



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **183**

Yayın Tarihi

15.10.2024

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 183. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	12
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımları	27

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 183. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000044	Kırıkhan Havucu	7
2.	C2024/000118	Bilecik Bildircin Kebabı	10

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.	1641	Erzurum Patates Boranisi	12
2.	1642	Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası	14
3.	1643	Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi	16
4.	1644	Trabzon Kuymağı	18
5.	1645	Belen Tava	21
6.	1646	Antakya Simidi	23
7.	1647	Bodrum Guleti	25

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	126	Boyabat Çemberi	27
2.	1133	Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti	31

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. Kırıkhan Havucu

Başvuru No	: C2023/000044
Başvuru Tarihi	: 03.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırıkhan Havucu
Ürün / Ürün Grubu	: Havuç / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. İnönü Bulvarı No: 3 Kırıkhan HATAY
Vekil	: Yusuf ERSOY (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Kırıkhan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kırıkhan Havucu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırıkhan Havucu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırıkhan Havucu; Hatay ilinin Kırıkhan ilçesinde genellikle yerel ekotip havuç tohumları ve Nantes çeşidi tohumlardan üretilen, oldukça düzgün şekilli, parlak turuncu renkli ve yüksek kuru madde içeriğine sahip bir havuçtur.

Kırıkhan Havucunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	Değer
Boy (cm)	14-17
Eni (cm)	2-4
En/boy oranı (%)	0,15-0,20
Bir adet havuç ağırlığı (g)	45-120
Suda çözünen kuru madde değeri - Brix (el refraktometresi ile)	8-10
Kabuk rengi (L)	50-58
Kabuk rengi (a)	18-23
Kabuk rengi (b)	30-40
Et rengi (L)	45-55
Et rengi (a)	22-30
Et rengi (b)	45-55

Kırıkhan Havucunun, magnezyum seviyesi 109,25-115,9 mg/100 g aralığında olup diğer turuncu havuçlara göre çok yüksektir.

Kırıkhan Havucu, Kırıkhan ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırıkhan Havucu üretiminde sertifikalı tohum kullanılabilirdiği gibi bir önceki yılın ürününden de tohum ayrılabilir.

Tohum üretimi ve ekim:

Havuç üretiminden sonra iyi kalitedeki havuçlardan tohumluk seçilir ve tohumluk parseline 70-80 cm sıra arası ve 30 cm sıra üzeri mesafede havuçların üst kısımlarında 2-3 cm yaprak sapı kalacak şekilde toprak yüzeyinden 2-3 cm derinliğe dikilir. Tohumluk üretilirken toprak özelliklerine göre potasyumlu gübreler kullanılır. Tohum oluşumu kademeli olarak gerçekleşir. Bu nedenle tohumluk hasadı da kademeli olarak yapılır. Tohumların irilikleri ilk şemsiyeden, diğer şemsiye gruplarına doğru küçülür. 8 -10 cm uzunluktaki sapı ile birlikte hasat edilen şemsiyeler gölge ve temiz bir ortamda kurutulur ve çiçeklerindeki tohumlar kuruduktan sonra alınır. Tohumlar tüylü bir yapıdadır ve tüylerinin alınması gerekir.

Kırıkhan Havucu tohumlarının ekimi 1 Ağustos ile 15 Ekim arasında olur. Mibzer ile toprak hazırlığı yapıldıktan sonra tohumlar dekara 600-800 adet gelecek şekilde 2,5-3 cm derinliğe 25-30 ya da 25-40 cm sıra arası ve 5-12 cm sıra üzeri mesafe ile dikilir.

Seyreltme ve bakım:

Çimlenmenin tamamlanması ile birlikte bitkiler 2-3 hakiki yaprak olduktan sonra seyreltme yapılır. Seyreltme yapılırken bitki kökünün zarar görmemesine dikkat edilmesi kalite açısından önem taşır. Seyreltme tamamlandıktan sonra yabancı otlar elle temizlenir.

Gübreleme ve sulama:

Kırıkhan Havucu üretilirken tohum ekimi öncesinde toprak ihtiyacına göre taban gübresi olarak NPK (azot, fosfor, potasyum) ya da DAP (diamonyum fosfat) gübrelere verilir. Eylül ayı sonu ya da ekim ayı başında nitrat formunda azotlu gübre verilir. Bitkinin gelişimi esnasında kök kurşunkalem büyüklüğüne ulaştığında potas, bor ve çinko içerikli yaprak gübrelere kullanılır. Hasattan yaklaşık 1 ay önce potasyumlu gübreler 1 ya da 2 defa verilir.

Sulama, yağmurların başladığı zamana kadar yapılır. Bölgede salma sulama ve yağmurlama sulama yöntemleri uygulanmaktadır. Yağmurlar azaldığında sulamaya devam edilir.

Hastalık ve zararlılar ile mücadele:

Kırıkhan Havucunda zarara neden olan hastalıklardan başlıcaları Botrytis, Rhizoctonia ve havuç mildiyösüdür (Plasmopora). En önemli zararlılar ise havuç sineği, Nematodlar ve köstebeklerdir. Hastalık ve zararlılara karşı sadece ruhsatlı ilaçlar kullanılabilir.

Hasat ve depolama:

Kırıkhan Havucunun hasadı aralık ayının başında başlayarak haziran ayı ortasına kadar devam eder. Havuçlar 3-5 °C sıcaklıkta depolanır. Depolama süresi 7 ayı geçmemelidir.

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

Kırıkhan Havucu köklü geçmişe sahip olup Kırıkhan ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırıkhan Havucunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 2 kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kırıkhan Havucunun fiziksel özellikleri
- Üretim aşamasında kullanılan girdiler
- Depolama koşulları
- Ürün adının ve mahreç işareti ambleminin doğru kullanımı

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. Bilecik Bildircin Kebabı

Başvuru No	: C2024/000118
Başvuru Tarihi	: 25.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Bildircin Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hürriyet 1. OSB Mah. Gazi Blv. No: 2 Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Bildircin Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Bilecik Bildircin Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Bildircin Kebabı; haşlanmış ve sosa bulanmış taze bildircin etinin haşlanmış çeşitli sebzeler ile beraber güveç veya fırın kabı içinde, üzerine çeşitli baharatlar eklenerek pişirilmesiyle yapılan Bilecik iline özel bir yemektir.

Bilecik mutfak kültüründe; av ve avcılık ürünlerinin önemli bir yeri vardır. Cumhuriyet döneminde, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından Bilecik'in istasyon mevkiinde yer alan ve eski adı Fidanlık olan alanda 1980 yılına kadar devlet eliyle bildircin üreticiliği yapılmıştır. Daha sonra özel sektör tarafından üretim yapılmaya devam edilmiştir.

Bilecik Bildircin Kebabının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırın ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

2 porsiyon Bilecik Bildircin Kebabı için gerekli bileşenler:

240-280 g karkas halde çiğ bildircin eti

1 adet soğan (200 g)

1 adet patlıcan (150-160 g)

2 adet sivri biber (150-160 g)

1 adet kapyra biber (120-140 g)

2 adet patates (100-110 g)

1 adet kabukları soyulmuş domates (100-110 g)

45-50 g tereyağı

25 g biber salçası

25 g domates salçası

10 g sarımsak

2-3 g karabiber

2-3 g tuz

2-3 g kırmızı pul biber (isteğe bağlı)

2-3 g kekik

1 g kimyon (isteğe bağlı)

400 ml su

Sosun hazırlanması:

Bir kap içinde 25-30 g biber salçası ile aynı miktarda domates salçası karıştırılır. Üzerine 2-3 g kekik ve aynı miktarda karabiber eklenir. Sosun macun kıvamında olması gerekir. Bu sos haşlanmış bıldırcın eti üzerine sürülür.

Bıldırcın etinin hazırlanması:

Bıldırcınların tüyleri yolunur, etler tütsülenir ve dikkatlice yıkanır. Bir tencereye 400 ml su ilave edilerek 8-10 dakika etin haşlanması sağlanır. Haşlanan bıldırcın eti 15-20 dakika soğutulduktan sonra hazırlanan sosa batırılır ve etin her yerinin sos ile kaplanması sağlanır.

Sebzelerin hazırlanması:

1 adet patlıcan 2,5-3 cm uzunluğunda küp şeklinde doğranır ve acı tadın giderilmesi için 15-20 dakika suyun içinde bekletilir.

2 adet orta boy patates patlıcanlarla aynı boyda doğranarak su dolu bir kap içinde bekletilir.

1 adet kapyta biber ve 2 adet yeşil sivribiberin her biri 4 parçaya ayrılır.

3-4 diş sarımsağın kabukları soyulur.

Bıldırcın eti çabuk piştiği için sebzelerin ön hazırlık yapılarak haşlanması gerekir. Tüm sebzeler uygun büyüklükteki kaba konur ve üzerine bıldırcın etinin haşlama suyu dökülerek maksimum 10 dakika haşlanır.

Pişirme işlemi:

Pişirme işlemi için güveç kabı veya fırın kabı kullanılır. Kabın alt kısmına 45-50 g tereyağı sürülür. Yüzeyine sos sürülmüş ve haşlanmış bıldırcın etleri bütün halde güveç ya da fırın kabına yerleştirilir. Ardından haşlanmış sebzeler bıldırcın etinin yanına yerleştirilir. 1 adet büyük boy kuru soğan halka şeklinde kesilerek tüm bileşenlerin üzerine serilir ve 2-3 gram tuz eklenir. Son olarak kap içine bileşenlerin üzerini kapatacak kadar bıldırcın etinin haşlama suyu ilave edilir. Hazırlanan yemek yaklaşık 25 dakika sebzeler pembeleşinceye kadar 180 °C'de fırında pişirilir. Fırından çıkan Bilecik Bıldırcın Kebabı bakır bir tabağa alınarak sıcak olarak servis edilir.

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

Bilecik Bıldırcın Kebabının coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Bilecik ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bilecik Bıldırcın Kebabının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansından 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.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bilecik Bıldırcın Kebabı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Erzurum Patates Boranisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1641
Tescil Tarihi	: 01.10.2024
Başvuru No	: C2021/000182
Başvuru Tarihi	: 12.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Patates Boranisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No: 23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Patates Boranisi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Patates Boranisi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Patates Boranisi; patates, sarımsaklı yoğurt, tereyağı ve baharatlar ile hazırlanan Erzurum ilinde üretilen yemektir.

Tarih boyunca değişik kültürlere ev sahipliği yapan Erzurum ili, mutfak kültürünü de bu sayede geliştirmiştir. Farsça bir kelime olan *bürānī* kelimesinden dilimize geçen borani kelimesi kesilmiş hamur parçaları ve sebze ve etle yapılan bir yemek anlamına gelir. Çevre illerde de borani yemeğine rastlamak mümkündür ancak Erzurum Boranisi, ispanak ve fasulye gibi sebzelerin tercih edildiği diğer yörelerin aksine patates ile yapılır.

Erzurum Patates Boranisi Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle kış aylarında üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Patates Boranisi için bileşenler (6-8 kişilik):

- 1000-1100 g patates
- 1000-1100 g su
- 15-25 g sarımsak
- 200-250 g çırpılmış yoğurt
- 25-35 g tuz
- 150-200 g tereyağı
- 5-10 g toz nane

- 10-20 g pul biber

Erzurum Patates Boranisi hazırlanması:

Patatesler yıkanır, tencereye konular ve su eklendikten sonra 25-30 dakika boyunca haşlanır. Geniş bir kaba yoğurt, sarımsak ve tuz konularak 2-3 dakika çırpılır. Tereyağı ise ayrı bir tavada eritilir ve kızdırılır. Haşlama işlemi bittikten sonra patatesler kabuklarından ayrılır ve eritilmiş tereyağının yarısı ile homojen bir şekilde ezilir. Daha önceden çırpılmış olan sarımsaklı yoğurt üzerine geri kalan erimiş tereyağı eklenir ve ezilmiş patateslerin üzerine dökülür. En son olarak toz nane ve pul biberler eklenerek servis hazır hale getirilir.

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

Erzurum Patates Boranisi ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Patates Boranisinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum Ticaret Borsasından ve Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Patates Boranisi 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.

2. Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1642
Tescil Tarihi	: 01.10.2024
Başvuru No	: C2021/000183
Başvuru Tarihi	: 12.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No: 23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası; un, yumurta, şeker, yoğurt ve ayçiçek yağı ile hazırlanan Erzurum ilinden üretilen fırın tatlısıdır. Ürünün gevrek olması ve kabarması için hamuruna karbonat ve limon suyu eklenir.

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası yapımı kolay ve doyurucu etkisi yüksek olduğu için Erzurum ilinde seyahat edeceklerin erzaklarında ve fiziksel emek harcayan işçilerin ara öğünlerinde sıklıkla kullanılan doyurucu bir tatlıdır.

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası köklü bir geçmişi vardır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası için bileşenler (6-8 kişilik):

- 1000-1200 g un
- 3 adet yumurta
- 200-250 g yoğurt
- 200-250 g şeker
- 200-250 ml ayçiçek yağı
- 1000-1200 ml su
- 20-25 ml limon suyu
- 30-40 g karbonat
- 1 yumurta sarısı

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası hazırlanması:

Yumurta köpürene kadar mikser ile çırpılır. Sonrasında şeker ilave edilir ve şeker homojen hale gelinceye kadar çırpılır. Daha sonra yoğurt ile ayçiçek yağı iyice karıştırıldıktan sonra karbonat limon suyu karışımı sıkılıp köpürmesi sağlanır. Yavaş yavaş un ilave edilir ve ele yapışmayacak kıvamda hamur elde edilir. Hamurlar yuvarlak bezelere ayrılıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp 180 °C derece sıcaklıkta fırına verilir. Fırının derecesi 15 dakika sonra 200 °C dereceye çıkarılır ve yaklaşık 5 dakika daha pişirilir. Üzeri kızarmış olan ürün fırından çıkarılıp ilk sıcaklığı çıkınca sıcak halde servis edilir.

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

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası 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. Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1643
Tescil Tarihi	: 01.10.2024
Başvuru No	: C2021/000185
Başvuru Tarihi	: 12.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No: 23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi, kuru kayısı, şeker ve tereyağı ile hazırlanan Erzurum ilinden üretilen tatlıdır. Tatlının üzeri isteğe bağlı olarak dövülmüş ceviz ile süslenir.

Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi hem hafif hem de doyurucu bir tatlıdır. Yapımında kullanılan kuru kayısılar eşit büyüklükte ve yuvarlak şekilde olur. Ayrıca üretimde ceviz kullanılacaksa iri dövülmüş cevizler kullanılır.

Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi köklü bir geçmişi vardır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi için bileşenler (3-4 kişilik):

- 200-250 g kuru kayısı
- 100-110 g tereyağı
- 130-150 g şeker
- 60-70 g dövülmüş ceviz (isteğe bağlı)

Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesinin hazırlanması:

Kuru kayısılar ılık suda 15 dakika bekletilir ve yıkanır. Bu işlem kayısıların yumuşamasını ve üzerindeki toz ve kirin çıkmasını sağlar. Sonra kayısılar bir tencereye alınıp üzerine şeker ve su eklenerek pişirilir. Kayısılar yumuşayıp şerbetini çekinceye kadar 10-15 dakika orta ateşte pişirilir. Daha sonra tereyağı ilave edilerek 2-3 dakika daha pişirilip servis tabağına alınır. Üzerine isteğe bağlı erimiş tereyağı ve ceviz gezdirilir. Genellikle sıcak servis yapılır.

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

Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi 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.

4. Trabzon Kuymağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1644
Tescil Tarihi	: 02.10.2024
Başvuru No	: C2023/000128
Başvuru Tarihi	: 07.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Trabzon Kuymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kuymak / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazarkapı Mahallesi Haşim Sokak Ortahisar TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili
Kullanım Biçimi	: Trabzon Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Trabzon Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel metot ile üretim yapılan yerlerde Trabzon Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin yanında "Geleneksel yöntemle üretilmiştir." ibaresi de yer alır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Trabzon Kuymağı; teli peynir, tereyağı, mısır unu, tuz ve su kullanılarak üretilen yöresel bir yemektir. Trabzon ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle kahvaltılarda tercih edilir. Rengi sarıdır ve üretiminde kullanılan teli peynirden dolayı kaşıkla çektikçe uzayan bir yapıya sahiptir.

Trabzon Kuymağı geleneksel ve endüstriyel olarak iki metotla üretilir. Geleneksel metotta bakır tavada ve tahta kaşık kullanarak, endüstriyel metotta ise bütünüyle krom kaplı endüstriyel kazanda ve krom çırpıcı kullanarak üretilir.

Trabzon Kuymağının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri:

Özellik	Değer
Toplam karbonhidrat (%)	7,93 - 13,89
Tuz (%)	1,00 - 1,33
Ham kül (%)	1,24 - 2,12
Nem (%)	71,90 - 77,83
Ham yağ (%)	4,20 - 10,37
Protein (%)	4,69 - 8,29

Trabzon Kuymağının coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Geleneksel Üretim:

1 porsiyon Trabzon Kuymağı üretimi için gerekli bileşenler:

100-120 g tereyağı

50-60 g mısır unu

80-96 g teli peynir

200-240 ml su

5-10 g tuz

Yapılışı:

Telli peynir; koyun, keçi, inek sütünden ya da bunların karışımından üretilen sert yapıda, orta yağlı, sarımtırak renkli bir peynirdir.

Trabzon Kuymağı yapılışında bakır tava ve tahta kaşık kullanılır. Tereyağı %82 oranında yağ içermelidir. Mısır unu, su değirmeninde öğütülen mısır unu olmalıdır.

Bakır tavaya tereyağı konulur ve eritilir. Tereyağı eridikten sonra üzerine mısır unu ilave edilir. Tahta kaşıkla karıştırılarak mısır ununun tereyağı ile birlikte kavrulması sağlanır. Ardından tuz eklenir. (Telli peynirin tuzluluk oranına göre tuz oranı ayarlanabilir.) Un pembeleşince kaynatılmış ılık su eklenir ve topaklanma olmaması için karıştırılmaya devam edilir. Karışım suyunu çekip katılaşmaya başlayınca küp şeklinde doğranmış telli peynir ilave edilerek 5 dakika boyunca peynir eriyip yağı yüzeye çıkıncaya kadar tahta kaşıkla karıştırılarak pişirilir. Trabzon Kuymağı sıcak servis yapılır.

Endüstriyel Üretim:

1 kazan (yaklaşık 155 kg) kuymak üretimi için gerekli bileşenler:

20 kg tereyağı

20 kg mısır unu

15 kg telli peynir

100 l su

0,75 kg kaya tuzu

Yapılışı:

Krom kaplı endüstriyel kazan, çırpıcı ve rende kullanılır. Tereyağı %82 oranında yağ içermelidir. Mısır unu su değirmeninde öğütülmelidir. Her hangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.

Krom kaplı endüstriyel kazana tereyağı atılır ve 180 °C sıcaklıkta erimeye bırakılır. Tereyağı eridikten sonra mısır unu ilave edilir ve kazanın içindeki krom kaplı çırpıcı çalıştırılır. Mısır unu tereyağı ile 1 saat boyunca çırpıcının yardımıyla kavrulur. Sonra üzerine kaynatılmış ılık su ilave edilir. Devamında kaya tuzu eklenir ve karışım kaynamaya bırakılır. Ardından kuymak karışımı 65 °C sıcaklığa inene kadar soğumaya bırakılır. Karışım bu sıcaklığa geldikten sonra endüstriyel rende ile rendelenmiş peynir ilave edilir. Peynirin, karışımın her yerine eşit dağılması sağlanana kadar karıştırma işlemine devam edilir. Tüm aşamaları yaklaşık 3,5 saat süren pişirme işleminin ardından paketleme aşamasına geçilir.

Paketleme; yaklaşık 1 kişilik porsiyona tekabül eden 200 gramlık miktarlarda, ısıya, soğuğa dayanıklı ve gıda muhafazasına uygun kâğıt ambalaj ve lamineli mukavva kullanılarak yapılır. Paketlenen ürünler şoklama odasında -35 °C sıcaklıkta 8 saat boyunca şoklanır ve ardından -18 °C sıcaklıktaki saklama odasına alınır. Son tüketim tarihi ürünün üretim tarihi sonrası 1 yıla kadardır. Pişmiş olan Trabzon Kuymağı ambalajlanır. Ambalajlanan ürünler saklama odasında 8 saat boyunca saklanır ve ardından muhafaza odasına alınır. Dondurulmuş kuymak, çözüldükten sonra fırında 6 dakika, tavada 5 dakika veya mikrodalga fırında 4 dakika pişirildikten sonra tüketilir.

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

Trabzon Kuymağı, Trabzon ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Trabzon Kuymağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası, Trabzon İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karadeniz Teknik Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümünden birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğu
- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Trabzon Kuymağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

5. Belen Tava

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1645
Tescil Tarihi	: 03.10.2024
Başvuru No	: C2023/000259
Başvuru Tarihi	: 19.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Belen Tava
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Belen Tava ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Belen Tava ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Belen Tava, iri kuşbaşı şeklinde doğranan kuzu eti, kuyruk yağı, salça, domates, soğan, sarımsak, yeşil biber, kırmızı biber ve baharatlar kullanılarak hazırlanan yemektir.

Belen Tava sulu ancak yoğun bir yapıya sahiptir. Belen Tavayı pişirmek için toprak güveç kaplar kullanılır. Güveç kaplarda hazırlanan Belen Tava, odun ateşiyle ısıtılan taş fırınlarda pişirilir. İsteğe bağlı olarak acılı üretim için 887 tescil numarası ile tescil edilen Samandağ Biberi de kullanılabilir.

Belen Tava coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınırdan öğünlerde tüketilmekle birlikte düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Belen Tava üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir. Üretimde kuzu eti tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Belen Tava için bileşenler (3-4 kişilik):

- 250 g kuzu kuşbaşı eti (isteğe bağlı olarak kuzu kıyma kullanılabilir)
- 200 g domates
- 100 g kuru soğan
- 60 g yeşil biber
- 60 g kırmızı biber
- 20 g sarımsak
- 5 g domates salçası
- 100 ml su

- 50 g kuyruk yağı
- 15 g tuz
- 2 g karabiber
- 2 g kırmızı toz biber
- 2 g kekik

Küp küp doğranan kuyruk yağı, yaklaşık 65 °C sıcaklıkta 15 dakika tahta kaşıkla karıştırılarak eriyene kadar pişirilir. Kuyruk yağının yanmaması gerekir. Yağ tamamen eridiğinde, eriyen kısmı kullanmak için ayrılır.

Kırmızı biber, yeşil biber, domates ve soğan küp küp doğranır. Sarımsak biraz ezilir ve ardından küçük küçük doğranır. Hazırlanan malzemeler güvece eklenir. Üzerine tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve kekik eklenerek karıştırılır. Etler, kuşbaşıdan biraz büyük olacak şekilde doğranır ve güvece eklenir. Üzerine, bir kabın içinde su ve domates salçası karıştırılarak dökülür ve tüm malzemeler karıştırılır. Üzerine, her tarafına eşit gelecek şekilde eritilmiş kuyruk yağı dökülür. Etlerin kurumadan pişmesini sağlamak için üzerine yağlı kâğıt örtülür. Yaklaşık 200 °C sıcaklıkta taş fırında 15-20 dakika üst tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Belen Tava sıcak olarak, yufka ekmeği veya tırnak pide ile servis edilir.

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

Belen Tava, coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Belen Tavanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliği koordinatörlüğünde, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 ve Hatay Valiliğinden 1 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman 3 kişinin katılımıyla 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.
- Pişirme süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Belen Tava ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Antakya Simidi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1646
Tescil Tarihi	: 03.10.2024
Başvuru No	: C2023/000258
Başvuru Tarihi	: 19.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Simidi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Simidi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Simidi; ekmeklik buğday unu, yaş maya, su ve karbonat karışımı ile elde edilen hamura şekil verilip odun ateşinde taş fırında pişirilmesi suretiyle üretilen simittir. Antakya Simidi, isteğe bağlı olarak tuz ve kimyon karışımıyla birlikte tüketilir.

Antakya Simidi, orta yumuşaklıktadır. Pişirilmeden önce ağırlığı yaklaşık 130 g iken pişirildikten sonra 110 ± 5 g'dır. Antakya Simidi, ince tekerlek şeklinde olup çapı 20 ± 2 cm ve kalınlığı 1,5-2 cm'dir. Antakya Simidinin üzerine dökülen susam, bir gece önceden suda bekletilir, bu işlem susamların simide daha iyi yapışmasını sağlar.

Antakya Simidinin coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antakya Simidi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Antakya Simidi için gerekli bileşenler (120 adet):

- 10 kg ekmeklik buğday unu
- 80 g yaş maya
- 6 l su
- 10 g karbonat

Üzeri için:

- Susam

Susamlar, simit üretiminden önce gıda ile temasa uygun bir kaba alınır ve üzerini geçecek kadar su ilave edilir. Yaklaşık 25 °C suda 10-12 saat bekletilir. Bu süre sonunda susamlar süzgeçle süzülerek kullanıma hazır hale gelir.

Ekmeklik buğday unu, yaş maya ve karbonat karıştırılır, ardından yavaş yavaş su eklenerek 9-10 dakika hamur yoğurma makinesinde yoğrulur. Hamur yapımında kullanılan suyun sıcaklığı yaklaşık 25 °C olmalıdır.

Yoğurma işlemine, sert ve homojen bir hamur elde edilene kadar devam edilir ve hamur mayalanması için 30 dakika dinlendirilir.

Hazırlanan hamur yaklaşık 130 g'lık eşit parçalara bölünür. Her bir hamur parçası elle uzatılır ve avuç içiyle ileri geri yuvarlama hareketiyle hamura, yaklaşık 40 cm uzunluğunda fitil olarak adlandırılan uzun çubuk şekli verilir. Fitillerin iki ucu birleştirilerek halka oluşturulur. Oluşan halkaya coğrafi sınırdaki bukleye adı verilir. Bukleler yaklaşık 9-10 cm çapındadır.

Bukleler, 10-12 saat önceden ıslatılan ve suyu süzülen susamlara ön yüzü batırılarak tahta pasalara dizilir. Buklelerin ön yüzünün susama batırılıp pasalara dizilmesinin ardından, bukleye iki elle sağa ya da sola çektilerle döndürme işlemi yapılır ve 20 ± 2 cm çapında yuvarlak şekil verilir.

Antakya Simidi, gıda ile temasa uygun tahta kürek kullanılarak taş fırında, yaklaşık 300 °C sıcaklıkta 4-5 dakika pişirilip servis edilir. Simitler her tarafının eşit şekilde pişmesi için ara ara çevrilir. Antakya Simidi, tuz ve kimyon karışımına batırılarak sıcak olarak tüketilebilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay Valiliğinden bir kişi, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişi olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. 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.
- Ürünün şekli başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Antakya Simidi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

7. Bodrum Guleti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1647
Tescil Tarihi	: 09.10.2024
Başvuru No	: C2021/000066
Başvuru Tarihi	: 12.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bodrum Guleti
Ürün / Ürün Grubu	: Tekne / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bodrum Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konacık Mah. Atatürk Bul. No: 148 Bodrum MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Bodrum ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bodrum Guleti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bodrum Guleti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bodrum Guleti, kış formu yuvarlak kepçe, baş kısmı ise kemane, ahşap bir teknedir. Genelde iki direklidir. İki direkten büyük olanı arkada, kısa olanı öndedir.

Bodrum Guleti uzun yuvarlak kış formuyla karakterize olan Akdeniz yelkenlisi olarak da bilinir. Bodrum Guleti, rahat yeme-içme ve dinlenme alanı ve geniş, yuvarlak kış bölümüne sahip olmasıyla estetik bir görünümüne sahiptir. Boyları 15-50 m arasındadır. Kabin sayısı, kişi kapasitesi ve kullanım alanlarının ölçüleri ise değişkendir.

Bodrum Guletinde seyir için esas olarak motor gücü kullanılır. Ağır, dengeli ve denizci özelliklere sahip gövde yapısına sahiptir ve bu özellikler sert hava koşullarında bile yelken seyri yapılmasına imkân sağlar. Büyüklüğüne ve planına göre genellikle bir ya da iki direkli olarak inşa edilir. Spor amaçlı kullanılan hafif yelkenli teknelerin aksine salma yükseklikleri fazla uzun değildir. Bodrum Guletinde, omurga boyunca uzanan boyuna ağırlık bulunur ve bu sayede kıyılarına ve sığ sulara yanaşmaya ve demirlemeye elverişlidir. Bodrum Guleti uzun salma tipi sayesinde Akdeniz'in sert rüzgârlarında bile kıyıya yanaşırken rotadan sapmaz, manevralarda daha kolay kontrol edilir ve rüzgârda savrulmaz.

Bodrum Guleti, Bodrum ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. İlk olarak yük taşımak amacıyla kullanılan bu tekneler daha sonra balık ve sünger avcılığında kullanılmıştır. Günümüzde ise Bodrum Guleti mavi yolculukla özdeşleştirilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bodrum Guletinin imalat süreci, kullanıcının beklentileri, gereksinimleri ve imkânlarıyla şekillenen bir tasarım süreci ile başlar. Ön tasarım aşamasından sonra ilgili yasa, yönetmelik ve kurallar kapsamında ilerleyen mühendislik süreci ile devam eder. Bodrum Guleti, Türk Loydu'nun yanı sıra diğer loydaların kuralları çerçevesinde ISO 9001 ve CE sertifikalarına uygun olarak üretilir.

Tasarım ve mühendislik sürecinde seçilen tekne tiplerinin karakteristik özellikleri ve gövde formunun geometrik yapısı gibi unsurlar göz önünde bulundurulur. Ön tasarım sürecinde teknenin kullanım amacı, sertifikalandırma tercihleri, yolcu kapasitesi, yelken performans beklentileri gibi pek çok kriter belirlenir. Belirlenen kriterler doğrultusunda yapı malzemesinin ve imalat yönteminin seçimi yapılır ve sertifikasyon sürecine uygun kurallar doğrultusunda hesap ve projelendirme işlemleri gerçekleştirilir.

Bodrum Guleti; ahşaptan, çelikten veya kompozit malzemelerden imal edilir. Ahşaptan yapılan guletler geleneksel yığma ve lamine yöntemler kullanılarak imal edilirken; çelikten yapılan guletler kaynakla birleştirme metodu kullanılarak imal edilir. Kompozitten yapılan guletler ise el yatırması, vakum torbalama veya vakum infüzyon yöntemleri kullanılarak imal edilir.



Şekil 1. Lamine yöntemle imal edilen bir Bodrum Guletine ait omurga, posta ve ıstralyalar

Ahşaptan imal edilen Bodrum Guletlerinin üretimi genellikle omurganın, baş ve kık bodoslamaların yerleştirilmesiyle başlar. Sonrasında posta, boyuna eleman (ıstralya) ve kemerelerin sabitlenmesi ile devam eder.

Yapısal elemanların imalat ve montajının tamamlanmasının ardından gövde kaplaması, güverte ve üst yapı konstrüksiyonu yapılır. Geleneksel (yığma) yöntemle imal edilen teknelerin gövdesinde tek kat mader sarım ile kaplama yapılırken lamine gövde kaplamasında tekne boyutuna göre 2 veya daha fazla kat sarım yapılır. Bu aşamalardan sonra ana ve yardımcı makinalar ile mekanik donanım, güverte, yelken ve arma ekipmanları, iç ve dış mobilya montajı, boya ve vernikleme işlemleri gerçekleştirir.

Teknenin form karakteristiğine uyması halinde istenilen malzeme ve metot ile Bodrum Guleti imalatı gerçekleştirilebilir. Üretim safhaları, kullanılan yapı malzemesinin türü, imalat metodu, boyama ve montaj gibi aşamalar her Bodrum Guleti için ayrı şekilde olabilir.

Ön tasarım ve ön mühendislik süreçlerinin tamamlanmasının ardından başlayan imalat süreci, mesleğinde ustallaşmış tekne yapım ustalarının bilgi ve birikimlerini kullanması ile gerçekleşir.

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

Bodrum Guleti Bodrum ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın turizm kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bodrum Guletinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bodrum Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Bodrum Ticaret Odasından, Deniz Ticaret Odasından ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Bodrum Guleti karakteristik özelliklerine sahipliği.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Bodrum Guleti ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 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. Boyabat Çemberi

176 sayılı ve 01.07.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 126 tescil numaralı Boyabat Çemberi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- “**Ürünün Adı:** Çember” ifadesi “**Ürün / Ürün Grubu:** Çember / Dokumalar” şeklinde değiştirilmiştir.

- “**Coğrafi İşaretin Türü:**

“Menşe adı”

ifadesi,

“Mahreç işareti”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “**Tescil Ettirenin Adresi:**

“Boyabat SİNOP”

ifadesi,

“Camiikebir Mah. 75. yıl Cad. Şafak Apartmanı C Giriş 26 2 Boyabat SİNOP”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “**Coğrafi Sınır:**

“Boyabat ilçesi ve köyleri”

ifadesi,

“Sinop ili Boyabat ilçesi”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “**Kullanım Biçimi:** Markalama” ifadesi “**Kullanım Biçimi:** Boyabat Çemberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Boyabat Çemberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.” şeklinde değiştirilmiştir.

- “**Kullanım Biçimi:** Coğrafi işaret alındıktan sonra markalama yapılacaktır. Boyabat Belediyesi ile birlikte Kız Meslek Lisesi ve Halk Eğitim Müdürlükleri doğal olarak bu markayı “Boyabat Çemberi” adını kullanmak koşuluyla kendi adlarını da kullanabileceklerdir.

Kullanılan markanın şekli ve kurumların kullandığı adların ölçüleri, renkleri Boyabat Belediyesinde muhafaza edilecektir. Denetleyici komisyonun izni dışında marka kullanılmayacaktır.” ifadesi çıkarılmıştır.

- “**Kullanım Alanı**”, “**Üretim Alanı**”, “**Ayırt Edici Özellikleri**”, “**Çember Tezgahının Özellikleri**”, “**Kullanılan İpliğin Özellikleri**”, “**Üretim Şekli**”, “**Muhafazası**” ve “**Denetim**” başlıkları, altlarındaki bilgilerle birlikte çıkarılmıştır.

- “**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri**” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Boyabat Çemberi, yörede başörtüsü olarak kullanılan, kenarları bordo renkli şeritlerle çevrili, ortası renkli ipliklerle oluşturulmuş motiflerle bezeli, yaklaşık 1 m² büyüklüğünde pamuklu ince bir dokumadır.

Çok çeşitli başörtülerine rağmen Boyabat’ın bazı köylerinde (Durağan ve Saraydüzü çevresi) kadınlar çemberi halen yoğun olarak kullanılmaktadır. Bu tercihlerin alışkanlık ve sıcak tutma olarak açıklayan yöre kadınları çemberi başa bağlamaya “çalınma” demektedir.

Geçmişte ön tarafı “grep” adı verilen ipek kumaş kaplı, simli tellerle tutturulmuş “pirepri” adı verilen pullarla süslü, şarap rengi fesin üzerinden örtülen çember, kullanan kadının aile içindeki yerine ve yaşına göre özellik taşıymaktaydı. Ağır işlemeli, canlı renkli çemberleri evin etkin, ailede söz sahibi kadını, gelini ve genç kızları örtünürken, bezemesi seyrek, pastel renkli, zinciri ve şeridi beyaz olan “yavan çember”leri daha yaşlı olanlar kullanırlardı. Günümüzde kullanımdaki bu ayırımın çok belirgin olmadığı gözlenirken, çemberin uzun süredir fes kullanmadan örtüldüğü de belirlenmiştir.

Boyabat’ta çember karşılıklı iki köşesi üst üste getirilip üçgen şeklinde ikiye katlanarak, dokumanın kumaş katı olan kısmı alın üzerinden yüzü çevrelemekte, çene altında çaprazlanan uçları boyuna dolanıp ensede toplanmaktadır.

Bir zamanlar zorunlu giysi ihtiyaçlarını karşılayan çember, bugün cazip turistik eşya, genel mefruşat ve folklor için harika fırsatlar sunmaktadır. Kanaviçe ve hesap işi çalışmalarına uygunluğu nedeniyle Boyabat Kız Meslek Lisesi’nin giyim ve el sanatları atölyelerinde, Halk Eğitim Merkezinde çemberden çok güzel, çok farklı pantolonlar, el çantaları, fotr şapkalar, masa ve sehpa örtüleri, duvar süsleri, perdeler, hırkalar, kitap ayraçları, kitap kılıfları, kuşaklar vb. ürün çalışmaları yapılmaktadır.

Yöre çemberlerinin karakteristik özelliği çemberi çepeçevre kuşatan üç sıra beyaz konturlu bordo rengi, enli, iki sıra beyaz ince şeritten oluşan bordürleridir. Motiflerin çember yüzeyinde düzenleniş biçimi de önemli bir yöresel özellik olarak dikkati çekmektedir. Bu bordürler arasında kalan bölüm genellikle “zincir” motifleri ile oluşturulan değişik boyutlarda baklava şeması göstermektedir. Baklavaların ortası motif ya da motif düzenlemeleri ile dolgunlaştırılmıştır.

Boyabat Çemberinde pamuk ve sentetik olmak üzere iki cins iplik kullanıldığı, pamuk ipliklerinin ise üç farklı yapısal özellik gösterdiği tespit edilmiştir. Doğal beyaz ya da ağartılmış beyaz renkli pamuk ipliği dokuma atkı ve çözüğü ipliği olarak, yörede kenar ipi olarak adlandırılan, ağartılmış beyaz renkli pamuk ipliği çemberlerin dört kenarında yer alan bordür şeklindeki bordo renkli çizgilerin kenarlarında kontur olarak atkıda ve çözüğüde, motif oluşturmada da desen atkısı olarak; Yörede “makam ipi” denilen bordo renkli pamuk ipliği ise Boyabat Çemberinin karakteristiği olan kenar bordürlerinde yer alan bordo çizgileri oluşturacak şekilde atkıda ve çözüğüde, motifleri oluşturmada da desen atkısı olarak kullanılmaktadır. Renkli pamuk ve sentetik (orlon) ipliklerle ise motifler oluşturulmaktadır.

Dokuma işlemine hazırlıkta öncelikle çözüğü iplikleri buğday unu ile haşılannmakta yöresel ifadesi ile çirışlenmektedir. Çözüğüde beyaz ve bordo olmak üzere iki farklı renkte iplik kullanıldığı ve bordo renkli ipliklerin boya vermesi söz konusu olduğu için, hazırlanan kaynar durumdaki unlu karışıma önce beyaz iplik çileleri daldırılarak çirışlenmekte, bu iplikler çıkarıldıktan sonra bordo renkli iplik çileleri aynı işlemde geçirilmektedir.

Çözme işlemi genellikle çözüğü dolabında yapılmakta, bu işlemde çözüğü iplikleri çemberlerin bordürlerinde yer alan çizgilerin rengi, kalınlığı ve sırası dikkate alınmaktadır.

Boyabat Çemberinde uygulanan dokuma örgüsü bezayağıdır. Dokuma yüzeyinde görülen motifler farklı renk ve kalınlıktaki ilave atkı ipliklerinin çözüğü iplikleri ile yine bezayağı bağlantı kurması suretiyle dokumanın arka yüzünde oluşturulmaktadır.

Çember dokumalarında motif oluşturulan atkı iplikleri, el yardımıyla oluşturulacak motifin belirlediği çözüğü sınırları içinde bezayağı bağlantı kurarak gidiş ve dönüş yapmakta, her gidiş ve dönüş sırasından sonra boydan boya geçirilen iki sıra zemin atkısı ile sıkıştırılmaktadır. Kısa aralıklarla ve yoğun olarak yer alan motiflerin dokuma yüzeyinde eşit büyüklükte ve aralıkta tekrarı, çözüğü iplikleri tek tek sayılarak sağlanmaktadır.

Düzen ya da ışık adı verilen dokuma tezgâhının elverdiği genişlikte, dar enli olan ve kullanım için uygun boyutu sağlayabilmek üzere her kompozisyondan çift dokunan (birbirine eş iki kanat halinde) dokumalar, bordürsüz uzun kenarları yan yana elde dikilerek birleştirilmektedir. Birleştirme işleminde üç farklı geleneksel çember dikişi uygulandığı tespit edilmiştir. Bu dikişler motif oluşturmada kullanılan renkli ipliklerden biri ile uygulanabildiği gibi, farklı renkte

birkaç ipliğin alternatif kullanımı ile de oluşturulabilmektedir. Diğer tekniklere göre daha kolay olan “çırpma dikiş” tekniğini ise dokuyucular, daha çok satmak üzere yaptıkları çemberlere uygulamaktadırlar.

Dokunan çemberler kesilir, kanatları birleştirilir, kenarları temizlenir ve yıkanır. Kadınlar, çok değer verdikleri ürünleri katlar, hazır hale getirir ve sandıklarında muhafaza ederler. Küçük tezgâhlarda az sayıda üretildiği için muhafazası kolaydır. Ürün giyim ve mefruşat ürünlerine çevrilmişse görsel alanlarda dekor olarak korunur.

Çember dokumaların boyu eninin yaklaşık iki katıdır. Ortalama eni 50 cm, boyu 105 cm ölçülerinde birbirine eş olarak dokunmuş iki parçanın birbirine eklenmesi ile kareye yakın bir çember meydana getirilmektedir. Bordürleri oluşturmada kullanılan bordo renkli kalın pamuk ipliği dokumadaki kullanımı paralelinde kısa kenarda çözgü, uzun kenarda atkı sıklığının düşmesine, dolayısıyla da kenarlarda bir genişlemeye neden olmaktadır. Boyabat Çemberinde yüzeydeki motif yoğunluğu dolayısıyla atkı sıklığı çözgü sıklığından daha yüksek bulunmaktadır.

Boyabat Çemberi yöresine özgü motifleri ve bu motiflerden oluşan desenleriyle dikkat çekmektedir. Diğer dokumalarda olduğu gibi esas kaynağını tabiattan alan motiflerin isimlendirilmelerinde sosyal ve politik olayların da etkisinin varlığı gözlenmektedir.

Boyabat Çemberinde “Zincir (tek, çift, üçlü), Sinek, Süydürme, Enikızı, Aybütünü, Mühür, Dört Müdür, Ersünlü, Koyun Gözü, Kaymalı, Gürel, Sandık, Put, Dört Put bir arada, Heybe, Demirkırat, Tayyare ve Tayyare Kanadı” adı verilen motifler yer almaktadır.

Ayrıca Boyabat Çemberi aynı motif ve kompozisyon örneği gösterse bile uygulanan farklı renklerle ya da aynı renklerin değişik düzenlemeleriyle çeşitlendirilerek tek ve özgün özelliğini koruyabilmektedir.

Boyabat Çemberinin geçmişi eskiye dayanır. Boyabat ilçesinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

- “**Üretim Metodu**” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Çember Tezgâhının Özellikleri:

Genelde ahşap malzemeden üretilen üçgensel bir yapı arz eden oturaklı, taraklı, kücülü, pedallı ve köylerdeki odalarda ortalama 1 x 2,5 x 1,80 m ebatlarında ve yaklaşık 2,5 m’lik yer işgal eden bir dokuma aracıdır. Tarakları önceleri kemikten yapılırdı. Sonradan metal de kullanılmaktadır. Kücülerin yapısında yine ahşap ve kalın ipler kullanılmaktadır. Çember dokuma işlemi, genel olarak 60 cm eninde “düzen”lerde (tezgâhlarda) yapılmıştır. Aslında bir çember için iki defa 50-60 cm arasında eninde dokuma yapmak zorunluluğu vardır. Genelde 50, 55 ve 60 cm’lik genişlik tercih edilmiştir çünkü elle mekik atılmaktadır. Sağdan ve soldan kollar 60 cm’lik genişlikte ve ayaklıkların yardımıyla aralanan alan içinde rahatça serpmе-motif atabilmekte ve desen üretebilmektedir.

Kullanılan İpliğin Özellikleri:

Pamuk iplik kullanılır. Desenler için ise pamuk iplik yanında yün ve orlon da kullanılır. Pamuk iplik, temel ham madde olmasına rağmen çemberde kullanılan ipler önce çirilenir. Çirileme, Boyabat Çemberi için en özgün işittir. Dokuma, geleneksel olarak bazı bölgelerde görülebilir. Ama çirileme yapmazlar veya usul farklıdır. Örneğin un-hamur kullanılır. Bu nedenle, dokuma işi diğerlerine göre daha zordur. Her tezgâhta çember üretilemez. Çirilenmiş iplikler başka yörelerde kullanılan taraklardan geçmez. Çirilenmiş iplikler üzerine atılan desenler (motifler) çok daha özgün olur, güzel görünür.

Üretim Şekli:

Tezgâh boyuna hazırlanmış uzun iplikler tek tek tarak ve kücüden geçirilir. Dokuyan kişinin önündeki genişliği en az 60 cm olan kalın mile sarılır. Diğer kısmı da üçgen bir yapı gösteren tezgâhın en uç noktasına doğru düzenli bir şekilde daraltılır. Sonra üstten alınarak, dokuyucunun arkasında bir tarafa getirilir ve orada fazla ip bir poşette rezerve edilir. Dokuma yapıldıkça gereken ip bu rezervardan sağlanır. Ancak, iplerin tezgâhtan geçirilmesinde dikkat edilmesi gereken önemli bir husus daha vardır. Kenarlar, kırmızı ve beyaz çizgilerden oluşacağı için kenar çizgi kalınlıklarına karar verilmelidir. Çünkü çizgiler dokuma boyunca aynı kalacaktır. 50, 55, 60 cm X 100, 110, 120 cm ölçülerinde tek parça şeklinde dokunur ve iki parça birleştirilerek 100 - 120 cm ebatlarında kare şeklinde çember elde edilir.

Tezgâh teknolojisindeki gelişme sonucunda Boyabat Çemberinin geniş tezgâhlarda tek parça olarak da dokunması mümkündür. Bu durumda birleştirme işlemine gerek duyulmaz.

Muhafazası:

Çember dokuması bitince veya belli ölçüde dokuma tamamlandıktan sonra kesilir, kanatları birleştirilir, kenarları temizlenir ve yıkanır. Kadınlar, çok değer verdikleri ürünlerini katlar, hazır hale getirir ve sandıklarında muhafaza ederler. Küçük tezgâhlarda az sayıda üretildiği için muhafazası kolaydır. Ürüne, giyim ve mefruşat ürünlerine çevrilmişse görsel alanlarda dekor olarak korunur.”

• **“Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler”** başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Boyabat Çemberinin geçmişi eskiye dayanır. Boyabat ilçesinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Boyabat Çemberinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.”

• **“Denetleme”** başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Denetimler; Boyabat Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Boyabat Belediyesi, Boyabat Kız Meslek Lisesi, Boyabat Halk Eğitim Merkezi, Boyabat Ticaret ve Sanayi Odası ve Boyabat İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 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 malzemeler ile araç ve gereçlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Boyabat Çemberi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti

175 sayılı ve 24.06.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1133 tescil numaralı Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

“Diz çoraplarının üretiminde kullanılan tiftik ip ise 802 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Ankara Tiftiğinden yapılır. Trablus kuşağı ile kefiye üretiminde 425 sayı ile coğrafi işaret tescilli Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği tercih edilir.”

ifadesi,

“Diz çoraplarının üretiminde tiftik iplik kullanılır. Trablus kuşağı ile kefiye üretiminde ipek iplik kullanılır.” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Diz çorapları ajurlu veya düz örgü şeklinde tiftikten yapılır. Diz çoraplarının boyu dize gelecek uzunlukta olmalıdır. Çorap koncuna bağlı bulunan ince bağı ile sıkıca dize bağlanır. Diz çoraplarında kullanılan tiftik ip, 802 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Ankara Tiftiğinden yapılır.”

ifadesi,

“Diz çorapları ajurlu veya düz örgü şeklinde tiftik iplikten yapılır. Diz çoraplarının boyu dize gelecek uzunlukta olmalıdır. Çorap koncuna bağlı bulunan ince bağı ile sıkıca dize bağlanır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Trablus kuşağı 4 m uzunluğunda ve 90 cm genişliğinde olup dikdörtgen şeklindedir. İpek kumaştan dokunur. Trablus kuşağının dokunmasında 425 sayı ile coğrafi işaret tescilli Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği tercih edilir.”

ifadesi,

“Trablus kuşağı 4 m uzunluğunda ve 90 cm genişliğinde olup dikdörtgen şeklindedir. İpek iplikten dokunur.” şeklinde değiştirilmiştir.

“Kefiye, başa giyilen ve ipek kumaştan dokunan uç kısımları püsküllü dokumadır. Dikdörtgen veya kare şeklindedir. Dikdörtgen şeklinde olan kefiyenin eni 100 cm, boyu 165 cm’dir. Kare şeklinde olan kefiye ise 120 x 120 cm boyutlarındadır. Genellikle alacalıdır ancak zemin yoğun olarak sarının renk tonlarında olup, yeşil, mavi, kırmızı, turuncu, pembe gibi renkler ile dokunur. Kefiyenin dokunmasında 425 sayı ile coğrafi işaret tescilli Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği tercih edilir.”

ifadesi,

“Kefiye, başa giyilen ve ipek kumaştan dokunan uç kısımları püsküllü dokumadır. Dikdörtgen veya kare şeklindedir. Dikdörtgen şeklinde olan kefiyenin eni 100 cm, boyu 165 cm’dir. Kare şeklinde olan kefiye ise 120 x 120 cm boyutlarındadır. Genellikle alacalıdır ancak zemin yoğun olarak sarının renk tonlarında olup, yeşil, mavi, kırmızı, turuncu, pembe gibi renkler ile ipek iplikten dokunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Diz çoraplarının üretiminde kullanılan tiftik ipinin Ankara Tiftiğinden üretilmiş olması.”

ifadesi,

“Diz çoraplarının üretiminde tiftik iplik kullanılmış olması.”

şeklinde değiştirilmiştir.