

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

**RESMİ
COĞRAFİ İŞARET
VE
GELENEKSEL ÜRÜN ADI
BÜLTENİ**

**OFFICIAL
GEOGRAPHICAL INDICATION,
DESIGNATION OF ORIGIN
AND
TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
BULLETIN**

2021

**Sayı: 119
Yayın Tarihi: 15.02.2022**

**Hipodrom Cad. No: 13 06560 Yenimahalle-ANKARA
Tel: (0 312) 303 13 03 Faks: (0 312) 303 11 73
İnternet Sitesi: <http://www.turkpatent.gov.tr>**

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 119. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların 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 119. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/011	Simav Kestanesi	7
2.	C2020/237	Bursa Döner Kebabı	9
3.	C2020/262	Konya Ekmek Salması	11
4.	C2020/263	Konya Tandır Çorbası	13
5.	C2020/265	Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı	15
6.	C2020/267	Konya Tarhun Çorbası	17
7.	C2020/289	Konya Kömbesi	19
8.	C2020/460	Çankırı Cımcık Hamuru Çorbası	21
9.	C2021/000167	Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte	23
10.	C2021/000178	Alaşehir Ekmeği	25
11.	C2021/000253	Köyceğiz Portakalı	28
12.	C2021/000314	Kırşehir Süla Kabağı Yemeği	31
13.	C2021/000319	Milas Çekişke Zeytini	33
14.	C2021/000322	Kayseri Gül Baklavası	35
15.	C2021/000508	Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı	37
16.	C2021/000553	Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı	39

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
-------------------	---------------------	----------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1004	Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefali	41
2.	1005	Kayseri Yağ Mantısı	43
3.	1011	Kırşehir Ayva Boranısı	46
4.	1017	Kilis Tava	48
5.	1018	Tarsus Biberiyesi	50
6.	1019	Bartın İşi Tel Sarma	53
7.	1020	Hasankale Lavaşı	55
8.	1021	Kilis Zeytinyağı	57
9.	1022	Silifke Yoğurdu	60
10.	1023	Midyat Zeynebi Üzümü	64
11.	1024	Delice Doğal Kaynak Tuzu	66
12.	1025	İvrindi Kelle Peyniri	68

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili 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. Simav Kestanesi

Başvuru No	: C2020/011
Başvuru Tarihi	: 14.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Simav Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Simav Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Fatih Mah. Mustafa Irmak Sk. No:5/A Simav KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Simav ilçesi merkez ve köylerinin, Simav Dağının kuzey yamaçlarında kalan, yaklaşık 30 km uzunluğunda ve 10 km genişliğinde, 900 m rakımlı ve %20 ile %50 arasında eğime sahip orman şeridi
Kullanım Biçimi	: Simav Kestanesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Simav Kestanesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Simav Ziraat Odasından temin edilen ve üzerinde hasat tarihi ile denetim onayı bulunan etiketler, ambalaja ilâştirilerek satışa sunulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Simav Kestanesi; coğrafi sınırdaki sık ormanlık alanda doğal ortamında yetişen ve Anadolu kestanesi (castanea sativa mill.) türüne ait Sarı aşılama çeşidi kestane den elde edilir. Simav Kestanesinde görünüm; küre-yarım küre biçiminde ve iki yandan basık olup parlak koyu kahverengi renge sahiptir. Meyve büyüklükleri iri ve çok iri arasında değişir. Dış kabuğu ince, meyve eti yumuşak ve parlak beyaz, gevrekli. Tadı şekerlidir. İndirgen şeker oranının, toplam şekere göre daha az oranda olması nedeniyle taze ve çerezlik tüketime uygundur.

Simav Kestanesi, orman ağaçlarının aşılama suretiyle yetiştirilir. Ağaçlar kuvvetli ve yayvan olarak gelişir. Coğrafi sınırdaki %90 nem koşullarında ve doğal ortamında yetişir; herhangi bir toprak işleme, budama, ilaçlama yapılmaz. Coğrafi sınırın yıllık ortalama hava sıcaklığı 14,4 °C, toprak sıcaklığı 16,6°C ve 1 m²'ye düşen yağış miktarı 711 mm'dir. Gevşek toprak yapısına sahiptir. Coğrafi sınırın bu özellikleri Simav Kestanesinin, aşağıda belirtilen özellikleri kazanmasını sağlar.

Tablo: Simav Kestanesinin Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
Kabuk kalınlığı (mm)	1,81-5,50
Meyve eni (mm)	23,95-26,73
Meyve boyu (mm)	40,86-46,06
Meyve yüksekliği (mm)	32,30-35,66
Meyve et oranı (%)	11,99-15,81

Meyve ağırlığı (g)	16,19-18,83
Meyve kabuk rengi (L*)	23,80-27,18
Meyve et rengi (L*)	74,71-80,39
Toplam şeker (mg/100 g)	0,711-0,819
İndirgen şeker (mg/100 g)	0,116-0,144

Simav Kestanesi, ekim ayının ikinci yarısında ve genellikle sırkla hasat edilir. Hasat edilen kestaneler, doğal yeraltı depolarında ve kirpi denen kabuğuyla çuval içinde 1 ay kadar muhafaza edilip şeker oranı %30-40, kabuk rengi ise koyu kahverengi olunca satışa sunulur.

Simav Kestanesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırdaki 400 yaşından büyük kestane ağaçları bulunur. Ayrıca 1985 yılından beri Simav Kestanesi festivali düzenlenir.

Üretim Metodu:

Simav Kestanesi; coğrafi sınırdaki ormanlık alanda doğal ortamında yetişen Anadolu kestanesi (castanea sativa mill.) türüne ait Sarı aşılama çeşidi kestaneden elde edilir. Orman arazisi içinde herhangi bir ilaçlama, gübreleme ya da toprak işleme yapılmaz. Kaliteli ürün elde etmek, ağaç bakımı yapmak, hasat vb. teknik işlemleri kolaylaştırmak amacıyla her yıl düzenli olarak dinlenme periyodunda verim budaması yapılır.

Simav Kestanesinin hasadı; kabuk rengi açık kahverengi olduğu zaman, ekim ayının ikinci yarısından itibaren ve genellikle sırkla yapılır. Hasat edilen Simav Kestanesi, köylerde doğal yeraltı depolarında 4-6 °C sıcaklıkta ve kirpi denen kabuğuyla çuval içinde 1 ay kadar bekletilir. Depolarda bekletilirken şeker içeriği %30-40, kabuk rengi ise parlak koyu kahverengi olur. Simav Ziraat Odasından temin edilen ve üzerinde hasat tarihi ile denetim onayı bulunan etiketler, ambalaja iliştilerle satışa sunulur.

Denetleme:

Denetimler; Simav Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Simav Ziraat Odası, Simav İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kütahya Orman Bölge Müdürlüğü ile Simav Orman İşletme Müdürlüğünde görevli konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda iki kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır. Düzenli denetimlerin ilki temmuz ya da ağustos, ikincisi hasat zamanı başlangıcı olan ekim ayında gerçekleştirilir.

Simav Kestanesinin üretilmesi, satılması ve denetiminde, Tarım ve Orman Bakanlığınca hazırlanan Odun Dışı Ürün Faydalanma Planının öngördüğü hususlar dikkate alınır.

Denetim mercii; denetimin etkin biçimde gerçekleştirilebilmesi için üreticilerin sayısı, ağaç sayısı, depolardan piyasaya arz edilen kestane miktarı ve benzeri envanter bilgilerini kayıt altına alır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde, Sarı aşılama çeşidi kestanenin kullanılması.
- Özellikle tarımsal uygulamalar ve hasat bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu. Gerek görülen durumlarda analiz yaptırılır.
- Depolama ve ambalajlama koşulları ile üzerinde hasat tarihi ve denetim onayı bulunan etiketlerin kullanımının uygunluğu.
- Simav Kestanesi 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.

2. Bursa Döner Kebabı

Başvuru No	: C2020/237
Başvuru Tarihi	: 20.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Döner Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi Mavi Cad. 2.Sk. No.2 Nilüfer BURSA
Vekil	: Ömer Kocakuşak (Bilen Sınai Mülkiyet Hiz. Dan. Müh. İth. İhr. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Döner Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Döner Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Döner Kebabı; küçükbaş ve büyükbaş hayvan etinden elde edilen yaprak et ve kıyma kullanılarak hazırlanan etlerin, odun kömürü ateşinde pişirildikten sonra, tırnak pidenin üzerine konulup kızgın tereyağı dökülmesi suretiyle üretilen kebaptır. Etin yağ oranı kütlece en fazla % 25'tir.

Bursa Döner Kebabının üretiminde kullanılan tırnak pide; kebab etinin yağı ile yağlanır, mangalda kızartılır/ısıtılır ve küçük parçalar halinde kesilir.

Bursa Döner Kebabının servisi; ısıtılmış, geniş ve yayvan porselen ya da metal tabakta yapılır. Tercihe bağlı olarak yanında yoğurt, domates/domates salçası sosu, köz biber, dilimlenmiş domates veya patlıcan herse sunulabilir.

Bursa Döner Kebabının geçmişi, 1800'lü yılların ortalarına dayanır. Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bursa Döner Kebabı üretiminde küçükbaş ve büyükbaş hayvan etinden elde edilen yaprak et ve kıyma kullanılır. Yaprak et oranı % 10 - % 40 arasında, kıyma oranı ise en fazla % 90'dır. Tamamen veya % 60 oranında koyun veya kuzu eti kullanılabildiği gibi, küçükbaş etin yağ oranını dengelemek için en fazla % 40 oranında dana eti ilave edilebilir. Yağ oranı kütlece en fazla % 25'tir.

Kesilen hayvanların karkas eti kemiklerinden ve sinirlerinden arındırılıp yaklaşık 0,5 cm kalınlığında yaprak et açılır. Yaprak yapılmayan etler kıyma olmak üzere küçük parçalar haline getirilir. Yaprak ve kıyma olacak et, döner yapılmadan önce (marinasyon yapılmadan) 2 veya 3 gün dinlendirilir. Yaprak ve kıyma olacak et, döner yapılacağı zaman tuzlanır. Tuz oranı kütlece % 2 civarındadır. Ardından kıyma olacak ete yaklaşık % 1,5 oranında soğan suyu ilave edilir. Kıyma çekilir ve yoğrulur. Tuz dışında herhangi bir baharat kullanılmaz. Yaprak etler ve kıymalar, plakalar halinde uzun bir şiş üzerine kat kat geçirilir. Tıraşlama yöntemiyle şiş uzunluğuna göre silindir, altıgen veya sekizgen prizma biçiminde şekil verilir. Tercihen meşe odunu kömürü ateşinde, ateşin döneri yakmayacağı, çok harlı olmayan, orta ısıda, ateşe 10-15 cm mesafede, dikey şekilde, piştikçe aynı yönde yavaşça döndürülerek pişirilir. Döner piştikçe, döner bıçağı ile yukarıdan aşağıya doğru ince dilimler halinde kesilir. Dilimlerin kalınlığı ustanın el yatkınlığına göre yaklaşık olarak 2-2,5 mm, eni 3,5-4 cm civarında olur.

Kesilen etler, döner kebab etinin yağı ile yağlanmış, mangalda kızartılmış/ısıtılmış ve küçük parçalar halinde kesilmiş tırnak pidenin üzerine konulduktan sonra üzerine, kızgın tereyağı dökülür. Bursa Döner Kebabının servisi, eli yakmayacak kadar ısıtılmış, geniş ve yayvan porselen ya da metal tabakta yapılır. Tercihe bağlı olarak yoğurt, domates/domates salçası sosu, köz biber, dilimlenmiş domates veya patlıcan herse ile de servisi yapılabilir.

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

Bursa Döner Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bursa Döner Kebabının üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi ile Bursa Teknik Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliğinden ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Özellikle etlerin hazırlanması, pişirilmesi ve servis yapılması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Gerekli görülen durumlarda ürün özelliklerinin (belirtilen etler dışında et kullanılıp kullanılmadığı, tuz dışında baharat varlığı) uygunluğunun kontrolü.
- Bursa Döner 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.

3. Konya Ekmek Salması

Başvuru No	: C2020/262
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Ekmek Salması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Ekmek Salması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Ekmek Salması; ekmek, kuşbaşı doğranmış kırmızı et, kuyruk yağı, tereyağı ve tuz ile hazırlanan Konya iline özgü yemeklerden birisidir. Özellikle bayram vb. özel günlerde pişirilir.

Konya Ekmek Salması, Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Ekmek Salmasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Ekmek Salması Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

500 g kuşbaşı kırmızı et (tercihen kuzu eti),
200 g kaburga yağı / kuyruk yağı,
500 g ekmek (tercihen tandırda pişirilen ekmek),
60 g tereyağı,
10 g tuz.

Hazırlanması:

Kaburga yağı / kuyruk yağı tencerede 10 dakika kadar kavrulur. İçerisine kuşbaşı etler ilave edilerek kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Etler yumuşayınca içerisine tereyağı ilave edilir. Tereyağının erimesi ve ete tadının geçmesi için özenle karıştırılır. Daha sonra tuz ilave edilir ve karıştırılır.

Kavrulan etin yağına dilimlenmiş ekmekler eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak ekmeğin etin yağını çekmesi için yaklaşık 30 dakika kadar bekletilir. Etin yağını çekebilmesi için tandır ekmeğinin bayat olması tercih edilir. Hazırlanması tamamlanan Konya Ekmek Salması servis tabağına alınır.

Konya Ekmek Salmasının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Ekmek Salması; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Ekmek Salmasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Ekmek Salması coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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. Konya Tandır Çorbası

Başvuru No	: C2020/263
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Tandır Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Tandır Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Tandır Çorbası; nohut, mercimek, kuru fasulye, bulgur, su ve/veya et suyu, kuru soğan, tereyağı, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Konya iline özgü bir çorbadır.

Konya Tandır Çorbası; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Tandır Çorbasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Tandır Çorbasının Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 200 g yeşil mercimek,
- 50 g nohut,
- 50 g kuru fasulye,
- 25 g tereyağı,
- 2 adet kuru soğan,
- 80 gr bulgur,
- 7 g kimyon,
- 5 g karabiber,
- 10 g tuz,
- 1,5 lt su ve / veya et suyu.

Hazırlanması:

Mercimek, fasulye ve nohut yıkanır ve bir gün kadar suda bekletilir. Tercihen güveç kabında tereyağı ve kuru soğan yeterince kavrulur. Üzerine yıkanmış ve süzölmüş bulgur ilave edilir ve karıştırılır. Bu karışıma mercimek, kuru fasulye, nohut ve su / et suyu, kimyon, karabiber ilave edilir. Bu karışım kaynamaya başlayınca pişirildiği kabın kapağı kapatılır. Pişirme işlemi kısık ateşte yaklaşık bir saatte tamamlanır. Daha sonra tuz ilave edilerek 10 dakika kadar daha pişirilmesi sağlanır. Pişirme tamamlandıktan 15 dakika kadar dinlendirilir.

Konya Tandır Çorbasının, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Tandır Çorbası; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tandır Çorbasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Tandır Çorbası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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..

5. Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı

Başvuru No	: C2020/265
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı; kuzu ve / veya koyunun ön kol, döş, kaburga ve gerdan bölgelerinden elde edilen (kemiksiz) kırmızı et ve tuz ile hazırlanan genellikle taş fırınlarda odun ateşi ile pişirilen Konya iline özgü bir yemektir.

Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabına ilişkin olarak Mevlana Celalettin Rumi'nin Mesnevi adlı eserinde “kelle kebab” ve “fırın kebab” olarak bu üründen bahsedilir. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretilmesi coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

1 kg kuzu ve / veya koyundan elde edilen kırmızı et ve 20 g tuz.

Hazırlanması:

Kırmızı et bir gün kadar dinlendirilir. Yeterli büyüklükte tepsiye tuz serpilir daha sonra kırmızı etler ile özenle karıştırılır. Daha sonra odun ateşinde ısıtılmış fırına, tercihen bakır tepsi içerisinde yerleştirilir. Ürünün pişirilmesinde 3-4 dakikada bir, etlerin alt üst edilerek çevrilmesi istenir. Çevirme işlemi ahşap çubuklar ile yapılır.

Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabının pişirildikten sonra tercihen pide üzerinde ve doğranmış kuru soğan ile servisi yapılır.

Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı sıcak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Fırın Kebabı / Konya Fırın Kebabı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. 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.

6. Konya Tarhun Çorbası

Başvuru No	: C2020/267
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Tarhun Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Tarhun Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Tarhun Çorbası; yoğurt, haşlanmış kırmızı et, baharat olarak tarhun (*Artemisia dracunculus*) bitkisinin yaprak kısımları, su, buğday unu, yumurta ve tuz kullanılarak hazırlanan Konya iline özgü bir çorbadır.

Konya Tarhun Çorbası; Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Bölgede halk arasında “terhun çorbası” olarak da bilinir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Konya Tarhun Çorbasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Tarhun Çorbası Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarlar:

- 500 g kırmızı et (tercihen kuzu eti),
- 1 litre su,
- 250 g süzme yoğurt,
- 15 g buğday unu,
- 1 adet yumurta,
- 20 g tarhun,
- 15 g tuz.

Hazırlanması:

Kuzu eti ve su tencereye alınarak et yumuşayınca kadar haşlanır ve et küçük parçalar olacak şekilde parçalara ayrılır. Hazırlama aşamasında su azalmışsa yaklaşık 1 litre olacak şekilde sıcak su ilavesi yapılır.

Diğer bir taraftan yoğurt, yumurta ve un etin haşlama suyu (yaklaşık 250 ml) ile homojen şekilde özenle karıştırılır. Tarhun taze olarak kullanılacak ise ince olarak doğranır, kuru tarhun kullanılacak ise ufalanarak bu karışıma ilave edilir. Hazırlanan karışım kaynamakta et-su karışımına azar azar ilave edilir ve son olarak tuzu eklenir. Birkaç taşım kaynaması ile pişirilmesi tamamlanmış olur. Daha sonra servis edilecek kaplara alınır. Üzerine tercihen eritilmiş / kızdırılmış tereyağı ilave edilir.

Konya Tarhun Çorbasının, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Tarhun Çorbası; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tarhun Çorbasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Konya Tarhun Çorbası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.

7. Konya Kömbesi

Başvuru No	: C2020/289
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kömbesi, fırında pişirilerek veya yağda kızartılarak iki farklı şekilde üretilir. Fırında pişirilen Konya Kömbesinin hamuru; ekmeklik buğday unu, su, sıvı yağ, tereyağı, maya ve tuz ile hazırlanır ve üzerine, yoğurt ve su ile hazırlanan karışım sürülür. Yağda kızartılan Konya Kömbesi ise genelde arife günlerinde üretilir ve hamuru; ekmeklik buğday unu, su, sıvı yağ, yoğurt, süt, yumurta, kabartma tozu ve tuz kullanılarak hazırlanır; üzerine yoğurt ve süt karışımı sürülür.

Konya Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Kömbesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Fırında pişirilen 4 kişilik Konya Kömbesi için bileşenler:

Hamuru için;

1 kg ekmeklik buğday unu
350 ml ılık su
125 ml sıvı yağ
200 g tereyağı
10 g kuru maya
10 g tuz

Üzerine sürülecek karışım için;

300 g yoğurt
50 ml su

Fırında pişirilen Konya Kömbesinin hazırlanması:

Un, su, sıvı yağ, tereyağı, maya ve tuz karıştırılarak elde edilen hamur yoğrulur ve 1 saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur yaklaşık 8 cm çapında küçük bezelere ayrılır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Bezelerin üzerlerine bastırılarak 1,5 cm kalınlığında olacak şekilde inceltir.

Yoğurt, 50 ml suyla sulandırılarak hamurların üzerine sürülür. Önceden 180 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir ve sıcak olarak servisi yapılır.

Yağda kızartılan 4 kişilik Konya Kömbesi için bileşenler:

Hamuru için;

1 kg ekmeklik buğday unu
200 ml su
125 ml sıvı yağ

200 g yoğurt
500 ml süt
2 adet yumurta
10 g kabartma tozu
12 g tuz
5 g çörek otu

Üzerine sürülecek karışım için;

125 g yoğurt
100 ml süt

Kızartmak için;

800 ml sıvı yağ

Yağda kızartılan Konya Kömbesinin hazırlanması:

Su, sıvı yağ, yoğurt, süt, yumurta, kabartma tozu ve tuz 5 dakika karıştırılır. Üzerine un, yavaş yavaş eklenerek sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurulur. Yoğurulan hamur 4 - 5 bezeye ayrılıp 0,5 cm kalınlığında yufkalar olacak şekilde açılır. 5 x 5 cm'lik kareler halinde kesilerek kızgın yağda kızartılır. Kömbelerin alt tarafı kızarıırken yoğurt ve süt karıştırılır. Karışım kömbelerin üzerlerine sürüldükten sonra üzerlerine çörek otu serpilir. Alt taraf kızardığında üst yüzeylerin de kızarması için kömbeler ters çevrilir. Kızartma işlemi tamamlanan Konya Kömbesinin servisi yapılır.

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

Konya Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Kömbesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

8. Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası

Başvuru No	: C2020/460
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çankırı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Bulvarı 19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası; buğday unu, yumurta, tuz ve su ile hazırlanan hamurun 1 mm kalınlığında açılıp kare şeklinde kesildikten sonra fiyonk şeklinde katlanarak pişirilmesi, üzerine sarımsaklı yoğurt eklenerek karıştırılması ve tereyağında pişirilen yumurta eklenmesi suretiyle üretilen çorbadır. Servis yapılırken üzerine, erimiş tereyağı-toz biber karışımı dökülür. Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının porsiyonu, 250 g'dır. Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası, coğrafi sınırdaki "cümçük hamuru çorbası" olarak da bilinir.

Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hamur için bileşenler:

- 200 g özel amaçlı buğday unu
- 1 adet yumurta
- 3 g tuz
- 60 ml su

Piştirilmesi için bileşenler:

- 2 l su
- 11 g tuz
- 14 ml ayçiçeği yağı

Üzeri için bileşenler:

- 300 g yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 90 g tereyağı
- 1 adet yumurta
- 4 g toz kırmızıbiber

Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının hazırlanması (6 kişilik):

Bir kâsede un, yumurta, tuz ve su karıştırılıp katı kıvamda hamur elde edinceye kadar yoğrulduktan sonra 5 dakika dinlendirilir. Yoğrulan hamur; oklavayla 1 mm kalınlığında açılır, 2x2 cm ebadında karelere kesilir. Kare şeklindeki hamur parçaları, iki elle aynı anda ortalarından sıkıştırılıp fiyonk şekli verilir.



Fiyonk şekli verilen hamurlar, temiz bez üzerinde 1 hafta kurutulup bez torbalarda saklanarak daha sonra kullanılabilir.

Bir tencerede kaynatılan suya tuz ve ayçiçeği yağı eklendikten sonra fiyonk şeklindeki hamurlar ilave edilip 10-12 dakika pişirilir.

Ocaktan alınan haşlanmış hamurlar, 5 dakika dinlendirilir. Tenceredeki suyun yarısı alınır ve kullanılmaz. Bir kâseye yoğurt ve ezilmiş sarımsak koyulup çırpılır. Üzerine, tencerede kalan sudan 100-120 ml konularak karıştırılır ve karışım, tencereye eklenir. Bu işlem, yoğurdun kesilmemesi için yapılır.

Bir tavada 60 g tereyağı eritilerek üzerine 1 yumurta kırılır. Yumurtalar küçük parçalara ayrılır ve tencereye eklenir. 30 g tereyağı bir tavada eritilip toz biber eklendikten sonra Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının üzerine dökülüp servis yapılır. Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının porsiyonu, 250 g'dır.

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

Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odası ile Çankırı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; sunum şeklinin uygunluğu ile Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

9. Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte

Başvuru No	: C2021/000167
Başvuru Tarihi	: 07.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Dinar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Camikebir Mah. Hal Cad. No:1 03400 Dinar AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte; yarım yağlı dana kıyma, köftelik ince bulgur, kuru soğan, yumurta, buğday unu, sarımsak, tuz, karabiber ve pul biber kullanılarak hazırlanan köftelerin, kızgın yağda kızartılması veya sac üzerinde odun ateşiyle pişirilmesi suretiyle üretilir. Sıcak veya soğuk olarak tüketilir.

Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte yaklaşık 8 cm çapında ve 1 cm kalınlığında olup oval şekle sahiptir. “Taptama / Taplama köfte” adı, avuç içine konan köfte harcına şekil verilirken avuç içlerinin birbirine vurulması sırasında ortaya çıkan sestene gelir.

Dinar yemek kültürü içinde önemli bir yere sahip olan ve geçmişi eskiye dayanan Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte, özellikle doğum, taziye, düğün, asker uğurlama, sünnet düğünü gibi özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte üretiminde kullanılan bulgur, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte Bileşenleri (12 kişilik):

- 1,5 kg yarım yağlı dana kıyma
- 400 g köftelik ince bulgur (düğü)
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 250 g özel amaçlı buğday unu
- 1 l sıvı yağ
- 3 adet yumurta
- 2-3 diş sarımsak
- 400 ml su
- 22 g tuz
- 6 g pul biber
- 6 g karabiber

Hazırlanması:

Kıyma, un, bulgurun yarısı, yumurta, kırmızı pul biber, karabiber, tuz ve 200 ml su bir kaba konularak karıştırılır ve homojen bir karışım elde edinceye kadar yaklaşık 15 dakika yoğrulur. Yoğurma sırasında harcın kurumasını önlemek için 100-200 ml su kullanılabilir. Harcın içine kalan bulgur, rendelenmiş soğan ve sarımsak katılarak yoğurma işlemine 10 dakika devam edilir. Ürünün kızartma / pişirme aşamasında dağılarak bütünlüğünü kaybetmemesi için yoğurma işlemi dikkatli ve titiz bir şekilde yapılmalıdır. Yoğurma işleminin sonlandırılmasına, harcın renk değiştirip çığ görünümünden çıkması ve bulgur tanelerinin şişip iri ve yumuşağımsı bir forma ulaşması ile karar verilir.

Hazırlanan harçtan yaklaşık 60 g'lık parçalar alınarak avuç içinde geniş, oval bir şekil verilip yağda kızartılır. Yağdan çıkarılan köfteler, üzerine kâğıt havlu serilen bir tabağa konularak fazla yağı uzaklaştırılır. Köftelerin pişirme işlemi, sac üzerinde odun ateşi ile de yapılabilir.

Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte, sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir.

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

Dinar Taptama Köftenin / Dinar Taplama Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Dinar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Dinar Taptama Köftenin / Dinar Taplama Köftenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Dinar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Dinar Belediyesi, Dinar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dinar Ticaret ve Sanayi Odası, Dinar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ve Dinar Meslek Yüksek Okulundan ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Dinar Belediyesi tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ürün şeklinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

10. Alaşehir Ekmeği

Başvuru No	: C2021/000178
Başvuru Tarihi	: 11.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaşehir Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Soğuksu Mah. Mektep Cad. 60 Alaşehir / MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Alaşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaşehir Ekmeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaşehir Ekmeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaşehir Ekmeği; Durum (*Triticum durum*) buğdayı unu, ekşi maya, tuz ve su kullanılarak üretilen ekmektir. Ekmek hamuru, 700 - 900 g veya 1300 - 1400 g ağırlığındaki bezelere bölünür. Ağırlığı 700 - 900 g olan bezelere baton şekli verilirken 1300 - 1400 g olanlar ise 27 - 30 cm çapında yuvarlanıp orta kısımları çizilir. Üzerine, haşır adı verilen un - su karışımı sürülüp susam serpidikten sonra taş fırında pişirilir. Ekşi mayanın hazırlanmasında üzüm suyu kullanılır.

Alaşehir Ekmeğinin iç rengi açık sarı; kabuk rengi ise kahverengi olup ince ve çıtır yapılıdır. Alaşehir Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Alaşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle durum buğdayı unu kullanılması ve ekşi mayanın hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

150 kg Alaşehir Ekmeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Ekşi maya için bileşenler (10 kg için):

- 5 kg ekmeklik buğday unu
- 2500 ml su
- 2500 ml üzüm suyu

Ekşi mayanın hazırlanması:

5 kg un, 2500 ml üzüm suyu ve 2500 ml su karıştırılarak homojen bir karışım elde edilir. Üzeri bez ile örtülerek 28 - 30 °C sıcaklıkta bir gün bekletilip 20 °C sıcaklıkta 2 - 3 gün süre ile mayalanmaya bırakılır. Karışım üzerinde kabarcıklar oluşunca maya aktivitesinin gerçekleştiği anlaşılır ve mayalama sürecine 25 °C sıcaklıkta 5 - 6 gün devam ettirilir. Hazırlanan ekşi mayadan, Alaşehir Ekmeği üretimi için gerekli olan miktar alındıktan sonra alınan miktarın ½'si kadar un, ¼'ü kadar su ve ¼'ü kadar üzüm suyu kalan ekşi mayanın içine ilave edilerek mayanın sürekliliği sağlanır.

Ekmek hamuru için bileşenler:

- 100 kg ekmeklik buğday unu

- 65 - 70 l su
- 3 - 4 kg ekşi maya
- 1,5 kg tuz
- 13 - 15 kg susam

Ekmek hamurunun hazırlanması:

Taş veya su değirmende öğütülmüş durum buğdayından (*Triticum durum*) elde edilen ve kepeğinden ayrılmamış buğday unları yaz aylarında en az iki, kış aylarında ise üç hafta kadar dinlendirildikten sonra elenerek yoğurma kabına konur. Üzerine su ve tuz ilave edilip yoğurucularla yoğrulur. Yoğrulan hamurun orta kısmına havuz açılır, önceden hazırlanan ekşi maya ilave edilir ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 20 dakika yoğurma işlemine devam edilir. Yazın 20 - 23 °C, kışın ise 22 - 24 °C sıcaklıkta yoğrulan hamurun iç sıcaklığının 22 - 23 °C arasında olması gerekir. Bu sebeple hamur, 15 - 20 dakika ıslankaya (ilk fermantasyon / dinlendirme) bırakılır. Bu işlem Alaşehir Ekmeğinin şekil ve yapısının düzgün olmasını sağlamak için yapılır. İlk fermantasyondan sonra 3 - 5 dakika arasında tekrar yoğrulan hamur 90 dakika dinlendirilir ve ikinci fermantasyon aşaması tamamlanır. Dinlendirilen hamur, 700 - 900 g veya 1300 - 1400 g ağırlığındaki bezelere bölünüp oda sıcaklığında 10 dakika dinlendirilir. Ağırlığı 700 - 900 g olan bezelere baton şekli verilirken 1300 - 1400 g olanlar ise 27 - 30 cm çapında yuvarlanıp orta kısımları çizilir.

Şekil verilen ekmek hamurlarının üzerlerine; 200 ml suya 50 g ekmeklik buğday unu karıştırılarak hazırlanan ve "haşır" adı verilen un - su karışımından 10 - 12 ml sürülerek ekmeklerin, piştikleri zaman kahverengi renk almaları sağlanır.

Her bir ekmek hamurunun üzerine 8 - 12 g susam serpilip 210 °C sıcaklıktaki taş fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir. Pişen Alaşehir Ekmeği, soğuması için ekmek raflarına veya sepetlerine dizilir. Soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun beze sarılır. Oda sıcaklığında 4 - 6 gün tazeliğini koruyarak muhafaza edilebilir.



Resim 1a. Alaşehir Ekmeği (Baton)



Resim 1b. Alaşehir Ekmeği (Yuvarlak)

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

Alaşehir Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Alaşehir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle durum buğdayı unu kullanılması ve ekşi mayanın hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaşehir Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Alaşehir Belediyesi, Alaşehir Lokantacılar Pastacılar Unlu Mamuller Fırıncılar Esnaf Odası, Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; Alaşehir Ekmeğinin boyutlarının ve şeklinin uygunluğu ve Alaşehir Ekmeği ibaresinin, logosunun 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.

11. Köyceğiz Portakalı

Başvuru No	: C2021/000253
Başvuru Tarihi	: 22.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Köyceğiz Portakalı
Ürün / Ürün Grubu	: Portakal / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Köyceğiz Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Gülpınar Mah. Eskipazar Yeri Belediye Pasajı No:8 Köyceğiz MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Köyceğiz ilçesi Merkez, Toparlar, Hamit, Zaferler, Döğüşbelen, Yeşilköy, Yangı, Zeytinalanı, Beyobası, Köyceğiz, Kavakarası, Sultaniye ve Çandır Mahalleleri
Kullanım Biçimi	: Köyceğiz Portakalı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Köyceğiz Portakalı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Köyceğiz Portakalı, coğrafi sınırda yetişen Washington Navel çeşidi portakaldan elde edilir. Ağacı tam gelişim döneminde 6-7 m taç genişliğinde ve 5-6 m yüksekliğinde olup, yılda 100-130 kg arasında meyve verir.

Coğrafi sınırda Akdeniz iklimi hüküm sürer ancak denizden biraz daha içeride kalır ve hemen kuzeyinde yükselen Sandıras Dağlarının etkisi bulunur. Bu nedenle, yaz aylarındaki yüksek gündüz sıcaklıkları, geceleri oldukça düşer. Bu durum, özellikle Köyceğiz Portakalının olgunlaşma döneminde meyvelerin şeker miktarını ve usaresini yükselterek, renginin koyulaşmasını sağlar. Coğrafi sınırda kışlar ılıman geçer ve kış yağmurları 2-3 ay sürer. Bu sebeple yer altı ve yerüstü suları bakımından zengindir. Bu suların ve Sandıras Dağlarından gelen serin hava akımının etkisi ile Köyceğiz Portakalının yetiştirildiği yerlerin havası, geceleri serin olup yılın büyük bir kısmında portakal ağaçları üzerinde çiğ oluşur. Bu durum, portakal meyvelerinin olgunlaşma döneminde meyvelerin usaresinin 48,58-49,57, indexinin 0,98-1,16 olmasını ve koyu turuncu renk almasına önemli ölçüde etki eder.

Tablo 1. Köyceğiz Portakalının meyve özellikleri

Özellik	Değer
Meyve ağırlığı (g)	254,44-263,98
İndeks	0,98-1,16
Kabuk kalınlığı (mm)	5,73-6,27
Dilim sayısı	11-12
Usare miktarı (%)	48,58-49,57
SÇKM Miktarı	11,38-12,33
C vitamini (mg)	54,22
Sakkaroz mg/100	2,48
Glukoz mg/100	1,75
Fruktoz mg/100	1,79

Üretim Metodu:

Köyceğiz Portakalının üretiminde, Washington Navel çeşidi portakal kullanılır.

Fidan seçimi: Virüsten arındırılmış, aşı noktası topraktan en az 30 cm yüksek ve boyları 100 cm ve üzerinde olan, gövde kalınlığı 1 cm den az olmayan, yaprakları sağlıklı ve besin madde eksikliği çekmeyen fidanlar ile bahçe kurulur.

Dikim: Sandıras Dağının etkisiyle aralık-ocak-şubat aylarında görülen don olayı tehlikesinin sona erdiği 1 Mart-15 Nisan aralığında dikim yapılır. Fidanlar, 6x6 m aralıkla dikilir.

Sulama: Coğrafi sınırdaki portakal bahçeleri, Namnam Çayı, Kargıcak Çayı, Yuvarlak Çay ve yer altı su kuyularından temin edilen sular ile düzenli olarak sulanır. Sulamada damla veya salma sulama yöntemi kullanılır. Coğrafi sınırın yazları sıcak geçen iklimi ve killi-tınlı toprak özelliğinden dolayı damla sulamada 3-5 gün, salma sulamada ise 15-30 gün aralıklarla sulama yapılır.

Zirai Mücadele: Üreticiler şubat ayında yazlık yağ ve mart ayında %80'lik mikronize kükürt veya doğal kireç ile kükürdü kaynatarak hazırladıkları "gülleci bulamacı" olarak bilinen bileşiği kullanırlar. 31 Mayıs-15 Haziran tarihlerinde bahçeler kontrol edilerek; unlu bit zararlısı için uygun bitki koruma ürünü veya yazlık yağ ile, harnup güvesi zararlısı için 15 Haziran-15 Temmuz tarihleri arasında *B. thuringensis* ile; 15 Eylül - 15 Kasım tarihleri arasında Akdeniz meyve sineği için tuzaklar ve bitki koruma ürünleri ile; kırmızı örümcek için yazlık yağ, %80'lik mikronize kükürt veya gülleci bulamacı ile mücadele edilir. Bu dönemde kullanılan mikronize kükürt ve gülleci bulamacı, meyvelerde kabuk rengi ve parlaklığını olumlu yönde etkiler. Mantari hastalıklara karşı 15 Kasım-15 Şubat tarihlerinde bakırlı bileşiklerle mücadele yapılır. Bahçelerde hastalık ve zararlılara karşı kış aylarında 3-4 haftada bir, yaz aylarında haftada 1-2 defa gözlem ve örnekleme yapılır.

Gübreleme: Coğrafi sınırın toprak yapısı; killi-tınlı, tuz içeriği düşük, kireç içeriği düşük ve orta, pH değeri 7-8 arasında, organik maddesi 1,5-2,5 arasında, fosfor düzeyi orta, potasyum düzeyi orta, magnezyum orta ila yüksek, demiri yüksek ila çok yüksek, mangani orta, çinkosu düşük ila orta seviyeleri arasındadır. Köyceğiz Portakalı için gerekli olan besin elementleri toprakta orta seviyede bulunmakta olup portakal bahçelerine 3 yılda bir yanmış koyun-keçi gübresi uygulanır. Damla sulama yapılan bahçeler için toprak analiz sonuçlarına göre uzmanlar tarafından gübreleme programları düzenlenir. Salma sulama yapılan bahçelerde ise yine toprak analiz sonuçlarına göre taban gübreleri 15 Aralık-15 Mart arasında, azotlu gübrelerin 1/3'ü mart-nisan, 1/3'ü haziran ve 1/3'ü ağustos aylarında verilir.

Budama: Budamalar; erken hasat edilen bahçelerde aralık, geç hasat edilen bahçelerde ise şubat-mart aylarında yapılır. Coğrafi sınırdaki portakal ağaçları iki-üç yılda bir daha çok dal kesimi yapılan sert budama, diğer yıllarda ise daha az dal kesimi yapılan hafif budama şeklinde yapılır.

Hasat: Köyceğiz Portakalı eylül ayının sonundan kasım ayı sonuna kadar nihai hasat olgunluğuna ulaşılır ve meyveler aralık, ocak ve şubat aylarında, meyveleri zedelemeyecek özelliklerdeki uygun sepetler ve makas kullanılarak toplanır.

Depolama: Köyceğiz Portakalının büyük bir kısmı hasat edildikten sonra depolanmadan piyasaya arz edilirken, bir kısmı ürünü satın alan firmalar tarafından iç ve dış piyasaya sunulması için soğuk hava depolarında 6-8 °C'de ve %85-90 nem aralığında en fazla 1 ay depolanır.

Denetleme:

Denetimler; Köyceğiz Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Köyceğiz Belediyesi, Köyceğiz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Köyceğiz Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda iki kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen Washington Navel çeşidi portakalın kullanılması; üretim metoduna uygunluk; ürünün, özellikle meyve ağırlığı, usaresi, kabuk kalınlığı ve dilim sayısı bakımından uygunluğu ile Köyceğiz Portakalı ibaresinin, logosunun ve menşe adı 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.

12. Kırşehir Süla Kabağı Yemeği

Başvuru No	: C2021/000314
Başvuru Tarihi	: 19.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırşehir Süla Kabağı Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kırşehir Sanayi ve Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenice Mh. Atatürk Cd. Tüccarlar İşhanı No:5 Merkez KIRŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Kırşehir ili
Kullanım Biçimi	: Kırşehir Süla Kabağı Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırşehir Süla Kabağı Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin ana bileşenleri süla kabağı (*Lagenaria siceraria*), kemikli kuzu kaburga eti ve üzüm suyudur. Üretimde kullanılan süla kabağı en az 40 cm boyunda, genişliği 10-15 cm ve en az 2 kg olmalıdır.

Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır., Kırşehir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde üzüm suyu ve kemikli kuzu eti kullanılması ve üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu

4-6 kişilik Kırşehir Süla Kabağı Yemeği için bileşenler:

- 1 adet süla kabağı
- 1 kg kemikli kuzu kaburga eti
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 3 adet orta boy domates
- 2 adet yeşilbiber
- 1 kg tatlı üzümün suyu
- 10-15 g tuz
- 2-5 g limon tuzu
- 200 ml su

Süla kabağı en fazla 4 cm çapında halka şeklinde doğranır ve tuzla ovularak ortasındaki çekirdeklerin çıkması sağlanır. Suda iyice yıkanır ve süzgece konularak suyu süzülür.

Soğan, domates, biber doğranarak kuzu eti ile harmanlanır. Bu karışımın yarısı tencerenin en altına konur, üzerine doğranan kabakların yarısı eklenir. Kabakların üzerine tekrar soğan, domates, biber ve et karışımı eklenir. En üste kalan kabaklar yerleştirilip el ile bastırılır. Tuz ve limon tuzu serpilir. Üzümler sıkılarak suyu çıkarılır. Üzüm suyu ve su, bileşenlerin üzerinde gezdirilerek dökülür. 1 saat kısık ateşte pişirilen Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Kırşehir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin üretiminde kullanılan bileşen seçimi ve üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırşehir Süla Kabağı Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odasından, Kırşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Özbağ Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kırşehir Süla Kabağı Yemeği 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.

13. Milas Çekişke Zeytini

Başvuru No	: C2021/000319
Başvuru Tarihi	: 20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Çekişke Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: İşlenmiş zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Bulvarı No:172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Çekişke Zeytini ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Çekişke Zeytini; yeşil zeytinlerin, su, tuz ve limon tuzu ile muamele edilmesiyle hazırlanan işlenmiş zeytin ürünüdür.

Milas Çekişke Zeytini; Milas ilçesinin mutfak kültürünün önemli ürünlerinden birisidir. Milas Çekişke Zeytininin hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Milas Çekişke Zeytini üretimi özellikle zeytinlerin acılığının giderilmesi için yapılan işlemler ile ustalık becerisi gerektirir. Milas Çekişke Zeytininin üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Çekişke Zeytini Hazırlanmasında Kullanılan Bileşen Listesi ve Ortalama Miktarları:

- 2 kg yeşil zeytin,
- 1 litre su,
- 50 g kaya tuzu ve / veya iri salamura tuzu,
- 30 g limon tuzu.

Milas Çekişke Zeytininin Hazırlanması:

Milas Çekişke Zeytininin hazırlanmasında genellikle Milas ilçesinde yetiştirilen Memecik çeşidi yeşil zeytinler tercih edilir. Tam olgunlaşmadan toplanan zeytin daneleri; çekirdekleri tam kırılmadan tekniğine uygun olarak kırılır / ezilir ve çekirdekleri çıkarılır. Bu işlem; zeytin çekirdekleri kırılmayacak ve zeytin daneleri parçalanmayacak şekilde yapılır.

Kırılan zeytinler; gıda ile temasa uygun kaplar içerisine alınır. Bu kap ağzına kadar su ile doldurulur ve kapatılır. Ortalama bir hafta sonra kabın içindeki su dökülür ve aynı şekilde yeni su eklenir. Sonrasında kabın içindeki su ortalama iki günde bir değiştirilir. Bu işleme 7-8 kez devam edilmesi istenir.

Zeytinler, değiştirilen su sayesinde acısını bırakmaya başlar. Zeytinlerin yenilebilecek tat ve lezzete geldiğine karar verildikten sonra; son kez bulunduğu kap su ile doldurulur. Üzerine tuz ve limon tuzu eklenir ve tekrardan kapatılır. Böylece zeytinlerin uzun süre kararmadan ve yumuşamadan saklanabilmesi / muhafazası edilebilmesi sağlanır.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama: Milas Çekişke Zeytini; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Milas Çekişke Zeytini; dökme veya gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir

Servis: İstenilen tat ve lezzet durumuna gelmiş işlenmiş zeytinler muhafaza edildiği kap içerisinden el değmeden servis tabaklarına alınır. Zeytinlerin bir öğünde yenilebilecek miktarda servis edilmesi tavsiye edilir. Üzerine tüketicinin isteğine bağlı olarak yeterince sızma zeytinyağı ilave edilerek ve / veya limon sıkılarak servis edilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Milas Çekişke Zeytini üretiminde özellikle zeytinlerin acılığının giderilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Milas ilçesi ile ün bağı bulunan Milas Çekişke Zeytininin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Milas Ticaret ve Sanayi Odası ile Milas İlçe 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 Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Milas Çekişke Zeytini coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. 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.

14. Kayseri Gül Baklavası

Başvuru No	: C2021/000322
Başvuru Tarihi	: 23.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Gül Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kayseri Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Gül Baklavası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Gül Baklavası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Gül Baklavası; buğday unu, yoğurt, süt, zeytinyağı, yumurta, tuz ve beyaz şeker kullanılarak elde edilen hamurdan ince yufkalar açılması, arasına ceviz içi eklenip katlanarak gül şekli verilmesi, tereyağı ve zeytinyağı karışımı ile yağlanması, pişirilmesi ve üzerine şerbet dökülmesi suretiyle üretilen baklavadır. Servisi, soğuk olarak yapılır.

Geçmişe eskiye dayanan Kayseri Gül Baklavası, Kayseri geleneklerinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Kayseri Gül Baklavasının üretiminde kullanılan bileşenler ve üretim metodu, aşağıda verilmektedir.

Serbeti için:

1 kg beyaz şeker
1,5 L su
½ limonun suyu

Hamuru İçin

500 g buğday unu
100 ml yoğurt
100 ml süt
40 ml zeytinyağı
5 g tuz
5 g beyaz şeker
1 yumurta

İc harcı

500 g iri dövülmüş ceviz içi

Üzeri için

250 ml zeytinyağı

250 g tereyağı

Hamuru açmak için

600 g nişasta

Şerbetin hazırlanması:

Şeker ve su, derin bir tencerede karıştırılarak yarım saat kaynatılır. Şerbet kaynayıp kıvam almaya başlarken limon suyu eklenerek 5 - 7 dk. daha kaynatılıp ocağın altı kapatılır. Hazırlanan şerbet soğumaya bırakılır. Şerbet koyu kıvamlı olmalıdır.

Baklavanın hazırlanması:

Derin bir kap içinde yoğurt, süt, zeytinyağı, yumurta, tuz ve şeker iyice karıştırılır. Üzerine yavaş yavaş un ilave edilerek 15 dakika yoğurulur. Elde edilen yumuşak kıvamlı hamur 2 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurdan 70 gramlık bezeler alınır ve üzerlerine nişasta serpilerek 1/2 mm kalınlığında, 85-95 cm çapında, daire şeklinde açılır. Açılan yufkalar, bıçak ile dört eşit parçaya kesilir. Elde edilen üçgen parçaların her biri, uç kısmından dışına doğru parmak uçları ile büzülerek toplanır. Yufkanın ortaya doğru büzülmesi sonucu ortaya çıkan kanat şeklindeki parçalar, aşağı yönde uç uca birleştirilir ve yufkanın orta kısmına 4-5 g kadar iri kıyılmış ceviz içi konur. Daha sonra yufkanın önce ince tarafı sonra da kalın tarafı kapatılır ve baklavaya gül şekli verilir. Diğer bezeler de aynı şekilde hazırlanarak aralarında hiç boşluk kalmayacak şekilde tepsiye yan yana dizilir. Baklavalardan dizildiği tepsinin üzerine eritilmiş tereyağı ve zeytinyağından oluşan yağ karışımı gezdirilip 200°C sıcaklıktaki fırında 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıkan baklavalara 5 dakika kadar bekletildikten sonra, daha önceden hazırlanmış ve soğutulmuş şerbet yavaş yavaş tepsi üzerinde gezdirilerek dökülür. Kayseri Gül Baklavasının servisi, soğuk olarak yapılır.

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

Kayseri Gül Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri geleneklerinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Kayseri Gül Baklavasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetim mercii; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Talas Belediyesi ile Kocasinan Belediyesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda 1 kez, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ürün iç harcında ceviz içi kullanılmış olması.
- Ürünün şeklinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Gül Baklavası 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.

15. Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı

Başvuru No	: C2021/000508
Başvuru Tarihi	: 08.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı
Ürün / Ürün Grubu	: Bitki çayı / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sanayi Mah. 60092 Sok. No: 15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı; Latince tür adı *Thymbra spicata* L. olan bölgede zahter, karabaş kekik, sater, zater isimleriyle de bilinen bitkilerin toprak üstü kısımlarının kullanılarak hazırlanan bir üründür. Hazırlanmasında kurutulmuş zahter bitkisi ve sıcak su kullanılır. İsteğe bağlı olarak; beyaz toz şeker, bal ilave edilerek ayrıca limon ile beraber de tüketilebilir.

Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı; Gaziantep ilinin mutfak kültüründe yer alan önemli ürünlerden birisidir. Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Zahter bitkisi; yaprakları yumurta / oval şeklinde, eflatun-pembe-beyaz çiçekleri olan güzel kokulu bir bitkidir. Zahter bitkisinin kullanılacak kısımları çay süzgeci ile sıcak sudan geçirilmesi ya da demlenmesi suretiyle elde edilen ürüne kendine has kekik tat ve aromasını kazandırır.

Üretim Metodu:

Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı Bileşen Listesi:

Zahter bitkisinin toprak üstü kısımları ve sıcak su.

Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı Üretim Aşamaları:

Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı üretiminde Gaziantep ilinde yetişen zahter bitkileri tercih edilir. Gaziantep ili genelinde zahter bitkisi takriben mayıs ayında hasat edilir.

Zahter bitkisinin dalları kesilerek gıda ile temasa uygun kaplara konulur. Yeteri kadar su ile özenle yıkanır. Yıkanmış ve suyu süzölmüş / alınmış bitki kısımları ayrılmadan temiz, hava akımının yeterli olduğu ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda gıda ile temasa uygun sergiler üzerinde yaklaşık 1 hafta süreyle kurutulur. Ayrıca kurutma işlemi tekniğine uygun olarak alet ve ekipmanlar ile de yapılabilir.

Kurutulan zahterler daha sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımı şeklinde tüketime hazır hale getirilir.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama:

Kurutulmuş zahter bitkisi asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Kurutulmuş zahter bitkisi paketleme / ambalajlama noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde serin ortamlarda muhafaza edilir.

Hazırlama ve Servis:

Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı servis edilmesinde; kurutulmuş zahter bitkilerinin süzgece alınıp sıcak sudan geçirilmesi suretiyle ya da sıcak suda demleme şeklinde çayı hazırlanarak tüketime arz edilir. Kullanım

bilgisi olarak; ortalama 200 ml bir su bardağı için; ortalama 2 gram zahter bitkisi kullanılması ve demleme şeklinde yapılacak ise sıcak suda 3-4 dakika bekletilmesi tavsiye edilir. Tüketici isteğine bağlı olarak beyaz toz şeker, bal, limon ilave edilerek tüketilebilir.

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

Geçmişten günümüze bölge halkı tarafından beğenilerek tüketilen Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayının; üretildiği Gaziantep ili ile ün bağı bulunur. Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayının; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Şehitkâmil Ziraat Odasının katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; Antep Zahter Çayı / Gaziantep Zahter Çayı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını, muhafaza koşulları ve ambalajlama biçiminin uygunluğunu denetler. 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.

16. Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı

Başvuru No	: C2021/000553
Başvuru Tarihi	: 30.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye ŞANLIURFA
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı, kuşbaşı doğranmış kuzu eti ile soyulmuş bütün arpacık soğanların sadece karabiber ile harmanlanarak pişirilmesiyle üretilen yemektir. Saçak şeklinde doğranan tuzla ovulup yıkanan soğanın, ince kıyılmış maydanoz ve nar pekmeziyle karıştırılması ile elde edilen salata ile birlikte servisi yapılır.

Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı, kenarları yükseltilmiş genişçe bir bakır tabak/tencere ile bu tabağın tabanına uygun ağız genişliği bulunan bir tasta oluşmuş pişirme kabında pişirilir. Tas, tabağa ters çevrilerek kapatıldığında, tasın arka tarafı da küçük bir tas gibi durur. Arka taraftaki bu kısma, yemek pişerken su konur. Böylelikle vakumla pişmekte olan ete ağırlık oluşturup tasın kımıldaması engellenir. Aynı zamanda yemeğe aralıklarla eklenen suyun, yemek ile aynı sıcaklıkta olması sağlanır.



Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabının pişirildiği tas ve tabak

Urfa Miftahi Tas Kebabının / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı için bileşenler

Yemek için

- 2 kg kuşbaşı doğranmış orta yağlı kuzu eti
- 1 kg arpacık soğanı
- 200 g küçük doğranmış kuyruk yağı
- 5 g karabiber
- 100 ml su

Salata için

2 demet maydanoz
2 orta boy kuru soğan
120 ml nar pekmezi
7 g tuz

Kuşbaşı doğranmış kuzu eti ve etlerle aynı büyüklükte olan bütün haldeki soyulmuş arpacık soğanları, sadece karabiber ile harmanlanır. Tasın tabanına küçük doğranmış kuyruk yağları tabaka halinde serilir, üzeri et-soğan karışımıyla doldurulur ve tekrar kuyruk yağıyla kaplanarak ters çevrilip özel tabağına oturtulur. Tasın arka tarafındaki küçük tase 100 ml su konur, yemeğin suyu azaldıkça, bu kısımda ısınan sudan eklenir. Kısık ateşte 4 saat pişirilir. Yemeğin pişmesine yakın, salatanın yapılmasına başlanır. Saçak şeklinde doğranan soğanlar, acısının çıkması için tuzla ovulur ardından suda bekletilip süzülür. İnce kıyılmış maydanoz ve nar pekmezi ile karıştırılır. Yemek piştikten sonra, yemeğin piştiği tabağın kenarlarına salata konur. Urfa Miftahi Tas Kebabının / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabının servisi; sıcak olarak, piştiği kabın içinde ve tas sofrada açılmak üzere yapılır. Yemeğin yanında tercihe bağlı olarak pirinç pilavı verilebilir.

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

Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve şekli vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası, Şanlıurfa Lokantacılar, Köftçiler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 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.
- Urfa Miftahi Tas Kebabı / Şanlıurfa Miftahi Tas 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. Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefali

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1004
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2021/000088
Başvuru Tarihi	: 01.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefali
Ürün / Ürün Grubu	: Tandırda balık / Yemek ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Cad. Vatso Hizmet Kompleksi No:83 VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefali ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tandırda Van Balığı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefali; Van Gölü'nde yaşayan ve sazangiller (Cyprinidae) familyasından olan inci kefali (Chalcalburnus tarichi) balığının, başı kesilmeden bütün halde tandırda pişirilmesi suretiyle üretilir.

Van Gölü'nün % 0,19 tuzluluk ve 9,8 pH derecesine sahip sularında yaşayan endemik bir balık türü olan inci kefali, Van balığı olarak da bilinir. Yaklaşık olarak 20 cm boya ve 70 g ağırlığa sahiptir. En fazla yedi yıl yaşar ve üç yaşında üremeye başlar. Vücut şekli fusiform olup, baş uzunluğu yaklaşık olarak bütün boyun 1/6 'sı kadardır. Ağzın pozisyonu terminal olup, oldukça eğiktir ve fazla açılmaz. Vücut rengi genelde parlak gümüşidir, sırtı koyu grimsi yeşil veya koyu gri renkte, karın kısmı parlak gümüşü renktedir. Pullarla kaplı vücudunda, anal ve ventral yüzgeçler arasında pulsuz bir karın mevcuttur. Pulların üzerinde açık siyah renkte noktalar bulunduğundan parlaklıklarını yitirmişlerdir. Gözleri oldukça büyüktür. Bıyık yoktur.

Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefalinin geçmişi eskiye dayanır. Van ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Balığın pişirildiği tandırlar kilden yapılmaktadır. Kilin tercih edilmesinin en önemli sebebi ısıya dayanıklı olmasıdır. Ayrıca yöreye özgü kilden yapılan tandıra Van balığının kuyruğundan yapıştırılması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4 kişilik):

1 kg Van balığı (inci kefalı)

300 g buğday unu

30 g tuz

200 ml su

Van Gölü’nden elde edilen inci kefalinin başı kesilmeden iç organları temizlenir ve tuzlanarak 10 dakika süzölmeye bırakılır.

Un, su ve tuz karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Süzölen balıklar bulamaca batırıldıktan sonra kuyruklarından tandır duvarına yapıştırılır. Balığın gövde kısmının tandır duvarı ile temas etmemesine dikkat edilir. Temas etmesi halinde balığın gövdesi yanabilir. Bunun dışında ikinci bir pişirilmesi metodu da vardır. Balıklar özel hazırlanmış kancaya yine kuyruklarından asılır ve tandırın içine sarkıtılır. Kızaran Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefalinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefalinin geçmişi eskiye dayanır. Van ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde, Van Gölü’nden elde edilen inci kefalı balığı kullanılır. Bu sebeple Tandırda Van Balığı / Tandırda Van İnci Kefalinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Doğu Anadolu Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu, Van Aşçıları ve Pastacılar Derneği ile Van Ticaret ve Sanayi Odası temsilcilerinden oluşan konuda uzman 4 kişilik denetim mercii tarafından yürütülür. Denetimler; düzenli olarak yılda bir defa, yapılır ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet üzerine her zaman yapılır. Denetimlere ilişkin raporlar, Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenlenerek Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan inci kefalı balığının Van Gölü’nden temin edilmesini; üretim metoduna uygunluğu ve Tandırda Van Balığı 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.

2. Kayseri Yağ Mantısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1005
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2021/000233
Başvuru Tarihi	: 07.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Yağ Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Yağ Mantısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Yağ Mantısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Yağ Mantısı; ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu, yoğurt, tuz, süt, zeytinyağı, beyaz şeker, kuru maya ve yumurta ile hazırlanan hamurun açılıp 6- 8 cm'lik kareler halinde kesildikten sonra içine kıymalı harç koyulup çiçek şeklinde kapatılması ve kızartılması suretiyle üretilir. Servisi sıcak olarak ve üzerine salçalı sos ile sarımsaklı yoğurt dökülerek yapılır. Kıymalı harç çiğ kıymadan yapılır.

Kayseri Yağ Mantısı kızartıldıktan sonra 10 dakika bekletilerek modifiye atmosferde paketlenir. Bu modifiye atmosfer, %70 N2 (azot), % 30 CO2 (karbondioksit) içeriğinde, gıdaların depolama, taşıma ve ambalajlanmasında ürünün etkileşimde bulunduğu hava bileşiminin, oksijen, karbondioksit, azot ve etilen gibi gazların ortama verilmesi veya ortamdaki uzaklaştırılmasıyla oluşturulur. Paketli halde soğutucuda muhafaza edildiği takdirde 6 aylık raf ömrü vardır.

Kayseri Yağ Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Kayseri Yağ Mantısı hamurunun bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- 1 kg ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu
- 100 g yoğurt
- 24 g tuz
- 100 ml süt
- 40 ml zeytinyağı
- 5 g toz beyaz şeker
- 26 g kuru maya

- 1 yumurta

Kayseri Yağ Mantısı kıyma harcı bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- Yarım kg kıyma
- 16 g tuz
- 16 g kırmızıbiber
- Bir demet maydanoz

Kayseri Yağ Mantısı salçalı sos bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- 55 g domates salçası
- 40 ml zeytinyağı
- 3 adet rendelenmiş domates

Kayseri Yağ Mantısı yoğurtlu sos bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- 450 g süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 8 g tuz

Mantıları kızartmak için sıvıyağ kullanılır.

Kıymalı harcın hazırlanması:

Derin bir kapta kıyma, tuz, kırmızıbiber ve ince çekilmiş maydanoz karıştırılarak homojen bir karışım elde edinceye kadar el ile yoğrulur. Kayseri Yağ Mantısının kıymalı harcı pişirilmeden çiğ olarak kullanılır.

Salçalı sosun hazırlanması:

Zeytinyağı bir tavada biraz ısıtıldıktan sonra domates salçası eklenip birkaç dakika kavrulur. Daha sonra rendelenmiş domates eklenip kavurmaya devam edilir. Sos kaynayınca ocaktan alınır. Salçalı sosun hazırlanmasında, mantının üzerine döküldüğü zaman donmaması için sadece zeytinyağı kullanılır.

Hamurun Yoğurulması ve Açılması:

Maya, derin bir kapta şeker ve süt ile aktifleştirildikten sonra üzerine yumurta, zeytinyağı, tuz ve yoğurt ilave edilerek karıştırılır. Un ilave edilerek ele yapışmayacak yumuşaklıkta bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur ve üstü kapatılarak hamur miktarı iki katına çıkana kadar yaklaşık 30 dakika oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamur, iki büyük bezeye bölünür, hamur tahtasına koyulur. Üzeri hafifçe unlanarak merdane ya da oklava ile kalınlığı 0,8 - 1 cm olacak şekilde açılır. Bıçak ya da hamur kesme aparatı ile 6 - 8 cm ebatında kare şeklinde kesilir ve kesilen her bir kare hamur parçasının ortasına 10 - 12 g kadar kıyma harcı koyulur. Kare şeklindeki hamur parçası ele alınır ve karşılıklı iki kenarının orta kısmından kıyma harcı hamurun içinde kalacak şekilde birleştirilir. Ardından hamurun açıkta kalan diğer iki kenarı da daha önce diğer kenarların birbirine tutturulduğu orta kısımda birleştirilir ve hamura çiçeğe benzeyen şekli verilir. Hamurun ağız ağıza gelen bu kısmı birleşmiş halde iken hamurun diğer iki kenarı da daha önce diğer kenarların tutturulduğu orta bölüme parmaklar ile tutturulur ve hamura çiçeğe benzeyen şekli verilir.

Mantılarının iç harçlarının hamurdan çıkmaması için, hamur kapatma yerlerinin bulunduğu yüzeylerin önce kızarması gerektiğinden, bu kısımlar altta kalacak şekilde kızgın yağa konur ve önlü arkalı kızartılır. Kızartma işlemi tamamlanan Kayseri Yağ Mantısı yağdan çıkarılır ve üzerine salçalı sos ve sarımsaklı yoğurt dökülerek sıcak olarak servis yapılır.

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

Kayseri Yağ Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Yağ Mantısı üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kocasinan Belediyesi ile Talas Belediyesinden konuda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Yağ mantısının şeklinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Yağ Mantısı 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. Kırşehir Ayva Boranısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1011
Tescil Tarihi	: 24.01.2022
Başvuru No	: C2020/410
Başvuru Tarihi	: 20.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırşehir Ayva Boranısı
Ürün / Ürün Grubu	: Boranı / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenice Mahallesi Atatürk Caddesi Tüccarlar İşhanı No:5 Merkez KIRŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Kırşehir ili
Kullanım Biçimi	: Kırşehir Ayva Boranısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırşehir Ayva Boranısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırşehir Ayva Boranısı; kuzu eti, ekmek ayvası, kuru soğan, üzüm pekmezi, domates salçası, tereyağı ve zeytinyağı kullanılarak üretilen yemektir.

Kırşehir Ayva Boranısının geçmişi eskiye dayanır. Kırşehir ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Özel günlerde ve davetlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1/2 kg kuşbaşı kuzu eti
- 1200 g ekmek ayvası
- 200 g kuru soğan
- 70 ml üzüm pekmezi
- 10 g domates salçası
- 1 fiske tuz
- 60 g tereyağı
- 10 ml zeytinyağı

Kuzu eti ve ince doğranmış soğanlar iyice karıştırıldıktan sonra yarısı tencerenin tabanına yerleştirilir. Küp şekline doğranmış ayvaların yarısı, etin üzerine serpilir. Soğan ve et karışımının diğer yarısı ise ayvaların üzerine konup tekrar ayva yerleştirilir.

Pekmez, tuz, domates salçası, zeytinyağı ve 200 ml su karıştırılarak tencereye eklenir. Daha sonra tereyağı ilave edilip ayvalar yumuşayana kadar pişirilir. Kırşehir Ayva Boranısının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Kırşehir Ayva Boranısının geçmişi eskiye dayanır. Kırşehir ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırşehir Ayva Boranısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odası ve Kırşehir Belediyesinden konuda uzman birer personelin katılımı ile oluşan 2 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; Kırşehir Ayva Boranısının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Kırşehir Ayva Boranısı 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. Kilis Tava

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1017
Tescil Tarihi	: 02.02.2022
Başvuru No	: C2021/000258
Başvuru Tarihi	: 25.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Tava
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kilis Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. Yeni Belediye Binası Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Tava; koyunların kaburga üstünden elde edilen etin zırhlı olarak kıyma haline getirilip mor patlıcan veya patates ile birlikte pişirilmesi suretiyle üretilir. Yaz aylarında patlıcan, kış aylarında ise patates kullanılması tercih edilir. Pişirme işlemi taş fırında veya odun kömürü kullanılan ocaklarda yapılır. Kilis Tavanın servisi, tırnaklı ekmek pide ve ayran ile yapılır.

Kilis Tava üretiminde kullanılan etler; koyunların kaburga üstü ve döş bölgesinin etleri olup yağ oranı % 20 ila % 40 arasındadır. Et zırhlı olurken kuru soğan, yeşil veya kırmızıbiber, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber de eklenir. Kilis Tava üretiminde, belirtilen bileşenlerin dışında herhangi bir bileşen kullanılmaz.

Kilis Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kilis Tavanın üretiminde kullanılan etler; coğrafi sınırdaki peryavşan, kekik, adaçayı, sakız otu gibi bitkilere sahip meralarda beslenen koyunlardan elde edilir. Ayrıca yeşil / kırmızıbiber ile mor patlıcanın da coğrafi sınırdaki yetişmiş olması tercih edilir.

1 kg koyun etinin kaburga kısmından elde edilen orta yağlı kıyma

200 g kuru soğan

500 g mor patlıcan veya patates

600 g domates

200 g yeşil veya kırmızı biber

20 g karabiber

20 g kırmızı pul biber

20 g tuz

Koyun eti, zırhta çekilerek kıyma haline getirilir. Üzerine; zırhlı olan veya et makinasında çok ince çekilen soğan, kırmızı veya yeşilbiber eklenip homojen ve kıvamlı bir karışım elde edilinceye kadar elle yoğrulur.

Mevsimine göre patlıcan veya patates ince doğranarak bir tepsiye dizilir. Üzerlerine, 0,5 cm kalınlığında olacak şekilde kıymalı karışım ıslak el kullanılarak yayılır. Tepsinin kenarlarına, 4 eşit parçaya bölünmüş soğanlar ve domatesler, sırasıyla bir soğan bir domates olacak şekilde dizilir. Tepsi üzerine yayılan kıyma, bir bıçakla,

tepsinin ortasından kenar kısımlarına doğru havuç dilimi şeklinde 8 eşit parçaya kesilir ve kesilen parçaların aralarına, uzunluğuna iki eşit parçaya bölünmüş taze yeşilbiber konur. Pide fırınında Patates kullanıldıysa 30 dakika, patlıcan kullanıldıysa 25 dakika kadar taş fırında veya odun kömürü kullanılan ocakta pişirilir. Elektrikli fırın kullanılıyorsa 250 °C sıcaklığındaki fırında, patatesli ürün 25 dakika, patlıcanlı ürün ise 20 dakika pişirilir.

Kilis Tavanın servisi, tırnaklı ekmek pide ve ayran ile yapılır.

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

Kilis Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Ayrıca üretiminde kullanılan koyun etinin coğrafi sınırdan temin edilmesi gerekir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Tavanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinasyonunda ve Kilis Belediyesi, Kilis Ticaret İl Müdürlüğü, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Kilis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; kıymanın coğrafi sınırdan temin edilmesini, üretim metoduna uygunluğu ve ayrıca Kilis Tava ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Tarsus Biberiyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1018
Tescil Tarihi	: 03.02.2022
Başvuru No	: C2021/006
Başvuru Tarihi	: 06.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tarsus Biberiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Biberiye / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1. Tarsus Belediyesi 2. Tarsus Orman İşletme Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Tozkoparan Zahit Mah. Kasım Gülek Blv. Belediye Tesisleri Tarsus MERSİN 2. Yeni Ömerli Mah. 4113. Sokak No:131 33400 Tarsus MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Tarsus ilçesi ve Akdeniz ilçesine bağlı İhsaniye ve Puğkaracadağ mahallesi
Kullanım Biçimi	: Tarsus Biberiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tarsus Biberiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Biberiyesi; coğrafi sınırdaki yetişen *Rosmarinus officinalis* L. (Lamiaceae) bitkisinin yapraklarının kurutulmasıyla elde edilir. Coğrafi sınırdaki kuşdili, püren ve hasalban olarak da bilinen Tarsus Biberiyesi; baharat ve çay olarak tüketilir.

Tarsus Biberiyesi tohumdan (generatif) ve çelikle (vejetatif) üretilir. Ancak bitkinin 1000 dane ağırlığı 0,9 gram olan küçük, çimlenme gücü düşük ve sert tohumları olduğu için en yaygın üretim şekli, köklendirilmiş sürgün çelikleri ile yapılan ürettir.

Tarsus Biberiyesinin uçucu yağ oranı kuru yaprak üzerinden %1,5 ila %2,4 arasında değişir. Kimyasal bileşenleri içerisinde uçucu yağ oranı %1,8, cineol oranı ise en az %40'tır. Tarsus Biberiyesi kuru yapraklarında rutubet en fazla % 10'dur.

Tarsus Biberiyesinin ayırt edici özelliklerini etkileyen temel etkenler, coğrafi sınırın iklimi ve toprak özellikleridir. Yıllık ortalama sıcaklığın 18,1°C'den fazla olması; kış aylarında ortalama sıcaklığının 6,8°C'den fazla olması ve 0°C'nin altına düşmemesi; yıllık yağışın 600,6 mm ile 725,9 mm arasında olması; yıllık ortalama nispi nemin % 63,2 ile % 70,2 arasında olması, özellikle yaz aylarında sıcaklık ve nispi nemin yüksek olması Tarsus Biberiyesinin ayırt edici özelliklerini kazanmasını sağlayan iklim özelliklerindendir.

Tarsus Biberiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1.Tarsus Biberiyesinin doğal alanlarındaki üretimi:

Tarsus Biberiyesinin yayılış alanları çoğunlukla orman alanları olduğu için, Tarsus Orman İşletme Müdürlüğü tarafından yapılan planlamalara göre ve verilen izinler doğrultusunda üretim yapılır. Bitkinin sürdürülebilirliğinin sağlanması için her yıl aynı sahada üretim yapılmaz ve aynı sahadaki üretim, iki yıllık dönemler şeklinde planlanır.

Tarsus Biberiyesinin üretimi, genellikle bitkinin uçucu yağ oranının en yüksek olduğu dönemler olan temmuz-ekim ayları arasında yapılır. Ancak bitkinin çiçeklendiği diğer dönemlerde de üretilebilir.

Çiçekli dalların sürgünleri yerden 10 cm yukarıdan kesilir. Bitkinin kendisini yenileyebilmesi için; dallar kopartılmadan makas, bıçak vb. keskin bir aletle kesim yapılmasına, köklerin zarar görmemesine, bitkinin üzerinde en az %10 yeşil aksam bırakılmasına dikkat edilir.

Bitkilerden kesilerek toplanan Tarsus Biberiyesi, kurutma yapılacak yere en kısa sürede ulaştırılmalıdır. Uçucu yağ elde etmek amacıyla kullanılacak Tarsus Biberiyeleleri, yağ olarak distilasyona tabi tutulabilir.

2.Tarsus Biberiyesi Fidesinin Üretimi ve Dikimi:

Tarsus Biberiyesi tohumdan (generatif) ve çelikle (vejetatif) üretilebilen bir bitkidir. Ancak bitkinin 1000 dane ağırlığı 0,9 g olan küçük, çimlenme gücü düşük ve sert tohumları vardır. Bu yüzden tohum ile üretim fazla tercih edilmez. En yaygın ve kolay üretim şekli; köklendirilmiş sürgün çelikleri ile yapılan üretimdir.

Tarsus Biberiyesi Çeliklerinin Üretimi: Coğrafi sınırdaki doğal biberiyeler, çeliklerin alınacağı anaç biberiyelerdir. Ayrıca Doğu Akdeniz Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünde bulunan anaçlardan da yararlanılabilir. Tarsus Biberiyesinin çelikle çoğaltması, coğrafi sınırın iklim şartlarının elverişli olmasından dolayı her mevsimde yapılabilir.

Çeliklerin köklenmesini sağlayacak köklendirme ortamı hazırlanır ve viyollere yerleştirilir. Köklendirme ortamı olarak; 1/4 ölçü torf ya da çürütülmüş mısır sapı samanı ve 3/4 ölçü briket toprağı karışımı ya da 1/3 çürütülmüş mısır sapı samanı ve 2/3 volkanik tuf kullanılabilir. Mevcut bitkinin uç sürgünlerinden, yaklaşık 15-20 cm'lik kısımdan yarı odunsu çelikler çelik makası ile alınır ve viyollere yerleştirilir. Köklenmeyi artırıcı herhangi bir hormon kullanımına gerek yoktur. Çelikler kış aylarında alınmışsa kapalı seralarda, bahar aylarında alınmışsa da açık ortamda ancak gölgede bekletilmelidir. Genellikle 1-2 ay içerisinde çelikler köklenir. Köklenmiş çelikler, dikim alanlarına gönderilebilir.

Tarsus Biberiyesinin Dikimi: Biberiye fidelerinin sahaya dikiminde ilkbahar (mart-mayıs) ya da sonbahar ayları (eylül-kasım) tercih edilmelidir. Dikim öncesinde toprak tavda olduğu dönemde sürülmeli ve diskaro geçilmelidir. Dikimlerde sıra arası 100 cm, sıra üzeri 70 cm olmalıdır. Dikim sonrası can suyu verilir. Salma sulama, yağmurlama ya da damlama şeklinde sulama yapılabilir. Ancak bitki sulanmadan da kurak koşullarda yetişebilir. Ot alma, çapalama gibi bakım işlemleri düzenli aralıklarla yapılmalıdır.

Dikimler tarlalara ve yamaç arazilere yapılır. Tarsus Biberiyesi fidanları, Mersin Orman Bölge Müdürlüğüne bağlı fidanlıkta yetiştirilir ve dikime hazır şekilde satılır. Dikim yapıldıktan sonra ilk yıl üretim yapılmaması, bitkinin daha iyi gelişmesi için önemlidir. İkinci yıldan itibaren hasat yapılabilir.

3.Tarsus Biberiyesinin Kurutulması ve Depolanması:

Ağustos ile kasım ayları arasında yapılan hasattan hemen sonra doğal veya suni yolla kurutma işlemi gerçekleştirilir. İşlemi yaparken hasat edilen ürün, doğal kurutma yönteminde; güneşi doğrudan görmeyen, gölgeli, havadar ve kuru ortamlarda kurutulur. Kurutma, demetler halinde ya da sürgünleri çok kalın olmayacak şekilde (en fazla 20 cm kalınlığında) serilerek yapılır. Dengeli kurumanın sağlanabilmesi için sık sık alt üst edilerek havalandırılmalı, kızışma ve renk kararmasına meydan verilmemelidir.

Suni kurutma yapılacaksa bitki bünyesindeki uçucu yağın bitkiden uzaklaşmasını engellemek ve bitki içeriğinde bulunan etken maddelerin zarar görmesini önlemek amacıyla kurutma ünitesinde sıcaklık en fazla 35 °C olmalıdır.

Kurutma yapıldıktan sonra Tarsus Biberiyesinin yaprakları, dallarından/sap kısımlarından sıyrılıp paketlemeye hazır hale gelir. Kurutulan biberiyeler serin, ışıksız ve nemsiz bir ortamda gıda ile temasa uygun kapalı paketlerde veya çuvallarda saklanabilir.

Tarsus Biberiyesi baharat ve çay olarak tüketilir. Ayrıca uçucu yağ üretiminde de kullanılır.

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

Tarsus Biberiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tarsus Belediyesinin koordinatörlüğünde; Doğu Akdeniz Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden bir orman mühendisi, Tarsus Orman İşletme Müdürlüğünden bir orman mühendisi, Tarsus Ziraat Odasından bir ziraat mühendisi, Tarsus Belediyesi Tarımsal Hizmetler Müdürlüğünden bir ziraat mühendisinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler hasat (ağustos-kasım) döneminde yılda bir defa olmak üzere, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Tarsus Biberiyesinin kuru yapraklarındaki rutubet oranının en fazla % 10 olması.
- Tarsus Biberiyesinin uçucu yağ oranının kuru yaprak üzerinden % 1,5 ila % 2,4 arasında olması.
- Tarsus Biberiyesinin uçucu yağ kimyasal bileşenleri içerisinde 1,8 cineol içeriğinin en az %40 olması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve saklama koşullarının uygunluğu.
- Tarsus Biberiyesi ibaresinin ve mahreç 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.

6. Bartın İşi Tel Sarma

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1019
Tescil Tarihi	: 04.02.2022
Başvuru No	: C2020/347
Başvuru Tarihi	: 26.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın İşi Tel Sarma
Ürün / Ürün Grubu	: İşleme / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Tuna Mah. Hendekyanı Cad. No:198 Merkez 74100 BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın İşi Tel Sarma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın İşi Tel Sarma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın İşi Tel Sarma; sarma tekniği kullanılmak suretiyle, kumaş üzerine gümüş tel ile motif yapılan el işlemedir. İşleme ilk yapıldığında telin rengi gümüş beyazdır. Ancak bir süre sonra tel oksitlenerek hafif sarımtırak bir renge döner.

Bartın İşi Tel Sarmada; geometrik desenler, beyaz iş, basit nakış iğne desenleri ve Türk işi desenleri kullanılır. Genellikle eski eserlerin desenleri tercih edilmekle birlikte canlı varlıkların desenleri, desen paftaları, kilim, dantel, hesap işi desenlerinden de yararlanılabilir.

Bartın İşi Tel Sarma; genellikle ipek, ince krep, keten, ipekli pamuklu vb yumuşak dokunuşlu olan ve iğnenin kumaşa geçebileceği her türlü düz kumaşa uygulanır. İsteğe bağlı olarak saçak yapılabilir.

Bartın İşi Tel Sarmanın coğrafi sınırdaki geçmişi, 18. yüzyılın sonlarına dayanır ve üretimi, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Bartın İşi Tel Sarma ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bartın İşi Tel Sarma üretiminde kullanılan araç ve gereçlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ölçü almak için: Mezür.
- Desen hazırlığı için: Çizim kalemi, silgi, parşömen kâğıdı, desen, karbon kâğıdı, kumaş.
- İşleme için: Kasnak veya gergef, kasnak bezi, tel iplik (gümüş alaşımly yassı tel), tel iğnesi (4-4,5 cm, ucu ince ve sivri yassı iğne) ve kumaş.
- Ütölemek için: Ütü, ütö masası, ütö bezi, havlu veya kalın çarşaf (işlemenin altına koymak için).

Bartın İşi Tel Sarmada kullanılan teknikler aşağıdaki gibidir.

- Tel sarma desen geçirme tekniği: Tel kırmadan farklı olarak desen, kumaşa çizilerek işlenir. İşleme bittikten sonra alttaki çizimin görülmemesi gerekir. İğnenin rahatlıkla geçebileceği kumaşlara desen çizmek için; kumaş ortalanarak öncelikle desenin ortasındaki model kumaşa çıkartılır. Daha sonra desen, kenarlara yayılım şeklinde kumaşa aktarılır. Diğer kumaşlarda ise; desen parşömen kâğıdına birebir ölçülerde hazırlanır ve parşömen kâğıttaki desenin çizim yapılan tarafı, kumaşın yüzüne bakacak şekilde konur, kenarlardan iğnelenerek sabitlenip arkadan görülen desen kurşun kalemle kumaşa aktarılır. Büyük ürünlerde orta tey el alınarak kenarlar ve orta kumaşa ayrı ayrı geçirilebilir.
- Tel sarma kenar temizleme teknikleri: Tel sarma tekniği ile işlenen kumaşa; ürünün görünümünü güzelleştirmek ve kullanıma hazır hale getirmek amacıyla antika işi, Türk işi desenleri, firkete oyları gibi süslemelerle kenar temizliği yapılır. Kenar temizleme işlemi; kenar kıvrırma ve köşe çevirme aşamalarından oluşur.
 - Kenar kıvrırma: İşleme yapıldıktan sonra kumaşın kenarları kıvrılıp el dikişiyle dikilir.
 - Köşe çevirme: Kumaş, verev biçimde ikiye katlanarak iğnelenir. Kumaşın köşesi üçgen olacak şekilde geriye doğru çevrilir. Kıvrılan kesim, kat yerinden dikilir. Uçta kalan 1 cm'lik kısım kesilir. 1cm'lik

parça tırnakla belirlenerek (tırnak ütüsü) köşe çevrilir ve kenarlar dikilerek köşe çevirme aşaması tamamlanır.

- İğne teknikleri: Tel ve tel sarma iğnesi kullanılır. İğnenin baş kısmı yukarıda olacak şekilde iki parmak arasında tutulur. Tel, tamamen parmakların etiyile tutularak hafifçe çekilerek düzeltilir, tele kesinlikle tırnak sürülmez. Tel, iğneye geçirildikten sonra parmakla yassıltılır.
- İşleme teknikleri:
 - Balık sırtı: Balık sırtı tekniğini uygularken; bir sağ bir sol ve her basamakta bir ya da iki iplik kaydırılarak işleme yapılır.
 - Düz sarma: İnce sarma şeklinde desenin şekline göre uygulanır.
 - Verev sarma: Desenin şekli bozulmadan verev şekilde uygulanır.
 - Hristo teyeli: Genellikle dallarda ve ara yollarda çaprazlama yapılarak kullanılır.
 - Muşabak tekniği: Türk işi tekniğinde boşlukları doldurmak için kullanılır.
 - Hasır iğne teknikleri: Geleneksel el nakışlarında kullanılır.

Desenin kumaşa işlenmesi, kenar kıvrırma, köşe çevirme ve isteğe bağlı olarak saçak yapıldıktan sonra, işlemenin arka tarafına kalın çarşaf veya havlu konularak yüksek olmayan sıcaklıkta ütülenir ve Bartın İşi Tel Sarma işleme satışı hazır hale gelir.

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

Bartın İşi Tel Sarmanın geçmişi eskiye dayanır ve üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın İşi Tel Sarmanın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Bartın Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğünden konuda uzman ikişer kişinin katılacağı toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemeler ile araç ve gereçlerin uygunluğu.
- Desen, desenin uygulanması ve işlenmesi, kenar kıvrırma ve köşe çevirme aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk.
- Bartın İşi Tel Sarma 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.

7. Hasankale Lavaşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.10.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1020
Tescil Tarihi	: 04.02.2022
Başvuru No	: C2019/153
Başvuru Tarihi	: 22.10.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Hasankale Lavaşı
Ürün / Ürün Grubu	: Lavaş / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Pasinler Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kethüda Mahallesi, Ulucami Sokak No: 68/A Pasinler ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Hasankale Lavaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hasankale Lavaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hasankale Lavaşı; ekmeklik buğday unu, su, ekşi maya ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun, üzerine kepek serpilmiş pasalar üzerinde şekillendirilip odun ateşli mozaik tabanlı taş fırınlarda pişirilmesi suretiyle üretilir. Ekşi maya olarak genellikle bir önceki lavaş üretiminden ayrılan hamur kullanılır veya lavaş ustası tarafından yeniden ekşi maya hazırlanır.

Hasankale Lavaşının boyu 120 – 150 cm, eni 10 – 20 cm ve kalınlığı 2 – 5 cm kadardır. Üretiminde ekşi maya ve kepek kullanılması ile odun ateşinde pişirilmesi sayesinde karakteristik tat ve kokusunu kazanır. Günlük tüketim amaçlı üretilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda, güneş görmeyen, serin ve kuru yerde muhafaza edildiği takdirde raf ömrü 3 gündür.

Hasankale Lavaşının geçmişi eskiye dayanır. Hasankale ilçesinde başlayan üretim, zamanla Erzurum ili geneline yayılmıştır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

250 - 260 adet Hasankale Lavaşı üretmek için gereken bileşen miktarına ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

50 (± 0,5) kg ekmeklik buğday unu
30 (± 0,5) litre su
500 (± 50) g ekşi maya
500 (± 50) g tuz
Kepek (pasalara serpmek için)

Ekşi mayanın hazırlanması: Genellikle bir önceki lavaş üretiminden ayrılan hamur ekşi maya olarak kullanılır. Ancak yeniden yapılması gerekirse; 25 (± 1) kg ekmeklik buğday ununa, 20 (± 1) litre su ilave edilerek, lavaş hamurundan daha sert bir kıvama gelinceye kadar yoğurulur. 10 - 12 saat dinlendirilen bu hamur, ekşi maya olarak kullanılır.

Un, su, ekşi maya ve tuz karıştırılıp yoğrulur. Hazırlanan hamur en az 10 dakika dinlendirildikten sonra, 250 - 260 parçaya bölünür. Bu parçalardan, “künt” denilen küçük top şeklinde hamurlar hazırlanır. Küntler, içine kepek serpilmiş tahta pasalara dizilir. Hamurun yapışmaması için lavaş ustası ellerini suyla ıslatır, un kullanmaz. Küntler; lavaş ustasının parmak ucu darbeleriyle, piştikten sonra boyları 120 – 150 cm, enleri 10 – 20 cm ve kalınlıkları 2 – 5 cm olacak şekilde ince uzun hamurlar haline getirilir. Fırın küreğine yerleştirilir ve odun ateşiyle yanan mozaik tabanlı taş fırınlarda 3-7 dakika pişirilir.

Hasankale Lavaşı günlük üretilir. Soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlara konularak güneş görmeyen, serin ve kuru yerde muhafaza edildiği takdirde raf ömrü 3 gündür.

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

Hasankale Lavaşının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle Hasankale Lavaşının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Pasinler Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Pasinler Ticaret ve Sanayi Odası ile Pasinler İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 2 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Taş fırının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziki özelliklerinin uygunluğu.
- Muhafaza ve ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Hasankale Lavaşı 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.

8. Kilis Zeytinyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1021
Tescil Tarihi	: 04.02.2022
Başvuru No	: C2019/157
Başvuru Tarihi	: 01.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kilis Ticaret İl Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Öncüpınar Mh İl Özel İdare Binası Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Zeytinyağı, Kilis ilinde yetişen Kilis yağlık zeytin çeşidinden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır. Bu zeytinlerin ağaçları orta kuvvetlidir. Orta büyüklükte yayvanca ve sarkık bir taç oluşturur. Yaprakları orta uzun-geniş eliptik şekildedir. Soğuğa duyarlı değildir. Meyveleri genellikle küçük olup yuvarlaktır. Kabuğu ince, çekirdeği küçük ve yağ oranı yaklaşık %33'tür. Kuvvetli periyodisite gösterir. Zeytin meyveleri hasat edilirken doğal yapısına zarar verilmemesine dikkat edilir ve özelliklerini kaybetmemesi için vakit kaybetmeden sıkım işlemine alınması gerekir.

Kilis Zeytinyağının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

<u>Yağ Asitleri %</u>		<u>Bazı Kimyasal Ve Fiziksel Özellikler</u>		<u>Fenolik Bileşikler (mg/kg)</u>	
Miristik asit	0,01	Alfa tokoferol	1,68±0,05	Rutin	0,40±0,05
Palmitik asit	15,13	Beta tokoferol	6,58±0,38	Oleuropein	0,00±0,00
Palmitoleik asit	0,91	Gama tokoferol	0,02±0,01	Ferulik asit	00±0,00
Margarik asit	0,12	Klorofil	7,36±0,94	Hidroksifenil karboksilik asit	0,05±0,00
Margaroleik asit	0,15	Karotenoid	8,37±0,46	Luteolin	1,75±0,50
Stearik asit	3,68	Peroksit	5,62±0,70	Apigenin	0,10±0,05
Oleik asit	67,96	Serbest asitlik	0,57±0,03	Sinamik asit	1,25±0,05
Linoleik asit	10,44			4 Hidrofenil asetik asit	3,20±0,30
Linolenik asit	0,69			P-Hidroksibenzoik asit	2,20±0,20
Araşidik asit	0,54			Kafeik asit	0,05±0,00
Gadoleik asit	0,21			Verbascoside (Kafeik asit türevi)	0,80±0,37
Behenik asit	0,13			Klorojenik asit	0,20±0,05
Lignoserik asit	0,06			H-tirozol	5,35±0,60
Oleik asit / linoleik asit	6,51			p-kumarik asit	0,00±0,00
				Sirinjik asit	0,00±0,00
				Taksifolin	0,80±0,20
				Tirozol	0,29±0,09
				Vanilik asit	2,85±0,25

Kilis Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

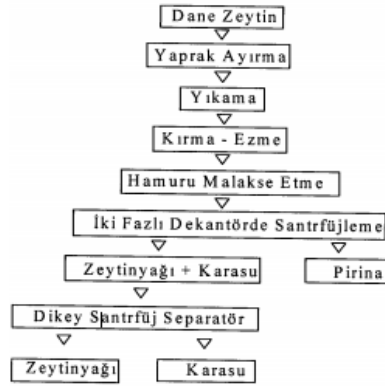
Üretim Metodu:

Kilis Zeytinyağının üretiminde, Kilis'te yetişen Kilis yağlık çeşidi zeytinler kullanılır. Zeytin ağacı bahçesi tesisi eskiden yumru ile yapılırken artık çelikle çoğaltılan fidanlar kullanılır. Zeytin yetiştiriciliği genel olarak geleneksel yöntemlerle yapılmakla birlikte, sulama ve gübreleme gibi kültürel işlemlerde modern yetiştiricilik yöntemleri de kullanılır. Zeytinler hasat edilirken doğal yapısına zarar verilmemesine dikkat edilir ve özelliklerini kaybetmemesi için vakit kaybetmeden sıkım işlemine alınması gerekir.

Zeytinlerin sıkım işlemi, soğuk sıkım yapılmasına imkân veren iki fazlı kontinu sistem sıkım makinasında gerçekleştirilir. Bu sistem, santrifüj esaslı çalışır ve basınç gerektirmez. Dekantör, dakikada 2500 devrlidir. Malaksör sıcaklığı, soğuk sıkım yapılabilmesi için 27°C'dir. Malaksör hamuru, 45 dakika orta devirde karıştırıldıktan sonra dekantöre aktarılır.

Kilis Zeytinyağının üretim aşamaları aşağıdaki gibidir.

- Zeytin hasadı
- Zeytinlerin tesislere taşınması
- Zeytinlerin temizlenmesi ve yıkanması
- Zeytinlerin kırılması-ezilmesi
- Zeytinlerin öğütülmesi ve malaksiyonu (yoğurma)
- Dekantasyon: Yatay santrifüjler kullanılan iki fazlı dekantörlerde yüksek oranda katı veya büyük boyutlarda partiküllere sahip sıvı-katı çözeltileri ayrılır.
- Ayırıştırma: Yoğunluk farkına sahip "sıvı – sıvı" veya "sıvı – katı" karışımlarının ayırıştırılması için dikey santrifüj seperatör kullanılır. Seperatörlerdeki yüksek santrifüj gücünden dolayı, en yüksek yoğunluğa sahip olan sıvı veya katı partiküller, seperatör tamburunun dış çevresinde toplanırken düşük yoğunluğa sahip olanlar merkezde kalır ve ayrı çıkışlardan boşaltılırlar. Bu aşamada zeytinyağı, karasudan ayrıştırılır.
- Şişeleme



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

Kilis Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen Kilis yağlık çeşidi zeytin kullanılır ve özelliklerini kaybetmemesi için hemen zeytinyağına işlenir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Ticaret İl Müdürlüğü'nün koordinasyonunda ve Kilis Ticaret İl Müdürlüğünden 2 kişi, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi ve Kilis 7 Aralık Üniversitesi Ziraat Fakültesinden 2 kişi olmak üzere konuda uzman toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerek duyulması ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde, coğrafi sınırda yetiştirilen Kilis yağlık çeşidi zeytinlerin kullanılması ve özelliklerinin uygunluğu.

- Özellikle malaksiyon, dekantasyon ve ayrıştırma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Kilis Zeytinyağının duyuşal, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu. (Sinnamik asit ve behenik asit değerleri analiz edilir.)
- Kilis Zeytinyağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

9. Silifke Yoğurdu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1022
Tescil Tarihi	: 07.02.2022
Başvuru No	: C2021/000242
Başvuru Tarihi	: 15.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Silifke Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Silifke Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Camikebir Mahallesi Mefkûre Sokak No:2 Silifke MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Silifke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Silifke Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Silifke Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Silifke Yoğurdu; esas olarak keçi sütünden üretilen ancak keçi sütünün azaldığı dönemlerde %80 inek sütü + %20 keçi sütü karışımı da kullanılabilen, toprak kaplarda veya çingillerde (bakraç veya helke de denir) mayalanan bir fermente süt ürünüdür. Silifke Yoğurdunun satışı da aynı kaplarda yapılır.

Silifke Yoğurdunun üretiminde, yöresel olarak karakeçi olarak da isimlendirilen kıl keçisinin sütü kullanılır. Kıl keçisi yapısı itibarı ile yüksek rakımlı ormanlık alanlarda, diğer süt hayvanlarının (koyun ve inek) beslenemediği bitkiler ile beslenir.

Silifke Yoğurdu yüksek kuru madde ve yağ içeriğinden dolayı kıvamlı bir yoğurttur ve ağızda kremsi bir his bırakır. Keçi sütünün yağ globüllerinin boyutlarının inek sütü yağ globüllerinden küçük olması nedeniyle daha beyazdır.

Silifke Yoğurdu, sütünün odun ateşinde kaynatılması nedeniyle tutsü aromasına sahiptir. ancak, bu aroma, endüstriyel üretimde kaynatma işleminin kızgın buhar ile yapılması nedeniyle oluşmaz.

Sütün uzun süre kaynatılması ile “hayvansal, ahırımı” denilen kokular uzaklaştırılır iken, Silifke Yoğurdunun fermentasyonu esnasında oluşan aroma maddeleri (asetaldehit, diasetil, 2,3-butandion, asetoin) ve keçilerin yediği aromatik bitkilerden gelen terpenler aromada rol oynar. Ayrıca, keçi sütünün karakteristik aroması olan “mumsu” aromaya neden olan bileşenler sütte tutulduğu için Silifke Yoğurdunun aromasına katkıda bulunur.

Tablo 1. Silifke Yoğurdunun Bazı Özellikleri

	Silifke Yoğurdu (% 100 keçi sütü)	Silifke Yoğurdu (%80 inek sütü + %20 keçi sütü)
Kurumadde (%)	19,0-22,0	16,0-17,5
Yağsız kurumadde (%)	12,5-13,5	10,0-11,0
Yağ (%)	7,0-8,5	6,3±0,27

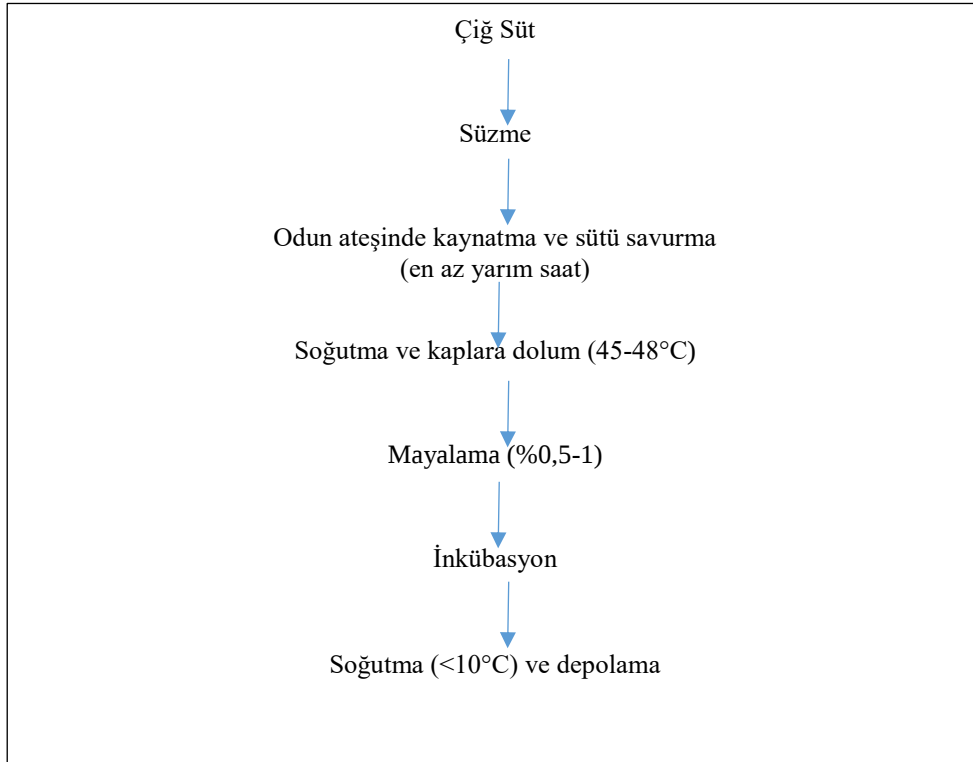
Protein (%)	7,5-8,5	5,5-6,0
Laktoz (%)	2,5-3,5	2,0-3,0
Kül (%)	1,0-2,0	1,1-1,5
Asitlik (%l. a.)	1,0-1,2	1,0-1,2
pH	4,2-4,6	4,2-4,6

Silifke Yoğurdunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Silifke Yoğurdu, esas olarak keçi sütünden, keçi sütünün azaldığı dönemlerde ise %80 inek sütü + %20 keçi sütü karışımıyla üretilir (Şekil 1).

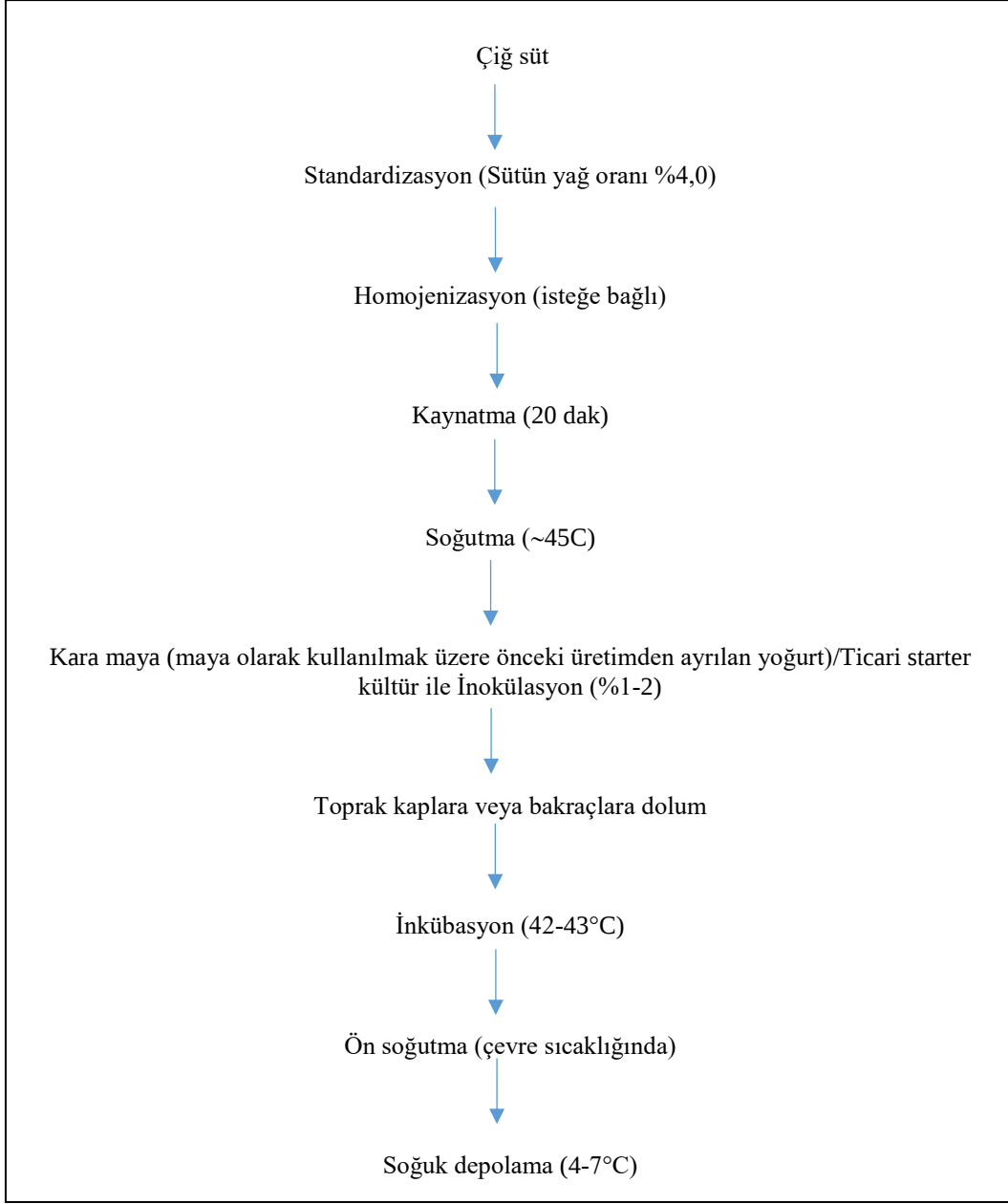
Silifke Yoğurdunun geleneksel üretiminde; hayvanlardan sağılan sütler, temiz bir bezden süzildükten sonra (süzek), odun (çili) ateşinde iyice karıştırılarak kaynatılır. Bu aşamada süte odun ateşinden gelen tutsü kokusu siner. Bu işleme yarım saat kadar devam edilir. Kendi halinde soğutulan süt, el yakmayacak sıcaklığa ulaşıldığında (45-48°C), toprak kaplara veya çingiller konur, bir önceki günün yoğurdu ile %0,5-1 oranında mayalanır, üstü kalın örtüler ile sarılıp mayalanmaya bırakılır. Yoğurtların inkübasyon sıcaklığı kontrolsüz olduğu için ve mayalamadan sonra soğumaya başladığı için fermantasyon yaklaşık 12 saatte tamamlanır. Mayalanmanın ardından örtüler alınır ve Silifke Yoğurt serin bir yerde muhafaza edilir.



Şekil 1. Silifke Yoğurdunun Geleneksel Üretim Akış Şeması

Silifke Yoğurdunun endüstriyel üretimi, geleneksel üretim aşamaları ile benzerdir (Şekil 2). Ancak endüstriyel üretimde süt, çift cidarlı paslanmaz çelik açık tanklarda karıştırılarak kaynatılır.

Endüstriyel üretim aşamaları; çiğ sütün kabulü, klarifikasyonu (temizlenmesi), homojenizasyon (isteğe bağlı), ısıtma işlemi (kaynatma), soğutma (45-48°C), toprak kaplara veya çingillere dolum, mayalama (%1-2), inkübasyon (43-45°C), ön soğutma ve soğuk muhafaza şeklindedir. Endüstriyel üretimde bir önceki günün yoğurdu kullanılabildiği gibi ticari olarak satılan starter yoğurt kültürleri de kullanılabilir. İnkübasyon ise endüstriyel üretimde 3-4 saat içerisinde gerçekleşir.



Sekil 2. Silifke Yoğurdunun Endüstriyel Üretim Akış Şeması

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

Silifke Yoğurdunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Silifke Yoğurdunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Silifke Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Silifke Belediyesi, Silifke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Silifke Ticaret ve Sanayi Odasında görevli konu hakkında uzman birer kişiden oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; muhafaza koşullarının uygunluğu ve Silifke Yoğurdu ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin

kullanımının uygunluğu denetlenir. Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde, kuru madde, protein ve yağ içeriği bakımından analiz yaptırılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler; denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

10. Midyat Zeynebi Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1023
Tescil Tarihi	: 08.02.2022
Başvuru No	: C2019/158
Başvuru Tarihi	: 04.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Midyat Zeynebi Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Midyat Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Cumhuriyet Bulvarı No: 21 47500 Midyat MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili Midyat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Midyat Zeynebi Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Midyat Zeynebi Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Midyat Zeynebi Üzümü, Midyat'ta yetişen, *Vitis Vinifera* L. türü ve yerel bir çeşit olan Zeynebi üzüm çeşidinden üretilen sofralık üzümdür.

Midyat Zeynebi Üzümü, fiziksel özellikleri bakımından ince ve uzun silindirik bir yapıda olduğundan, Midyat yerel Arapça ağzında ince, uzun ve narin anlamına gelen “Zeynebi” ismiyle hem Midyat yöresinde hem de ülke çapında bilinmektedir. Midyat Zeynebi Üzümünün boyu ortalama $25,72 \pm 0,32$ mm, eni ise $13,56 \pm 0,42$ mm olup kabuğu yeşil-sarı renktedir. Hassas yapısı nedeniyle dalından rahatlıkla koparılan Midyat Zeynebi Üzümü, tatlıdır.

Midyat Zeynebi Üzümü, coğrafi sınırdaki ilk hasat edilen üzümdür. Hasat, temmuz ayının son haftasından ağustos ayının son haftasına yapılır.

Midyat Zeynebi Üzümünün fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda yer almaktadır.

Midyat Zeynebi Üzümünün Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	
Tane Boyu	Çok uzun ($25,72 \pm 0,32$ mm)
Tane Eni	Dar ($13,56 \pm 0,42$ mm)
Tane Ağırlığı	Orta ($2,70 \pm 0,09$ g)
Tane Şekli	Silindirik
Kabuk Rengi	Yeşil-sarı
Kabuk Kalınlığı	İnce
Şıra Randımanı	Yüksek (%90,50)
Çekirdek Boyu	Çok uzun ($7,63 \pm 0,05$ mm)
Çekirdek Eni	Enli ($4,26 \pm 0,01$ mm)
pH	3,78
Asitlik	6 g/l
Olgunluk İndisi	%33,66

Üretim Metodu:

Midyat Zeynebi Üzümü üretiminde Midyat ilçesinde bulunan Zeynebi çeşidi asmaların budama artıklarından dikime elverişli dallar seçilir. Asma ağacı, ömrü çok uzun olması ve dikim işlemi gerçekleştirilmesinden itibaren ömrünün sonuna kadar aynı yerde kalacağından, dikim işlemi titizlikle yapılır. İyi hazırlanmayan bir yere tesis edilen bağ iyi gelişmez; ömrü kısa, verimi az olur ve hastalıklara daha kolay yakalanır.

Midyat Zeynebi Üzümlü fidanı geç sonbahar veya erken ilkbahar dönemlerinde dikilir. Fidan dikime hazırlanırken dikimden bir gün önce suya koyulur. Dikime hazır hale gelen fidanlar, dikime kadar nemli çuvalda veya suda bekletilir.

Fidan dikimi için 30-40 cm genişlik ve 50-60 cm derinlikte çukur açılır. Fidanlarının aşısı yapılmışsa, aşısı noktası toprağın 3-5 cm üzerinde kalacak şekilde çukurun ortasına dikilir ve çukur yarısına kadar üstten çıkan toprakla doldurulur. Her bir çukura yeterince su verilip toprağın sıkışması ve hava boşluklarının giderilmesi sağlanır. Suyunu çekmiş çukurlar artan toprakla tekrar doldurulup iyice sıkıştırılır.

Midyat Zeynebi Üzümlü yetiştirilen alanlarda sonbahar, ilkbahar ve yaz dönemi olmak üzere yılda üç defa toprak işleme yapılır. Sonbaharda yapılan toprak işleme ile sonbahar ve kış döneminde gelen yağışların toprakta depolanması; ilkbaharda yapılan toprak işleme ile toprağın havalanması ve yabancı otların çıkışının engellenmesi ve yaz döneminde yapılan toprak işleme ile de topraktaki su kaybının önlenmesi ve nemin korunması sağlanır.

Midyat Zeynebi Üzümlünün üretiminde herhangi bir hormon veya kimyasal madde kullanılmaz. Yetiştiricilikte uygulanan toprak işleme işlemleri ile toprağın su ihtiyacı karşılanmış olduğundan, yağmur suları dışında herhangi bir sulama işlemi yapılmaz.

Midyat Zeynebi Üzümlünün daha erken olgunlaşmasını sağlamak amacıyla ağaçlara sonbahar ortalarında kış budaması, ürün kalitesini arttırmak amacıyla da asmaların yapraklı olduğu yaz döneminde yaz budaması yapılır.

Midyat Zeynebi Üzümlü, temmuz ayının son haftasından ağustos ayının son haftasına kadar hasat edilir. Olgunluğa erişen üzümler, ağustos ayının ikinci yarısında hasat edilip depolamadan satışa sunulur. Olgunluğa erişmeyen üzümler ise, temmuz ayının son haftasında ve ağustos ayının ilk yarısında tam olgunlaşmadan yani yumuşama başlamadan (ham) hasat edilir ve depolanır. Hasat, bıçakla ve elle yapılır ve üzümler, zarar görmemeleri için kova veya yayvan kaplara konur

Midyat Zeynebi Üzümlü raf ömrü kısa olduğundan sofralık taze tüketilir. Bununla beraber tam olgunlaşmadan yani yumuşama başlamadan (ham) hasat edilen üzümler, 4-14 °C'de soğuk hava depolarında kasa içerisinde depolanarak 1-2 ay süreyle muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler Midyat Belediyesinin koordinasyonunda; Midyat Belediyesi, Midyat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Midyat Ziraat Odasından konuda uzman birer personelin katılımıyla 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde Zeynebi çeşidi üzümlerin kullanılması; özellikle fidan temini/üretimi, toprak işleme, budama, sulama, hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Midyat Zeynebi Üzümlü ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, ürün fiziksel ve kimyasal özellikleri bakımından analiz yaptırılır.

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

11. Delice Doğal Kaynak Tuzu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.11.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1024
Tescil Tarihi	: 09.02.2022
Başvuru No	: C2018/206
Başvuru Tarihi	: 15.11.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Delice Doğal Kaynak Tuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Kaynak tuzu / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kırıkkale Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenidoğan Mah. Millet Bul. No:129 Merkez / KIRIKKALE
Coğrafi Sınır	: Kırıkkale ili Delice ilçesi
Kullanım Biçimi	: Delice Doğal Kaynak Tuzu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Delice Doğal Kaynak Tuzu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Delice Doğal Kaynak Tuzu; Delice ilçesi yer altı sularının yeryüzüne çıktıktan sonra Çoğul Tuzlasına 500 m mesafede bulunan havuzlarda güneş altında bekletilip doğal ortamda ve rafine edilmeden kristalize olan doğal kaynak tuzudur. Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz.

100 yılı aşkın süredir üretilen Delice Doğal Kaynak Tuzu; salamura tuz, sofrada öğütme tuzu (değirmen tuz) ve öğütülmüş sofralık (ince) tuz olmak üzere 3 çeşit olup; beyaz, kokusuz, kübik ve yumuşak yapıdadır.

Delice Doğal Kaynak Tuzunun fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda verilmektedir.

Özellik	Değer
NaCl	98,79 % ± 1,21
Sodyum	34,44 % ± 0,98
pH	7,38 ± 0,22
Renk / koku	Beyaz / kokusuz
Yabancı madde	Yok
Nem (toplam katı madde)	en az % 0,301, en fazla % 2
İyot	en çok 1,42 mg/kg
Suda çözünmeyen madde	en az % 0,16, en fazla % 0,5

Üretim Metodu:

Delice ilçesindeki Kılıçözü Dağının eteklerinin birkaç farklı yerinden, hiçbir sondajlama işlemi yapılmadan yeryüzüne çıkan yer altı sularının dış ortam ile teması kesilir ve boruyla, 1,25 cm kalınlığındaki sera tipi camla kapatılan dinlendirme havuzuna alınır. Burada birkaç gün dinlendirildikten sonra sera tipi, 20 cm derinliği olan

havuzlara aktarılıp güneş altında buharlaştırılarak yer altı suyunda bulunan tuzun kristalize olması sağlanır. Oluşan su buharı, büyük vakum sistemiyle dışarıya atılır. Havuzda kristalize olan tuz, doğal ortamda kurumaya bırakılır. Daha sonra 50 °C ile başlayıp en fazla 60 °C'ye kadar ulaşan sıcak hava verilerek nem oranı en çok % 0,5'e eleme işlemine geçilir.

Eleme işlemi çeşitlere göre aşağıdaki şekillerde gerçekleşir. Titrasyon yardımı ile boyutlarına göre tuzlar 3 farklı boyuttaki elek deliklerinden haznelere düşerek sınıflandırılır. Boyutlarına göre ayrılan tuzlar;

1) Öğütülmüş sofralık tuz (ince): Çapı 1000 mikron olan elekten geçen tuzların sınıfıdır.

2) Sofrada Öğütme (değirmen) tuz: Çapı 2000 mikron olan elekten geçen tuzların sınıfıdır ve piyasaya cam değirmen şişede sunulur.

3) Salamura tuz: Çapı 2500 mikron olan elekten geçen tuzların sınıfıdır.

Havuzların tabanları antibakteriyel özellikli gıdaya uygun membran kaplı olup üzerleri tam güneş geçirir, sera tipi naylonlarla kaplıdır. Polikarbon havuzlar dinlendirme havuzu, sera tipi havuzlar ise tuzlu suyun buharlaştırılıp tuzun kristalize edildiği havuzlardır.

Sera; yer altı sularını yağmur sularından ve haşerelerden korur. Yaz aylarında doğal yollarla buharlaşma gerçekleşip tuz elde edildikten sonra havuzlar, saf su ile yıkanıp bakıma alınır.

Delice Doğal Kaynak Tuzu, rafine edilmez. Ürün, Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği'nde belirtilen şekillerde paketlenir ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun şekilde depolanarak muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırıkkale Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Delice Kaymakamlığı, Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Delice İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kırıkkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan yer altı sularının temin edildiği yerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Paketleme ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Delice Doğal Kaynak Tuzu ibaresi ve logosu ile 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.

12. İvrindi Kelle Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1025
Tescil Tarihi	: 09.02.2022
Başvuru No	: C2021/000071
Başvuru Tarihi	: 16.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: İvrindi Kelle Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İvrindi Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Sakarya Mah. Atatürk Meydanı No: 8 10770 İvrindi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili İvrindi ilçesi
Kullanım Biçimi	: İvrindi Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İvrindi Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün üretiminde kullanılan süt çeşidi veya süt çeşitlerinin karışımına ilişkin açıklama, İvrindi Kelle Peyniri ibaresinin altına yazılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İvrindi Kelle Peyniri; koyun, keçi ve inek sütünden ya da bunların karışımı kullanılarak üretilen; sert kabuklu, rengi sarıdan beyaza kadar olabilen, yarıksız ve gözenekli yapıda, sertlik derecesine göre ise ağırlıklı olarak sert ve az da olsa yarı-sert peynir sınıfına giren, salamura olgunlaştırılmış bir peynirdir. Maya olarak şırdan mayası kullanılır.

Koyun sütü, çoğunlukla Kıvırcık, Kıvırcık Merinos melezi ırklarından elde edilir ve bu ırkların sütleri, nisan, mayıs ve haziran aylarında artış gösterdiğinden, bu dönemde üretilen peynirlerde ağırlıklı olarak koyun sütü kullanılır. Keçi sütü de aynı dönemde fazla üretilir. Koyun ve keçi sütü üretiminin az olduğu zamanlarda ise inek sütü kullanılır. Süt karışımının oranı, üretici tarafından belirlenir.

İvrindi Kelle Peynirinde telemeye şekil verilmesi, geleneksel ve modern olmak üzere iki metotla yapılır. Geleneksel üretimde teleme, pamuklu süzek bezlerine toplanarak askıdaki çengellere asılır ve bu aşamada teleme, “kelle” şeklini alır. Modern üretimde ise teleme, süzme niteliğine sahip delikli kalıplarda 12-16 saat baskılama işlemiyle peynir altı suyundan ayrıştırılır. Ancak her iki yöntemin sonraki aşamalarında peynir, küçük parçalara bölünerek işlemlere devam edilir.

İvrindi Kelle Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. İvrindi Kelle Peynirinin Özellikleri

Özellik	Değer
Renk	Sarıdan açık sarıya kadar ve beyaz renk
Kabuk yapısı	Sert
Sertlik derecesi	Sert veya yarı-sert
Olgunlaşma süresi	En az 120 gün
Nem içeriği	En çok % 60
Kuru maddede tuz (NaCl)	En fazla % 7,5
Yağlılık sınıfı (kuru maddede süt yağı, %)	Tam yağlı: $45 \leq$ süt yağı Yarı yağlı: $25 \leq$ süt yağı < 45

İvrindi Kelle Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İvrindi Kelle Peynirinin üretiminde kullanılan sütler tercihen coğrafi sınırdaki yetiştirilen hayvanlardan temin edilir. Hayvanlar, mevsimine göre bölgenin ağırlıklı olarak buğday, çavdar, yulaf, arpa, yonca, fiğ, yem bezelyesi, İtalyan çimi, silajlık mısır, üçgül türleri, yabani yulaf, ayrik otu türleri, yumak otu türleri, korunga, çayır tilki kuyruğu, kılçıksız brom, çayır salkım otu, çim, kekik, ada çayı ve devedikenini bulanan bitki örtüsünde doğal olarak veya yem ile beslenir.

İvrindi Kelle Peyniri üretiminde kullanılan sütler, asitlik gelişimini engelleyici / nötrleyici maddeler içermez. Yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmaz.

Toplanan çiğ süt süzülür ve içinde bulunabilecek yabancı maddeler uzaklaştırılır. Süzülen çiğ süt pişirme kazanlarına aktarılarak 50-55°C'de en az 30 dakika ısıtma işlemine tabi tutulur. Isıtma işleminden sonra mevsimine göre 27-35°C aralığında değişen mayalama sıcaklığına kadar soğutulur. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumu için önemli olup, mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde peynir mayası olarak şırdan mayası kullanılır ve maya miktarı 100 litre için 10-12 ml aralığındadır.

Mayalama işlemiyle oluşan pıhtı, pirinç tanesi büyüklüğüne ulaşınca, haşlama aşamasına geçilir. Pıhtı, 80-90 °C'deki sıcak su ile ya da cidarlı sistemde ısıtma işlemi uygulanarak haşlanır. Peynir altı suyunun sıcaklığı, genellikle 38-45°C aralığında seyrederek. Olgunlaşma aşamasında peynire özgü gözeneklerin oluşabilmesi için, haşlamada yüksek sıcaklıklara çıkılmaz.

Haşlama işlemi tamamlandığında teleme, peynir altı suyundan ayrıştırılır. Telemeye şekil verilmesinde, geleneksel işletmelerde ve modern işletmelerde farklı uygulamalar yapılır. Geleneksel üretimde teleme, pamuklu süzek bezlerine toplanarak askıdaki çengellere asılır. Bu uygulamayla birlikte teleme, "kelle" şeklini alır. Örgü şişine benzeyen ince uzun metal şişler, telemeye hızlıca batırılıp çıkarılır ve süzek bezinden eşit şekilde su çıkması sağlanır. Daha sonra bütün haldeki peynir kütlesi küçük parçalara bölünerek yine pamuklu süzek bezlerinde asılı halde bekletilir. Modern üretimde ise teleme, süzme niteliğine sahip delikli kalıplarda 12-16 saat baskılama işlemiyle peynir altı suyundan ayrıştırılır.

Geleneksel ve modern yöntemlerle şekillendirilen peynir, küçük parçalara bölünür ve salamura içinde, 10-20°C sıcaklıktaki odalarda 10-21 gün dinlendirilir. Bu safhada peynir, üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile salamurada olgunlaştırılır. Gözenekli yapı oluşumu olgunlaştırma işlemi sırasında gerçekleşir.

Olgunlaştırma işleminden sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye sunulur. İvrindi Kelle Peynirinin muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 10°C'nin altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilir.

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

İvrindi Kelle Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İvrindi Kelle Peynirinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İvrindi Belediyesinin koordinatörlüğünde, İvrindi Belediyesi, İvrindi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Balıkesir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İvrindi Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimde kullanılan çiğ sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi.
2. Sütün ve mayanın uygunluğu.
3. Özellikle olgunlaşma süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
4. Ürünün renk, sertlik, gözenekli yapı özelliklerinin uygunluğu.
5. Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
6. İvrindi Kelle Peyniri 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.