



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 200

Yayın Tarihi

02.07.2025

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00



## İÇİNDEKİLER

|                |                                                                                                         |    |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>1.Bölüm</b> | Duyuru .....                                                                                            | 3  |
| <b>2.Bölüm</b> | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı .....                        | 7  |
| <b>3.Bölüm</b> | Tescil Edilen Başvuruların Yayımı .....                                                                 | 21 |
| <b>4.Bölüm</b> | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Reddedilen<br>Başvuruların Yayımı ..... | 39 |

# 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.

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

### Coğrafi İşaretler

| Yayın<br>Numarası | Başvuru<br>Numarası | Coğrafi İşaret                         | Sayfa |
|-------------------|---------------------|----------------------------------------|-------|
| 1.                | C2024/000184        | Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı      | 7     |
| 2.                | C2024/000219        | İstanbul Simidi                        | 11    |
| 3.                | C2024/000367        | Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı         | 17    |
| 4.                | C2024/000368        | Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk | 19    |

### Geleneksel Ürün Adları

| Yayın<br>Numarası | Başvuru<br>Numarası | Geleneksel Ürün Adı | Sayfa |
|-------------------|---------------------|---------------------|-------|
|-------------------|---------------------|---------------------|-------|

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

## Tescil Edilen Başvuruların Listesi

### Coğrafi İşaretler

| Yayın<br>Numarası | Tescil<br>Numarası | Coğrafi İşaret                 | Sayfa |
|-------------------|--------------------|--------------------------------|-------|
| 1.                | 1745               | Osmancık Ayvalı Yahnisi        | 21    |
| 2.                | 1746               | Poyralı Dokuması               | 23    |
| 3.                | 1747               | Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması | 28    |
| 4.                | 1748               | Cengerli Kilimi                | 30    |
| 5.                | 1749               | Osmancık Malak Tatlısı         | 35    |
| 6.                | 1750               | Osmancık Yaprak İçi Yemeği     | 37    |

### Geleneksel Ürün Adları

| Yayın<br>Numarası | Tescil<br>Numarası | Geleneksel Ürün Adı | Sayfa |
|-------------------|--------------------|---------------------|-------|
|-------------------|--------------------|---------------------|-------|

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Reddedilen Başvuruların Listesi

### Coğrafi İşaretler

| Yayın<br>Numarası | Başvuru / Tescil<br>Numarası | Coğrafi İşaret            | Sayfa |
|-------------------|------------------------------|---------------------------|-------|
| 1.                | C2022/000146                 | Milas Ören Yafa Portakalı | 39    |

### Geleneksel Ürün Adları

| Yayın<br>Numarası | Başvuru / Tescil<br>Numarası | Geleneksel Ürün Adı | Sayfa |
|-------------------|------------------------------|---------------------|-------|
|-------------------|------------------------------|---------------------|-------|

Bu Bültende yayımlanacak reddedilmiş geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

## 2. 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. Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Başvuru No             | : C2024/000184                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Başvuru Tarihi         | : 09.07.2024                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Coğrafi İşaretin Adı   | : Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Ürün/Ürün Grubu        | : Kestane kabağı/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar                                                                                                                                                                                                                        |
| Coğrafi İşaretin Türü  | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Başvuru Yapan          | : Nuribey Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Başvuru Yapanın Adresi | : Fatih Mah. Adnan Menderes Blv. No:10 Nuribey AFYONKARAHİSAR                                                                                                                                                                                                                                  |
| Coğrafi Sınır          | : Afyonkarahisar ili Nuribey kasabası                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Kullanım Biçimi        | : Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı; *Cucurbitaceae* familyası, *Cucurbita* cinsi ve *maxima* varyetesiine ait kışlık kestane kabağı sınıfı içinde yer alan ve Afyonkarahisar ili Nuribey kasabasında sınırları içerisindeki sulak tarım arazilerinde yetiştirilir.

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı; kısmen tatlı, iç kısmı turuncu renk ve tonlarında, orta sert yapıda kestane kabağıdır. Meyve yuvarlak - hafif basık biçimli, dilimlerinin yuvaları oldukça belirgindir. Orta sertlikteki dış kabuğu açık mor renkte olup, dilim yuvalarının belirginliğinden dolayı mor mozaik olarak adlandırılır.

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı iç kısmının et oranı yüksek olup, kabuk kalınlığının olgunlaşma süreci sonrasında oldukça incidir ve kolay soyulur. Sapı kalındır. Kesildikten sonra kavun kokusunu andıran aromatik bir kokuya sahiptir. Kabak içerisinde hasat zamanında su bulunur ve bu su kabağı besleyerek dayanıklılığını artırır.

Nuribey kasabasının; organik, mineral maddelerce zengin ve gevşek, geçirgen, derin, tınlı, killi / killi-kumlu ve nemli toprak yapısına sahip olması, ürünün 50 kilograma kadar olgunlaşarak hasat edilebilmesine olanak sağlar. Coğrafi sınırın iklim özellikleri, gece ve gündüz sıcaklık farkı ürünün istenilen hasat olgunluğuna ulaşmasındaki ideal güneşlenme olanakları oluşturur. Bu durum Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının ihtiyaç duyduğu elverişli ortamı oluşturduğundan verimini olumlu yönde etkiler.

Üretim sürecinde toprağa önce patates ekimi yapılır akabinde aynı tarlada patatesin filizi topraktan baş çıkardığı zaman (yaklaşık 8 cm - 10 cm civarına eriştiğinde ortalama 45 günde) kabak tohumu tarlaya atılarak ekim yapılır.

Tablo 1. Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının Morfolojik Özellikleri

|                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| Bitki Boyu                   | En az: 80 cm<br>En çok: 120 cm |
| Bitki Uzunluğu               | En az: 6 m<br>En çok: 12 m     |
| Ağırlığı                     | En Az: 8 kg<br>En Çok: 50 kg   |
| Sap Genişlik Ve Sülük Dallar | Açık - koyu gelişmiş           |
| Sap Kalınlığı Çapı           | 15 - 20 cm arasındadır         |

|                                      |                                                    |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Meyve Görünümü                       | Enine geniş elips biçimli                          |
| Olgun Meyve Kabuk Renk Tonu          | Yeşil - Morumsu                                    |
| Meyve Eti Rengi                      | Turuncu                                            |
| Meyve Eti Kalınlığı                  | En az: 8 cm<br>En çok: 15 cm                       |
| Meyve Uzunluğu Ve Çapı               | Kısa, geniş ve ovalimsi                            |
| Olgun Meyve Çapı                     | 30 - 60 cm                                         |
| Olgun Meyve Yüksekliği               | 30 - 50 cm                                         |
| Olgun Meyvedeki Çekirdek ağırlığı    | 80 - 150 gram                                      |
| Olgun Meyvedeki Sap Çukuru Derinliği | 5 - 10 cm                                          |
| Kabuk Kalınlığı                      | Olgunlaşmamış: 1,5 - 2 cm<br>Olgunlaşmış: 3 - 5 mm |
| Kuru Madde Oranı                     | % 10 - % 12                                        |
| Dekara Bitki Sayısı                  | 200 - 250 adet bitki                               |
| Her Bitkide Meyve Sayısı             | 2 - 4 adet                                         |
| Dekar Başına Verimlilik              | 3,000 - 4,500 kg arası                             |
| Çiçek Uzunluğu                       | 15 - 20 cm                                         |
| Dilim Sayısı                         | 8 - 14 dilimli                                     |
| Dilim Derinliği                      | 1 - 5 cm                                           |
| Dilim Kalınlığı                      | 8 - 13 cm                                          |

Tablo 2. Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

| Özellik                                          | Min   | Max   |
|--------------------------------------------------|-------|-------|
| Glikoz- Toplam Şeker ve Karbonhidrat Profili (%) | 2,42  | 2,98  |
| Kalsiyum (Ca) ICP-MS (mg/kg)                     | 171   | 219   |
| Magnezyum (Mg) ICP-MS (mg/kg)                    | 178   | 196   |
| Potasyum (K) ICP-MS (mg/kg)                      | 4271  | 4931  |
| Çözünür Katı Madde Miktarı (Briks) (%)           | 7,92  | 8,28  |
| Demir (Fe) ICP-MS (mg/kg)                        | 5,4   | 6,18  |
| Nem (Azeotropik Destilasyon) (%)                 | 89,58 | 90,88 |
| Toplam Şeker ve Karbonhidrat Profili (%)         | 2,42  | 2,98  |
| Tuz (%)                                          | 0,049 | 0,051 |

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişi olan Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının Afyonkarahisar ili Nuribey kasabasının tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının ekim zamanı nisan sonu-mayıs ayı başı olup, dekara atılacak tohum miktarı 200-250 g'dır. Ekim işleminden sonra 60 - 70 günde çiçeklenme gerçekleşir. İlk çiçekten sonra 140 - 150 gün sonra ilk olgunluğa ulaşan ürün ekim - kasım ayları arasında hasat edilir. Elde edilen ürünlerden ortaya çıkan çekirdeklerden uygun olanları seçilerek tohumluk kullanılır.

#### Toprak Hazırlığı

Toprak hazırlığı yapılırken aynı tarlada birlikte ürün yetiştirildiği için ilk aşamada patates ürünü ekimi yapılır.

Ekim yapılacak tarla sonbaharda pullukla derin olarak sürülür. Tarlanın durumuna göre ilkbaharda ikinci sürüm yapılabilir. Ekimden önce tarlanın ot durumuna göre diskaro ve kazayağı ile işlenmesi gerekir. Toprağın havalanması bakımından bir iki gün beklenmeli daha sonra tırmık çekilerek tarla düzenlenir ve tohum yatakları hazır hale getirilir.



### Gübreleme

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı ekilecek tarlaya sonbaharda dekara 3-5 ton hesabıyla iyi vasıflı yanmış ahır gübresi düzgün bir şekilde yayılır. Temel gübreleme ilkbaharda ekimden birkaç gün önce 50 kg/da hesabıyla kompoze gübrelerden biri ile yapılır. Üst gübreleme ikinci çapadan önce 10 kg/da hesabıyla amonyum nitrat veya üre gübrelerinden biri ile sıralı şekilde serpme yapılarak uygulanır.

### Ekim Zamanı

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı soğuktan olumsuz etkilenir, sıcaklık sıfırın altında 2-3 °C'lere düştüğünde bitki ölmeye başlar.

Kabak tohumlarının normal bir çimlenme gösterebilmesi için toprak sıcaklığı en az 11°C olduğunda ekim işlemlerinin yapılması uygun olur. Bu nedenle tohumlar ilkbaharda don tehlikesi kalktıktan sonra ekilmelidir. İklim şartlarından dolayı en uygun ekim zamanı, yılın nisan ayı sonu ile mayıs ayı başına kadar olan periyotta yapılmalıdır.

### Bitki Sıklığı

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı ekimi sıraya düz şekilde sıralı yapılır. Sıralı dikim de dekarda 115-167 bitki bulunacak şekilde ve 3,5m x 2,5m, 3m x 2m sıra arası ve sıra üzeri mesafelerinde açılır. Her sıraya kalıcı çift tohum bulunacak şekilde dekara 170-200 g tohum atılır.

### Ekim ve Derinliği

Ekim tavlı toprağa yapılır. Ekim derinliği 4-5 cm kadardır.

### Sulama

Sulama sıklığı haftada en az bir defa olacak şekilde planlanmalıdır.

### Hasat

Ekim - kasım aylarında hasat yapılır. Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı hasadında bitkilerin tamamen kuruyup meyvelerin ortaya çıkması beklenir. Kabak tamamen olgunlaştıktan sonra soğuklar başlamadan hasat edilerek ambarlara taşınır. Kabak aromasını aldığı anda (sap kalınlaşır ve sertleşir) yapraklar temizlenir. Kabak kesmeden sapında 20 gün olgunlaşmaya bırakılır. Kabağın alt kısımlarının güneş ışığı alması için depolara girmeden 15 gün daha çevrilerek günleme (güneşlemeye) bırakılır. Taşırken bere oluşmaması için römork vb. araçların iç yüzeyine koruyucu malzeme (halı benzeri materyal) serilerek kestane kabağı koruma altına alınır.

### Saklama

Kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Sıcaklığın 10 °C'nin altında kalması ve nemin %60-70 civarında olması halinde havalanabilir bir ortamda üç sıra halinde dizilmiş kabaklar 5 - 7 ay arası ile muhafaza edilebilirler.

### Piyasaya Arz

Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı dökme ve/veya bütün olarak ayrıca doğranmış ya da dilimlenmiş, kabuklu/kabukları soyulmuş şekilde piyasaya arz edilir.

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

Afyonkarahisar ili Nuribey kasabasında köklü bir geçmişi olan Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı, bölgenin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Nuribey Belediyesi koordinatörlüğünde; Nuribey Belediyesinden, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Afyonkarahisar Ziraat Odasından alanında uzman kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim merci, Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağının tohumunun önceki mahsullerden elde edilen tohum olmasını, toprak hazırlığını, sulama, hasat ve depolama koşullarının uygunluğunu ve Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili 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.

## 2. İstanbul Simidi

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2024/000219                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 13.08.2024                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : İstanbul Simidi                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : İstanbul Ticaret Borsası                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Hobyar Mah. Zahire Borsası Sok. No: 3 Bahçekapı Fatih İSTANBUL                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Vekil</b>                  | : Elif Benan Güven (Özener Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : İstanbul ili                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : İstanbul Simidi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İstanbul Simidi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İstanbul Simidi, buğday unu, su, tuz, yaş maya, pekmez ve susam kullanılarak İstanbul ilinde üretilen simittir. Hamur, un, su, maya ve tuz karıştırılarak hazırlanıp 45 dakika yoğrulduktan sonra 20-25 dakika oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. 110-140 gram ağırlığında koparılan hamur parçaları mermer üzerinde açılır ve çift fitil örgü şeklinde bağlanarak şekillendirilir. Şekil verilen simitler, soğuk (oda sıcaklığındaki) pekmeze batırılır, ardından susama bulanır. Pekmezleme ve susamlama işlemlerinden sonra simitler fırında pişirilir.

İstanbul Simidini karakterize eden başlıca unsurlar, soğuk pekmezleme yöntemiyle hazırlanması ve hamurunun çift fitil örgü formunda şekillendirilmesidir. Pekmezleme işleminde keçiboynuzu, incir, üzüm veya dut pekmezi kullanılır. Pekmez çözeltisi, doğrudan suyla seyreltilerek hazırlanabilir ya da önce kaynatılıp, su eklenerek tekrar kaynatıldıktan sonra soğutulularak kullanılabilir. Her iki yöntemde de pekmezleme işlemi soğuk olarak yani pekmez çözeltisi oda sıcaklığındayken uygulanır. Üretiminde mutlaka yaş maya kullanılır.

Pekmezleme işleminde, pekmez kaynatılmadan yapılan simitlerin pişmiş ağırlığı 120-130 gram, pekmez kaynatılıp soğutulduktan sonra yapılan simitlerin ağırlığı ise 100-105 gramdır. İstanbul Simidi, dış halkasıyla birlikte 12-15 cm çapında ve yuvarlak şekildedir.



Şekil 1. İstanbul Simidi

İstanbul Simidinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. İstanbul ilinin mutfak kültüründe, fırıncılık mamulü ürünlerinin arasında önemli bir yere sahiptir. Özellikle soğuk pekmezleme işlemi ve çift fitil örgüsünün yapılması aşamaları ustalık gerektirmektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

İstanbul Simidinin hazırlanmasında kullanılan tüm bileşenlere, bileşen miktarlarına ve ürünün hazırlık işlemlerine aşağıda yer alan tablolarda yer verilmiştir.

Tablo 1. İstanbul Simidinin hamurunun hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve miktarları

| Bileşen                | Miktar        |
|------------------------|---------------|
| Buğday unu             | 50 kilogram   |
| Tuz                    | 850-1000 gram |
| Yaş maya               | 500-625 gram  |
| Pekmez (çözelti oranı) | 3-3,5 litre   |
| Su                     | 25-28 litre   |
| Susam                  | 5-10 kilogram |

Tablo 2. İstanbul Simidinin hamurunun hazırlanmasına ilişkin bilgiler (50 kg un ile)

| Hamurun Hazırlanması     |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| Yoğrulma süresi          | Makinede 35-45 dakika |
| Mayalanma süresi         | 20-25 dakika          |
| Şekil                    | Çift fitil örgülü     |
| Hamur miktarı (bir adet) | 110-140 gram          |

Tablo 3. İstanbul Simidinin pekmezleme işlemine ilişkin bilgiler

| Pekmezleme İşlemi (Kaynatılıp soğutulan yöntem) |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pekmez çeşidi                                   | Keçiboynuzu, dut, üzüm veya incir pekmezi                                                       |
| Pekmeze katılan su miktarı                      | İncir pekmezinde 0,5 litre su (%15)<br>Keçiboynuzu, üzüm veya dut pekmezinde 2,6 litre su (%50) |
| Kullanılan kap                                  | 40-45 cm derinliğe sahip paslanmaz çelik tencere                                                |

Tablo 4. İstanbul Simidinin susamlama işlemine ilişkin bilgiler

| Susamlama İşlemi |                                                                                                          |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Susam türü       | İnce taneli                                                                                              |
| Susam miktarı    | Ortalama 10-20 gram (bir adet simit için)<br>İsteğe bağlı olarak bu miktar 25-30 gram arasında olabilir. |

Tablo 5. İstanbul Simidinin pişirilme işlemine ilişkin bilgiler

| Pişirme İşlemi     |                                                                                                                            |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dinlendirme süresi | Tepside 10 dakika                                                                                                          |
| Pişirme şekli      | Taş fırın veya fırın (Doğal gaz, sıvılaştırılmış doğal gaz, elektrik, odun şeklinde farklı ısı kaynakları kullanılabilir.) |
| Pişirme sıcaklığı  | Taş fırında 235-250 °C<br>Fırında 280-290 °C                                                                               |
| Pişirme süresi     | Taş fırında 12-15 dakika<br>Fırında 10-15 dakika                                                                           |

|                                              |                                                                                                       |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pişmemiş simit hamurunun ağırlığı (bir adet) | Kaynatılmayan pekmeze üretilirse 130-140 gram<br>Kaynatılıp soğutulan pekmeze üretilirse 110-115 gram |
| Pişmiş simidin ağırlığı (bir adet)           | Kaynatılmayan pekmeze üretilirse 120-130 gram<br>Kaynatılıp soğutulan pekmeze üretilirse 100-105 gram |

#### Hamurun hazırlanması

İstanbul Simidi; buğday unu, su, tuz, yaş maya, pekmez ve susam kullanılarak üretilir. İlk aşamada un, su, tuz ve maya karıştırılarak hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur, makinede 35-45 dakika yoğrulduktan sonra, 20-25 dakika mermer tezgâh üzerinde mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurdan 110-140 gramlık parçalar koparılıp mermer üzerinde silindir şeklinde açılır. Açılan hamurlar, el ile çift fitil örgülü olacak şekilde bağlanarak pekmezleme işlemine hazır hâle getirilir.



Şekil 1. Makinede yoğrulan hamurun mermer tezgâhta mayalanmaya bırakılması



Şekil 2. Hamurun koparılıp mermer üzerinde silindir şeklinde açılması



Şekil 3. Koparılan hamurun şerit haline getirilmesi



Şekil 4. Bağlama aşamasında simidin çift fitil örgülü olacak şekilde birleştirilmesi

#### Pekmez çözeltisinin hazırlanması

Pekmezleme işleminde keçiyoynuzu, incir, üzüm veya dut pekmezi kullanılır. İşlem için iki ayrı yöntem kullanılsa da her iki yöntemde de pekmezleme işlemi soğuk olarak yapılır.

- Birinci yöntem: Simit hamurları, 1:1 oranında su eklenerek seyreltilmiş pekmeze doğrudan daldırılır.
- İkinci yöntem: İncir pekmezi kullanılacaksa %15 oranında, keçiyoynuzu, üzüm veya dut pekmezi kullanılacaksa %50 oranında su eklenerek 40-45 cm derinlikteki paslanmaz çelik tencerede kaynatılır. Daha sonra pekmez karışımına 1:1 oranında su eklenerek 30 dakika tekrar kaynatılıp oda sıcaklığında soğumaya bırakılır. Soğutma amacıyla herhangi bir işlem uygulanmaz.

#### Soğuk pekmezleme işlemi

Oda sıcaklığındaki pekmez çözeltisine şekil verilmiş hamurlar daldırılır ve yüzeyleri açık kahverengi olana kadar süzgeç kullanılarak çözeltiye batırılıp çıkarılır. Soğuk pekmezleme olarak adlandırılan bu işlem tamamlandıktan sonra simitler, pekmezin süzülmesi için 1-2 dakika elek üzerinde bekletilir.



Şekil 5. Kaynatılmış ve soğutulmuş pekmezle yapılan pekmezleme işlemi



Şekil 6. Şekil verilen simitlerin yüzeyleri açık kahverengi olana kadar süzgeçle çözeltiye batırılıp çıkarılması



Şekil 7. Pekmez kaynatılmadan yapılan pekmezleme işleminden sonra pekmezin süzülmesi için tel süzgeç üzerinde 1-2 dakika bekletilen hamurlar

#### Susama bulama işlemi

Pekmezi süzülen hamur halindeki simitler, ince taneli susama bulanır. Bir adet simit için ortalama 10-20 gram, isteğe bağlı olarak ise 25-30 gram arasında susam kullanılır. Susama bulan simitler, tepside 10 dakika dinlendirilir.



Şekil 8. Simidin süzgeçten susam tepsisine alınması



Şekil 9. Simidin susam tepsisinde susama bulanması





Şekil 10. Simidin susama bulanması



Şekil 11. Pekmeze ve susama bulanan hamur halindeki simitlerin tepsiye dizilerek dinlendirilmesi

#### Piştirme işlemi

Dinlendirilen simitler, fırın küreği üzerine alınarak yuvarlak şekil verildikten sonra taş fırında 235-250 °C'de 12-15 dakika veya farklı ısı kaynaklarına sahip fırınlarda 280-290 °C'de 10-15 dakika süreyle pişirilir. Tam pişmiş İstanbul Simidi, 5 °C'de muhafaza edildiğinde 3 gün tazeliğini korur. Ön pişirme (yarı pişirme) işlemi, taş fırında 200-220 °C'de yaklaşık 5-7 dakikada, endüstriyel fırında ise 250-260 °C'de 4-6 dakikada gerçekleştirilir. Tam pişmiş veya yarı pişmiş simitler oda sıcaklığına kadar soğutulduktan sonra, endüstriyel şok dondurucularda -35 °C ila -40 °C arasında 30-60 dakika boyunca şoklanarak dondurulur. Dondurulmuş (-18 °C) simitlerin raf ömrü ise 6 aydır.



Şekil 12. Dinlendirilen simidin fırın küreği üzerine alınarak yuvarlak hale getirilmesi



Şekil 13. Simidin fırında pişirilmesi



Şekil 14. İstanbul Simidi

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

İstanbul Simidinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. İstanbul ilinin mutfak kültüründe, fırıncılık mamulü ürünlerinin arasında önemli bir yere sahiptir. Özellikle soğuk pekmezleme işlemi ve çift fitil örgüsünün yapılması aşamaları ustalık gerektirmektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İstanbul Simidinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; İstanbul Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, İstanbul Ticaret Borsası, İstanbul Ekmek Fırıncıları Sanatkârları ve Ekmek Satıcıları Esnaf Odası ile Fatih İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve İstanbul Simidi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen ilgili 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.



### 3. Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2024/000367                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 11.12.2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç İşareti                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Hatay Valiliği                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Hatay ili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

ANTAKYA  
SAKAL KALDIRAN TATLISI



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı, Hatay yöresine ait tel kadayıf ile yapılan bir tatlı türüdür. İçeriğinde tel kadayıf, tereyağı, tahin ve pekmez bulunur. Özellikle bayramlar, törenler ve özel günlerde yapılan bu tatlı, yöre halkı tarafından büyük bir beğeniyle tüketilir.

Hatay, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu da bölgenin mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı da, bu kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, tarihsel ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

4 kişilik Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı için bileşen listesi:

- 500 gr tel kadayıf
- 100 gr tereyağı
- 120 – 150 ml tahin (miktar isteğe bağlı olarak artıp azalabilir)
- 120 – 150 ml pekmez (miktar isteğe bağlı olarak artıp azalabilir)

Bir bakır tepside tereyağı eritilir, ardından tel kadayıflar kırılmadan bu yağa eklenir ve iyice karıştırılır. Yağ ile karışmış kadayıflar hafifçe kavrulduktan sonra ocaktan alınır. Üzerine tahin ve pekmez eklenir ve karıştırılarak servis için hazır hale getirilir. Antakya Sakal Kaldıran Tatlısının servisi sıcak olarak yapılır. Tahin ve pekmez miktarı damak zevkine göre ayarlanabilir.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Sakal Kaldıran Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı denetimleri Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı ibaresi, logosu 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. Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2024/000368                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 11.12.2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Ekmek köftesi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Hatay Valiliği                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Hatay ili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Antakya Ekmek Oruğu /  
Antakya Fış Oruk



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Ekmek Oruğu, somun ekmek ve bulgur birleşimiyle yapılan Antakya mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir. Baharatlar ve salçalarla tatlandırılan bu yemeğin dışı kızarmış, içi ise yumuşak ve lezzetli bir yapıya sahiptir.

Oruk, Antakya mutfağına Ortadoğu mutfağından gelmiş bir yemek olmakla birlikte, günümüzde Antakya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Oruk, içli köfte ile benzerlik gösterse de, lezzet, çeşitlilik ve pişirme şekli açısından farklılıklar barındırır. Antakya Ekmek Oruğu da oruk türleri arasında özel bir yer tutar, çünkü hamuruna ekmek eklenir. Ekmek kullanımı, bölge halkının ekmeğe verdiği değeri ve israfı önleme anlayışını yansıtır. Antakya Ekmek Oruğu şekil bakımından da diğer oruklardan ayrılır; disk şeklinde olup içi boştur. Antakya Ekmek Oruğu yaklaşık 10 cm genişliğinde ve 0,5 cm kalınlığında hazırlanır, üzerine yağ sürülerek fırında veya bol yağda kızartılarak pişirilir. Halk arasında "Fış Oruk" olarak da bilinir.

Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

#### Üretim Metodu:

4-5 Kişilik Antakya Ekmek Oruğu bileşenler listesi:

- 150-200 gram ince bulgur
- 400-500 gram kurutulmuş veya beklemiş somun ekmek
- 10 gram biber salçası
- 10 gram domates salçası
- 200 ml ılık su
- 40 gram un
- 2 gram kimyon
- 3 gram kuru nane
- 8 gram tuz (baharatlar ve tuz isteğe göre artıp azalabilir)
- Kızartmak için 1 litre zeytinyağı veya sıvıyağ

**Yapılışı:** İlk olarak bulgur bir kaba alır, üzerine 200 ml ılık su dökülür ve karıştırarak şişmesi beklenir. Bu sırada ekmekler 200 ml suyla hafifçe ıslatılır ve fazla suyu sıkılır. Şişen bulgura, tuz, kimyon, nane, salçalar ve suyu sıkılmış ekmekler eklenir. Karışım iyice yoğrulur hamur haline getirilir. Hamur parçalara ayrılır ve 10 cm çapında ve 0,5 cm kalınlığında oval şekiller verilerek bir kenara alınır.

**Bol yağda kızartma yöntemi:** Bir tavada 1 litre zeytinyağı veya sıvıyağ ısıtılır. Yağ iyice ısındıktan sonra şekil verilmiş olan Antakya Ekmek Orukları kızgın yağın içinde kızartılır.

**Fırında pişirme yöntemi:** Şekillendirilmiş ekmek oruklarının altı ve üstü yağlanarak bir tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Kızarmış Antakya Ekmek Oruklarının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Antakya Ekmek Oruğu, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Ekmek Oruğunun tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Antakya Ekmek Oruğu denetimleri Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk ibaresi, logosu 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. 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. Osmancık Ayvalı Yahnisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 15.10.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.06.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

|                         |                                                                                                                                                |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tescil No               | : 1745                                                                                                                                         |
| Tescil Tarihi           | : 18.06.2025                                                                                                                                   |
| Başvuru No              | : C2024/000283                                                                                                                                 |
| Başvuru Tarihi          | : 15.10.2024                                                                                                                                   |
| Coğrafi İşaretin Adı    | : Osmancık Ayvalı Yahnisi                                                                                                                      |
| Ürün/Ürün Grubu         | : Yemek / Yemekler ve çorbalar                                                                                                                 |
| Coğrafi İşaretin Türü   | : Mahreç işareti                                                                                                                               |
| Tescil Ettiren          | : Osmancık Kaymakamlığı                                                                                                                        |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM                                                                                  |
| Coğrafi Sınır           | : Çorum ili Osmancık ilçesi                                                                                                                    |
| Kullanım Biçimi         | : Osmancık Ayvalı Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Ayvalı Yahnisi; su, ayva, kuşbaşı kırmızı et, tereyağı, sıvı yağ, üzüm pekmezi, nohut, tuz, pul kırmızıbiber ve karabiber kullanılarak hazırlanan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir yemektir.

Osmancık Ayvalı Yahnisi; ayva, üzüm pekmezi ile kuşbaşı doğranmış kırmızı etin birlikte kullanılarak pişirilmesiyle gerçekleştirilen üretim metodu ile bilinir. Yemeğin renk ve tat özelliklerini sağlamak için salça vb. bileşenler kullanılmaz. Osmancık Ayvalı Yahnisi için kullanılan ayva ve üzüm pekmezi yemeğin sarı-kahverengi rengi ile nispeten mayhoş ve tatlı tadının oluşmasını sağlar.

Çorum ili Osmancık ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Ayvalı Yahnisi günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Osmancık Ayvalı Yahnisi, genellikle ayvaların hasat edildiği sonbahar-kış mevsiminde yapıp tüketilen bir yemektir.

Osmancık Ayvalı Yahnisi; hazırlanmasında kullanılan ayva, üzüm pekmezi ile kuşbaşı doğranmış kırmızı etin birlikte pişirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Ayvalı Yahnisinin üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### Osmancık Ayvalı Yahnisi İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg ayva (ayıklanmış ve soyulmuş),
- 900 ml su,
- 600 g kuşbaşı doğranmış kuzu ve/veya sığır eti,
- 200 g haşlanmış nohut,
- 150 g üzüm pekmezi,
- 100 g tereyağı,
- 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı),
- 10 g pul kırmızıbiber,
- 10 g tuz,
- 5 g karabiber.

### Osmancık Ayvalı Yahnisinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencerede kuşbaşı şeklinde doğranmış etler ortalama 30 dakika kadar haşlanır. Osmancık Ayvalı Yahnisi için kullanılan etlerin olabildiğince yağsız olması tercih edilir.

Ayıklanmış ve soyulmuş ayvalar ise elma dilimi şeklinde genellikle 1-2 cm kalınlıkta doğranır.

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencerede tereyağı eritilir ve haşlanmış kuşbaşı etlerde bu tencereye konularak ortalama 5 dakika kavrulur.

Haşlama sonrasındaki kalan et suyu, nohut, sıvı yağ ve tuz sırasıyla aynı tencere içerisine alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra doğranmış ayvalar tencereye konulur. Karabiber ve pul kırmızıbiber de ilave edilerek ayvaların yeterince pişmesi sağlanır. Ayvalar pişirildikten sonra tenceredeki yemeğin üzerine üzüm pekmezi de konulduktan sonra ortalama 3 dakika daha pişirilir. Ardından servis için yemek dinlenmeye bırakılır.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan Osmancık Ayvalı Yahnisinin üzerine isteğe bağlı olarak süsleme amaçlı; ayıklanmış taze nane, maydanoz ve pul kırmızıbiber konularak da servisi yapılabilir.

Osmancık Ayvalı Yahnisinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Osmancık Ayvalı Yahnisinin; üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Osmancık Ayvalı Yahnisinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık 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 Osmancık Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Osmancık Ayvalı Yahnisinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Ayvalı Yahnisinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Ayvalı Yahnisi ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

## 2. Poyralı Dokuması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.06.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1746                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 20.06.2025                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2023/000117                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 23.03.2023                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Poyralı Dokuması                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Dokuma / Dokumalar                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Kırklareli Valiliği                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Karakaş Mah. Özgürlük ve Demokrasi Meydanı KIRKLARELİ                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Kırklareli ili Pınarhisar ilçesi Poyralı Köyü                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Poyralı Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Poyralı Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Poyralı Dokuması, zemininde bezayağı veya dimi örgü tekniği, desenlendirilmesinde ise cicim tekniğiyle çözü, atkı ve desen amacıyla kök boyalarla renklendirilen pamuk ve yün ipler kullanılarak üretilen bir dokumadır. Bezayağı örgü, benzer kalınlıklarda atkı ve çözü ipliklerinin birlikte kullanılması ile oluşur. Dokuma esnasında atkı ipliği, birbirini izleyen çözü ipliklerinin sırasıyla altından ve üzerinden geçerek sıkı bir dokuma kumaş meydana getirir. Dimi örgü atkı ipliği bir ya da daha fazla çözü ipliğinin altından geçirilmeden önce, en az iki çözü ipliğinin üzerinden yürütülür. Bu teknik ile dokumanın yüzeyinde çapraz görünüm oluşur. Poyralı Dokuması namazlık, yaygı, kilim, araba çergisi, minder kılıfı, heybe, çanta, kırlent, yastık, yorgan, torba ve çuval gibi amaçlarla kullanılır. Poyralı Dokumasının ayırt edici özelliği dokumaların genelinde canlı renkler ve motiflerle birlikte ponponların yoğun olarak kullanılmasıdır.

Poyralı Dokuması kullanım alanlarına göre sınıflandırılarak belirli boyutlara göre dokunur. Namazlıklar 123 cm x 62 cm, yaygılar 2 m x 70 cm, kilimler 104 x 146 cm, araba çergileri 134 x 193 cm, minder kılıfları 110 cm x 40 cm, heybeler 50 cm x 35 cm, çantalar 25 cm x 18 cm, kırlentler 50 cm x 35 cm, yastıklar 97 cm x 50 cm, yorganlar 72 x 82 cm, torbalar 27 x 27 cm ve çuvalar 66 x 116 cm ölçülerinde dokunur.

Poyralı Dokuması, meşe ve kavak ağaçları kullanılarak üretilen 2 ayak ve 2 gücülü yatay tezgâhlarda dokunur. Akrep, bahar dalları, civankaşı, çengel, döşeme suyu, elibelinde, göz, gül, hayat ağacı, kandil çiçeği, kazayağı, koçboynuzu, köpek ayağı, kurt ağzı, lale, meşe dalı, muska, pıtrak, saçbağı (kelebek), sıçandişi, sirani, su yolu, sümbül, tahta kaldırma, tarak, üçgüller, yıldız ve yonca Poyralı Dokumasında kullanılan motiflerdir.

Poyralı Dokumasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Poyralı Köyünün geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Poyralı Dokuması, mekikli dokuma grubundan olup yüksek tezgâhlarda üretilir. Yüksek tezgâh yörede “düzen” olarak adlandırılır. Bölgede kolay bulunan meşe ve kavak ağacından üretilen tezgâhlar, Poyralı Köyünde kurulu olan marangoz atölyesinde geleneksel yapısı korunarak üretilmeye devam etmektedir.

### Poyralı Dokumasında kullanılan tezgâhın özellikleri



İki ayak (pedal) ve iki gücü ile çalışan tezgâhta mekik, çıkırık, makas, tarak, çımbar, yan ve krosna (gergi) sopaları ile desen kaldırma tahtasından oluşan yardımcı araçlar kullanılır.



Çımbar



Tarak



Ayak



Mekik



Çıkırık



Krosna ve yan sopa

Dokunacak ürün için ilk olarak çözgü, atkı ve desenlerinde kullanılacak pamuk ya da yün ipler belirlenir. Daha sonra çözgü ipi tezgâha gerilerek üzerine dokunması planlanan desene uygun olarak atkı ve desen ipleri hazırlanır.

Poyralı Köyünde çözgü iplikleri “krosna” denilen sargı levendine sarılır. Ardından krosna tezgâha yerleştirilerek çözgü iplikleri önce 2 adet gücünden sonra da taraktan geçirilerek yine krosnaya sarılır. Çözgü ipliklerinin gücülerden ve taraktan geçirilmesi belli bir düzen içinde yapılır. Çözgü iplerinin sayısı kadar gücü ve taraklardaki aralık sayısı eşit olmalıdır. Her bir çözgü ipi öncelikle gücü iplerinin arasından geçirilir. Daha sonra aynı ipler taraktan geçirilir ve dokunacak kumaşın sarılacağı krosnaya bağlanır. Bu aşama tamamlandıktan sonra çözgü ipi tezgâha alınmış olur ve böylece dokumaya başlama aşamasına gelinmiş olur. Desende kullanılacak renkler doğrultusunda çözgü iplerinin bir altından bir üstünden mekik yardımı ile atkı ipi geçirilir. Üzerinde kullanılan renklerin siyah zeminde kendini daha iyi göstermesi sebebiyle çözgü ipinde genellikle siyah renk tercih edilir.

Poyralı Dokumasının, zemininde bezayağı veya dimi örgü tekniği, desenlendirilmesinde ise cicim tekniği kullanılır. Bezayağı tekniği, 2 ayak ve 2 gücü kullanılan, düzen adı verilen yatay tezgâhlarda, benzer kalınlıklarda atkı ve çözgü ipliklerinin birlikte kullanılması ile oluşturulur. Dokuma boyunca atkı ipliklerinin bir altından bir üstünden geçmesi ve diğer çözgünün ters hareket etmesiyle oluşan, en basit yapıdaki temel dokuma tekniğidir.



Dimi tekniğinde atkı ipliği bir ya da daha fazla çözgü ipliğinin altından geçirilmeden önce, en az iki çözgü ipliğinin üzerinden yürütülür. Bu teknik ile dokumanın yüzeyinde çapraz görünüm oluşur. Dimi dokumalar çizgilerinin yönüne göre sağ dimi ve sol dimi olarak adlandırılır. Çizgiler soldan sağa doğru ilerliyorsa “sağ dimi”, sağdan sola doğru ilerliyorsa “sol dimi” olarak isimlendirilirler. Dimi dokuma tekniği ile üretilen ürünler sık dokunduğundan dolayı dayanıklı ve uzun ömürlüdür.

Cicim tekniği ise dokumaların desenlerinde kullanılan çözgü ve atkı ipinin dışında üçüncü bir ip ile uygulanır. Cicim, yüzü ve tersi ayrı görüntü veren, atkı ve çözgü ipliği dışında yüzeyde süsleme yapmak amacıyla bir ya da birden fazla sayıda desen ipliği kullanılarak yapılan dokumalardır.

Yüzeyde motiflerin işleme gibi kabarık görünüş arz ettiği cicimlerde, atkı üzerinden belli sayıda atlamalarla geçirilerek yüzeye yerleştirilen iplik gruplarıyla süslemeler yapılır.

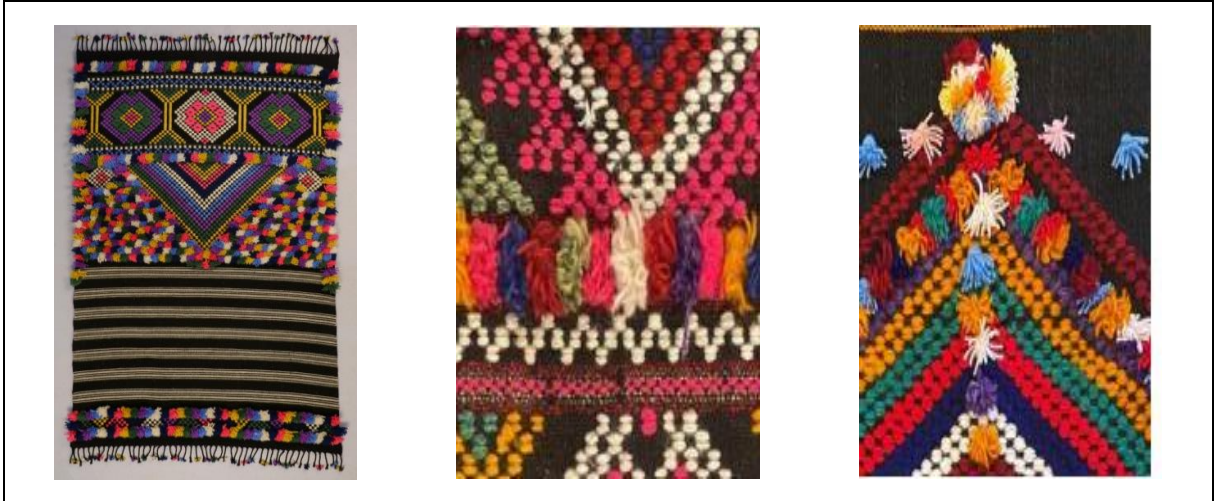
#### Poyralı Dokuması desen, motif ve kompozisyon özellikleri

Desen ve motifler çözgü iplerinin üzerine mekik ile değil el ile çözgü iplerinin üzerinden atlamalar yapılarak oluşturulur. Bu dokumalarda çözgü ve atkı iplikleri aynı renkte, desen iplikleri ise çeşitli renklerde kullanılır. Bu özelliğinden dolayı zemin tek renk dokunmuş gibi görünür. Desen ipliklerinin ise çözgü ve atkı ipliklerinden daha kalın tercih edilmesinden dolayı motifler zeminden daha kabarık durur. Desenler çok seyrek ya da sık işlenebilmekte olup motifler yoğun kullanıldığında dokuma daha kalın ve sağlam olur.

Poyralı Dokumasında geometrik ve bitkisel motifler uygulanır. Dokuyucusunun duygularını yansıtan ve genellikle doğadan ilham alınarak oluşturulan motifler, dokumalarda oldukça çeşitli ve gösterişli olarak kullanılır. Dokumaların motifleri; Akrep, bahar dalları, civankaşı, çengel, döşeme suyu, elibelinde, göz, gül, hayat ağacı, kandil çiçeği, kazayağı, koçboynuzu, köpek ayağı, kurt ağzı, lale, meşe dalı, muska, pıtrak, saçbağı (kelebek), sıçandışi, sirani, su yolu, sümbül, tahta kaldırma, tarak, üçgüller, yıldız ve yonca olarak adlandırılır.

Motifler arasında sıklıkla kullanılanı ise “tahta kaldırma” motifidir. Bu motifin tercih edilmesinin sebebi hemen her dokumanın kompozisyon dağılımında yardımcı motif olarak seçilmesinden kaynaklanır. Tahta kaldırma motifi, dokumaya enine ve boyuna yerleştirilebilmekte, kenar oluşturmaya imkân vermekte ve çerçeve gibi kullanıldığı için ürünün dört tarafına uygulanabilir.

Poyralı Dokumalarını diğer bölge dokumalarından ayıran özellikler ise kök boyalar ile renklendirilen canlı renkleri ve dokumaların yüzeylerinde kullanılan ponpon detaylarıdır. Renkli ponponlar hazırlanarak desenlerin arasına yerleştirilir. Dokumalar bu özelliklerinden dolayı oldukça renkli ve süslü görünmektedir.



Şekil 1. Poyralı Dokumasında kullanılan örnek ponpon detayları



Lale



Tahta kaldırma



Göz



Yıldız



Meşe dalı



Muska



Saçbağı (kelebek)



Koçboynuzu



Yonca



Üç güller



Kurt ağzı



Tarak



Elibeline



Pıtrak



Köpek ayağı





Şekil 2. Poyralı Dokumasında kullanılan motifler

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

Poyralı Dokumasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Poyralı Köyünün geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Poyralı Dokumasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### Denetleme:

Denetimler; Kırklareli Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Kırklareli Valiliği, Kırklareli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kırklareli Olgunlaşma Enstitüsü ve Kırklareli Halk Eğitim Merkeziden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemeler ile araç ve gereçlerin uygunluğu.
- Özellikle örgü tekniği, desenlendirme tekniği, kök boyalarla renklendirilmiş iplik kullanımı ve ponpon kullanımı olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Kullanım amacına göre ürün ölçülerinin uygunluğu.
- Poyralı Dokuması 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. Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.06.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1747                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 24.06.2025                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2024/000082                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 19.02.2024                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Yemek / Yemekler ve çorbalar                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Ordu Büyükşehir Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Şarkıye Mah. Yükçülük Sok. No: 2 52100 Altınordu ORDU                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Ordu ili                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması; tercihen taş fırınlarda kurutulan yeşil fasulye, ayçiçek yağı veya zeytinyağı, kuru soğan, tuz ve tercihe göre pul kırmızıbiber, karabiber kullanılarak hazırlanan bir yemektir. Coğrafi sınırda fırınlarda kurutulan yeşil fasulyeler “fırın fasulye” olarak adlandırılır.

Ordu Fırın Fasulye Kavurmasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Coğrafi sınırda yaz aylarında yetişen yeşil fasulyeler toplanır, ayıklanır, ıslatılır ve fırınlarda 24 saat süreyle kurutulur. Kuruyan fasulyeler bez torbalara veya çuvallara koyulur ve kışlık yiyecek olarak saklanır.

#### Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları (3-4 kişilik):

- 200 g kurutulmuş yeşil fasulye
- 2 adet kuru soğan
- 10 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı)
- 5 g karabiber (isteğe bağlı)
- 5 g tuz
- 20 ml ayçiçek yağı/zeytinyağı

#### Hazırlanışı:

Fırında kurutulmuş fasulyeler bir tencerede yumuşayınca kadar 10-15 dakika haşlanır. Haşlanan fasulyeler ocaktan alınır ve suyu süzülür. Arzu edilen boyutlarda kesilir. Ayrı bir tencerede kuşbaşı doğranan soğanlar ayçiçek yağı veya zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine fasulyeler eklenir. Tuz ve tercihe göre pul kırmızıbiber ve karabiber ilave edilerek karıştırılır ve yaklaşık 5-10 dakika kısık ateşte kavrulur. Hazırlanan Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması tercihe göre sıcak veya soğuk servis edilebilir.

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

Ordu Fırın Fasulyesi Kavurmasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Fırın Fasulyesi Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması 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.

#### 4. Cengerli Kilimi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.06.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1748                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 24.06.2025                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2024/000257                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 17.09.2024                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Cengerli Kilimi                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Kilim / Halılar ve kilimler                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Erzincan Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Bahçelievler Mah. Halitpaşa Cad. Belediye 58 B Merkez ERZİNCAN                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Erzincan ili Refahiye ilçesi Cengerli Köyü                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Cengerli Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cengerli Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

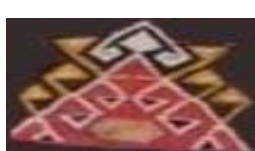
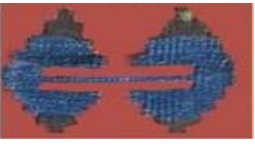
Cengerli Kilimi; orta kısımda koyu ve açık tonlarda siyah, bordo ve kırmızı zemin üzerinde siyah, beyaz, kırmızı, turuncu, yeşil, mavi, sarı (açık sarı ve saman sarısı), lacivert ve pembe kullanılarak Erzincan ili Refahiye ilçesi Cengerli Köyünde dokunan kilimdir. Düz (bezayağı) ve ilikli kilim teknikleri kullanılır. Sadece tek kısa kenarı saçaklıdır. Diğer kısa kenarı ise çoğunlukla yassı ve geniş bir görünüme sahiptir. Saçaklar muska ve makrome tekniği ile yapılır.

Cengerli Kilimi; coğrafi sınırdaki “kemk (ıstar)” olarak adlandırılan kirkitli tezgâhlarda dokunur. Geometrik motifler kullanılır. Bitki motifi olarak sadece, coğrafi sınırdaki “nakış (kanaviçe)” olarak isimlendirilen, dalların üzerine yerleştirilmiş çiçek motifi hâkimdir. Motifler genellikle siyah kontür ile tamamlanır.

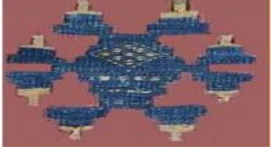
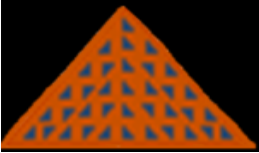
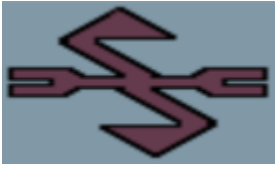
Cengerli Kiliminde, dokumanın daha kalın ve daha dayanıklı olması için iplikler çift büküm olarak yapılır. Geçmişte, atkı ipi olarak doğal boyalarla boyanan yün iplik ve çözgü ipi olarak da keçi kılı kullanılırken günümüzde; atkıda hazır kök boya ile boyanan yün iplik ve çözgüde ise pamuk iplik kullanılır.

Cengerli Kiliminde motif, renk ve kompozisyon özellikleri çok zengin olup coğrafi sınır halkının duygularını, düşüncelerini, hayatlarındaki olayları, yaşam biçimlerini vb. unsurları yansıtır. Kilimlerde genellikle birden çok motif kullanılır ve motifler yan yana, üst üste, verrev, diyagonal ve bütün yüzeye yaygın olarak yerleştirilir.

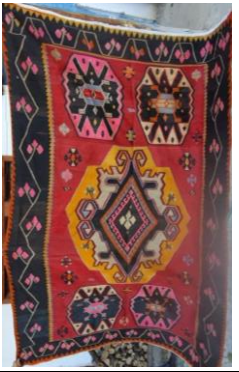
Tablo 1: Cengerli Kiliminde en çok kullanılan motiflerden bazılarına aşağıda yer verilmektedir.

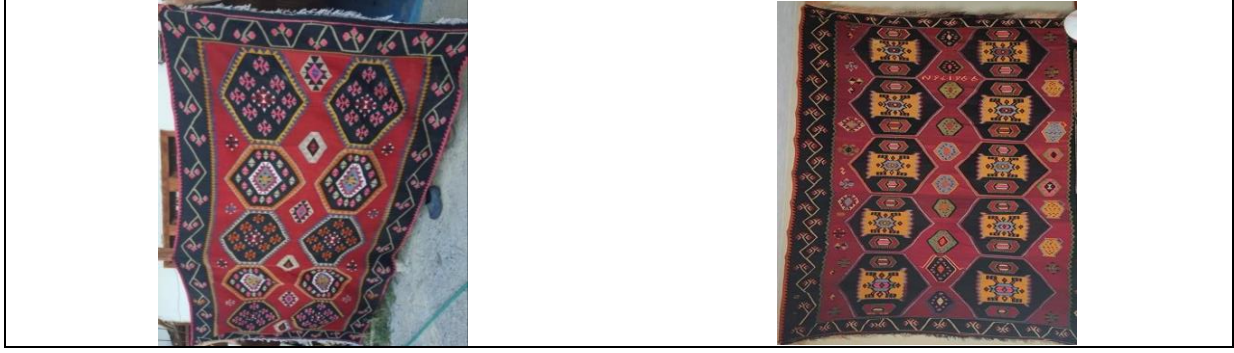
|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Nakış (kanaviçe)                                                                    | Güneş                                                                               | Mihrap                                                                               | Yarım mihrap                                                                          |
|  |  |  |  |
| Nazar (muska)                                                                       | Avrat boşatan                                                                       | Kurt ağzı                                                                            | Sulu cami                                                                             |



|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Hacer (1)                                                                         | Hacer (2)                                                                         | Hamaylı                                                                            | Bereket                                                                             |
|  |  |  |  |
| Hükümet                                                                           | Kındik                                                                            | Perli kındik                                                                       | Dal                                                                                 |
|  |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |
| Vazo                                                                              |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |

Tablo 2: Cengerli Kiliminin motif kompozisyonlarına göre sınıflandırmasına aşağıda yer verilmektedir.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                      |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Madalyonlu Cengerli Kilimi                                                          |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                      |                                                                                       |
|  |  |  |                                                                                      |                                                                                       |
| Dikey eksen boyunca yatay şeritlere bölünmüş Cengerli Kilimi                        |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                      |                                                                                       |
|  |  |    |  |  |
| Sonsuzluk prensibine göre düzenlenmiş Cengerli Kilimi                               |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                      |                                                                                       |



Tablo 3: Cengerli Kiliminde sadece tek bir kısa kenara saçak yapılmakta olup kullanılan saçak çeşitlerine aşağıda yer verilmektedir.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                |                                                                                                                                                                                                           |
| <p>Yassı ve geniş bir görünümü olan bu saçak çeşidi, coğrafi sınırdan en sık kullanılır. Saçak örgüsü sağdan-sola ya da soldan sağa doğru yapılır. Kesilen çözgü ipleri, sırasıyla çift-çift ya da daha fazla sayıda çözgü ipi gruplanarak ve yanındaki çözgüleri dolayarak (sararak) devam eder. Saçak uçları dokumanın bittiği yerde, dokumanın altında kalır.</p> | <p>Makrome çeşidi saçakta çözgü ipleri çapraz şekilde gruplara ayrılır ve sıkı bir şekilde düğümlenir. Düğümlerin sayısı isteğe bağlı olarak artırılabilir.</p> | <p>Muska çeşidi saçakta, çözgü ipleri gruplara ayrılır. Gruplanmış çözgü ipleri, bir sağdan bir soldan sarılarak merkeze doğru gelir. Merkezde toplanan çözgü ipleri, bir grup halinde birleştirilerek saçak örgüsünün sonuna kadar devam edilir ve muskayı andıran üçgen şekli verilir.</p> |

Cengerli Kiliminin geçmişi Kurtuluş Savaşı yıllarına dayanır. Cengerli Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Çeyizlerin içinde yer alan en önemli unsurdur. Özellikle motif, renk ve kompozisyon bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Cengerli Kiliminin üretiminde atkıda yün, çözgüde ise pamuk iplikler kullanılır. İplikler çift büküm olup atkı ipliği kök boya ile boyama yapan imalathanelerden temin edilir.

Cengerli Kiliminde siyah, beyaz, kırmızı, turuncu, yeşil, mavi, sarı, lacivert ve pembe renk ve tonları birlikte kullanılır ve genellikle siyah çerçeve içinde, kırmızı zemin üzerine nakış işlenerek dokunur. Dokuma işlemi, coğrafi sınırdan “kemk (ıstar)” olarak adlandırılan kirkitli tezgâhlarda yapılır. Dokumada düz (bezayağı) ve ilikli kilim teknikleri kullanılır.

Kilimin sadece tek kısa kenarı saçakla tamamlanır. Diğer kısa kenarı ise çoğunlukla yassı ve geniş bir görünüme sahip olacak şekilde dokunur. Bu kenar, desen ipliklerinin çözgü iplerine devamlı olarak sarılması ile oluşturulan sumak tekniği ile tamamlanır. Sumak tekniğinin özelliği, desen ipliklerinin dokuma yüzeyinde kabarıklık meydana getirmesidir.

**Cözgünün Hazırlanması:** Çözgü ipi olarak pamuktan hazırlanan çift bükümlü iplikler kullanılır. Çözgü ipinin miktarı hesaplanırken, dokumanın çekme payı ilave edilir. İpliklerin leventte bağlanma payı, dokumanın başlangıçta ve bitişte bırakılacak saçak payları da kesim yapılırken dikkate alınmalıdır.



Çözüğü ipe hazırlanırken dokuma yapılacak ölçü belirlenir. Ölçünün üzerine saçak payı ve çekme payı ilave edilir. Çözüğü aleti, dokunacak kilimin boyuna, saçak payı eklendikten sonra bulunan uzunluğa göre ayarlanır. Demir boruların yatay yüzeye dik olup olmadığı kontrol edilir. Çözüğü ipe demirlerden birinin alt tarafına bağlanarak, iki boru arasına çapraz olarak sarılır. Sarma işleminde, ipliklerin aynı gerginlikte olmasına dikkat edilir. Çözüğü iplerini saymada kolaylık sağlamak için, işaret olarak her 50 telde bir ip bağlanır. İstenilen sayıda çözüğü ipe sarıldıktan sonra ipin ucu bağlanır ve her iki tarafına zincir yapılır. Bu işlem, çözgünün karışmamasını ve düzgün olmasını sağlar. Hazırlanan çözüğü, iki kişi tarafından iki demir çubuğa geçirilerek gerdirilir ve üçüncü bir kişi gerginlik kontrolü yapar. Bu şekilde hazırlanan çözüğü grubu, tezgâha rahat taşınması için kalınca bir çubuğa sarılır.

**Çözgünün Tezgâha Aktarılması:** Alt ve üst olmak üzere iki çözüğü çubuğu bulunur. Çözüğü, demir çubuklardan biri üst merdaneye geçirilmek şartıyla demir çubuklara takılır ve dokunacak kilimin enine göre her iki çubukta da kenarlara doğru fazlalık verilir. Fazlalık verilmesinin nedeni, dokuma yapılırken endeki daralmayı önlemektir. Çözüğü iplerinin gerilmesi için iki kişi karşılıklı geçer ve üçüncü kişi de çözüğü iplerine bir çubuk ile vurarak iplerin düzelmesini sağlar. Düzeltilen ipler merdaneye sarılır. Çözüğü, alt merdaneye de aynı şekilde bağlanır ve gerdirilir. Çözüğü gerginliklerinin farklı olması dokumayı zorlaştırır ve bozuk olmasına neden olur. Bu sebeple gevşek kalan tel varsa, çözgünün alt demir çubuğu yakınından kesilerek gerdirilir ve düğüm yapılır.

**Gücünün Örülmesi:** Gücü, tezgâhta dokuma yapabilmek için ağızlık açma işleminin gerçekleşmesini sağlayan sistemdir. Gücü hazırlanırken, düzgün pürüzsüz çapı 6-5 cm ve uzunluğu dokuma tezgâhının genişliği kadar olan gücü ağacı kullanılır. Arka çözgüler öne alınarak üzerinde sarılı olan ipliklerin arasından geçirilir ya da ayrı bir iplikte teker teker bu ağaca bağlanır. Böylece çözüğü iplerinin arasındaki ağızlığın değişmesiyle, dokuma sırasında ön ve arka çözgülerin yer değiştirmesi sağlanmış olur.

Tezgâhın genişliği kadar olan gücü ağacı, tezgâhın yan tahtalarının iç tarafındaki küçük tahta dayanaklara oturtulur. Silindirik şeklindeki bir çubuk, gücü ağacının hemen arkasından, arkadaki ve öndeki ipliklerin arasına sokulur.

Gücü örülürken çözüğü ipe ile sağ taraftan, birinci çözüğü ipe hizasından başlanarak gücü ağacı ve gücü kalıbının üzerinden dolandır. Daha sonra düğümlemler ve yumak arkaya geçirilir. Arkadan gelen yumak, gücü ağacına sarılıp ilmek atılır ve gücü kalıbı sıkıştırılır. Oluşan bolluk giderilir ve gücü, dokunacak kilimin eni kadar örülür.

**Dokuma İşlemi:** Tezgâh hazırlandıktan sonra dokuma işlemine başlanır. Atkı ipe olarak, çözüğü ipe ile aynı kalınlıkta fakat değişik renklerde yün iplikler kullanılır. Dokumada düz (bezayağı) ve ilikli kilim tekniği uygulanır.

Dokumanın sökülmemesi için önce zincir halkası örülür. İpliğin ucu işaret parmağı ile başparmak arasında tutulur ve içten dışa doğru çevrilerek halka yapılır. Halkanın içinden işaret parmağı ile aradaki iplik içerden dışarı doğru çekilerek zincir halkası oluşturulur. Bu işlem tekrar edilerek dokumanın eni kadar zincir örülür. Dokumanın başlangıcında ve bitişinde, tercihe göre 5-10 sıra çözüğü ipe ile düz dokuma (bezayağı) yapılır. Dokuma sırasında bir baştan diğer başa geçilir ve atkılar, kirit ile vurularak sıkıştırılır.

Cengerli Kiliminde düz dokuma (bezayağı) ve ilikli kilim tekniği uygulanır. Bezayağı tekniği; atkı ipinin çözgülerin arasında bir alttan - bir üstten geçirilerek uygulanan dokuma tekniğidir. İlikli kilim tekniği; bir motifin sınırları arasında gidip gelen atkı ipinin, yan desenin sınırına geldiğinde, kendi bölgesindeki en son çözgüyü dolanarak geri dönmesi suretiyle uygulanır. Böylece yan yana olan iki motif arasında bir boşluk (ilik) meydana gelir. Bu ilik coğrafi sınırda “zenk” olarak isimlendirilir. Sumak dokuma tekniği ise kısa kenarda uygulanır. Bu dokumada aynı renkteki desen alanı içinde desen ipliklerinin çözgü iplerine devamlı olarak sarılması ile oluşur. Desen iplikleri kendi alanında çözgüye sarıldıktan sonra bazen arkadan yana veya yukarıya dönülerek, başka desen alanlarında sarılmaya devam eder. Bu dokumanın özelliği desen ipliklerinin dokuma yüzeyinde kabarıklık meydana getirmesidir.

Cengerli Kiliminde motif, renk ve kompozisyon özellikleri çok zengin olup coğrafi sınır halkının duygularını, düşüncelerini, hayatlarındaki olayları, yaşam biçimlerini vb unsurları yansıtır. Kilimlerde genellikle birden çok motif kullanılır ve motifler yan yana, üst üste, verrev, diyagonal ve bütün yüzeye yaygın olarak yerleştirilir. En çok kullanılan motifler; kindik, perli kindik, gülbeyaz, tarak, hizar dişi, güneş, kanaviçe, hacir, hükümet, mihrap, yarım mihrap, içli cami, sulu cami, çengel / çakmak, boncuk, hamaylı / muska ve avrat boşatandır.

Cengerli Kilimi madalyonlu, dikey eksen boyunca yatay şeritlere bölünmüş veya sonsuzluk prensibine göre düzenlenmiş motif kompozisyonu olarak dokunur.

Cengerli Kiliminin sadece tek bir kısa kenarı saçakla tamamlanır. Saçaklar makrome veya muska tekniği ile yapılır. Makrome tekniğinde saçak yapmak için, çözgü ipleri çapraz şekilde gruplara ayrılır ve sıkı bir şekilde düğümlenir. Düğümlerin sayısı isteğe bağlı olarak artırılabilir. Muska tekniğinde saçak yapmak için de çözgü ipleri gruplara ayrılır ve gruplanmış iplikler bir sağdan bir soldan sarılarak merkeze doğru gelir. Merkezde toplanan çözgü ipleri, bir grup halinde birleştirilip saçak örgüsünün sonuna kadar devam edilerek muskayı andıran üçgen şekli verilir.

Dokumanın diğer kısa kenarına yani başlangıç kısmına saçak yapılmaz ve farklı şekillerde tamamlanır. Bu kısa kenarın yassı ve geniş bir görünümü vardır. Bu kısmın örgüsü sağdan sola ya da soldan sağa doğru yapılır. Kesilen çözgü ipleri, sırasıyla ikişerli ya da daha fazla sayıda gruplandırılıp yanlarındaki çözgü'lere dolanır. Bu uygulama, dokumanın sökülmemesi için yapılır. Saçak uçları dokumanın bittiği yerde ve dokumanın alt kısmında kalır.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Cengerli Kilimi, Cengerli Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle motif, renk ve kompozisyon bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cengerli Kiliminin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzincan Belediyesinin koordinasyonunda ve Erzincan Belediyesi, Erzincan Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü ile Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan kirkitli dokuma tezgâhı ile diğer aletlerin uygunluğu.
- Üretimde kullanılan ipliklerin uygunluğu.
- Özellikle dokuma, motif, renk ve kompozisyon bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Cengerli Kilimi 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.

## 5. Osmancık Malak Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.06.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1749                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 25.06.2025                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2024/000115                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 16.08.2024                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Osmancık Malak Tatlısı                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Osmancık Kaymakamlığı                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Çorum ili Osmancık ilçesi                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Osmancık Malak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Malak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Malak Tatlısı; buğday unu, su, tuz, tereyağı, pekmez ve ceviz içi ile hazırlanan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir tatlıdır.

Osmancık Malak Tatlısının hamuru hazırlığında; tereyağ, tuz ve sudan oluşan hafif kaynamış karışıma unun yavaş yavaş eklenip topaklanmasını önleyecek şekilde hızlı karıştırılıp ezilerek pişirilmesi ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca Osmancık Malak Tatlısında şerbet yerine özel olarak hazırlanan pekmezli karışım kullanılır.

Çorum ili Osmancık ilçesinin tatlı kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Malak Tatlısı günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle misafir ağırlama, nişan, düğün ve bayram gibi özel günlerde de ikram edilir.

### Üretim Metodu:

- 1 kg buğday unu
- 1 litre su
- 1 litre üzüm pekmezi
- 300 g ceviz içi
- 200 g tuzsuz tereyağı
- 10 g tuz

Derin bir tencerede 100 g tuzsuz tereyağı eritilip üzerine 1 litre su eklenerek suyun kaynaması beklenir. Su kaynadıktan sonra 10 g tuz ilave edilir. Un yavaş yavaş eklenip karıştırılmaya devam edilerek kısık ateşte hamurun iyice pişmesi sağlanır. Hamur ortalama 7-10 dk. kısık ateşte pişerken sürekli olarak karıştırılması gerekir. Hamurun içerisinde topaklanma olmamasına dikkat edilir. Hamurun koyu ve kaşıkla lokma lokma alınabilecek kıvamda olmalıdır. Hamur piştikten sonra ocaktan alınarak 3-5 dk. dinlendirilir ve kaşıkla lokma lokma geniş bir tabağa alınır. Farklı bir tavada 1 litre üzüm pekmezi karıştırılarak ısıtılır ve pekmez kaynamadan önce ocaktan alınarak hazırlanan hamurun üzerine dökülür. Hamurun her tarafının üzüm pekmezi ile teması sağlanır. 100 g tuzsuz tereyağı eritilerek hamur ve pekmez karışımının üzerine dökülür. Osmancık Malak Tatlısının üzerine ceviz içi dökülerek servis yapılır.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde köklü geçmişe sahip olan üretiminde hamurun hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Osmancık Malak Tatlısının; üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Osmancık Malak Tatlısının tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Osmancık Malak Tatlısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

## 6. Osmancık Yaprak İçi Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 21.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.06.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1750                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 25.06.2025                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2024/000115                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 21.03.2024                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Osmancık Yaprak İçi Yemeği                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Yemek / Yemekler ve çorbalar                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Osmancık Kaymakamlığı                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Çorum ili Osmancık ilçesi                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Osmancık Yaprak İçi Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ambalajının üzerinde kullanılır. Ürün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Yaprak İçi Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Yaprak İçi Yemeği; asma yaprağı, nohut, mercimek, börülce, değirmende öğütülmüş bakla, bulgur, su, salça, tuz, pul biber, tereyağı, soğan, nane, dereotu ve maydanoz kullanılarak hazırlanan Çorum ili Osmancık ilçesinde yapılan yemektir.

Çorum ili Osmancık ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Yaprak İçi yemeği günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Özellikle mayıs ayında, Hıdırellez Şenliklerinin 2. gününde yapılıp şenliğe katılanlarca tüketilen önemli bir yemektir.

Evliya Çelebi'nin kitabından Osmancık bağlarının asma yapraklarının yemek yapımında kullanıldığı ve yemeğin yaprak aşısı olarak adlandırıldığı bilinir. Osmancık Yaprak İçi Yemeğinin coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur.

Osmancık Yaprak İçi Yemeği; Osmancık ilçesinin mutfak kültüründe yeri önemli olup, Osmancık ilçesinde ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Osmancık Yaprak İçi Yemeğinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (20 kişilik)

- 250 g taze asma yaprağı ve/veya salamura asma yaprağı
- 100 g nohut
- 100 g yeşil mercimek
- 100 g börülce
- 100 g ince öğütülmüş kuru bakla
- 50 g bulgur
- 1 litre su
- 50 g domates ve/veya biber salçası
- 10 g tuz
- 25 g tereyağı
- 100 g kuru soğan ve/veya taze soğan
- 30 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı
- 100 g domates (isteğe bağlı)
- 30 g yeşilbiber (isteğe bağlı)
- 10 g pul kırmızıbiber
- 10 g kuru ve/veya taze nane
- 10 g maydanoz

- 10 g dereotu

#### Osmancık Yaprak İçi Yemeğinin Hazırlanması, Pişirilmesi ve Servisi

##### 1. Aşama

Yeteri büyüklükteki bir tencere içerisinde; ½ litre su, bir gün öncesinden haşlanmış nohut, yeşil mercimek, börülce, değirmende öğütülmüş bakla ve bulgur ortalama 15-20 dakika pişirilir.

##### 2. Aşama

İkinci bir tencerede doğranan bir baş kuru soğan, sıvı yağ ve domates-biber salçası ile kavrulur. İsteğe bağlı olarak yeşilbiber ve domates doğranarak eklenip üzerine ½ litre su ilave edilip ortalama 5 dakika pişirilir.

##### 3. Aşama

1. Aşamada pişen bakliyat tenceresi ile 2. aşamada pişen bileşenler birleştirilip tuz ilave edilir. Ortama 5 dakika daha piştikten sonra, üzerine tereyağı, kuru nane ve pul biber ile hazırlanan sos dökülür. İnce ince doğranan yaş nane, dereotu, maydanoz ve yaş soğan yemek ile birleştirilip karıştırılır. Yemeğin az sulu ve bol salçalı olmasına dikkat edilir.

Yemeğin servisi yapılırken tuzlu suda haşlanmış taze asma yaprağı ya da salamura asma yaprağı yemeğin yanına konulur.

Tabağın içerisindeki yemeğin üzerine yaprak bırakılır, kaşıkla yaprağın içerisi hazırlanan yemekle doldurulur. Osmancık Yaprak İçi Yemeği isteğe bağlı olarak elle veya kaşıkla tüketilir.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde Osmancık Yaprak İçi Yemeği köklü geçmişe sahiptir. Osmancık ilçesinin mutfak kültüründe önemlidir. Bu sebeplerle Osmancık Yaprak İçi Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Osmancık Yaprak İçi Yemeği 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. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Reddedilen Başvuruların Yayımı

---

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında reddedilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

#### 1. Milas Ören Yafa Portakalı

160 sayılı ve 01.11.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000146 numaralı Milas Ören Yafa Portakalı ibareli coğrafi işaret başvurusu reddedilmiştir.