TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **232**

Yayım Tarihi

02.11.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303

Santral 0312 303 10 00

TURKPATENT
turkpatentt
TURKPATENT
turkpatent
TURKPATENTMARKAKURUMU

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.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları Kanunun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişilerin üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirmeleri gerekmektedir.

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 232. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi 4

2.Bölüm 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı 8

3.Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı 18

4.Bölüm 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı 51

5.Bölüm 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı 57

1. Bölüm
Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 232. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000357	Kars Ayran Aşı Çorbası	8
2.	C2026/000026	Kürtün Zili	10
3.	C2026/000028	Gümüşhane Toğala Kuymağı	14
4.	C2026/000221	Hakkari Siyabo Kavurması	16

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Başvuru Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1907	Cizre Aşure	18
2.	1908	Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi	20
3.	1909	Vakfıkebir Kara Kilidi	24
4.	1910	Tokat İğne Oyası	30
5.	1911	Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci	43
6.	1912	Şarköy Zeytinyağı	47

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2025/000095	Şarköy Zeytinyağı	51

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	79	Güney Ege Zeytinyağları	57

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

2. Bölüm
6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

1. Kars Ayran Aşı Çorbası

Başvuru No : C2024/000357
Başvuru Tarihi : 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı : Kars Ayran Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu : Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Yusufpaşa Karadağ Cad. No:1 Merkez KARS
Vekil : Belgin SAĞDIÇ (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır : Kars ili
Kullanım Biçimi : Kars Ayran Aşı Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kars Ayran Aşı Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Ayran Aşı Çorbası; ana bileşenlerinde aşurelik buğday, pazı (*Beta vulgaris* L. var. *cicla*), yoğurt, su, tuz ile sosunda soğan, aşotu (*Coriandrum sativum*) ve tereyağı bulunan orta kıvamlı bir çorbadır. Mevsime göre sıcak veya soğuk servisi yapılabilir.

Kars ili, sert karasal iklimi, geniş çayır ve mera alanları ile tarım ve hayvancılığın tarihsel olarak geliştiği bir coğrafyadır. Bölgenin doğal koşulları; buğday, arpa ve çeşitli tarımsal ürünlerin yetiştirilmesini, buna bağlı olarak süt ve süt ürünlerine dayalı zengin bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Kars mutfağının temelini buğday, et, süt ve süt ürünleri oluşturmasından dolayı Kars Ayran Aşı Çorbası bu tarihsel mutfak kültürü içerisinde gelişmiş ürünlerden biridir. Çorbanın hazırlanmasında kullanılan ve yörede yetiştirilen taze aşotu ürünün karakteristik lezzetinin oluşmasında önemli rol oynar.

Kars Ayran Aşı Çorbası, Kars ilinin geleneksel mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olup tarihsel süreç içerisinde yöre halkının günlük yaşamında ve kültürel hafızasında yer edinmiş ürünlerinden biridir. Ürüne ilişkin derlenen türkülerde yer alan "*Odur çorbaların başı*" nakaratı, çorbanın yöre halkı nezdindeki bilinirliğini, kültürel değerini ve geleneksel mutfak içerisindeki seçkin konumunu ortaya koyan önemli bir folklorik unsur niteliğindedir.

Kars Ayran Aşı Çorbası kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel üretim bilgisi ile şekillenmiş ve coğrafi sınırla özdeşleşmiştir. Bu sebeple Kars Ayran Aşı Çorbasının coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kars Ayran Aşı Çorbası için kullanılan bileşenler (5 kişilik):

- 155-160 g aşurelik buğday
- 400-410 g yoğurt
- 10-15 g buğday unu
- 350-360 g pazı
- 1-2 adet yumurta
- 8-10 g tuz
- 2-2,5 l su

Sosu için:

- 20-25 g tereyağı
- 10-15 g aşotu
- 1-2 adet orta boy soğan

Kars Ayran Aşı Çorbasının hazırlanması:

Aşurelik buğday, ürün hazırlanmadan bir gün önce ılık suda bekletilir. Bekletilen buğday bol su ile birkaç kez yıkanarak süzülür. Bu işlem ile buğdayın yumuşaması ve sarı suyundan arındırılması sağlanır. Ardından buğday haşlanır.

Derin bir tencereye yoğurt, buğday unu ve yumurta alınarak özlü bir kıvam elde edilinceye kadar karıştırılır. Karışıma su yavaş yavaş ilave edilerek homojen bir yapı oluşturulur. Haşlanmış aşurelik buğday ilave edilen karışımın kesilmesini önlemek amacıyla aynı yönde sürekli karıştırılarak orta ateşte kaynama noktasına kadar pişirilir. Kaynama gerçekleştikten sonra doğranmış pazı ilave edilir ve yaklaşık 10-15 dakika daha pişirilir. Pişirme işleminin tamamlanmasının ardından ocaktan alınarak tuz ilave edilip karıştırılır.

Sos için tereyağı tavada eritilir. Küçük küpler halinde doğranmış soğan ilave edilerek yaklaşık 10-15 dakika kavrulur. Ardından ince kıyılmış aşotu ilave edilerek 5-8 dakika daha birlikte kavrulur. Tercihe bağlı olarak aşotu yerine nane veya dereotu da kullanılabilir.

Hazırlanan ürün servis kâsesine alınır. Üzerine kızdırılmış tereyağında hazırlanan soğanlı ve aşotlu sos ilave edilerek servis edilir. Kars Ayran Aşı Çorbası mevsim şartlarına bağlı olarak sıcak veya soğuk şekilde tüketime sunulur.

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

Kars Ayran Aşı Çorbası, Kars ilinin mutfak kültürü içerisinde şekillenmiş, yörede yetişen hammadde ve kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel üretim bilgisi ile günümüze ulaşmış olup coğrafi sınırla özdeşleşmiştir. Bu nedenle Kars Ayran Aşı Çorbasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Kars Ticaret ve Sanayi Odası, Kars Lokantacılar Esnaf Odası ile Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kars Ayran Aşı Çorbası 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. 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. Kürtün Zili

Başvuru No : C2026/000026
Başvuru Tarihi : 11.02.2026
Coğrafi İşaretin Adı : Kürtün Zili
Ürün / Ürün Grubu : Zil / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Karaer Mahallesi Atatürk Caddesi No: 55 Kat: 2 Merkez GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınır : Gümüşhane ili Kürtün ilçesi
Kullanım Biçimi : Kürtün Zili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kürtün Zili ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kürtün Zili Gümüşhane ili Kürtün ilçesinde ev tipi atölyelerde el işçiliğiyle üretilen geleneksel bir ses aracıdır. Genellikle metalden imal edilir ve içerisine yerleştirilen dil (toka) sayesinde ses çıkarır. Bu ürün, hayvanların yerlerinin ve hareketlerinin ses aracılığıyla takip edilmesini sağlamak amacıyla kullanılır. Fonksiyonel işlevi dışında ise ev ve iş yerlerinde dekoratif amaçla ya da hediyelik eşya olarak değerlendirilir.

Kürtün Zili üretimi, yörede nesilden nesile aktarılan geleneksel zanaatkarlığın önemli örneklerinden biridir. Bölgede hayvancılık faaliyetlerinin yaygın olması, zil ve çanların sürü yönetiminde kullanılmasını beraberinde getirmiş ve bu durum üretim kültürünün gelişmesine katkı sağlamıştır.

Zil ustaları, döküm ve şekillendirme süreçlerinin yanı sıra her zil ve çanın kendine özgü ses tonunu ayarlama becerisine sahip olup; bu uzmanlık, üretim sürecinin en kritik yönlerinden biri olarak kabul edilir. Bu süreçte amaç; zilin berrak, güçlü, dengeli ve uzun süre titreşen bir ses vermesini sağlamak, istenmeyen cızırtıları önlemek ve yöreye özgü karakteristik tınısını korumaktır.

Üretimde kullanılan kum kalıpları için gerekli hammadde üretim geleneğine bağlı olarak çoğunlukla Harşit Çayı yatağından temin edilir. Kalıp yapımında kullanılan kum ihtiyaç kapsamında bölgedeki diğer dere yataklarından da temin edilebilir. Kalıp yapımına uygun özellikler taşıyan bu kumun kullanımı, yöredeki üretim pratiğinin önemli unsurlarından biridir.

Kürtün Zili üretiminde kullanılan esas malzeme bakır-çinko (Cu-Zn) metallerinin birleştirilmesiyle oluşan pirinç alaşımıdır. Alaşım içerisindeki bakır oranı %60-75 aralığında olup bu durum malzemenin süneklik, korozyon direnci ve akustik özelliklerini doğrudan etkiler. Çinko oranının %25-40 aralığında olması ise alaşım sertliğini ve mekanik dayanımını artırırken, ergiyik metalin akışkanlığını iyileştirerek döküm sırasında kalıpların daha etkin şekilde doldurulmasına katkı sağlar. Alaşıma isteğe bağlı olarak düşük oranlarda alüminyum (%0-3) ve kalay (%0-2) ilave edilebilir. Bu değerler, zil ve çan üretiminde kullanılan alaşım kompozisyonlarına ilişkin teknik kaynaklarda yer alan değerlerle uyumludur.

Kürtün Zili içerisinde yer alan ve ses oluşumunu sağlayan toka (dil), genellikle çelik veya sert pirinçten imal edilir. Toka ağırlığı, ürünün boyutuna bağlı olarak değişmekte olup zil/çan gövdesi ile uyumu dikkate alınarak belirlenir. Toka malzemesi ve kütlesi; darbe enerjisinin gövdeye aktarımını, titreşim davranışını, rezonans özelliklerini ve oluşan sesin şiddeti ile karakterini doğrudan etkiler.

Pirinç alaşımı, hurda metaller, eski musluk ve bataryaların içlerinden sökülerek elde edilir. Hurda metaller ve eski musluklar bölgedeki hurdacılardan satın alınır. Üretim sürecinde ortaya çıkan metal atıklar, geri kazanılarak yeniden hammadde olarak üretim sürecine dahil edilir.

Küçükbaş hayvanlar için üretilen ziller/çanlar genellikle 150-400 gram ağırlık ve 4-8 cm çap aralığındadır. Büyükbaş hayvanlar için 400-1500 gram ağırlık, 8-15 cm çap aralığında ziller/çanlar üretilir. Deve gibi daha büyük ölçekli hayvanlar için ise 1500-5000 gram ağırlık ve 15-30 cm çap aralığında ziller/çanlar imal edilir. Son yıllarda, köpeklerin boyunlarına takılmak üzere, içerisinde 9 mm çapında bilye bulunan, tok ve belirgin ses karakterine sahip yuvarlak formda zil/çan üretimi de gerçekleştirilir.

Kürtün Zili genel olarak büyük, orta ve küçük boyutlarda üretilir. Kırkambar sanayi sarısı renginde olan bu ziller/çanlar 40'a yakın çeşide sahiptir.



Şekil 1. Kürtün Zili



Şekil 2. Kürtün Ziline ait görseller



Şekil 3. Çan şeklinde üretilen Kürtün Zili

Üretim Metodu:

Kürtün Zili üretimine öncelikle kalıp hazırlığı ile başlanır. Kalıp hazırlandıktan sonra zil/çan üretiminin döküm, işleme ve ses ayarlama aşamasına geçilir.

Kalıp Üretimi: Kalıplar erkek ve dişi olarak iki türde üretilir. Erkek kalıp ve dişi kalıp, birbirini tamamlayan iki kalıp parçasıdır. Dişi kalıp, içerisinde boşluk bulunan kalıp olup ürünün dış yüzey formunu oluşturur. Erkek kalıp ise dişi kalıp içine giren girintili çıkıntılı parça olup ürünün iç yüzeyini ve iç boşluğunu oluşturur. Bu iki kalıp arasındaki boşluk dökülecek metalin kalınlığını belirler.

Kürtün Zilinin geleneksel üretiminde nehir yatağından elde edilen ince kumlar tercih edilir. Kalıp üretimi için Harşit Çayı'ndan ve bölgedeki diğer dere yataklarından sıfır numara kum temin edilir. Kum, uygun nem oranına getirildikten sonra sıkıştırılarak şekillendirilir ve döküm işlemine uygun kalıplar oluşturulur. Bu aşamada, kalıp kumuna kil bağlayıcı eklenerek kalıbın dayanımı artırılır; kalıp yüzeylerinin birbirine yapışmasını önlemek amacıyla ise kömür tozu gibi katkı maddeleri kullanılır. Oluşturulan kalıplar 100-120°C sıcaklıkta kurutularak döküm için uygun hale getirilir.

Döküm: Hurda metal, ergitme işlemine tabi tutulur. Ergitme işlemi, kok kömürü ile beslenen ocaklarda yaklaşık 900-1100°C sıcaklık aralığında gerçekleştirilir. Söz konusu sıcaklık aralığı, pirinç alaşımındaki bakır ve

çinko oranlarına bağlı olarak değişir. Ergitme süresi, kullanılan malzeme miktarı ve ocak sıcaklığına bağlı olarak değişmekle birlikte genellikle 30-90 dakika arasında sürer. Bu süreç sonunda döküme uygun, homojen yapıda ergiyik alaşım elde edilir. Elde edilen ergiyik alaşım, önceden hazırlanmış kum kalıplara yine aynı sıcaklık aralığında (900-1100°C) dökülür. Döküm işleminin ardından ürünler kontrollü koşullar altında 1-3 saat süreyle soğumaya bırakılır. Kontrollü soğutma, ürün bünyesinde iç gerilmelerin oluşmasını önlemek ve yapısal bütünlüğü korumak açısından önem taşır. Soğutma işleminin tamamlanmasının ardından ürünler kalıptan çıkarılarak işleme aşamasına alınır.

İşleme: İşleme, yüzeyin temizlenerek son şeklinin verilmesi aşamasıdır. Taşlama ve çapak alma işlemleri uygulanarak ürünün son şekli verilir, yüzey kalitesi iyileştirilir.

Ses ayarlama: Zil/çanın içerisine ses çıkarıcı parçanın yerleştirilmesi işlemine yöre halkı arasında cıngıllama (tokalama) denilmektedir. Bu işlemde yerleştirilen parçaya ise toka adı verilir. Cıngıllama işleminin ardından, zilin kendine özgü tınısını ve ses özelliklerini belirleyen, üretimin en kritik aşamalarından biri olan ses ayarına geçilir. Bu aşamada Kürtün Zilinin akustik özellikleri ve ses karakteri ustaların bilgi ve tecrübeleri doğrultusunda değerlendirilir. Gerekli görülen durumlarda ürünün belirli bölgelerine kontrollü müdahaleler uygulanarak istenilen tını ve karakteristik ses yapısı elde edilir.

Süsleme ve boncuklama: Zilin estetik görünümünü zenginleştirmek amacıyla çeşitli süsleme unsurları kullanılır. Süsleme ve boncuklama uygulamalarında belirli bir standart bulunmamakta olup kullanılan malzemeler, motifler ve uygulama biçimleri ustanın tercihine, deneyimine ve geleneksel anlayışına göre değişiklik göstermektedir. Bu çeşitlilik, her bir zilin kendine özgü bir görünüm kazanmasını sağlayarak zanaatın özgünlüğünü ve ustalık geleneğini yansıtır.

Şema 1. Kürtün Zili Üretim Basamakları

Klasik pota ocağının hazırlanması
↓
Kalıp kumunun hazırlanması
↓
Döküm kalıplarının yapımı
(Zil/Çan ve toka kalıpları)
↓
Kalıpların kurutulması
↓
Pirinç alaşımlarını ergitme
↓
Ergitilen alaşımların kalıplara dökülmesi
↓
Kontrollü soğutma
↓
Dökülen işlerin kalıplardan çıkarılması
↓
Dökülen işlerin temizlenmesi
(El ve makine ile temizleme, taşlama ve çapak alma)
↓
Cıngıllama/tokalama/ses ayarlama işlemi
(Tokaların zil/çan içine yerleştirilmesi)
↓
Kalite kontrol
↓
Süsleme ve boncuklama

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

Kürtün Zili üretiminde kullanılan kum kalıpları için gerekli hammadde, üretim geleneğine bağlı olarak çoğunlukla Harşit Çayı yatağından temin edilen sıfır numara kumdur. Tokalama işlemi ise geleneksel el sanatları konusunda ustalaşmış kişiler tarafından özgün teknikler ile yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kürtün Zilinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Gümüşhane Sanatkârlar Odası ve Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasından alanında uzman iki kişi ve Gümüşhane Üniversitesinden alanında uzman bir akademisyenin katılımıyla oluşturulan 3 kişilik denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır. Denetim raporları, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Hammadde kontrolü,
- Kalıp kumu ve yardımcı malzemelerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Son ürün özelliklerinin uygunluğu,
- Kürtün Zili ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanıma uygunluğu.

Denetim sırasında gerekli görülmesi halinde numune alınabilir ve teknik ölçümler yapılabilir.

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. Gümüşhane Toğala Kuymağı

Başvuru No	**:** C2026/000028
Başvuru Tarihi	**:** 12.02.2026
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Gümüşhane Toğala Kuymağı
Ürün / Ürün Grubu	**:** Kuymak / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Başvuru Yapan	**:** Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	**:** Karaer Mah. Atatürk Cad. No:55 29000 Merkez GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınır	**:** Gümüşhane ili
Kullanım Biçimi	**:** Gümüşhane Toğala Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Gümüşhane Toğala Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gümüşhane Toğala Kuymağı; tereyağı, buğday unu, kaymak, inek veya manda sütü kullanılarak yapılan yöresel bir yemektir. Özellikle kahvaltılarda tüketilir. Sarı renge sahiptir.

"Toğala" kelimesinin, Kıpçak Türkçesindeki "tög/tök" kökünden gelmiştir ve bu kök zamanla Türkçedeki "dökmek" sözcüğüne dönüşmüştür. Bu nedenle "toğala", dökülerek yapılan veya akışkan kıvamlı bir yiyeceği ifade eder.

Gümüşhane Toğala Kuymağında peynir kullanılmaz. Peynir yerine kaymak ve inek veya manda sütü kullanılır.

Gümüşhane Toğala Kuymağı, Gümüşhane ilinde uzun yıllardır üretilir ve yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde peynir yerine kaymak kullanılması ürünü benzerlerinden farklılaştırır. Gümüşhane Toğala Kuymağının geleneksel üretim yöntemi, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Gümüşhane ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi (Ortalama 6-8 kişi için):

- 150 g tereyağı
- 150 g buğday unu
- 400 ml kaymak
- 600 ml inek veya manda sütü
- 1 g tuz (tercihen)

Gümüşhane Toğala Kuymağının üretiminde kullanılan inek veya manda sütü coğrafi sınırdan temin edilir.

Yapılışı:

Yeterli büyüklükteki bir tavaya tereyağı konulur ve kısık ateşte köpürtülerek eritilir. Eritilen tereyağının üstüne un eklenir ve hafifçe pembeleşene kadar tahta kaşık ile karıştırılarak kavurulur.

Kavrulan unun üzerine kaymak ile inek veya manda sütü yavaş yavaş ilave edilir ve karıştırılır.

Gümüşhane Toğala Kuymağının bileşenleri homojen hale gelene kadar yavaşça pişirilir. Yağı yüzeye çıkıncaya kadar tahta kaşıkla pişirilir ve servise hazır hale gelir.

Gümüşhane Toğala Kuymağının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Gümüşhane Toğala Kuymağı, Gümüşhane ilinin yemek kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan inek veya manda sütü coğrafi sınırdan temin edilir. Üretiminde peynir yerine kaymak kullanılır. Gümüşhane Toğala Kuymağının geleneksel üretim yöntemi, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gümüşhane Toğala Kuymağının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasından bir, Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir, Gümüşhane Üniversitesinden bir üye olmak üzere 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez yapılır; ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk,
- Gümüşhane Toğala Kuymağında kullanılan inek veya manda sütünün coğrafi sınırdan temin edilmesi,
- Gümüşhane Toğala Kuymağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Hakkâri Siyabo Kavurması

Başvuru No	**:** C2026/000221
Başvuru Tarihi	**:** 12.09.2026
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Hakkâri Siyabo Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	**:** Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Başvuru Yapan	**:** Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	**:** İpek Mah. İpekyolu Cad. No:111 Yüksekova HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	**:** Hakkâri ili
Kullanım Biçimi	**:** Hakkâri Siyabo Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hakkâri Siyabo Kavurması; Hakkâri ilinde özellikle Yüksekova ilçesinin yüksek rakımlı ve nemli bölgelerinde yetişen siyabo otunun kullanılmasıyla hazırlanan, etli ve yumurtalı yöresel bir yemektir.

Siyabo otunun Latince tür ismi *Diplotaenia cachrydifolia* Boiss. olup bu yemeğin hazırlanmasında bitkinin yaprak ve gövde kısımları kullanılır. Ayrıca siyabo otu halk arasında ‘‘köse otu’’ olarak da bilinir.

Siyabo bitkisinin kendine özgü ekşimsi-topraksı tadı ve hafif acımsı aroması, bu yemeğin lezzetini veren temel bileşen olarak öne çıkar. Bu yüzden Hakkâri Siyabo Kavurması, halk arasında özellikle kendine özgü lezzeti ile bilinir.

Hakkâri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hakkâri Siyabo Kavurması günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, festival gibi özel günlerde de ikram edilir ve tüketilir. Bu sebeple toplumsal buluşmalarda sunulması nedeniyle, Hakkâri ilinde kültürel değeri yüksek yöresel yemeklerin başında gelir.

Hakkâri Siyabo Kavurmasının üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması, haşlanması ve kavurulması aşamaları ürünün karakteristik özelliklerinin oluşması bakımından önem arz eder. Hakkâri Siyabo Kavurması, taze siyabo otunun bulunamadığı zamanlarda salamura edilmiş siyabo otu ile de hazırlanır.

Hakkâri Siyabo Kavurmasının hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hakkâri Siyabo Kavurmasının üretildiği; Hakkâri ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hakkâri Siyabo Kavurması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (4 Kişilik):

- 1 kg siyabo otu,
- 500 g kırmızı et (tercihen kuzu eti),
- 200 g kuru soğan,
- 4 adet yumurta,
- 100 ml zeytinyağı ve/veya ayçiçeği yağı,
- 10 g tuz,
- 5 g pul kırmızıbiber,
- 3 g karabiber (isteğe bağlı).

Hakkâri Siyabo Kavurmasının Hazırlanması ve Servisi:

Öncelikle siyabo otları yıkanır ve ayıklanır. Bitkinin kök kısımları ile sararmış, sertleşmiş veya yıpranmış vb. yaprakları ayıklanır.

Siyabo otları genellikle ince şeritler halinde kesilerek kaynayan suyun içerisine konulur ve yaklaşık 5 dakika haşlanır. Otlar yumuşadığında süzgece alınır ve hemen soğuk sudan geçirilerek şoklanır; böylece otların renk ve diri dokusunun daha iyi korunması sağlanır. Siyabo otunun aşırı haşlanması; renk, tat kaybı ve besin değerinin azalması vb. olumsuz durumlara neden olabileceğinden, haşlama süresine dikkat edilir.

Diğer taraftan yeteri kadar büyüklükte bir tava içerisinde, sıvı yağ ile doğranmış soğanlar kavurulur. Bu karışıma haşlanmış, süzülmüş ve fazla suyu hafifçe sıkılmış siyabo otları da eklenir ve kavurulur. Ardından bu karışıma kavrulmuş et, tuz ve baharat da eklenerek karıştırmak suretiyle kavurmaya devam edilir.

Kavrulması devam eden yemeğin üzerine yumurta kırılır ve yumurtalar istenen kıvamda pişene kadar karıştırmak suretiyle kavurmaya devam edilir. Genellikle yumurtaların tamamen katılaşmadan, hafif nemli ve akışkan bir yapıda kalması istenir.

Hakkâri Siyabo Kavurmasının hazırlanmasında özellikle kavurma işleminin etkin bir şekilde yapılması ve yumurtaların yeterince pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Taze siyabo otunu bulunamadığı zamanlarda salamura edilmiş siyabo otu da kullanılır.

Pişirilmesi tamamlanan Hakkâri Siyabo Kavurması servis tabaklarına alınır. Üzerine isteğe bağlı olarak; toz kırmızıbiber, kimyon, isot, sumak vb. konularak servisi yapılır.

Hakkâri Siyabo Kavurmasının, sıcak ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hakkâri ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Hakkâri Siyabo Kavurmasının; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretimde yörede yetişen siyabo otu kullanılır. Halk arasında özellikle farklılaşan lezzeti ile bilinir. Bu sebeplerle; üretildiği Hakkâri ili ün bağı bulunan Hakkâri Siyabo Kavurmasının üretim aşamaları Hakkâri ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkâri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii 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 Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Hakkâri Siyabo Kavurması hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hakkâri Siyabo Kavurması üretim metodunun uygunluğu,
- Hakkâri Siyabo Kavurması ibaresinin ve mahreç işareti amblemi 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 Kanununun 41 inci maddesi kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Cizre Aşure

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 23.05.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1907
Tescil Tarihi	**:** 16.10.2026
Başvuru No	**:** C2025/000147
Başvuru Tarihi	**:** 23.05.2025
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Cizre Aşure
Ürün / Ürün Grubu	**:** Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Cizre Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Şah Mah. Orhan Doğan Cad. Hükümet Konağı No:68 Cizre ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	**:** Şırnak ili Cizre ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Cizre Aşure ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Cizre Aşure ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre Aşure; buğday, nohut, kuru fasulye, mercimek, pirinç, maşık (maş fasulyesi), susam, kuru kayısı, kuru üzüm ve kuru incir gibi kurutulmuş meyveler, ceviz ve badem gibi yemişler, üzüm veya dut pekmezi ve/veya şeker bileşenlerinin uzun süre pişirilmesi sonucu elde edilen koyu kıvamlı geleneksel bir tatlıdır. Şırnak ilinin Cizre ilçesinde Muharrem ayı ile özdeşleşen geleneksel üründür.

Cizre Aşure, yörede kullanılan "Heft Taam" (yedi tat) anlayışını yansıtır. Ürünün temel karakterini oluşturan buğday, nohut, kuru fasulye, mercimek, pirinç, maşık ve susam oluşan en az yedi temel bileşen birlikte kullanılır. Özellikle coğrafi sınırdan temin edilen üzüm veya dut pekmezi ile tatlandırılması, mercimek içermesi ve bakır kazanlarda uzun süre pişirilmesi ürüne karakteristik özellik kazandırır.

Cizre Aşure uzun bir geçmişe sahiptir. Ürünün tarihsel ve kültürel geçmişi, yörede yaygın olarak bilinen Hz. Nuh ve Cudi Dağı anlatılarıyla ilişkilendirilmektedir. Muharrem ayının onuncu günü başta olmak üzere belirli dönemlerde hazırlanarak komşulara, misafirlere ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılması, ürünün yörede kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel tüketim biçimlerinden biridir. Bu sebeplerle Cizre Aşuresinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Cizre Aşure, tuzlu ve tatlı olmak üzere iki farklı şekilde hazırlanır.

8-10 kişilik tuzlu Cizre Aşure üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 90-100 g aşurelik buğday
- 90-100 g nohut
- 90-100 g kuru fasulye
- 90-100 g pirinç
- 40-50 g mercimek
- 40-50 g maşık (maş fasulyesi)
- 20-30 g susam
- 120-125 g tereyağı veya sıvı yağ

- 5-10 g tuz

Nohut ve kuru fasulye bir gece suda bekletilir. Pirinç, mercimek, aşurelik buğday, nohut ve kuru fasulye yıkandıktan sonra susam ile birlikte uygun bir tencereye alınır ve üzeri 1,5-2 litre su ile tamamlanır. Karışım yüksek ateşte yaklaşık 10-15 dakika kaynatılır. Kaynama başladıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 1,5 saat pişirilir ve bu süre içerisinde birkaç kez karıştırılır. Pişirme sonunda baklagillerin tamamen dağılmaması, tanelerin kısmen bütünlüğünü koruması sağlanır. Karışım koyu mercimek çorbası kıvamına ulaştığında eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ ilave edilir. Tuz eklenerek karıştırılır ve yaklaşık 5 dakika daha pişirilir. Hazırlanan aşure kâselere alınarak sıcak servis edilir.

18-20 kişilik tatlı Cizre Aşure üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 65-75 g aşurelik buğday
- 65-75 g nohut
- 65-75 g kuru fasulye
- 75-85 g pirinç
- 75-85 g mercimek
- 30-40 g susam
- 400-500 g şeker veya pekmez
- 50-60 g kuru üzüm
- 50-60 g kuru kayısı veya incir
- 10-15 g gül suyu (isteğe bağlı)
- 105-115 g tereyağı veya sıvı yağ (isteğe bağlı)
- 100-120 g ceviz içi (isteğe bağlı)
- 16-20 g tarçın (isteğe bağlı)

Nohut ve kuru fasulye 4-5 saat suda bekletilir. Daha sonra aşurelik buğday, pirinç, mercimek, susam ve kuru meyveler ile birlikte tencereye alınır. Şeker veya pekmez ilave edilerek 1-1,5 litre su içerisinde orta ateşte yaklaşık 1-1,5 saat pişirilir. Pişirme süresinin sonunda isteğe bağlı olarak yağ ilave edilir ve karışım yaklaşık 5 dakika daha pişirilir. Hazırlanan aşure kâselere alınır. Üzerine isteğe bağlı olarak gül suyu serpilir ve ceviz içi ile süslenir. Arzu edilmesi halinde her kâsenin üzerine yaklaşık 2 g toz tarçın eklenir. Ürün oda sıcaklığında veya buzdolabında 5-6 saat dinlendirildikten sonra soğuk olarak servis edilir.

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

Cizre Aşure coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Cizre ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cizre Aşurenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Cizre Kaymakamlığının koordinasyonunda ve Cizre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cizre Belediyesi ve Şırnak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Aşure ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 12.01.2026 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1908
Tescil Tarihi : 19.10.2026
Başvuru No : C2026/000008
Başvuru Tarihi : 12.01.2026
Coğrafi İşaretin Adı : Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu : Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Doğanşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Esentepe Mah. Hastahane Sok. Millet Bahçesi No: 22 44500 Doğanşehir MALATYA
Coğrafi Sınır : Malatya ili Doğanşehir ilçesi
Kullanım Biçimi : Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi; *Phaseolus vulgaris L*. türüne ait, dermason sınıfında yer alan, mat beyaz renginde, bir ucu düz diğeri hafif oval yapıda bir kuru fasulyedir.

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi, Malatya ilinin Doğanşehir ilçesinde uzun yıllardır üretilir ve özellikle bölge halkı tarafından lezzeti ve kısa sürede pişmesi ile bilinir. Bölgenin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Etli, yumuşak ve helmelenen bir yapıya sahiptir. Kabuğu ince ve taneyle bütünleşik olduğu için kısa sürede pişer ve pişerken dağılmaz.

Doğanşehir ilçesi, yaklaşık 1200-1400 metre rakıma sahip bir bölgedir. Bu rakım değerleri; Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin yetişme döneminde gündüzleri yoğun güneş ışığı almasını, geceleri ise serin hava koşullarında gelişmesini sağlar. Oluşan sıcaklık farkı, fasulye bitkisinin nefes alışını yavaşlatır ve tanelerin içindeki nişastanın daha yoğun olmasını sağlar. Bu durum, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin helmelenen bir yapıya sahip olmasına katkı sağlar.

Bölgenin etrafını saran dağlardan gelen soğuk kar suları ile sulanması, bitkinin gelişimini yavaş ve dengeli tamamlamasını sağlar. Bu sayede, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin tanelerinin iç dolgunluğu istenen seviyeye ulaşabilir.

Doğanşehir ilçesi, bölgedeki akarsuların taşıdığı alüvyal topraklar üzerine kuruludur. Bölgenin toprak yapısı, kuru fasulye tarımı için ideal olan tınlı - kumlu ve organik maddece zengin bir karakter gösterir. Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin yetiştiği toprağın potasyum ve fosfor bakımından zengin olması, fasulyenin protein sentezini arttırarak lezzetini yoğunlaştırır. Toprağın su tutma kapasitesi ve drenaj dengesi, köklerin boğulmadan beslenmesini sağlar. Bu durum, tanelerin homojen büyümesine ve dolgun bir yapı kazanmasına da katkı sağlar.

Topraktaki kalsiyum oranının yüksek olmaması, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin yumuşak bir kabuğa sahip olmasını destekler. Ayrıca bu durum, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin nişasta granüllerinin hücre içinde dengeli birikmesini sağlar.

Bölgede; hasat dönemindeki düşük nem oranı, Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin doğal yollarla ve dengeli bir şekilde ideal rutubet seviyesine inerek kurumasını sağlar. Bu sayede, pişme esnasında suyu içine hızla çeker ve pişme süresi kısalır. Aynı zamanda ürünün raf ömrünün uzamasına katkı sağlar.

Tablo 1. Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin Özellikleri

Özellik Grubu	Özellik	Değer Aralığı
Morfolojik özellikler	Bitki boyu	40-60 cm (Bodur/yarı tırmanıcı)

	Bakla sayısı (Bitki başına)	12-20 adet
	Bakladaki tane sayısı	4-6 adet
	Tane şekli	Böbrek şeklinde, hafif basık, dolgun
	Tane rengi	Mat beyaz
	Dekar başına verim	Ortalama 250 kg/dekar
Fiziksel özellikler	100 tane ağırlığı	45-55 g
	Tane uzunluğu	12-15 mm
	Tane genişliği	7-9 mm
Fizikokimyasal özellikler	Protein miktarı	%22-26
	Nem miktarı	Maksimum %14
	Pişme süresi	Yaklaşık 30 dakika (Ön ıslatma sonrası)
	Kül miktarı (Kuru maddede)	%3,5-4,5

Üretim Metodu:

Ekim Öncesi Hazırlık ve Toprak İsteği:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin çimlenme ve gelişiminin sağlıklı gerçekleşebilmesi için keseksiz bir tohum yatağı hazırlanmalıdır. Sulama suyunun tarlaya homojen şekilde dağıtılabilmesi amacıyla tarla tesviyesi yapılmalıdır. Bu amaçla ilkbaharda ekim öncesi tohum yatağı hazırlığı ve yabancı ot kontrolünü kapsayan toprak hazırlık işlemleri, toprağı 8-12 cm derinlikte alttan işleyen kazayağı ve kırlangıçkuyruğu gibi aletlerle yapılır. Daha sonra toprak tesviyesi ve varsa kesekleri parçalamak amacıyla diskaro - tapan, tırmık - tapan ya da freze gibi aletler kullanılır. Tohum yatağı hazırlanırken toprağın nemini kaybetmemesine özen gösterilir.

Toprak Hazırlığı: Toprak, kıştan kalma nemi koruyacak şekilde süzülür.

Tohum Seçimi: Bir önceki yılın en kaliteli, hastalıksız ve dolgun taneleri tohumluk olarak ayrılır.

Gübreleme:

Bitkinin gübre ihtiyacının belirlenmesi için belirli periyotlarda, toprak ve yaprak analizlerinin yapılması tavsiye edilir. Bu analizlerin sonuçlarına göre gerekli ve uygun miktarda taban, üst ve organik gübreler kullanılır.

Ekim:

Ekim işlemi genellikle mayıs ayının ilk veya ikinci haftasında, toprak sıcaklığı yaklaşık 10-12 °C'ye ulaştığında başlar. Tohumlar toprağın 3-5 cm derinliğine ekilir. Gelişimin sağlıklı olması açısından 45-60 cm mesafe bırakılır. Çimlenme döneminde hava sıcaklığının 15-20 °C aralığında olması gelişimi hızlandırır.

Bakım ve Sulama:

Çiçeklenme dönemine kadar (yaklaşık 40-50 gün) kontrollü sulama yapılır. Çiçeklenme ve bakla bağlama döneminde su ihtiyacı en üst seviyede olur. Genellikle 7-10 günde bir sulama işlemi tekrarlanır.

Hava sıcaklığının 35 °C'nin üstüne çıkması çiçek dökülmesine neden olabilir; bu yüzden sulama genellikle serin saatlerde yapılır.

Sulama işlemleri bitkinin gelişim dönemine göre değişmekte olup kullanılan sistemler şunlardır;

- Damla sulama sistemi
- Yağmurlama sulama sistemi
- Sulama hortumları
- Su pompaları

Zirai Mücadele:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulye yetiştiriciliğinde bitki gelişimini olumsuz etkileyen hastalık, zararlı ve yabancı otlara karşı zirai mücadele uygulanmaktadır. Üreticiler öncelikle kültürel mücadele yöntemlerini tercih eder.

Bu kapsamda sağlıklı tohum kullanımı, uygun ekim zamanı, ekim nöbeti uygulanması ve dengeli gübreleme gibi yöntemlerle hastalık ve zararlıların oluşumu azaltılır. Ayrıca tarla temizliği ve ot kontrolü de düzenli olarak yapılır.

Zararlı ve hastalıkların yoğun olduğu durumlarda ise Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış, ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. İlaçlama işlemleri bitkinin gelişim dönemi dikkate alınarak yapılır, önerilen dozlara ve ilaçlama sürelerine dikkat edilir. Hasat öncesi bekleme sürelerine uyularak ürün güvenliği sağlanır.

Hasat:

Hasat zamanı, bitkinin alt yapraklarının sararıp döküldüğü ve baklaların büyük kısmının kuruduğu eylül sonu ile ekim başı dönemidir.

Bitkiler köklerinden sökülerek veya biçilerek küçük yığınlar haline getirilir. Tarlada, güneş altında yaklaşık 3-5 gün boyunca doğal kurumaya bırakılır. Bu aşamada tanelerin nem oranının en fazla %14 seviyesine düşmesi hedeflenir.

Harman ve Eleme:

Kuruyan bitkiler patoz makinesi yardımıyla taneden ayrılır.

Temizleme: Fasulye taneleri, rüzgâr veya elek sistemleri ile toz, toprak ve bitki kalıntılarından arındırılır.

Boyutlandırma: Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin karakteristik özelliği olan iri ve yassı yapısını korumak için eleklerden geçirilerek sınıflandırma yapılır.

Depolama ve Muhafaza:

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi depolanmadan önce yeterli düzeyde kurutulmakta ve nem oranı uygun seviyeye düşürülmektedir. Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar serin, kokulardan ari, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır.

Depolanma süresince ürünler belirli aralıklarla kontrol edilerek böceklenme, küf oluşumu veya kalite kaybına neden olabilecek durumların oluşması engellenmelidir.

Paketleme / Ambalajlama:

Paketleme işlemleri ürünün özelliklerini koruyacak şekilde ve hijyenik ortamlarda yapılır.

Ürünler dayanıklı ve gıda ile temasa uygun ambalaj materyalleri kullanılarak paketlenir. Ambalajlama sırasında ürünün zarar görmesini önleyecek yöntemler uygulanır.

Piyasaya Arz:

Paketlenen Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi kalite kontrol ve sınıflandırma işlemlerinin ardından piyasaya sunulur. Ürünler tane büyüklüğü, renk ve temizlik açısından kontrol edilerek satışa hazır hale getirilir.

Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Nakliye ve dağıtım süreçlerinde ürünlerin nem ve fiziksel zararlardan korunmasına dikkat edilir.

Denetleme:

Denetimler, Doğanşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Doğanşehir Belediyesinden bir, Doğanşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir, Doğanşehir Ziraat Odasından bir üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez yapılır; ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk,

- Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin hasat döneminin uygunluğu,
- Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesinin morfolojik ve fiziksel özelliklerinin kontrolü,
- Doğanşehir Dermason Kuru Fasulyesi ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetimler sırasında, ihtiyaç duyulması hâlinde ürünün fizikokimyasal özelliklerinin doğrulanmasına yönelik analizler yaptırılabilir.

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. Vakfıkebir Kara Kilidi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 13.01.2026 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1909
Tescil Tarihi	**:** 19.10.2026
Başvuru No	**:** C2026/000011
Başvuru Tarihi	**:** 13.01.2026
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Vakfıkebir Kara Kilidi
Ürün / Ürün Grubu	**:** Kilit / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Vakfıkebir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Çarşı Mah. Gülbahar Hatun Cad. Belediye Binası No: 156 Vakfıkebir / TRABZON
Coğrafi Sınır	**:** Trabzon ili Vakfıkebir ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Vakfıkebir Kara Kilidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Vakfıkebir Kara Kilidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

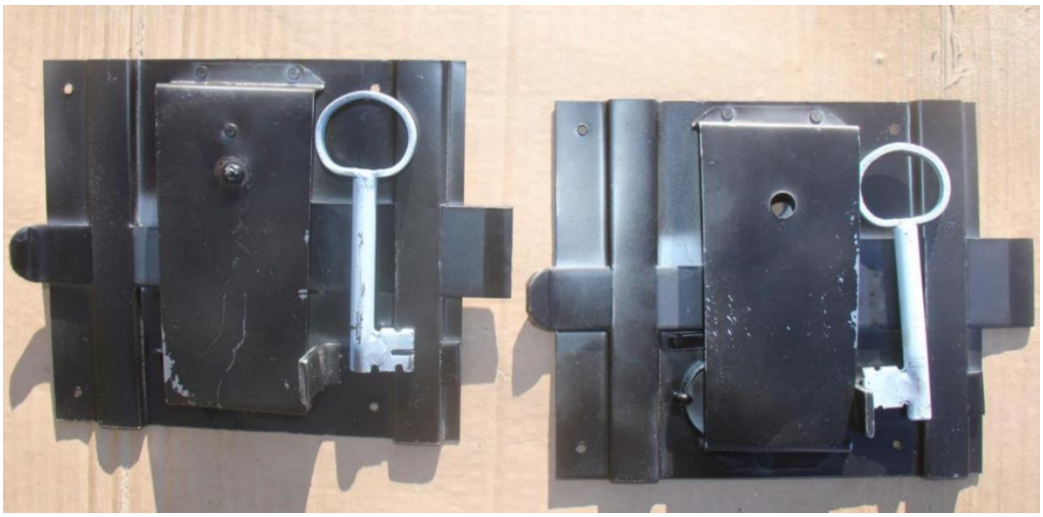
Vakfıkebir Kara Kilidi; Trabzon ili Vakfıkebir ilçesinde, el işçiliğine dayalı geleneksel demircilik yöntemiyle üretilen; tamamen mekanik yapıya sahip ve çelik ile demir esaslı malzemelerden imal edilen bir metal kilit türüdür. Vakfıkebir Kara Kilidi; tahta, kapak, tırnak, büyük ve küçük sürmeler, yay ve kilide özgü anahtar mekanizmasından oluşmaktadır. Dişi ve erkek olmak üzere iki farklı tipte üretilir.

Vakfıkebir Kara Kilidinin ana gövdesi ve kapak kısmı ince çelik sacdan, sürme ve tırnak vb. hareketli parçaları ise farklı kalınlıklarda siyah sac ve transmisyon millerinden imal edilir. Tamamen mekanik bir çalışma prensibine sahiptir ve elektronik parça bulunmaz.

Vakfıkebir Kara Kilidi, her kilit için özel olarak üretilen ve başka kilitlerle uyumlu olmayan anahtar sistemine sahip olduğu için yüksek güvenlik sağlar. Anahtar üzerinde yer alan kesik ve oyuk desenler; her kilitte farklı ölçü ve konumlarda oluşturulur, bu durum anahtar uydurulmasını zorlaştırır. Kilidin dayanıklı yapısı, uzun süreli kullanıma uygun ve dış etkenlere karşı dirençlidir.

Vakfıkebir Kara Kilidinin üretimi, yirminci yüzyılın başlarında Trabzon ili Vakfıkebir ilçesinde başlamıştır. Bölge halkının tarımsal üretimle uğraştığı bu dönemde; mısır ve diğer ürünlerin muhafaza edildiği depolarda yaşanan hırsızlık olayları, sağlam ve güvenilir kilit ihtiyacını ortaya çıkarmıştır.

Vakfıkebir ilçesi, tarihsel olarak demircilik ve metal işçiliğinin yaygın olduğu bir yerleşim alanı olup usta-çırak ilişkisiyle aktarılan üretim bilgisi ürünün temel niteliğini şekillendirmiştir. Bölge insanının el işçiliğine dayalı üretim geleneği; sabır ve ustalık gerektiren kilit mekanizmasının geliştirilmesini sağlamıştır. Bu kültürel birikim Vakfıkebir Kara Kilidini coğrafi sınır ile özdeşleştirmiş ve yöresel bir el sanatı ürünü haline getirmiştir.



Şekil 1. Kullanıma hazır hale gelen Vakfıkebir Kara Kilidi

Vakfıkebir Kara Kilidinin coğrafi sınırda köklü bir geçmişi bulunur ve Vakfıkebir kültüründe önemli bir yere sahiptir. Vakfıkebir Kara Kilidinin el işçiliğine dayalı üretim tekniği, ustalık bilgisi ve geleneksel üretim anlayışı, ürüne ayırt edici özelliklerini kazandırır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzeme Listesi:

- Tahta ve kapak: 1,5 mm çelik sac
- Anahtar gövdesi: 10 mm çelik sac
- Anahtar baltası: 3–4 mm transmisyon mili
- Anahtar halkası: 3 mm çelik sac
- Tırnak: 2,5 mm siyah sac
- Anahtar içine giren mil: 4 mm transmisyon mili
- Küçük sürme: 4 mm siyah sac
- Büyük sürme: 6 mm siyah sac
- Yay: 6 mm çelik sac

Vakfıkebir Kara Kilidinin yapımında kullanılan malzemeler ürünün özelliklere göre seçilir ve ölçülerine uygun şekilde pres makinelerinde kesilerek hazırlanır. Kesilen parçalar, kendilerine ait kalıplara yerleştirilerek işlenir.

Üretim Aşamaları:

1. Pres yardımıyla 1,5 mm'lik ince çelik sacdan kilidin tüm mekanizmasının yerleştirildiği, ana gövdesi olan ve tahta adı verilen bölüm hazırlanır. Tahtanın; eni 23 cm, uzunluğu 20 cm ölçülerindedir. Talebe göre ana gövdenin boyutları eni 45 cm, boyu 40 cm'ye kadar çıkabilir ve değişkenlik gösterebilir. Tahtanın boyutu büyüdükçe, üzerinde kullanılan diğer malzemeler de aynı oranda büyütülür.

Üzerinde;

- Anahtar deliği,
- 4 cm genişliğinde iki adet kıvrım,
- Büyük sürmenin hareket edip yerleşebilmesi için başta ve sonda iki ayrı açıklık,
- Küçük sürmenin hareket edip yerleşebilmesi için ayrı bir açıklık,
- Kilidin kapıya montajı için dört delik bulunur.

2. Pres yardımıyla; anahtar, büyük ve küçük sürmeler, kapak, yay ve tırnak gibi parçalar üretilir.

Büyük sürme: 6 mm siyah sacdan imal edilir. Geniş başlayıp uca doğru daralan büyük sürmenin uzunluğu 30 cm; eni ise arka tarafta 5 cm, ön tarafta 3 cm'dir. Kilitleme işlevini yerine getirebilmesi amacıyla, yayın

bulunduğu bölgede hareketli kısımlar kesilerek iki ayrı boşluk oluşturulur. Anahtar vasıtasıyla hareket ettirilen büyük sürme, kilitleme işlemini sağlar.

Küçük sürme: Güvenliği artırmak, kapının içeriden kilitli kalmasını sağlamak ve dışarıdan anahtar olsa dahi kapının açılmasını engeller. 4 mm siyah sacdan imal edilir. Küçük sürmenin uzunluğu 7 cm, eni ise 2,5 cm'dir. El ile hareket ettirilebilmesi için arka kısmına kıvrım verilir.

Kapak: Kapağın görevi, büyük ve küçük sürmeleri kapatarak yayı tutmak ve kilidin çalışma merkezini sabitlemektir. Ana gövdeye perçinlenerek sabitlenir. 1,5 mm ince çelik sacdan yapılan kapak; kıvrımları katlandıktan sonra ana gövde üzerinde, 17 cm uzunluk ve 8 cm en ölçülerine sahiptir.

Yay: Kilidin anahtar yardımıyla sağa ve sola hareket etmesini sağlayan parçadır. 6 mm çelik sacdan kareye benzer formda yapılır. Alt tarafına tutturulan parçaya açılan delik aracılığıyla kilide monte edilir. Yayın kıvrımsız haldeki uzunluğu 24 cm'dir.

Tırnak: 2,5 mm siyah sacdan imal edilir ve yarım oval formdadır. Kıvrımsız düz haldeki uzunluğu 10 cm'dir. Büyük sürme ve anahtar arasındaki bağlantıyı sağlar.

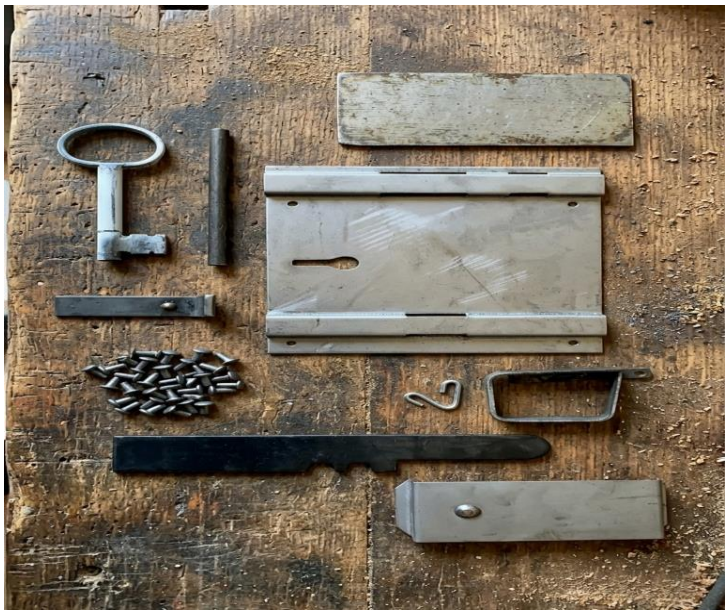
Anahtar içine giren mil: 4 mm transmisyon malzemeden üretilir ve uzunluğu 9 cm'dir. Anahtar deliğinin içine monte edilir.

3. Çelikten üretilen Vakfıkebir Kara Kilidi anahtarının uzunluğu 16–18 cm, çapı ise 4–5 cm arasında değişir. İçi boş olarak imal edilen anahtarların baş kısmına tutma halkası, diğer ucuna ise açma aparatı eklenir. Açma aparatındaki kesik desenler, her kilide özel olarak farklı ölçü ve konumlarda hazırlanır. Her kilit için üç adet anahtar kopyası üretilir.
4. Ana gövde üzerine; kapak, anahtar, tırnak, sürmeler, mekanizmayı çalıştıran yay, yayı sabitleyen çiviler, kapağı tutan perçinler ve anahtar milinin montajı yapılır.
5. Matkap tezgâhında gerekli delikler açılır, örs üzerinde perçinleme işlemleri gerçekleştirilir.
6. Tüm parçaların montajı ve perçinleme işlemleri tamamlandıktan sonra kilidin açma-kapama fonksiyonu test edilir. Ardından Vakfıkebir Kara Kilidi kullanıma hazır hâle gelir.

Şekil 2. Vakfıkebir Kara Kilidinin üretim aşamaları



1. Vakfıkebir Kara Kilidinin tahta bölümü



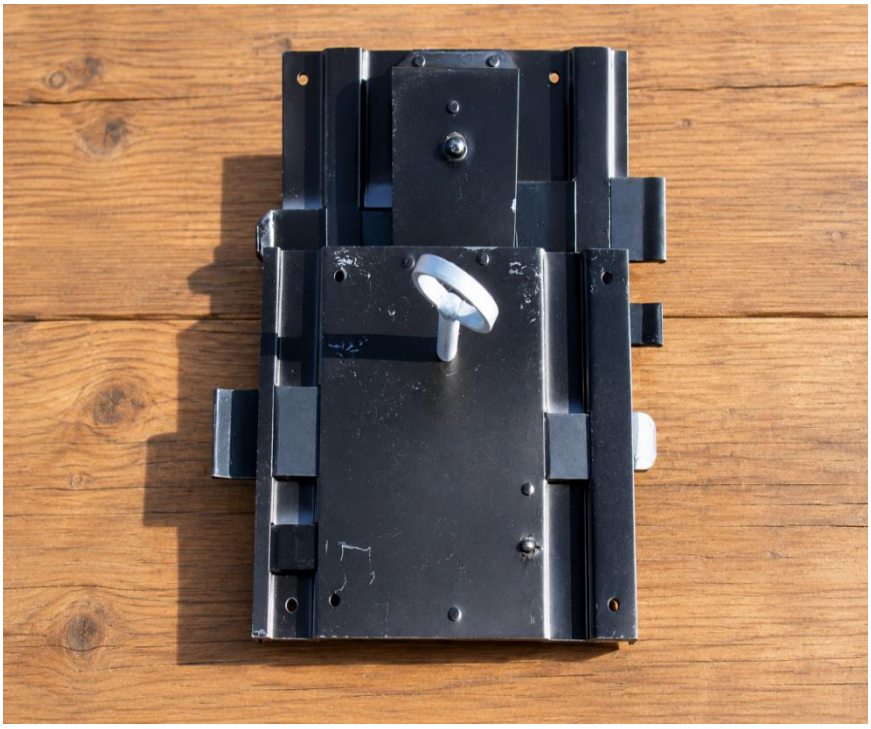
2. Üretilen parçalar



3. Parçaların montajı



4. Matkap tezgâhında örs ve perçinleme işlemlerinin gerçekleştirilmesi



5. Kullanıma hazır hale gelen Vakfıkebir Kara Kilidi

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

Vakfıkebir Kara Kilidinin ayırt edici özelliklerini oluşturan üretim tekniği, el işçiliği, ustalık bilgisi ve anahtar yapısına ilişkin geleneksel bilgi birikimi; Vakfıkebir ilçesindeki yerleşik demircilik kültürüne dayanmaktadır.

Vakfıkebir Kara Kilidinin şekillendirilmesi, mekanik aksamının hazırlanması, montajı ve işlevsel hâle getirilmesine ilişkin üretim aşamaları Vakfıkebir ilçesi sınırları içerisinde gerçekleştirilir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Vakfıkebir Kara Kilidinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Vakfıkebir Belediyesi koordinatörlüğünde; Vakfıkebir Belediyesinden üç, Vakfıkebir Esnaf ve Sanatkârlar Odasından bir üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez yapılır; ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk,
- Üretimin el işçiliğine dayalı ve geleneksel yöntemlerle yapılması,
- Vakfıkebir Kara Kilidi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Tokat İğne Oyası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 28.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1910
Tescil Tarihi	**:** 26.10.2026
Başvuru No	**:** C2024/000125
Başvuru Tarihi	**:** 28.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Tokat İğne Oyası
Ürün / Ürün Grubu	**:** İğne Oyası / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Yeşilırmak Mah. Mehmet Şahin Cad. No: 30 Merkez TOKAT
Coğrafi Sınır	**:** Tokat ili
Kullanım Biçimi	**:** Tokat İğne Oyası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Tokat İğne Oyası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat İğne Oyası, iğne ile pamuklu tülbent üzerine ibrişim ipek ip kullanılarak yapılan bir örgü türüdür. Tokat İğne Oyasının temelini, tülbent kenarına yapılan ve "zürafa" olarak adlandırılan ilmek sırası oluşturur. Zürafa; kumaş kenarlarının temizlenmesi ve düzeltilmesinin yanı sıra oya motiflerinin oluşturulmasına zemin hazırlayan temel uygulamadır ve iğne oyasının en önemli aşamalarından biri olarak kabul edilir. Tokat İğne Oyası; iğneye takılı ipliğin, oluşturulan düğümlerin sıkıştırılmasıyla meydana gelen ilmeklerin devam ettirilmesi ve zürafa üzerine tutturulması suretiyle Tokat ilinde üretilen bir el sanatı ürünüdür.

18. yüzyıla ait Osmanlı Şer'iyye Sicillerinde Tokat vilayetinde iğne oyası ile bezeli yemenilere rastlanılmaktadır. Tokat İğne Oyasında kullanılan ibrişim ipek ipi; inceliği, yoğunluğu ve esnekliği ile geçmişten günümüze kadar tercih edilmiştir.

Tokat İğne Oyası, iki ve üç boyutlu olarak sık düğüm ile işlenir. İşlenen bu oyalar; genellikle dal, yaprak, çiçek, tomurcuk ve meyve motifi olan iğne oyalarıdır. Tokat iğne oyalarında çilek, nar çiçeği, erik çiçeği, patlıcan, biber, domates, maydanoz ve marul gibi motifler doğadan esinlenilerek oluşturulur.

Tokat İğne Oyası, söz, nişan ve düğün gibi merasimlerde kullanılır. Bu gibi özel günlerde, özellikle pembe renkte iğne oyalı bir yazma, şerbet takımının tepsisi üzerine örtülerek erkek tarafına gönderilir.

Tokat İğne Oyasında, motifler belirli bir düzen içerisinde oluşturularak estetik bütünlük elde edilir. İğne oyalarındaki süsleme kompozisyonları kenar, orta, köşe ve serpme olarak dört bölümden oluşur. Motifler bu kompozisyonların sistematiğine göre işlenerek meydana getirilir.

Tokat İğne Oyası, ismi ve hikâyesi ile kadının duygu ve düşüncesini çevresine aktardığı iletişim aracı olarak görülmüştür. Yapılan iğne oyalarının önemli bir işlevi de kadının sosyokültürel ve ailevi hayatını yansıtmak olmuştur. Oyalar, kadınların yaşadıkları olaylar ve hissettikleri duygular sonucunda yazma kenarlarına işlenmiştir. Örneğin; “Çiğdem Oyalı” yazmanın gelinin annesi tarafından çeyiz sandığına mutlaka konulduğu ve kadının gebe olduğunu etrafına duyurmak için başına örttüğü bilinmektedir. “Erik Çiçeği Oyası” esasında baharın müjdecisi, evliliğindeki mutluluğun sembolüdür. Eşini kaybetmiş dul kadınların oyası olarak bilinen “Kızılcık Oyası” ise olumsuz duygulara sahip olduğuna ve kişinin ağzının tadının olmadığına işarettir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Tokat İğne Oyası, Tokat ilinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan renkler, motifler ve üretim metodu coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tokat İğne Oyası Motiflerinin Yapım Aşamaları:

Asma Gülü Oyası: Zürafa ile başlanır. 6 kirpikle boru başlanır. Boru 6 sıra gidildikten sonra 3'lü kirpikle 3 adet yaprak başlanır. 3 sıra artırılır sonra bir tarafı kirpikli olarak 4 sıra eksiltilerek bitirilir. Gül için 5 kirpikli boru başlanıp 6 sıra gidilir. 5 kirpikten oluşan 5 adet yaprak yapılır. 5 sıra gidildikten sonra 6 zürafa kalana kadar kesilir. Uç kısmı gözeme ile tamamlanır. Gül şekline; bir önceki teknikle her sırada 1 kirpik eksik başlanarak ve her sırada 1 yaprak eksiltilerek 4 kat oluncaya kadar devam edilir. 2 adet yaprak kalınca bitirilir. İç kısmına da tohum yapılarak tamamlanır.



Şekil 1. Asma Gülü Oyası: Yeşil-pembe-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Bir Damla Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulur. 3 adet uzun tetik yapılır. Her tetiğin üstüne 3'er kirpikten yaprak başlanıp 3 sıra artırdıktan sonra, her yaprağın uç kısmı, 3 adet kuşdili ile tamamlanır. Yaprakların 3'ünde de farklı renkler kullanılır.



Şekil 2. Bir Damla Oyası: Pembe-krem-bordo-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Biber Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine kaya oluşturularak her iki tarafına yaprak yapılır. 3 kirpikle başlanıp 3 sıra arttırılır ve başka bir renk ile 3 sıra eksiltilir. 2'ye katlanarak gözeme yapılır ve motif tamamlanmış olur.



Şekil 3. Biber Oyası: Yeşil-kırmızı-açık yavruağzı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Boru Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 7'li kaya oluşturulduktan sonra, tek kirpik üzerine 2 sıra çıkılarak 2'şer kirpikle 4 adet yaprak oluşturulur. Yapraklar 3 sıra artırıldıktan sonra tek tarafı kirpikli olacak şekilde eksiltilerek yapraklar tamamlanır. Yaprakların ortasına 5 kirpikle oluşturulan borulu çanak başlanır. Çanağın uç kısmına 3 adet 3 kirpikli yaprak yapılır. Borusu için, 5 kirpikle başlanan boru 10 kare ilmeğe kadar arttırılır. Kare ilmek tekniğiyle 17 sıra gidildikten sonra, ucuna 10 adet sinek kanadı yapılarak bitirilir. Aynı teknikle 2 adet boru yapılır ve orta kısmına tohum yapılarak tamamlanır.



Şekil 4. Boru Çiçeği: Kırmızı-beyaz-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Çarkıfelek Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya ile 2 yaprak yapılır. 5 kirpikli boru, 8 sıra uzatılır. Borunun uç kısmına 3 kirpikle başlanan, bir tarafı kirpiklerle eksiltilen, diğer tarafı da arttırılan 5 adet yaprak 7 sıra eksiltilerek gidilir. Orta kısmı da arttırılarak tohumla tamamlanır.



Şekil 5. Çarkıfelek Oyası: Pembe-yeşil-açık sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Çilek Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturularak 8 kirpik yapılır. İki iğne ve iki farklı iplikle her kirpiğin üzerine birer sıra gidilir. Diğer renkle alt sıradaki kirpiklerin aralarına tekrar kirpik yapılıp aynı zamanda da eksiltilerek motif tamamlanmış olur.



Şekil 6. Çilek Oyası: Bordo-krem-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Çiğdem Oyası: Alt zemin kısmı mekikle oluşturulur. Üstüne 2 kirpikle 3 sıra gidilir. Yan tarafına aynı teknikle 3 sıra daha gidilip 4. kirpikte her iki taraf birbirine bağlanarak yaprak tamamlanır. Orta kısmına farklı bir renk kullanılarak 3 adet çiğdem oluşturulur.



Şekil 7. Çiğdem Oyası: Yeşil-açık mor-krem (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Doktor Kalbi Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6'lı kaya oluşturularak 2 yaprak yapılır. İki yaprağın arasından 5'li boru başlanıp 8 sıra gidilir. Daha sonra 3'er kirpikten 5 ayrı yaprak oluşturulur. Yapraklar 3'er sıra artırıldıktan sonra farklı bir renkle tek tarafı kirpik yapılıp, eksiltilerek bitirilir. Yaprakların birer tarafında aynı yöne devam edecek şekilde, artırmanın tamamlandığı kısımdan yaprakların tepesine, 6 sıra tetik uzatılarak tepeye tutturulur.



Şekil 8. Doktor Kalbi Oyası: Koyu yeşil-krem (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Domates Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulur. Kaya üzerine, tek tarafı kirpikli 2 yaprak oluşturulur. Yaprakların ortasına 2 kirpik yapılır. Kirpiklerin üzerine çıkılıp tekrar 2 kirpikli dal oluşturulur. Dalların uç kısmına, 4 kirpikten boru başlanıp, 3 sıra gidilir daha sonra borunun ucuna 3'er kirpikten oluşan 5 adet kuşdili yapılarak tamamlanır.



Şekil 9. Domates Çiçeği Oyası: Açık sarı-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Erik Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturularak her iki tarafına yaprak yapılır. 5 kirpikle boru yapılıp, 7 sıra gidildikten sonra borunun üzerine 3 adet yaprak yapılır. Tekrar farklı renkle boru oluşturulur. Borunun ucuna 3 kirpikle 4 adet yaprak arttırılıp eksiltilerek ortasına tohumu yapılır ve motif tamamlanmış olur.



Şekil 10. Erik Çiçeği Oyası: Yeşil-krem (Sadece bu renkler kullanılır.)

Gelin Eli Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulur. Kaya üzerine 1'er tarafı kirpikli 2 yaprak oluşturulur. Yaprakların ortasından 5 kirpikle başlanan boru, 5 sıra gidildikten sonra, borunun ucuna 3 kirpikle yaprak başlanır. 5 sıra artırıldıktan sonra, uç kısmı 3 adet kuşdili ile tamamlanır. Orta kısmına uzun 5'li tohum yapılarak, borunun içine geçirilir ve tamamlanır.



Şekil 11. Gelin Eli Oyası: Krem-kırmızı-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Gelin Parmağı Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturularak 2 adet yaprak yapılır. Kayanın üstüne 5 kirpikle boru başlanıp, 2 taraftan arttırılarak 7 sıra çıkılır. 2 kirpikten 4 adet arttırılıp eksiltilen 4 adet yaprak daha yapılır. 2 kirpikten başlanan yaprak, 2 sırada bir arttırılarak parmak şeklinde uzatılır. Üzerine, 3'er farklı renkten kirpik yapılarak, iç kısmı da tohumla tamamlanır.



Şekil 12. Gelin Parmağı Oyası: Yeşil-bordo-bej (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Gül Goncası Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturularak 2 adet yaprak yapılır. Kayanın üzerine 2 ayrı çanak başlanır. 5'li kirpikle oluşturulan çanak, 4 sıra arttırılarak, 3 sıra gidildikten sonra 3 adet gözemeli ilmekli yaprak yapılır. Ortasına 6'lı boru başlanıp arttırılarak 3 sıra gidildikten sonra içine pamuk koyularak, tekrar eksiltilip uçları kapatılır. Uç kısmına da 2 kirpikli küçük bir yaprak oluşturularak motif tamamlanır.



Şekil 13. Gül Goncası Oyası: Yeşil-pembe-gül kurusu (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Hatun Parmağı Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulduktan sonra tek kirpikli 3 dal oluşturulur. 2 sıra gidildikten sonra tekrar 2 kirpikle başlanıp, 3 sıra arttırılır. En sonunda da, üzerine 2 adet tek tarafı kirpikli yaprak yapılarak, ucu düz bir şekilde bitirilir.



Şekil 14. Hatun Parmağı Oyası: Yeşil- krem-kırmızı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Horoz İbiği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 4'lü kaya oluşturulur. 2 kirpikle başlanan 2 adet yaprak yapılır. 2 adet yaprağın arasına 2 kirpikle başlayıp arttırılarak üçgen şekli verilir. Sonra bu üçgenin ucuna 2 adet 2 kirpikli tek tarafından 7 sıra arttırılan 2 adet yaprak yapılır. İki yaprağın ortasına 2 kirpikle başlanıp, arttırılıp eksiltilen bir yaprak daha oluşturulur. Yanına aynı işlem tekrar edilir.



Şekil 15. Horoz İbiği Oyası: Yeşil-kırmızı-beyaz-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Katmerli Gül Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 2'li kaya oluşturulduktan sonra, 5'li kirpikle başlanan boru 7 sıra gidilir. Borunun uç kısmına 3 kirpikle 5 adet yaprak başlanır.4 sıra arttırılır ve eksiltilerek bu kısım tamamlanır. Yaprakların bir tarafına 4'er tetik yapılır. Yeniden 5 kirpikle boru başlanıp arttırılarak 3 sıra çanak yapılır. Borunun yarısı boş bırakılarak, 4 sıra arttırılıp gidildikten sonra, diğer yarısına da dört adet yaprak gidilir ve eksiltilerek bitirilir.



Şekil 16. Katmerli Gül Oyası: Yeşil-açık pembe-bordo (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Katkat Papatya Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulur. 5 kirpikli boru başlanıp 4 sıra gittikten sonra, tek tarafı kirpikli 3 adet yaprak yapılır. Çiçeğin başlangıç kısmı, boru tekniği ile başlanıp 4 kirpik yapılır ve daha sonra kirpikler arasında geçiş yapılır. İkinci sırada kirpikler arasındaki geçişlerin üzerine, sinek kanadı yapılır. Bu teknik her sırada tekrar edilir ve 8 sıra gidilerek bitirilir. Orta kısmına tohum sarılarak motif tamamlanır.



Şekil 17. Katkat Papatya Oyası: Beyaz-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Karanfil Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine kaya ve yapraklar oluşturulduktan sonra 6 kirpikle boru oluşturulur. 8 sıra uzatıldıktan sonra her bir zürafaya 3'er kirpik yapılır. İkinci katında başka bir renk ile tekrar her bir kirpik üzerine 3'er arttırılarak motif tamamlanmış olur.



Şekil 18. Karanfil Oyası: Yeşil-krem-bordo (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Kabak Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6'lı kaya oluşturulur. İki tarafına 3 kirpikten 2 yaprak başlanır. 2 sıra arttırılıp, tek tarafı ise 5 tetik yapılarak eksiltilir. 5 kirpikle boru başlanır. 5 sıra boru uzatılır, 3'er kirpikten 5 adet yaprak başlanır. 4 sıra arttırılıp, 4 sıra eksiltilerek bitirilir. Farklı bir renkle uç kısmına 1 sıra gidilerek tamamlanır. Orta kısmına tohum yapılarak çiçek oluşturulur.



Şekil 19. Kabak Çiçeği Oyası: Açık sarı-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Kaymak Tabağı Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 2 sıralı yarım kaya oluşturulduktan sonra 2 yaprak yapılır. Yaprakların arasına 5 tetikle başlanan boru 8 sıra uzatıldıktan sonra 2 tetikle başlanan 5 adet yaprak 5 sıra arttırılır. Yaprakların üzerine farklı bir renkle 1 sıra zürafa gidilir ve yapraklar birleştirilir. Uç kısmı kirpik yapılarak tamamlanır. Ortasına tohum yapılır.



Şekil 20. Kaymak Tabağı Oyası: Sarı-bordo-pudra-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Kızılcık Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 4'lü kaya oluşturulur. İki tarafına 3 kirpikli yaprak yapılır. 4'lü boru başlanır. 4 sıra boruyu uzattıktan sonra boru üzerine, 2'şer kirpikten 4 yaprak başlanır. Yapraklar,7 tek taraftan 2 defa artırılarak tamamlanır. 10 kirpikle kızılcığın kökü başlanır, artırmadan 11 sıra gidilir. Uç kısmı farklı renkle eksiltilerek kapatılır.



Şekil 21. Kızılcık Oyası: Yeşil-kırmızı-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Leylak Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturularak kenarlarına küçük yapraklar yapılır. 6 kirpikle boru yapılır ve 7 sıra çıkılır. 2 sıra gittikten sonra 2 kirpikten 3 dal oluşturulur. Dallar 5 sıra gidilir, 4 sıra arttırılır ve bir tarafı kirpikli olacak şekilde 4.sırada kesilerek bitirilir.3-5 kirpikten boru oluşturulur. 5 sıra gittikten sonra aralarına ikişer kirpikten 5 adet tetik oluşturularak bitirilir.



Şekil 22. Leylak Oyası: Yeşil-mor-lila-krem (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Maydanoz Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulur. Kayanın üzerine gözeme yapılır. Onun üzerine 2 kirpikli 10 sıra dal uzatılır. 10. sırada bir gözeme daha yapılır. Gözemenin üzerine 2'şer kirpikli 3 yaprak başlanır. Yaprakları artırarak 2 sıra gittikten sonra yapraklar kendi içinde 2'ye ayrılır. 2 sıra daha eksiltilerek tamamlanır. İlk yapılan gözemenin iki tarafına aynı teknikle 2 yaprak yapılır. Ayrık yaprakların arasına farklı bir renkle 3 sıra gidilir ve daha sonra 3 kirpik yapılarak bitirilir.



Şekil 23. Maydanoz Oyası: Yeşil-krem (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Marul Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 7'li kaya oluşturularak yapraklar yapılır. 12 kirpikten çiçeğe başlanır, 6'ya bölünür. Bölünen yerlerde 15 sıra arttırılarak çıkılır ve ucu sıçandişi yapılarak motif tamamlanır.



Şekil 24. Marul Oyası: Yeşil-krem (Sadece bu renkler kullanılır.)

Menekşe Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine kaya oluşturularak yaprak yapılır. 6 sıra boru gidildikten sonra 3 kirpikle 6 sıra arttırılarak çıkılır. Bir tarafı kirpikli olacak şekilde her sırada eksiltilerek devam edilir. İç kısmına 2 dal uzatılarak 3 kirpikli badem yapılarak tohum kısmı oluşturulur ve motif tamamlanmış olur.



Şekil 25. Menekşe Oyası: Mor-krem-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Nar Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine kaya oluşturulur ve iki yaprak yapılır. 6 kirpikle boru başlanıp 6 sıra gidildikten sonra 2'şer kirpikle 3 yaprak başlanır. 6 sıra arttırılıp yine 6 sıra eksilttirildikten sonra yapraklar tamamlanır. Yaprakların arasından farklı bir renkle, 3 kirpikle başlanan yaprak, 5 sıra olarak 2 tarafı kirpikli bir şekilde bitirilir. Orta kısmına da tohum yapılarak motif tamamlanır.



Şekil 26. Nar Çiçeği Oyası: Nar çiçeği rengi-kırmızı-bej (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Patlıcan Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6'lı kaya oluşturularak 2 adet yaprak yapılır. 12 kirpikten boru oluşturulup, patlıcan şekli verilmeye başlanır. Boru, istenilen ölçüye göre uzatılıp ucu eksiltilerek patlıcanların üzeri kapatılır. Yan tarafına tekrar boru oluşturulup, 4 yaprak ve tohum yapılarak motif tamamlanır.



Şekil 27. Patlıcan Oyası: Yeşil-mor-bej (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Peygamber Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6'lı kaya ve 2 yaprak yapılır. Boru 3 sıra gidildikten sonra, 2 kirpikle başlanan 3 yaprak 6 sıra arttırılır. Uç kısmına da yine 3 parçadan oluşan yapraklar eksiltilerek bitirilir. Farklı bir renkle aynı işlem tekrar edilerek orta kısım tohumla tamamlanır.



Şekil 28. Peygamber Çiçeği Oyası: Bordo-yeşil-açık kahve-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Saray Süpürgesi Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulduktan sonra 3 tetikle tek tarafı kirpikli 2 adet yaprak oluşturulur. 2 yaprağın ortasına 3 tetikle çanak başlanır. İki tarafından 7 sıra arttırılarak çanak şekli verilir. Çanak şeklinin uç kısımlarına tek kirpikten oluşan 6 adet yaprak oluşturulur. Çanağın iç kısmına tekrar 3 tetikle başlanan bir çanak oluşturulup 7 sıra gidildikten sonra üzerine 6 adet 3 kirpikle başlanan yaprak başlanır ve 3 sıra arttırılır. Daha sonra bu yaprakların üzerlerine 3 kirpikle başlanan tek tarafı kirpikli yaprak yapılır. Sonra alttaki yarım kalan yaprakların arasına tek tarafı kirpikli 2 kirpikle başlanan yapraklar yapılarak tamamlanır.



Şekil 29. Saray Süpürgesi Oyası: Bej-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Sümbül Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6'lı kaya oluşturularak iki tarafına da yaprak yapılır. 6 sıra boru yapılır ve 6 sıra uzatılır. Borunun üzerine 3'er kirpikten 5 adet yaprak yapılır. Yaprakların iki kenarı kirpikle birlikte 6 sırada tamamlanır ve motif oluşturulmuş olur.



Şekil 30. Sümbül Oyası: Yeşil-pembe-mavi (Genellikle bu renkler kullanılır.)

Şeker Tabağı Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kirpikten başlanan 3 adet kaya yapılır. Kayaların üzerine 3'er kirpik yapılır. 4 kirpikten şeker tabağının kök kısmı oluşturulur, 4'e bölünerek 4 taraftan kare şekil verilir. 7 sıra çıkıldıktan sonra farklı renkten 3 sıra daha gidilir. Tekrar diğer renkle 3 sıra daha gidildikten sonra yine, 4 sıra arttırılarak, renkle uç kısmına sıçandişi yapılarak motif tamamlanmış olur.



Şekil 31. Şeker Tabağı Oyası: Bordo-krem (Sadece bu renkler kullanılır.)

Tek Yıldız Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturulur. 2 adet yaprak yapılır. Çiçek kısmı için 5'li boru başlanır. Boru kısmını 5 sıra çıktıktan sonra 3 kirpikli 5 adet yaprak başlanır. Yaprakların 2 adedi farklı renk kullanılarak yapılır. Yapraklar 4'er sıra artırıldıktan sonra yine 4 sıra eksiltilerek bitirilir.

Yaprakların dış kenarına zürafa yapılarak yapraklar birbirine tutturulur ve tamamlanır. İçine de küçük zil şeklinde boru tekniğiyle tohum oluşturulur.



Şekil 32. Tek Yıldız Oyası: Mavi-kırık beyaz-turuncu (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Yaban Nergisi Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya yapılır. 5 kirpikten boru oluşturularak 6 sıra gidilir. 4'er kirpikten 3 yaprak oluşturulur. 1 sıra artırdıktan sonra, tek tarafı kirpikli olacak şekilde eksiltilerek yapraklar bitirilir. Çiçeği için 5 kirpikten boru oluşturulur. 5 sıra gidildikten sonra 3'er kirpikli 5 yaprak başlanır. 3'er sıra artırdıktan sonra, tekrar eksiltilerek tamamlanır. Yaprakların dış kısmı, zürafa gidilerek yaprakların alt kısmından tutturulur. Orta kısmına tohum oluşturularak bitirilir.



Şekil 33. Yaban Nergisi Oyası: Yeşil-mavi-beyaz-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Yaban Gülü Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine üç kirpikle kaya oluşturulur ve 6 kirpikle gözemeli üçgen yapılır. Üçgen ikiye ayrılır, 2'şer kirpikle dallar 5 sıra uzatılır. Daha sonra dallar kendi arasında ikiye ayrılarak 3'er kirpikle 2 yaprak daha yapılır. Uçlarına 3'er kirpik yapılarak bu kısım tamamlanır. Yaprakların arasına bordo ile yine 3 kirpikten tekrar bir yaprak yapılarak 3 kirpikle bitirilir ve motif tamamlanmış olur.



Şekil 34. Yaban Gülü: Bordo-yeşil (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Yıldız Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 7'li kaya oluşturulduktan sonra 5'li boru başlanıp 7-8 sıra gidilir. Her bir kirpik üzerine 2'şer kirpikten oluşan 5 adet yaprak başlanır. 5 sıra artırılıp eksiltilerek, ucu sivri olarak yapraklar birbirine bağlı bir şekilde bu kısım bitirilir. Yaprakların bağlandığı yerlerin üzerine de, farklı renklerde 2 kirpikten oluşan, arttırılıp eksiltilen küçük yapraklar oluşturulur. İç katmanında 5'le başlanan boru, 4-5 sıra arttırılarak gidildikten sonra 6 sıra daha gidilir. Uç kısmına tetik, iç kısmına da tohum yapılarak motif tamamlanır.



Şekil 34. Yıldız Çiçeği Oyası: Krem-mor-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Yılbaşı Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine farklı renkten oluşan 5 sıra daha zürafa gidilerek 2 adet yaprak yapılır. 6 kirpikten başlanan boru, 7 sıra gidildikten sonra borunun ucuna her kirpiğe 3'er kirpik olmak üzere, 8 sıra ortadan arttırılıp yanlardan eksiltilen yaprak yapılır. Ucu 2 sıra eksiltilerek bu kısım tamamlanır. Farklı renkte 5 ilmekle yeniden başlanan boru, 7 sıra gidilir ve her kirpiğe 3'er kirpikle yine yaprak başlanır, her iki tarafından da arttırılıp eksiltilerek yapraklar tamamlanır. Tekrar 4'lü kirpikle 3. boru başlanır. Boru üzerine 3 kirpikten 4 yaprak başlanarak, 2 sıra arttırılır ve eksiltilerek bitirilir. Kirpiklerin ucuna küçük bademlerden oluşan tohum yapılır ve motif tamamlanır.



Şekil 35. Yılbaşı Çiçeği Oyası: Pembe-yeşil-krem (İstenilen renkler ve kırmızı da kullanılabilir.)

Yoğurt Çiçeği Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 5'li kaya oluşturularak yaprak yapılır. 6 kirpikle boru oluşturulur. Boru 7 sıra gidildikten sonra ucuna 3 kirpikle 5 adet yaprak başlanır. 4 sıra arttırılıp ortadan bölünerek, 2 parça halinde eksiltilir ve motif tamamlanır.



Şekil 36. Yoğurt Çiçeği Oyası: Sarı-krem-yeşil (Sadece bu renkler kullanılır.)

Zambak Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine 6'lı kaya oluşturularak 2 adet yaprak yapılır. 7-8 sıra gidildikten sonra 5 kirpikten boru oluşturulur. Borunun uç kısmına 3'er kirpikten 5 adet yaprak başlanır. 2 sıra arttırarak gittikten sonra bir taraftan eksiltilerek diğer taraftan arttırmaya devam edilir. Bu şekilde iki sıra gidilir ve her sırada eksiltilerek yapraklar oluşturulur. Ortasına tohumu yapılarak motif tamamlanmış olur.



Şekil 37. Zambak Oyası: Yeşil-ekru-sarı (İstenilen renkler kullanılabilir.)

Zembil Oyası: Zürafa ile başlanır. Zürafa üzerine tek krem iple kaya ve yapraklar oluşturulur ve 3 ilmekle her iki taraftan arttırılarak 16 sıra çıkılır. Sıçan dışı yapılarak motif tamamlanmış olur.



Şekil 38. Zembil Oyası: Krem (Sadece bu renk kullanılır.)

Üretim Metodu:

Tokat İğne Oyalarının üretiminde kullanılan malzemeler; ibrişim ipek ip, iğne ve makastır. Tokat İğne Oyaları, pamuklu tülbent üzerine ibrişim ipek ip kullanılarak, iğne yardımıyla oluşturulan düğüm ve ilmeklerin birbirine eklenmesi suretiyle meydana getirilir.

Üretim aşamalarının açıklanmasında kullanılan olan terimlerin anlamları aşağıda verilmektedir.

Düğüm: İpliği kendi üzerine dolandırarak oluşturulan boğumdur. İğnenin arka tarafındaki ipler, iğnenin üzerine dolanarak ip çekilir ve sıkıştırılarak düğüm oluşturulur.

İlmek: İğne ile ipliklerin, düğümlenmesi sonunda meydana gelen şekildir.

Kirpik: Düğümün aynı yere iki defa batırılarak, aradaki ipin boş bırakılması ile oluşan tekniktir.

Tetik: Arada iplik bırakmadan art arda düğüm oluşturarak, ipin sıkı bırakılması ile oluşan tekniktir.

Zürafa: İpliğin iğne üzerine dolandırılarak oluşturulan iplik halkasının içinden çekilmesiyle meydana gelen düğümdür. Yazmanın bükülen uç kısmına ip iğnenin üzerinde olacak şekilde iğne batırılır. İğnenin arka kısmındaki iki kat ip, iğnenin üzerinden 1 defa dolandıktan sonra ip çekilerek düğüm oluşturulur. Aynı işlem küçük aralıklarla tekrar edilir.

Kaya: Zemin ve motifin birleşimini sağlayan kök oyadır. Zürafa üzerine belli sayılarda geri dönülerek ve eksiltilerek düğümlerin yapılması ile oluşturulur.

Kare İlmek: Zürafa üzerinden 1 sıra ip atıldıktan sonra tekrar üzerine zürafa yapılarak devam edilmesidir.

Sinek Kanadı: Düğümü aynı yere iki defa batırıp kirpik oluşturduktan sonra kirpik üzerine geriye dönerek bir düğüm atılır ve tekrar kirpiğin dibindeki düğümün yanına düğüm yapılarak tamamlanmasıdır.

Kuş Dili: Kaya oluşturulduktan sonra, en uçtaki ilmeğe düğüm atılıp kayanın başlangıç noktasına ip uzatılarak düğüm atılıp tamamlanmasıdır.

Boru Yapımı: Kökle ana örgeyi birleştiren ve boruya benzeyen bölümdür.

Gözemeli İlmek (Üçgen İlmek): Zürafanın her sırada araya ip atılarak yapılmasıdır. İlmekler üçgen göründüğü için bu ismi almıştır.

Gözemesiz İlmek (Kare İlmek): Zürafaların yan yana ve üst üste gelerek, arada ip olmadan yapılmasıdır. İlmekler kare görünümünde olduğu için bu ismi almıştır.

Çanak Yapımı: Boru tekniğinin iki taraftan arttırılarak huni şeklinin verilmesidir.

Çiçeklerin Yapımı: Borunun uç kısmındaki gözlerden birine, çiçeğin büyüklüğüne göre belli bir sayıda kirpik yapılır. Daha sonra kirpiğin üstüne çıkılıp düğüm atılır. Aynı işlem tekrarlanarak arttırılır, diğer uca kadar devam edilir ve diğer uçta da tekrar arttırma işlemi yapılır. Çiçeğin şekline göre arttırma ve eksiltme işlemleri yapılarak çiçek tamamlanır.

Kare İlmek: Zürafa üzerinden 1 sıra ip atıldıktan sonra tekrar üzerine zürafa yapılarak devam edilmesidir.

Sinek Kanadı: Düğümü aynı yere iki defa batırıp kirpik oluşturduktan sonra kirpik üzerine geriye dönerek bir düğüm atılır ve tekrar kirpiğin dibindeki düğümün yanına düğüm yapılarak tamamlanmasıdır.

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

Tokat İğne Oyası coğrafi sınırda uzun bir geçmişi olan bir el örgüsü türüdür. Üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat İğne Oyasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tokat İl Millî Eğitim Müdürlüğü koordinatörlüğünde yürütülecektir. Tokat İl Millî Eğitim Müdürlüğü, Tokat İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü ile Tokat İl Kültür Turizm Müdürlüğü'nden konuda uzman

birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün desen-motif, renk kullanımı ve uygulanan teknik bakımından uygunluğu.
- Tokat İğne Oyası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 17.07.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 1911
Tescil Tarihi	**:** 21.10.2026
Başvuru No	**:** C2024/000191
Başvuru Tarihi	**:** 17.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci
Ürün / Ürün Grubu	**:** Kokoreç / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Tescil Ettiren	**:** Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Kasımpaşa Mah. Org. Hüseyin Kıvrıkoğlu Cad. Bozüyük BİLECİK
Coğrafi Sınır	**:** Bilecik ili Bozüyük ilçesi
Kullanım Biçimi	**:** Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, kuzu sakatatından hazırlanan, servise hazırlanma ve ekmekle sunum biçimiyle diğer kokoreç türlerinden ayrılan, Bilecik ili Bozüyük ilçesine özgü bir kokoreç çeşididir. Kuzunun ince ve kalın bağırsağı ile çöz yağı, gömlek yağı ve uykuluğu birlikte kullanılarak hazırlanır ve rulo (yörede kol olarak adlandırılır) formunda muhafaza edilir.

Ürünü diğer kokoreç türlerinden ayıran temel unsur, servise hazırlanma ve ekmekle buluşturulma biçimidir. Pişirilen Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, domatesle birlikte son derece ince kıyılarak baharatlarla macun kıvamına getirilir ve bu karışım ekmeğin içine sürülerek servis edilir. Bu özgün sunum şekli, ürünün kendine has lezzet ve doku karakterini belirler.

Serviste kullanılan ekmek, macun kıvamındaki harcın homojen şekilde sürülmesine imkân veren, üst yüzeyi düz ve pürüzsüz yapıda; içi yumuşak, dışı ise harcı taşırken dağılmayan özel bir dokuya sahiptir. Bu ekmek, Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci için fırınlarda özel olarak üretilir.

Ürünün hazırlanmasında görev alan ustalar, ince kıyım ve macunlaştırma aşamasında yüksek el becerisi ve deneyim gerektiren bir ustalık geleneğini sürdürür. Bu bilgi ve beceri, kuşaktan kuşağa aktarılarak ürünün ayırt edici niteliğini korur.

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, coğrafi sınır içerisinde uzun yıllara dayanan bir geçmişe sahip olup Bozüyük ilçesinin yerel ekonomisi ve gastronomik kimliği açısından önemli bir yere sahiptir. Bu nedenlerle ürünün ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

1. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci'nin Hazırlanması

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, rulo (kol) hâlinde hazırlanır. Tüm bileşenler gıda güvenliği prensiplerine uygun şekilde hazırlanır. Bir adet çiğ rulo (yaklaşık 3,2 kg) için kullanılan bileşenler aşağıda yer almaktadır:

- 1,4 kg ince bağırsak
- 0,6 kg kalın bağırsak
- 0,6 kg çöz yağı
- 0,3 kg gömlek yağı
- 0,3 kg uykuluk (kuzunun göğüs kafesinin üst kısmında bulunan salgı bezleri)
- 30–35 g tuz

Sarım işlemi genellikle tek bir şiş üzerinde gerçekleştirilir ve rulo hâlindeki kokoreçler yaklaşık 3,2 kg ağırlığında olacak şekilde hazırlanır. Gıda ile temasa uygun kokoreç şişine öncelikle çöz yağı ve gömlek yağı yerleştirilir. Ardından iç gövde oluşturulurken kalın bağırsak ve yağ katları sarılır; uykuluk parçaları iç kısma dolgu olarak yerleştirilerek bütün hâlde sıkıca sarım yapılır. İç gövde tamamlandıktan sonra, kokorecin dış kısmı ince bağırsak kullanılarak kaplanır.

Dış sarım sırasında ince bağırsaklar, kokorecin iç kısmını tamamen kaplayacak biçimde katmanlı ve ardışık şekilde sarılır. Tuz, sarım aşamalarında iç ve dış yüzeye dengeli biçimde ilave edilir. Bu katmanlı ve düzenli sarım tekniği, ürünün pişirme sırasında formunu korumasını ve dayanıklılığını artıran, ustalık gerektiren bir üretim aşamasıdır.



Şekil 1. Katmanlı ve düzenli sarım tekniği uygulanmış Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

Sarım işlemi tamamlanan ürünler, şişleriyle birlikte askılara alınır ve dikey şekilde 250-260 °C sıcaklıkta yaklaşık 30 dakika ateş üzerinde ısıl işleme tabi tutulur. Isıl işlem sonrasında kokoreçler oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat soğutulur, şişlerinden çıkarılarak gıda ile temasa uygun ambalajlara alınır. Ambalajlanan ürünler 4-6 °C'de 2-3 saat dinlendirilir ve -18 °C'deki derin dondurucularda 3-4 ay muhafaza edilebilir.



Şekil 2. Isıl işlem

2. Servis Öncesi Hazırlık Aşamaları

Bir porsiyon Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci için kullanılan bileşenler aşağıda yer almaktadır:

- 100-110 g Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci
- 100-110 g ekmek
- 70-80 g domates (orta boy ½ adet)
- 1-1,5 g tuz
- 0,5-1 g kimyon
- 0,5-1 g kekik
- 0,5-1 g kırmızı toz biber veya pul biber (isteğe bağlı)

-18 °C'de muhafaza edilen üründen tüketilecek miktar alınır ve buzdolabında 4-6 °C'de 3-4 saat çözdürülür. Çözülen kokoreç, orta kısmından delinerek şişe geçirilir.

Pişirme işlemi mangalda gerçekleştirilir. Mangal düz ve güvenli bir zemine yerleştirilir; kömürler koni şeklinde dizilerek aralarına çıra veya ateş başlatıcı küpler yerleştirilir. Kömürlerin tamamen yanarak yüzeylerinin beyaz külle kaplanması beklenir. Yaklaşık 20-30 dakika süren bu süreçte hava akışı sağlanır. Kömürler hazır hâle geldikten sonra eşit biçimde yayılır ve pişirme yüzeyi oluşturulur.

3. Pişirme İşlemi

Çözdürülmüş Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, kokoreç şişi yardımıyla mangal ateşi üzerine yatay konumda yerleştirilir ve harlı olmayan odun ateşinde 6-7 saat pişirilir.

Her 2-3 dakikada bir çevrilerek eşit pişmesi sağlanır. Dış yüzeyin kahverengi, iç kısmın ise sarımsı renge dönmesiyle pişirme tamamlanır.

Pişirilen kokoreçler gıdaya uygun tepsilere alınır ve bütün hâlde ya da istenilen büyüklükte kesilerek ortam sıcaklığına kadar soğutulur. Bu şekilde pişirilmiş ürünler buzdolabında 4-6 °C'de 3-4 gün muhafaza edilebilir.

Domatesler bütün hâlde mangal ateşinde, ızgara üzerinde 5-6 dakika pişirilir ve kabukları soyulur. Bir porsiyon için yaklaşık 70-80 g (½ adet) domates kullanılır.

Serviste kullanılan ekmek, porsiyon başına 100-110 g ağırlığındadır ve fırınlara özel olarak sipariş edilir. Ekmek pişirilirken üst yüzeyi çizilmez. Servis öncesinde mangal ateşinde ısıtılır, yatay olarak ortadan kesilir ve iç yüzeyi macun kıvamındaki karışımı taşıyacak şekilde hazırlanır.

4. Parçalama, Macun Kıvamına Getirme ve Servis

Pişirilmiş ve soğutulmuş Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, rulo formundan yatay olarak 1,5-2 cm kalınlığında dilimler hâlinde kesilir. Kesilen parçalar, mangalda pişirilen domateslerle birlikte ısıtılır.

Isıtılan kokoreç ve kabuğu soyulmuş domatesler kesme tahtasına alınır. Kokoreç ustası, iki satır kullanarak karışımı en fazla 1,5 mm kalınlıkta olacak şekilde çok ince parçalar. Parçalama sırasında kimyon, kekik ve isteğe bağlı olarak kırmızı toz veya pul biber eklenir. Bu işlem sonunda karışım, ekmeğe sürülebilecek macun kıvamına ulaşır.



Şekil 3. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, macun kıvamındaki harcın ısıtılmış ekmeğin içine sürülmesiyle servise hazır hale gelir. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin servisi ayran ve turşu eşliğinde, sıcak olarak yapılır.

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

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin hazırlanması, pişirilmesi, parçalanarak macun kıvamına getirilmesi ve baharat dengesinin sağlanması ustalık gerektirir. Ürün, Bozüyük ilçesinin yerel ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bozüyük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bozüyük Kokoreççiler Çarşısı Dayanışma Derneğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler 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 Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin üretim metodunun uygunluğu,
- Ürünün -18 °C'de muhafaza edilmesine ilişkin şartlara uygunluğu,
- Servis öncesinde uygulanan çözdürme yönteminin uygunluğu,
- Çözdürme sonrası pişirme işleminin usulüne uygunluğu,
- Pişirme sonrasında servis edilmeyen ürünlerin muhafaza koşullarının uygunluğu,
- Servis öncesinde domates ve baharatlarla hazırlanan harcın uygun kıyım tekniğiyle işlenerek sürülebilir macun kıvamına getirilmesinin uygunluğu,
- Serviste kullanılan ekmeğin ürün tanımına uygunluğu,
- Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci 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.

6. Şarköy Zeytinyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 25.03.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	:	1912
Tescil Tarihi	:	23.10.2026
Başvuru No	:	C2025/000095
Başvuru Tarihi	:	25.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	:	Şarköy Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	:	Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	:	Menşe adı
Tescil Ettiren	:	1. Trakya Kalkınma Ajansı 2. Şarköy Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	:	1. Cumhuriyet Mah. Elif Hanım Sok. No:9/B Süleymanpaşa TEKİRDAĞ 2. İstiklal Mah. Uluselviler Cad. Yeni Hükümet Konağı No: 33 Şarköy TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	:	Tekirdağ ili Şarköy ilçesi
Kullanım Biçimi	:	Şarköy Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Şarköy Zeytinyağı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şarköy Zeytinyağı; Şarköy ilçesinde yetiştirilen gemlik çeşidi *(Olea europaea L.)* zeytinlerden elde edilen, sarı-yeşil renk arasında, genel olarak taze çimen ve nane aromasına sahip natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağıdır.

Şarköy Zeytinyağının üretiminde kullanılan gemlik çeşidi zeytinin meyvesi silindirik yapıda ve orta büyüklüktedir. Coğrafi sınırda yetiştirilen üretimde kullanılan zeytin meyvesi yüksek düzeyde peryodisite göstermekterir. Ürün, yağışa dayalı ve sınırlı su koşullarında yetişen zeytinlerden elde edildiği için yüksek aromatik yoğunluk ve belirgin meyvemsilik gösterir. Genizde hafif bir yanma ve ağızda hafif bir acılık hissettirir.

Şarköy, Marmara Bölgesi'nin batısında, Avrupa ana karasının en doğu kısmında, Trakya'da Marmara Denizi kıyısında yer alır. Coğrafi alan don ve kırağı gibi olumsuz hava koşullarına karşı korunaklı doğal ortamda yer alır.

Marmara Denizi ve Ganos Dağları, iklim üzerinde önemli bir rol oynar. Şarköy ilçesinde Akdeniz ikliminin özelliklerini taşır. Marmara Denizi; yazın nemli ve serinletici rüzgârlar getirirken, kışın ise ılıman hava koşulları sağlar. Şarköy ilçesinin yıllık ortalama yağış miktarı 600-900 mm arasında ve ortalama sıcaklık 13-16°C arasında olup, yağış ve sıcaklık değerleri bu coğrafi alanda yetiştirilen zeytinden üretilen Şarköy Zeytinyağının kalitesini olumlu etkiler.

Şarköy ilçesinin coğrafi yapısı, zeytinlerin düşük sıcaklıklarda zarar görmesini engeller. Bu durum, zeytinlerin sağlıklı bir şekilde büyümesini ve olgunlaşmasını sağlar. Don ve kırağı gibi etkenlerin engellenmesi, zeytinlerin kalitesini korur ve zeytinyağının kimyasal ve duyusal özelliklerini olumlu etkiler.

Şarköy kapama zeytinliklerin bulunduğu bir ilçedir. Coğrafi alanın, hâkim kuzey rüzgârlarından korunmasını sağlayan Ganos Dağlarıyla çevrilmesi, Marmara Denizinden esen nemli ve buğulu imbat rüzgârlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini buğu ile kaplanmasını

sağlar. Bu sayede en kurak yıllarda dahi bölge zeytinlerinin kuraklıktan zarar görme ihtimali azalır. Bu durum dağların güney yamaçlarında bir mikroklima ortamı yaratır ve bölgedeki zeytin ağaçlarının olgunlaşma sürecini destekler. Zeytin; iyi drenajlı topraklarda daha verimli büyür ve bu da zeytinlerin kuraklık stresinden korunmasına yardımcı olur, yağ oranı dengelenir ve zeytinyağının kalitesini arttırır.

Şarköy ilçesinin mikroklima yapısı, bu alanda yetiştirilen zeytinlere özgün bir tat ve aroma kazandırırken, aynı zamanda olgunlaşma sürecini dengeler. Zeytinyağının acılık ve yakıcılık gibi belirgin özelliklerinin daha dengeli olmasını sağlar. Erken hasat edilen zeytinler, bu mikroklima koşullarında daha fazla fenolik bileşen içerir ve doğrudan Şarköy Zeytinyağının kalitesini artırır.

Şarköy Zeytinyağının kalitesini etkileyen diğer bir unsur ise gemlik çeşidi zeytinin soğuklama ihtiyacını coğrafi sınırda rahatlıkla karşılayabilmesidir. Gemlik çeşidi zeytinin soğuklama süresi yılda en az 300 saat olup, Şarköy'ün soğuklama süresi ise yılda ortalama 800 saat üzerinde gerçekleşir. Şarköy'de bitkilerin soğuklama süresi, gemlik çeşidi zeytinin soğuklama ihtiyacını en üst seviyede karşılayarak, zeytin meyvelerinin tat, aroma, yağ oranı ve kalite gibi çeşidin karakteristik özelliklerini kuvvetlendirmesi yönünden olumlu etkiler ve bu da Şarköy Zeytinyağının kalitesini arttırır.

Şarköy ilçesinin toprak yapısı, zeytin tarımına elverişli kumlu-tınlı ve kireçli bir kompozisyona sahip olup, yumuşak kireç taşı ve killi kireç taşı üzerinde gelişmiş kalsimorfik toprak karakteri göstermektedir. Toprak pH değerinin zeytin yetiştiriciliğine uygun aralıkta (genellikle 7–8) bulunması ve yörenin çevredeki dağların zengin orman ve doğal bitki örtüsü ile Marmara Bölgesi ikliminin etkisi altında dengeli ve uygun miktarda yağış rejimine sahip olması, Şarköy Zeytinyağının ayırt edici özelliklerinin belirleyici nedenleridir.

Şarköy'e özgü iklim koşulları ile beşeri faktörler, zeytinyağının karakterinin oluşmasında belirleyici rol oynar. Marmara Denizi'nin ılımanlaştırıcı etkisi sayesinde sıcaklık değerleri zeytin ağaçlarının gelişimi için elverişlidir ve düzenli verim sağlar. Sınırlı sulama koşulları, aromatik bileşenler ve fenolik maddeler açısından zengin zeytinlerin oluşumunu destekler. Coğrafi alandaki üreticiler, Şarköy Zeytinyağına özgü taze meyvemsilik ve dengeli acılık-yakıcılık özelliklerini kazandırmak amacıyla hasada tam olgunluk öncesinde başlar. Hasattan sonra zeytinlerin kısa sürede işlenmesi ise serbest yağ asidi ve peroksit değerlerinin düşük kalmasına katkı sağlayarak Şarköy Zeytinyağının kalite özelliklerini pekiştirir.

Şarköy Zeytinyağının serbest asitlik, peroksit ve özgül absorbans değerleri ile yağ asitleri ve sterol kompozisyonu Tablo 1 ve 2'de verilmektedir.

Tablo 1: Şarköy Zeytinyağı Serbest Asitlik, Peroksit ve Özgül Absorbans Değerleri

Özellik	Natürel Sızma Zeytinyağı	Natürel Birinci Zeytinyağı
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	0,2 - 0,8	0,9 - 2,0
Peroksit değeri (meq aktif oksijen / kg yağ)	0 - 20	0 - 20
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma (E) (232 nm)	0 - 2,5	0 - 2,60
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma (E) (270 nm)	0 - 0,22	0 - 0,25
Delta E	0 - 0,01	0 - 0,01

Tablo 2: Şarköy Zeytinyağı Yağ Asitleri ve Sterol Kompozisyonu

Yağ asitleri kompozisyonu (% m/m Metil Esterleri)	Değerler	Sterol kompozisyonu (%)	Değerler
Miristik asit (C14:0)	0 - 0,03	Kolesterol	0 - 0,5
Palmitik asit (C16:0)	7,5 - 20	Brassikasterol	0 - 0,1
Palmitoleik asit (C16:1)	0,3 - 3,5	Kampesterol	0 - 4,0
Heptadekanoik / margarik asit (C17:0)	0 - 0,4	Delta-7-Stigmastenol	0 - 0,5
Oleik asit (C18:1)	55,0 – 83,0	Eritrodiol ve Uvaol (Toplam steroller içinde)	0 - 4,5
Linoleik asit (C18:2)	2,5 – 21,0		

Üretim Metodu:

Şarköy Zeytinyağının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

1. Zeytinlerin Hasadı

Şarköy Zeytinyağının üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen Gemlik zeytin çeşidi kullanılır. Zeytin hasadı ekim ayının ortalarında başlar ve şubat ayının sonuna kadar devam edebilir. Zeytinler elle veya hasar vermeyecek makine ile toplanır. Dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmaz.

2. Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları:

Zeytinler gıda ile temasa uygun, temiz, tercihen plastik kasalarda, hava alacak şekilde depolanır ve taşınır. Hasadı gerçekleştirilecek zeytinlerin depolama süresi genelde 24-48'dir. Bu süre içinde sıkım işlemi tamamlanır.

3. Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkanması

Yaprak, ince dal, diğer bitkisel maddeler, toprak, toz gibi mineral maddeler, çakıl taşı ve taşlar vibrasyon, hava akımı veya elek ile ayrılır. Yıkama işlemine yapraklar ve diğer maddeler tamamen ayrılıncaya kadar devam edilir. Zeytinin yıkanmasında basınçlı suyun sirkülasyonu ile toprak, çamur ve taş ayrılır.

Kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilmelidir. Yıkama suyunun 30-40 ºC sıcaklıkta olması gerekir. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyonun oluşumunu engellemek için yıkama işlemini takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılır.

4. Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi

Kırma işlemi, meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi üretim teknolojisine göre diskli, çekiçli veya çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılabilir. Kırma işlemi sırasında alet ekipmandan kaynaklanabilecek bulaşmalar önlenmelidir.

5. Zeytinlerin Yoğrulması (Malaksasyon)

Yoğurma aşaması katı-sıvı ayrımını kolaylaştırmak amacıyla yağ damlalarının birleştirilmesinde önemli bir fonksiyona sahiptir. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın viskozitesini azaltmak ve yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 25-30 ºC arasında olmalıdır. Ürünün biyolojik ve duyusal özelliklerinin zarar görmemesi için yağın ekstraksiyon işlemi sırasında hamur sıcaklığının 30ºC civarında olması ve yoğurma süresinin 1 saati geçmemesi gerekir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su zeytinin ağırlık olarak %10'unu geçmemelidir.

6. Santrifüjleme

Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay veya dikey santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem dekantörlerde iki faz ve üç faz olarak ikiye ayrılır. İki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu sistemden birlikte ayrılır. Dekantasyon aşamasında katılan su miktarı, dekantörün etkin temizlenmesi ve devir hızının doğru seçilmesi önemlidir. Üç fazlı dekantörlerde eklenen su miktarı zeytin ağırlığının yaklaşık %15-20'si iki fazlı dekantörlerde yaklaşık %10'u kadardır.

7. Sıvı-Sıvı Faz Ayrımı

Üretim teknolojisine göre farklılıklar göstermekle beraber yoğunluk farkına dayanan geleneksel sistemde doğal çökme veya santrifüj kullanılarak sıvı-sıvı faz ayrımı yapılır. Bu aşamada yağ, su ve posanın tamamen ayrılması amaçlanır. İki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj kullanılarak fazlar ayrılır. Uygun olmayan koşullarda (santrifüjün devir hızı, kullanılan yıkama suyunun miktarı ve sıcaklığı, yağ ile suyun temas süresi) yapılan faz ayrımı işlemlerinde istenmeyen renk, tat, koku oluşmaktadır.

8. Zeytinyağının Ön Depolanması

Parti bazında üretimi yapılan yağlar işletme şartlarına göre santrifüjden sonra dinlenmeye bırakılarak fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerine göre sınıflandırma yapılır. Zeytinyağının ön depolaması ilgili mevzuata uygun kaplar içerisinde ve serin ortamlarda yapılır.

9. Zeytinyağının Depolanması

Zeytinyağı depoları üretimin yapıldığı ortamlardan bağımsız olmalıdır. Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağlarının kalite değerlerinin kaybolmaması için konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanması önerilir. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun dizayn edilmiş olmalıdır. Zeytinyağının hava ile uzun süreli teması, ortam sıcaklığının yükselmesi, yağın yoğun ışığa maruz kalması, yabancı ve istenmeyen kokuların yağa sinmesi ve kimyasal migrasyon gibi etkenler yağın oksidasyonuna ve bozulmasına neden olabileceğinden depolama koşullarının kontrol altına alınması, periyodik temizliğin yapılması ve tank kapaklarının sürekli kapalı tutulması önemlidir. Uzun süreli depolamada tankların tam dolu olması önemlidir. Zeytinyağının sıcaklığı en fazla 20 ºC olacak şekilde depolanması önerilir. Zeytinyağları fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerine göre sınıflandırılarak işaretlenmiş farklı tanklarda depolanmalıdır. Zeytinyağını tanktan tanka aktarırken dipte biriken posanın yağa karışmaması için posanın yağdan ayrılması önerilir. Aksi takdirde tankın dibinde biriken posa zeytinyağının kalite özelliklerini olumsuz olarak etkiler.

Denetleme:

Denetimler; Şarköy Kaymakamlığının ve Trakya Kalkınma Ajansının koordinasyonunda; Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesinden, Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Şarköy İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Şarköy Belediyesinden konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Şarköy Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırda yetiştirilen Gemlik çeşidi zeytinin kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğu ve Şarköy Zeytinyağı ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Ayrıca denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde, natürel sızma zeytinyağı ve natürel birinci zeytinyağına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen kriterler dâhilinde; Şarköy Zeytinyağının saflık ve kalite kriterleri bakımından ilgili kamu veya özel laboratuvarlarında analiz edilmesi sağlanır. Bununla birlikte, paketlenmiş zeytinyağının etiketleme yönünden yatay ve dikey gıda kodeksine uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında üretimde kullanılan gemlik çeşidi zeytinin coğrafi sınırda yetiştiğini gösteren Şarköy İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden alınmış çiftçi kayıt belgesi, zeytinin sıkıldığı fabrikayı ve zeytinyağı miktarını gösteren müstahsil makbuzları ve tasiriye faturaları, fason dolum yaptırılmış ise fason dolum sözleşmesi, kontrol edilir. Şarköy Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu, Şarköy Zeytinyağı coğrafi işaret hologram kullanımı ve paketlenmiş zeytinyağının etiket yönetmeliğine uygunluğu denetlenir.

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.

4. Bölüm
6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı

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

1. Şarköy Zeytinyağı

218 sayılı ve 01.04.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2025/000095 numaralı Şarköy Zeytinyağı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

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

"Tablo 1: Şarköy Zeytinyağı Serbest Asitlik, Peroksit ve Özgül Absorbans Değerleri

Özellik	Natürel Sızma Zeytinyağı	Natürel Birinci Zeytinyağı
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	0,2 - 0,8	0,9 - 2,0
Peroksit değeri (meq aktif oksijen / kg yağ)	0 - 20	0 - 20
Ultraviyole ışığında özgül soğurma		
K 232	0 - 2,5	0 - 2,60
K 270	0 - 0,22	0 - 0,25
Delta E	0 - 0,01	0 - 0,01

Tablo 2: Şarköy Zeytinyağı Yağ Asitleri ve Sterol Kompozisyonu

Yağ asitleri kompozisyonu	Değerler	Sterol kompozisyonu	Değerler
Miristik asit	0 - 0,03	Kolesterol	0 - 0,5
Palmitik asit	7,5 - 20	Brassikasterol	0 - 0,1
Palmitoleik asit	0,3 - 3,5	Kampesterol	0 - 4,0
Heptadekanoik / margarik asit	0 - 0,4	Δ7-stigmasterol	0 - 0,5
Oleik asit	55,0 – 83,0	Eritrodiol + Uvaol	0 - 4,5
Linoleik asit	2,5 – 21,0		

"

ifadesi,

"Tablo 1: Şarköy Zeytinyağı Serbest Asitlik, Peroksit ve Özgül Absorbans Değerleri

Özellik	Natürel Sızma Zeytinyağı	Natürel Birinci Zeytinyağı
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	0,2 - 0,8	0,9 - 2,0
Peroksit değeri (meq aktif oksijen / kg yağ)	0 - 20	0 - 20
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma (E) (232 nm)	0 - 2,5	0 - 2,60
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma (E) (270 nm)	0 - 0,22	0 - 0,25
Delta E	0 - 0,01	0 - 0,01

Tablo 2: Şarköy Zeytinyağı Yağ Asitleri ve Sterol Kompozisyonu

Yağ asitleri kompozisyonu (% m/m Metil Esterleri)	Değerler	Sterol kompozisyonu (%)	Değerler
Miristik asit (C14:0)	0 - 0,03	Kolesterol	0 - 0,5
Palmitik asit (C16:0)	7,5 - 20	Brassikasterol	0 - 0,1
Palmitoleik asit (C16:1)	0,3 - 3,5	Kampesterol	0 - 4,0
Heptadekanoik / margarik asit (C17:0)	0 - 0,4	Delta-7-Stigmastenol	0 - 0,5
Oleik asit (C18:1)	55,0 – 83,0	Eritrodiol ve Uvaol (Toplam steroller içinde)	0 - 4,5
Linoleik asit (C18:2)	2,5 – 21,0		

”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Ayrıca denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde, natürel sızma zeytinyağı ve natürel birinci zeytinyağına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen kriterler dâhilinde; Şarköy Zeytinyağının saflık ve kalite kriterleri bakımından ilgili kamu veya özel laboratuvarlarında analiz edilmesi sağlanır.”

ifadesi,

“Ayrıca denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde, natürel sızma zeytinyağı ve natürel birinci zeytinyağına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen kriterler dâhilinde; Şarköy Zeytinyağının saflık ve kalite kriterleri bakımından ilgili kamu veya özel laboratuvarlarında analiz edilmesi sağlanır. Bununla birlikte, paketlenmiş zeytinyağının etiketleme yönünden yatay ve dikey gıda kodeksine uygunluğu denetlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No : C2025/000095
Başvuru Tarihi : 25.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı : Şarköy Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu : Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : 1. Trakya Kalkınma Ajansı
2. Şarköy Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi : 1. Cumhuriyet Mah. Elif Hanım Sok. No:9/B Süleymanpaşa TEKİRDAĞ
2. İstiklal Mah. Uluselviler Cad. Yeni Hükümet Konağı No: 33 Şarköy TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır : Tekirdağ ili Şarköy ilçesi
Kullanım Biçimi : Şarköy Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Şarköy Zeytinyağı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şarköy Zeytinyağı; Şarköy ilçesinde yetiştirilen gemlik çeşidi *(Olea europaea L.)* zeytinlerden elde edilen, sarı-yeşil renk arasında, genel olarak taze çimen ve nane aromasına sahip natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağıdır.

Şarköy Zeytinyağının üretiminde kullanılan gemlik çeşidi zeytinin meyvesi silindirik yapıda ve orta büyüklüktedir. Coğrafi sınırda yetiştirilen üretimde kullanılan zeytin meyvesi yüksek düzeyde peryodisite göstermekterir. Ürün, yağışa dayalı ve sınırlı su koşullarında yetişen zeytinlerden elde edildiği için yüksek aromatik yoğunluk ve belirgin meyvemsilik gösterir. Genizde hafif bir yanma ve ağızda hafif bir acılık hissettirir.

Şarköy, Marmara Bölgesi'nin batısında, Avrupa ana karasının en doğu kısmında, Trakya'da Marmara Denizi kıyısında yer alır. Coğrafi alan don ve kırağı gibi olumsuz hava koşullarına karşı korunaklı doğal ortamda yer alır.

Marmara Denizi ve Ganos Dağları, iklim üzerinde önemli bir rol oynar. Şarköy ilçesinde Akdeniz ikliminin özelliklerini taşır. Marmara Denizi; yazın nemli ve serinletici rüzgârlar getirirken, kışın ise ılıman hava koşulları sağlar. Şarköy ilçesinin yıllık ortalama yağış miktarı 600-900 mm arasında ve ortalama sıcaklık 13-16°C arasında olup, yağış ve sıcaklık değerleri bu coğrafi alanda yetiştirilen zeytinden üretilen Şarköy Zeytinyağının kalitesini olumlu etkiler.

Şarköy ilçesinin coğrafi yapısı, zeytinlerin düşük sıcaklıklarda zarar görmesini engeller. Bu durum, zeytinlerin sağlıklı bir şekilde büyümesini ve olgunlaşmasını sağlar. Don ve kırağı gibi etkenlerin engellenmesi, zeytinlerin kalitesini korur ve zeytinyağının kimyasal ve duyusal özelliklerini olumlu etkiler.

Şarköy kapama zeytinliklerin bulunduğu bir ilçedir. Coğrafi alanın, hâkim kuzey rüzgârlarından korunmasını sağlayan Ganos Dağlarıyla çevrilmesi, Marmara Denizinden esen nemli ve buğulu imbat rüzgârlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini buğu ile kaplanmasını sağlar. Bu sayede en kurak yıllarda dahi bölge zeytinlerinin kuraklıktan zarar görme ihtimali azalır. Bu durum dağların güney yamaçlarında bir mikroklima ortamı yaratır ve bölgedeki zeytin ağaçlarının olgunlaşma sürecini destekler. Zeytin; iyi drenajlı topraklarda daha verimli büyür ve bu da zeytinlerin kuraklık stresinden korunmasına yardımcı olur, yağ oranı dengelenir ve zeytinyağının kalitesini arttırır.

Şarköy ilçesinin mikroklima yapısı, bu alanda yetiştirilen zeytinlere özgün bir tat ve aroma kazandırırken, aynı zamanda olgunlaşma sürecini dengeler. Zeytinyağının acılık ve yakıcılık gibi belirgin özelliklerinin daha dengeli olmasını sağlar. Erken hasat edilen zeytinler, bu mikroklima koşullarında daha fazla fenolik bileşen içerir ve doğrudan Şarköy Zeytinyağının kalitesini artırır.

Şarköy Zeytinyağının kalitesini etkileyen diğer bir unsur ise gemlik çeşidi zeytinin soğuklama ihtiyacını coğrafi sınırda rahatlıkla karşılayabilmesidir. Gemlik çeşidi zeytinin soğuklama süresi yılda en az 300 saat olup, Şarköy'ün soğuklama süresi ise yılda ortalama 800 saat üzerinde gerçekleşir. Şarköy'de bitkilerin soğuklama süresi, gemlik çeşidi zeytinin soğuklama ihtiyacını en üst seviyede karşılayarak, zeytin meyvelerinin tat, aroma, yağ oranı ve kalite gibi çeşidin karakteristik özelliklerini kuvvetlendirmesi yönünden olumlu etkiler ve bu da Şarköy Zeytinyağının kalitesini arttırır.

Şarköy ilçesinin toprak yapısı, zeytin tarımına elverişli kumlu-tınlı ve kireçli bir kompozisyona sahip olup, yumuşak kireç taşı ve killi kireç taşı üzerinde gelişmiş kalsimorfik toprak karakteri göstermektedir. Toprak pH değerinin zeytin yetiştiriciliğine uygun aralıkta (genellikle 7–8) bulunması ve yörenin çevredeki dağların zengin orman ve doğal bitki örtüsü ile Marmara Bölgesi ikliminin etkisi altında dengeli ve uygun miktarda yağış rejimine sahip olması, Şarköy Zeytinyağının ayırt edici özelliklerinin belirleyici nedenleridir.

Şarköy'e özgü iklim koşulları ile beşeri faktörler, zeytinyağının karakterinin oluşmasında belirleyici rol oynar. Marmara Denizi'nin ılımanlaştırıcı etkisi sayesinde sıcaklık değerleri zeytin ağaçlarının gelişimi için elverişlidir ve düzenli verim sağlar. Sınırlı sulama koşulları, aromatik bileşenler ve fenolik maddeler açısından zengin zeytinlerin oluşumunu destekler. Coğrafi alandaki üreticiler, Şarköy Zeytinyağına özgü taze meyvemsilik ve dengeli acılık-yakıcılık özelliklerini kazandırmak amacıyla hasada tam olgunluk öncesinde başlar. Hasattan sonra zeytinlerin kısa sürede işlenmesi ise serbest yağ asidi ve peroksit değerlerinin düşük kalmasına katkı sağlayarak Şarköy Zeytinyağının kalite özelliklerini pekiştirir.

Şarköy Zeytinyağının serbest asitlik, peroksit ve özgül absorbans değerleri ile yağ asitleri ve sterol kompozisyonu Tablo 1 ve 2'de verilmektedir.

Tablo 1: Şarköy Zeytinyağı Serbest Asitlik, Peroksit ve Özgül Absorbans Değerleri

Özellik	Natürel Sızma Zeytinyağı	Natürel Birinci Zeytinyağı
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	0,2 - 0,8	0,9 - 2,0
Peroksit değeri (meq aktif oksijen / kg yağ)	0 - 20	0 - 20
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma (E) (232 nm)	0 - 2,5	0 - 2,60
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma (E) (270 nm)	0 - 0,22	0 - 0,25
Delta E	0 - 0,01	0 - 0,01

Tablo 2: Şarköy Zeytinyağı Yağ Asitleri ve Sterol Kompozisyonu

Yağ asitleri kompozisyonu (% m/m Metil Esterleri)	Değerler	Sterol kompozisyonu (%)	Değerler
Miristik asit (C14:0)	0 - 0,03	Kolesterol	0 - 0,5
Palmitik asit (C16:0)	7,5 - 20	Brassikasterol	0 - 0,1
Palmitoleik asit (C16:1)	0,3 - 3,5	Kampesterol	0 - 4,0
Heptadekanoik / margarik asit (C17:0)	0 - 0,4	Delta-7-Stigmastenol	0 - 0,5
Oleik asit (C18:1)	55,0 – 83,0	Eritrodiol ve Uvaol (Toplam steroller içinde)	0 - 4,5
Linoleik asit (C18:2)	2,5 – 21,0		

Üretim Metodu:

Şarköy Zeytinyağının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

2. Zeytinlerin Hasadı

Şarköy Zeytinyağının üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen Gemlik zeytin çeşidi kullanılır. Zeytin hasadı ekim ayının ortalarında başlar ve şubat ayının sonuna kadar devam edebilir. Zeytinler elle veya hasar vermeyecek makine ile toplanır. Dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmaz.

2. Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları:

Zeytinler gıda ile temasa uygun, temiz, tercihen plastik kasalarda, hava alacak şekilde depolanır ve taşınır. Hasadı gerçekleştirilecek zeytinlerin depolama süresi genelde 24-48'dir. Bu süre içinde sıkım işlemi tamamlanır.

3. Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkanması

Yaprak, ince dal, diğer bitkisel maddeler, toprak, toz gibi mineral maddeler, çakıl taşı ve taşlar vibrasyon, hava akımı veya elek ile ayrılır. Yıkama işlemine yapraklar ve diğer maddeler tamamen ayrılıncaya kadar devam edilir. Zeytinin yıkanmasında basınçlı suyun sirkülasyonu ile toprak, çamur ve taş ayrılır.

Kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilmelidir. Yıkama suyunun 30-40 ºC sıcaklıkta olması gerekir. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyonun oluşumunu engellemek için yıkama işlemini takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılır.

4. Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi

Kırma işlemi, meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi üretim teknolojisine göre diskli, çekiçli veya çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılabilir. Kırma işlemi sırasında alet ekipmandan kaynaklanabilecek bulaşmalar önlenmelidir.

5. Zeytinlerin Yoğrulması (Malaksasyon)

Yoğurma aşaması katı-sıvı ayrımını kolaylaştırmak amacıyla yağ damlalarının birleştirilmesinde önemli bir fonksiyona sahiptir. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın viskozitesini azaltmak ve yağ damlalarının kolay birleşmesini

sağlamak amacıyla 25-30 ºC arasında olmalıdır. Ürünün biyolojik ve duyusal özelliklerinin zarar görmemesi için yağın ekstraksiyon işlemi sırasında hamur sıcaklığının 30ºC civarında olması ve yoğurma süresinin 1 saati geçmemesi gerekir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su zeytinin ağırlık olarak %10'unu geçmemelidir.

6. Santrifüjleme

Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay veya dikey santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem dekantörlerde iki faz ve üç faz olarak ikiye ayrılır. İki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu sistemden birlikte ayrılır. Dekantasyon aşamasında katılan su miktarı, dekantörün etkin temizlenmesi ve devir hızının doğru seçilmesi önemlidir. Üç fazlı dekantörlerde eklenen su miktarı zeytin ağırlığının yaklaşık %15-20'si iki fazlı dekantörlerde yaklaşık %10'u kadardır.

7. Sıvı-Sıvı Faz Ayrımı

Üretim teknolojisine göre farklılıklar göstermekle beraber yoğunluk farkına dayanan geleneksel sistemde doğal çökme veya santrifüj kullanılarak sıvı-sıvı faz ayrımı yapılır. Bu aşamada yağ, su ve posanın tamamen ayrılması amaçlanır. İki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj kullanılarak fazlar ayrılır. Uygun olmayan koşullarda (santrifüjün devir hızı, kullanılan yıkama suyunun miktarı ve sıcaklığı, yağ ile suyun temas süresi) yapılan faz ayrımı işlemlerinde istenmeyen renk, tat, koku oluşmaktadır.

8. Zeytinyağının Ön Depolanması

Parti bazında üretimi yapılan yağlar işletme şartlarına göre santrifüjden sonra dinlenmeye bırakılarak fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerine göre sınıflandırma yapılır. Zeytinyağının ön depolaması ilgili mevzuata uygun kaplar içerisinde ve serin ortamlarda yapılır.

9. Zeytinyağının Depolanması

Zeytinyağı depoları üretimin yapıldığı ortamlardan bağımsız olmalıdır. Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağlarının kalite değerlerinin kaybolmaması için konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanması önerilir. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun dizayn edilmiş olmalıdır. Zeytinyağının hava ile uzun süreli teması, ortam sıcaklığının yükselmesi, yağın yoğun ışığa maruz kalması, yabancı ve istenmeyen kokuların yağa sinmesi ve kimyasal migrasyon gibi etkenler yağın oksidasyonuna ve bozulmasına neden olabileceğinden depolama koşullarının kontrol altına alınması, periyodik temizliğin yapılması ve tank kapaklarının sürekli kapalı tutulması önemlidir. Uzun süreli depolamada tankların tam dolu olması önemlidir. Zeytinyağının sıcaklığı en fazla 20 ºC olacak şekilde depolanması önerilir. Zeytinyağları fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerine göre sınıflandırılarak işaretlenmiş farklı tanklarda depolanmalıdır. Zeytinyağını tanktan tanka aktarırken dipte biriken posanın yağa karışmaması için posanın yağdan ayrılması önerilir. Aksi takdirde tankın dibinde biriken posa zeytinyağının kalite özelliklerini olumsuz olarak etkiler.

Denetleme:

Denetimler; Şarköy Kaymakamlığının ve Trakya Kalkınma Ajansının koordinasyonunda; Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesinden, Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Şarköy İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Şarköy Belediyesinden konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Şarköy Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırda yetiştirilen Gemlik çeşidi zeytinin kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğu ve Şarköy Zeytinyağı ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Ayrıca denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde, natürel sızma zeytinyağı ve natürel birinci zeytinyağına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen kriterler dâhilinde; Şarköy Zeytinyağının saflık ve kalite kriterleri bakımından ilgili kamu veya özel laboratuvarlarında analiz edilmesi sağlanır. Bununla birlikte, paketlenmiş zeytinyağının etiketleme yönünden yatay ve dikey gıda kodeksine uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında üretimde kullanılan gemlik çeşidi zeytinin coğrafi sınırda yetiştiğini gösteren Şarköy İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden alınmış çiftçi kayıt belgesi, zeytinin sıkıldığı fabrikayı ve zeytinyağı miktarını gösteren müstahsil makbuzları ve tasiriye faturaları, fason dolum yaptırılmış ise fason dolum sözleşmesi, kontrol edilir. Şarköy Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu, Şarköy Zeytinyağı coğrafi işaret hologram kullanımı ve paketlenmiş zeytinyağının etiket yönetmeliğine uygunluğu denetlenir.

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.

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

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

1. Güney Ege Zeytinyağları

79 tescil sayılı Güney Ege Zeytinyağları ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

"Kullanılacağı Ürün: Zeytinyağı"

ifadesi,

"Ürün / Ürün Grubu: Zeytinyağı / Tereyağı dahil katı ve sıvı yağlar"

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi İşaretin Türü:**

Coğrafi işaretin türü "mahreç işareti" olarak değiştirilmiş olup aşağıdaki ifade eklenmiştir.

"Coğrafi İşaretin Türü: Mahreç işareti"

- **Coğrafi Sınır:**

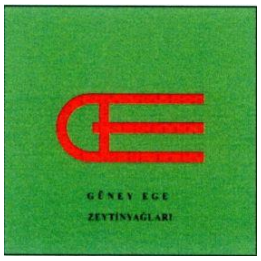
"Üretim Alanı: İzmir/Foça, Menemen, Kemalpaşa, Ödemiş, Tire, Torbalı, Bayındır, Selçuk; Aydın/Kuşadası, Ortaklar, Germencik, Erbeyli, İncirliova, Köşk, Nazilli, Kuyucak, Atça, Sultanhisar, Buharkent, Yenipazar, Koçarlı, Söke, Dalama, Çine, Bozdoğan; Muğla/Milas, Yatağan, Bodrum, Fethiye, Ortaca, Köyceğiz, Marmaris, Dalaman ilçelerini kapsayan bölge."

ifadesi,

"Coğrafi Sınır: İzmir ili Foça, Menemen, Kemalpaşa, Ödemiş, Tire, Torbalı, Bayındır ve Selçuk ilçeleri; Aydın ili Kuşadası, Germencik, İncirliova, Köşk, Nazilli, Kuyucak, Sultanhisar, Buharkent, Yenipazar, Koçarlı, Söke, Dalama, Çine ve Bozdoğan ilçeleri; Muğla ili Milas, Yatağan, Bodrum, Fethiye, Ortaca, Köyceğiz, Marmaris ve Dalaman ilçeleri"

şeklinde değiştirilmiştir.

"Coğrafi İşaret Kullanım Biçimine İlişkin Kılavuz:



İşbu kullanım kılavuzunda biçimi ve kullanım şekli detaylı olarak açıklanan coğrafi işarete ilişkin logo, "Güney Ege Zeytinyağları" menşe işaretini 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ile ilgili mevzuat uyarınca kullanım hakkına sahip üreticilerin yurtiçi ve yurtdışında tüketiciler arasında ürünlerinin farklılığının anlaşılmasına olanak verir.

Coğrafi işaret tescili, coğrafi ismi hususi bir şartlar bütününe bağlamaktadır. Üst Denetim ve Alt Teknik Denetim Kurulları tarafından organize edilen kontroller menşe tayini ve şartnamelere uyumu garanti ederek tüketicinin korunmasını temin etmektedir.

Bu logonun varlığı tüm tüketiciler için, ürünün özel tabiatının coğrafi menşesinde saklı olduğuna dair, hakiki bir garantidir. Bu nedenle, ürünler daha fazla güven uyandıracaktır.

Logo, üreticilere bir pazarlama aracı temin etmektedir. Logo, ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin üzerine konabilecek ve aynı zamanda reklamlarda kullanabilecektir.

Bu grafiksel kılavuz, coğrafi işareti kullanım hakkına sahip kişi ve kuruluşlara coğrafi işaretin kullanımı ve röprodüksiyonunu yaparken gereken kurallara uyulmasına yönelik bir rehber olması için hazırlanmıştır.

G ve E harflerinin iç içe geçmiş halinin grafiksel bir temsilinin Güney Ege Zeytinyağları ibaresi ile birlikte logolarda yer alması, temsil edilen ürünlerin menşe ve coğrafi kökenlerine bir referans olması için dahil edilmiştir.

1 - Referans Renkleri :

Söz konusu logo, ambalaj ve etiketlerin üzerinde kullanıldığında, ya doğrudan renkler Yeşil, Kırmızı (Yeşil üzerine kırmızı) veya Siyah, Beyaz 4 renkli bir süreç kullanılarak, renkli veya siyah-beyaz olarak gösterilmelidir.

2 - Logo Pantonları : Yeşil: Pantone 367 CVC, Kırmızı: Pantone Red 032 CVC, siyah metin

Dört-renkli Süreçle Logo: Dört-renkli süreçte bir logo en yaygın tatbik etme seçeneği olacaktır.

Yeşil: % 53 cyan + % 78 yellow, Kırmızı: % 99 yellow + % 87 magenta, Siyah metin

Tek-renkli Logolar: Bazı ürünlerin ambalaj veya etiketlerin üzerindeki basılı renkler logoların referans renklerinden tamamen farklıysa uygun olan iki yaklaşım vardır.

Pozitif logo : Ambalaj veya etiketin arka plan rengi açık ise logoyu, ambalaj veya etiket üzerindeki ek koyu basılı rengi kullanarak, pozitif formatta kullanılır.

Negatif logo: Ambalaj veya etiketin arka plan rengi koyu ise logo, ambalaj veya etiketin arka plan rengini kullanarak, negatif formatta kullanılır.

Arka Plan Renkleriyle Kontrast: Logo okunmasını zorlaştıracak şekilde, renkli arka planlar üzerinde renkli olarak kullanılmışsa, arka plan renkleriyle kontrastını arttırmak için logonun çevresinde sınırlarını tayin eden bir dış çerçeve kullanılır.

Tipografi: Sözcükler için Times Roman büyük harfleri kullanılır. Sadece sözcükler kullanıyorsa harf boyutu küçültme boyutlarıyla ilgili normlara uygun olarak küçültülür.

Dil: İhtiyaca göre seçilecek dil versiyonu veya versiyonları serbestçe kullanılabilir.

Küçültme Boyutları:

Ambalaj üzerinde: Logoların farklı tipte ambalaj ve etiketler üzerinde kullanımı küçültmeyi gerekli kılıyorsa şart koşulan asgari boyut 15 mm. çapındadır.

Basılı medyada (Basın, broşürler vs.): Bu özel kullanım için şart koşulan asgari boyut 25 mm. çapındadır.

Logonun Ambalaj ve Etiketlerde Yer Alması: Logonun kullanımı, üzerinde kullanıldıkları ürünlere özel bir değer vermesine ve onların diğerlerinin arasından göze çarpmasına yaramaktadır. Bu nedenle logoların en etkin kullanımı, daha görünür olacakları ve dolayısıyla tüketiciler tarafından daha kolay ve hızlıca fark edilecekleri için, renkli şekilde olanıdır.

Logonun tek bir renk kullanarak veya negatif olarak kullanımı sadece teknik zorlukların renkli olarak kullanımlarını imkansız kıldığı durumlarda önerilmektedir.

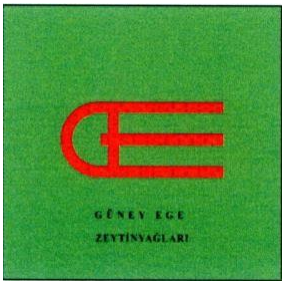
Spesifik Kullanım:

Medyada: Reklam amaçlarıyla (basın kampanyaları, dergiler, posterler, TV, audio-visüel medya, doğrudan pazarlama vs.) olan logolar mutlaka renkli gösterilmelidir.

Diğer Kullanımlar: Logo, araçlar veya dükkan vitrinleri vs. gibi, diğer dekorlarda kullanıldığında yukarıdaki renk kullanımı için ana hatlara mümkün olduğu kadar uyulmalıdır.”

ifadesi,

“Kullanım Biçimi: Güney Ege Zeytinyağları ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Güney Ege Zeytinyağları ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Logonun renk özellikleri:

Yeşil: Pantone 367 CVC

Kırmızı: Pantone Red 032 CVC”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Ürünün Tanımı: Coğrafi işaret tescil talebine konu bölge İzmir, Aydın, Muğla illerinden oluşmaktadır. Söz konusu bölgede yetiştirilen hakim zeytin çeşidi Memecik olup, bu çeşit Memecik, Taş arası, Aşıyeli, Gülümbe, Şehir, Yağlık gibi yöresel adlarla da tanınmaktadır. Orijinin Muğla ili olduğu bildirilen Memecik çeşidi ilgili bölgede ilçeler bazında % 7 ile % 90 arasında dağılım göstererek ortalama % 76.2'sini oluşturmaktadır. İllere göre bu dağılım sırasıyla İzmir için % 60,6, Aydın % 85, Muğla ili için ise % 80.6'dır. Ayrıca söz konusu bölgedeki Memecik çeşidinin ağaç sayısı Türkiye Memecik ağaç varlığının hemen hemen tamamını oluşturmaktadır.

Memecik zeytinlerinin en önemli tanıtıcı unsuru meyve ucunda bir meme çıkıntısının oluşudur. Meyve iri, oval özellikle uç kısım bir tarafa doğru hafif bükümlü olup asimetriktir. Yeşil olum dönemindeki meyveler İspanyol usulüne göre işlenerek dış Pazar isteklerine uygun nitelikte ürün elde edilir. Ayrıca Memecik, Ege Bölgesinin siyah sofralığa uygun bir çeşidi olup yapılan çalışmalar sonucunda “Ripe Olive” işleme tekniğine göre de değerlendirilmeye elverişli olduğu tespit edilmiştir. Çekirdeklerinin çimlenme oranı yüksek olup çöğür elde etmek üzere tohumluk olarak kullanılabilir.

Zeytinlikler genellikle meyilli ve taşlık alanlarda yer alır. Kayalık alanlarda yetişen ağaçların habitusu daha küçük ağaçlar arasındaki mesafe daha azdır. Yöredeki yıllık hava sıcaklığı ortalamasının yüksekliği ve yıllık ortalama yağış miktarının zaman zaman istenenden düşük olmasına bağlı olarak oluşan kuraklık, zeytin ve zeytinyağı kalitesini sınırlayan faktörlerin başında gelir.

Ayırt Edici Özelliği: Memecik çeşidi zeytinlerinden elde edilen koyu yeşilimsi-sarı renkli ve kuvvetli meyve kokuludur. Erken hasatta bu yoğun meyve tadı ve acılığı daha fazla hissedilir. Güney Ege Bölgesinde yetiştirilen Memecik çeşidinin optimum yetiştiricilik ve zeytinyağına işleme şartlarında Ayvalık çeşidinden sonra kimyasal ve duyusal özellikler bakımından ikinci sırada bir yağ verdiği görülmüştür. Ayrıca araştırmalarda, ayvalık ve Memecik çeşitlerinden elde edilen zeytinyağlarında söz konusu bölge içerisinde herhangi bir yöre veya alan için ayırt edici özellikte duyusal bir farklılık (kıvam, tat ve koku) olmadığı da gösterilmiştir. Hasat Genellikle Aralık-Ocak ayında başlar ve yıllara göre değişmekle birlikte Nisan sonuna kadar sürer.

Bölge zeytinlerinden elde edilen zeytinyağı içeriğinde yer alan komponentler uluslar arası standartlara uygunluğu sağlamaktadır. Zeytinyağlarının oksidasyona dayanıklılığı Edremit- Körfez Bölgesi zeytinyağlarına göre daha azdır ve bunun sonucu olarak uzun sürede peroksit Sayısı artış göstermektedir. Depolama koşullarında 24 ay standartlara uygunluk gösterir ancak uygun olmayan koşullarda bu süre daha kısa olabilmektedir.”

ifadesi,

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

Güney Ege Zeytinyağları, memecik çeşidi zeytin kullanılarak İzmir ili Foça, Menemen, Kemalpaşa, Ödemiş, Tire, Torbalı, Bayındır ve Selçuk ilçeleri; Aydın ili Kuşadası, Germencik, İncirliova, Köşk, Nazilli, Kuyucak, Sultanhisar, Buharkent, Yenipazar, Koçarlı, Söke, Dalama, Çine ve Bozdoğan ilçeleri ile Muğla ili Milas, Yatağan, Bodrum, Fethiye, Ortaca, Köyceğiz, Marmaris ve Dalaman ilçelerinde üretilen natürel sızma zeytinyağıdır.

Güney Ege Zeytinyağlarının duyusal özellikleri: yeşil veya olgun domates, değişik sebzeler, çimen, yeşil veya olgun meyvemsi, zeytin yaprağı, soğuk baharat aromalarının harmonizasyonunu veya en az birini içeren meyvemsilik özelliklerinin yanı sıra hafif veya orta şiddette acı ve yakıcıdır. Koyu yeşilimsi-sarı renkli ve kuvvetli meyve kokuludur. Erken hasatta meyve tadı ve acılığı daha fazla hissedilir.

Güney Ege Zeytinyağlarının ayırt edici nitelikteki kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmekte olup diğer kimyasal özellikleri bakımından Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğine uygundur.

Tablo 1: Güney Ege Zeytinyağlarının ayırt edici nitelikteki kimyasal özellikleri

Özellik	**Değer**
Peroksit (meq aktif oksijen/kg yağ)	≤ 18
Yağ asidi etil esterleri (FAEE) (mg/kg)	≤25
Mumsu maddeler (mg/kg)	≤100
Oleik asit	% 70-83
Σ Beta-sitosterol (Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5,23-stigmastadienol+ klerosterol+sitostanol + delta-5,24-stigmastadienol)	≥ % 93,5
Alfa tokoferol (mg/kg)	≥ 150

Güney Ege Zeytinyağlarının elde edildiği zeytinlerin çekirdeklerinin çimlenme oranı yüksek olup çöğür elde etmek üzere tohumluk olarak kullanılabilir. Zeytinlikler genellikle meyilli ve taşlık alanlarda yer alır.

Zeytinlerde mikrobiyal veya enzimatik bozulmalar düşük kaliteli yağ elde edilmesine sebep olacağı için zeytinler işletmeye kabul edildikten sonra en geç 48 saat içinde sıkım işlemi tamamlanır."

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

"Zeytinin yapısında, kendine has karakteristiklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısıl ortamda sadece yıkama, sızdırma, santrifij ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemlerinin uygulandığı, hijyenik şartlarda üretim yapılan kontinü veya hijyenik koşullara haiz geleneksel yöntemlerin uygulandığı zeytin sıkma tesisleri kullanılmaktadır. Her iki yöntemde de zeytinyağı elde etmek mümkündür. Üretimde hiçbir kimyasal işlem uygulanmaz.

Zeytin sıkma tesislerinde elde edilen zeytinyağları, serbest yağ asidi, peroksit sayısı ve duyusal analizleri (tat, koku, aroma) vb özelliklerinin natürel yemeklik zeytinyağı özelliklerini taşıması nedeniyle doğrudan tüketime uygun durumda ise natürel zeytinyağı; serbest yağ asidi ve peroksit sayısı natürel yemeklik zeytinyağı özelliklerini taşısa dahi duyusal analizleri (tat, koku, aroma) doğrudan tüketim için uygun değilse ham zeytinyağı olarak gruplandırılır.

Bu gruplandırmaya göre ürünün üretim yöntemi güncel olarak yurt içinde Türk Gıda Kodeksi Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Hakkında Tebliğ ve Yurtdışına yapılacak satışlarda Uluslar arası ticarette geçerli standartlarına göre tanımlanmaktadır. Zeytinyağı kriterleri ise söz konusu standartlarda mevcut olduğu gibidir ve standartlarda değişiklik oldukça doğal olarak güncel olan standartta tanımlandığı şekilde zeytinyağı sınıflarına karşılık gelecek şekilde sürekli uyumlaştırılacaktır.

Natürel Zeytinyağı : Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısıl ortamda sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu ve aromasını içeren, doğal haliyle doğrudan tüketime uygun olan zeytinyağıdır.

Natürel Zeytinyağı serbest yağ asitliği derecesine göre kendi içinde sınıflara ayrılır.

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok % 1 ise natürel Sızma,

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok % 2 ise natürel Birinci,

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok % 3,3 ise natürel İkinci olarak isimlendirilir.

Natürel Sızma Zeytinyağı : Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısıl ortamda sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu, aroması ve vitaminlerini yoğun olarak bünyesinde taşıyan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen, tadında acılık ve yakıcılık gibi olumlu özellikleri taşıyan ve hiç kusur içermeyen natürel zeytinyağıdır.

Halihazırdaki uygulamalar doğrultusunda; Natürel Sızma Zeytinyağının yurt içi satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına yapılacak satışlarda Uluslar arası ticarette geçerli standartlara göre tanımlanmaktadır.

Natürel Birinci Zeytinyağı : Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısıl ortamda sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu ve aromasını, bunun yanı sıra hafif kusurları bünyesinde taşıyan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen natürel zeytinyağıdır.

Halihazırdaki uygulamalar doğrultusunda; Natürel Birinci Zeytinyağının yurt içi satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına yapılacak satışlarda Uluslar arası ticarette geçerli standartlara göre tanımlanmaktadır.

Natürel İkinci Zeytinyağı : Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısıl ortamda sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu ve aromasını, bunun yanı sıra belirgin olabilen bazı kusurları bünyesinde taşıyan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen natürel zeytinyağıdır.

Halihazırdaki uygulamalar doğrultusunda; Natürel İkinci Zeytinyağının yurt içi satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına yapılacak satışlarda Uluslar arası ticarette geçerli standartlara göre tanımlanmaktadır.

Ham Zeytinyağı: Serbest yağ asitliği % 3.3'ten düşük bile olsa tat, koku ve aroması iyi olmayan, kusur içeren ve bu özellikleri nedeniyle doğrudan tüketime uygun olmayan rafinasyon işlemine tabi tutulması gereken zeytinyağları ham zeytinyağı tanımına girmektedir. Serbest yağ asitliği % 3.3'ün üzerinde olan zeytinyağları veya asitliği % 3.3'ün altında bile olsa duyusal özellikleri yönüyle doğrudan tüketime uygun olmayan zeytinyağları, doğal yapısında değişikliğe neden olmayacak metotlarla rafine edilerek yenilebilir duruma getirilir.

Halihazırdaki uygulamalar doğrultusunda, Ham Zeytinyağının yurt için satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına şu anda ham zeytinyağı dışsatımı yasaktır.

Rafine Zeytinyağı: Yüksek asitli, istenmeyen tat ve kokuda olan ham zeytinyağları, fiziksel rafinasyon işleminden geçirilir. Öncelikle renk açma (ağartma) işlemine ve daha sonra koku giderme (deodorizasyon) işlemine tabi tutularak, vakum altında 220-2400C de su buharı distilasyonu yoluyla koku veren maddeler ve asitliği giderilir. Elde edilen yağ asitliği en çok % 0,3; tadı ve kokusu hafif, sarının değişik tonlarında rengi olan rafine zeytinyağıdır. Rafinasyon sırasında hiç bir yabancı madde eklenmez.

Halihazırdaki uygulamalar doğrultusunda; Rafine Zeytinyağının yurt içi satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına yapılacak satışlarda Uluslar arası ticarette geçerli standartlara göre tanımlanmaktadır.

Riviera Zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile natürel zeytinyağlarının belli oranlarda karıştırılmasıyla elde edilen, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda olan, serbest yağ asitliği en çok % 1,5 olan zeytinyağıdır. Karışımda kullanılan natürel zeytinyağının tadı ve rengi nitelikli, hoşa giden ve aromalı Riviera zeytinyağı üretiminde önemli rol oynar.

Halihazırdaki uygulamalar doğrultusunda; Riviera Zeytinyağının yurt içi satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına yapılacak satışlarda Uluslar arası ticarette geçerli standartlara göre tanımlanmaktadır.

Organik Natürel Zeytinyağı: Geleneksel natürel zeytinyağı üretiminin dışında, organik kabul edilmeyen hiçbir tarım ilacı, hormon, gübre kullanılmaksızın sadece organik tarım yöntemleri uygulanan alanlarda organik zeytinyağı (ekolojik, biyolojik zeytinyağı olarak da isimlendirilmektedir) adıyla üretilen zeytinyağıdır. Halihazır organik tarımla ilgili ulusal ve uluslar arası yönetmelik hükümlerine uygun olarak yapılan üretimde, üretim yapılan alan bir sertifikalandırma kuruluşu tarafından 3 yıl izlenir. Bu süre içinde kesinlikle organik ürün listesinde yer almayan tarım ilacı, hormon, gübre kullanımına izin verilmez. Bu sürecin. sonunda hasattan yağ elde edilmesine kadar geçen evreler vs. ile zeytinyağının depolanması ve ambalajlanması aşamalarında da üretim bir sertifikalandırma kuruluşu tarafından izlenir ve ürüne organik sertifikası verilir.

Sertifikalandırma kuruluşuna ait bilgiler ve ürüne ait sertifika numarası ambalaj üzerinde beyan edilerek ürünün tanımlanması gerekmektedir Genel eğilim organik natürel sızma zeytinyağı üretim yönündedir ancak yağ kalite özellikleri gözetilerek Organik Natürel Birinci Zeytinyağı ve Organik Natürel İkinci Zeytinyağı üretimi de yapılabilir. Üretimi yapılan tüm Organik Natürel Zeytinyağlarının kalite ve saflık kriterleri kendi sınıfının kriterlerine uygunluk göstermektedir.”

ifadesi,

“Güney Ege Zeytinyağlarının üretiminde, çoğunlukla coğrafi sınırda yetişen memecik çeşidi zeytinler kullanılmakta olup zeytinlerin hasat işleminden itibaren üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- Zeytinlerin hasadı: Hasat zamanı mevsim özelliklerine göre değişebilmekele birlikte eylül ayının sonlarında başlayıp mart ayı başlarında sona erer. Hasat, meyveye hasar vermeyecek makine veya elle yapılabilir. Güney Ege Zeytinyağlarının üretiminde dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmaz, toprakla temas etmeden doğrudan ağaçtan toplanmış zeytinler kullanılır.

- Zeytinleri saklama ve taşıma koşulları: Zeytinler, gıda ile temasa uygun, temiz, tercihen plastik kasalarda, hava alacak şekilde taşınır ve depolanır. Hasat edilen zeytinlerin depolama süresi 48 saati aşmadan sıkım işlemi tamamlanır.

- Zeytinlerin temizlenmesi ve yıkanması: Yaprak, ince dal, diğer bitkisel maddeler, toprak, toz, taş vb. yabancı maddeler vibrasyon, hava akımı veya elek ile ayrılır. Zeytinler, yabancı maddeler tamamen uzaklaştırılıncaya kadar basınçlı su sirkülasyonu ile yıkanır. Yıkama suyu 30-40ºC sıcaklıkta ve içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilmelidir. 100 kg zeytini yıkamak için yabancı madde içeriğine bağlı olarak 10-100 kg su harcanır. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyon oluşumunu engellemek için yıkama işlemini takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılır.

- Zeytinlerin kırılması ve ezilmesi: Kırma işlemi üretim teknolojisine göre diskli, çekiçli veya çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılır. Bu aşamada meydana gelebilecek metal bulaşmaları mutlaka önlenmelidir.

- Zeytinlerin yoğrulması (malaksasyon): Yoğurma işlemi, katı sıvı faz ayrımını kolaylaştırmak amacıyla yağ damlalarının birleştirilmesinde önemli bir fonksiyona sahiptir. İşlem, zeytin hamurunu uygun sıcaklığa getirebilecek ısıtma sistemi bulunan malaksörlerde yapılır. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın viskozitesini azaltmak, yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 25-35ºC arasında olmalıdır. Ürünün biyolojik ve duyusal özelliklerinin zarar görmemesi için yağın ekstraksiyon işlemi sırasında, hamur sıcaklığı 30ºC civarında olmalı ve yoğurma süresi 1 saati geçmemelidir. Soğuk sıkım natürel sızma zeytinyağları için hamur sıcaklığı 27°C’nin altında olmalıdır. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su, zeytin miktarının %10’ unu geçmemelidir.

- Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu: Güney Ege Zeytinyağlarının ekstraksiyonunda iki faz kontinü santrifüj sistemler kullanılır. Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. İki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu sistemden birlikte ayrılır.

- Karasuyun zeytinyağından ayrılması: Yağ, su ve posanın tamamen ayrılması için santrifüj kullanılır.

- Zeytinyağının depolanması: Güney Ege Zeytinyağları, gıda ile temasa uygun, özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır. Sıkımından ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilir.

- Zeytinyağının ambalajlanması ve etiketlenmesi: Güney Ege Zeytinyağları, gıda ile temasa uygun olan cam, teneke vb. malzemelerden yapılan ambalajlara doldurulur. Ağırlık veya hacim kontrolü yapıldıktan sonra ambalaj kapakları sızdırmaz şekilde kapatılır. Ambalajın üzerinde etiket bilgileri, Güney Ege Zeytinyağları ibaresi ve logosu ile mahreç işareti amblemi yer alır. Ambalajlanan ürünler kuru, serin ve temiz bir yerde muhafaza edilir."

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Aşağıdaki ifade eklenmiştir.

"**Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Güney Ege Zeytinyağlarının üretiminde, çoğunlukla coğrafi sınırda yetişen memecik çeşidi zeytinler kullanılır. Hasadı yapılmış memecik çeşidi zeytinlerden zeytinyağı üretilmesine ilişkin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir."

- **Denetleme:**

"Denetim: "Güney Ege Zeytinyağları" adıyla tescil başvurusu yapılan coğrafi işaretin; 555 Sayılı Coğrafi Işaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde söz konusu ürünün üretimi, işlenmesi, pazarlanması, tescilli menşe işaretinin kullanım biçimi, ürünün üzerinde belirtilmesi, etiketleme şekilleri ile yukarıda açıklanan tanım ve koşullara uygunluğu; S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Koop. Birliği tarafından oluşturulacak olan "Üst Denetim Kurulu" ile coğrafi işaretin tescil kapsamındaki il ve ilçelerde bulunan üretici kuruluşları ve bağımsız kamusal kuruluşlardan oluşan "Teknik Alt Denetim Kurulu" tarafından gerçekleştirilir.

Üst Denetim Kurulu : Başvuru sahibi S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nin atayacağı bir başkan ve üç üye ile T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca (İzmir) Tarım İl Müdürlüğü'nün ilgili biriminden, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nden atanacak birer üye, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi tarafından ilgili bölümü'nden atanacak bir üye, İzmir, Aydın ve Muğla Ticaret Borsası, Ticaret Odası ve Ziraat Odaları'nın atayacağı birer üyeden oluşur. Üst Denetim Kurulunun çalışma usul ve esasları kurul tarafından belirlenir.

Üst Denetim Kurulu'nun Görevleri :

a) 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuatta belirtilen denetim görevlerini yerine getirmek.

b) Başvuru sahibi Birliğin bölge zeytinyağlarının coğrafi işaret altında korunması ve kontrolü ile ilgili konularda faaliyette bulunmak ve bu konuda danışmanlık yapmak.

c) Bölge zeytinyağı üretimi konusunda zeytin üretim alanları, zeytin sıkma tesisleri, dolum ve paketleme, depolama tesisleri ve işleyişleri hakkında bir veri tabanı oluşturmak.

d) Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip olanların üretimi ve bölge içi satın alma miktarlarının Teknik Alt Denetim Kurulu raporlarına göre takibini ve kontrolünü yapmak.

e) Teknik Alt Denetim Kurullarının oluşumunu sağlamak, faaliyetlerini yönlendirmek ve yardımcı olmak.

f) Coğrafi İşaretin kullanımı ve denetimi için yapılacak her türlü giderin karşılanması için alınacak ücretlerin tutarını belirlemek.

g) Tescilli coğrafi işareti kullanım hakkına sahip olacakları belirlemek.

h) Teknik Alt Denetim Kurulları'nın aldığı kararlara yapılan itirazları değerlendirmek ve organoleptik teste itiraz edilmesi durumunda Uluslararası Zeytinyağı Konseyi standartlarına göre akredite edilmiş bir laboratuarda olmak üzere farklı bir laboratuar ve panele kontrol testi yaptırarak nihai kararı vermek.

i) Coğrafi işaretin korunması için gerekli hukuki önlemleri almak.

Teknik Alt Denetim Kurulları : Kurulların Oluşumu: Üst Denetim Kuruluna bağlı olup, konu uzmanlarından oluşur. Teknik alt denetim kurulu merkezleri esas olarak Küçük Menderes (Bayındır) Aydın ve Milas'tır. Yöreler itibariyle Üst Denetim Kurulunca, üretim yoğunluğu ve kontrol etkinliği açısından uygun görülen aşağıda yazılı yerlerde ve gerek görülen yerlerde Teknik Alt Denetim Kurulu merkezleri oluşturulur.

a) Küçük Menderes - Bayındır Teknik Alt Denetim Kurulu: Merkezi Bayındır olmak üzere S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliğine bağlı Tire, Ödemiş, Selçuk, Tepeköy, Kuşadası, Yarımada'da kurulu bulunan Tarım Satış Kooperatiflerinden, bu ilçelerin varsa Ziraat Odası, Ticaret Odası, Sanayi Odası ve Ticaret Borsalarından, T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden ve varsa bölgede kurulu ve zeytincilik alanında faaliyet gösteren sivil toplum örgütlerinden birer uzman üyeden oluşur.

b) Aydın Teknik Alt Denetim Kurulu: Merkezi Aydın olmak üzere S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'ne bağlı Erbeyli, Koçarlı, Sultanhisar, Bozdoğan, Dalama, Ortaklar, Germencik, Horsunlu, Söke ve Köşk'te kurulu olan o Tarım Satış Kooperatiflerinden, adı geçen il ve ilçelerin varsa Ziraat Odası, Ticaret Odası, Sanayi Odası ve Ticaret Borsalarından, T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden ve varsa bölgede kurulu ve zeytincilik alanında faaliyet gösteren sivil toplum örgütlerinden birer uzman üyeden oluşur.

c) Milas Teknik Alt Denetim Kurulu: Merkezi Milas olmak üzere, S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'ne bağlı Çine ve Fethiye'de kurulu Tarım Satış Kooperatiflerinden, Muğla, Bodrum ve Marmaris varsa Ziraat Odası, Ticaret Odası, Sanayi Odası ve Ticaret Borsalarından, T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden ve varsa bölgede kurulu ve zeytincilik alanında faaliyet gösteren sivi l toplum örgütlerinden birer uzman üyeden oluşur.

Yukarıdaki bentlerde yazılı Teknik Alt Denetim Kurulları kendi yörelerindeki zeytinyağı üretimini, alım ve satımını kontrol etmek üzere, her kurul kendi temsilci üyeleri arasında 3 yıllığına bir başkan, bir başkan yardımcısı ve genel sekreter temsilci üye seçer ve aşağıda yazılı faaliyetleri yürütmek üzere kendi yöresi içinde görev bölümü yaparak Denetim Komiteleri oluşturulabilir. Zorunlu hallerde görevleri değişen kurul üyeleri yerine ilgili kurumun belirleyeceği üye göreve devam eder.

Teknik Alt Denetim Kurulları'nın Görevleri:

Teknik Alt Denetim Kurulları'nın her biri kendi denetim bölgeleri içindeki zeytinyağı üretimini miktar ve kalite kontrol olmak üzere iki açıdan denetler.

Miktar Kontrolü :

d) Koruma ve kontrol altında tutulan bölgede zeytinlik mevkileri itibariyle dekar başına üretilen zeytin ve zeytinyağı miktarlarının tespiti, ürünün var yılı, yok yılı istatistik bilgileri toplamak ve bu konuda veri tabanı oluşturmak,

e) Zeytin üretim alanları ile ilgili arazi sertifikasyonu çalışmaları yapmak,

f) Bölge dahilinde üretim yapan ve coğrafi işaret kullanım hakkını elde etmek isteyen kuruluşların tekliflerini değerlendirmek ve bu konudaki görüşlerini Üst Denetim Kurulu'na bildirmek,

g) Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip kuruluşların üretim, depolama ve kapasite ile ilgili firma beyanlarını almak ve alım satım miktarlarının verilmiş olan beyannamelerine uygun olup, olmadığını talep ve kontrol etmek.

h) Üst denetim kurulunun devrettiği yetkileri kendi bölgeleri ile sınırlı olmak kaydıyla kullanmak.

Kalite Kontrolü:

i) Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip kuruluşların üretim ve dolum tesislerinin, yukarıda açıklanan üretim tekniğine ve üretilen zeytinyağlarının yürürlükte olan ulusal ve uluslar arası kalite kriterlerine uygun olup olmadığını kontrol etmek,

j) Üretilen zeytinyağlarının, Orgonoleptik (duyusal) ve kimyasal analizlerini yapmak, bunun için belirli ve belirli olmayan zamanlarda kontrol numuneleri almak suretiyle kalite kontrolünü sağlamak,

k) Tescil başvurusu yapılmış olan menşe işaretinin (logonun) ambalaj türüne veya yerine göre uygun kullanımını denetlemektir.

Kontrol Numunesi Alımı İçin Şartlar:

Numune alımı konusunda geçerli mevzuatlara/standartlara bağlı kalınmalıdır. Kontrolde söz konusu partiyi temsil edecek şekilde monte numune hazırlanmalıdır. Monte numuneden 1 lt'lik şişeler halinde 4 adet şahit numune hazırlanmalıdır. Teknik Alt Denetim Kurulu tarafından alınan numunelerin, "Kuruluş Adı, Yağın Cinsi, Miktarı, Üretim Yeri, Üretim Şekli" bilgileri kayıt altına alınmalı, fakat numuneler analiz edilecek laboratuara kodlu olarak gönderilmelidir. Numuneler üzerine kod numarası, yağın cinsi, miktarı, üretim yeri ve üretim şekline ilişkin bilgileri gösteren bir etiket konulmalıdır. 4 adet numunenin 2 adedinden biri analiz yapılmak, diğeri saklanmak üzere analizi yapacak yetkili laboratuara verilmeli, kalan 2 adetten 1 adedi denetimi veren kuruluşta bırakılmalı ve 1 adedi Teknik Denetim Alt Kurulu'na verilmelidir.

Analiz Raporu: Laboratuarda analizi takiben hazırlanan rapor Teknik Alt Denetim Kuruluna iletilecektir."

ifadesi,

"**Denetleme:**

Denetimler; S.S.Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliğinin koordinatörlüğünde ve S.S.Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliğinden 1, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyinden (UZZK) 1, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 1 ve Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden 2 olmak üzere ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa yapılır. Ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde memecik çeşidi zeytinlerin kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tablo 1'de belirtilen kimyasal özellikler ile duyusal özellikler bakımından ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Güney Ege Zeytinyağları ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

şeklinde değiştirilmiştir.