



COĞRAFI İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **217**

Yayın Tarihi

16.03.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 217. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	22
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	33

DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.” ve beşinci fıkrası “Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 217. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000356	Kars Erişte Pilavı	7
2.	C2025/000083	Uşak Susamı	9
3.	C2025/000091	Uşak Keten Tohumu	12
4.	C2025/000165	Darıca Enginarı	16
5.	C2025/000239	Boyabat Ezmesi	20

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1826	Gaziantep Leblebili Ktır Helva	22
2.	1827	Kırklareli Köftesi	25
3.	1828	Ahmetbey Köftesi	27

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

1.	G8	Türk Kahvesi / Turkish Coffee	29
----	----	-------------------------------	----

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000012	Erzincan Geven Balı	33

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Kars Erişte Pilavı

Başvuru No	: C2024/000356
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Erişte Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yusufpaşa Mah. Karadağ Cad. No: 1 Merkez KARS
Vekil	: Belgin SAĞDIÇ (Yetkin Patent ve Danışmanlık LTD.ŞTİ.)
Coğrafi Sınır	: Kars ili
Kullanım Biçimi	: Kars Erişte Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Erişte Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Erişte Pilavı, erişte, yeşil mercimek ve patates kullanılarak hazırlanan bir pilavdır. Kars Erişte Pilavı üretiminde kullanılan erişteler, ürünün karakteristik özelliğini kazanmasında etkilidir. Erişteler, uzun ve ince yapılı, temiz bezler üzerine serilerek veya iplere asılarak doğal hava akımında kurutulur. Fırınlama işleminden dolayı kahverengi-sarı renge sahip olur. Erişte için hamur; 0,2 - 0,3 cm kalınlığında açılır, 5 - 10 dakika bekletilerek kurutulur ve bıçak ile 0,2 - 0,3 cm eninde ve 2 - 3 cm boyunda şeritler şeklinde kesilir. Kesilen hamurların üzerine un serpilip 1 - 2 gün bekletilerek kurutulur. Patateslerin tencereye diziliş şekli, Kars Erişte Pilavının görselliğinde ve sunumunda önemlidir. Piştiğinde kolayca yumuşayarak, erişteye eşlik eden hafif ve ince yuvarlak dilimler şeklinde hazırlanan patatesler, pilavın genel dokusuna uyum sağlar.

Kars Erişte Pilavı, Kars ilinin gastronomisinde ve kültürel yapısında özgün üretim ve sunum biçimi ile önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kars Erişte Pilavı üretiminde kullanılan bileşenler listesi:

Bileşenler (6 kişilik)

- 200 g yeşil mercimek
- 500 g erişte
- 30 g Kars ilinde üretilen sarı yağ
- 10 g tuz
- 2 orta boy patates

Erişte için bileşenler:

- 2 adet yumurta
- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 400 ml 22 - 23 °C sıcaklığında su

Eriştenin yapılışı:

Elekten geçirilmiş buğday ununa tuz eklenip karıştırılır, üzerine yumurtalar kırılıp hafif hafif ılık su ilave edilerek yoğrulur ve sert bir erişte hamuru elde edilir. Hamur bezelere ayrılıp unlu tepsinin üzerinde sıralanır. Birinci aşamada hamur bezesi unlanarak merdane ile daire formu verilir. İkinci aşamada oklava ile yufka büyüklüğünde hamur açılır. Açma işleminde bol un kullanılarak hamurun yapışması önlenir. Oklavadan çıkartılan yufka, bıçakla 0,2 - 0,3 cm eninde ve 2 - 3 cm boyunda ince şeritler halinde kesilir. Eriştenin tel tel kesilebilmesi için tüm yüzeyi unlanır. Kesim işleminde erişte makinası kullanılabilir. Tel tel ve aralıklı olarak kesilen erişteler temiz bezler üzerine serilerek veya iplere asılarak doğal hava akımında 1 - 2 günde kurutulur, yatay ızgaralara dizildikten sonra 70 - 80 °C'deki fırınlarda yaklaşık 60 dakika kurutulur. Böylece erişteler daha ince hale gelir. Fırınlanan erişteler haşlanır. Yeşil mercimek bir gece önceden 1 litre suda bekletilir. Ertesi gün suyu süzülen yeşil mercimeğe 1 litre su eklenerek 20 dakika kaynatılır ve tekrar suyu süzülür. Haşlanmış erişte ile yeşil mercimek karıştırılarak bekletilir. Patatesler soyulur, halka şeklinde dilimlenerek hafifçe kızartılır ve bir tencerenin tabanına döşenir. Üzerine haşlanmış mercimek ve erişte ilave edilir. Kars ilinde üretilen sarı yağ eritilir ve tenceredeki karışıma eklenip, kapağı kapatılarak 15 dakika demlenmeye bırakılır. Servis yapılmadan önce tencere bir servis tabağına ters çevrilir. Patatesler en üstte kalacak şekilde sunulur.

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

Kars Erişte Pilavı, Kars ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kars Erişte Pilavının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Kars Ticaret ve Sanayi Odası, Kars Lokantacılar Esnaf Odası ve Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla, üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kars Erişte Pilavı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Uşak Susamı

Başvuru No	: C2025/000083
Başvuru Tarihi	: 17.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Susamı
Ürün / Ürün Grubu	: Susam / Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sarayaltı Mah. Kılcan Cad. No:1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Susamı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Uşak Susamı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Susamı; Latince tür adı *Sesamum indicum* L. olan Pedaliaceae türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak tohumlarının hasat edilmesi, işlenmesi ve kurutulması ile elde edilen yağlı tohumlar sınıfında yer alan bir tarım ürünüdür. Uşak Susamı; öğütülmemiş baharat sınıfında yer alır ve bu şekilde piyasaya arz edilir.

Uşak ilinin iklim ve toprak özellikleri, Uşak Susamı ürün veriminin ve yağ oranının yüksek olmasını sağlar. En iyi ürün verimi ve kalite; drenajı iyi, orta bünyeli, organik maddece zengin, humuslu, kumlu-killi ve alüvyal özelliğe sahip hafif topraklarda gerçekleşir.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Uşak Susamında yağ verimi %55'e kadar çıkabilir. Uşak ilinde susam tarımının yapıldığı tarım alanlarının özellikle gece ve gündüz sıcaklık farklarının optimum seviyede olması bu yağ oranının oluşmasına yardımcı olur. Bu nedenle; Uşak Susamında, yüksek yağ oranı içeriği, ürünün katma değerini, fiyatının yüksek olmasını belirleyen en önemli parametredir.

Uşak Susamında; bin dane ağırlığı 2-4 g aralığında, rutubet miktarı en çok %8'dir. Uşak Susamı, nispeten cevizimsi bir tat ve aromaya sahip olup kavrulduğunda bu aroma özelliği daha belirgin bir hale gelir.

Uşak Susamı; fırıncılık ve unlu mamuller başta olmak üzere, tahin, susam ezmesi, helva, çeşitli tatlı ve yemeklerin yapımında, ayrıca susam yağı üretiminde ve tohumluk olarak yaygın şekilde kullanılır.

Uşak Susamının elde edildiği susam bitkisi ortalama 1 m boyunda, geniş, oval, yeşil renkli ve tüylü yapraklara sahiptir. Çiçekleri beyaz ve/veya pembe renklidir ve bitki boyunca kademeli olarak açar. Tohumları kabuklar ile sarılı, yüzeyleri pürüzsüz ve parlaktır. Susam bitkisinde meyveler kapsül olarak adlandırılır. Kapsüller silindirik veya hafif yassı şekilde olup her bir kapsül onlarca tohum içerir. Olgunlaştığında kahverengiye dönen kapsüller çatlamaya başlar.

Uşak Susamına ait bazı fenolojik ve pomolojik özellikler aşağıda verilmiştir:

Yaprak Yapısı	Geniş, oval şekilli, yeşil renkli ve tüylü yüzey yapısına sahiptir.
Çiçeklenme	Çiçekler beyaz veya pembe renklidir; bitki boyunca kademeli olarak açar.
Çimlenme Süresi	Toprak sıcaklığı 12°C üzerinde olduğunda ortalama 1 hafta içinde çimlenme başlar.
Vejetasyon Süresi	İklim koşullarına göre 90-120 gün.
Olgunlaşma Belirtisi	Alt yapraklar sararır, kapsüller kahverengileşmeye başlar.
Hasat Zamanı	Ana ürün: Ağustos ve eylül ayları İkinci ürün: Ekim ayı
Tohum Büyüklüğü	Küçük, yassı ve oval şekillidir.
Tohum Rengi	Beyaz-sarı veya kahverengi renk ve tonlarındadır.

Üretim Metodu:

Uşak Susamı yetiştiriciliği ve üretim metoduna sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

İklim ve Toprak İstekleri: Susam bitkisi toprak isteği bakımından fazla seçici olmamakla birlikte, drenajı iyi, orta bünyeli, organik maddece zengin, kumlu-killi, alüviyal hafif topraklarda iyi yetişir. Humuslu topraklarda da iyi gelişmesine karşın; fazla killi-kireçli, çok çakıllı ve çok su tutan topraklarda iyi gelişim gösteremez.

Susam tohumları oldukça küçük olduğundan iyi bir tohum yatağı hazırlanması, susamdan önce yetiştirilen bitkilerin artıkları, sap vb. tarladan uzaklaştırılması, toprağın sürüme uygun hale getirilmesi dolayısıyla ekim işlemlerinin öncesinde toprak hazırlığı önem arz eder. Sonbaharda yapılan derin sürüm ile toprak havalandırılır ve ilkbaharda yüzey tırmık, diskaro vb. uygun tarım alet ve ekipmanları ile toprak düzeltilir.

Susam bitkisi sıcak ve kurak iklim koşullarına dayanıklıdır. Ekim için toprak sıcaklığının 12°C'yi geçtiği dönemler tercih edilir. Susam bitkisi; gece ile gündüz arasındaki yüksek sıcaklık farklarından olumsuz etkilenmekte ve gelişme süresi uzayabilmektedir.

Ekim Yöntemleri: Susam tohumları ekim yapılacak alanın iklim ve toprak koşulları dikkate alınarak tarlaya ekilir. Ekim işlemleri; elle veya mibzer vb. uygun tarım alet ve makineleri kullanarak gerçekleştirilir. Özellikle mibzer vb. kullanımı sayesinde düzenli bir ekim ve bitki dağılımı sağlanır ve böylelikle tohum israfı en aza indirgenir. Bu yöntemde sıra arası ortalama 50 cm, sıra üzeri ortalama 15 cm mesafe bırakılarak dekar başına ortalama 300 gram kadar tohumluk kullanılır. Susam yetiştiriciliğinde ideal ekim derinliği 2,5-4,0 cm aralığıdır.

Ekim işlemlerinin mümkün olduğunca günün erken saatlerinde yapılmasına, çok sıcak ve rüzgârlı hava koşullarında ekim yapılmamasına özen gösterilmelidir.

Ekim nöbeti (rotasyonu) açısından, susam genellikle buğday, arpa vb. tahıllar ile bölgenin ürün desenine göre uygun bitkilerinden sonra ikinci ürün olarak ekilir. Ana ürün için nisan-mayıs ayları, ikinci ürün için ise temmuz ayında ekim yapılması uygun olur. İkinci ürün ekimi, tahıl vb. hasadından sonra gerçekleştirilir ve böylelikle yaz sıcaklıklarına uygun bir şekilde erken hasat imkânı sunar.

Gübreleme: Susam bitkisi yetiştiriciliğinde gübreleme uygulamalarının toprak analizi sonuçlarına göre yapılması tavsiye edilir. Bitkinin ihtiyaç duyduğu besin elementleri doğru miktarda ve zamanda verilmelidir.

İlk olarak, ahır veya çiftlik gübresi vb. kullanılarak organik gübreleme yapılması önerilir. Sonbaharda yapılan derin sürüm öncesi gübreleme yapılarak toprağın organik madde içeriği artırılır. Dekar başına ortalama 2 ton kadar organik gübre kullanımı idealdir.

Kimyasal gübrelemede ise azot, fosfor ve potasyum gibi temel besin elementlerin toprağa kazandırılması ön plandadır. Tekniğine uygun bir şekilde fosforlu gübrelerin ekim öncesinde, azotlu gübrelerin ise ekim sırasında veya bitki gelişim döneminde uygulanması tavsiye edilir.

Sulama: Uşak ilinin karasal iklim özellikleri nedeniyle sulama, özellikle kurak geçen dönemlerde bitkinin gelişimi ve tohum verimi için kritik bir öneme sahiptir.

Susam bitkisi, su tüketimi fazla olmayan bir bitkidir. Genel itibarıyla sulamaya çimlenme ve çiçeklenme döneminde ihtiyaç duyar. Bu dönemlerde toprağın yeterli nem seviyesine sahip olması, bitkinin büyüme hızını ve tohum verimini doğrudan etkiler. Çimlenme döneminde toprak nemi düşükse, çimlenmeyi desteklemek için ilk sulama yapılır. Ekimden hemen sonra yapılan ilk can suyu uygulaması, tohumların düzenli ve hızlı bir şekilde çimlenmesini sağlar. Bitki büyüme döneminde toprak nemi düzenli olarak kontrol edilmeli ve kuruma belirtileri görüldüğünde yeteri kadar sulama yapılmalıdır. Sulama sıklığı, toprak yapısına, hava koşullarına ve yağış miktarına bağlı olarak değişiklik arz eder.

Sabah erken saatlerde veya akşamüstü yapılan sulama, suyun buharlaşmasını azaltarak daha verimli bir sulama yapılmasına olanak sağlar.

Zirai Mücadele: Susam bitkisi yetiştiriciliğinde zirai mücadele, bitkinin sağlıklı gelişimi ve tohum verimi için önemlidir. Bitki zararlıları ve hastalıklarla mücadelede; entegre mücadele ve/veya çevre dostu yöntemler öncelikli olarak tercih edilmelidir.

Yabancı ot mücadelesi, susamın erken gelişim döneminde oldukça önemlidir. Yabancı ot, bitki zararlıları ile bitki hastalıkları ile mücadelede; biyolojik mücadele yöntemleri veya gerektiğinde ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılabilir.

Ayrıca toprağın iyi drenajı, toprak sterilizasyonu, tarlada bitki artıklarının bırakılmaması, toprağın iyi işlenmesi, uygun münavebe uygulamaları, uygun tohumluk seçimi gibi hususlar zirai mücadelede etkili olabilecek başlıca kültürel önlemlerdir.

Ürün Hasadı ve Hasat Sonrası İşlemler: Ürün hasadına genellikle bitki kapsüllerinin renginin kahverengiye dönmeye başlamasıyla karar verilir. Bitkide yaprakların sararması, dökülmeye başlaması ve kapsüllerin kahverengiye dönmesi hasat için olgunlaşma belirtisidir.

Ana ürün hasadı genellikle ağustos-eylül aylarında, ikinci ürün hasadı ise ekim ayında gerçekleştirilir.

Hasat elle veya makine ile gerçekleştirilir. Elle hasatta; bitkiler köklerinden sökülerek veya kesilerek demetler haline getirilir ve kurutulmaya bırakılır. Makine ile hasatta; uygun tarım alet ve ekipmanları kullanılarak daha hızlı ve verimi yüksek bir şekilde ürün toplanabilir.

Hasat sonrası susam taneleri nem oranının düşürülmesi için kurutulmalıdır. Güneşte kurutma kullanılan en yaygın yöntemdir. Güneşte kurutmada susamlar temiz bir zemin, tente, kerevit vb. üzerine serilerek kızıışmanın olmaması için ara sıra ters düz edilmek suretiyle düzenli aralıklarla çevrilir. Ayrıca daha hızlı ve kontrollü bir kurutma için tekniğine uygun olarak modern kurutma teknikleri, kurutma makineleri, fırınları vb. kullanılabilir.

Kurutma işlemi tamamlandıktan sonra susamlar ayıklanır, elenir ve sınıflandırılır. Ayıklama sırasında yabancı maddeler, istenilmeyen bitki parçaları, bozuk tane vb. ayrılır. Elde edilen susamlar sınıflandırılarak depolanır veya piyasaya arz gönderilir.

Kurutma ve sınıflandırmanın yapılacağı alanın, kullanılan alet ve ekipmanların temiz olması ve susamların herhangi bir kontaminasyona ve bulaşmaya karşı korunması ve kontrol edilmesi önem arz eder.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Uşak Susamının; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda ve depolarda muhafaza edilmesi ürün kalitesinin korunması açısından önemlidir.

Depolama alanı serin, kuru ve iyi havalandırılmış olmalı; istenilmeyen nem, sıcaklık artışı ve haşere vb. riskine karşı önlemler alınmalıdır.

Piyasaya Arz: Uşak Susamı; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Ürünün asgari teknik ve hijyenik koşullarda ambalajlanması sağlanır.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası, Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Uşak Ticaret Borsasının katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Uşak Susamı ibaresi ve menşee adı amblemi kullanım biçiminin uygunluğu,
- Uşak Susamı üretim metodunun uygunluğu,
- Uşak Susamının; hasadı ve hasat sonrası işlemlerinin uygunluğu,
- Uşak Susamının; depolanması, muhafaza koşulları ile piyasaya arzının uygunluğu.

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

3. Uşak Keten Tohumu

Başvuru No	: C2025/000091
Başvuru Tarihi	: 24.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Keten Tohumu
Ürün / Ürün Grubu	: Keten tohumu / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sarayaltı Mah. Kılcan Cad. No:1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Keten Tohumu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Uşak Keten Tohumu ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Keten Tohumu; Latince tür adı *Linum usitatissimum* L. olan bitkilerin tekniğine uygun olarak tohumlarının hasat edilmesi ve kurutulmasıyla elde edilen yağlı tohumlar sınıfında yer alan bir tarım ürünüdür.

Uşak Keten Tohumu; ortalama 5 mm uzunluğunda, yassı ve oval şekilli, parlak görünümlü ve pürüzsüz bir yüzeye sahiptir. Renk olarak sarı, kahverengi, kırmızı renk ve tonlarına sahiptir. Keten bitkisinde meyveler kapsül olarak adlandırılır. Bu kapsüller; uçları sivri, uzun konik veya basık fiçi şeklinde olup tohum içerirler. Keten tohumları genelde susam tohumlarına benzer. Tohumların ucu sivri ve parlaktır. Kapsülleri olgunlaştığında ve kurumaya başladığında kahverengiye döner ve bu kapsüller çatlamaya başlar.

Genel itibariyle keten bitkisinin saplarından lif, tohumlarından yağ elde edilir. Liflik ve yağlık tipleri ile tarımı yapılır. Yazlık ve kışlık olarak da ekilebilir. Keten yaprakları sapsız, iğne, mızrak vb. biçimindedir. Çiçekleri genellikle pembe, mor, mavi, eflatun ve beyaz renklidir.

Üründe en iyi verim ve kalite; toprak drenajı iyi, orta bünyeli, organik maddece zengin humuslu, killi-tınlı, tınlı ve alüviyal özelliğe sahip hafif topraklarda gerçekleşir. Uşak Keten Tohumu; ortalama 6 g aralığında bin dane ağırlığına sahiptir. Bu tohumlar, özellikle parlak ve yağlı görünümleriyle dikkat çeker ve el ile dokunulduğunda kayganlık hissi verir.

Uşak ilinde keten bitkisi yetiştiriciliğinin yapıldığı tarım alanlarının özellikle gece ve gündüz sıcaklık farklarının optimum seviyede olması ürünün yağ oranının artmasına yardımcı olur. Uygun yetiştiricilik, iklim ve toprak özellikleri sayesinde Uşak Keten Tohumunda ürün verimi, lif ve yağ oranının yüksek olması sağlanır. Uşak Keten Tohumunda yağ oranı en az %30, protein oranı en az %15 ve lif içeriği ise en az %20'dir. Bu nedenlerle; Uşak Keten Tohumunda, yüksek yağ oranı içeriği ve lif içeriği, ürünün katma değerini, fiyatının yüksek olmasını belirleyen en önemli parametrelerdir.

Uşak Keten Tohumu bu bileşimiyle hem gıda-tarım, hem de diğer endüstriyel alanlarda geniş bir kullanım alanı bulur. Uşak Keten Tohumu genellikle; çeşitli fırıncılık ürünleri, unlu mamuller, tatlılar, keten ezmesi, helva, keten tohumu yağı, gıda takviyesi vb. üretiminde kullanılır. Diğer yaygın kullanım alanları ise dokuma, küspe, boya, reçine, mobilya, kâğıt endüstrisi vb. ile tohumluk olarak kullanılmasıdır.

Uşak Keten Tohumunun bazı fenolojik ve pomolojik özellikleri aşağıda verilmiştir:

- Çimlenme: 7-10 gün
- Vejetatif Büyüme: 20-30 gün
- Çiçeklenme Başlangıcı: 45-60 gün
- Tam Çiçeklenme: 50-70 gün
- Tohum Oluşumu: 60-80 gün
- Tohum Olgunlaşması: 90-110 gün
- Hasat Olgunluğu: 100-120 gün
- Tohum Şekli: Yassı, oval

Üretim Metodu:

Uşak Keten Tohumu üretim metoduna sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

İklim ve Toprak İstekleri: Keten bitkisi, organik madde açısından zengin, hafif killi-tınlı veya tınlı topraklarda, nötr ya da hafif asidik pH seviyelerine sahip topraklarda iyi şekilde yetişir. Yetiştiricilikte iyi drene edilmiş topraklar tercih edilmeli, kök çürüklüğüne karşı su birikmesi önlenmelidir.

İlkbahar aylarında yapılan derin sürüm ve yüzey düzleştirme işlemleri, tohumların çimlenmesi için uygun bir ortam sağlar. İklim açısından serin ve nemli koşulları seven keten bitkisinde, çimlenmede 7-10°C, büyüme için ise 15-25°C sıcaklık aralığı ideal sıcaklık değerleridir. Düzenli yağış alan bölgelerde iyi gelişim gösterse de kurak geçen dönemlerde sulama yapılmasına gereksinim duyulur.

Yetiştiricilikte Kullanılan Ekim ve Çoğaltma Yöntemleri: Keten bitkisi, genellikle tohum ile çoğaltılır. Bu yöntemde, tohumlar ekim yapılacak alanın iklim ve toprak koşulları dikkate alınarak tarlaya ekilir. Ekim işlemleri; elle veya mibzer vb. uygun tarım alet ve makineleri kullanılarak gerçekleştirilir. Özellikle mibzer vb. kullanımı sayesinde düzenli bir ekim sağlanır ve tohum israfı en aza indirgenir. Tohumlar, ortalama 2 cm derinliğe ekilir. Daha derine yapılan ekim çimlenmeyi geciktirebilir veya tohumların çimlenmeden çürümesine yol açabilir. Ekim sırasında genellikle; sıra arası mesafe 15-20 cm, sıra üzeri mesafe ise 2-3 cm olarak ayarlanır. Dekar başına ortalama 6 kg kadar tohumluk kullanılır.

Ekim Nöbeti (Rotasyon): Keten bitkisi yetiştiriciliğinde ekim nöbeti uygulaması gereklidir. Aynı tarlaya üst üste keten bitkisi ekimi yapılması, toprağın besin maddelerinin azalmasına, hastalık-zararlı vb. unsurların artmasına neden olabilir. Bu nedenle, keten bitkisi ekiminin ardından toprağı dinlendirmek ve toprak yapısına fayda sağlamak için tahıl, baklagiller vb. ekiminin yapılması uygun olur.

Ekim ve Dikim Zamanı: Keten bitkisi, yazlık ve kışlık olarak yetiştirilebilir. Uşak ilinin iklim ve toprak koşullarında genellikle yazlık ekim tercih edilir. Yazlık ekim için en uygun zaman, mart ve nisan aylarıdır. Ekim öncesinde toprak hazırlığı büyük önem taşır. Sonbaharda yapılan derin sürüm ile toprak havalandırılır ve ilkbaharda yüzey tırmık, diskaro vb. ile düzeltilir.

Gübreleme: Keten bitkisi yetiştiriciliğinde gübreleme uygulamalarının toprak analizi sonuçlarına göre yapılması tavsiye edilir. Bitkinin ihtiyaç duyduğu besin elementleri doğru miktarda ve zamanda verilmelidir.

İlk olarak, ahır veya çiftlik gübresi vb. kullanılarak organik gübreleme yapılması önerilir. Sonbaharda yapılan derin sürüm öncesi gübreleme yapılarak toprağın organik madde içeriği artırılır. Dekar başına 2-3 ton organik gübre kullanımı idealdir.

Kimyasal gübrelemede ise azot, fosfor ve potasyum gibi temel besin elementleri ön plandadır. Tekniğine uygun bir şekilde fosforlu gübreler ekim öncesinde, azotlu gübrelerin ise ekim sırasında veya bitki gelişim döneminde uygulanması tavsiye edilir.

Sulama: Keten bitkisinde, düzenli yağış, serin ve nemli iklim koşulları istenmesine rağmen, Uşak ilinin karasal iklim özellikleri nedeniyle sulama gereksinim duyulabilir. Sulama, özellikle kurak geçen dönemlerde bitkinin gelişimi ve tohum verimi için kritik bir öneme sahiptir. Keten bitkisi, genel itibarıyla suya en çok çimlenme evresinde (mart-nisan aylarında), erken gelişim evresinde (nisan-mayıs aylarında) ve çiçeklenme evresinde (mayıs-haziran aylarında) ihtiyaç duyar. Bu dönemlerde toprağın yeterli nem seviyesine sahip olması, bitkinin büyüme hızını ve tohum verimini doğrudan etkiler. Ekimden hemen sonra yapılan ilk can suyu uygulaması, tohumların düzenli ve hızlı bir şekilde çimlenmesini sağlar. Bitki büyüme döneminde toprak nemi düzenli olarak kontrol edilmeli ve kuruma belirtileri görüldüğünde yeteri kadar sulama yapılması uygun olur. Sulama sıklığı, toprak yapısına, hava koşullarına ve yağış miktarına bağlı olarak değişiklik arz eder. Hafif killi-tınlı topraklar suyu daha uzun süre tutabildiği için sulama aralıkları daha uzun olabilirken, kumlu topraklarda daha sık sulama gerekebilir.

Keten bitkisi yetiştiriciliğinde en ideal sulama yöntemleri; yağmurlama veya damla sulama sistemleridir. Bu yöntemler, suyun eşit bir şekilde dağılmasını ve istenilen şekilde bitkilerin köklerine ulaşmasını sağlar. Özellikle damla sulama, su tasarrufu sağlarken, bitkilerin ihtiyaç duyduğu suyu doğrudan kök bölgesine ulaştırır. Sulama sırasında toprağın suya doymuş hale gelmemesine dikkat edilmesi ve aşırı sulamadan kaçınılması uygun olur. Aşırı sulama, kök çürüklüğü vb. hastalıklara neden olur ve toprakta istenilen besin elementlerinin kaybına yol açabilir. Çiçeklenme ve tohum bağlama dönemlerinde (mayıs ve haziran ayları) su ihtiyacı artar, bu dönemde yeterli ve

düzenli sulama yapılması, keten tohumlarının dolgunlaşmasına dolayısıyla ürün kalitesinin iyi olmasına yardımcı olur. Hasada yakın dönemde (temmuz ayı) sulama azaltılarak bitkinin kuruması istenir ve bu sayede hasat işlemleri kolaylaştırılır. Gün içerisinde sabah erken saatlerde veya akşamüstü yapılan sulama, suyun buharlaşmasını azaltarak daha verimli bir su kullanımına yardımcı olur.

Zirai Mücadele: Keten bitkisi yetiştiriciliğinde zirai mücadele, bitkinin sağlıklı gelişimi ve tohum verimi için önemlidir. Bitki zararlıları ve hastalıklarla mücadelede; entegre mücadele ve çevre dostu yöntemler öncelikli olarak tercih edilmelidir.

Keten tohum kurdu, yaprak bitleri vb. gibi zararlılar ile diğer bitki hastalıkları ile mücadelede; biyolojik mücadele yöntemleri veya gerektiğinde ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılabilir.

Ayrıca toprağın iyi drenajı, toprak sterilizasyonu, uygun münavebe uygulamaları, uygun tohumluk seçimi gibi hususlar zirai mücadelede etkili olabilecek başlıca kültürel önlemlerdir.

Ürün Hasadı ve Hasat Sonrası İşlemler: Ürün hasadına genellikle bitkinin alt yapraklarının sararması ve kapsüllerin renginin kahverengiye dönmesiyle karar verilir. Hasat genellikle tohumların olgunlaşma aşamasına geldiği dönem olan yaz sonu veya sonbahar başında yapılır.

Hasat elle veya makine ile gerçekleştirilir. Elle hasatta; bitkiler köklerinden sökülerek, kesilerek demetler haline getirilir ve kurutulmaya bırakılır. Makine ile hasatta; uygun tarım alet ve ekipmanları, biçerdöver vb. kullanılarak daha hızlı ve verimi yüksek bir şekilde ürün toplanabilir.

Hasat sırasında tohumların dökülmesini önlemek için bitkilerin tam olgunlaşmadan önce hasat edilmesine dikkat edilmelidir. Hasat sonrası ürün, tohumların nem oranının düşürülmesi için kurutulmalıdır. Güneşte kurutma kullanılan en yaygın yöntemdir. Güneşte kurutmada; bitkiler temiz bir zemin, tente, kerevit vb. üzerine serilerek kızılsmanın olmaması için ara sıra ters düz edilmek suretiyle düzenli aralıklarla çevrilir. Ayrıca daha hızlı ve kontrollü bir kurutma için tekniğine uygun olarak modern kurutma teknikleri, örneğin sıcak hava üfleme kurutma makineleri ve fırınları vb. kullanılabilir.

Kurutma işlemi tamamlandıktan sonra keten tohumları ayıklanır, elenir ve sınıflandırılır. Ayıklama sırasında yabancı maddeler, istenilmeyen bitki parçaları, kırık ve bozuk tohumlar vb. ayrılır. Elde edilen tohumlar sınıflandırılarak depolanır veya piyasaya arzı gönderilir.

Kurutma ve sınıflandırmanın yapılacağı alanın, kullanılan alet ve ekipmanların temiz olması ve ürünlerin herhangi bir kontaminasyona ve bulaşmaya karşı korunması ve kontrol edilmesi önem arz eder.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Uşak Keten Tohumunun; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda, depolarda muhafaza edilmesi ürün kalitesinin korunması açısından önemlidir.

Depolama alanı serin, kuru ve iyi havalandırılmış olmalı; istenilmeyen nem, sıcaklık artışı ve haşere vb. riskine karşı önlemler alınmalıdır.

Piyasaya Arz: Uşak Keten Tohumu; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Ürünün asgari teknik ve hijyenik koşullarda ambalajlanması sağlanır.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası, Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Uşak Ticaret Borsasının katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Uşak Keten Tohumu ibaresi ve menşe adı amblemi kullanım biçiminin uygunluğu,
- Uşak Keten Tohumu; üretim metodunun uygunluğu,

- Uşak Keten Tohumu; hasadı ve hasat sonrası işlemlerinin uygunluğu,
- Uşak Keten Tohumunun; depolanması, muhafaza koşulları ile piyasaya arzının uygunluğu.

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. Darıca Enginarı

Başvuru No	: C2025/000165
Başvuru Tarihi	: 13.06.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Darıca Enginarı
Ürün / Ürün Grubu	: Enginar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Darıca Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yalı Mah. İstasyon Cad. Darıca KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Darıca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Darıca Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Darıca Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Darıca Enginarı; Latince tür adı *Cynara scolymus* L. olan, Darıca ilçesinde yetiştirilen ve genellikle erkenci (turfanda) özellik gösteren enginar bitkilerinden elde edilen bir sebzedir.

Darıca Enginarı bitkisi ortalama 1,5 metreye kadar boylanabilir. Bitkide baş sayısı genellikle 5-8 adet arasında değişir. Ana baş ağırlığı uygun verim şartlarında 500 grama kadar ulaşabilir. Mavimsi-mor renklerde çiçekleri olan enginar bitkisinin çiçek tablası; iri topuz şeklinde veya oval biçimde, su bardağı şeklini andırır. Darıca Enginarında; kuru madde içeriği en az %10 olup bu kuru madde içeriği ürünün raf ömrünün uzun olmasına katkı sağlar.

Darıca Enginarı, serin ve ılıman iklim kuşağında yetiştiriciliğe uygun bir bitkidir. Yetiştiricilik ve iklimle bağlı olarak yaklaşık 6 aylık süre zarfında ürünün üretim aşamaları ve hasadı gerçekleştirilmiş olur.

Darıca Enginarı; çok yıllık geniş, derin ve kuvvetli bir kök sistemine sahip, toprak altı gövdesi çok yıllık, toprak üstü organları tek yıllık olan, baş ve yaprakları çeşitli şekillerde kullanılan bir sebzedir. Enginarın sebze olarak değerlendirilen kısmı, olgunlaşmamış çiçek tablası ve bunun üzerindeki brakte yapraklarıdır. Baş üzerinde bulunan brakte yapraklarının etli kısımları tüketilir. Darıca Enginarında; tabla ağırlığı uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında yaklaşık 150 g olup nispeten iri sınıfta yer alır. Tabla et rengi ise beyaz-krem renk ve tonlarındadır.

Bitkide kök gövdesi üzerindeki uyur gözler, sonbaharda ilk yağmurlardan sonra veya sulandıktan sonra uyanıp sürerek ertesi yıl ürün verecek bitkileri meydana getirir. Bitki kökleri çok yıllık olduğundan aynı kökten dolayısıyla bitkiden uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında ortalama 4 yıl kadar istenilen verim alınabilir.

Erkenci Darıca Enginarı; yapraklarının kenarları düz (yırtmaçsız) daha sonra oluşan yaprakların kenarları ise yırtmaçlıdır. Enginar başı orta irilikte gevşek yapılı, nispeten uzun silindirik şeklindedir. Baştaki brakte yaprakları uzun-dar ve gevşek bir yapı gösterir. Başın dış tarafındaki brakte yaprakları koyu yeşil, iç kısmındakiler ise açık yeşil renklidir. Özellikle kış ayları soğuklarından olumsuz şekilde etkilenir. Genel itibarıyla brakte yaprakları ile çiçek tablası taze tüketime konu olur.

Darıca Enginarı; taze tüketime ve konserveye işlemeye uygun bir ürün olup dökme ya da ambalajlı olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Darıca ilçesinin ılıman iklimi, enginarın soğuklama ihtiyacını karşılayarak ürünün erkenci karakterinin ortaya çıkmasına ve korunmasına yardımcı olur. Darıca Enginarında özellikle erkencilik, ürünün piyasaya arzında katma değerini artıran önemli bir faktördür. Yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Darıca Enginarının, Kocaeli ili Darıca ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Darıca Enginarı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Tarla/Bahçe Tesisi: Darıca Enginarı, çok yıllık ve kışlık bir sebze türüdür. Darıca Enginarı yetiştiriciliği esas olarak açık alanda gerçekleştirilir. Bölgenin iklim koşulları, enginarın erkenci (turfanda) gelişim gösterebilmesine, istenilen ürün verimi ve yetiştiricilik koşulları bakımından oldukça uygundur. Ayrıca üreticilerin ihtiyaç duyduğu

durumlarda örtü altı/sera koşullarında destekleyici üretim de yapılabilir. Örtü altı uygulamaları; kış aylarında aşırı soğuklardan korunma, erken gelişim avantajı sağlama ve bitkilerin vejetatif aksamını destekleme amacıyla yapılır. Açık alan üretimi, Darıca Enginarının esas yetiştiricilik yöntemidir. Bu yöntem, bölgenin iklim, toprak yapısı ve üreticilerin yetiştiricilik geleneği ile daha çok uyumludur. Açık alanda üretim; dip sürgünlerinin toprakta gelişmesi, şaşırtma, gübreleme, sulama, bakım ve hasat işlemlerinin tamamının alışlagelen tarla/bahçe koşullarında yürütülmesini kapsar. Darıca ilçesinin ılıman iklimi, enginarın soğuklama ihtiyacını karşılayarak ürünün erkenci karakterinin ortaya çıkmasına ve korunmasına yardımcı olur.

Yeni kurulacak enginar plantasyonlarında dikimden önce toprak derin sürülmeli ve yeterince gübreleme yapılmalıdır. Derin sürümden sonra diskaro, tırmık vb. uygun tarım alet ve ekipmanları ile toprak işlenmeli ve toprak yeterince havalandırılarak dikime hazır hale getirilmelidir. Ayrıca güneye meyilli veya güneye bakan tarım arazilerinin kullanımı erkenci üretim için avantaj sağlar.

Darıca Enginarı çok yıllık bir bitki olduğundan, mevcut bitkilerin bulunduğu üretim alanlarında her yıl düzenli bakım işlemleri yapılması önem arz eder. İlk kez üretime başlanacak alanlarda ise uygulanan bakım işlemleri, çok yıllık üretimin sürdürüldüğü alanlardan farklılık gösterebilir.

Darıca Enginarının üretimi daha çok vejetatif yöntemler ile yapılır. Bu şekil üretim dip sürgünleri ve bitkinin kök parçaları ile gerçekleştirilir. Tohumla üretim yapılacak ise tohumlardan fideler yetiştirilerek üretime yön verilir. Ancak ekim daha çok ana bitkinin dip sürgünlerinin çoğaltılmasıyla gerçekleştirilir.

Darıca Enginarının dip sürgünleri, genellikle havaların serinlemeye başladığı eylül ayında, tarlaya şaşırtılır. Şaşırtma işlemi bittikten sonra can suyu verilerek bitkinin toprağa tutunması sağlanır. Şaşırtılan enginar bitkisinin dip sürgünleri, yabancı ot, bitki hastalık ve zararlı kontrollerinin düzenli olarak yapılması istenilen ürün verimi için önem arz eder.

Dip sürgünlerinin köklenmesi için sulama çok önemlidir. Sulama yapılması dip sürgünlerinin gelişimini olumlu yönde etkiler. Ancak kökten ayrılırken ana bitkiye zarar verilmez ve sürgünler ana bitkiden kesilerek dikilir. İlk yıl bitki normal döngüye girer. Bitki ideal verimini uygun koşullar sağlandığında devam ettirir. Verim düşmeye başlayınca ekim yenilenir.

Toprak ve İklim İstekleri: Darıca Enginarı yetiştiriciliğinde; yeterli su kapasitesine sahip, humuslu, iyi drene edilebilen, derin, tınlı-kumlu toprak yapısı özellikleri ideal toprak yapısıdır.

Darıca Enginarı için ideal iklim koşulları serin ve ılıman iklim koşullarıdır. Optimum gelişme sıcaklığı genellikle 15-18°C aralıktır. Bunun yanında uygun sulama koşulları bitkiye sağlanmalıdır. Mevsim ilk donlarından bitki olumsuz etkilenir. Erkenci özellik gösteren enginarlarda, erkenci ürünün oluşumu ve gelişimi sekteye uğrar. İlkbahar döneminde oluşan kurak ve sıcak hava koşulları enginarlarda başların ve tablaların küçük kalmasına, gevrekliğinin azalmasına, acılaşmasına ve lifli yapıya neden olur. Sıcaklık artışları ile baş ve tablalar çiçeklenmeye yüz tutar ve üründe istenilen kalite ve verim azalır.

Sulama: Darıca ilçesi, enginar yetiştirme sezonunda, yeteri kadar yağış alır. Yağışın yetersiz olduğu dönemlerde ek sulamalar, damlama ya da salma sulama şeklinde yapılır. Darıca Enginarı, gelişme ve büyüme döneminde fazlaca suya gereksinim duyar. Bitkinin sulanmasında; karıklara su salma ya da damlama sulama yöntemi tercih edilmeli ve haftada iki kez olmak üzere hasat dönemine kadar sulama yapılması uygun olur. İklim ve diğer yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak; üreticiler tarafından belirlenen periyodik sürelerde yeterince sulama yapılması üründe kalite ve verimi olumlu etkiler. Özellikle hasat mevsimi olan ilkbahar döneminde, gübrelemeden sonra sulamalar yapılmalıdır. Dolayısıyla her hasattan sonra sulama yapılması bitkinin yeni baş oluşturma kapasitesi desteklenmesine yardımcı olur.

Gübreleme ve Zirai Mücadele: Enginar üretiminde gübreleme işlemi iki farklı dönemde yapılır. Çok yıllık bir sebze olması nedeniyle enginar bitkisinde; plantasyon kurulmadan önce ilk gübreleme ve bitki gelişim döneminde ikinci gübreleme yapılır. İlk gübrelemenin doğru ve zamanında yapılması önem arz eder. Gübreleme için toprak analizlerine göre hareket edilmesi tavsiye edilir. Ayrıca ihtiyaca göre ahır veya çiftlik gübresi kullanılması tavsiye edilir.

Yabancı ot, hastalık ve zararlılar ile mücadelede, kültürel önlemlere özen gösterilmesi gerekir. Hasattan sonra bitki artıklarının uygun şekilde bertaraf edilmesi, bitki hastalık, zararlıları vb. ile bulaşık olan alanlarda uygun sürelerde ekim nöbeti uygulanması, fazla sulama, gübreleme yapılmaması, çok erken ve sık ekimden kaçınılması,

optimum ekim aralıklarının referans alınması, yabancı otlara karşı çapalama vb. yapılması zirai mücadelede başlıca alınabilecek kültürel önlemlerdir.

Ayrıca ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile yabancı ot, bitki hastalık ve zararlıları ile mücadele yapılır.

Hasat: Ürün hasadı; uygun yetiştiricilik, iklim ve verim koşullarına bağlı olarak takriben yılın kış ve ilkbahar aylarıdır. Kış aylarında yapılan hasadın, ilkbahar hasadına nazaran baş verimi düşük olur.

Enginar bitkisinin, başlarında (tomurcuk) kılçıklanma ve çiçeklenme olmaması için hasadın gecikmemesi ve her hasattan sonra sulama yapılması önerilir. Enginarda başlar yeterince irileşmiş olmalı, bu başlar açılmaya başlamadan önce hasat edilmelidir. Enginarda istenilen hasat olgunluğu için dikkat edilecek en önemli husus, başın fazla büyümeden ve kartlaşmadan toplanmasıdır. Başı taşıyan sap kısmının da sertleşmemiş olması hafif esnek yapıda olması istenir. Ayrıca brakte yaprakların kapalı olması, açılmaması taze tüketim için önemli bir hasat kriteridir. Diğer yandan konservelik enginarlarda tablaların tam iriliğini alması beklenir.

Üründe hasat; baş kısımlarının ortalama 20 cm altından sap ile birlikte keskin bir bıçak, makas vb. ile kesilmesi suretiyle yapılır. Eğer bu hasat taze tüketim için değil de konservelik ürün için yapılacaksa, başın sap uzunluğu daha kısa olacak şekilde kesilmesi uygun olur.

Enginarlar iriliklerine, ağırlık, çap, şekil bütünlüğü ve başın sıklığı ölçütlerine göre sınıflandırılır. Hasarlı, zedelenmiş vb. istenilmeyen enginarlar ayrılır.

Yıkama: Ürün taze tüketim amacıyla piyasaya arz edilecek ise dış yüzeydeki toz ve yabancı materyallerin uzaklaştırılması için düşük basınçlı su ile isteğe bağlı olarak yıkama ve durulama yapılabilir. Ancak enginar başlarının suyla uzun süre temas etmesi raf ömrünü kısalttığı için bu işlemin sınırlı ve kontrollü bir şekilde yapılması uygun olur.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; hasattan hemen sonra pazarlanamayacaksa nispeten nemli, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ürünün depolanmasında yeterli hava dolaşımına izin verecek şekilde uygun istifleme yapılmalıdır.

Daha uzun süreli muhafaza ve depolama için; sıcaklık ve nem kontrolünün yapılabildiği, soğuk zincir koşullarının sağlandığı, modern depolarda muhafaza işlemleri gerçekleştirilir.

Piyasaya Arz: Darıca Enginarı; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Darıca ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları ile emek isteyen Darıca Enginarının, Kocaeli ili Darıca ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Darıca Enginarının yetiştirilmesi ve üretim aşamaları, Kocaeli ili Darıca ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Darıca Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Darıca Kaymakamlığı ile Darıca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Darıca Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu,
- Darıca Enginarının üretim metodunun uygunluğu,
- Darıca Enginarı; hasat işlemlerinin uygunluğu,
- Darıca Enginarının; depolanması, muhafaza koşulları ve piyasaya arzının uygunluğu.

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

5. Boyabat Ezmesi

Başvuru No	: C2025/000239
Başvuru Tarihi	: 21.08.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Boyabat Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık ezmesi / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Boyabat Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Kumluk Mah. Hükümet Konağı No:1 Boyabat SİNOP
Coğrafi Sınır	: Sinop ili Boyabat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Boyabat Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Boyabat Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Boyabat Ezmesi, fındık, ceviz, şeker ve su ile üretilen yoğun kıvamlı bir tatlı çeşididir. Coğrafi alanda Boyabat atomu olarak da bilinir. Odun ateşinde kavrulan fındıkların kendi yağı açığa çıkana kadar dövülmesiyle fındık ezmesi haline getirilir ve içine koyulan şeker ile tatlandırılır. Son olarak da üstüne ceviz ilavesi yapılarak servis edilir.

Boyabat Ezmesinde fındığın modern makineler yerine taş dibeklerde dövülerek hazırlanması ezmenin geleneksel yapısını korur. Bu yöntem, fındığın yağının ve aromasının ezmenin içinde kalmasını sağlar. Boyabat Ezmesi, kremi ve yoğun bir kıvama sahiptir ve pürüzlü yapıdadır. Hafif kavruk, yoğun fındık aromalı ve dengeli bir lezzeti vardır.

Boyabat Ezmesi, hazırlanışı ve kıvamı ile ustalık gerektirir. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Boyabat Ezmesi içi bileşen listesi aşağıdaki gibidir.

- Toz şeker: 50 kg
- Su: 10 litre
- Limon tuzu: 15 gram
- Fındık (bütün): 35 kg (ezme için)
- Dövmüş fındık: 2 kg (taneli kıvam oluşturmak için)
- Ceviz: Şekillendirme için (25–30 g/adet)
- Mısır nişastası: 1 kg (tezgâh için)
- Pudra şekeri: 1 kg (şekillendirme için)

Şerbet hazırlamak için 50 kg toz şeker, 10 litre suyla ağdalaşana kadar kaynatılır. Kaynama sırasında 15 gram limon tuzu eklenir. Şerbetin sıcaklığı 35 °C'ye kadar düşürülür ve soğuk bir kazana alınır.

Fındıklar 180 °C'de şekilde 10 dakika kavrulur. 35 kg kavrulmuş fındık, yağı çıkana kadar taş dibeklerde dövülerek ezme haline getirilir. Elde edilen fındık ezmesi, soğuyan şeker şurubuna eklenir. Bu karışım, 15 dakika boyunca mikserle veya tokmakla yoğurularak karıştırılır. Ardından 2 kg dövmüş (kıyılmış) fındık eklenir ve karışım 7 dakika daha karıştırılır.

Mermer tezgâh üzerine nişasta serpilir. Karışım tezgâha alınır ve 10 dakika el ile yoğurulur. Ardından 15 dakika dinlendirilir. Şekil verirken pudra şekeri ile yapışma engellenir. Ürünlere el ile yuvarlak bir şekil verilir, her birinin altına ve üstüne yarım ceviz yerleştirilir. Son şeklini alan ürün 15 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilen ürünler yaklaşık 25 - 30 gramlık porsiyonlar halinde tek tek kâğıt kalıplara konur ve bölmelere ayrılmış gıda temasına uygun olan plastik kabın içerisine yerleştirilir. Ürünler hava almayacak şekilde, ısındığında yağ çıkarabileceği göz önünde bulundurularak bir miktar boşluk bırakılarak ambalajlanır. Boyabat Ezmesi, 32 adet ürün içeren ambalajlar halinde paketlenerek tüketime hazır hâle getirilir.

Boyabat Ezmesi oda sıcaklığında saklanabilir. Güneş ışığı almadan rutubetsiz ortamda yaz sezonunda 25-30 gün, kış sezonunda 45-50 gün kapalı ambalajında muhafaza edilebilir. Fındık yağı donacağından buzdolabında saklanması tavsiye edilmez.

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

Boyabat Ezmesi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Boyabat ilçesinin kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Boyabat Ezmesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Boyabat Kaymakamlığı Koordinatörlüğünde, Boyabat Kaymakamlığı, Boyabat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Boyabat İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Boyabat Ziraat Odası ve Boyabat Esnaf ve Sanatkarlar Odasından birer kişinin katılımlarıyla toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Boyabat Ezmesi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Gaziantep Leblebili Ktır Helva

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.03.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1826
Tescil Tarihi	: 04.03.2026
Başvuru No	: C2025/000089
Başvuru Tarihi	: 20.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Leblebili Ktır Helva
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Leblebili Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Leblebili Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; susam, leblebi, beyaz şeker, su, çöven ekstraktı ve asitlik düzenleyici limon tuzu kullanılarak üretilen Gaziantep iline özgü bir helvadır.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; kısmen sert ve kırılgan yapıda, kendine has leblebi ve susam taneleri bulunan, beyaz-krem renk ve tonlarında renge sahip bir helvadır. Gaziantep Leblebili Ktır Helva; leblebi, susam ile şeker tadı ve kokusuna sahip olup yabancı tat ve koku içermez.

Çöven ekstraktı; çöven kökünün (*Radix saponariae Albae sive L.*) küçük parçalar haline getirilip, su ile kaynatılmasıyla elde edilen bir üründür. Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın üretiminde kullanılan çöven ekstraktı sayesinde ürünün beyaz-krem renginin oluşması sağlanır. Ayrıca çöven ekstraktı, helvanın kıvamını yumuşatır ve daha pürüzsüz bir yapı kazanmasına yardımcı olur.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretiminde; aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; Gaziantep ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Gaziantep Leblebili Ktır Helva; genellikle atıştırmalık olarak, özellikle misafir ağırlamalarda, çay-kahve ikramları ile beraber, hediyelik olarak takdim edilmesinin yanı sıra; festival, bayram vb. özel günlerde de tüketilir.

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Leblebili Ktır Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın üretildiği, Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva Üretimi İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Miktarları:

- 15-20 kg susam,
- 10-15 kg beyaz şeker,
- 10 kg leblebi,

- 1,5-2,5 litre su,
- 50-100 g çöven ekstraktı,
- 15-20 g limon tuzu (sitrik asit).

Üretimi yapılacak helva miktarına göre bileşen miktarları orantısal olarak azaltılıp çoğaltılabilir.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva Üretim Aşamaları:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretiminde; öncelikle susam kullanılmaksızın sade helva yapılır. Sade helva yapmak için, yeteri kadar büyüklükte bir kabın/kazanın içerisine sırasıyla beyaz şeker ve su konulur. Ardından çöven ekstraktı konulur. Bu karışıma; kıvamlı ve ağıdalı bir yapı verebilmek için sıcaklık muamelesi ile birlikte iyi bir karıştırma işlemi uygulanır. Bu işlem doğrudan helvanın kalitesini etkilediğinden ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Kaynatma sırasında kaynama sıcaklığı da önemlidir Kazan içerisindeki karışım ortalama 120 °C'ye kadar kaynatılır. Karıştırıcı / mikser ile yaklaşık 30 dakika kadar çırpılır. İstenilen kıvamlı şeker şurubu bu sıcaklıkta elde edilir. Bu karışımın homojen ve kıvamlı bir hal alması ve aynı zamanda çöven ekstraktı sayesinde beyazlaşması üretilen helvanın ürün kalitesini doğrudan etkiler. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Ayrıca bu işlem aşamasında helva üretiminde önemli bileşenlerden biri olan limon tuzu ilavesi yapılır.

Elde edilen sıcak haldeki bu karışım başka bir kazana aktarılır. Burada yaklaşık yarım saat dinlendirilir. Helva kitlesi ustalık becerisine bağlı olarak 10 dakika kadar yoğrulur. Diğer taraftan yoğrulan helvanın üzerine/içerisine kavrulmuş susam ve leblebi konulur. Hazırlanan karışım yaklaşık 20 dakika kadar iyice susam ve leblebi ile karışması için yoğrulur.

Hazırlanan helva, gıda ile temasa uygun kalıplara/kafeslere vb. konulur. Elle ve/veya makine yardımıyla şekillendirilir ve yassı bir hale gelecek şekilde düzleştirilir. İstenilen boyutlarda kesilir ve dilimlenir. Ardından gıda ile temasa uygun bir tezgâh üzerinde veya kaplarda yaklaşık 10 dakika dinlendirilir.

Muhafaza Koşulları, Ambalajlama ve Piyasaya Arz:

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda muhafaza edilir.

Gaziantep Leblebili Ktır Helva; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Leblebili Ktır Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın tüm üretim aşamaları, Gaziantep ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Gaziantep Leblebili Ktır Helva üretim metodu aşamalarının uygunluğu,
- Gaziantep Leblebili Ktır Helvanın muhafaza koşulları, ambalajlanması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Gaziantep Leblebili Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim 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. Kırklareli Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.07.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1827
Tescil Tarihi	: 09.03.2026
Başvuru No	: C2024/000182
Başvuru Tarihi	: 03.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırklareli Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kırklareli Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karakaş Mah. Babaeski Yolu Cad. 39020 KIRKLARELİ
Coğrafi Sınır	: Kırklareli ili
Kullanım Biçimi	: Kırklareli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ambalajının üzerinde kullanılır. Ürün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Kırklareli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırklareli Köftesi; çekilmiş dana ve kuzu etleri, ekmek içi, kuru soğan ve tuz kullanılarak yoğrulan ardından pişirilerek hazırlanan Kırklareli iline özgü köftedir. Kırklareli Köftesi yapımında baharat kullanılmadığından dolayı etin doğal rengi korunur. Dinlendirilen köfteler pişmeden önce kırmızı-kahverengi tonunda bir renge sahiptir. Kırklareli Köftesi hazırlanırken 680 tescil numaralı Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti kullanılır.

Kırklareli Köftesi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Kırklareli Köftesinin bileşenlerinin hazırlanarak kıvamının tutturulması ustalık becerisi gerektirir. Kırklareli ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırklareli Köftesinin hazırlanmasında kullanılan etler Istanca ormanlarına özgü meralar ve bitki örtüsü ile beslenerek büyüyen danalardan ve kuzulardan elde edilir. Kırklareli Köftesinin hazırlanışında baharat kullanılmaz. Yalnızca tuz, kuru soğan ve ekmek içi kullanılır. Kesilen ve kemiklerinden ayrılan etler iki gün boyunca + 4 °C’de muhafaza edilir.

Kırklareli Köftesinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve ortalama miktarları (100 g):

- 67,5 g dana kıyma
- 28,9 g kuzu kıyma
- 9,6 g ekmek içi
- 1 g kuru soğan
- 1 g tuz

Hazırlanışı:

Kullanılan etler iki defa kıyma makinesinden geçirilir. Kullanılan kıymalar, ekmek içi ve soğan tuz eklenerek 20-25 dakika boyunca yoğurma işlemi gerçekleştirilir. Kıvamına gelen köfte yoğurma kabında yağlarını bırakmaya başladığında yoğurma işlemi sonlandırılır. Homojen bir karışım elde edilene kadar karıştırılan köfte hamuru, bir köftenin ağırlığı 30 g olacak şekilde yuvarlatılıp hafifçe yassılaştırılarak şekil verilir. Köftenin kendini çekip hazır hale gelebilmesi için +4 °C’de en az 3 saat dinlendirilir. Pişirme işlemi oluklu ızgarada meşe odunundan elde edilen mangal kömürü ile yapılır. Pişirilen köfteler gıda ile temasa uygun kaplar ile servis edilir. İsteğe bağlı olarak kuru soğan, domates, yeşilbiber, acı sos, pıyaz ve koyun yoğurdu ile servisi yapılır.

Ürün nakledilmesi halinde soğuk zincir kırılmadan frigorifik araçlar ile nakledilmeli ve imalatından itibaren 4 gün içerisinde tüketilmelidir. Uzun süre muhafaza edilecek Kırklareli Köftesi ise - 32 °C’de dondurulmalı ve - 18 °C’de muhafaza edilmeli, soğuk zincir kırılmadan frigorifik araçlar ile nakledilmeli ve imalatından itibaren en çok

6 ay içinde tüketilmeli ve çözündürüldükten sonra hemen tüketilmeli, tekrar dondurulmamalıdır. Kırklareli Köftesinin hazırlanmasında gıda katkı maddeleri, renklendirici, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

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

Kırklareli Köftesi, coğrafi sınırda uzun bir geçmişe ve Kırklareli ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırklareli Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Kırklareli Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kırklareli Lokantacılar Esnaf Odasından ve Kırklareli Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından; Kırklareli Köftesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kırklareli Köftesi 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.

3. Ahmetbey Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.07.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1828
Tescil Tarihi	: 10.03.2026
Başvuru No	: C2024/000185
Başvuru Tarihi	: 10.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Ahmetbey Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kocasinan Mah. İnönü Cad. 11 Lüleburgaz KIRKLARELİ
Coğrafi Sınır	: Kırklareli ili Lüleburgaz ilçesi Ahmetbey Beldesi
Kullanım Biçimi	: Ahmetbey Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ahmetbey Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ahmetbey Köftesi, Kırklareli'nin Lüleburgaz ilçesinin Ahmetbey beldesinde yapılan, yöreye özgü bir köftedir. Ahmetbey Köftesinin kıyması, dana etinden elde edilir. Ahmetbey Köftesinin hazırlanmasında kullanılan kıyma taze etlerle hazırlanır. Bu amaçla etler hayvan kesildikten sonra 48 saat içinde kullanılır. Kıyma tek çekimle hazırlanır ve 7 saat içerisinde tüketilmelidir. Kullanılan et, dananın kaburga eti (% 70) ağırlıklı olmak üzere, ön kol ve boyun etinin de (% 30) karıştırılmasıyla elde edilir. Kaburga etinin ağırlıklı olması, köftenin kendi yağı ile pişmesini sağlar.

Ahmetbey Köftesinin servisi, porsiyonla değil, kilo ile yapılır. İstenilen miktardaki köfte için harç, sipariş sonrasında soğuk dolapta muhafaza edilen harc kabından alınır ve ızgara önünde hazırlanır. Köfteler kömür ızgarada pişirilir. Ahmetbey Köftesinin servisi köftelerin yağıyla kızartılan ve toz biber ile kekik serpilen ekmekle yapılır.

Etin tazeliği, tek çekim kıyma yöntemiyle hazırlanması, katkı maddesi kullanılmaması ve el ile yoğurularak harmanlanması, köftenin kalite ve lezzet standardını belirler.

Hayvan beslenme koşullarına bağlı olarak yaz ve kış aylarında etin yağ içeriği farklılık gösterir. Etin yağ oranı yaklaşık % 15 olmalıdır. Bu oran yaz aylarında düştüğü için kıyma çekilirken son oran yaklaşık % 15 olacak şekilde etlere hayvanın iç yağı eklenmektedir. Etin yağlılığını ayarlamak ustalık gerektirir. Ete ne kadar iç yağı ekleneceğine ette yağ dağılımı, mermerleşme, yumuşaklık ve kıvam gibi özellikler değerlendirilerek karar verilir.

Ahmetbey Köftesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ahmetbey Beldesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve üretimi özellikle kıymanın yağlılık oranının ayarlanması açısından ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Köfte harcı için bileşenler:

- 10 kg taze et
- 400 g ekmek (2 adet baston ekmek)
- 100 g tuz
- 50 - 60 g kimyon
- 30 g karabiber
- 200 ml su

Köfte harcının hazırlanması:

Ahmetbey Köftesi üretiminde kullanılacak etin Trakya Bölgesinde yetiştirilen büyükbaş hayvanlardan elde edilmesi gerekmektedir. Hayvanın kesiminin ardından 48 saat içinde kaburga etinden % 70 ile ön kol ve / veya

boyun etinin % 30'u karıştırılarak hazırlanan taze etler kullanılır. Kıyma çekilirken son oran yaklaşık % 15 olacak şekilde etlere hayvanın iç yağı eklenir. Karıştırılan taze etler, ekmek ve gerekli olduğunda iç yağ kıyma makinesinden tek çekim olacak şekilde geçirilir. Ardından tuz, kimyon, karabiber ve su eklenerek homojen bir karışım elde edilinceye kadar elle yoğrulur. Hazırlanan köfte harcı + 4 °C'de buzdolabında muhafaza edilir. Köfte harcının 7 saat içinde kullanılması gerekmekte olup bu süre içerisinde kullanılmayan harc imha edilir.

Ahmetbey Köftesinin hazırlanması:

Ahmetbey Köftesi sipariş üzerine kiloyla hazırlanır. Alınan siparişe göre tartılan harc 40 - 50 g ağırlıkta ve yuvarlak olacak şekilde köfteler haline getirilir. Ahmetbey Köftesi, geleneksel kömür ızgarasında pişirilir. Izgaranın döküm veya çelik malzemeden yapılmış olması ve yüksek ısıya dayanıklı olması gerekir. Köfteler, kor haline gelmiş kömür üzerinde her iki tarafı da eşit kızaracak şekilde 2,5 dakika süreyle pişirilir.

Ahmetbey Köftesi yanında servisi yapılacak olan baston ekmek, köftenin ızgaradan akan yağıyla 2 - 3 dakika süreyle kızartılır (Şekil 1.). Kızartılan ekmeğin üzerine 0,5 g toz biber ve 0,5 g kekik serpilir.



Şekil 1. Izgarada kızartılan Ahmetbey Köftesi ve yanında servisi yapılan baston ekmek.

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

Ahmetbey Köftesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ahmetbey Beldesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve üretimi özellikle kıymanın yağlılık oranının ayarlanması açısından ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ahmetbey Köftesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odası, Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ahmetbey Esnaf ve Sanatkarlar Odası ve Lüleburgaz Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle etin hazırlanması ve yağ oranının ayarlanması aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ahmetbey Köftesi 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.

Geleneksel Ürün Adları

1. Türk Kahvesi / Turkish Coffee

Bu geleneksel ürün adı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: G8
Tescil Tarihi	: 10.03.2026
Başvuru No	: G2023/000008
Başvuru Tarihi	: 02.05.2023
Geleneksel Ürün Adı	: Türk Kahvesi / Turkish Coffee
Ürün / Ürün Grubu	: Kahve / Diğer
Tescil Ettiren	: Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Dumlupınar Bulvarı No:252 (Eskişehir Yolu 9. Km.) 06530 ANKARA
Kullanım Biçimi	: Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, aşağıda verilen logolardan uygun olanı ve geleneksel ürün adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, uygun logo ve geleneksel ürün adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Türk Kahvesi *Coffea arabica* (Arabica) ve *Coffea canephora* (Robusta) bitkilerinden elde edilen, hafif, orta veya koyu kavrulmuş kahve çekirdeklerinin ince veya çok ince öğütülmesiyle elde edilen öğütülmüş kahveyi ve bu öğütülmüş kahve kullanılarak hazırlanan içeceği ifade eder. Türk Kahvesi, Arabica ve Robusta kahveler ayrı ayrı veya karışım halinde kullanılabilir. Türk Kahvesinin İngilizce çevirisi Turkish Coffee olup bu adda yaygın şekilde kullanılır.

Türk Kahvesinin öğütülmüş kahve formu, kahve çekirdeklerinin geleneksel öğütme ve kavurma yöntemi sonucunda ortaya çıkmıştır ve geleneksel olarak Türk Kahvesi içeceğinin hazırlanmasında kullanılır. Türk Kahvesi içeceği ise, nesilden nesile aktarılan geleneksel demleme yöntemi sonucunda ortaya çıkmıştır. Hazırlama yöntemi, öğütülmüş kahvenin su ile aynı cezvede kontrollü şekilde pişirilmesini içerir.

Öğütülmüş Türk Kahvesi

Öğütülmüş Türk Kahvesi, hafif, orta ve koyu kavrulmuş çekirdeklerden üretilir. İnce öğütülmüş, toz benzeri (75-125 mikron) yapısı, Türk Kahvesini diğer öğütülmüş kahvelerden ayırır. Ultra ince öğütme, köpük ve tortu oluşumuna neden olan ve kendine özgü, güçlü, hafif acı tatlı bir lezzet yaratan benzersiz bir demleme sürecine olanak sağlar. Öğütme boyutu demleme sürecinde önemli bir rol oynar. Ekstra ince öğütme, lezzetlerin ve aromaların daha iyi ekstraksiyonunu sağlar. Suyu ne kadar çok doku katılırsa, tat o kadar zengin olur. Buhar veya sıcak su ile karıştırılmış çözünebilir ürünler, Türk Kahvesi hazırlanmasında kullanılmaz.

İçecek Türk Kahvesi

Türk Kahvesi içeceği, öğütülmüş Türk Kahvesinin geleneksel demleme yöntemiyle hazırlanır. Türk Kahvesi içeceği, öğütülmüş kahvenin su ile kontrollü bir şekilde kaynama noktasına kadar pişirilmesiyle elde edilir. Böylece,

kahvenin suyla yavaşça ısıtılması, eşit bir ekstraksiyonu sağlar. Sonuç olarak, Türk Kahvesi; zengin aroması, belirgin köpüğü ve tortusuyla karakterize edilir ve küçük fincanlarda servisi yapılır.

Üretim Metodu:

Öğütülmüş Türk Kahvesi hazırlanması

Öğütülmüş Türk Kahvesi üretmek için, *Coffea arabica* (Arabica) ve / veya *Coffea canephora* (Robusta) bitkilerinden elde edilen ham kahve çekirdekleri kavrulur ve ardından öğütülür.

Kavurma

Kavurma işleminde, kahve çekirdeklerine istenilen kahverengi renge ulaşana kadar homojen kavurmayı sağlamak için sürekli karıştırarak ısı uygulanır. Kahve çekirdekleri kavurma sırasında nem salar, önce saman sarısına, sonra kahverengiye döner. Tat ve koku bileşenleri, kavurma sırasında gerçekleşen kimyasal reaksiyonlar sonucunda oluşur.

Kavrulmuş kahve çekirdekleri renklerine göre sınıflandırılır. Türk Kahvesi, hafif, orta ve koyu kavrulmuş çekirdeklerden üretilir. Hafif kavrulmuş kahve, ham kahvenin 175-185 °C'de 8 ila 15 dakika kavrulmasıyla elde edilir. Orta kavrulmuş kahve 16 ila 25 dakika kavrulurken, koyu kavrulmuş kahve 26 ila 30 dakika kavrulur. Kavurma sırasında yanma ve parçalanma olmamalıdır. Kavurma tamamlandıktan sonra kahve çekirdekleri, gaz çıkışının tamamlanması ve asiditenin azaltılması için en az 48 saat oda sıcaklığında dinlendirilir. Dinlendikten sonra kahve çekirdekleri, öğütülene kadar hava, nem ve ışıktan koruyan kutu veya torbalarda oda sıcaklığında saklanmalıdır.

Öğütme

Türk Kahvesinde kullanılan kahve çekirdekleri, suyla birlikte pişirildiği için çok ince öğütülmelidir. Öğütülmüş kahvenin ortalama tane boyutu 75 ila 125 mikron arasında olmalıdır. İstenen tat ve köpük oluşumu ile fincanda tortu kalması için öğütme sırasında sıcaklığın 40 °C'yi geçmemesi önemlidir.

Saklama koşulları

Öğütüldükten sonra Türk Kahvesi, tadı ve aroması kaybolmaması için ışıktan, nemden ve havadan uzak saklanmalıdır. Hava geçirmez ambalajlarda bir yıla kadar saklanabilir.

İçecek Türk Kahvesi hazırlanması

Türk Kahvesi, kahvenin su ile pişirilirken ısı ve köpüğün kontrol edilmesi için geleneksel olarak 'cezve' adı verilen kaplarda hazırlanır. Isı ve köpük kontrolünün sağlanması koşuluyla, gizli rezistans ısıtıcılı otomatik kahve makinelerinde de hazırlanabilir.

Kahvenin tadı ve aroması üzerinde doğrudan etkisi olan pH değeri 6,8 ile 7 ve sertlik değerleri 7,20 Fr ile 14,20 Fr arasında olan temiz içme suyu kullanılmalıdır. Önceden ısıtılmış su kullanılmamalıdır; suyun sıcaklığı oda sıcaklığında veya daha düşük olmalıdır.

Coffea arabica (Arabica) ve *Coffea canephora* (Robusta) bitkilerinden elde edilen kahve çekirdeklerinden yukarıda belirtilen kavurma ve öğütme yöntemleriyle elde edilen öğütülmüş Türk Kahvesinin suya oranı (g/ml) 1 g / 10 ml olmalıdır. Geleneksel olarak Türk Kahvesinde kullanılan fincan hacmi 60 ile 90 ml arasındadır. Cezvede birden fazla fincan kahve birlikte pişirilebilir.

Her fincan için eklenen şeker miktarına göre Türk Kahvesi:

Şekersiz Türk Kahvesi (şeker eklenmemiş)

Az şekerli Türk Kahvesi (1 küp şeker veya 2 - 3 g şeker)

Orta şekerli Türk Kahvesi (1,5 küp şeker veya 3 - 4,5 g şeker)

Şekerli Türk Kahvesi (2 küp şeker veya 4 - 6 g şeker)

Demleme için önce su, sonra kahve uygun oranda cezveye konur. Ardından istenilen miktarda şeker eklenir. Cezve içindekiler kaşıkla karıştırılarak homojen hale getirilir. Uzun süre pişirildiğinde Türk Kahvesinde yanık ve acı tatlar oluşur, köpük hızlıca dağılır. Öte yandan, yüksek sıcaklıkta kısa sürede pişirilen kahvede ise çiğ tat ve yetersiz köpük oluşumu gözlenir. Bu nedenlerle, Türk Kahvesinin pişirme süresi ve sıcaklığı iyi ayarlanmalıdır. Cezvedeki karışımın 2,5 ila 3 dakika içinde 88 - 92 °C'ye ulaşması sağlanmalıdır. Pişirme süresince kahve kaynatılmamalıdır; çünkü kaynatma istenmeyen tatların oluşmasına yol açar. Karışım, kaynama noktasına kadar ısıtılır ve köpük oluşmaya başlayınca pişirme durdurulur.

Servis

Öncelikle pişirilen Türk Kahvesinin köpüğü eşit şekilde dağıtılır, ardından cezvede kalan kahve ve tortu fincanlara paylaştırılır. Türk Kahvesinin sunumu, geleneksel olarak yanında su ile yapılır; böylece tüketici, önce ağızda istenmeyen tatları nötralize etmek için su içerek kahvenin tadını daha iyi algılayabilir.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Kahve, 1500'lü yıllarda Anadolu topraklarında tanınmaya başlanmış ve ilk kahvehane İstanbul Tahtakale'de açılmıştır. İlk başlarda saraydaki üst düzey görevlilerin, önemli devlet adamlarının ve halkın ileri gelenlerinin tükettiği bir içecek olan kahve, hızla halk arasında da yayılmıştır. Bu dönemde kahve çekirdeğinin özel olarak kavrulması ve ardından ince ya da çok ince öğütülerek yeni bir pişirme yöntemiyle buluşmasıyla Türk Kahvesi doğmuştur. Kahvehanelerin açılmasıyla insanlar kahveyi tanımaya başlamıştır. Kahvehaneler sadece kahve içmek için bir yer değil aynı zamanda yazarlar, şairler, ressamlar dâhil, farklı kültürel, sosyal, meslek dallarından gelen insanların sohbet ettiği, dertlerini paylaştığı, gazete okuduğu, sosyal ve politik sorunları tartıştığı, şiirlerini, edebiyatlarını, sanat eserlerini sergilediği ya da boş zamanlarında satranç veya tavla oynadığı, kültürel mekanlar olarak da işlev görür. Kahvehaneler bilgi paylaşımının, sosyalleşme ve iletişimin desteklendiği yerler olarak sürdürülmüş ve devam ettirilmiştir. Böylece Türk Kahvesi kültürü tüm topluma yayılmıştır.

"Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği", 2013 yılı itibarıyla UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine kaydedilmiştir.

Türk Kahvesi terimi, sadece belirli bir yöntemle demlenen ayırt edici içeceği değil, aynı zamanda bu içeceğin hazırlanmasında kullanılan ince öğütülmüş kahveyi de ifade eder. Hem öğütülmüş kahve hem de içecek olarak Türk Kahvesinin, kuşaktan kuşağa aktarılmış ve günümüze kadar değişmeden korunmuş geleneksel unsurları aşağıda sıralanmıştır.

İçecek olarak Türk Kahvesi

Türk Kahvesi içeceğinin geleneksel unsurları şunlardır: öğütülmüş Türk Kahvesinin kullanılması; kahvenin suyla birlikte cezve adı verilen geleneksel bir kaptaki demlenmesi; demleme sırasında soğuk veya oda sıcaklığında su kullanılması; kahvenin kaynama noktasına kadar ısıtılması ve köpük oluşmaya başlayınca pişirmenin durdurulması; küçük fincanlarda köpüklü yüzeyi ile servisin yapılması ve kahvenin tortusuyla birlikte sunulmasıdır.

Öğütülmüş Türk Kahvesi

Öğütülmüş Türk Kahvesinin geleneksel unsuru, ince öğütülmesinden kaynaklanan toz gibi yapısıdır. Bu ince öğütülmüş kahve, sadece Türk Kahvesi içeceğinin hazırlanmasında kullanılır.

Denetleme:

Denetimler Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği koordinatörlüğünde, Tarım ve Orman Bakanlığı, Türk Standartları Enstitüsü ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinden birer kişinin katılımıyla Türk Kahvesi konusunda uzman 3 kişiden oluşur.

Denetimler yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Toz halindeki Türk Kahvesi için denetim kriterleri:

- Kavurma ve öğütme işlemlerinin uygunluğu,
- *Coffea arabica* (Arabika) ve / veya *Coffea canephora* (Robusta) türü bitkilerden elde edilen çiğ kahve çekirdeklerinin kullanılması,

- Ambalaj üzerinde Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, uygun logo ve geleneksel ürün adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

İçecek halindeki Türk Kahvesi için denetim kriterleri:

- Pişirilmesinin uygunluğu,
- Sunumunun uygunluğu,
- Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, uygun logo ve geleneksel ürün adı ambleminin işletmede kolayca görünebilir şekilde kullanılması.

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 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. Erzincan Geven Balı

16.06.2025 tarihli ve 199 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2023/000012 numaralı Erzincan Geven Balı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Geven Balının fizikokimyasal özellikleri adlı tabloda yer verilen:

“Elektrik iletkenliği”

ifadesi;

“Elektrik iletkenliği (en fazla)”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Erzincan Geven Balı

Başvuru No	: C2023/000012
Başvuru Tarihi	: 09.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzincan Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kızılay Mah. 1031. Sok. No: 6 24050 Merkez ERZİNCAN
Vekil	: Ahmet Yüksel (Teknopatent Marka ve Patent Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili
Kullanım Biçimi	: Erzincan Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Geven Balı; belirtilen coğrafi sınıra özgü bitki örtüsündeki çok yıllık bir bitki olan geven ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür. Kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim veya pazara sunuş şekline göre süzme bal ve petekli bal şeklinde tüketiciye sunulur.

Erzincan Geven Balı, şeffaf bir görünüme, sarı ve tonlarında değişebilen bir renge, temin edildiği flora ve özgü bir kokuya ve tüketildiğinde boğazı yakmayan tatlı bir tada sahiptir. Ayrıca, nispeten geç kristalleşen, kıvamlı ve akışkan bir yapıdadır. Erzincan Geven Balının organoleptik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Erzincan Geven Balının organoleptik özellikleri

Görünüş değerlendirmesi	Renk: Şeffaf bir algıya yakın olmakla birlikte, polen yoğunluğuna bağlı olarak değişkenlik gösterir. Yoğun geven poleni içeren ballar açık sarı renge sahiptir. Geven polen yoğunluğu azaldıkça balın rengi açık amber rengini alır.
-------------------------	--

Koku değerlendirme	Koku yoğunluğu: Hafif koku yapısına sahiptir. Ortama yayılmayan ancak yaklaşıldığında algılanan hafif bir kokuya sahiptir.
Tat değerlendirme	Tatlılık: Yumuşak bir yapıya sahiptir. Rahatsız edici tatlı yoğunluğu bulunmaz. Asitlik: Boğazı yakmayan bir asitlik yapıya sahiptir. Acılık: Acılık hissi oluşturmaz. Aroma yoğunluğu: Diğer monofloral ballara kıyasla daha azdır. Aromanın tanımlanması: Mineral yapısı nedeniyle keskin bir aromaya sahip değildir.
Fiziksel karakteristikler	Kristalleşme oranı: Nem oranının çok düşük olması nedeniyle kristalleşme oranı da düşüktür.

Erzincan Geven Balının fizikokimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Erzincan Geven Balının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (en fazla)	% 16,5
Sakaroz (en fazla)	0,35 g /100 g
% Maltoz (en fazla)	2,90
Fruktoz + Glukoz (en az)	100 g'da 71 g
HMF (en fazla)	40 mg / kg
Serbest asitlik (en fazla)	50 meq / kg
Elektrik iletkenliği (en fazla)	0,5 mS / cm
Diastaz sayısı (en az)	14,90
Prolin (en az)	750 mg / kg

Erzincan Geven Balında; geven poleni mevcudiyeti melissopalinojik analizlerde diğer bir özellik olarak ön plana çıkar. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak Erzincan Geven Balında, primer olarak en az %50 oranında geven (*Astragalus* spp.) poleni, sekonder olarak ise genellikle gülgiller (*Rosaceae*) ve papatyagiller (*Asteraceae*) türlerine ait polenler bulunur. Erzincan Geven Balının polen içeriğine aşağıda yer verilmektedir.

Primer polen	Sekonder polenler	Diğer polenler (Eser miktarlarda)
<i>Astragalus</i> subs. (<i>Fabaceae</i>) En az % 50	<i>Rosaceae</i> (% 10-12) <i>Asteraceae</i> (% 2-5)	<i>Salix</i> spp., <i>Cistaceae</i> , <i>Trifolium</i> spp., <i>Thymus</i> spp., <i>Papaveraceae</i> , <i>Onobrychis</i> spp.

Erzincan ilinde yetişen geven bitkileri genellikle yastık biçiminde kümeler oluşturur. Dikeni bulunan gevenlerin yaprakları tüysü, yaprakçıkları oval ve sivri uçludur. Genellikle öbekler halinde toplanmış beyaz, sarı, mor ya da pembe çiçekleri bulunur. Çiçeklenme dönemi düşük rakımlarda takriben mayıs ve haziran aylarında gerçekleşirken, yüksek kesimlerde ağustos ayında sona erer. Nektarlı olan gevenlerin çiçekleri, nektarı az olanlara göre daha gösterişlidir. Erzincan ilinde geven bitkisinin yayılış alanları incelendiğinde, özellikle doğal step alanları ile lokalize olduğu görülür. Geven bitkisinin çiçeğinin nektarı, genellikle çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple arıcılık faaliyetlerinde, Erzincan ilinde bu nektarları toplamaya en elverişli olan ve bölge iklimine adapte olabilen arı ırkları tercih edilir. Bu ırklar çoğunlukla, Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu Arısıdır (*Apis mellifera anatoliaca*).

Üretim Metodu:

Erzincan Geven Balı; süzme bal ve petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretiminde; gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni ve dışarıdan ilave bir madde katılamaz.

Erzincan Geven Balı; sabit arıcılık veya göçer arıcılık faaliyetleri şeklinde üretilir. Ekim ayında kışlık bakımları tamamlanmış kovanlarda, ağustos ve eylül aylarında bal hasadı gerçekleştirilir. Zararlı mücadelesi, ilaç kullanımı vb. konularda prospektüslerde belirtilen talimatlara uyulur ve asgari teknik ve hijyen şartlarına riayet edilir.

Bölge arıcıları genellikle kapalı alanlarda kışı geçirttikleri arılıklarının normal iklim koşullarında beslenmesini, bölge florasından elde edilen ballarla ya da şeker-su karışımı ile gerçekleştirir. Arıcılar, bahar dönemi çalışmalarına mart ayında başlar. Kovadaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovanda dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan kısımları değiştirilir.

Arılıkların araziye yerleştirildikleri dönem mayıs ve haziran aylarıdır. Arılar nektar toplamaya başladıktan sonra, hiçbir şekilde ilave besleme yapılmaz. Hasat işlemlerinin ağustos-eylül ayı içinde tamamlanması beklenir. Hasat, iklim koşullarına bağlı olarak temmuz ayında da yapılabilir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar, konakladıkları arılıkta hasada başlar. Süzme işlemi, genelde arılıklarda olmak üzere gıda ile temasa uygun süzme makineleri ile gerçekleştirilir. Süzülen ballar, arıcı tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Ballar, bu tanklarda en az 3 gün süreyle dinlendirilerek istenmeyen büyük partiküllerin ve kabarcıkların çökmesi ve balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballar, oluşan partiküllerin ayrıştırılması için ince eleklerden geçirilerek süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Muhafaza ve Depolama: Tüketicieye arz edilecek ballar, gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Başta polen analizlerine ve Türk Gıda Kodeksine uygun ballar, ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir.

Erzincan Geven Balı; paketlenme / dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilerek depolanır.

Denetleme:

Denetimler; Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde, Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Ürünü üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kaydedilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından kayıt altında tutulur.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sonucunda hazırlanan denetim tutanakları, Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci tarafından Erzincan Geven Balında denetime esas kriterlere aşağıda verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Arılık yerlerinin uygunluğu.
- Arıcının üretim dönemi içinde o bölgede olup olmadığına dair Arıcılık Kayıt Sisteminden (AKS) kontrolünün uygunluğu.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2'de yer verilen özellikler ve polen içeriği bakımından yaptırılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu.
- Erzincan Geven Balı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii tarafından gerekli görmesi halinde, geven balına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen ilgili kriterler için bal numunesi alınarak analiz yaptırılabilir. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile bu mevzuat dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Ürünün paketlenme / dolum aşamalarından pazarlanmasına kadar ilgili mevzuatın öngördüğü şekilde tüketiciye arz edilmesi sağlanır.

Denetim esnasında 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.