



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **211**

Yayın Tarihi

15.12.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 211. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	19
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	31
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	33
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	41

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 211. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000352	Dursunbey Yatık	9
2.	C2024/000093	Arapgir Gelin Kız Helvası	11
4.	C2024/000252	Antakya Sasiço	13
5.	C2025/000059	Kayseri Purov Mantısı	15
6.	C2025/000060	Kayseri Pöç Kebabı	17

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.	1795	Yeşilçomlu Kavunu	19
2.	1796	Bilecik Ekşili Kesme Çorbası	22
3.	1797	Bilecik Kapaması	24
4.	1798	Bolu Bal Kabağı	26
5.	1799	Siirt Varak Keek Tatlısı	29

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	753	Bozkır Tahini	31

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	44	Mersin Cezeryesi	32
2.	196	İpsala Pirinci	38

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1549	Kastamonu Kuzu Kestanesi	41

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Dursunbey Yatık

Başvuru No	: C2023/000352
Başvuru Tarihi	: 26.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Dursunbey Yatık
Ürün / Ürün Grubu	: Matara / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. No:25 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Dursunbey ilçesi
Kullanım Biçimi	: Dursunbey Yatık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Dursunbey Yatık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Dursunbey Yatık, coğrafi sınırdaki yetişen çam ve ardıç ağaçlarından yapılan ahşap su matarasıdır. Dik olmayan, eğik anlamına gelmesinden dolayı yapılış ve şekil itibarıyla coğrafi sınırdaki “yatık” ismini almıştır. Kündekleme tekniği ile ağaca kavis verilerek parçalar sıkıştırılarak elde edilen Dursunbey Yatık yapısında yapıştırıcı kimyasallar kullanılmaz. Ağaç kokusunun suya nüfus etmesini, suyun soğuk tutulmasını ve suyun uzun süre bozulmadan kalmasını sağlar.

Balıkesir ili Dursunbey ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Dursunbey Yatık ilçenin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Selçuklu dönemine dayanan kündekleme tekniği ile üretilen Dursunbey Yatığın kendine özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kurutulmuş çam/ardıç ağacı ham haliyle şerit makinasında kesilip şekli oluşturularak parçalara ayrılır. Emzik kısmını oluşturmak için torna makinasıyla şekil verilir. Kesilmiş olan 10 adet ana parça ve 2 adet emzik kısmı birleştirilir. Toplam 12 adet parça kullanılarak kelepçe yardımıyla sabitlenir ve göbek kısmına yerleştirilen kanallar freze makinası ile oluşturulur. Kanallar açıldıktan sonra göbek kısmı torna makinasıyla şekillendirilir. Öncesinde takılmış olan kelepçe çıkarılır daha sonra kenarları metal kelepçe ile sabitlenir. Son olarak şekil verilip sabitlemiş olan Dursunbey Yatık zımparalama işlemiyle pürüzsüz hale getirilerek hazır hale gelir.

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

Balıkesir ili Dursunbey ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Dursunbey Yatık, coğrafi sınırın kültüründe ve geleneğinde önemli bir yere sahiptir. Kendine özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Dursunbey Yatığın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Dursunbey Belediyesinden, Dursunbey İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden, Dursunbey Orman İşletme Müdürlüğünden ve Balıkesir Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Dursunbey Yatık üretiminde kullanılan ağaçların uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Dursunbey Yatık ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Arapgir Gelin Kız Helvası

Başvuru No	: C2024/000093
Başvuru Tarihi	: 22.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Gelin Kız Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Gelin Kız Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Gelin Kız Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Gelin Kız Helvası; tereyağı, özel amaçlı buğday unu, pudra şekeri, tercihe göre iç badem veya ceviz kullanılarak hazırlanan bir tatlıdır. Tereyağında kavrulan unun içerisine pudra şekeri ilave edildikten sonra tepsilere alınıp üzeri tercihe göre iç badem veya ceviz ile süslenerek kare şeklinde dilimlenip soğuk olarak servis edilir. Helvanın kavrulması ve diğer aşamaları ustalık ve maharet gerektirir.

Arapgir Gelin Kız Helvasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır ve Arapgir ilçesinin kültüründe önemli bir yere sahiptir. İsminden de anlaşılacağı gibi düğün günü gelinin ailesi tarafından yapılan bu helva yeni evli çiftlerin evine gönderilir ve evliliğin helva gibi tatlı geçmesi arzu edilir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Arapgir Gelin Kız Helvası coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8 porsiyonluk Arapgir Gelin Kız Helvası için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 250 g tuzsuz tereyağı
- 250 g pudra şekeri
- 400 g özel amaçlı buğday unu
- 100 g iç badem veya ceviz

İlk olarak derin bir tencere içerisinde tereyağı eritilir. 200 g un ilk aşamada eritilen tereyağına eklenir ve sürekli karıştırılır. Sürekli karıştırılmasının sebebi tereyağının aromasını alması ve topaklaşma olmaması içindir. 2-3 dakika bu şekilde karıştırıldıktan sonra kalan un ilave edilir. Unun rengi pembeleşinceye kadar kısık ateşte yaklaşık 20 dakika bu şekilde kavrulur.

Daha sonra ocağın altı kapatılarak karışıma pudra şekeri ilave edilir. Helva yapımında pudra şekeri kullanılmasındaki amaç pancar şekerine göre helva içinde daha çabuk erimesidir. Bu sayede daha pürüzsüz bir doku elde edilir. Helvanın soğuması beklenmeden 25x35x4 cm boyutundaki tepsiye yayılarak kaşıkla bastırılarak kalıbı alması sağlanır. Ardından üzeri düzeltilip tercihe göre kabukları soyulmuş iç badem veya cevizle süslenir. 1-2 saat dinlendirildikten sonra kare şeklinde kesilerek soğuk olarak servis edilir.

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

Arapgir Gelin Kız Helvasının; coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Üretimi, bileşenleri bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Arapgir Gelin Kız Helvasının üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Gelin Kız Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesi koordinatörlüğünde; Arapgir Belediyesi, Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneğinden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden

oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu ve Arapgir Gelin Kız Helvası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Antakya Sasiço

Başvuru No	: C2024/000252
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Sasiço
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No:17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Sasiço ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Sasiço ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Sasiço; kuzu veya koyun etinden kıyma, tuz, karabiber, kimyon, toz biber, yenibahar, sarımsak ve çam fıstığı bileşenlerinin homojen şekilde yoğrulup ince bağırsağın içine doldurulup, 5-6 cm arayla boğum yapılarak hazırlanan üründür.

Antakya Sasiço, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antakya Sasiço da kullanılan et, yörede yetişen kuzu veya koyun etinden yapılır.

Bileşenler (5-6 Kişilik)

- 1-1,5 kg koyun/kuzu etinden kıyma (Bir kez çekilmiş)
- 2-3 g karabiber
- 2-3 g yenibahar
- 3-4 g sarımsak
- 100-150 g çam fıstığı
- 2-3 g tuz
- 1-1,5 kg kuzu/koyun ince bağırsağı

Salata bileşenleri

- 3-4 g sumak
- 1 demet maydanoz
- 1-2 adet taze domates
- 1-2 adet kuru soğan
- 1-2 adet taze yeşil/kırmızıbiber

Kıyma, tuz ve baharatlar derin bir kap içerisinde homojen olacak şekilde yoğurulup çam fıstığı eklenip tekrar yoğurulur. İnce bağırsağın bir ucuna huni geçirilerek ya da keskin olmayan bıçak ile ince bağırsakta alan açılıp bu materyallerin üzerinden el ile iç harç doldurulur. Arada bir el ile ince bağırsağın havası alınır. Yaklaşık 5-6 cm aralıkla harçlı ince bağırsak yün veya pamuklu iple bağlanarak boğumlu yapı oluşturulur. Bu işlem bitince bağırsak zincir şeklinde form kazanır. Bir gün boyunca buzdolabında bekletilir.

Ürün, şişlere geçirilerek ızgarada ya da kısık ateşte suda haşlandıktan sonra tereyağında kızartılarak hazırlanır.

Sunumu; maydanozlu ve sumaklı kuru soğanlı salata, pişmiş domates, biber vb. ve lavaş ile yapılır. Sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Antakya Sasiço, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Antakya Sasiço 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.

4. Kayseri Purov Mantısı

Başvuru No	: C2025/000059
Başvuru Tarihi	: 21.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Purov Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kayseri Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Purov Mantısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kayseri Purov Mantısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri'ye özgü mantı çeşitlerinden biri olan Kayseri Purov Mantısı, kare kesilmiş hamurun içine peynir, kuru soğan ve kırmızı toz biberden oluşan iç harcın konulması ve kendine özgü bir yöntemle kapatılmasıyla hazırlanan geleneksel bir yemektir. Manti ilk olarak az yağda kızartılır, ardından kavrulmuş salça içerisinde pişirilir. Yörede Kayseri Purov Mantısı adı ile de bilinir.

Yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan bu yemek, Kayseri ile özdeşleşmiş ve ilin mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Geçmişte yaz aylarında bağ evlerine (sayfiye evleri) göç edilmesi ve bağdan şehre gidip ekmek almanın zor olması yöre insanlarını hamurdan çeşitli yemekler üretmeye ve farklı mantı türleri geliştirmeye yönlendirmiştir. Hamur işlerinin ağırlıklı olduğu ve farklı mantı çeşidinin bulunduğu Kayseri mutfağında, Kayseri Purov Mantısı da bu zenginliğin bir parçasıdır.

Kayseri Purov Mantısı sıcak servis edilir ve ürünün pişirildiği gün tüketilmesi önerilir. Daha sonra tüketilmek istenmesi durumunda, kızartılan mantılar 15-20 dakika bekletilip uygun sıcaklığa geldikten sonra soğutucuda saklanabilir. Ticari üretimlerde ise kızartılmış mantılar yine bekletilip soğutulduktan sonra modifiye atmosfer koşullarında vakumlanarak ambalajlanır ve piyasaya arz edilir. Kayseri Purov Mantısı, her mevsim ve öğünde tüketime uygundur.

Kayseri ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Kayseri Purov Mantısı ilin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 kg Kayseri Purov Mantısı için bileşen listesi:

Hamur bileşenleri:

- 450 g un
- 185 ml su
- 9 g tuz
- 16 g yumurta

İç harç bileşenleri:

- 325 g yağlı peynir (tulum peyniri, salamura peynir vb.)

- 20 g çekilmiş soğan
- 5 g kırmızı toz biber
- 5 g tuz

Sos bileşenleri:

- 10 g domates salçası
- 15 g tereyağı
- 500-600 ml su
- 2 g tuz
- 2 g karabiber

Peynir, çekilmiş soğan, kırmızı toz biber ve tuz derin bir kaba alınarak elle yoğrulur ve homojen bir karışım elde edilir. Bu karışım iç harcı oluşturur ve çiğ olarak kullanılır.

Un, su, tuz ve yumurta yoğurularak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir. Hamur oklava ile 0,3-0,5 cm kalınlığında açılır. Açılan hamur, 3x3 cm ebatlarında kareler hâlinde kesilir. Her bir kare hamurun ortasına 8-10 g iç harç konur. Hamurun bir ucu karşı uca kapatılarak kenarlarına parmak ucu ile bastırılır ve üçgen (muska) şekli verilir. Hazırlanan mantılar az miktarda sıvı yağda, kavrulur şekilde çevrilerek kızartılır. Kızaran mantılar tepsiye alınarak soğumaya bırakılır.

Ayrı bir tavada tereyağı ve domates salçası kavrulur. Kavrulmuş salça üzerine kızartılmış ve dinlendirilmiş mantılar eklenir. Üzerine mantıyı örtecek kadar sıcak su (yaklaşık 500–600 ml), tuz ve karabiber ilave edilir. Mantılar orta ateşte 5-6 dakika pişirilir.

Suyu az ve kıvamlı olan bu yemek, sıcak olarak servis edilir. İç harcında peynir bulunması nedeniyle yoğurt mantı yanında tercihe bağlı olarak sunulabilir.

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

Kendine özgü üretim yöntemi ve çok uzun yıllardır Kayseri’de yapılması sebebiyle Kayseri ile ün bağı bulunan Kayseri Purov Mantısı, yörenin kültürel mirasını yansıtan bir üründür. Geleneksel bilgiye ve ustalık becerisine dayanan bu ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınır olan Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Kayseri Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası ile TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği’nden ürün konusunda uzman en az birer temsilcinin katılımıyla oluşturulan üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak yapılır. Gerek görülmesi veya şikâyet durumunda ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Purov Mantısı 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.

5. Kayseri Pöç Kebabı

Başvuru No	: C2025/000060
Başvuru Tarihi	: 21.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Pöç Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kayseri Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Pöç Kebabı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kayseri Pöç Kebabı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Pöç Kebabı; dana veya ineğin kuyruk sokumundaki son boğumlarından elde edilen pöç eti, kuzu kuyruk yağı, tuz, tane karabiber ve defne yaprağı kullanılarak hazırlanan geleneksel bir et yemeğidir. Üretimde en az 2 yaşında ve en az 400 kg ağırlığında hayvanların eti tercih edilir. Her hayvandan yaklaşık 1,5–2 kg kadar çıkan pöç eti, 5–6 ara boğuma ayrılır. Yuvarlak yapıda olan bu boğumlar genellikle 60x60 cm ebatlarındaki toprak çanaklara aralarında boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilerek pişirilir.

Kayseri Pöç Kebabı, yöreye özgü olarak hazırlanmakta ve geleneksel taş fırınlarda, meşe odunu közündü, en az 16 saat boyunca pişirilir. Bu yöntemle, et kendi ilik suyunda, kuyruk yağının aroması ve baharatlarla bütünleşerek pişer. Fırın yaklaşık 300–330 °C’de kapatılır ve 16 saatin sonunda sıcaklık 80–90 °C’ye düşer. Bu süreçte fırın kapağı açılmaz.

Kayseri Pöç Kebabının üretiminde kuyruk yağı dışında bir yağ kullanılmaz. Özellikle kış aylarında tercih edilen Kayseri Pöç Kebabı, yılın her mevsimi tüketime uygundur.

Kayseri mutfak kültüründe uzun yıllardır yer alan bu yemek, ilin gastronomik kimliğini yansıtan ve Kayseri ile özdeşleşmiş önemli lezzetlerden biridir. Pişirme süresinin uzun ve zahmetli olması nedeniyle genellikle evlerde değil, restoran ve lokantalarda hazırlanır. Yerel restoranlarda, sıcak pide ile ya da iç pilav ve közlenmiş sebzeler eşliğinde servisi yapılır.

Kayseri Pöç Kebabı, kendine has şekli, geleneksel üretim metodu ve karakteristik tadı ile ilin mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Belirlenen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

60x60 cm toprak çanak için (yaklaşık 22 kişilik) Kayseri Pöç Kebabı için bileşen listesi:

- 18–20 kg pöç eti (yaklaşık 80–100 adet pöç boğumu)
- 200 g kuzu kuyruk yağı
- 6–7 adet defne yaprağı
- 15 adet tane karabiber
- 50 g tuz (iyotsuz)
- 200–250 ml soğuk su

Toprak çanağın tabanına, kağıt inceliğinde dilimlenmiş kuzu kuyruk yağları aralıklarla yerleştirilir. Üzerine defne yaprakları serilir ve tane karabiber serpiştirilir. Tuz da eklendikten sonra yağı ve sınırları alınmış ve boğumlara ayrılmış pöç etleri, çanağa boşluk kalmayacak şekilde dizilir. Etlerin üzerine, üzerlerini kısmen örtecek şekilde 200–250 ml soğuk su eklenir. Çanağın üstü kapatılarak, önceden ısıtılarak 300–330 °C sıcaklığa ulaşmış kubbeli taş fırınlara meşe odunu közündeki pişmek üzere yerleştirilir.

Kayseri Pöç Kebabı, fırın kapağı kapatıldıktan sonra en az 16 saat boyunca hiç açılmadan pişirilir. Pişirme süresi sonunda pöç etleri kemiğinden ayrılmış hale gelir. Toprak çanakta bekletilmesi durumunda etler çanağa yapışacağı için pişirme tamamlandıktan sonra bakır veya krom tepsilere alınarak muhafaza edilir.

Kayseri Pöç Kebabının servisi, sıcak pide, iç pilav ve közlenmiş domates ve biber eşliğinde sıcak olarak yapılır.

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

Kayseri Pöç Kebabının üretiminde kullanılan pöç etinin seçimi ve ürüne özgü geleneksel pişirme yöntemi, yerel bilgi ve ustalık gerektirir. Ürün ile coğrafi alan arasındaki ün bağı, ürünün Kayseri’de uzun yıllardır yapılmasına ve burada geliştirilmiş olan bilgi birikimi ile pişirme tekniğine dayanmaktadır. Bu nedenle Kayseri Pöç Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınır olan Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Kayseri Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Kayseri Ticaret Odası, Talas Belediyesi ve Kayseri Büyükşehir Belediyesinden birer temsilcinin katılımı ile oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak yapılır. Gerek görüldüğünde ya da şikâyet durumlarında ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetleme esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Pöç Kebabı ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Yeşilçomlu Kavunu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 19.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1795
Tescil Tarihi	: 05.12.2025
Başvuru No	: C2023/000237
Başvuru Tarihi	: 19.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Yeşilçomlu Kavunu
Ürün/Ürün Grubu	: Kavun/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bandırma Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 17 Eylül Mah. Atatürk Cad. Bandırma BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Bandırma ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yeşilçomlu Kavunu ibaresi ve mahreç işaret amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Yeşilçomlu Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yeşilçomlu Kavunu; Latince tür ismi *Cucumis melo* L. olan, kabakgiller familyasına ait, sürüngen gövdeli, bir yıllık otsu bir bitkilerden elde edilen, uzun yıllardır Balıkesir ili Bandırma ilçesinde üretimi yapılan bir kavundur. Özellikle Balıkesir ili Bandırma ilçesinin Yeşilçomlu Mahallesinde açıkta yetiştiriciliğinin yaygın olarak yapılmaya başlanması ve üretim potansiyelinden dolayı halk arasında “Yeşilçomlu Kavunu” olarak adlandırılmıştır.

Yeşilçomlu Kavunu yetiştiriciliğinde üreticiler; bir önceki hasat sezonundan elde edilen mahsullerden bir sonraki ekim dönemi için yeteri kadar tohumluğu ayırır ve ekim zamanı gelinceye kadar serin ve kuru koşullarda saklayarak muhafaza ederler. Tohumluk olarak iri ve dolgun kavun çekirdekleri tercih edilerek ekim işlemlerinde kullanılır.

Yeşilçomlu Kavunu yetiştiriciliğinde; haziran-eylül ayları arasında, Bandırma ilçesinin ekolojik koşullarına bağlı olarak meyve olgunlaşma döneminde ürünün kendine özgü kokusu, tadı, aroması ve kuru madde içeriği oluşur. Yeşilçomlu Kavunu; renk, tat ve aromasıyla tüketiciler tarafından daha çok tercih edilen nispeten ince kabuklu, yerel bir kavundur.

Yeşilçomlu Kavunu yetiştiriciliğinin yapıldığı alanın özellikle Kuş Gölü olarak da bilinen Manyas Gölüne ve diğer su kaynaklarına yakın olması, serin ve ılıman geçiş iklim özellikleri, gece ve gündüz sıcaklık farkı, kullanılan üretim metodu ve ürünün istenilen hasat olgunluğuna ulaşmasındaki ideal güneşlenme olanakları Yeşilçomlu Kavununun ürün özelliklerini belirler.

Yeşilçomlu Kavunu; tatlı ve sulu, iç kısmı/meyve eti beyaz, sarı-turuncu, turuncu veya yeşilin farklı tonlarında olabilir. Yeşilçomlu Kavunu; silindirik, yuvarlak veya basık yuvarlak şekilli olup dilimli yapıdadır.

Yeşilçomlu Kavunu; yetiştiriciliğinin yapıldığı toprakların; verimli, yeterince gevşek, geçirgen, tınlı, killi-tınlı, sulamaya çok gerekmedikçe ihtiyaç duyulmaması; uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında ürünün 5 kilograma kadar olgunlaşarak hasat edilebilmesine olanak sağlar. Meyve eti için suda çözünebilir kuru madde içeriği (briks değeri) en az %7'dir. Yeşilçomlu Kavununun kuru tarıma elverişli olması ürünün tatlılık durumunu ve ağırlığını doğrudan etkiler. Bölgedeki ılıman iklim ve yakın su kaynaklarından sağlanan nem; kavunun çatlamamasına ve kavunun su ihtiyacının karşılanarak susuz tarım yapılabilmesine olanak sağlar.

Balıkesir ili Bandırma ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan; yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Yeşilçomlu Kavununun; üretildiği Balıkesir ili Bandırma ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yeşilçomlu Kavunu; yetiştiriciliği ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmiştir:

Toprak ve İklim İstekleri: Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim elde edilmesinde; derin, drenajı iyi, su tutma kapasitesi yüksek, pH değeri hafif asidik, fazla tuz içermeyen, killi,-tınlı, tınlı topraklarda yetiştiriciliğin yapılması ile iyi netice alınır. Yetiştiriciliğin yapılacağı topraklar; Fusarium vb. diğer hastalık etmenleri ile bulaşık olmamalı ve bitkiye zarar verebilecek her türlü kalıntıdan arı olmalıdır.

Ilıman ve subtropik iklim koşullarında ideal olarak kavun yetiştirilir. Tohumların çimlenmesi; genellikle ortalama olarak 12°C’de başlar ve 25-30°C’deki sıcaklıklara kadar devam eder. Bitki için yüksek ışık yoğunluğu (ideal güneşlenme olanakları) meyve oluşumunu olumlu etkiler. Ürün zirai don koşullarından çok çabuk zarar görür. Bitkide istenilen polen ve meyve oluşumu için hava sıcaklığının 15°C’nin altına uzun süreli düşmemesi gerekir.

Tarla/Bahçe Tesisi: Üretim genellikle açıkta yetiştiricilik şeklinde gerçekleştirilir. Ekim yapılacak arazinin toprak hazırlığı sonbaharda ilk yağışlardan sonra başlar. Toprak tavlı iken ortalama 30 cm derinliğinde sürülür. Derin sürümün ardından toprak keseklerini parçalamak/öğütmek için kültivatör, goble-disk veya disk tırmığı vb. uygun tarım alet ve ekipmanları kullanılır. İkinci toprak işleme dönemi ise şubat ve mart aylarında olup toprak tavında iken kültivatör vb. ile toprak işlenerek arazi ekim için hazır hale getirilir. Kavun ekimi öncesi tarlada yabancı ot vb. görülürse tekrar kültivatör vb. ile toprağın işlenmesi uygun olur.

Tohum Ekimi: Üreticiler; bir önceki hasat sezonundan elde edilen mahsullerden bir sonraki ekim dönemi için yeteri kadar tohumluğu ayırır ve ekim zamanı gelinceye kadar serin ve kuru koşullarda saklayarak muhafaza eder. Tohumluk olarak iri ve dolgun kavun çekirdekleri tercih edilir. Ekim işlemleri; elle veya mibzer vb. uygun tarım alet ve ekipmanları ile toprak ve iklim koşullarına bağlı olarak genellikle nisan-haziran aylarında yapılır. Kavun bitkisi, gün ışığını seven/isteyen tek yıllık bir bitkidir. Bu sebeple ekim/dikim yapılırken güney (bakı) yönünde ekimin yapılması tavsiye edilir.

Tesviye edilmiş toprak üzerinde sıra arasında ortalama 1,5 m, sıra üzerinde ortalama 1 m mesafe bırakılır. Tohumların çimlenmesinden sonra bitki, 2-3 adet gerçek yapraklı olduğunda çapa ve seyreltme yapılır. Seyreltme sırasında bitkiler, kalan bitki köklerini zedelemeyecek şekilde; kırılarak veya kesilerek ayrılır. Bu işlemin, bitkilere zarar vermemek için çekilerek yapılmaması gerekir. Fidelerin kök boğazları sağlamlaştırılır.

Münavebe açısından kavun üretiminin aynı tarlada 3-4 yıl aralıklarla yapılması tavsiye edilir. Arada geçen sürede tarlada farklı familyalardaki bitkilerin yetiştirilmesi uygun olur.

Bakım İşlemleri: Fideler yeteri kadar boylanınca seyreltme ve yabancı ot mücadelesi için çapalama işlemi yapılır. Ayrıca sıra araları 2-3 defa uygun tarım alet ve ekipmanları ile sürülür. İhtiyaç duyulması halinde bitki seyreltmesi yapılır. Bitkiler meyvelerini vermeye başladığında yoğun meyve oluşumu var ise meyve seyreltme işlemi yapılır. Bu işlem “kelek kırma” olarak da bilinir. Her bitkide genellikle iki kelek (olgunlaşmamış meyve) kalacak şekilde, diğer istenmeyen, kusurlu, çok küçük gelişimini tamamlayamayanlar vb. kesilerek bitkiden ayrılması istenir. Bu işlem ile bitkide kalan keleklerin istenilen şekilde kavun meyvesini vermesi sağlanır.

Sulama: Genel itibariyle kuru tarım yapıldığından, Yeşilçomlu Kavunu çok gerekmedikçe sulanmaz. Aynı şekilde bitkinin olgunlaşma döneminde sulanması meyvenin karakteristik tatlılık durumunu ve kokusunu olumsuz etkiler.

Gübreleme: Gübreleme için; bahçelere/tarlalara yanmış ahır/çiftlik ve/veya kimyasal gübre uygulaması yapılır. Gübre seçiminde ve miktarının belirlenmesinde toprak analizi sonuçları dikkate alınarak toprak yapısına uygun gübreleme yapılması tavsiye edilir. Gübrenin, uygun tarım alet ve makineleri ile toprağa homojen bir şekilde karıştırılması sağlanmalıdır.

Zirai Mücadele: Ürünün yetiştiriciliğinde zirai mücadele için öncelikle tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Yabancı ot mücadelesi, kavun yetiştiriciliğinde en önemli hususlarından birisidir. Yabancı ot mücadelesi için çapalama ve toprakta ara sürüm yapılır. Toprağın sürümü ve çapalanması ile yabancı ot temizliği, toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması sağlanır.

Bitki zararlıları, hastalıkları, yabancı ot ve toprak altı zararlılarına vb. karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Yetiştiricilikte sağlıklı tohumların kullanılması, toprağın iyi işlenmesi, gerekirse

kimyasal mücadele ve/veya biyolojik mücadele yapılması ile hastalıklı vb. bitkilerin ortamdaki uzaklaştırılması, zirai mücadelenin etkin bir şekilde yapılmasını sağlayacak ana uygulamalardır.

Hasat: Ürün hasadına; bitki yapraklarının sararması ve meyve saplarının kuruyarak bitki gövdesinden kolayca ayrılacak duruma gelmesi ile tam olgunluk döneminde başlanır. Olgunlaşan meyvelerin ağırlığı artar, kabuğu beyaz-gri/sarı renk alır, toprak ile temas eden kısmı ise sararır. Hasada genellikle ekimden ortalama 4 ay sonra başlanır. Ürün hasadının; daha kolay olması ve istenilen ürün kalitesi için yağış durumunun olmadığı günlerde yapılması tavsiye edilir.

Ürün hasadı; kavunun bitkiye bağlanan sap kısmının kesilmesi/koparılması şeklinde gerçekleştirilir. Hasatta kavunun sap kısmının kökünden kesilmeyip ortalama 10 cm kadar sap bırakılması tavsiye edilir. Bu durum ürünün daha uzun muhafaza edilebilmesine yardımcı olur.

Küçük yığınlar halinde hasat edilen kavunlar güneşte fazla bekletilmeden, zedelenmeden asıl muhafaza edilecekleri/piyasaya arz edilecekleri alanlara nakledilmelidir. Hasat sırasında; lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş kavunlar üreticileri tarafından ayıklanarak tasnif edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Yeşilçomlu Kavunu; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ürünlerin; üst üste fazla istif edilmeden ve depolarda fazla bekletilmeden tüketiciye sunulması esastır.

Piyasaya Arz: Yeşilçomlu Kavunu; çoğunlukla dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Kavunların üst üste fazla istif edilmeden, temiz ve serin ortamlarda piyasaya arzı sağlanır.

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

Balıkesir ili Bandırma ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Yeşilçomlu Kavununun üretim potansiyeli ile Balıkesir ili Bandırma ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Yeşilçomlu Kavununun yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, Balıkesir ili Bandırma ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bandırma Belediyesi koordinatörlüğünde; Bandırma Belediyesi ile Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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 Bandırma Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Yeşilçomlu Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu,
- Yeşilçomlu Kavununun; hasat işlemlerinin uygunluğu,
- Yeşilçomlu Kavununun; depolanması, muhafaza koşulları ve piyasaya arzının uygunluğu.

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.

2. Bilecik Ekşili Kesme Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 23.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1796
Tescil Tarihi	: 05.12.2025
Başvuru No	: C2024/000391
Başvuru Tarihi	: 23.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Ekşili Kesme Çorbası
Ürün/Ürün Grubu	: Çorba/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi 2. Cad. Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Ekşili Kesme Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Ekşili Kesme Çorbası; yeşil mercimek, kesme makarna/erişte, ekşi erik ve kıvılcık kurusu, su/et suyu, salça, soğan/sarımsak, yağ, tuz ve baharat kullanılarak hazırlanan Bilecik iline özgü bir çorbadır.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının ekşi tadı, halk arasında dağ eriği olarak da bilinen ekşi erik ve kıvılcık kullanılarak sağlanır. Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının hazırlanmasında daha çok bu meyveler; çekirdekleri ayıklandıktan sonra kurutulmuş halleriyle su içerisinde yumuşatılarak ya da püre ve/veya toz haline getirilerek kullanılır.

Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bilecik Ekşili Kesme Çorbası özellikle kış aylarında olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbası için, bu çorbanın kıvamında hazırlanması, bu çorbaya ekşi tadını veren erik ve kıvılcığın dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bilecik Ekşili Kesme Çorbası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1200 ml et suyu,
- 200 g kuru soğan,
- 150 g kesme makarna/erişte,
- 150 g yeşil mercimek,
- 100 g kuru meyve (50 g ekşi erik ve 50 g kıvılcık kurusu),
- 50 g tereyağı,
- 25 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı,
- 20 g salça,
- 10 g sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g kimyon,
- 5 g nane,
- 3 g karabiber.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere/kap içerisine; sıvı yağ ve tereyağı ile birlikte ince şekilde doğranmış soğan/sarımsak ile salça konularak yeterince kavurulur.

Kavrulan bu karışımın içerisine üzerine öncelikle et suyu, daha sonra haşlanmış yeşil mercimek ile kesme makarna/erişte ilave edilir ve homojen olacak bir şekilde iyice karıştırılır.

Önceden hazırlanan erik ve kızılçik karışımı, sonrasında baharat ve tuz çorbanın üzerine eklendikten sonra kısık ateşte kıvamına gelinceye kadar da pişirilir.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının hazırlanmasında; kesme makarna/eriştelerin kaba yapışmaması, çorbanın tat dengesinin sağlanması, karıştırma işleminin etkin bir şekilde yapılması ve pişirme aşamaları için ustalık becerisi oldukça önemlidir.

Servis:

Sıcak olarak servis tabağına alınan çorbanın üzerine isteğe bağlı olarak tereyağı/sıvı yağda kavrulmuş dövülmüş sarımsak, salça, karabiber, kimyon ve nane karışımından hazırlanan sos konulabilir.

Ayrıca Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının servisi sırasında süsleme amaçlı tercihen üzerine maydanoz, nane, pul kırmızıbiber konulabilir.

Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bilecik ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının; Bilecik ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının tüm üretim aşamaları, Bilecik ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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 Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Ekşili Kesme Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Bilecik Ekşili Kesme Çorbası üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Ekşili Kesme Çorbası 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.

3. Bilecik Kapaması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 23.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1797
Tescil Tarihi	: 05.12.2025
Başvuru No	: C2024/000390
Başvuru Tarihi	: 23.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Kapaması
Ürün/Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi 2. Cad. Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Kapaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Kapaması, pirinç ve etin ayrı ayrı hazırlık aşamalarından geçtikten sonra fırında birleştirilmesi ile hazırlanan Bilecik iline özgü bir yemektir. Hazırlanmasında doğranmış sığır ve/veya kuzu eti kullanılabildiği gibi tavuk eti de kullanılabilir. Haşlama sırasında elde edilen et suyunun, pilavın pişirilmesinde kullanılması, et ve pilavın fırınlanarak pişirilmesi bu yemeğin lezzetini sağlayan en önemli unsurlardır.

Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bilecik Kapaması günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Bilecik Kapaması için etin doğru bir şekilde haşlanması, pirinçlerin kıvamında yeterince pişirilmesi ve baharatların dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Bilecik Kapamasının üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bilecik Kapaması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1 litre su ve/veya et suyu,
- 600 g doğranmış/kemikli sığır, kuzu eti ya da tavuk eti
- 400 g pirinç,
- 50 g tereyağı,
- 25 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı,
- 10 g tuz,
- 5 g nane (isteğe bağlı),
- 5 g kimyon (isteğe bağlı),
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 3 g karabiber (isteğe bağlı).

Bilecik Kapamasının Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere/kap içerisine doğranmış/kemikli sığır, kuzu eti ya da tavuk eti konur ve yeterince kavurulur. Sonrasında üzerine su eklenerek haşlanır. Haşlanan etler iyice yumuşadıktan sonra süzülerek haşlama sırasında elde edilen et suyu/tavuk suyu ayrılır. Ayrılan et suyu/tavuk suyu, yemeğin lezzetini artıran temel bir bileşen olarak pilav pişirilirken kullanılır.

Temizlenen/yıkanan ve su içerisinde 30 dakika kadar bekletilen pirinçler süzülür.

Fırında pişirme için uygun bir tepsi/kap vb. seçilir ve taban kısmı yağlanır. Bu işlem, pirincin tepsiye yapışmamasını sağlar. Hazırlanan pirinç, tepsinin tabanına eşit şekilde yayılır. Üzerine, haşlanmış et parçaları yerleştirilir. Etlerin düzenli bir şekilde dağılması, her porsiyonda dengeli bir tat ve sunumun sağlanmasına olanak sağlar. Yemeğin tuzu da ilave edilir. Pirincin ve etlerin üzerine isteğe bağlı olarak baharat eklenebilir. Baharat

kullanımı yemeğin lezzeti için önem arz eder. Haşlama sırasında elde edilen et suyu/sıcak su ile tereyağı tepsideki pirinç ve etin üzerine konur. Bu hazırlık aşaması, yemeğin fırında pişirilmeye hazır hale gelmesini sağlar.

Hazırlanan karışımın bulunduğu tepsi/kap vb. içerisindeki yemeğin buharda pişmesi, et ve pirincin yumuşak bir kıvam almasını sağlamak amacıyla gıda ile temasa uygun bir kapak, pişirme kâğıdı vb. ile sıkıca kapatılır. Bu kaplama, pilavın tane tane olmasını sağlar ve etlerin kurummasını önler. Hazırlanan tepsi önceden ısıtılmış yaklaşık 200°C sıcaklığındaki fırına yerleştirilir. Ortalama 30 dakika boyunca pişirilir. Pişirme süresi boyunca pirinçlerin suyunu çekip çekmediği ve tamamen pişip pişmediği kontrol edilir. Eğer pirinçler tam olarak pişmemiş veya suyunu tamamen çekmemiş ise üzerine bir miktar daha sıcak su eklenerek pişirme süresi uzatılabilir.

Bilecik Kapamasında etin doğru bir şekilde hazırlanması/haşlanması, pirinçlerin kıvamında yeterince pişirilmesi ve baharatların dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları için ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Servis:

Sıcak olarak servis tabağına alınan Bilecik Kapamasının isteğe bağlı olarak yanında ayran, yoğurt, turşu vb. ile servisi yapılır.

Ayrıca Bilecik Kapamasının servisi sırasında süsleme amaçlı tercihen üzerine maydanoz, domates, soğan, kırmızı kapyra biber, nane, pul kırmızıbiber konulabilir.

Bilecik Kapamasının, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bilecik ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bilecik Kapamasının; Bilecik ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bilecik Kapamasının tüm üretim aşamaları, Bilecik ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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 Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Kapamasının üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Bilecik Kapaması üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Kapaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. Bolu Bal Kabağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1798
Tescil Tarihi	: 05.12.2025
Başvuru No	: C2021/000412
Başvuru Tarihi	: 07.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Bal Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kabak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyük Cami Mah. İzzet Baysal Cad. No: 99 Merkez BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu ili
Kullanım Biçimi	: Bolu Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Bolu Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolu Bal Kabağı, Cucurbitaceae familyasına ait Latince adı *Cucurbita moschata* olan bal kabağı türünden üretilir. Bolu Bal Kabağı renk, tat ve irilik bakımından benzerlerinden ayrışır. Bolu Bal Kabağının ayırt edici özellikleri, coğrafi sınırın iklim özellikleri, güneş alma süresi, derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti çok iyi, organik ve mineral maddelerce zengin tınlı topraklarda yetişmesinden kaynaklanır. Bolu Bal Kabağının meyve boyu kısa, meyve eni geniş olup meyve şekilleri oval, ovalimsi ve küre şeklindedir.

Bolu Bal Kabağı kalın kabuklu ve sert etlidir. Meyve eti kalınlıkları ortalama 24,3 mm'dir. Meyveler orta irilikte olup (2,8 kg-3,5 kg), lif oranları ise % 3,3 düzeyindedir.

Tablo: Bolu Bal Kabağının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Kuru madde	6,04-14,93 (%m/m)
pH	6,42-7,61
Yağ	0,10-014 (%m/m)
Protein	0,67-1,78 (%m/m)
Asitlik (sitrik asit cinsinden)	0,12-0,2 (%m/m)

Bolu Bal Kabağı yazlık, kışlık ve süs kabakları olmak üzere 3 şekilde üretilir. Bolu'nun meşhur kabak tatlısı, kabak hoşafı ve meşhur kabaklı gözleme yapımında da kullanılır.

Bolu Bal Kabağı, Bolu ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bolu Bal Kabağı yetiştiriciliği geleneksel yani klasik yöntemlere göre yapılır.

Toprak Hazırlığı:

Ekim ve dikimden önce bir veya iki defa toprak işlenir, tırmık geçirmek suretiyle tarla tesviye edilir. Yetiştirme kaplarına birer tohum ekilir. Dikimden bir gün önce fidelerin topraklı olarak dikilebilmeleri için yetiştirme kapları sulanmalıdır. 4-5 yapraklı oldukları dönemde esas yerlerine dikilir.

Çapa ve Seyreltme:

Bitkiler 3-4 yapraklı döneme geldiğinde kaymak tabakasını kırma, yabancı otları temizleme amacıyla çapa yapılır. Eğer elle ekim yapılmışsa, ilk çapayla birlikte her ocakta 1 sağlıklı bitki kalacak şekilde seyreltme yapılır. İlk çapadan 3-4 hafta sonra gerekirse ikinci çapa yapılır. Daha sonra bitki toprak yüzeyini kapattığı için çapaya gerek duyulmaz.

Sulama:

Bolu Bal Kabağı için yağmurlama sulama uygun bir sulama yöntemidir. Yağışların yeterli olduğu durumda ekimden yaklaşık 40-45 gün sonra ilk kabak meyveleri görüldüğünde sulama yapılır. Sulamayla birlikte 10-15 kg/da amonyum nitrat gübresi verilir. İlk sulamadan 2-3 hafta sonra ikinci sulama yapılır. Kabaklar tohum oluşturduktan sonra hasat edilecekleri için meyveler tohumluk meyve iriliğini aldıktan sonra sulamaya gereksinim duymazlar. Ancak sulama çekirdek kabağı yetiştiriciliğinde tohum verimi ve iriliğini etkileyen bir faktördür. Bu nedenle meyve tutumu ve irileşmesi sürecinde sulamalıdır.

Tohum ekimi:

Tohum ekimi hava ve toprak koşullarına göre nisan sonu-mayıs başında yapılır. Ekimde mibzer kullanılabilir. Bunun yanında elle ekim de yapılabilir. Kullanılan çeşidin dikine büyüme göstermesi veya yayılcı gelişme göstermesi dikkate alınarak tohumlar 60x60 cm, 70x70 cm veya 80x80 cm aralıklarla açılmış olan ocaklara ekilir. Mibzerli ekimde 600- 700 g/da, elle ekimde 1-1,5 kg/da tohum kullanılır.

Gübreleme:

Bolu Bal Kabağı organik besin maddesi bakımından zengin topraklarda iyi gelişir. Sonbaharda ya da ekim ve dikimden bir ay önce dekara 3-4 ton arasında iyice yanmış çiftlik gübresi toprağa verilir. Ticari gübre olarak 25-30 kg/da %33 A. Nitrat 20-25 kg/da TSP veya DAP, 20 kg potasyum sülfat ve gerekirse CAN gübresi (çiçek burun çürüklüğü görüldüğü zamanlarda) kullanılır.

Yabancı Otlar ve Zararlılar ile Mücadele

Yabancı otlarla mücadele Bolu Bal Kabağı üretiminde en önemli konudur. Çapa işleri ile hem yabancı ot temizliği hem de toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması yapılır. Uzun süreli kuraklık ve aşırı nem mantarlı hastalıkların yayılmasına neden olur. Bolu Bal Kabağında görülen en önemli hastalıklar külleme, mildiyö, kabak mozaik virüsü, fusariumdur.

Bolu Bal Kabağı üretiminde en sık rastlanan kabak zararlıları yaprakların ve yeni sürgünlerin öz suyunu emerek zarar yapan yaprak bitleri (Aphis spp.), yaprak pireleri (Cicadellidae) ve Tripsler (Thripidae) ile Beyaz Kabak meyvelerini tarlada veya ambarda yiyerek zarar veren tarla fareleri ile nematod, kırmızı örümcek, trips ve afitlerdir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izin verdiği şekilde zirai mücadele yapılır. Bitki zararlılarına ve hastalıklarına karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Yetiştiricilikte sağlıklı tohumların kullanılması, toprağın iyi işlenmesi, gerekirse ilaçlı mücadele ve / veya biyolojik mücadele yapılması ile hastalıklı bitkilerin ortamdan uzaklaştırılması zirai mücadelenin etkin bir şekilde yapılmasını sağlayacak ana uygulamalardır.

Hasat:

Hasat olgunluğuna gelmiş kabaklarda, yapraklarının sararıp kuruyuncaya kadar bekletilerek, sonbahar mevsiminin en geç sonuna kadar, don olayları başlamadan ve ürünlerin üzerine kırağı düşmeden kabakların toplanması tavsiye edilir. Bıçak yardımıyla el ile hasat şeklinde kabaklar toplanır. Hasat zamanı; meyve kabuk renginin parlaklaşması ve meyve sapındaki tüylerin dökülmesiyle anlaşılır. Hasat edilirken ürünün zedelenmemesine, hasar görmemesine dikkat edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları:

Serin, kokulardan arındırılmış ve kuru ortamlarda muhafaza edilir. Ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi istenir. Kabaklar depolarda üst üste yerleştirilmemelidir.

Tohum Ayırma ve Kurutma:

Hasat edilen meyvelerden elde edilen tohumlar yörelere özgü çekirdek çıkartma makineleri kullanılarak veya elle ayrılır. Ayrılan tohumlar, beton çekirdek kurutma yerlerine getirilir ve açık havada doğrudan güneş görmeyen beton kurutma yerlerinde 10-15 gün bekletilerek kurutulur. Kurutulan çekirdekler, çuvallara konularak nemsiz ambarlarda saklanır.

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

Bolu Bal Kabağı köklü geçmişe sahip olup Bolu ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bolu Bal Kabağının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Bolu Belediyesi koordinatörlüğünde; Bolu Belediye Başkanlığı Zabıta Müdürlüğü, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü ve S.S. Köroğlu Organik ve Yöresel Ürünler Üretim ve Pazarlama Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Hasat ve üretim metoduna uygunluk
- 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.

5. Siirt Varak Keek Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.12.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1799
Tescil Tarihi	: 09.12.2025
Başvuru No	: C2023/000344
Başvuru Tarihi	: 15.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Varak Keek Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. 11 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt Varak Keek Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Varak Keek Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Varak Keek Tatlısı özel amaçlı buğday unu, tuz ve suyla elde edilen hamurun yufka şeklinde açıldıktan sonra 4 x 4 cm boyutunda kare şeklinde kesilip kurutulması, üzüm pekmeziyle hazırlanan şerbette haşlanması ve üzerine ceviz serpilmesiyle üretilen bir tatlıdır.

Siirt, yüzyıllar boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir coğrafyadır. Bu zengin geçmiş, yemek kültürünün harmanlanarak farklı tatların ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bölgedeki üzüm çeşitliliği ve yetiştiriciliğinin yaygınlığı da mutfığa yansımıştır. Siirt tatlıları ise çoğunlukla üzüm pekmeziyle tatlandırılarak kendine özgü bir lezzet kazanır. Siirt Varak Keek Tatlısı da bu geleneğin bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır.

Siirt Varak Keek Tatlısının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 Kişilik Siirt Varak Keek Tatlısı üretimi için bileşenler:

Hamuru için:

- 200 g özel amaçlı buğday unu
- 6 g tuz
- 150 ml su

Şerbeti için:

- 200 ml üzüm pekmezi
- 400 ml su
- 10 g tereyağı

Üzeri için:

- 200 g çekilmiş ceviz içi

Hamurun hazırlanması:

Un ve tuz hamur yoğurma kabına alınır, kontrollü bir şekilde su eklenerek yoğrulur. Hamur sert ve pürüzsüz bir şekil alana kadar yoğurma işlemine devam edilir. İstenilen kıvama gelen hamur toparlanarak çukur bir kabın içerisine alınır. Üzeri temiz bir bezle kapatılarak 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenme işlemi bittikten sonra tezgâha alınır ve kalınlığı yarım santim olacak şekilde açılır. Hamur açıldıktan sonra 4 x 4 cm boyutunda kareler şeklinde kesilir. Kesilen hamurlar temiz bir bez üzerine alınarak 30 dakika süreyle kurutulur.

Serbetinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu:

Hamurlar kuruma aşamasında iken şerbeti için derin bir tencereye üzüm pekmezi, tereyağı ve su konulur. Tencere ocağa alınarak şerbet kaynatılır. Kaynama başladığında kurumuş olan hamurlar tencereye kontrollü bir şekilde eklenerek kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Hamurlar, şerbetle birlikte servis tabağına alınır. Üzeri 200 g ceviz ile süslenerek ılık ya da soğuk bir şekilde servis edilir. Siirt Varak Keek Tatlısı 20 - 22 °C'de 48 saat muhafaza edilebilir.

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

Siirt Varak Keek Tatlısının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siirt Varak Keek Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Siirt Esnaf ve Sanatkarlar ve Odalar Birliğinden 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 bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Siirt Varak Keek Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

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

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

1. Bozkır Tahini

753 tescil sayılı Bozkır Tahini ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Bozkır Tahini ürün özellikleri (kütlege) aşağıdaki gibidir:

- Rutubet: % 1-1,5
- Protein: % 20 (en az)
- Kül: % 0,2-3,0
- Asitlik: % 0,5-1,5
- Acılık: Negatif
- Susam Yağı: % 60-80.”

ifadesi,

“Bozkır Tahini ürün özellikleri (kütlege) aşağıdaki gibidir:

- Rutubet: en çok %1,5
- Protein: en az %18
- Kül: en çok %4,0
- Asitlik: en çok %2,4
- Acılık: negatif
- Susam Yağı: en az %50
- Demir (Fe): en çok 250 mg/kg
- Arsenik (As): en çok 0,2 mg/kg
- Kurşun (Pb): en çok 0,3 mg/kg
- Bakır (Cu): en çok 18 mg/kg.”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. Bölüm

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

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

1. Mersin Cezeryesi

203 sayılı ve 15.08.2025 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 44 tescil numaralı Mersin Cezeryesi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Cezerye / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler” ifadesi eklenmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Mersin Cezeryesi ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, üretici firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası, parti no ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mersin Cezeryesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Üretim Alanı: Türkiye Cumhuriyeti sınırları içi”

ifadesi,

“Mersin ili”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Mersin Cezeryesinin Ayırt Edici Özelliği: Ana maddesi olan sarı havuç 120°C de 30 dk su ile haşlandıktan sonra kıyma makinesine aktarılır. Kıyılan havuçlar, şeker, glikoz ve sitrik asit ilavesiyle cezerye marmelatına dönüştürülür. Cezerye marmelatına 90°C de 45 dk ısısal işlem uygulanır. Bu aşamada çeşidine göre, ceviziçi, fındikiçi veya antepfıstikiçi ilavesi yapılır. Dinlendirme bölümüne aktarılan cezerye, cinsine göre şekillendirilir.

Mersin Cezeryesi: İçerdiği madde ve şekline göre Antep Fıstıklı, Cevizli, Fındıklı, Antep Fıstıklı Top, Cevizli Top, Fındıklı Top Cezerye çeşitleri vardır.

1. Antep Fıstıklı Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+2), Şeker: 28 (+2), Su: 11 (+2), Glikoz Şurubu: 3.50 (+1), Tarçın Aroması: 0.25 (+0.05), Bal: 1 (+0.5), Nişasta: 0.80 (+0.20), Karanfil.

0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %12 (%+2) oranında Antep Fıstığı ve %5(%+1) oranında Hindistan Cevizi içerir.

2. Cevizli Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+2), Şeker: 28 (+2), Su: 11 (+2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+1), Tarçın Aroması: 0.25 (+0.05), Bal: 1 (+0.5), Nişasta: 0.80 (+0.20), Karanfil. 0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %12 (%+2) oranında Ceviz ve %5 (%+1) oranında Hindistan Cevizi içerir.

3. Fındıklı Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+2), Şeker: 28 (+2), Su: 11 (+2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+1), Tarçın Aroması: 0.25 (+0.05), Bal: 1 (+0.5), Nişasta: 0.80 (+0.20), Karanfil. 0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %12 (%+2) oranında Fındık ve %5 (%+1) oranında Hindistan Cevizi içerir.

4. Antep Fıstıklı Top Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+2), Şeker: 28 (+2), Su: 11 (+2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+1), Tarçın Aroması: 0.25 (+0.05), Bal: 1 (+0.5), Nişasta: 0.80 (+0.20), Karanfil. 0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %17 (%+2) oranında Antep Fıstığı içerir.

5. Cevizli Top Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+2), Şeker: 28 (+2), Su: 11 (+2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+1), Tarçın Aroması: 0.25 (+0.05), Bal: 1 (+0.5), Nişasta: 0.80 (+0.20), Karanfil. 0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %17 (%+2) oranında Ceviz içi içerir.

6. Fındıklı Top Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+2), Şeker: 28 (+2), Su: 11 (+2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+1), Tarçın Aroması: 0.25 (+0.05), Bal: 1 (+0.5), Nişasta: 0.80 (+0.20), Karanfil. 0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %17 (%+2) oranında Fındık içi içerir.”

ifadesi,

“Mersin Cezeryesi, ana bileşeni havuç olan ve baharatlar ile birlikte hazırlanan cezerye hamurunun içine veya dışına kullanılan kuruyemiş göre antep fıstıklı, fındıklı, ve cevizli yaprak şeklinde olabildiği gibi cevizli top, antep fıstıklı top, fındıklı top olarak çeşitlendirilen bir tatlı türüdür.

Mersin Cezeryesinin yaprak ve top şeklindeki fiziksel özellikleri Tablo 1 ve Tablo 2’de belirtilmiştir.

Tablo 1.Yaprak Mersin Cezeryesinin fiziksel özellikleri

Çeşit	En (mm)		Boy (mm)		Kalınlık (mm)		Ağırlık (g)	
	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla
Yaprak Fındık	44,80	56,10	42,90	56,00	4,90	7,60	13,31	23,39
Yaprak Fıstık	40,10	59,70	40,10	55,80	3,70	9,60	17,33	28,41
Yaprak Ceviz	39,10	58,70	38,30	46,20	4,70	8,80	17,44	22,80

Tablo 2. Top Mersin Cezeryesinin fiziksel özellikleri

Çeşit	Çap (mm)		Ağırlık (g)	
	En az	En fazla	En az	En fazla
Top Fındık	34,80	47,40	30,30	62,76
Top Fıstık	30,20	46,40	24,40	46,18
Top Ceviz	35,60	48,70	20,16	50,29

Mersin Cezeryesinin görünümü parlak ve canlı bir renge sahiptir. Su, kristal pancar şekeri ve havucun birleşimiyle ortaya çıkan doğal turuncu tonlarıyla karakterizedir. Üzerine serpilen hindistan cevizi, cezeryeye beyaz bir kontrast ekleyerek estetik açıdan hoş bir sunum sağlar. Doku açısından, cezerye yoğun, yapışkan ve hafif esnek bir yapıya sahiptir, bu da dişe hafif bir direnç sunar ancak çiğnendikçe ağızda erir. Aroma olarak, havucun doğal tatlılığı, kristal pancar şekeri ve kullanılan kuruyemişlerin (ceviz, fındık, fıstık gibi) zengin kokularıyla birleşir. Tat profilinde ise havucun hafif toprak tonları, şekerin tatlılığı ve eklenen kuruyemişlerin lezzeti öne çıkar. Son olarak, hindistan cevizi kaplaması cezeryeye hafif bir tropikal tat ve aroma katarken, tatlının genel karakterine hafif bir serinlik sağlar.

Tablo 3. Mersin Cezeryesinin Bazı Kimyasal Özellikleri

Çeşit	Kuru madde (%)		pH		Beta karoten (mg/kg)		Toplam antioksidant aktivite (mg/g troloks eşdeğeri)	
	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla
Top Fındık	83,21	86,78	4,78	4,98	5,45	10,96	103,89	156,40
Top Fıstık	82,11	87,59	4,86	5,06	1,44	5,52	14,86	20,32
Top Ceviz	81,12	88,97	5,78	5,98	1,60	2,37	108,82	180,90
Yaprak Fındık	85,86	86,56	4,76	4,96	2,41	4,37	85,60	90,40
Yaprak Fıstık	85,96	88,25	5,18	5,38	4,15	5,31	55,60	60,80
Yaprak Ceviz	86,19	89,91	4,98	5,18	5,34	8,26	61,46	64,46
Cezerye Hamuru	86,02	86,83	4,70	4,90	4,18	10,04	96,5	98,96

”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

“Mersin Cezeryesi üretiminde 150 kg havuç kaynatma aşamasında 20 litre su ilave edilir. Bu işlem sonucunda, havuç-su karışımından yaklaşık 85 kg havuç püresi elde edilir. Söz konusu havuç püresine 15 kg şeker eklenir ve yaklaşık 100 kg Mersin Cezeryesi hamuru elde edilir.

Mersin Cezeryesi üretimi için hazırlanan her 100 kg cezerye hamuru için 100 gram tarçın, 1 gram zencefil, 1 gram zerdeçal, 1 gram karanfil, 1 gram yenibahar, 2 gram havlıcan, 3 gram toz kekik, 1 gram keçiboynuzu ve 1 gram hint cevizinden oluşan baharat karışımı eklenir ve 5 dakika kaynatılır.

Cezerye hamuru hazırlandıktan sonra hangi tür cezerye yapılacaksa ona göre kuruyemiş eklenir. Geleneksel ve endüstriyel uygulamalarda kuru yemiş oranları, toplam karışıma göre genellikle %10–25 arasında değişir. Cezerye yapımında kullanılan kuruyemiş oranına göre düşük, orta ve zengin oran olarak 3 farklı sınıflandırma yapılır.

Tablo 4. 100 kg Mersin Cezeryesi için kullanılan kuruyemiş oranları

Kuruyemiş	Düşük Oran (%10)	Orta Oran (%15)	Zengin Oran (%20–25)
Ceviz	10 kg	15 kg	20–25 kg
Fındık	10 kg	15 kg	20–25 kg
Antep fıstığı	10 kg	15 kg	20–25 kg

Hangi tür cezerye yapılırsa yapılsın cezerye hamuru kalıplara alındıktan sonra her bir kalıp cezerye Hindistan cevizi ile kaplanır. Genel olarak bir kalıp cezeryeyi kaplamak için 200-250 g Hindistan cevizi kullanılır.

Mersin Cezeryesinde kullanılan fıstık Türkiye’de 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığıdır. Mersin Cezeryesinde kullanılan fındık Türkiye’de 31 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Giresun Tombul Fındığıdır. Kullanılan cevizler ise tercihen coğrafi sınırda yetişen cevizlerdir.

Çok eski zamanlardan bu yana cezerye üretiminde sadece Mersin’den elde edilen havuçlar kullanılırken, artan talep nedeniyle Mersinde yetişen havuç üretimi yeterli olmamaktadır. Bu nedenle Mersin Cezeryesi üretiminde artan üretim hacmini karşılamak amacıyla başta Ankara ili Beypazarı ilçesi, Konya ili gibi farklı bölgelerden temin edilen havuçlar da kullanılır. Kullanılan havuçların homojen renk dağılımına sahip olması cezerye kıvamına uygun olması ve işleme sırasında dağılmayacak sertlikte olması gereklidir.

Cezerye üretiminde kullanılan havuçların tatlının kalitesi ve lezzeti açısından belirli özelliklere sahip olması gerekir. Havuçlar öncelikle yüksek şeker oranı yani briks derecesi %10'un üzerinde olmalıdır. Bu özellik, cezeryeye kendine özgü aromasını kazandırırken, aynı zamanda ilave şeker kullanımını da azaltır. Mersin Cezeryesi üretiminde renk olarak canlı, koyu turuncu havuçlar tercih edilir. Havuçların taze ve sert olması da önemlidir, çünkü taze havuçlar hem kolay rendelenir hem de pişirme sırasında istenilen kıvama daha hızlı gelir. Yüksek lifli havuçlar cezeryenin dokusunu sertleştirerek tatlının pürüzsüz kıvamını bozabilir, bu nedenle düşük lif oranına sahip havuçlar tercih edilir. Orta boyutlu havuçlar genellikle ideal su ve şeker dengesini sağlayarak cezerye yapımında en iyi sonucu verir.

Mersin Cezeryesi üretimi özellikle havuçların hasat edildiği ilkbahar sonu sonbahar arasında yapılır fakat havuçlar soğuk hava deposunda saklandıysa yıl boyunca yapılabilir.

Üretim sırasında ısı iletiminin hızlı ve homojen olması ve cezerye hamurunu homojen bir kıvam alması ve ürünün yanmasına engel olması nedeniyle bakır kazan kullanılır. Aynı zamanda bakır kazan kullanımı cezerye üretiminde geleneksel pişirme yöntemine sadık kalınmasını da sağlar.

Havuçların Hazırlanması, Kaynatma ve Pişirme:

20 kg su ile 150 kg havuç gıda ile temasa uygun derin bir bakır kazan içerisine 2 saat kaynatılır ve daha sonra kaynayan havuçlar soğumaya bırakılır. Kaynama sırasında yumuşayan havuçlar endüstriyel kıyma makinasında püre haline getirilir. Kıyma makinasına gönderilen havuçlar pres tokmağı yardımı ile kıyma makinasının içine itilir. Yapılan püre işlemi sonucunda kalan havuç 80 kg-85 kg arasındadır. Daha sonra püre halindeki havuç gıda ile temasa uygun şeker çuvalı veya bez çuvalların içerisinde doldurulur. Çuvalların içerisine konulan havuç püresi 5 saat suyun süzülmesi için bekletilir.

Seker Şurubunun Kaynatılması:

Bakır kazan içerisindeki 20 litre su, kristal toz pancar şekeri, limon tuzu ile karıştırılıp yüksek ateşte 20 dakika kaynatılır ve beyaz köpüklü kıvam alana kadar pişirilir.

Havuç ve Şeker Şurubunun Karıştırılması:

Şeker şurubuna kaynayan havuç püresi eklenir ve homojen bir karışım olması için belirli aralıklarda karıştırılır. Bu karışımın tam suyu çekilmeden 5-8 dakika bakır kazanın ağzı açık şekilde pişirilir. Daha sonra bakır kazanın ağzı kapatılır ve 2 saat karışım kaynatılır. Kapağın üst kısmında kazanın içerisindeki ürünü görebilmek ve malzemelerin buhar ile pişirilmesini sağlamak adına açık olan bir bölümü bulunur. Daha sonra 1,5 saatte kapağı açık olarak malzemeler kaynatılır. Böylece karışım hamur kıvamına gelir.

Baharat ve Kuruyemiş Karışımının Eklenmesi:

Hamurun pişmesinin tamamlanmadan önce baharat karışımı eklenir ve 5 dakika kaynatılır. Böylece cezerye yapımı uygun hamur hazırlanmış olur. Daha sonra cezeryede kullanılacak kuruyemişe göre fındık ve fıstık tüm hali ile ceviz ise ikiye bölünmüş hali ile bakır kazanın içerisine eklenilir ve karıştırılır. Ancak top şekilde cezerye yapılacak ise cezerye hamurunun içine sadece baharat karışımı eklenir.

Kalıplama İşlemi:

Mersin Cezeryesi, içerisinde yer alan kuruyemiş çeşitlerine göre cevizli, Antep fıstıklı veya fındıklı olarak ayrı ayrı elde edilen hamuru şekillendirilmek üzere bakır kazan içerisindeki cezerye hamuru 50 x 90 cm ve 4 cm derinliği olan yine 22-23 kg'lık kalıplara alınır. Kalıpların altında 60 x 100 cm'lik gıda ile temasa uygun naylon (polipropilen veya polietilen bazlı) serilmiş olması gerekir. Kalıpların içerisine dökülen cezerye hamuru kalıbın tamamını dolduracak şekilde yayılır ve düz bir şekil alması için gıda ile temasa uygun merdane ile düzlenir ve preslenir. Daha sonra kalıpların kenarına taşan kısımlar alınır ve kalıbın düzgün bir şekle gelmesi sağlanır. Kalıbın dışında kalan gıdaya uygun naylon ile kalıpların içerisinde yer alan cezerye hamurunun üzeri kapatılır. Bu işlemle hem cezerye hamurunun neminin korunması hem de muhafaza edilmesi sağlanır. Daha sonra kalıplar 18-20 °C'lik odalarda 24 saat dinlendirilir.

İçerisinde sadece baharatların olduğu cezerye hamurundan elde edilecek olan top cezeryeler için ise cezerye hamuru daha homojen yapıya sahip olması ve rahat şekillendirilmesi amacıyla 20-30 dakika ılıması için bekletilir.

Daha sonra avuç içinde cezerye hamuru yuvarlatılır ve top haline getirilir. Şekil verme işlemi tamamen el ile gerçekleştirilir. Top haline gelen hamurun üstüne yine el ile Giresun Tombul Fındığı, Antep Fıstığı veya ceviz yerleştirilir. Böylece Mersin Cezeryesi kullanılan kuruyemişe göre Antep fıstıklı top cezerye, fındıklı top cezerye, cevizli top cezerye olarak satışa sunulabilecek duruma getirilerek imalat aşaması tamamlanmış olur.

Hindistan Cevizi ile Kaplama:

İçerisinde yer alan kuruyemiş çeşitlerine göre üretilen Mersin Cezeryesi kalıplarda dinlendirildikten sonra hindistan cevizi dökülmüş mermer tezgâhın üzerine alınır ve daha sonra cezeryenin üstüne de hindistan cevizi serpilir. Bir kalıpta kullanılan hindistan cevizi toplam 250 gr olup yarısı cezeryenin altına, kalan yarısı üstüne serpilir.

Dilimleme:

Hindistan cevizi ile kaplanmış cezerye kalıpları kesme makinesinde dilimlenmek suretiyle kesilir ve satışa sunulabilecek duruma getirilerek imalat aşaması tamamlanmış olur. Dilimler genellikle dikdörtgen ya da kare şeklinde olur.

Ambalajlama ve Depolama:

Mersin Cezeryesinin ambalajlama süreci, ürünün kalitesini korumak ve tüketiciye güvenli bir şekilde ulaştırmak amacıyla titizlikle gerçekleştirilir. İlk adım olarak, cezerye dilimleri, hijyenik koşullarda hazırlanan özel ambalaj alanlarında bir araya getirilir. Ürünler, soğutma veya kuru depolama alanlarında belirli bir süre dinlendirilir, böylece nemin etkisi minimize edilir. Ambalajlama işlemi sırasında, cezeryelerin taze kalmasını sağlamak için genellikle koruyucu, nem ve ışık geçirmeyen ambalaj malzemeleri kullanılır.

Cezerye dilimleri, genellikle hava almayacak şekilde vakumlu poşetler veya gıda sınıfı kutular içine yerleştirilir. Böylece, ürünlerin raf ömrü uzatılırken, dış etkenlerden korunması sağlanır. Ambalajlı cezeryeler, dikkatli bir şekilde paletler üzerine yerleştirilerek, sevkiyat öncesinde depoya alınır. Depolarda 18-22 °C sıcaklık ve %50-60 bağıl nem seviyeleri korunarak, ürünlerin kalitesi ve tazeliği garanti altına alınır.

Muhafaza:

Cezerye serin ve kuru ortamda muhafaza edilmelidir. Ambalajı açılmadığı müddetçe kapalı pakette nemden, havadan ve ışıktan korunmuş olarak 6 ay muhafaza edilebilir.”

başlığı eklenmiştir.

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

“Mersin Cezeryesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Mersin Cezeryesi yörenin kültürel ve gastronomik mirasının önemli bir parçasıdır. Aynı zamanda cezerye hamurunun ve baharat karışımının hazırlanması ile ürüne şekil verilmesi aşamaları ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mersin Cezeryesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.”

başlığı eklenmiştir.

• **Denetleme:**

“**Denetim:** Mersin Cezeryesi, coğrafi işaretini, 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname’nin 20. Maddesi gereğince; başkalarının aynı ürünü üretimlerinin belirlenen teknik özelliklere uygunluğunun kontroller, Mersin Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda gerçekleştirilir. Mersin Cezeryesi coğrafi işaretini kullanacaklarını Mersin Ticaret ve Sanayi Odası’na bildirmeleri gerekmektedir. Yılda iki kez üretim yapan firmalardan MTSO tarafından alınan örnekler, Tarım İl Müdürlüğü’nün konu ile ilgili yetkilisinin gözetiminde Tarım Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda, üniversite laboratuvarlarında ya da akredite olmuş özel veya kamu laboratuvarlarında test yapılır.

Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Koordinasyonunda oluşturulacak Komisyon; Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Eksperti iki kişi, Mersin Ticaret ve Sanayi Odası tarafından seçilecek üretici iki bilirkişi, Tarım İl Müdürlüğünden konunun uzmanı iki kişiden en az üç kişinin katılımı ile oluşur.”

ifadesi,

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
2. Üretim metoduna uygunluk.
3. Mersin Cezeryesi 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. İpsala Pirinci

204 sayılı ve 01.09.2025 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 196 tescil numaralı İpsala Pirinci ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• “Ürün Tanımı”, “Ürünün Ayırt Edici Özellikleri”, “Üretim Metodu” ve “Denetimler” başlıkları altlarındaki bilgilerle birlikte çıkarılmıştır.

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

“İpsala Pirinci, Gramineae familyasına ait *Oryza sativa* L. türünden elde edilen beyaz pirinçtir ve İpsala Ovası’nda yetiştirilir. Cam gibi, mat görünümlü, uzun ve kalın tanelidir. Tane boyu 6,7-7,1 mm, tane genişliği ise 2,6-3,1 mm arasında değişir. 1000 tanenin ağırlığı 24-32 g’dır. Tane dökmez ve damarsızdır. Bitki boyu 105-115 cm arasında olup olgunlaşma süresi 125-130 gündür. Dekar başına ortalama 750-850 kg verim sağlar. Kırılmamış pirinç verimi ise %60’tır.

İpsala Pirincinin yetiştirildiği İpsala Ovası; güneyden denize açık olması, deniz havasının etkisi altında bulunması, topraklarının killi, tınlı, alüvyal yapıda olması ve ekim alanlarının deniz seviyesine çok yakın yükseklikte bulunması nedeniyle tuzludur. Bu nedenlerle İpsala Ovası’nda yetiştirilen pirinç, diğer bölgelerde yetiştirilen pirince göre daha koyu renkli ve mat görünümlüdür. Özellikle deniz havası ve tuzlu toprak koşulları (pH: 7,04; EC değeri: 5,42 mS/cm (Tuzluluk göstergesi); Doygunluk değeri: 108,79) pirinç tanelerinin daha camsı olmasına, tanelerde tebeşirimsi (chalky core) oluşumun azalmasına neden olur. Bölgenin sıcaklık ve nem koşulları düşük tebeşirleşmiş tane oranı (en fazla %1) ve yüksek protein oranı (ort. % 9,02) sağlar.

Üretimin yapıldığı coğrafi sınır; düz, alüvyal, geniş ve boş alanlardan oluşur. Arazi, batısında Meriç Nehri ile birleşip kuzeyden gelen Ergene Nehri ile bataklıklar oluşturur. İpsala Ovası kış aylarında taşkına uğradığında, ince bir alüvyon tabakası toprak yüzeyini kaplar. Coğrafi sınır; hem Meriç hem de Ergene Nehirleri’nin kesişiminde bulunduğundan, su bolluğu ve ılıman iklimi sayesinde İpsala Pirincinin istenilen boyuta (6,7-7,1 mm) ulaşmasında önemli bir avantaj sağlar.

Yüksek sıcaklıklara maruz kalan pirinç tanelerinde, ince ve tebeşirli (chalky) taneler oluşup tane dolum süresi kısalır. Aynı şekilde, tane dolum döneminde gece-gündüz sıcaklık farkı yüksek olursa tebeşirleşmiş tane oranı artar. Tane dolum döneminde esen sıcak ve kuru rüzgârlar hızlı kuruma yaparak verimi düşürür. İpsala Ovası’nın iklim koşulları değerlendirildiğinde; Temmuz ve Ağustos aylarında en yüksek sıcaklık 31,3 °C olup gece-gündüz sıcaklık farkı çok yüksek değildir. Aynı zamanda, İpsala Pirincinin gelişme döneminde (Nisan–Ekim) ortalama bağıl nem %68,8 civarındadır. Bölgedeki deniz havası nedeniyle sıcak ve kuru rüzgârlar görülmez, bu da verimi olumlu etkiler.

En uygun verim için pirinç bitkisinin, besin maddelerince zengin, yumuşak, geçirimsiz killi topraklarda yetiştirilmesi gerekir. Bu nedenle İpsala Ovası’nın ideal tarımsal koşullarında yetiştirilen İpsala Pirinci, diğer bölgelerde üretilen pirinçlerden ayrılır. Diğer bölgelerde pirinç çeşitlerinde protein oranı genellikle %7,02 – %8,80 arasında değişirken, İpsala Pirincinin ortalama protein oranı %9,02 ile belirgin şekilde daha yüksektir.

Tablo 1. İpsala Pirinci kusurlu tane içeriği (Ağırlıkça en fazla, %)

Ürün sınıfı	Ham ve tebeşirleşmiş tane	Organik yabancı madde	İnorganik yabancı madde	Kırık tane	Doğal şekil bozukluğu olan tane, benekli tane, lekeli tane, sarı tane ve amber tane
1. sınıf	1	0,3	0,05	5	0,5
2. sınıf	2	0,4	0,1	10	1

Tablo 2. İpsala Pirincinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Tane boyu	min. 6,7 mm
Boy/En Oranı	$2 \leq - \leq 3$
Ortalama Protein Oranı	% 9,02

Nem	max. % 14,5
Amiloz Oranı	% 27,12–30,75
Renk	L^* (açıklık/parlaklık): 90,29-92,08
	a^* (kırmızılık/yeşillik): 2,5-2,8
	b^* (sarılık/mavilik): 8,0-9,4

”

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

“İpsala Pirinci, Gramineae familyasına ait *Oryza sativa* L. türüne ait bitkilerden elde edilir.

Ekim öncesinde kullanılacak İpsala Pirinci tohumları kontrol edilir. Tohumların içerisinde başka bitki tohumlarının, yabancı maddelerin veya kırık tanelerin olup olmadığı analiz edilir. Temiz ve homojen tohumlar tercih edilir. Tohumların nem oranı da önemli bir kriterdir (İdeal nem oranı: %12-14). Fazla nem, depolama sırasında çimlenme yeteneğini düşürebilir ve küflenmeye neden olabilir. Tohumların; fungus, bakteri veya virüs gibi hastalık etmenleri açısından uygunluğu kontrol edilir ve ardından çimlenme testi yapılır. Yapılan kontroller kayıt altına alınır.

İpsala Pirincinin ekimi yapılmadan önce toprağın ekime hazırlanması gerekir. Nisan ayında toprak tava geldiğinde (yeterli kuruluğa ulaştığında) saban vb. aletlerle toprak sürülür. Sürülen toprak, toprak işleme makinalarıyla işlenerek kesekler parçalanır. Böylelikle tarla yüzeyi düzeltilerek iyi bir tohum yatağı hazırlanmış olur. Hazırlanan toprağa, bitkiye besin sağlaması amacıyla toprak gübresi atılır. Daha sonra tarlaya su verilir.

Mayısın ilk haftasında tohum serpmeye makinası, drone vb. aletler kullanarak ekim gerçekleştirilir. Yaklaşık 10 gün içinde tohumların çimlenmesi beklenir. Çimlenme gerçekleşince tarlalardaki sular boşaltılıp haşere ilaçları atılmaya başlanır. Çeltik, 20 günlük oluncaya kadar kökün toprağa bağlanıp kuvvetli kök oluşturması için su verilmez. 20. günün sonunda çeltikte 2 ya da 3 yaprak çıkıp çıkmadığı gözlemlenir. Ardından su vermeye devam edilir. Suyun seviyesi yaprakların hizasına gelecek şekilde ayarlanır.

Çeltik, ağustos ayının ortasında yavaş yavaş başaklanmaya başlar. Hasat zamanından yaklaşık 20 gün önce su verme işlemi sonlandırılır. 130-160 gün arasında çeltiğin hasat olgunluğuna ulaşması beklenir. Eylül ayı başlarından itibaren hasat olgunluğuna ulaşan ürün tanelerinin nem oranı, % 22-23 seviyesine geldiğinde hasat gerçekleşir.

İpsala Pirincinin çeltiği tarladan hasat edildikten sonra rutubet oranı %14,5’in altında olacak şekilde kurutma işlemi yapılır. Uygun şartlar altında (sıcaklık ve rutubet kontrolü) depolarda muhafaza edilir. Depodaki çeltik, elevatorla taşınıp ayırıcılardan geçirilerek içindeki saman, çöp, taş, toz vb.’den ayrılır. Ön temizlemeden geçen ürün, elevator yardımıyla aspiratörlü çeltik soyma makinasına konularak kabuğundan ayrılması sağlanır. Bu aşamada çeltik, hava akımı yardımıyla;

- Kabuk (Kavuz) - Kepek,
- Çeltik
- Kahverengi pirinç,
- Olgunlaşmamış (Ham) tane

olarak dörde ayrılır. Aspiratör yardımıyla pirincin içindeki soyulmamış çeltik ayrılarak tekrar soyulması için soyucuya gönderilir. İpsala Pirincinin dış yüzeyindeki zar ve kepeğin ayrılması (beyazlatma) sağlanır. İşleme sırasında oluşan kepek hava yardımıyla uzaklaştırılır. İşlenen ürün içerisindeki kırık pirinç ayrıştırılıp sınıflandırılır. Ardından renk ayırma cihazı (sortex) kullanılarak pirinç içerisindeki kırmızı ve siyah renkli taneler uzaklaştırılır. Son olarak İpsala Pirincine camsı bir görünüm kazanması için homojen bir şekilde yağ karıştırılarak yağlama makinesinde yağlanır.

Hazır olan ürün istenilen gramajlarda paketlenir. Depolama ortamında sıcaklık 18-20 °C, bağıl nem % 60-65 arasında tutulur. İpsala Pirincinin depolama süresi 2 yıldır. ”

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

“Denetimler; Keşan Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, İpsala Ticaret Borsasından, İpsala Çeltik Üreticileri Birliğinden, İpsala İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Trakya Tarımsal Araştırma konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ekim öncesinde, kullanılacak İpsala Pirinci tohumlarının kontrolü ve kayıt altına alınması
- Çeltik miktarı, verimi, parti numarası ve üreticisinin kayıt altına alınması
- Hasat edilen ürünün tane boyu, boy/en oranı ve nem değerinin uygunluğu (Gerekli görüldüğü durumlarda kimyasal özelliklerinin kontrolü)
- Üretim metoduna uygunluk
- İpsala Pirinci ibaresinin, logosunun ve menşe adı 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. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

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

1. Kastamonu Kuzu Kestanesi

1549 tescil sayılı Kastamonu Kuzu Kestanesi ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Tescil ettiren:**

“S.S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi”

“Cide Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- Tescil ettirenin adresi:**

“Kasaba Mah. Vali Muratbey Sok. No:12/1 Cide KASTAMONU”

“Kasaba Mah. Cumhuriyet Meydanı No:18 Cide KASTAMONU”

şeklinde değiştirilmiştir.

- Denetleme:**

“Denetimler, S.S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi koordinasyonunda; S.S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cide Ziraat Odası, Şenpazar Belediyesi, Çatalzeytin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.”

ifadesi,

“Denetimler, Cide Belediyesi koordinatörlüğünde; Cide Belediyesi, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cide Ziraat Odası, Şenpazar Belediyesi, Çatalzeytin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.