



COĞRAFI İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **161**

Yayın Tarihi

15.11.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 161. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	18

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 161. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000514	Şiran Kök Pekmezi	6
2.	C2022/000202	Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri	8
3.	C2022/000420	Munzur Balı	10
4.	C2023/000134	Muğla Simidi	13
5.	C2023/000212	Zeyniler Hıncalı	15

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1490	Milas Çıntar Kavurması	18
2.	1492	Aksaray Çerezlik Ayçekirdeği	20
3.	1493	Elazığ Tahannebi Üzümü	23

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. Şıran Kök Pekmezi

Başvuru No	: C2021/000514
Başvuru Tarihi	: 13.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şıran Kök Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kelkit Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Pazar Yeri No: 22/3 Kelkit GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınır	: Gümüşhane ili Şıran, Kelkit ve Köse ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Şıran Kök Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Şıran Kök Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şıran Kök Pekmezi, Chenopodiaceae familyasının üyesi olan şeker pancarlarının (Beta vulgaris var. Saccharifera L.) kökleri kullanılarak Gümüşhane ili Şıran, Kelkit ve Köse ilçelerinde üretilen pekmezdır.

Şıran Kök Pekmezinde şeker pancarının kokusu baskın olup karamelize tattadır. Rengi siyaha yakın karamelize kahverengidir.

Tablo 1. Şıran Kök Pekmezinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Suda çözünür kuru maddesi (en az)	71 °Briks
pH	4,1 - 6
Kül (%)	0,5 - 1,5
Toplam şeker içeriği (%)	40 - 51
İnvert şeker miktarı (%)	13 - 18
Sakkaroz (en çok) (%)	15
Toplam asitlik değeri (Sitrik asit cinsinden)	0,672 ± 0,04 g/L
Protein içeriği (%)	1,7 ± 0,4
HMF miktarı (en çok)	75 mg/kg

Demir (Fe) içeriği 6,5±2 mg/kg; bakır içeriği (Cu) 3,5±2,2 mg/kg; çinko (Zn) içeriği 3,8±1,8 mg/kg; kalsiyum (Ca) içeriği 8,42±2,5 mg/kg; potasyum (K) içeriği 410±90 mg/kg; sodyum (Na) içeriği ise 110±25 mg/kg'dır.

HPLC ile tespit edilen fenolik içeriğinde gallik asit, kateşin, şiringik asit, p-kumarik asit, vanilik asit, rutin, benzoik asit ve kuersetini önemli miktarda içerir. Bu fenolikler içinde benzoik asit ve p-kumarik asit 30 mg/kg'dan fazla seviyede bulunur.

Şıran Kök Pekmezinin geçmişi, 1900'lü yılların başlarına dayanır. Gümüşhane ili Şıran, Kelkit ve Köse ilçelerinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şiran Kök Pekmezi üretiminde; Şiran, Kelkit ve Köse ilçelerinde 1300-1650 m rakımda yetişen şeker pancarı kullanılır. Coğrafi sınırdaki yer alan organik maddece zengin, derin, kolay ısınan tınlı ve tınlı-kireçli topraklar şeker pancarı yetiştirilmesine uygundur. İklim istekleri bakımından bakıldığında ılıman iklimlerde pancar verimi yüksek, buna karşın şeker varlığı düşüktür. Coğrafi sınırdaki hüküm süren karasal iklimde kök verimi düşük, şeker varlığı yüksek ürün üretilir. Bu özellik de kök pekmezinin içeriğine yansır.

Geleneksel üretim:

Şiran Kök Pekmezi üretimi için seçilen nispeten yüzeyleri daha düz olan yumruların üzerindeki çamur, kaya, toprak, toz, kök parçaları gibi kirleticiler ve diğer yabancı maddeler sert bir fırça ile temizlenir. Yumrular musluk suyu altında tek tek elle yıkanır. Bu şekilde pancar köklerinin (yumrularının) yüzeylerinin rengi beyaza yakın bir renk alır. Kabuklar bıçakla ya da herhangi bir kesici alet ile ince bir şekilde soyulur. Yumrular, en çok 50 x 50 mm boyutunda küpler halinde kıyılır. Kıyılmış pancarların boyutları küçüldükçe verim artar ancak filtrasyon zorlaşır. Daha sonra bu kıyılmış pancarlar bir kazana dökülür ve pancar ağırlığının yaklaşık üç katı su ile karıştırılarak 30 - 45 dakika kaynatılır. Elde edilen karışım, çapları sırasıyla 2 mm ve 0,5 mm olan iki farklı elek ve tülbentten süzülür. İnce süzöntü başka bir geniş ağızlı kazana aktarılır ve viskoz hale gelinceye kadar ateş üzerinde karıştırılarak kaynatılır.

Endüstriyel üretim:

Yumruların üzerindeki çamur, kaya, toprak, toz, kök parçaları gibi kirleticiler ve diğer yabancı maddeler yıkama havuzlarında temizlenir. Kabuklar yıkama havuzundan sonra sert fırça ile kazınır.

Yumrular meyve kıyma makinaları ile en çok 50 x 50 mm boyutunda küpler halinde kıyılır. Kaynatma işleminden sonra modern preslerde sıra ayrılır, ince filtrelerden geçirilip vakum evaporatörüne alınır. Burada 50-60 ° C'de vakum altında suyu uçurulur ve viskoz hale gelinceye kadar karıştırılarak kaynatılır.

Her iki usulle üretimde de akıcı kıvamı ve rengi ile birlikte karamelize kokunun hâkim olduğu aşamada üretime son verilir. Üretilen pekmez cam kavanoz, tahta külek, plastik veya teneke ambalajlar içine sıcak şekilde doldurulur. Oda şartlarında 2 yıl bozulmadan saklanabilir.

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

Şiran Kök Pekmezinin geçmişi, 1900'lü yılların başlarına dayanır. Gümüşhane ili Şiran, Kelkit ve Köse ilçelerinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen şeker pancarının kökleri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şiran Kök Pekmezinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kelkit Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Kelkit Ticaret ve Sanayi Odasından 3, Şiran İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi olmak üzere 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan şeker pancarlarının coğrafi sınırdan elde edilmiş olması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu. (Gerek görülen durumlarda üründen numune alınarak analiz ettirilir.)
- Şiran Kök Pekmezi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri

Başvuru No	: C2022/000202
Başvuru Tarihi	: 28.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ayvalık Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Fevzipaşa Vehbibey Mah. Sahilboyu Cad. 1. Sok. No:1 10400 Ayvalık BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Ayvalık ve Burhaniye ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürünün üretiminde kullanılan süt çeşidi veya süt çeşitlerinin karışımına ilişkin açıklama, Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri ibaresinin altına yazılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet 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, salamurada olgunlaştırılmış bir peynirdir.

Süt karışımının oranı, üretici tarafından belirlenmekle birlikte, karışım olarak yer aldığı en az % 10 en fazla ise % 30 koyun ve/veya keçi sütü kullanılır. Sütler, asitlik gelişimini engelleyici / nötrleyici maddeler içermez. Yağ alma veya su ilave etme gibi sütün bileşimini değiştirecek işlemler yapılmaz.

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri yuvarlak ve delikli şekilde olup, kuru maddede en az % 40 süt yağı içeren, tuz oranı kuru maddede en fazla % 6 olan sert ve yarı-sert kategorisindedir. Olgunlaşma süresi peynirin karakteristik görünüşü üzerine önemli bir kısıttır. Olgunlaşma ile birlikte gözenekler irileşir ve en fazla 8 cm çapında homojen olarak yayılır. Sertlik, olgunlaşma süresi ile artar. Sepet şeklinde olması ve olgunlaşma sonunda tuz oranının yüksek olmaması bu peynirin ayırt edici özelliklerindedir.

Tablo 1. Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal 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 çok % 7,5

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri köklü bir geçmişe sahiptir. Mübadele ile bu bölgeye yerleşen peynir ustaları tarafından üretime başlanmıştır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin üretiminde kullanılan sütler coğrafi sınırda yetişen hayvanlardan temin edilir. Küçükbaş hayvanların beslenmesinin % 80-90'ı mera otlatmasıyla yapılır. % 10-20'si ise yonca ve arpa-yulaf ezmesi (pelet yem) ile yapılır. Büyükbaş hayvanların beslenmesinin ise % 70'i kaba yem ile yapılır. Kaba yemin % 50'si silaj geri kalanı ise karamba, yonca ve samandan oluşur. Pelet yem, beslenmenin %30'unu oluşturur. Pelet yem içeriği ise süt yemi, besi yemi ve arpa-yulaf ezmesidir. Ayrıca, coğrafi sınırda yer

alan zeytinyağı fabrikalarında yan ürün olarak ortaya çıkan zeytin yaprakları ve pirina, büyükbaş hayvanların beslenmesinde kullanılır.

Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin 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 işlenmeden önce daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak amacıyla 57-68 °C arasında en az 15 saniye süre ile ısıtılır. Isıl işlemde sonra mevsimine göre 27-36 °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 100 l süt için 10-20 g şırdan mayası kullanılır. Mayalama işlemiyle oluşan pıhtı nohut tanesi büyüklüğüne ulaşınca pıhtı geleneksel olarak elle veya teleme bıçağı ile kırılır.

Pıhtı kırıldıktan sonra haşlama aşamasına geçilir. Pıhtı, 80-90 °C'deki sıcak su ile ya da cidarlı sistemde ısıtma işlemi uygulanarak haşlanır. Peynir altı suyunun sıcaklığı, genellikle 38-50 °C aralığındadır. Olgunlaşma aşamasında peynire özgül gözeneklerin oluşabilmesi için haşlamada yüksek sıcaklıklara çıkılmaz.

Haşlama işlemi tamamlandığında teleme, peynir altı suyundan ayrıştırılır. Yaklaşık 15-30 dakika beklenir ve teleme dibe çöktükten sonra suyu süzülür. İstenen sertlik derecesine göre 60-90 dakika kadar teleme hamur tezgâhına alınarak makarna süzgüllerinde sepet şekli verilerek şekillendirilir. Soğuk havada yaklaşık +4 °C'de bir gün dinlendirilir. Peynirin dış kısmı tuz ile aralıklarla ovalanır. 2,5 kg kalıp başına 250-270 g tuz kullanılır, 10-25 °C sıcaklıktaki odalarda 10-21 gün dinlendirilir.

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peyniri % 10-12 tuz içeren salamurada peynir teknelerinde üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile olgunlaştırılır. Gözenekli yapı oluşumu olgunlaştırma işlemi sırasında gerçekleşir.

Olgunlaştırma işleminden sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketicie sunulur. Ayvalık Kelle Peynirinin / Ayvalık Sepet Peynirinin muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi süreci 4 °C'nin altındaki sıcaklıkta gerçekleştirilir.

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

Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peynirinin köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet Peynirinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinasyonunda, Ayvalık Belediyesi, Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ayvalık Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

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. Ayvalık Kelle Peyniri / Ayvalık Sepet 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.

3. Munzur Balı

Başvuru No	: C2022/000420
Başvuru Tarihi	: 28.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Munzur Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Mah. Muhlisakarsu Cad. No:33 TUNCELİ
Coğrafi Sınır	: Tunceli ili Munzur Vadisi
Kullanım Biçimi	: Tunceli Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tunceli Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Munzur Balı, Tunceli ili Munzur Vadisinde Anadolu arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) kolonileri tarafından üretilen sarımtırak ve haki rengine sahip çiçek balıdır. Petekli ve süzme bal olarak piyasaya sunulur.

Koyu bir kıvama sahip olan Munzur Balı hasat edildiği döneme göre ağustos döneminde yapılan sağımlarda daha akışkan bir yapıya sahipken genel olarak yoğun hasadın yapıldığı eylül ayında ki sağımlarda ise daha yoğun bir yapıya sahiptir. Oda sıcaklığında kristalleşme olmadan muhafaza edilebilirken oda sıcaklığının (18-24 °C) altında ve üstündeki sıcaklıklarda kendini koruma amaçlı kristalize olabilir.

Munzur Vadisi, Tunceli iline 8 km uzaklıkta başlayıp Munzur Dağlarına kadar uzanan bölümdür. Munzur Vadisindeki akarsu kaynakları ve vadi boyunca dökülen şelaleler ile dağların sarp ve dik yamaçlarının varlığı, güneş ışınlarının geliş açılarının etkisi bitki florasının zenginliğini sağlamış ve coğrafi sınırın nektar ve polen kaynağı bitki familyalarının başlıcalarının Apiaceae, Asteraceae, Berberidaceae, Betulaceae, Boraginaceae, Campanulaceae, Caryophyllaceae, Chenopodiaceae, Cistaceae, Cyperaceae, Fabaceae, Lamiaceae, Liliaceae, Myrtaceae, Plantaginaceae, Poaceae, Polygonaceae, Ranunculaceae, Rhamnaceae, Rosaceae, Rubiaceae, Salicaceae yetişmesine neden olurken Munzur Vadisinde üretilen ballarda *Berberis crataegina*, *Hypericum scabrum* ve *Paracaryum cristatum* taksonlarının polenlerine dominant oranlarda, *Anthemis tricornis* Eig., *Astragalus* L. sp., *Berberis crataegina*, *Coronilla varia* L., *Epilobium hirsutum* L., *Helianthemum ledifolium* (L.) Miller, *Hypericum scabrum*, *Lotus corniculatus* L., *Paracaryum cristatum*, *Plantago lanceolata* L., *Potentilla argentea* L., *Tanacetum parthenium* (L.) Schultz Bip., *Teucrium* L. sp., *Trifolium repens* L., *Onobrychis oxyodonta* Boiss., *Verbascum* L. sp. taksonlarına ait polenlere sekonder oranda polen bulunmasına neden olur. Bu durum Munzur Balının, bal ve polen akımının uzun olmasını etkiler. Ayrıca Munzur Vadisinin, yerleşim yerlerinden tamamen izole olması üretilen balın kalitesini olumlu yönde etkiler. Bu nedenle Tunceli ilinin Munzur Vadisine kovanlar yerleştirilip üretim yapılır.

Munzur vadisi, Tunceli-Ovacık arasında, 42.000 hektarlık bir alan olup 1971 yılında Milli Park olarak ilan edilmiştir. Munzur Vadisinin florasında 1000'den fazla bitki türü yetişir. Bunlardan tek diş sarımsak, ölmez çiçek, ayıgülü, sakayık, çadır mantarı, soluncan otu, alı gelin, top karanfil, yabani haşhaş, siyah fernk üzümü, havacıva kökü, sater, kadrnardıcı, sarıkokulu, çatalı salep, çayır salabi, kar sümbülü, çiğdem, mor nevroz, karaçiğdem, öksürükotu, yabani glayör, navroz, tataricum, kar sümbülü, yayla çiçeği, ıskın, soluncan otu, gulik ile nergiz çiçeği gibi endemik bitkilerdir.

Tablo 1. Munzur Balının kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
TPS10 (10 g baldaki toplam polen sayısı) (ortalama)	87126
Fruktoz+Glukoz (100 g baldaki, en az)	100 g'da 65 g
Fruktoz/Glukoz	0,97
% Nem (ortalama)	15,51
Toplam fenolik madde (UV-Vis Spektrometre)	143,46 (mgGAE/kg)

Tablo 2. Munzur Balının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Minumum miktarı	Maksimum miktarı
Prolin (mg/kg bal)	450	1112,37
Diastaz sayısı	12,00	24,36

Üretim Metodu:

Tunceli ilinin Munzur Vadisine kovanlar yerleştirilip üretim yapılır.

Arıcılık faaliyeti sabit arıcılık şeklinde, bölme yapmak suretiyle koloni sayısını arttırmak, kolonilerin yaşlı ve verimsiz ana arılarını değiştirmek ve ağırlıklı olarak bal üretimi şeklinde yürütülür. Bal üretimi süzme bal ve petek bal olarak gerçekleştirilir. Bal üretim döneminde kimyasal ilaç kullanımı yapılmaz. Diğer dönemlerde ilgili mevzuat çerçevesinde bakım çalışmaları yapılır.

Kışlatma:

Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne her yıl yayınlanan genelgede “konaklama yeri” için belirtilen asgari koşullar temel alınarak arıcıların konaklayacağı yerler Tunceli Valiliği tarafından belirlenir. Tunceli’de kapalı kışlaklarda konaklatılacak koloniler, ekim-kasım aylarında arıların çalışmadığı ve kovanda bulunduğu soğuk hava şartlarında, günün akşam saatlerinde içeri alınır. Munzur Balı üreticilerinden arı kolonilerini köylerinde, bahçelerindeki açık alanda, mayıs ayının sonunda daha yüksek yaylara ve dağ eteklerine kışlatacak olanlar da aynı dönemde kolonilerini Tunceli Valiliğinin gösterdiği kışlatma alanına nakleder.

Kovan nüfusunun ilkbahar dönemine güçlü bir şekilde girmesi için güz döneminde kovanda bölge florasından elde edilmiş yeterli miktarda bal bırakılması gerekir.

Kışlatma döneminde kapalı kışlaklarda kovanlar yerden 30 cm yükseklikte ve zayıf koloniler orta kısımlarda olacak şekilde konumlandırılmalıdır. Arı kayıplarının önüne geçilebilmesi için bu alanlarda ani sıcaklık değişimleri, aşırı nem, yoğun ses olmaması için iyi bir şekilde izole edilmesi gerekir.

Zararlı Mücadelesi (Varroa Mücadelesi):

Varroa mücadelesinde ilaçlama çalışmaları kovanda bal olmadığı erken ilkbaharda (mart- nisan) ve bal hasadından sonra geç sonbaharda (ekim-kasım) olmak üzere yılda iki defa yapılır. Varroa mücadelesinde ilaç kullanımı tescilli olan ilaçlar prospektüste belirtilen talimatlara uyularak kullanılır.

İlkbahar Bakımı:

İlkbahar kontrolleri mart-nisan ayında başlar. Bu dönemde arının genel durumu kontrol edilir. Ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık kontrolü ve kovandaki besin miktarı gözden geçirilir. Kovandaki dip tahtalarının genel temizliği yapılır, nemli ve küflü uygun olmayan dip tahtaları değiştirilir. İlkbaharda konaklama yerlerinin seçiminde kovanların yerleştirildikleri çevre şartları, kovanlar arası mesafelerin uygunluğuna dikkat edilir. Bu alanlarda arıcılar ekim ayı sonuna kadar kalıp ikinci bal hasadını gerçekleştirdikten sonra arıyı kışlatacakları alanlara geri dönerler.

Bal Akım Dönemi:

Bal akım dönemi arıcının bal üreteceği en önemli dönemdir. Bu dönemde herhangi bir kimyasal ilaçlama yapılmaz. Bu dönemde ballı bitkiler yoğun bir şekilde çiçek açar ve arılar bu bitkilerden polen ve nektar toplamasıyla bal akımı dönemi başlamış olur. Bu dönem nisan- ekim ayları arasında gerçekleşir.

Bal Hasadı Dönemi:

Ağustos ayında başlar ve ekim ayına kadar devam eder. Petekli balın en az 2/3 ünün sırlanmış olması gerekir. Bu şekilde sırlanmış ballar genelde petek bal şeklinde değerlendirilir daha az sırlanmış bal ise süzme bal şeklinde değerlendirilir. Erken dönemde hasat yapılmamalıdır. Aksi takdirde baldaki nem oranı fazla olacağından bal kristalize olur ve fermentasyona uğrar. Hasat yapılacağı zaman arıları peteklerden uzaklaştırmak için silkme, fırça ve hava akımı gibi teknikler kullanılır. Arılar temizlendikten sonra petekler bal taşıma sandığına konulur.

Süzme, Dinlendirme ve Depolama:

Süzme yapılacak yerde petek bal olarak kullanılacak petekler poşetlenir ve dinlenmeye bırakılır. Süzülen ballar ise depolama alanında bekletilerek büyük partikül ve kabarcıkların çökmesi ve balın daha homojen bir görüntüye sahip olması sağlanmış olur.

Munzur Balı dinlendirilerek temiz ve parlak bir görünüm alan ballar, cam kavanoz, teneke vb. gıda ile temasa uygun malzemeler ile ambalajlanır. Türk Gıda Kodeksine uygun ballar; ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir.

Ürün paketlenme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25°C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Tunceli İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımından oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Yapılan denetimler, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından, Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından; coğrafi sınırdaki üretim yapan Munzur Balı üreticileri, coğrafi sınırdaki bulunan kovanlar ile bu kovanların üretim kapasiteleri kayıt altına alınarak denetim planı oluşturulur.

Denetim mercii denetim planına göre; arılık yerlerinin uygunluğunu, kovanlar arası mesafenin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu, hasat, süzme, dinlendirme ve depolamanın uygunluğunu ve bu işlemlerin Türk Gıda mevzuatına uygunluğunu, kışlatma yerinin uygunluğunu, arı bakımı ve beslenmesinin uygunluğunu ve Munzur Balı ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Gerekli görülmesi halinde Munzur Balının kimyasal özelliklerinin (nem, prolin vb.) analizler için bal numunesi alınması sağlanır.

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 korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.

4. Muğla Simidi

Başvuru No	: C2023/000134
Başvuru Tarihi	: 14.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Muğla Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No:3 Menteşe MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili
Kullanım Biçimi	: Muğla Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Muğla Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. İsteğe bağlı olarak aşağıda yer alan “Muğla Simidi” logosu da kullanılabilir. Logonun en küçük kullanım ebadı 2x2 cm olup kullanıldığı ambalajın büyüklüğüne göre muhtelif ebatlarda olabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Muğla Simidi; Muğla ilinde üretilen halka biçiminde, üzeri susamla kaplı, rengi altın sarı, dışı çatlak yapıda ve gevrek özellikte bir unlu mamuldür. Meşe odunu ile yakılan taş fırında pişirilir. Üzerine, su ile 1/5 oranında seyreltilmiş siyah üzüm pekmezi sürülüp pişirilir.

Muğla Simidinin üretiminde, iri taneli, açık sarı renkli susam tercih edilir.

Muğla Simidinde sıcak pekmezli suda ön pişirmesi yapılır. Bu işlem hamur kaynama noktasına yakın derecede ortalama 80-90 °C’de olan sıcaklıkta iken pekmezle batırılır. Aynı zamanda susamların daha öncesinden pekmeze batırılması çıtırlığını ve rengini etkiler.

Muğla Simidinin coğrafi sınırda köklü geçmişe sahiptir. Muğla ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Muğla Simidi üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 50 kg simitlik sert buğday unu
- 20-25 litre su (yazın soğuk su, kışın ılık su)
- 1,5 kg yaş maya
- 1,5 l ayçiçek yağı
- 900 g tuz (tercihen iyotlu)
- 900 – 1000 g beyaz şeker
- Su ile 1/5 oranında seyreltilmiş siyah üzüm pekmezi
- 5 kg susam

Simitlik sert buğday unu; sert buğdaydan elde edilir. Simitlik un kolay işlenebilir özellikte yumuşak bir hamur oluşturmali, içindeki kepeği suyu tutmalıdır. Pişirme sonrasında dışının çıtır ve renk almış, içinin ise beyaz kalması istenen bir durumdur. Bu özellikleri sağlayan sert buğdaylardan elde edilen un simitlik un olarak isimlendirilir.

Su, yaş maya, şeker, yağ, tuz ve un hamur yoğurma makinesinde iyice yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamur 15-20 dakika kadar dinlendirilir. Yoğrulan ve dinlendirilen hamur elle veya makine ile 90 g ve 180 g tartılarak kesilip yuvarlanır.

Tekli simit; 90 g kesilen hamur parçası yuvarlanıp yaklaşık 20 cm olacak şekilde fitil haline getirilip iki ucu birleştirilerek halka şekli verilir (Şekil 1).

Çiftli simit; 180 g kesilen hamur parçası yuvarlanıp yaklaşık 20 cm olacak şekilde iki ince fitil kıvrılıp uçları birleştirilerek halka şekli verilir (Şekil 2).

80-90 °C aralığında kaynama noktasına yakın olan pekmez ve su karışımına, şekillendirilen simit hamurları batırılır. İlk anda dibe çöken hamur yaklaşık 2 dakika içerisinde suyun yüzeyine çıkar.

Su ile 1/5 oranında seyreltilmiş siyah üzüm pekmezi karıştırılarak pekmezlenmiş, kavrulmuş susamın bulunduğu tepsilere koyulan haşlama hamurlar iyice susama bulandıktan sonra son şekli verilerek tepsilere dizilir. Meşe odunu yakılan taş fırınlarda 250-300 °C sıcaklıkta yaklaşık 15-20 dakika pişirilir.

Fırından çıkarılan Muğla Simidi sıcak ve taze olarak satışa sunulur. Raf ömrü en fazla 24 saattir.



Şekil 1. Tekli simit



Şekil 2. Çiftli simit

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

Muğla Simidinin coğrafi sınırda köklü geçmişe sahiptir. Muğla ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Muğla Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Muğla Ticaret ve Sanayi Odasından, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Gıda İşleme Bölümünden ya da Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden, Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Muğla Yiyecek Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Esnaf Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Muğla Simidi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Zeyniler Hınkalı

Başvuru No	: C2023/000212
Başvuru Tarihi	: 18.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Zeyniler Hınkalı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: S. S. Zeyniler Çalıkuşu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Başvuru Yapanın Adresi	: Zeyniler Mah. Reşat Nuri Güntekin Sok. No:8 Yıldırım BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Yıldırım ilçesi
Kullanım Biçimi	: Zeyniler Hınkalı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Zeyniler Hınkalı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zeyniler Hınkalı, özel amaçlı buğday unu, su, yumurta, tuz ile hazırlanan hamurun açılarak daire şeklinde kesilmesi, iç harcının konulması, el işçiliğiyle büzülmesi, haşlanarak pişirilmesi suretiyle üretilen ve üzerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülerek servisi yapılan Bursa ili Yıldırım ilçesine özgü hamur işlerinden hazırlanan bir yemektir. Ürünün hazırlanmasında iç harcı olarak; kıyma, kuru soğan, tuz ve baharat kullanılır.

Hazırlanan hamurun, oklava/merdane ile yufkalar halinde ince şekilde açılması, bu yufkaların 5-10 cm çapında daire şeklinde kesilmesi, iç harcının konulması, el işçiliğiyle yufkaların büzülmesi ve haşlanarak pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Ürünün tarihçesinde; özellikle Bursa ili Yıldırım ilçesinin Zeyniler Mahallesi'nde üretilmeye başlamasıyla ile alışlagelmiş adıyla halk arasında Zeyniler Hınkalı olarak bilinir. Bu sebeplerle; Zeyniler Hınkalı'nın üretildiği Bursa ili Yıldırım ilçesi ile ün bağı bulunur.

Yufkaların daire şeklinde kesilmesinde, genellikle 8 cm çapa sahip olarak imal edilmiş gıda ile temasa uygun yuvarlak kesme bıçağı/aparatı kullanılır. Daire şeklindeki iç harcı konulmuş bu yufka/hamur parçalarına hınkal adı verilir. Ayrıca yufkaların kesilebilmesi için kesme aparatı olarak çay bardağı/su bardağı ters çevrilerek yufkalara bastırılması suretiyle yine daire şeklinde yufkalar elde edilebilir.

Zeyniler Hınkalı'nda; el işçiliği ile yapılan büzgü sayısı genellikle 11-13 aralıktadır. Yufkaların büyüklüğüne göre kullanılacak iç harcı ise hınkal başına ortalama 3 gramdır.

Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Zeyniler Hınkalı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, asker uğurlama, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Üretim Metodu:

Zeyniler Hınkalı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (8 Kişilik):

1. Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu,
- 500 ml su,
- 1 adet yumurta,
- 5 g tuz.

2. İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg kıyma,
- 500 g rendelenmiş kuru soğan,
- 5 g tuz,
- 5 g karabiber,
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

3. Üzerine dökülmek üzere kullanılan bileşenler:

- 30 g tereyağı,
- 3 g tuz.

4. Haşlama için kullanılacak bileşenler:

- 3 litre su,
- 5 g tuz.

Zeyniler Hıncalının Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, su, tuz ve yumurta konularak homojen şekilde iyice yoğurularak hamur elde edilir. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir.

Elde edilen hamur, oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika kadar hamur fermentasyonu için dinlendirildikten sonra 180-200 gramlık bezelere ayrılır. Bu bezeler, oklava/merdane ile açılarak çapı ortalama 75 cm olan ince şekilde yufkalar elde edilir.

Açılan yufkalar, uygun şekilde kesme aparatı ile genellikle 8 cm çapında dairelere kesilir ve bu daireler yufkadan özenle ayrılır.

İç harcı hazırlamak için, yeteri büyüklükte bir kabın içerisine iç harcı bileşenleri konularak iyice karıştırılır. Daha sonra kesilen ince daire şeklindeki yufkaların içerisine el ile konulur. İç harcı konulan yufkalar, ustalık becerisinin önemli olduğu büzme işlemi ile şekillendirilir. Büzme işleminde; sol başparmak yufkanın iç yüzeyinde sabit, sağ elin işaret parmağıyla bir tur dönülecek şekilde yapılır ve kesilen yufkalar 11-13 büzgü olacak şekilde büzülür. Daha sonra büzülerek şekli verilen yufkalar, tepsilere özenle dizilir.

Hazırlanan hıncallar hemen pişirilmeyecek ise soğuk zincir şartlarında (-18°C ve altındaki sıcaklıklarda) dondurularak da muhafaza edilebilir ya da depolanabilir.

Piştirme ve Servis:

Haşlama işlemi için, yeteri büyüklükteki bir tencereye yaklaşık 3 litre su konulur. Kaynayan suya 5 g tuz atılır. Tencerenin geniş olması, hıncalların serbest bir şekilde pişirilmesi ve şeklini koruması için önemlidir.

Suyun kaynamasının ardından, hıncallar suyun içine yavaşça atılır ve yaklaşık 15 dakika kadar haşlanması sağlanır. Hıncalların pişmesi, hamurun büzgü kısmı altta kalacak şekilde kaynayan su içerisinde ters dönmesi ve alt kısmının içine çökmesinden anlaşılar. Bu aşamada ustalık becerisi önemli rol oynar. Haşlanan hıncallar kevgir vb. ile süzülerek tencereden alınır.

Servis tabağına veya tepsiye konulan hıncalların üzerine önceden eritilmiş tereyağı-tuz karışımı dökülür.

Zeyniler Hıncalının, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bursa ili Yıldırım ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Zeyniler Hıncalının; Bursa ili Yıldırım ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Zeyniler Hıncalı tüm üretim aşamaları, Bursa ili Yıldırım ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; S. S. Zeyniler Çalıkuşu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin koordinatörlüğünde; S. S. Zeyniler Çalıkuşu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Bursa Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün 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. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak S. S. Zeyniler Çalığışu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Zeyniler Hıncalı hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Zeyniler Hıncalı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. 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. Milas Çıntar Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1490
Tescil Tarihi	: 25.10.2023
Başvuru No	: C2022/000128
Başvuru Tarihi	: 15.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Çıntar Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlım 23 Nisan Bulvarı No:172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Çıntar Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Çıntar Kavurması ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Çıntar Kavurması; mantar, kuru soğan, zeytinyağı, pul kırmızıbiber, karabiber ve tuz kullanılarak Muğla ili Milas ilçesinde üretilen yemektir. Servisi; porselen tabakta, üzerine çeyrek limonun suyu sıkılıp yanına bir dilim limon ve birkaç dal maydanoz ile dereotu konularak yapılır. Gıda ile temasa uygun karton veya plastik ambalajlarda paketlenerek de satışa sunulabilir.

Milas Çıntar Kavurmasının üretiminde kullanılan mantar, ormanlarda doğal olarak yetişen ve eylül ayının sonlarından ocak ayının sonlarına kadar yağın yağmurlardan sonra çıkan Lactarius Semisanguifluus türü mantar olup coğrafi sınırdaki “çıntar” olarak adlandırılır.

Milas Çıntar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırdaki ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Çıntar Kavurmasının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen çıntar mantarı kullanılır.

4 porsiyon Milas Çıntar Kavurması üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 15-16 adet çıntar
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 100 ml zeytinyağı
- 10 g pul kırmızıbiber (acı, tatlı veya karışık)
- 5-6 g karabiber
- 3-7 g tuz
- Limon
- Maydanoz
- Dereotu

Milas Çıntar Kavurmasının Hazırlanması:

Ormanlık alanlardan toplanan çıntar mantarları, parçalanmamalarına özen gösterilerek bol su ile iyice yıkanır ve suyu süzdürülür. Bir tencerede kaynamakta olan suya konur ve 15 dakika kaynatılır. Kaynayan çıntar mantarları sudan çıkarılarak istenilen büyüklükte doğranır.

İnce doğranmış soğanlar, bir tavada kızdırılmış zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine sırasıyla çıntar mantarları, tuz, karabiber, pul kırmızıbiber eklenip mantarların kavurma sırasında saldığı suyu çekinceye kadar kavurmaya devam edilir. Yemeğin suyu tam olarak çekildiğinde pişirme işlemine son verilir.

Milas Çıntar Kavurmasının servisi; porselen tabakta, üzerine çeyrek limonun suyu sıkılıp yanına bir dilim limon ve birkaç dal maydanoz ile dereotu konularak yapılır. Gıda ile temasa uygun karton veya plastik ambalajlarda paketlenerek de satışa sunulabilir.

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

Milas Çıntar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen çıntar mantarı kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Çıntar Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ile Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, Lactarius Semisanguifluus türü çıntarın yörede çıktığı / yetiştiği ve hasat edildiği eylül - ocak ayları içinde düzenli olarak yılda bir defa yapılır. Gerek görülmesi veya şikâyet olması durumunda yine aynı dönem içinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Özellikle çıntar mantarı olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Milas Çıntar Kavurması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Aksaray Çerezlik Ayçekirdeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1492
Tescil Tarihi	: 03.11.2023
Başvuru No	: C2022/000265
Başvuru Tarihi	: 23.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray Çerezlik Ayçekirdeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ayçekirdeği / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aksaray Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Aratol Bahçeli Mah. 157 AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili
Kullanım Biçimi	: Aksaray Çerezlik Ayçekirdeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aksaray Çerezlik Ayçekirdeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksaray Çerezlik Ayçekirdeği; coğrafi sınırda 1960'lardan bu yana üretimi yapılan ayçiçeği (*helianthus annuus*) bitkisinin meyvesinin hasat sonrası ayıklama, kurutma aşamalarıyla üretilen çerezlik üründür.

Aksaray ili Tuz Gölü Havzasında olup Hasandağı ve Ekecek Dağından oluşan rüzgârlar ile Tuz Gölündeki esinti ve coğrafi sınırın toprak yapısı, ayçekirdeği bitkisinin burada yetişmesine uygun ortamı oluşturmuştur. Bu durum Aksaray ilinde ayçekirdeği üretiminin her yıl artış göstermesine ve yüksek verim elde edilmesine olanak sağlar.

Aksaray Çerezlik Ayçekirdeğinin, Aksaray ilinde uzun bir geçmişi olup Aksaray ilinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Aksaray Çerezlik Ayçekirdeğinin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Toprak İşleme: Tohum yatağı hazırlığında, sonbaharda anızlı tarlalar toprak tavra iken pullukla 20-25 cm derinlikte sürülür. Kışı sürülmüş halde geçiren bu tarlalarda düşen yağışları depolanır, toprağın altında kalan sapsaman organik maddeye dönüşmek üzere çürür ve ilkbaharda toprak erken tava gelir. İlkbaharda erken tava gelen tarla, gerekirse önce gübreleme yaparak çizel veya kültivatör (kazayağı) ile işlenir, daha sonra gerekirse yabancı ot ilacı uygulanır, diskaro veya tırmıklı merdane ile yüzlek bir şekilde (10-15 cm) işlenerek tohum yatağı hazırlanır.

Gübreleme: İlk gübreleme tohumla birlikte; ikinci gübreleme ot mücadelesi gerçekleşirken çapa sırasında ve üçüncü gübreleme ürünün gelişimi aşamasında tespit edilen eksikliklere bağlı olarak potasyum, azot, magnezyum gibi değerler takviye edilerek damlama yöntemiyle verilir.

Ekim Zamanı: Nisan-mayıs aylarında ayçekirdeği ekimi yapılır.

Ekim Sıklığı: Sıra arası mesafe 70 cm ve sıra üzerindeki bitkiler arasındaki mesafe verimli topraklarda 25-30 cm, marjinal alanlarda ise 30-35 cm arası olabilir. Kısa boylu çeşitlerde sıra üzeri bitkiler arasındaki sıklığın mesafesi yaklaşık 25 cm, orta boylularda 30 cm, uzun boylularda 35-40 cm arası olabilir. Çeşit özelliği, tane iriliğine (2-4 arası) ve toprak koşullarına göre kullanılan dekara 300-350 g arası tohumluk yaklaşık bir dekarda 4000-6000 arası bitki sağlar.

Ekim Derinliği: Ekim derinliği, iyi hazırlanmış tavlı tohum yatağında ve erken ekimlerde 5-6 cm arası olabilir. Buna karşın toprak tavinin yetersiz olduğu ve özellikle geç ekimlerde tohumun nemli toprak tabakasına düşebilmesi için ekim derinliğinin 6-7,5 cm arasında olması uygundur.

Ekim Nöbeti: Tarım yapılan alanlarda aynı bitkinin aynı tarlaya üst üste ekilmesi toprağın fakirleşmesine ve o bitkinin hastalıklarının artmasına neden olur. Bu nedenle kazık kök yapısına sahip ayçekirdeği ile ekim nöbetine saçak köklü buğday, arpa, yulaf, mısır gibi bitkilerin girmesi uygundur.

Sulama: Ayçekirdeği ekim döneminde toprakta yeterince rutubet yok ise bir çıkış sulaması yapılabilir. Bunun yanında bitkinin erken gelişme dönemlerinde eğer tarla toprağındaki faydalı su azaldığı diğer bir deyişle bitkilerin kuraklığı duymaya başlayıp solgunluk belirtileri göstermeye başladıkları dönemlerde yaklaşık 15-20 gün aralarla 2 sulama yapılabilir. Ayçekirdeği için en kritik sulama zamanları, çiçeklenme başlangıcı ve süt olum dönemleridir. Kurak yıllarda sulama yapılması, kuru koşullara göre ayçekirdeği veriminde %100 artış sağlar.

Sulama yöntemi: Erken gelişme döneminde bitkiler 40-50 cm oluncaya kadar yağmurlama, çiçeklenme öncesi ve sonrası dönemlerde bitkiler boylandığında yapılacak sulamada karık yöntemi tercih edilir. Karık yöntemiyle sulama yapılacak tarlalarda ayçekirdeği bitkileri 30-35 cm iken sıra aralarından kazayağı geçirilerek karıklar açılır.

Hasat: Ayçekirdeği hasat olumuna geldiğinde bitkilerin sap, yaprak ve tablaları tamamen kuruyup kahverengine dönüşür. Hasat öncesi ayçekirdeği tablalarındaki danelerinin rutubeti % 9,5'i geçmemelidir. Ağustos - eylül aylarında hasat yapılır. Hasat makinası ya da el ile çekirdeği ve posası ayrılarak işlenmeye başlanır.

Hasat biçerdöverle ya da insan gücüyle yapılır. Elle hasat; tablalar orakla kesilip römorklara doldurularak harman yerlerine taşınır. Harmanlama işlemi; kurumuş tablalar sopayla dövülerek, iki tabla birbirine sürülerek, tablalar dövenle ezilerek, tablaların üzerinde traktörle gezinerek, tablalar özel yapılmış harmanlama makinalarından geçirilerek yapılır. Biçerdöverle hasat; hasat kayıplarının önlenmesi için, biçerdöverin silindir hızı, batör-kontrabatör açıklığı, vantilatör ve elek ayarları çok iyi yapılmalıdır. Genel olarak, 50 metrelik şerit hasat edildikten sonra biçerdöverin arkasındaki hasat edilmiş alan kontrol edilmelidir. Eğer vantilatörün hızı fazla ise, aşırı hava nedeniyle tane dökülüyorsa, vantilatör ayarının tanenin dışarı atılmayacak şekilde yapılması gerekir. Silindir hızının genel olarak 250-350 devir/dakika olmasına dikkat edilmeli, eğer hız gereğinden yüksek olursa tabla parçalanmaları eleklerde tıkanmalara veya tane kırılmalarına neden olur. Ayçekirdeği tablaları yeterince kuru ise batör-kontrabatör açıklığı en sonda olmalıdır. Eğer tablalarda bir miktar tane kalıyorsa, silindir hızını artırmak yerine açıklık azaltılabilir. Bitki parçaları ihtiva etmeyen temiz bir ürün için alt ve üst eleklerin yeterince kapalı olmasına dikkat edilmelidir.

Kurutma İşlemi: Posasından ayrılan tohumlar temiz bir zemin üzerine serilen gıda ile temasa uygun sergiler üzerine serilerek güneş ışığında ortalama iki hafta süre ile kurutulur. Her gün düzenli olarak bu çekirdeklere karıştırma işlemi yapılarak kurutma tamamlanır.

Depolama ve muhafaza: Hasat sonra ürün içerisinde kalan sap ve tabla parçaları temizlenir. Depolamada ürün nemi en fazla % 9,5' olmalı, ürün yığınının ise 1-1,5 m'yi geçmemesine dikkat edilir. Kızışma ve çürümeleri önlemek için gerekirse karıştırılır. Kurutulan ayçekirdeği ortalama 1 yıl depolarda bekletilebilir. Kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depoları muhafaza edilir.

Piyasaya Arz: Aksaray Çerezlik Ayçekirdeği, kurutma işleminden sonra dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Aksaray Çerezlik Ayçekirdeği, Aksaray ilinde uzun bir geçmişi olup Aksaray ilinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Aksaray Çerezlik Ayçekirdeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Aksaray Ticaret Borsasının koordinasyonunda; Aksaray Ticaret Borsası, Aksaray İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Aksaray Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılacağı denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretim metoduna uygunluğunu (hasat, kurutma, depolama ve muhafaza koşulları vb.) ve Aksaray Çerezlik Ayçekirdeği 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.

3. Elazığ Tahannebi Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1493
Tescil Tarihi	: 03.11.2023
Başvuru No	: C2021/000195
Başvuru Tarihi	: 18.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Tahannebi Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1.Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 2.Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 1.Olgunlar Mahallesi İshak Sunguroğlu Sokak No:7 Merkez ELAZIĞ 2.Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Tahannebi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elazığ Tahannebi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Tahannebi Üzümü; Elazığ ilinde yetişen ve *Vitis vinifera L.* türüne ait Tahannebi çeşidi üzümünden elde edilir. Yetiştiriciliğinde, bir önceki vejetasyon döneminde oluşan bir yaşındaki sürgünlerden alınan çelikler kullanılır.

Elazığ Tahannebi Üzümü coğrafi sınırdaki ternebi üzümü olarak da bilinir. Sofralık olarak kullanımda erkencidir. Ayrıca şeker oranı yüksek olduğundan pestil ve orcik üretiminde kullanılır.

Elazığ Tahannebi Üzümü sarı ve açık yeşildir. Salkım uzunluğu 25-30 cm'dir. Meyvesi uzun silindirik yapıda olup ağırlığı 5-6 g'dır.

Elazığ ilinde karasal iklim hâkim olsa da Keban Barajının etkisiyle bölgede mikro klima iklimi görülür. Elazığ Tahannebi Üzümü için en faydalı yağışlar, üzümlerin olgunlaşmaya başlama zamanı olan ben düşmeden önceki haziran ayı yağışları ve hasat sonrası görülen sonbahar yağışlarıdır. Asmaların suya ihtiyacı, çiçeklenmenin başladığı mayıs ayı başlarından başlayarak haziran ayının ortalarına kadar devam eder. En fazla su ihtiyacı sürgün ve çiçeklenmenin başladığı mayıs ayıdır. Bu dönemde yağan yağmur, çiçeklerin döllenmesini etkilemeyecek düzeyde olup asmaların ihtiyaç duyduğu suyu karşılar. Elazığ Tahannebi Üzümünün yetiştiriciliğinde, azami 1600 saatlik ışıqlanma ve 10 °C ortalama sıcaklık koşullarına ihtiyaç duyulur. Coğrafi sınırın toprak yapısı kumlu, tınlı, killi ve hafif taşlıdır.

Elazığ Tahannebi Üzümünün Ürünün ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibidir.

Ampelografik özellikler:

Sürgün ucu özellikleri:

- Sürgün Ucunun Antosiyanin Dağılımı: Kısmen
- Sürgün Ucu Yatık Tüylülük: Sık
- Sürgün Ucu Dik Tüylülük: Yok

Boğum arası özellikleri:

- Boğum Arasının Sırt Rengi: Yeşil
- Boğum Aralarının Karın Rengi: Yeşil
- Boğumların Sırt Rengi: Yeşil
- Boğumların Karın Rengi: Yeşil

Kış gözü ve sülük özellikleri:

- Kış Gözü Tomurcuğunda Antosiyanin Rengi: Çok zayıf
- Sülüklerin Boyu(cm): Kısa($6,7\pm 0,74$)

Genç yaprak özellikleri:

- Genç Yapraklar: Yüzey Rengi: Yeşil
- Boğum, Genç Yaprak: Damar Arası Yatık Tüy: Seyrek
- Genç Yaprak: Damar Arası Dik Tüy: Orta
- Genç Yaprak: Ana Damardaki Yatık Tüy: Seyrek
- Genç Yaprak: Ana Damardaki Dik Tüy: Çok sık

Çiçek ve salkım taslağı özellikleri:

- Çiçek Yapısı: Morfolojik erdişi
- İlk Salkımın Çıktığı Boğum: Fizyolojik boğum

Olgun Yaprak özellikleri:

- Yaprak Uzunluğu (cm): Kısa ($1,4\pm 0,55$)
- N2 Damarının Uzunluğu (cm): Uzun ($16,6\pm 1,10$)
- Yaprak Ayası Şekli: Beş köşeli
- Ana Damar Antosiyanin Durumu: Yok
- Yaprak Dış Şekli: Konveks (dışbükey)
- N2 Dış Uzunluğu (mm): Uzun ($16,6\pm 1,10$)
- N4 Dış Uzunluğu (mm): Orta ($11,1\pm 0,5$)
- Sap Cebi Genel Şekli: Kapalı
- Sap Cebi Esas Şekli: U şekli
- Üstyan Cep Genel Şekli: Dilimler üst üste
- Üstyan Cep Esas Şekli: U şekli
- Yaprak Sapının Yatık Tüylülüğü: Orta
- Yaprak Sapının Dik Tüylülüğü: Orta

Salkım özellikleri:

- Salkım Büyüklüğü (Uzunluk x Genişlik) cm²: Küçük ($197,6\pm 9,13$)
- Salkım Uzunluğu (cm): Orta ($7,5\pm 0,33$)
- Salkım Sıklığı: Orta
- Salkım Sapı Uzunluğu (cm): Çok kısa ($2,1\pm 0,10$)
- Sap Odunlaşması: Güçlü

Tane özellikleri:

- Tane Uzunluğu (mm): Çok uzun ($24,4\pm 0,24$)
- Tane Eni (mm): Enli ($18,3\pm 0,19$)
- Tane Şekli: Yumurta
- Tane Kabuk Rengi: Yeşil-sarı,
- Şıra Verimi: Düşük (%54)
- Çekirdek Varlığı: Mevcut (1-2)
- Çekirdek Başına Ağırlık (mg): Orta ($43,8\pm 1,10$)
- Çekirdek uzunluğu (mm): Çok uzun ($7,7\pm 0,07$)

Elazığ Tahannebi Üzümünün Fenolojik Dönemleri

Gözlerin uyanması	20-30 Nisan
Tam çiçeklenme	6-15 Haziran
Ben düşme	10-20 Temmuz
Olgunluk	7-15 Ağustos

Elazığ Tahannebi Üzümünün Bazı Kimyasal Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
Kuru madde (%)	17,16	20,29
Kül (%)	0,7	1,17
HCl'de çözünmeyen kısım (%)	0,10	0,12
Asitlik (%g tartarik asit cinsinden)	0.03075	0,03
Brix değeri	16	16,5
pH	4,15	4,32

Üretim Metodu:

Elazığ Tahannebi Üzümünün üretiminde, *Vitis vinifera L.* türüne ait Tahannebi çeşidi üzüm kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Fide elde edilmesi:

Vejetasyon döneminde oluşan bir yaşındaki sürgünlerin gelişimi iyi, boğum ve boğum araları muntazam gelişen ve üzerinde 6-7 adet sağlıklı göz taşıyan çelikleri alınır; muhafaza edilir ve köklendirme amacıyla kum oranı yükseltilmiş tava ve yastıklara dikilir. Bu şekilde hazırlanan fideler, bir sonraki vejetasyon döneminde kullanılır.

Yetiştiriciliği:

Elazığ ilinde yerli (eski) bağcılık yapılıdır. Toprak hazırlığında dikim çukurları yerine karım çukurları veya karıklar (baranlar) kullanılır. Fideler bu çukurlara dikilir. Dikim işlemi sonbahar mevsiminde ve 2-3 m sıra arası bırakılarak dönüme yaklaşık 166 adet asma dikilerek yapılır. Elazığ Tahannebi Üzümü yetiştiriciliğinde anaç kullanımına ihtiyaç yoktur.

Budama:

Asma yıllık gelişimini tamamladıktan sonra kökleriyle besin maddesi alımının durduğu uyku dönemindeyken, asmanın o yılıki performansına göre kış budaması yapılır. Terbiye şekli olarak serpene veya serbest goble şekli uygulanır. Elazığ ilinde genelde mevsime bağlı olarak günlük sıcaklık ortalaması 10°C'nin üzerine çıktığında omçalar çıkmaya başlar. Asmaların uyanıp geliştiği, sürgün boyları 3-5 cm'yi geçtiğinde ilk budama yapılır. Yeşil aksam veya yaz budaması olarak sürgünler 20-30 cm olduğu dönemde sadece obur dallar alınır ve bağda eksilen omçaları tamamlamak amacıyla daldırma yöntemi uygulanır. Bağda yeşil budama ile sürgünlerde uç alma, tepe alma ve koltuk alma işlemleri yapılır.

Toprak işleme:

Sonbahar döneminde asma yapraklarını döktükten sonra pullukla derin sürüm yapılır. Toprak işleme ile kış yağışlarının yüzeyden akışını önleyerek toprakta suyun depo edilmesi ve köklerin daha derine inmesi sağlanır. İlkbahar aylarında bağ yüzeyi düzeltilerek sezona hazırlanır. Bu dönemde yapılan toprak işleme ile toprak nemi korunur, uygulanan mineral gübrelerin etkinlikleri artırılır, toprak yüzeyinde çatlak ve yarıkların oluşması engellenir, yüzeyde çatlak ve yarıklar varsa kapatılır, yabancı otların oluşması engellenir. Yaz döneminde toprağı işlemedeki amaç ise toprağı havalandırmak, yabancı otlarla mücadele etmek ve gecikmiş gübre uygulamalarını tamamlamaktır. İlkbahar ve yaz dönemi toprak işleme; rotavatorler, kültüvatorler ve tırmık ile küçük ölçekli bağlarda ise çapa ve bel ile yılda bir veya iki kez yapılır.

Sulama:

Elazığ ilinde bağlarda genellikle sulama yapılmamakla birlikte, sulama ihtiyacı olan bağlarda damla sulama ve karık sulama yöntemi kullanılır. Sulama ihtiyacı nisan-mayıs aylarında ortaya çıkar. Mevsim şartlarına göre genelde temmuz ayına kadar 6-10 sefer sulama yapılır.

İlaçlama:

Hastalıklara ve zararlılara karşı ruhsatlı zirai ilaçlarla hava ve çevre koşullarına bağlı olarak ilaçlama yapılır. Kış ilaçlaması, budamadan sonra gözler uyanmadan önce yapılır. Yaz ilaçlaması ise; sürgünler 2-3 cm'ye ulaştığında birinci, sürgünler 8-10 cm'ye ulaştığında ikinci ve sürgünler 25-30 cm'ye ulaştığında ise üçüncü ilaçlama yapılır.

Gübreleme:

Elazığ Tahannebi Üzümlü yetiştiriciliğinde; toprağın organik madde miktarını arttırmak ve omçaların gelişimi için özellikle bağın ilk kuruluş devresinde toprak çeşidi fark etmeksizin dekara 2-3 ton yanmış çiftlik gübresi verilir ve bu uygulama, 3 yılda bir tekrarlanır. Verime yatmış omçalarda, yukarıda belirtilen çiftlik gübresi dışında her yıl yapılacak toprak ve yaprak analizleri sonuçlarına göre gübre uygulaması yapılır. Bu dönemde gübreleme yüzeyden çok asma kök bölgesine uygulanır.

Hasat ve muhafaza koşulları:

Elazığ Tahannebi Üzümlünün hasadı bir kerede yapılmaz. Hasat Elazığ ili için üretim sezonundaki iklim şartları ve yetiştiriciliği yapılan yöredeki toprak koşullarına bağlı olarak genelde temmuz ayı ortasından ağustos ayı sonlarına kadar önce güneye bakan ve erken olgunlaşan üzümler hasat edilir. Hasat sırasında salkımların zedelenmemesine özen gösterilerek sapından tutulur ve makas veya bıçak ile 1 veya 2 kerede kesilir. Hasat edilen üzümlerden sağlam olmayanlar ayrılır, sağlam olanlar kasalara konularak ambalajlanır.

Elazığ Tahannebi Üzümlü 0 °C sıcaklıkta %90-95 bağıl nemli ortamda 5 ay süre ile muhafaza edilebilir.

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

Elazığ ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Elazığ Tahannebi Üzümlünün, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Elazığ Tahannebi Üzümlünün bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi ve Fırat Kalkınma Ajansından 1 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler yılda 1 kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan çeşitlerin ve çoğaltım materyalinin uygunluğu.
- Ürünün ampelografik özelliklerinin uygunluğu.
- Gerekli görülmesi durumunda hasat edilen üzümlerin kimyasal özelliklerinin uygunluğu bakımından analiz ettirilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Elazığ Tahannebi Üzümlü 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.