve sonrasında kolonileri ile birlikte kışlatma yapılacakları sabit alanlarına geri bırakılır.

Bal hasadında, arıların kışın beslenmesi ve bu ayları rahat geçirmesi için, genellikle arılı çerçeve sayısının iki katı miktarda bal bırakılır. Ayrıca hava şartlarına bağlı olarak kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı tedbir olarak sonbahar beslemesi yapılması ve genellikle besleme faaliyetlerinin akşamüzeri saatlerinde gerçekleştirilmesi tavsiye edilir. Besleme için genellikle Sason Balının hasadından kalan ballar kullanılır.

Arıların nektar ve polen toplamaya başladığı zaman ve sonrasında destek beslemesi yapılmaz. Arıcılık faaliyetlerinde, arılar polen ve nektar toplamaya başladığında veteriner ilaçları vb. herhangi bir kimyasal uygulanmaz. Nektar ve polen toplama süresince arı kovanlarının önüne, uygun şekilde temiz su konularak arıların su ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olunur.

Zararlı Mücadelesi: Arılarda oluşabilecek hastalık ve zararlılara karşı ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bu ilaçların kullanımında ilgili prospektüslere uyulur.

Bal Akım Dönemi, Hasat ve Süzme İşlemleri: Sason Balı üretimi; genellikle mart-nisan ayları itibariyle çiçeklenmeye başlayan bitki florasındaki çiçek özlerinin/nektarların arılar tarafından toplanması ile gerçekleşir. En iyi nektar akışı ve dolayısıyla üretim sezonu haziran-temmuz aylarında başlar. Yapılan arıcılık faaliyetleri genellikle uygun tahta, plastik ya da taşımacılığı kolay malzemelerden üretilen langstroth tipi standart kovanlar kullanılarak gerçekleştirilir.

İklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak Sason Balı hasadı kovanlarda ağustos ayının sonu ve eylül ayının başında, kara kovanlarda ise eylül ayı sonu ve ekim ayının başlangıcında yapılır. Bal hasadı belirgin olarak balların arılar tarafından sırlanmasından sonra yapılır. Peteklerin en az üçte ikisinin ya da tamamının sırlanmış olması istenir. Çünkü balların sırlanmasından önce yapılan hasat işlemi, nem oranının yeterince düşürülemediği olmasından dolayı balın bozulmasına neden olur. Hasatta soğuk hava şartlarının olduğu günler, balın petekten ayrılması zor olduğu için tercih edilmez. Hasat edilen bal, kovanın ballık kısmından alınır, kuluçkalık bölümünden alınmaz.

Elde edilen balın neminin düşmesi, balın dinlendirilmesi, olgunlaştırılması ve sırlanması (arıların petek gözlerini kapatma işlemi) amacıyla kovanlar ağustos ayının başlarına kadar dinlenmeye bırakılır. Arılar ballarını olgunlaştırdıkları petekleri, çerçevenin üst çitasından başlayarak aşağı doğru sırlarlar. Eğer ballı bir peteğin en az 2/3'si bal dolu gözlerle sırlanmışsa petek balının olgunlaşmış ve balın hasat edilmeye hazır olduğu kabul edilir.

Hasat yapıldıktan sonra en kısa sürede sağım kolaylığı için süzme işlemine geçilir. Süzme işlemi; balın akıcılığını kaybetmemesi, hastalık ve zararlı etmenlere meydan vermemek için en kısa sürede yapılması gerekir. Bal hasadının arıların daha sakin olarak kabul edildikleri sabahın erken saatlerinde yapılması tavsiye edilir. Kovana genellikle duman verilip sonrasında kovan açılır. Ballıktaki sırlı petekli çerçevelerin arıları alt kata indirilir ya da silkelenecek toplanır.

Süzme için ayrılan çerçevesiz balların sırları; sırt tarağı veya elektrikli bıçaklar kullanılarak alınır. Daha sonra elle veya santrifüj özelliğine sahip bal süzme makinelerine yerleştirilerek petekli balların süzme işlemi yapılır.

Süzülen ballar gıda işletmecileri tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklara alınan ballar birkaç gün süreyle dinlendirilir. Böylelikle parçacık, kabarcık vb. istenilmeyen unsurların çöküp

balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballarda bulunabilecek parçacık, kabarcık vb. ayrıştırılması için ayrıca ince eleklerden geçirilerek balın süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Sason Balı; ambalajlama/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru ortamlarda, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Sason Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi için serin ve güneş görmeyen ortamlarda depolanır ve muhafaza edilir.

Piyasaya Arz: Sason Balı; Türk Gıda Kodeksine uygunluğu kontrol edildikten sonra süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde, gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Sason Balı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Sason Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Sason Kaymakamlığı ile Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Sason Balı ile ilgili arı yetiştiricileri ve gıda işletmecileri; Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki örtüsünün çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması için Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim merci tarafından Sason Balında aşağıdaki hususlar denetlenir:

- Sason Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama koşullarının uygunluğu,
- Sason Balının piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, Sason Balından tekniğine uygun olarak bal numunesi alınması ve analiz edilmesi sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Sason Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasındaki 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. Çatalca Ormanlı Pirinci

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1639
Tescil Tarihi	: 17.09.2024
Başvuru No	: C2022/000181
Başvuru Tarihi	: 09.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çatalca Ormanlı Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bağdat Caddesi No: 333 Kadıköy İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: İstanbul ilinin Çatalca ilçesinde yer alan Ormanlı köylerinden başlayıp Karacaköy ve Çiftlikköy köylerini içine alan 10 km uzunluğundaki, 7 m rakımlı alanlarda yetiştirilir.
Kullanım Biçimi	: Çatalca Ormanlı Pirinci ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Çatalca Ormanlı Pirinci ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çatalca Ormanlı Pirinci; İstanbul ilinin Çatalca ilçesinde yer alan Ormanlı köylerinden başlayıp Karacaköy ve Çiftlikköy köylerini içine alan 10 km uzunluğundaki, 7 m rakımlı alanda Japonika türüne ait çeltiklerden üretilen ve Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine göre Tip C sınıfına giren pirinçtir. Tane uzunluğu 6-6,7 mm, uzunluk/genişlik oranı ise 2-3'tür.

Coğrafi sınırının konumu, iklim özelliği, sulama suyunun özelliği ve toprak özellikleri ürünün ayırt edici özelliklerini kazanmasında rol oynar.

Üretim yapılan alanın Karadeniz'e 2,5-3 km uzaklıkta olan bir bölgede yer almasından kaynaklı olarak rüzgâr koridorunun etkisiyle denizden gelen iyot kokusu çeltiğe nüfuz ettiğinden Çatalca Ormanlı Pirincinin kendine has bir aroması bulunur. Çatalca Ormanlı Pirincinin farklı aromada olmasının sağlayan iyot değeri 35-40 ppm aralığındadır.

Çatalca'nın kuzeyinden Karadeniz kıyılarına kadar uzanan bölgede Istranca Dağları yükselir, güneye doğru gidildikçe yükselti azalır. Ormanlı Ovası'nda Karadeniz iklimi ve güneye doğru gidildikçe karasal iklimden Akdeniz iklimine doğru geçiş görülmesi nedeniyle Ormanlı Ovası rüzgâr koridorunda kalır. Bu nedenle oluşan ılıman iklim pirincin tüm yetiştirme dönemi için uygun bir iklim sağlar.

Sulama işlemi; Istranca Dağları'ndaki kar sularının erimesiyle oluşan sular ve etrafında herhangi bir kirlenici bulunmayan çeşitli derelerle beslenen Istranca Irmağı ile birleşen su ile yapılır. Çeltik ekimi yapılan bölge çevresel kirliliklerden arı bir bölgedir, sulama suyuna herhangi bir çevresel bulaşma olmamaktadır.

Balkanlardan gelen taşkın suları ve bu sularla gelen mil (funda toprağı) çeltik tarlalarına ulaşır. Ormanlı'da bulunan çeltik tarlalarının kışın su altında kalması sırasında toprak yüzeyi ince bir mil tabakasıyla kaplanır. Doğal gübre görevi gören funda toprağı ile beslendiğı için diğer yörelerde yetişen çeltiklere göre 1/4 oranında daha az gübre kullanılır.

Çatalca Ormanlı Pirincinin yetiştirildiğı Ormanlı Ovası'nda araziler düz ve düze yakın eğimli toprak derinlikleri 20-30 cm, drenajları 50-60 cm olup bölgede su geçirgenliğı az, toprak kumlu-tınlı, besin maddelerince zengin ve pH değeri 5,5-7,5 düzeyindedir.

Üretim Metodu:

Çatalca Ormanlı Pirinci için gerekli olan tohum çeşitleri Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsünden ve/veya özel sektör firmalarından temin edilir.

Toprak Hazırlığı:

Toprak, pullukla mayıs ayında 20-40 cm derinliğinde sürülür, yabancı otlardan temizlenir, tırmıkla küçük parçalara ayrılır. Lazer kontrollü toprak tesviye makinesi ile toprak yüzeyi düzeltilerek ekime hazır hale getirilir.

Çimlendirme ve Ekim:

Tohumlara ilk olarak ön çimlendirme yapılır. Bunun için tohumlar bir çuvala konularak 1 gün suda bekletilir. Daha sonra toprak üzerinde çuval içinde süzülmesi beklenir. Çeltikte göz oluşumu beklenir, göz oluşumu meydana gelip hafif çimlenme başlayınca tavalara elle veya traktörle serpmeye ekim yapılır.

Ekim zamanını; havanın durumu, sulama suyunun sıcaklığı ve yetiştirilecek çeşidin vejetasyon süresi belirler. Çeltik için çimlenme ve fide devresinde en uygun sıcaklık 18-30 °C'dir. Çatalca'da çeltik ekimi mayıs ayında dekara 20 kg tohum gelecek şekilde yapılır.

Sulama:

Su yüksekliğı ilk etapta 20-30 cm'ye kadar çıkar, sonrasında ilk otlanmaya kadar 3-5 cm'de tutulur. Su derinliğı en fazla 5-10 cm'dir. İhtiyaç duyulduğu durumda yüzey çatlaması olmaması için su kesilir. Minimum su sıcaklığı 12 °C olmalıdır. Sulama suyu sıcaklığı ise 25-35 °C olmalıdır. İlk çatlama görülene kadar sulama yapılmaz.

Gübreleme:

Toprak yüzeyinde mil oluşumu güçlü olduğundan fazla gübre kullanılmaz. Azotlu ve fosforlu gübreler kullanılır. Dekar başına 10 kg azot, 5-6 kg fosforlu, 2-5 kg potasyumlu gübre verilir. Üç senede bir dekara 5-10 kg arası çinko verilir.

Yabancı Otlarla Mücadele:

Çatalca Ormanlı Pirinci ekiminden 1 hafta sonra su boşaltma yapıldığından kök salma güçlü olur, fazla yabancı ot oluşmaz. Yabancı otlarla mücadelede kimyasal yöntemler uygulanır. Yabancı ot mücadelesinde ekim öncesi ve çıkış sonrası kullanılan ilaçlar vardır. Yabancı otlar (darıcan) 2-4 yapraklı iken yabancı ot ilacı atılması tamamlanır.

Hasat:

Hasat, salkımların en az %90'ının altın rengini aldığı, alt kısımdaki danelerin %25-28 arasında rutubet içerdiği dönemde yapılmalıdır. Hasat, eylül ayında biçerdöverle yapılır. Hasat sonrası sergen denilen beton zemine çeltik serilir. 3-4 gün güneş altında belirli aralıklarla karıştırarak veya kurutma makinaları ile nem oranı %13-14'e kadar düşürülür. Çuvallarda veya dökme olarak fabrikalara sevkiyatı sağlanır.

Ambalajlama:

Fabrikaya gelen çeltiklerin boşaltma ve depolanması esnasında dikkatli olunmalı, tanelerde gizli kırılmalara neden olacak mekanik hasarlardan kaçınılmalıdır. Fabrikaya gelen çeltik, işlenene kadar uygun depolama şartlarında saklanmalı (nem oranı en fazla %65) ve uygun nem (en çok %14,5) oranında işlenmelidir. Hasadın gerçekleştiği yıl “ürün yılı” olarak ambalaj üzerinde belirtilmelidir. Tane uzunluğu, pirincin sınıfı, kırık oranı ve menşei ambalaj üzerinde belirtilmelidir. Fabrika işlemesi sonucunda elde edilen pirinçlerden, Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğinde belirtilen uzun taneli (TİP C) pirinçlere uygun olanlar paketlenir.

Çatalca Ormanlı Pirinci en az 1 kilogram olacak şekilde polietilen veya bez torbalarda ambalajlanarak tüketiciye sunulur.

Ürünün raf ömrü; hasat edildikten sonra ortalama 2 yıldır.

Denetleme:

Denetimler; İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çatalca Belediyesi ve Çatalca Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetimler; Çatalca Ormanlı Pirinci menşei adı ile ilgili bilgi ve belgelerin kontrol edilmesi, ürüne ait ambalajın görsel açıdan kontrol edilmesi, ambalajlayıcı firmaya ait kontroller, ürünün depolama koşullarının kontrol edilmesi, ürüne ait coğrafi işaret amblemi kullanımının uygunluğu ve ürünün kalite özelliklerinin kontrol edilmesi işlemlerini kapsar. Bu işlemlere ilişkin ayrıntılar aşağıda verilmiştir.

Coğrafi işaret ve menşei adı amblem kontrolü:

- Coğrafi işaret ile ilgili izlenebilirlik denetimi yapılması.
- Coğrafi işaret ve menşei adı ambleminin kurallara uygun kullanılıp kullanılmadığının kontrolü.

Ambalajlama kontrolü:

- En az 1 kg'lık logolu, ağzı dikişli polietilen veya bez ambalajda, torbalar halinde satışa sunulması.
- Ambalaj materyalinin Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliğine uygunluğu.
- Etiket Bilgilerinin Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygunluğu.

Depolama koşullarının kontrolü:

- Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği kapsamında; pirincin rutubet miktarının maksimum %14,5 oranına uygunluğu.
- Bu yüksek nem oranı depolamada sıkıntı meydana getirebileceğinden depolama şartlarının (doğal veya yapay havalandırma ve genel hijyen kriterlerine) uygunluğu.

Ambalajlama yapan işletmenin kontrolü:

- Ambalajlama yapan firmanın Türk Gıda Kodeksi Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında kayıt belgesine sahip olup olmadığı.
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Hijyen Yönetmeliği kapsamında Genel Hijyen Kriterleri bakımından kontrol.
- Ambalajlama malzemesi olarak logolu poli-etilen veya bez torba kullanımının kontrolü.
- Depolama şartlarının uygunluğu (nem oranı en fazla %65).

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. Kars Gravyer Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1640
Tescil Tarihi	: 17.09.2024
Başvuru No	: C2021/000357
Başvuru Tarihi	: 24.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Gravyer Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yusufpaşa Karadağ Cad. No:1 Merkez KARS
Coğrafi Sınır	: Kars ili
Kullanım Biçimi	: Kars Gravyer Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Gravyer Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel yöntemle üretilen ürünlerde Kars Gravyer Peyniri ibaresinin yanında “Geleneksel Yöntemle Üretilmiştir” ibaresi de yer alır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Gravyer Peyniri, çiğ veya pastörize inek sütü kullanılarak Kars ilinde üretilen sert kabuklu, katı kıvamlı, gözenekli yapıda, 6-12 ay olgunlaştırılmış kuvvetli aromaya sahip bir peynirdir. Endüstriyel ve geleneksel olarak iki şekilde üretilir. Geleneksel üretiminde starter kültür kullanılmaz.

Kars Gravyer Peynirinin fiziksel ve duyuşal özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

Dış görünüş: Kabuğu sert ve homojen yapıdadır. Kabuk rengi altın sarısı-açık kirli kahverengi arasında değişir. Kars Gravyer Peyniri tekerleklerinin yüzeyinde çatlaklar, oyuklar, imalat kusuru şişkinlikler veya yüzeysel kabarmalar, küf veya diğer sebeplerle meydana gelen renk değişimleri bulunmaz.

İç görünüş: İç rengi fildişi ile açık sarı arasında değişir. Kesitlerinde, büyüklükleri ve peynir yapısındaki dağılımları aynı olan gözenekler bulunur. Bu gözeneklerin çapları en çok 1 cm olmalıdır. Gözenekler parlak görünümündedir. Peynir kesitinin 15 x 15 cm kare alanı içinde 4'ten fazla gözenek bulunmaz.

Boyut: Tekerlerin çapları 55-70 cm, yüksekliği 15-17 cm ve ağırlığı 55-85 kg'dır.

Tat ve aroma: Az tuzlu, tatlımsı, kremamsı, fındıksı tada ve güçlü bir aromaya sahiptir. Ekşi, acı tat, maya tadı ve kokusu bulunmaz.

Tablo 1. Kars Gravyer Peyniri kimyasal özellikleri

Yağ oranı	%23-42
Yağsız kuru madde	%35-40
Kül oranı	%3,90-6,70
pH	5,7-6,85
Kuru madde oranı	%63-80
Protein oranı	%24-34
Tuz oranı	%1-4

Kars Gravyer Peynirinin coğrafi sınırdaki geçmişi 1800'lü yıllara dayanır. Alplerden Kafkasya'ya gelen İsviçreli tarafından Boğatepe Köyünde 1890'da ilk işletme kurularak Kars Gravyer Peyniri üretimine başlanmıştır. Daha sonra bölgeye yerleşen Malakanlar peynir üretimini sürdürmüş, 1920 yılında Kars'a yerleşen Karapapak (Terekeme) Türkleri aracılığıyla günümüze dek Kars Gravyer Peyniri üretimi devam etmiştir. Kars Gravyer Peyniri Kars mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle sütün mayalanması, peynir haline dönüştürülmesi ve olgunlaştırma aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Kars Gravyer Peyniri üretimine kullanılan süt, coğrafi sınırdan temin edilir. Kars Gravyer Peyniri endüstriyel ve geleneksel olarak iki şekilde üretilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Endüstriyel üretim yöntemi

Kars ilinde, 1800-2000 m arasındaki platolarda uzun boylu çayırlar (bozkır çayırları) hâkimdir. Bu plato sahasında yıllık yağış toplamı 500 mm civarında olup bu yağışın %45 civarındaki kısmı nisan-temmuz ayları arasındaki üç aylık dönemde düşer. Bu yağış meralarda mevcut bitki çeşitliliğini artırır ve meraların uzun süre yeşil kalmasını sağlar. Nisan-ağustos ayları boyunca hayvanlar açık meralarda otlatılır. Kars Gravyer Peyniri iklim koşullarından dolayı nisan ayı sonu ile ağustos ayı ortasına kadar yaylalarda beslenen ineklerin sütlerinden elde edilir.

Asitliği %0,18'den (8 °SH) yüksek olmayan çiğ süt işletmeye alınarak yağ oranı %3-3,4'e ayarlanır ve 65 °C'de 30 dakika pastörize edilir. Pastörizasyon uygulanmayacak ise doğrudan 31-32 °C'ye ısıtılarak starter kültür ilave edilir. Kullanılan starter kültür *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *lactis* ve *Propionibacterium shermanii* içerir. Starter kültür; aroma maddeleri ve karbondioksit oluşturmada olup oluşan karbondioksit Kars Gravyer Peynirine özgü gözenek oluşumuna yardımcı olur ve olgunlaştırma süresini kısaltır.

Starter kültür ilave edildikten sonra starter kültürün gelişmesi için 40-45 dakika beklenir. Peynir mayası ilavesi süt sıcaklığı 32-35 °C'de 100 litre süte 10 ml buzağı şirdeninden hazırlanmış rennet ile gerçekleştirilir. Mayalama süresi 30-35 dakika arasındadır. Süt pıhtılaştığında mayalama işlemi son bulur. Pıhtı 0,5-1,0 cm'lik küpler halinde kesilir. Ardından pıhtı bütünlüğünü bozmadan karıştırılarak çapı 3-5 mm haline (mercimek tanesi büyüklüğü) getirilerek küçültülür. Pıhtı 12-20 devir/dakika hızla karıştırılmaya devam edilerek 53-55 °C'ye ısıtılır ve 15 dakika ısıtılıp tabi tutulur. Bu sırada teleme oldukça lastiğimsi (esnek) yapı alır. Bu yapı peynirde oluşacak gazın peynir içinde tutulmasında etkilidir. Isıtma işlemi bitiminde yarım saat süreyle karıştırmaya devam edilerek pH 6,3-6,4'e düştüğünde pıhtı süzme bezine (teleme bezi) alınarak 15-20 dakika askıda bekletilerek peyniraltı suyu tamamen uzaklaştırılır. Elde edilen pıhtı daha sonra gravyer kalıplarına alınıp baskı uygulamasına geçilir. Baskılama genellikle 90 cm çapındaki tekerlek şeklindeki kalıplara 100 kg kadar kuvvet uygulanarak gerçekleştirilir. Bu işlem kalıpların 6 saatte bir kez çevrilmesi suretiyle 2 gün sürer. Bu aşama sonunda ham peynirin pH değeri 5,1-5,2 olmalıdır.

Baskılama işlemi sonunda suyundan tamamen arınan kalıplar tuzlama işlemine tabi tutulur. Tuzlama iki yöntem ile yapılabilir. Birinci yöntem kalıplar doğrudan 22 bomelik pastörize edilmiş salamura havuzlarına aktararak 1 hafta salamurada bekletilir. İkinci yöntem de ise büyük kalıplar şeklinde önce peynir yüzeyine kuru tuzlama yapılır. Buradaki amaç, tuzun peynirin iç kısımlarına nüfuz etmesini geciktirerek bu süre içinde starterlerin özellikle tuza hassas propiyonik asit bakterilerinin gelişmesine izin vermektir. Bu nedenle tuzlama işlemi 2-3 gün sürer. Kullanılacak olan tuz miktarı nihai üründe %4 oranını geçmeyecek şekilde ayarlanır. Tuzlama işlemi yapılan odaların sıcaklığı 10-15 °C, nispi nem oranı ise %85-90 olmalıdır.

Tuzlama işlemi tamamlanmış olan Kars Gravyer Peyniri kalıpları aynı ortamda 10-14 gün bekletilerek kuruması sağlanır. Bu süre zarfında 2-3 günde bir peynir kalıplarının yüzeyi temiz bez ile silinerek yüzeyine kuru tuzlama yapılır. Su aktivitesi iyice azalan peynir kalıpları olgunlaştırılmak üzere önce 15-24 °C'de ya da 20-24 °C'de %80-83 nispi nem içeren "sıcak oda" olarak adlandırılan depolara alınır. Bu işleme sıcak odada olgunlaştırma denir. Kullanılan sıcak odanın sıcaklık derecesine göre peynirde gaz oluşumu da değişiklik gösterir. Peynir sıcak odada 7-8 hafta bekletilir. Ardından peynirler 7-10 °C'de en az 15 hafta soğuk oda adı verilen depolarda olgunlaştırılır. Bu işleme soğuk odada olgunlaştırma adı verilir.

Kars Gravyer Peynirinde olgunlaştırma süresi boyunca kullanılan starter kültürlerin faaliyetleri ile laktik asit ve propiyonik asit bakterileri ortama hâkim olur. Ayrıca yüksek tuz konsantrasyonuna dayanıklı olan *Brevibacterium linens* bakterisi aerobik olduğu için peynirin kabuğunda çoğalarak yüzeyde karakteristik renginin oluşumunu sağlar. Peynir olgunlaşmasının ilk üç haftasında yüzeyde gelişen mayalar olgunlaşma periyodu boyunca sayıca artarak yüzeyde oluşan asitliği nötrler. Gravyer yüzeyinde gelişen küf (*Penicillium*) ve bazı bakteriler (*Coryneform* vb.) yüzeyde gelişerek peynir aromasının oluşumunu sağlar. Olgunlaşma süresi tamamlanan Kars Gravyer Peyniri, ambalajlanarak satışa sunulur. 4-6 °C'de 1 yıl muhafaza edilebilir.

Geleneksel üretim yöntemi

İlk olarak şirden mayası hazırlanır. Şirden mayası; yaklaşık 3 g kurutulmuş buzağı, oğlak ya da kuzu şirdeninin 500 ml peynir altı suyunda 30-35 °C'de 1-1,5 gün kadar bekletilmesi ile elde edilir. Oluşan eriyiğin süzülmesinden sonra yaklaşık 500 kg süte katılabilecek kadar maya elde edilmiş olur.

Günlük olarak toplanan sütler; soğumasına fırsat verilmeden, bir tülbent veya süzgeç ile süzildikten hemen sonra, kazanlara doldurularak 37 °C ye kadar ısıtılır ve 100 litre süte 100 ml maya ilave edilerek mayalanır.

Mayalanan süt yaklaşık 35-40 dakikada pıhtılaşır. Pıhtı özel kesme aletleri (tel, bıçak veya tahta karıştırıcılarla) ile 0,4-0,8 cm büyüklüğe gelinceye kadar parçalanır. Parçalama işlemi bittikten sonra 5-10 dakika beklenir ve tekrar ısıtılarak 55-57 °C'ye ısıtılır. Isıtma işlemi sırasında parçalanmış pıhtı sürekli karıştırılır. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında 10-15 dakika beklenir. Bu süre sonunda pıhtının temas ettiği yüzeye yapışmaması gerekir. Bu kıvam oluştuğunda hemen cendere bezine alınarak kasnak kalıplara konur. Kalıba konulan peynirlerin üzerine geliş güzel ağırlıklar konularak baskılama uygulanır. İlk üç saatte kalıp 4-5 defa ters yüz edildikten sonra yaklaşık 20-24 saat baskı altında bekletilir.

Baskı işlemi ardından 10-15 °C'lik odalarda 2 günde bir süreyle kuru tuzlama yapılan peynirler 14-18 °C'lik depolarda 20-30 gün daha bekletilir.

Baskıdan alınan kalıplar salamuraya konur. İki günde bir çevrilmek suretiyle 10-15 gün salamurada kalan peynir 2 gün soğuk havada bekletilir. Bu süre sonunda 26-35 °C sıcak odalarda (sıcak odada olgunlaştırma) tahta tezgâhlar üzerinde tuzlanarak bekletilir. Peynir tuz çekmeyi bırakana kadar her gün tuzlanır. Tuzlama işlemi ince kıyılmış kaya tuzu ile yapılır. Sıcak odada olgunlaştırma 45-60 gün sürer. Odanın sıcaklığı ve bekleme süresi ustanın tecrübelerine ve peynirin daha önceki aşamalar sonrasındaki sertliğine göre usta tarafından ayarlanır. Olgunlaştırma sırasında peynirlerin yüzeyi tuzlu suyla ıslatılmış bezlerle düzenli olarak silinerek ters yüz edilirler. Ardından peynir kalıpları 10-12 °C'de, soğuk oda adı verilen alana alınır. Soğuk odada olgunlaştırma 4-6 ay sürer. Olgunlaşmış peynirin kalıbı yüzeyden 2,5-3 cm kadar yükselir (kabarr). Olgunlaşma süresi boyunca peynirin iç gözenek yapısı ile iç ve dış rengi gelişir. Olgunlaşma süresi tamamlanan Kars Gravyer Peyniri, ambalajlanarak satışa sunulur. 4-6 °C'de 1 yıl muhafaza edilebilir.

Kars Gravyer Peynirinin geleneksel üretiminde starter kültür kullanılmaz. Çok nadir olsa da bazı üreticiler daha kaliteli peynir elde edebilmek için rendelenmiş eski gravyer peynirinden bir parça süte veya telemeye katarlar. Endüstriyel yöntemde kullanılan starter kültür olgunlaştırma süresini kısaltır. Nihai ürün özellikleri aynıdır.

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

Kars Gravyer Peynirinin coğrafi sınırdaki geçmişi 1800'lü yıllara dayanır. Üretimi, özellikle sütün mayalanması, peynir haline dönüştürülmesi ve olgunlaştırılması aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Üretiminde kullanılan süt, coğrafi sınırdaki 1800-2000 m arasındaki platolarda beslenen hayvanlardan ve nisan ayı sonu ile ağustos ayı ortasına kadar olan dönemde temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kars Gravyer Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Kars Ticaret ve Sanayi Odası, Kars Belediyesi ve Kars Tarım ve Orman İl Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az iki kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kars Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

1. denetim; Kars Gravyer Peynirinin üretiminin yapıldığı 15 haziran - 15 ağustos tarihleri arasında, 2. denetim ise olgunlaştırma aşamalarının tamamlandığı 15 aralık-15 şubat tarihleri arasında yapılır. Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Denetim:

- Üretimde kullanılan sütün, coğrafi sınırdaki 1800-2000 m'lerde beslenen hayvanlardan nisan - ağustos ayları arasında elde edilmesi,
- Üretim metoduna uygunluk.

2. Denetim:

- Son ürünün fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerinin uygunluğu,
- Kars Gravyer Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

5. Bölüm

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

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

1. Nizip Patlıcanı

164 sayılı ve 02.01.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 595 tescil numaralı Nizip Patlıcanı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme:

“Denetimler; Nizip Ticaret Odası koordinasyonunda ve Nizip Meslek Yüksek Okulundan, Nizip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Nizip Belediyesinden, Nizip Toplum Sağlığı Merkezinden, Nizip Ziraat Odasından, Nizip Ticaret Borsasından ve Nizip Ticaret Odasından birer uzmanın katılacağı yedi kişilik denetim mercii tarafından, yılda bir defa hasat dönemi sonu olan kasım ayında, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; Nizip Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Nizip Ticaret Odasından, Nizip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Nizip Ziraat Odasından ve Nizip Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman birer uzmanın katılacağı üç kişilik denetim mercii tarafından, yılda bir defa hasat dönemi sonu olan kasım ayında, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Ağrı Geven Balı

175 sayılı ve 24.06.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1050 tescil numaralı Ağrı Geven Balı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Ağrı Geven Balı ibaresi, aşağıda verilen hologram logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Geven Balı ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

ifadesi,

“Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Ambalajlarda Ağrı Geven Balı ibaresi, hologramlı logosu ve menşe adı amblemi bulunur.”

ifadesi,

“Ambalajlarda Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Ballar nihai ambalajına konmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Analiz ücretleri üretici tarafından karşılanır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır.”

ifadesi,

“Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi durumunda, ürün nihai ambalaja konulmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır. Analizlerin yaptırılacağı laboratuvar, yürürlükteki kanun, yönetmelik ve genelgeler göz önünde bulundurularak denetim mercii tarafından belirlenir ve analiz giderleri üretici tarafından karşılanır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Ağrı Geven Balı ibaresinin, hologram logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

ifadesi,

“Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.