



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **193**

Yayın Tarihi

17.03.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 193. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	17
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	45

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 193. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000115	Osmancık Yaprak İçi Yemeği	7
2.	C2024/000155	Bodrum Çökertme Kebabı	9
3.	C2024/000168	Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti	11
4.	C2024/000225	Osmancık Malak Tatlısı	13
5.	C2024/000283	Osmancık Ayvalı Yahnisi	15

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1705	Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup	17
2.	1706	Bartın Ramazan Simidi	20
3.	1707	Eskipazar Sarı Traverten Taşı	22
4.	1708	İnegöl Piyazı	24
5.	1709	Bilecik Nohutlu Mantısı	26
6.	1710	Van Acem Köftesi	29
7.	1711	Van Tava Yemeği	31
8.	1712	Van Erişte Aşısı	33
9.	1713	Van Helise Yemeği	35
10.	1714	Helvacı Kilimi	37

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	210	İzmir Lokması	45

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi 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. Osmancık Yaprak İçi Yemeği

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

Üretim Metodu:

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

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

- 10 g kuru ve/veya taze nane
- 10 g maydanoz
- 10 g dereotu

Osmancık Yaprak İçi Yemeğinin Hazırlanması, Pişirilmesi ve Servisi

1. Aşama

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

2. Aşama

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

3. Aşama

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Osmancık Yaprak İçi Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

2. Bodrum Çökertme Kebabı

Başvuru No	: C2024/000155
Başvuru Tarihi	: 20.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bodrum Çökertme Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bodrum Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Konacık Mah. Atatürk Blv. Bodrum MUĞLA
Vekil	: Kahraman Hakyemez (Destek Patent A.Ş)
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Bodrum ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bodrum Çökertme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bodrum Çökertme Kebabı; dana eti, patates, süzme yoğurt, sarımsak, zeytinyağı, tereyağı, toz kırmızıbiber, karabiber, kimyon, nane, kekik, tuz, ayçiçeği yağı, domates, yeşilbiber, roka ile hazırlanan bir yemektir.

Bodrum Çökertme Kebabının tarihsel gelişiminde; halk arasında sıklıkla tüketilmesinin yanı sıra Bodrum ilçesine turizm vesilesiyle gelenler sayesinde bilinirliğini artırmıştır. 1964 yılından beri Bodrum ilçesinde üretildiği ve servisinin yapıldığı bilinir.

Bodrum Çökertme Kebabının; üretildiği Bodrum ilçesi ile ün bağı bulunur. Bodrum ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Bodrum Çökertme Kebabı, hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan, hazırlanma ve pişirilme aşamaları ise ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Bodrum Çökertme Kebabı bileşenleri ve ortalama miktarları (1 kişilik):

- 220 g dana eti (Tercihen traç ve sokum)
- 150 g patates
- 200 g süzme yoğurt
- 5 g sarımsak
- 30 g zeytinyağı
- 70 g tereyağı
- 4 g toz kırmızıbiber
- 2 g karabiber
- 3 g kimyon
- 15 g nane
- 15 g kekik
- 6 g tuz (3 g patates için, 3 g et için)
- 400 ml ayçiçeği yağı (Kızartma için)
- 100 g domates (Garnitür)
- 30 g yeşilbiber (Garnitür)
- 10 g roka (Garnitür)

Hazırlanışı:

İlk olarak patatesler kibrit çöpü inceliğinde ve uzunluğunda doğranır. Diğer bir yöntem olarak ise patatesler kalın rende ile sadece tek yöne rendelenerek jülyen boyutlarında ince uzun patatesler elde edilir. Tuzlu suda nişastası çıkana kadar yaklaşık 10-15 dakika bekletilir. Sudan çıkarılan ve süzdürülerek kurutulan patatesler kızgın yağda kızartılarak servis tabağına alınır. Bu aşamada uygun büyüklükte kızartma kabı kullanılarak derin ve şok kızartma yapılır. Ayıklama, doğrama ve kızartma esnasında suyunu kaybeden patatesin % 50'si fire verir. Sarımsak dövülüp çırpılarak pürüzsüzlük ve akışkanlık kazandırılan süzme yoğurt ile karıştırılır. Kıvamı koyu kalırsa su ilave edilerek iyice çırpılır. Kızartılan patatesleri yumuşatmaması ve hamurlaştırmaması için koyu kıvamlı ama akışkan bir yoğurt sos olması gerekir. Yoğurt, etler pişirildikten sonra tabaklama sırasında kızarmış patateslerin üzerine patatesleri tam kapatmayacak şekilde konulur. Bu şekilde patateslerin yumuşaması engellenir.

Tranç, dananın but kısmından çıkan yağsız bir ettir. Sokum ise kontrfilenin devamı, kalça ile birleştiği but bölümüdür. Bu etlerin tercih edilme nedeni yumuşak ve yağsız olmasıdır. Et, bifteklik şekilde doğranır ve dövülerek inceltir. Harlı kömür ateşinde döküm bir tavada kızgın yağda suyu ve yağı içinde kalacak şekilde 4-5 dakika kızartılır. Döküm tavanın kullanılması pişme esnasında çıkan suyun sosta kullanılmasını ve lezzetli olmasını sağlar. Döküm tavada yaklaşık 200-250°C’de 2 dakika ısıtılır. Et dilimleri tavaya alınarak her iki yönü yaklaşık yarım dakika mühürlenir ve tavadan alınır. Doğrama tahtası üzerine 9-10 cm’lik ince şeritler şeklinde doğranır. Mühürleme sırasında tavada oluşan suyun içine tereyağı ve zeytinyağı ilave edilir. Tereyağı tamamen eriyip köpürme oluştuğunda(yaklaşık 1-1,5 dakika) doğranan etler tavaya alınır. Sürekli çevrilerek yaklaşık 2 dakika yarı mühürlenmiş etler pişirilir. Böylece elde edilen etler az-orta pişmiş olacaktır. Pişirme esnasında önce tuz, karabiber, kimyon ve toz kırmızıbiber eklenir. Sürekli çevirerek pişirme işlemi yapılır. Ocaktan alınmadan hemen önce nane ve kekik eklenerek karıştırılır. Sunum tabağındaki patates üzerine önce hazırlanan sarımsaklı yoğurt koyulur. Yoğurdun üzerine etler yağıyla birlikte alınır. Çünkü pişme esnasında tavada oluşan et suyu, yağ ve baharatların karışımı aynı zamanda sos olarak kullanılır. İlave sos yapılmaz. Son olarak ince domates dilimleri, biber dilimleri ve bütün roka yaprakları ile servisi yapılır.

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

Bodrum ilçesinde 1960’lı yıllardan beri üretilen, Bodrum Çökertme Kebabının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bodrum Çökertme Kebabının Bodrum ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bodrum Çökertme Kebabı tüm üretim aşamaları, Bodrum ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bodrum Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Muğla Aşçılar ve Pastacılar Derneğinden, Bodrum İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden ve Bodrum Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Bodrum Çökertme Kebabı üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Bodrum Çökertme Kebabı 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. Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti

Başvuru No	: C2024/000168
Başvuru Tarihi	: 03.06.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hürriyet 1. OSB Mah. Gazi Blv. No: 2 Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti, ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti, ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti, 2-3 yaşlarındaki dana but etinin kızgın yağda kuru soğan ile kavrulduktan sonra üzerine ekşi mayalı köy ekmeği ve kaynatılmış içme suyu ilave edilerek haşlandıktan sonra ince dilimler halinde kesilmesi ile elde edilen bir kebab türüdür. Bu ince dilimler et suyu ile fırınlanır ve üzerine kekik ilave edilerek sıcak olarak servis yapılır. Farklı pişirme yöntemi ile Bilecik iline özgü bir yemektir.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti üretiminde 2-3 yaşında dananın but eti kullanılır. Bu yaşlardaki dana eti, genç hayvan eti olarak kabul edilir. Bu et daha yaşlı hayvan etine kıyasla daha yumuşak, daha az lifli ve daha çiğnenabilir özelliktedir. Yağ oranı daha dengelidir ve bu durum etin lezzetini artırır. Genç dana etinin rengi normal dana etine oranla daha açık kırmızı renktedir.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti üretiminde haşlama işleminde ekşi mayalı köy ekmeği kullanılır. Ekşi mayalı köy ekmeği haşlama suyunun kuru maddesini artırarak kıvam ve lezzet verir

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti üretim aşamaları kendine özgüdür. Dana eti ilk olarak soğan ile kavrulur ve ardından haşlanır. Haşlama işlemi sonrasında dilimlenerek tepsilere dizilip et suyu ile fırınlanır. Bu işlem sırası ve üretim yöntemi Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Etinin asıl ayırt edici özelliğidir.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Etinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 porsiyon Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti için gerekli bileşenler:

- 5 kg 2-3 yaşlarında dana but eti
- 1 dilim (180-200 gram) ekşi mayalı köy ekmeği
- 400 gram kuru soğan
- 15 gram kekik
- 25 gram tuz

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti yapımında 2-3 yaşlarında dana eti but kısmı kullanılır. Dana but eti, kemiklerinden ve sinirli kısımlarından temizlendikten sonra bir kenarı ortalama 4 veya 5 cm olan kübik şekilde parçalara ayrılır. Ardından kuru soğan 7-8 mm genişliğinde parçalanır.

Uygun büyüklükteki pişirme kabı içerisine sıvı yağ konularak ısıtılır. Kızgın yağ içerisine soğanlar ilave edilir ve 5-7 dakika pembeleşinceye kadar kavrulur. Küp şeklinde kesilmiş et parçaları ilave edilerek soğan ile kavurma işlemine devam edilir. Kavurma işlemi sırasında et suyunu salar ve pişer. Pişme işleminin yetersiz kalması durumunda 100-120 ml su ilave edilerek pişirme işleminin tamamlanması sağlanır. Pişen etin üzerine 1 dilim 180-200 gram ağırlığında ekşi mayalı köy ekmeği 8-10 parçaya ayrılarak konulur. Ardından etin üzerini kaplayacak şekilde yaklaşık 500 ml kaynatılmış içme suyu ve tuz ilave edilerek 2,5-3 saat haşlama işlemi gerçekleştirilir.

Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra et haşlama suyundan ayrılarak ayrı bir kap içerisinde 45-50 dakika ortam sıcaklığına kadar soğuması sağlanır. Haşlama et suyu daha sonraki işlem sırasında kullanılmak üzere ayrılır.

Ortam sıcaklığına gelen haşlanmış etler bıçak veya satır ile 3-4 mm şeritler halinde kesilerek uygun büyüklükteki tepsiye dizilir. Tepsilere dizilen şerit halinde kesilmiş olan etlerin üzerine daha önce bekletilen et suyu ilave edilir. Et suyu, tepsi üzerine dizilmiş etlerin en üst yüzeyinden 2-3 mm aşığına kadar ilave edilir.

Şerit halinde kesilerek tepsiye dizilmiş ve üzerine et suyu ilave edilmiş etler 180 °C'de 25-30 dakika üzeri açık olacak şekilde fırına koyularak pişirilir. Pişirme işlemi sonunda etlerin üst kısmı koyu kahverengi renk oluşur ve etin üst kısmı sıcaklık sebebi ile dağılmaya başlar. Bu aşamada fırınlama işlemi tamamlanır.

Fırınlanmış olan et üzerine kekik ilave edilir. Kekik ilavesinde miktar önemlidir. Fazla miktarda kekik ilave edilmesi durumunda tadın buruklaşmasına sebep olur.

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Etinin servisi, genellikle sıcak olarak ve yanında taze pide veya köy ekmeği ile yapılır. Geleneksel olarak, etin lezzetini vurgulamak için ince kıyılmış maydanoz ve soğan dilimleriyle birlikte sunulabilir. Hemen tüketilmeyecekse, +4 °C'de en fazla 3 gün, -18 °C'de ise 1 ay süreyle saklanabilir.

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

Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Bilecik ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluğu,
- Bilecik Fırın Kebabı / Bilecik Fırın Eti 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. Osmancık Malak Tatlısı

Başvuru No	: C2024/000225
Başvuru Tarihi	: 16.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Malak Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Osmancık Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Osmancık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmancık Malak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Malak Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

Üretim Metodu:

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

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

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

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

Denetleme:

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

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

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

5. Osmancık Ayvalı Yahnisi

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

Üretim Metodu:

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

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

Osmancık Ayvalı Yahnisinin Hazırlanması ve Servisi:

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

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

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

Haşlama sonrasındaki kalan et suyu, nohut, sıvı yağ ve tuz sırasıyla aynı tencere içerisine alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra doğranmış ayvalar tencereye konulur. Karabiber ve pul kırmızıbiber de ilave edilerek

ayvaların yeterince pişmesi sağlanır. Ayvalar pişirildikten sonra tenceredeki yemeğin üzerine üzüm pekmezi de konulduktan sonra ortalama 3 dakika daha pişirilir. Ardından servis için yemek dinlenmeye bırakılır.

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

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

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

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

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

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

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

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. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.04.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1705
Tescil Tarihi	: 26.02.2025
Başvuru No	: C2024/000134
Başvuru Tarihi	: 17.04.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup
Ürün / Ürün Grubu	: Keçiboynuzu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Cad. No: 19 Alanya ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili Alanya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup, *Ceratonia siliqua* türü ağaçtan elde edilen, kahverengi renkte, uzun, düz bir yapıda, tatlı ve hafif bir aromaya sahip meyvedir.

Alanya'nın yıllık ortalama sıcaklığı 20 °C'nin altına düşmezken, yaz aylarında sıcaklık 35°C'ye kadar çıkabilmektedir. Bu yüksek sıcaklıklar, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnupun gelişimi ve meyve kalitesi için ideal bir ortam sağlar. Bitki, dona karşı duyarlı olsa da, Alanya'nın ılıman kışları sayesinde bu risk minimize edilir.

Alanya'da yıllık yağış miktarı 515 mm civarındadır ve yağışlı gün sayısı 119,7'dir. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup, derinlere inen kök sistemi sayesinde kuraklığa dayanıklıdır ve sınırlı su kaynaklarından en iyi şekilde yararlanır. Bitki, mineral bakımından zengin toprakları sevmez ve Alanya'nın yaygın toprak tipi olan terra-rossa, onun için ideal bir yetiştirme ortamı sunar.

Sonuç olarak, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup, Alanya'nın kendine özgü iklim ve toprak koşullarına mükemmel bir şekilde adapte olmuştur. Yüksek sıcaklıklar, düşük yağış miktarı ve fakir toprak yapısı, bitkinin karakteristik özelliklerini belirler ve Alanya'yı bu ürün için ideal bir üretim bölgesi haline getirir.

Tablo 1. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnupun fiziksel özellikleri

Meyve ağırlığı (g)	28,8 - 41,8
Meyve boyu (ml)	191 - 218
Meyve eni (ml)	23 - 28
Et kalınlığı (ml)	7,5 - 11
Meyve kabuk rengi	Koyu kahverengi
Meyve iç rengi	Açık kahverengi
Çekirdek sayısı	13 - 15

Tablo 2. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnupun bazı kimyasal özellikleri

Kül miktarı (g/100 g)	2,41 - 2,86
Toplam sabit yağ miktarı (g/100 g)	0,12 - 0,25

Sakkaroz (%)	30,05 - 32,55
Glikoz (%)	1,96 - 2,85
Fruktoz (%)	1,79 - 2,53

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup; Antalya ilinin Alanya ilçesinde uzun yıllardır üretilir. Alanya'nın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Üretimin büyük bir kısmı doğal yollardan karşılandığı için keçiboynuzu plantasyon benzeri bahçeler tesis edilerek ekim alanı oluşturulur. Üretim fidan yetiştiriciliği şeklinde de yapılır.

Dikim:

Aşılı fidanlar erken ilkbaharda dikilir. Fidanların sera ortamından tül sera ortamına çekilmesi gerekir. Taze sürgünlere, sürgün ucu bitleri, kırmızı örümcek ve unlu bit kontrolleri yapılır.

Fidanların beslemesinde NPK ve organik madde uygulaması yapılır.

Alanya Keçiboynuzu / Harnupu dikilecek arazilerin krizma yapılması, yapılamıyorsa yalakların kepçe ile açılması fidanların gelişimi açısından önemlidir. Dikim sırasında iyi yanmış hayvan gübresi (küçükbaş tercihen) ve toprağa taban gübresi verilmesi tavsiye edilir. Dikim yapılacak fidanların, kök atmamış olması gerekir. Kazık kökünün gelişimi kökün kırılmaması için gereklidir.

Fidanlar genellikle kıraç araziye dikileceğinden sonbaharda dikilmesi tavsiye edilir. Sulanabilecek arazilerde ilkbaharda dikilebilir.

Fidanlar toprağa alınırken kese toprağının dağıtılmaması ve derine dikilmemesine dikkat edilmelidir. Dikim yapıldıktan sonra can suyu verilmelidir.

Sonbaharda dikilen fidanlar yağmur durumuna göre sulanmalıdır. Fidanların arasında 5x5 mesafe olmalıdır. Bir dönüme yaklaşık 40 fidan dikilebilir.

Dikimden sonraki iki yıl mutlaka iklim ve toprak özelliklerine göre sulama yapılmalıdır. İlk yıllarda gelişim yılları boyunca NPK, iz elementleri ve organik madde ihtiyaçları karşılanmalıdır.

Budama:

Fidanlar aşı boyları bir metre iken tepeleri kesilerek taç oluşturularak taçlandırılır. Daha sonra tacın içine dönen dal alınarak goble budama sistemi uygulanır. İlaçlama yapılmaz. Ağaçların gelişmesi ve güçlenmesi için imkân dâhilinde sulama yapılır. Meyve etinin siyahlaşması ve şeker oranının düşük olması sulamaya göre değişim gösterir.

Tohumdan (çöğürden) fidan üretimi:

Aşı ile çoğaltma için öncelikli olarak aşılama için kullanılacak çöğürlerin yetiştirilmesi gerekir. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup tohumlarının oldukça sert ve geçirimsiz bir kabuğa sahip olması çimlenmeyi olumsuz yönde etkiler. Çimlenmeden sonra ise tohumların aşılama için 10 mm üzerinde bir çapa gelmesi için yaklaşık 1,5-2 yıllık bir süre gerekir. Çöğürlerde aşılamadaki başarı oranını ise aşı tipi, aşılama zamanı, çöğür çapı ve aşılama sonrası kültürel işlemlerin zamanında yapılması etkiler. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup tohumları hazırlanan çimlenme ortamlarında çimlendirilmesi sonucunda çöğürleri elde edilir. Elde edilen çöğürlere sonrasında yöreye özgü olan keçiboynuzu çeşidi aşılama ile fidan üretimi sağlanır.

Fidan üretiminde kullanılan tohumların elde edilmesi:

Çimlendirme: Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup delice çekirdek (yabani harnup çekirdeği) kloruz suda (arıtma, doğal çeşme suyu) 6 saat bekletilir. Çekirdeklerden suyun üzerine çıkanlar atılır. Suda çöken çekirdekler; bez, kâğıt havlu ya da torfu içerisinde bir hafta tutulmak üzere çimlendirme kasalarına alınır. Çimlendirme için sarılan bezlerin sürekli nemli olması gerekir. Kasaların üzeri streç ile kapatılarak terletme yapılır. Çimlendirme için seçilen çekirdeklerin bir yıllık çekirdekler yani o yılın çekirdekleri olması gerekir. Küçük saksılara 2-3 adet tohum

bırakılır, güçlü olan kullanılır. Çimlenen tohumlarda iki yaprağı olanlar ekime geçilecektir. Tohumlar 15x25x34 ebatlarındaki plastik torbalara alınırlar. Fideler kurşun kalem kalınlığına geldiği zaman;

1. Yongalı göz aşısı
2. Dilcikli göz aşısı
3. Dilcikli (İngiliz) kalem aşısı

Kasım sonu ile mart ayı sonunda aşılama yapılır. Fidanlar aşılandıktan sonra ortalama 20-30 günde sürmeye başlar. Bahar aylarında sürgüler 10-15 cm boyuna ulaşır.

Gübreleme ve ilaçlama: Yılda iki defa iç kurdu ilaçlaması yapılır.

Hasat: Eylül - ekim aylarında hasat yapılır.

Saklama Koşulları ve ambalajlama: Alanya Keçiboynuzu / Alanyah, 15 kiloluk kolilere veya 20-25 kg'lık çuvallara koyularak paketlenir.

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup meyvesi 15-20 °C'de, nemsiz kuru bir ortamda muhafaza edilmelidir. Depolama ortamının nem oranı en fazla % 60 olmalıdır.

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup meyvesine soğutma veya ısıtma işlemi yapılmaz.

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

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnupun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Alanya ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnupun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alanya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, Alanya Ziraat Odası ve Alanya İlçe Tarım Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup coğrafi işaretinin kullanım biçimini, "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlar, ürünün hasadı, olgunlaştırılması, depolanması / muhafazası koşullarının uygunluğunu kontrol eder. 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. Bartın Ramazan Simidi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1706
Tescil Tarihi	: 27.02.2025
Başvuru No	: C2021/000273
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Ramazan Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemerköprü Mah. Elmalık Sok. No: 1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Ramazan Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Ramazan Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Ramazan Simidi; buğday unu, su ve dut pekmezi ile elde edilen hamura şekil verilip odun ateşinde taş fırında pişirilmesi suretiyle üretilen simittir.

Bartın Ramazan Simidi, susamsız, ince ve sert yapıdadır. Ürüne tat katması ve parlak bir yapıda olması için simit hamuruna dut pekmezi katılır.

Bartın Ramazan Simidi coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bartın Ramazan Simidi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bartın Ramazan Simidi için bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 900 ml su
- 8-10 g dut pekmezi
- 8-10 g tuz

Pekmez hazırlanışı: 8-10 g dut pekmezi, 600 ml su ile sulandırılıp, bir tencerede 12-15 dakika boyunca kaynatılır. Kaynatılan pekmez karışımı akışkan yapıda olmalıdır.

Bartın Ramazan Simidi hazırlanışı: 1 kg buğday unu, 300 ml su ve 8-10 g tuz geniş bir kaptaki karıştırılıp 40-45 dakika yoğrulur ve sert bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamur 5-6 dakika dinlendirildikten sonra tezgâh üzerine alınır ve 30-40 gramlık bezeler halinde kesilir. Kesilen hamurlar yuvarlanarak uçlardan simit şekline gelecek şekilde bağlanır. Bağlanan simit hamurları önceden hazırlanmış dut pekmezi karışımının içinde 3 ila 5 dakika kadar bekletilir. Pekmez karışımından çıkarılan simit hamurları tek tek tahta üzerine dizilir ve ilk ısıtma işlemi için fırında yaklaşık 4-5 dakika tutularak kurutulur. Daha sonra fırından çıkarılan kurumuş simitler tek tek kürek üzerine dizilir ve 200°C derecelik fırında 30-40 dakika içi çekene kadar pişirilir. Pişirilen simitler adet bazlı satış yerine kilo bazlı satılır.

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

Bartın Ramazan Simidi, coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi sahiptir. Bartın ilinin yemek kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın Ramazan Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinatörlüğünde; Bartın Belediyesinden, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer temsilcinin katılımı ile toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Bartın Ramazan Simidi 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.

3. Eskipazar Sarı Traverten Taşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1707
Tescil Tarihi	: 04.03.2025
Başvuru No	: C2024/000164
Başvuru Tarihi	: 24.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Eskipazar Sarı Traverten Taşı
Ürün / Ürün Grubu	: Traverten taşı / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Karabük Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bayır Mah. Kemal Güneş Cad. No: 139 KARABÜK
Coğrafi Sınır	: Karabük ili Eskipazar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Eskipazar Sarı Traverten Taşı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Eskipazar Sarı Traverten Taşı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eskipazar Sarı Traverten Taşı uygun ortamlarda kalsiyum karbonat (CaCO_3) depolanması sonucu oluşan bir tür kalsiyum karbonat kayacıdır. Eskipazar Sarı Traverten Taşının ana bileşimini, bir başka kimyasal sedimenter kaya türü olan kireçtaşına benzer şekilde, kalsiyum karbonat (CaCO_3) oluşturur. Kireçtaşlarından farklı olarak Eskipazar Sarı Traverten Taşı karasal ortamlarda oluşan kimyasal tortul kayaç grubundandır. Eskipazar Sarı Traverten Taşı Pliyo-Kuvaterner yaşlı Karkın formasyonuna ait bir kaya grubudur. Aynı formasyon Bahçeşinar formasyonu olarak da adlandırılır. Eskipazar ilçesinde Karkın formasyonu çok sınırlı alanlarda yayılım gösterir ve diğer traverten birimlerinden farklı olarak daha kalın tabakalı ve gözenekli bir yapı sergiler. Kalın tabakalı oluşları blok verimini arttırmakta ve yapıtaşı olarak işletilmelerine olanak sağlar. Formasyonun kalınlığı yaklaşık 35 m'dir.

Travertenler fay zonlarına yakın yerlerde çökelim gösteren bir kimyasal sedimenter kayaç türüdür. Dolayısıyla faylanmanın yoğun olduğu arazilerde traverten oluşumuna rastlamak mümkündür. Eskipazar ilçesinin Kuzey Anadolu Fay Zonuna yakın bir bölgede yer alması, traverten oluşumu açısından kaynak olabilecek uygun jeolojik birimlerin bulunması, coğrafi sınırı traverten çökelişi için uygun bir alan haline getirmiştir. Coğrafi sınırda normal ve verev atımlı faylanmanın bir sonucu olarak, açılan havzada yeryüzüne ulaşan sıcak mineralli sular topografyaya uygun olarak çökelmiştir. Eskipazar Sarı Traverten Taşının oluşumuna neden olan açılma çatlaklarının izlerine coğrafi sınır içerisinde rastlanır. Eskipazar Sarı Traverten Taşına sarımsı rengini veren demirin bulunduğu laminalarda yer yer saçılımlar gözlenir. Bu saçılımlar demir bakterilerinin izleri sonucu meydana gelir. Bunun yanı sıra Eskipazar Sarı Traverten Taşının ana bileşimini kalsit minerali oluşturur. Kalsit minerali hacimsel olarak %95 oranında CaCO_3 bileşimindeyken, %5'lik bir bölümünde magnezyum (Mg) da bulunur.

Eskipazar Sarı Traverten Taşının kimyasal bileşimlerinin önemli bir bölümünü CaO (en az %50) oluşturur. Bunun yanı sıra, az oranlarda Fe_2O_3 , SiO_2 , MgO ve Al_2O_3 yer alır. Bununla birlikte, petrografik analizler sırasında da belirlenen bazı demir içerikli organizmalar da bileşimlerindeki demir kaynaklarından biridir. Eskipazar Sarı Traverten Taşında sarı renk hâkim olmak üzere, yer yer açık sütlü kahveye, kirli beyaza dönen lamina renkleri de görmek mümkündür. Ancak, Eskipazar Sarı Traverten Taşındaki parlak sarı renk onun en belirleyici özelliğidir. Kimyasal bileşimindeki SiO_2 ise Eskipazar Sarı Traverten Taşının dayanımını artırıcı yönde rol oynar.

Tablo 1. Eskipazar Traverten Taşının Fiziksel Özellikleri

Fiziksel Özellikler	En düşük	En yüksek
Kuru birim hacim ağırlık, (kN/m ³)	22,0	24,5
Doygun birim hacim ağırlık, (kN/m ³)	22,6	24,8
Kütlece su emme oranı, M _w (%)	1,13	3,56
Görünür gözeneklilik, n (%)	2,83	8,47

Üretim Metodu:

Eskipazar sarı travertenini fiziksel ve mekanik özellikleri itibarıyla kolay işlenebilir bir kaya grubundadır. Eskipazar çevresindeki taş ocaklarında sarı travertenler açık ocak işletmeciliği şeklinde işlenir. Eskipazar Sarı Traverten Taşı madenciliği açık ocak işletmeciliği yapılarak işlenmesi ekonomik olarak uygun olması ve yüksek blok verme kapasitesine sahip kaya kütlelerinin, üzerini kapatan örtü tabakasının kazılarak açılması ve sonrasında kaya bloklarının üretilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Eskipazar Sarı Traverten Taşı, açık ocak işletmeciliği ile çıkarılması sırasında ocak aynasından blok üretimi için elmaslı tel kesme yöntemi uygulanır. Elmaslı tel ile blok olarak Eskipazar Sarı Traverten Taşı üretimi için bloğun şev yarmasından koparılması amacıyla en fazla kullanılan yöntemlerden birisidir. Elmaslı tel ile blok Eskipazar Sarı Traverten Taşı üretimi için, üzerinde elmaslı boncuklar dizili olan ve üretimi yapılacak kaya yüzeyi etrafında bir halka oluşturan elmas telin bir döndürme aracı yardımıyla döndürülmesi ve uygulanan sürtünme kuvveti sonucunda bloğun kesilmesi esasına dayanır.

Elmas tel kesme yönteminde bloğun kesilmesi amacıyla kullanılan makina, raylar üzerinde hareket eden bir güç ünitesi ve buna bağlı farklı açılarda konumlandırılabilen bir volandan oluşur. Elmas tel kesme yöntemi, kaya kütlesi üzerinde elmas telin geçirileceği deliklerin açılması ve kesme işleminin yapılması şeklinde iki aşamadan oluşur. Delme işlemi, birbirine dik ve birbiriyle bağlantılı olacak şekilde üç delik açılması şeklinde gerçekleştirilir. Deliklerden düşey olanı ocağın basamak yüksekliğine eşit olacak şekilde açılır. Yatay ve ilerleme yönüne dik olan delik ilerleme dilimi uzunluğunda, yatay ve ilerleme yönüne paralel olan delik ise üretimi planlanan blok boyutundadır. Diğer bir ifade ile delik uzunlukları üretimi yapılacak bloğun boyutunu belirler. Elmas tel ile kesim işleminde önce alt yüzey kesimi, sonra yan yüzeylerin kesimi yapılır. Öncelikle yatay olan iki delikten elmas tel geçirilir, elmas tel burğu ile sarılır ve kesme makinasının volanından geçirilerek iki ucu presle sıkıştırılarak veya vidayla bağlanır. Bloğun kesim işlemi, deliklere su verilmesi, elmas tel kesme makinasının volanının döndürülmesi ve makinanın geri çekilmesiyle elmas telin gerdirilmesi şeklinde yapılır. Elmas tel kesici ray sonuna geldiğinde durdurularak öne alınır ve elmas tel kısaltılarak aynı işlem tekrarlanır. Bloğun alt yüzey kesildikten sonra, telin ve makina volanının konumları değiştirilerek blok yan yüzeyleri kesilir ve blok kaya külesinden çıkartılır.

Eskipazar Sarı Traverteninde süreksizlik aralığının yüksek ve süreksizlik sıklığının az olmasına bağlı olarak bu travertenler yüksek blok verme kapasitesine sahiptirler. Bu nedenle sektörde oldukça tercih edilebilir konumdadırlar.

Denetleme:

Denetimler; Karabük Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Eskipazar Belediyesinden, Eskipazar Kaymakamlığından ve Karabük Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Eskipazar Sarı Traverten Taşının Eskipazar ilçesindeki taş ocaklarından temin edilip edilmediği, üretim metoduna uygunluk ile Eskipazar Sarı Traverten Taşı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli olması durumunda ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu denetlenebilir.

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. İnegöl Piyazı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1708
Tescil Tarihi	: 04.03.2025
Başvuru No	: C2022/000084
Başvuru Tarihi	: 28.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İnegöl Piyazı
Ürün / Ürün Grubu	: Piyaz / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İnegöl Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad. 1/1 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: İnegöl Piyazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İnegöl Piyazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Piyazı; yumurta, kuru soğan, domates, yeşilbiber, haşlanmış kuru fasulye, maydanoz, zeytinyağı, su, tuz ve sumak kullanarak yapılan bir tür salata. Bursa ilinde ana yemek olarak da tüketilebilmektedir. İnegöl Piyazında 1373 tescil numaralı İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi kullanılır.

İnegöl Piyazının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İnegöl Piyazı üretimi için gerekli olan bileşenler (1 kişilik):

- 2 adet küçük boy yumurta
- 2 adet küçük boy kuru soğan
- 1 adet orta boy domates
- 2 adet çarliston yeşilbiber
- 200 g Cerrah Kuru Fasulyesi
- 1 tutam maydanoz (10 - 15 dal)
- 10 ml zeytinyağı (isteğe bağlı)
- 4 g tuz
- 3 g sumak
- Su 1 litre

Hazırlanışı:

İnegöl Piyazının hazırlanması ve pişirilebilmesi için öncelikle ana malzeme olarak fasulyenin hazır edilmesi gerekir. Bunun için ise önceden ayıklanmış kuru fasulyeler bir gece önceden ılık suya (400 ml) koyularak bekletilir. Ilık suda şişen fasulyelerin suyunu süzdürülerek derin bir kaba alınır. Fasulyelerin üzerini yaklaşık olarak iki - üç parmak kalınlığında geçecek kadar su (600 ml su) eklenerek orta ateşte fasulyeler haşlanır. Bu süreç düdüklü tencerede 10 dakikada tamamlanabilir. Akabinde fasulyeler haşlandıktan sonra yumurtalar haşlanır. Yumurtalar da normal oda sıcaklığındaki su içerisinde yaklaşık 10 dakika katı formda olacak şekilde haşlanır. Devamında ise yeşilbiber ve kabukları soyulmuş soğan ile maydanoz doğranarak piyazın sebzeleri de hazırlanmış olur. Diğer yandan domatesler küp küp küçük parçalara doğranarak piyazın içine katılır. Sunum yapılırken ise sunum tabağında fasulye, soğan, yeşilbiber, maydanoz, domates ve üzerine dilimlenmiş (yuvarlak bir biçimde) yumurtalar eklenerek ürün hazır hale getirilir. Üzerine sumak, tuz ve talebe göre zeytinyağı gezdirilerek servise hazır hale gelir. Soğuk olarak tüketilmesi tercih edilir.

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

İnegöl Piyazı Bursa ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnegöl Piyazının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Belediyesinin koordinatörlüğünde; İnegöl Köfteci Aşçı Tatlıcı ve Benzerleri Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1, İnegöl Halk Eğitim Merkezinden 1, İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 ve İnegöl Belediyesinden 2 konuda uzman kişilerin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; İnegöl Piyazının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile İnegöl Piyazı 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.

5. Bilecik Nohutlu Mantısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1709
Tescil Tarihi	: 05.03.2025
Başvuru No	: C2024/000166
Başvuru Tarihi	: 28.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Nohutlu Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi 2. Cad. Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Nohutlu Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Nohutlu Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Nohutlu Mantısı; özel amaçlı buğday unu, su, yumurta, tuz ile hazırlanan hamurun açılarak küçük kareler şeklinde kesilmesi, içerisine iç harcının konulması, el işçiliğiyle büzülmesi, pişirilmesi suretiyle hazırlanan ve üzerine sos ile sarımsaklı yoğurt konularak servisi yapılan Bilecik iline özgü bir yemektir.

Bilecik Nohutlu Mantısının hazırlanmasında iç harcı olarak; haşlanmış nohut, tuz ve karabiber kullanılır. Bilecik Nohutlu Mantısında suda kaynatılarak pişirme işlemi uygulanmaz, pişirme işlemi fırınlarda yapılır.

Ürünün tarihçesinde; Bilecik ilinde içerisine haşlanmış nohutlu iç harcı konularak üretilmeye başlanmasıyla halk arasında "Bilecik Nohutlu Mantısı" olarak bilinir.

Bilecik Nohutlu Mantısı, Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bilecik Nohutlu Mantısı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, asker uğurlama, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanan hamurun, oklava/merdane ile yufkalar halinde ince bir şekilde açılması, bu yufkaların küçük kareler şeklinde kesilmesi, iç harcının konulması, el işçiliğiyle bu yufkaların büzülmesi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Bilecik Nohutlu Mantısının üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bilecik Nohutlu Mantısı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (10 Kişilik):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu,
- 400 ml su,
- 2 adet yumurta,
- 10 g tuz,

2- 750 ml tavuk suyu ve/veya et suyu,

3- İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g haşlanmış nohut,
- 10 g tuz,
- 7 g karabiber,

4- 500 g sarımsaklı yoğurt,

5- Üzerine dökülmek üzere kullanılan sos için bileşenler:

- 150 g tereyağı,
- 80 ml su,
- 20 g domates ve/veya biber salçası,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber,

6- 10 g ayıklanmış maydanoz (isteğe bağlı).

Bilecik Nohutlu Mantısının Hazırlanması:

İç Harcının Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine haşlanmış nohut, tuz ve karabiber konularak homojen bir şekilde iyice karıştırılır. Lapa kıvamında bir karışım elde edilir.

Mantı Hamuru ve Mantının Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine un alınır, orta kısmı çukur şeklinde açılır, içerisine yumurta ve tuz konular. Ardından azar azar su eklenerek iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir.

Elde edilen hamur, oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika hamur fermantasyonu için dinlendirildikten sonra bezelere ayrılır. Ayrılan bezeler, oklava/merdane ile açılarak ince yufkalar elde edilir.

Açılan yufkalar, uygun bir şekilde kesme aparatı/bıçak ile küçük kareler şeklinde kesilir.

Her bir karenin içerisine ortalama 2 gram kadar iç harcı konular. Kesilen yufka/hamur parçaları iç harcının taşmayacak şekilde karşı zıt köşelerinden birleştirilerek "bohça" adı verilen şekil verilerek mantılar hazırlanır. Yufkaların yırtılmaması ve büzme işleminin doğru bir şekilde yapılması ile bu aşamalarda ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Hazırlanan bohça şekilli mantılar yeteri kadar geniş ve içerisi yağlanmış gıda ile temasa uygun tepsilere çok sıkışmayacak şekilde özenle dizilir.

Hazırlanan Bilecik Nohutlu Mantısı; hemen pişirilmeyecek ise bu şekilde soğuk zincir şartlarında (-18 °C ve altındaki sıcaklıklarda) dondurularak da muhafaza edilebilir ya da depolanabilir.

Pişirme: Tepsiye dizilen mantıların 180-200 °C sıcaklık aralığındaki fırınlarda ortalama 30 dakika süre ile kızartılması/pişirilmesi sağlanır. Bilecik Nohutlu Mantısının rengi açık kahverengiye döndüğünde pişirme işlemi tamamlanır. Kullanılan tepsilerin yeteri kadar geniş olması; mantıların olabildiğince birbiri ile sıkışık olmayacak bir şekilde fırında pişirilmesi ve şeklini koruması için önemlidir.

Pişirme Sonrası Yapılan İşlemler ve Servis: Pişirme işleminden sonra fırından alınan mantıların üzerine tavuk suyu ve/veya et suyu konur. Tekrar fırına alınarak yaklaşık 10 dakika daha pişirilir.

Daha sonra ayrı bir kap içerisinde; tereyağı, su, salça ve toz/pul kırmızıbiber iyice karıştırılıp pişirilmesiyle mantı için sos hazırlanır. Fırında yeteri kadar suyunu çeken mantıların üzerine önceden hazırlanmış sos, tepsinin tümünü/mantıları kaplayacak şekilde gezdirilerek dökülür.

Sıcak olarak servis tabağına ve/veya tepsiye alınan mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt konur. Pişirilen mantılar hemen tüketilmeyecek ise üzerine sos/sarımsaklı yoğurt ilave edilmez.

Ayrıca Bilecik Nohutlu Mantısının servisi sırasında süsleme amaçlı üzerine maydanoz konulabilir.

Bilecik Nohutlu Mantısının, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bilecik ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bilecik Nohutlu Mantısının; Bilecik ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bilecik Nohutlu Mantısının tüm üretim aşamaları, Bilecik ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Nohutlu Mantısının üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Bilecik Nohutlu Mantısı üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Nohutlu Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

6. Van Acem Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1710
Tescil Tarihi	: 05.03.2025
Başvuru No	: C2024/000215
Başvuru Tarihi	: 12.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Acem Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Caddesi No:51 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Acem Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Acem Köftesi; kıyma, haşlanmış yumurta, su, nohut, pirinç, bulgur, salça, yumurta, ayçiçeği yağı, baharat, patates, kuru soğan ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü yemeklerden birisidir. Van Acem Köftesinin sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Van Acem Köftesinin tarihçesinde; özellikle ramazan ayında iftar sofraları, misafir ağırlama, düğün, davet vb. özel günler için hazırlandığı ve tüketildiği bilinir. Günümüzde ise Van Acem Köftesi; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle iftar sofraları, düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Ülkemiz Kültür Portalında Van iline özgü yemekler arasında Van Acem Köftesi de yer alır. Van Acem Köftesi, Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir.

Van Acem Köftesinin hazırlanmasında; Van iline özgü üretim metodu bulunur. Haşlanmış yumurtanın etrafına hazırlanmış kıyma harcı kapatılarak Van Acem Köftesi hazırlanır ve pişirilir. Bu bakımdan hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Acem Köftesinin üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Bu sebeplerle; Van Acem Köftesinin üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Acem Köftesi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1,5 litre su,
- 12 adet haşlanmış yumurta,
- 1 kg patates,
- 0,6 kg kıyma,
- 100 ml ayçiçeği yağı,
- 100 g haşlanmış nohut,
- 100 g pirinç,
- 100 g kuru soğan,
- 100 g salça,
- 50 g köftelik ince bulgur,
- 25 g tuz,
- 15 g tarhun otu (yaprak kısımları),
- 10 g karabiber,
- 10 g kimyon (isteğe bağlı),
- 10 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 10 g reyhan (isteğe bağlı).

Van Acem Köftesinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir tencerenin içerisine; kıyma, bulgur, pirinç, haşlanmış nohut (tercihen kırık nohut), rendelenmiş kuru soğan, baharatlar ve tuz konulur. Tüm bu bileşenler homojen bir yapı kazanıncaya kadar iyice yoğrulur. Bu karışımın iyi bir şekilde yoğrulması köftenin kolayca dağılmamasını sağlar.

Diğer taraftan haşlanan yumurtaların kabukları soyulur. Kıyma harcından bir avuç içi kadar alınarak yuvarlanır. Yuvarlanan harcın iç kısmı açılır ve içine haşlanmış yumurta tüm olarak yerleştirilir. Yumurtanın etrafı bu harç ile özenle kapatılır. Tüm kıyma harcı bu şekilde kullanılır. Özellikle bu aşamadaki kıyma harcı ve köftelerin hazırlanmasında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Ayrı bir tencere içerisinde ayçiçeği yağı ve salça kavurulur ve üzerine su konur. Bu karışımın ısınması ile birlikte hazırlanan köfteler ve doğranmış patatesler tencerenin içerisine alınır. Ortalama 40 dakika süreyle pişirme işlemi gerçekleştirilir.

Piştirilmesi tamamlanan Van Acem Köftesi; yemeğin suyu ile beraber servis tabağına alınır.

Van Acem Köftesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Van ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Van Acem Köftesinin; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Acem Köftesinin tüm üretim aşamaları, Van ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Aşçılar ve Pastacılar Derneğinin 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 Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Van Acem Köftesinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Acem Köftesinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Acem Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

7. Van Tava Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1711
Tescil Tarihi	: 05.03.2025
Başvuru No	: C2024/000216
Başvuru Tarihi	: 12.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Tava Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Caddesi No:51 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Tava Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Tava Yemeği; kemikli kırmızı et, salça, kuyruk yağı, domates, biber, kuru soğan, sarımsak, pul kırmızıbiber, karabiber ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü yemeklerden birisidir.

Van Tava Yemeğinin tarihçesinde; büyük kazanlar içerisinde, odun ateşinde ve yüzlerce kişi için yapıldığı ve özellikle bayram ve düğün günleri için özel olarak hazırlandığı bilinir. Günümüzde ise Van Tava Yemeği günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Van Tava Yemeği; Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi ve doğru bir şekilde pişirilmesi ile Van Tava Yemeğinin üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Van Tava Yemeğinin üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Tava Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (10 kişilik):

- 3 kg tercihen kemikli kuzu eti ya da sığır eti,
- 3 kg domates,
- 750 g kuru soğan,
- 750 g yeşilbiber ve/veya kırmızıbiber,
- 250 g kuyruk iç yağı,
- 250 g tereyağı (isteğe bağlı),
- 100 g salça,
- 50 g sarımsak,
- 30 g tuz,
- 30 g pul kırmızıbiber,
- 15 g karabiber.

Van Tava Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükteki gıda ile temasa uygun bir tava içerisine kuyruk iç yağı ve/veya tereyağı konulur. Kuyruk iç yağının, kıyma makinesinden çekilmiş, ince şekilde doğranmış/parçalanmış olması istenir. Kuyruk iç yağının üstüne etler dizilir. Etlerin üzerine; doğranmış sivri biber, sarımsak, en üstüne de domatesler konulur. Van Tava Yemeğinin lezzetli olabilmesi için et ve diğer bileşenlerin de pişirilmesinin doğru bir şekilde yapılması gerekir. Bu bakımdan yemeğin pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Van Tava Yemeği; fırınlarda pişirilir. Pişirmenin gerçekleştirildiği tavanın yanmaması, etlerin istenilen bir şekilde pişirilmesi için ara sıra kontrol edilerek tavanın konumunun değiştirilmesi ve düşük sıcaklıkta yavaş yavaş pişirmenin yapılması en uygun pişirme şeklidir. Yemeğin pişirilmesinde tava içerisine su ilave edilmez, su ilavesi yemeğin lezzetini olumsuz etkiler.

Piştirilmesi tamamlanan Van Tava Yemeği servis tabaklarına alınır.

Van Tava Yemeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Van ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretiminde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması, piştirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Van Tava Yemeğinin; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Tava Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Van ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Aşçılar ve Pastacılar Derneğinin 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 Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Van Tava Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Tava Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Tava Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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.

8. Van Erişte Aşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1712
Tescil Tarihi	: 05.03.2025
Başvuru No	: C2024/000217
Başvuru Tarihi	: 12.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Erişte Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Caddesi No:51 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Erişte Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Erişte Aşı; erişte, yeşil mercimek, su ve/veya et suyu, tereyağı, salça, kırmızıbiber, kuru soğan, yoğurt, baharat ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü bir yemektir.

Van Erişte Aşının üzerine; isteğe bağlı olarak yoğurt, eritilmiş sıcak tereyağı/tereyağı-pul kırmızıbiber-kuru nane dökülerek sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Van Erişte Aşı; Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Van Erişte Aşının tarihçesinde; özellikle bayram, iftar sofraları, misafir ağırlama ve düğün günleri için özel olarak hazırlandığı bilinir. Günümüzde ise Van Erişte Aşı; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve doğru bir şekilde pişirilmesi ile Van Erişte Aşının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Van Erişte Aşının üretildiği, Van ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Erişte Aşı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1,5 litre su ve/veya et suyu,
- 400 g erişte,
- 400 g yoğurt (isteğe bağlı),
- 150 g yeşil mercimek,
- 150 g kuru soğan,
- 150 g tereyağı,
- 100 g biber salçası ve/veya domates salçası,
- 100 g kurutulmuş ve/veya taze kırmızıbiber,
- 30 g tuz,
- 10 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 5 g kuru nane (isteğe bağlı).

Van Erişte Aşı Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeşil mercimek yıkanır, haşlanır ve suyu süzülür. Yeteri kadar büyüklükte bir tencereye; tereyağı, salça, rendelenmiş/doğranmış kuru soğan, kırmızıbiber ve tuz ilave edilerek kavrulur. Daha sonra üzerine sıcak su ve/veya et suyu ile yeşil mercimek konur. Ara sıra karıştırılarak özellikle mercimeklerin iyice pişmesi sağlanır. Son olarak eriştelere de tencereye eklenip yumuşayınca kadar pişirilir. Bu aşamalarda ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Piştirilmesi tamamlanan Van Erişte Aşı daha sonra servis tabaklarına alınır.

Van Erişte Aşının üzerine; isteğe bağlı olarak yoğurt, eritilmiş sıcak tereyağı/tereyağı-pul kırmızıbiber karışımı ve/veya pul kırmızıbiber ve/veya kuru nane dökülebilir.

Van Erişte Aşının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Van ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretiminde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Van Erişte Aşının; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Erişte Aşının tüm üretim aşamaları, Van ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Aşçılar ve Pastacılar Derneğinin 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 Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Van Erişte Aşının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Erişte Aşının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Erişte Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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.

9. Van Helise Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1713
Tescil Tarihi	: 05.03.2025
Başvuru No	: C2024/000218
Başvuru Tarihi	: 12.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Helise Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Caddesi No:51 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Helise Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Helise Yemeği; kırmızı et/tavuk eti, dövme buğday olarak bilinen aşurelik buğday, tereyağı, su, et suyu ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü bir yemektir. Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülerek, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Van Helise Yemeği; Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Ülkemiz Kültür Portalında Van iline özgü yemekler arasında yer alır.

Van Helise Yemeğinin tarihçesinde; büyük kazanlar içerisinde, odun ateşinde ve yüzlerce kişi için yapıldığı ve özellikle bayram ve düğün günleri için özel olarak hazırlandığı bilinir. Günümüzde ise Van Helise Yemeği günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi ve sürekli karıştırma gerektiren üretim metodu ile Van Helise Yemeğinin üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Van Helise Yemeğinin üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Helise Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (8 kişilik):

- 2 kg kuzu eti ya da tavuk eti (isteğe bağlı),
- 1 kg aşurelik buğday/dövme buğday,
- 1 litre su,
- 1 litre et suyu,
- 250 g tereyağı,
- 30 g tuz,
- 30 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 10 g karabiber (isteğe bağlı).

Van Helise Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Dövme buğdaylar akşamdan su içerisine konulur ve sabaha kadar yumuşaması için bekletilir. Sonra suyu süzülür ve yeteri kadar büyüklükte bir tencereye konur. Üzerine yaklaşık 1 litre su konur. Buğdaylar ezilebilecek yumuşak bir kıvamda gelinceye kadar bu tencerede pişirilir.

Ayrı bir tencerede kuzu eti haşlanır. Kuzu eti genellikle kemikli olarak tercih edilir. Etin pişirildiği fazla su yemekte kullanılmak üzere bir süzgeç ile süzülerek ayrılır. Haşlanan et kemiklerinden ayrılarak buğdaylar ile karıştırılır ve tuz eklenerek pişirilir. Gıda ile temasa uygun tahta kaşık vb. ile sürekli karıştırma yapılarak pişirilir. Eksilen suyu tamamlamak için et suyu yavaş yavaş bu karışıma ilave edilir. İsteğe bağlı olarak baharat da katılabilir. Etlar lifli bir yapı alana kadar ve buğdaylar da iyice ezilinceye kadar sürekli karıştırılır.

Van Helise Yemeği; isteğe bağlı olarak aynı aşamalar ile kuzu eti yerine tavuk eti kullanılarak da hazırlanabilir.

Piştirilmesi tamamlanan Van Helise Yemeği daha sonra servis tabaklarına alınır.

Van Helise Yemeğinin üzerine; eritilmiş sıcak tereyağı ile isteğe bağlı olarak kavrulmuş sıcak tereyağı-pul kırmızıbiber karışımı ve/veya pul kırmızıbiber dökülebilir.

Van Helise Yemeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Van ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretiminde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması, piştirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Van Helise Yemeğinin; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Helise Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Van ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Aşçılar ve Pastacılar Derneğinin 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 Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Van Helise Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Helise Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Helise Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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.

10. Helvacı Kilimi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1714
Tescil Tarihi	: 07.03.2025
Başvuru No	: C2023/000239
Başvuru Tarihi	: 19.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Helvacı Kilimi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilim / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aliğa Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kültür Mah. Lozan Cad. Aliğa Belediyesi 47 /1 Aliğa 35800 İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Aliğa ilçesi Helvacı Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Helvacı Kilimi ibaresi ve mahreç İşareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Helvacı Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Helvacı Kilimi; tamamen coğrafi sınırda yetiştirilen koyunyününden veya yün ile pamuk karışımı iplikten dokunan kilimdir. Coğrafi sınırda yetişen bitkilerin kök, gövde, yaprak, meyve ve kabuklarından faydalanılarak renklendirilen ipliklerin yanı sıra koyunyünü kendi rengi ile de kullanılır. Coğrafi sınırda yetiştirilen pamuğun ipliğe dönüştürülme ve renklendirilme işlemleri yün ile aynıdır.

Coğrafi sınırda üretilen düz dokuma yaygılar, “ip ağacı” denilen dik tezgâhlarda üretilir. Tezgâh dışında dokuma işlemi sırasında kirit, makas vb. araçlar da kullanılır. Helvacı Kilimi, bez ayağı adı verilen kilim tekniğine, cicim ve zili tekniklerinin de dâhil edilmesiyle üretilir. Helvacı Kilimi dokunurken, yaygı üzerine cicim ve zili teknikli motifler yerleştirilir. Helvacı Kilimi, malzeme, kullanım alanı, renk ve motiflerine göre Şamı Kilim, Pandır Kilim, Koca-Goca Kilim, Kara Zili-Gara Sili, Meldin-Mendil, Yük Perdesi, Arkalaç, Namazlık, Minder, Heybe, Torba ve Çuval vb. isimler alır.

Helvacı Kilimi, atkı iplikleri ile çözümlü ipliklerinin tamamen örtüldüğü “atkı yüzlü” veya “atkı görünüşlü” dokumadır. Dokuma yapılırken, desen atkı ipliğinden oluşturuluyorsa “atkı yüzlü dokuma”, çözümlü ipliğinden oluşturuluyorsa “çözümlü yüzlü dokuma” adını alır.

Cicim tekniği iki kişi tarafından dokunur. Tezgâhın önüne oturan dokuyucu tarafından, arkasında bulunan dokuyucudan örneğe göre desen ipini (yüz ipi) alarak argaçlara sarmak suretiyle arkaya geçirilir. Sıra tamamlanınca boydan boya atkı ipliği geçirilir ve kirkitle sıkıştırılır. Motiflerin renk ve şekillerine göre bir sırada farklı renkte birçok iplik kullanılır. Cicim dokumanın düz yüzü, kabartma görünüşlüdür.

Zili tekniğinde dokuma yapılırken atkı ipliklerinin arasına alınan desen ipliklerinin, üç üstten bir alttan atlatılarak dokuma yüzeyini tamamen doldurarak sıkıştırdığı ve dokuma boyunca birbirine paralel çizgiler halinde yivlerin görüldüğü dokuma çeşididir. Enine üç-bir atlamalarla bütün sıra doldurulduktan sonra, araya iki sıra atkı atılarak, üst sırada işlem tekrarlanır.





Coğrafi sınırda kilim, cicim veya zili tekniği ile dokunmuş yaygıların yanı sıra, bu tekniklerin birleştiği dokumalar da mevcuttur.




Şekil 1. Cicim (A) ve zili (B) dokuma tekniğiyle dokunmuş kilim örnekleri

Tablo 1. Helvacı Kilimine ait örnekler

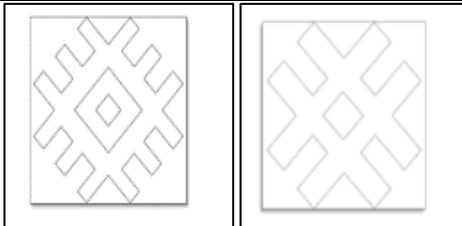
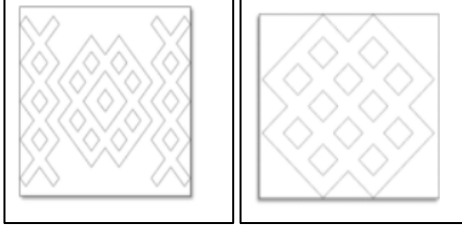
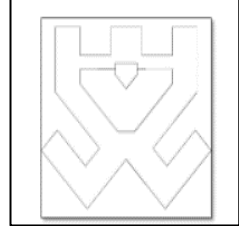
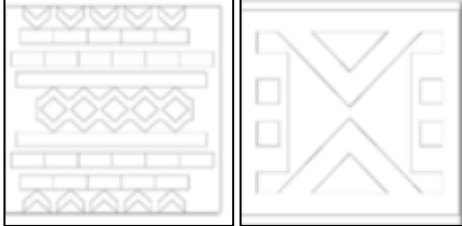

Helvacı Kilimi çeşitleri	Özellikleri	Ürün görseli
Taban Kilimi (Pandır Kilim)	Kilimlerin ana desen şeması enine art arda sıralanan geniş ve dar kuşaklardan oluşur. Bu özelliğinden dolayı tahtalı-çubuklu olarak adlandırılır. Çözüğü ve atkısı tamamen pamuktan dokunan “Pandır Kilim” serin tuttuğundan yaz aylarında kullanılır ve “yazlık” olarak da adlandırılır. Kuşakların bazılarında cicim veya zili tekniğinde motifler yerleştirilir. Pandır Kilimleri 160 x 214 cm boyutlarındadır. İki veya üç parça halinde dokunan yaygılar sonradan birbirine dikilerek birleştirilir. Birleştirilen her parçaya sınırdaki “şak” veya “iki kat” adı verilir.	
Taban Kilimi (Şamı-Şama Kilim)	Çözüğü ve atkısı yün veya çözüğü pamuk, atkısı yün iplikten dokunan büyük boyutlu taban kilimlerine coğrafi sınırdaki “Şamı-Şama” denir. Yün olması sebebiyle sonbahar-ilkbahar mevsimleri arasında kullanılan bu kilimler “kışlık” olarak da isimlendirilir. Kilimlerin ana desen şeması enine art arda sıralanan geniş ve dar kuşaklardan oluşmasıdır. Kimi geniş kuşaklar üzerine cicim veya zili teknikli motifler yerleştirilir. Şamı kilimleri genellikle 160 x 214 cm. boyutlarındadır.	
Koca- Goca Kilim	Büyük boyutlu dokunup, özellikle köy odalarının ortasına serilen şamı veya pandır kilimlerine, boyutlarından dolayı “Koca-Goca kilim” denilir. Bu kilimler Şamı veya Pandır kilim olabilir. Koca-Goca kilim şamı ve pandır kilimleriyle aynı, ancak daha büyük boyutundan dolayı bu isimle anılan kilimlerdir. İki kilimin birleştirilmesiyle ya da doğrudan dokunarak üretilen Koca- Goca Kilim 350 cm x 430 cm boyutlarındadır.	


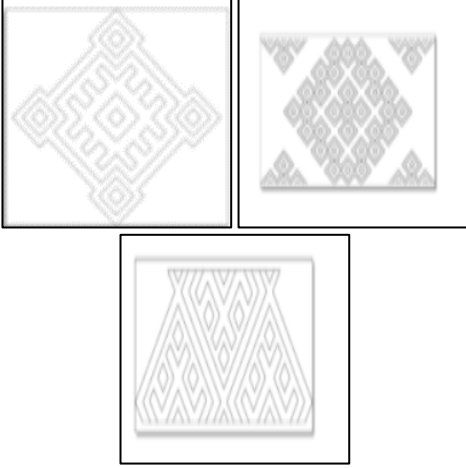


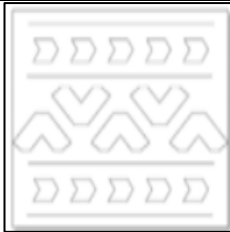
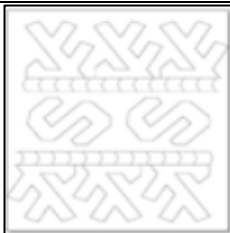
Yük Perdesi	<p>Odanın bir duvarının önüne tahtadan, genişliği 80-90 cm., yüksekliği ise 95-100 cm. olan seki yapılır. Sekinin altına sandıklar sıralanır. Sekinin üzerine ise yatak, yorgan ve yastıklar denk edilerek, önüne (yük­lüğün alınma) perde adı verilen dokumalar gerilir. Çöz­güsü pamuk, atkısı ile desen ipliği yün olan yük perdelerinin ipliklerinin renklendirilmesinde doğal ve kimyasal boyalar birlikte kullanılır.</p>	
Meldin-Mendil (Kara Zili- Gara Sili)	<p>“Meldin / Mendil” adı verilen kilim örnekleri bebek beşiklerinin üzerine örtmek için dokunur ve 108 x 165 cm boyutlarındadır. Atlarda eyer örtüsü olarak da kullanılır. Özellikle kız çeyizlerine dokunan meldinlerin çöz­gü ve atkısı yün veya çöz­güsü pamuk, atkısı yün olabilir. Coğrafi sınırdaki zemin rengi siyah olan düz dokuma yaygılara bu özelliğinden dolayı “kara zili, gara sili” denir. 108 x 165 cm. ebatlarındaki yaygının çöz­güsü pamuk, atkısı ve desen iplikleri yündür. Sonsuzluk prensibi içinde gelişen desen şeması, bütünüyle geometrik motiflerden oluşur. Zeminin tamamı farklı renklerde desen iplikleri kullanılarak, zili tekniğinde “kedi başı” motifinin sürekli tekrarlanması ile kaydırılmış eksene yerleştirilen eşkenar dörtgenlerden meydana gelir. Düz zili tekniğinde “direk” motifi ile sınırlandırılan üç sıra kenar suyuna ise “çengel” ve “tarak” motifleri işlenmiştir.</p>	
Arkalaç	<p>İki veya tek omuz üzerinden sırta atılarak, kısa kenarlarındaki bağcıklarla boyundan bağlanan arka­laç, üzerinde testi ile köy çeşmesinden veya kuyudan su taşınırken kullanılan dokuma ürünüdür. Çöz­güsü pamuk, atkısı ile desen ipliği yün olan arka­laç, zili tekniğinde, coğrafi sınırdaki “kırk ipli” adı verilen motif ile bezelidir.</p>	
Namazlık	<p>Üzerinde namaz kılınan halı veya düz dokuma yaygıdır. Namazlıkların desen şeması, zemine yerleştirilen büyükçe bir mihrap motifi ile bu motifin iç ve dış çevresine yerleştirilen küçük motiflerden oluşur. Namazlıklar genellikle sarı zemin rengine sahiptir. Coğrafi sınırdaki bu renkte sık motifli düz dokuma yaygılara, renginden dolayı “çıyancık” veya “sarı çıyan kilim” denilir. Deseninden dolayı “Gül Saçlı” ve “Cuba Seccade” adı verilen namazlıklar da üretilir. Çöz­güsü pamuk, atkısı ve desen iplikleri yün olan namazlıkların ipliklerinin renklendirilmesinde doğal ve kimyasal</p>	


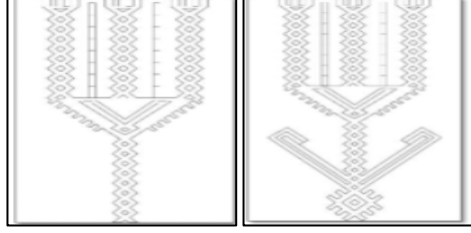
	<p>boyalar birlikte kullanılır. Namazlık zeminine yerleştirilen cicim teknikli mihrap nişi motifinin dışında kalan tüm boşluklar cicim tekniğinde topan, kandil, suyolu, evri vb. motifler ile doldurulur. Namazlıklar yaklaşık 90x140 cm boyutlarındadır.</p>	
Minder	<p>Üzerinde oturmak için yapılan, içi yün dolgulu şilte türündeki dokumalardır. Bir kişinin oturabileceği büyüklükte yapılan minderlerin çözgüsü pamuk, atkısı ile desen iplikleri yündür. İpliklerin renklendirilmesinde doğal ve kimyasal boyalar birlikte kullanılır. Coğrafi sınırdaki "kırk ipli" denilen motif ile tüm yüzey bezenir.</p>	
Heybe	<p>Heybe, halı veya düz dokuma yaygı teknikleri ile dokunmuş bir çift torbanın, "heybe ağı" denilen orta parçaya karşılıklı şekilde birleştirilmesinden oluşur. Yük ve eşya taşımak ve saklamak için kullanılır. Çözgüsü pamuk, atkısı ile desen iplikleri yündür. İpliklerin renklendirilmesinde doğal ve kimyasal boyalar birlikte kullanılır. Kız çeyizlerinin en önemli dokuma eşyalarından biridir. Nakışlarına göre "Bebekli Heybe", "Kırk İpli Heybe", "Elmalı Heybe" gibi isimler alır. Heybelerin boyları, 140 cm ile 190 cm, cepleri ise 42x50 cm ile 48x58 cm arasında değişir.</p>	
Torba	<p>Evlerde ihtiyaç duyulan tuz ve gıdalar torbalarda saklanır. Boyutları 28x32 cm ile 40x48 cm arasında değişen torbalar, heybeler ile aynı renk ve desen özelliklerine sahiptir. Çözgüsü pamuk, atkısı ile desen iplikleri yündür. İpliklerin renklendirilmesinde doğal ve kimyasal boyalar birlikte kullanılır.</p>	
Çuval	<p>Çuval dokumaları, un, bulgur, bakliyat vb. gıdaları muhafaza etmek amacıyla kullanılır. İçine konan gıdaların rutubet almaması için özellikle çözgü ve atkısı pamuk iplikten dokunur. Tamamıyla bez ayağı tekniğinde dokunan çuvalların ipliği renklendirilmez. Yörede, evlerin mutfak bölümlerinde, tahtadan yapılan sekiler üzerine yerleştirilen çuvalar büyük boyutludur. Çuval dokumalarının üzerinde boyuna bir kuşak halinde renkli desen iplikleri ile cicim tekniğinde desen yapılırken, harar dokumaları tamamen sade bırakılır. Çuval, yaklaşık 60 kg bulgur alır.</p>	

Harar	<p>Evlerin dam, depo, kiler gibi bölümlerinde, tahtadan yapılan sekiler üzerine yerleştirilen harar dokumalar 200 kg un alır. İçinde yiyecek, mahsul vb. her türlü saklanacak ürün için kullanılır. Genellikle 116 cm x 80 cm boyutlarında üretildiği gibi boyu ihtiyaca göre 200 cm boy uzunluğunda da üretilebilir.</p>	
--------------	---	---

Tablo 2. Helvacı Kilimine ait motifler

Motif adı	Özellik	Görsel
Topan motifi	<p>Anadolu halı ve düz dokuma yaygılarında kullanılan motif "pıtrak" adı ile de bilinir. Nazar ve kötü gözden korunmak maksadı ile dokumalarda sıklıkla kullanılır.</p>	
Elmalı-gül saçlı motifi	<p>Anadolu düz dokuma yaygılarında özellikle zili tekniğinde kullanılan bu motif Helvacı Mahallesi dokumalarında da sıklıkla tercih edilir.</p>	
Bebecik-bebekli motifi	<p>Anadolu düz dokuma yaygılarında özellikle zili ve cicim tekniğinde kullanılan bu motif Helvacı Mahallesi dokumalarında da sıklıkla tercih edilir.</p>	
Direk motifi	<p>Direk motifi zili teknikli bir motiftir. Dokumada, motiflerin sınırlarını belirlemek ve çerçeve içine almak için kullanılır.</p>	
Kedi tırnağı motifi	<p>Anadolu halı ve düz dokuma yaygılarında sıklıkla kullanılan motiftir.</p>	

Zilif motifi	Anadolu halı ve düz dokuma yaygılarında sıklıkla kullanılan motif “canavar izi” olarak da bilinir. Bereket, kahramanlık ve eril gücü temsil eder.	
Kırk ipli motifi	Anadolu düz dokuma yaygılarında özellikle zili tekniğinde karşılaşılan bu motif Helvacı Mahallesi dokumalarında da sıklıkla tercih edilir.	
Ejder-canavar motifi	Anadolu halı ve düz dokuma yaygılarında sıklıkla kullanılan motif “canavar izi-ejder ayağı” olarak da bilinir. Bereket, kahramanlık ve eril gücü temsil eder.	
Eşek kaşı motifi	Eşek kaşı, eşek semerinin parçasıdır. Yöre dokumalarında stilize edilmiş bir motiftir.	
Evri motifi	Dokumalarda kenar suyu olarak kullanılan motiflerden biridir.	
Evri ve çengel motifi	Dokumalarda kenar suyu veya dolgu motifi olarak kullanılan motiflerden biridir. Nazara karşı koruyucu olduğuna inanılan motif, uğuru, birlik ve beraberliği temsil eder.	

Suyolu motifi	Halı ve düz dokuma yaygılarda kullanılan bu motif, hayat akışı ve sürekliliği ile bereket, soyluluk, bilgelik, saflık ve erdemin sembolüdür.	
İnsan-kadın-kandil motifi	Helvacı Mahallesi namazlıklarında mihrap nişi motifinin iki yanında kullanılan bu motife insan-kadın dendiği gibi “kandil” motifi de denir. Namazlık üzerinde kullanıldığı için kandil şeklinde adlandırmak daha doğru olur ve ışık ile nurun simgesidir.	

Üretim Metodu:

Bahar aylarında coğrafi sınırdaki yerli ırk olarak bilinen “tahirova” koyun cinsinin yünü yoğun olarak kullanılır. Bunun yanı sıra, “Kıvırcık” ve “Merinos” cinsi koyunlardan kırkılan (kesilen) yünler yıkanır ve kurutulur. Ardından yün tarağında taranarak liflerine ayrılan yünler, “kırman-kıgırman” adı verilen tahta alet ile eğrilerek ipliğe dönüştürülür. İplikler “çıkırık (çıkırık)” adlı alet kullanılarak çile (gelep - kelep) haline getirilir ve kök boyalarla renklendirilir. Bunun için özellikle coğrafi sınırdaki yetişen bitkilerin kök, gövde, yaprak, meyve ve kabukları kullanılır. Örneğin; nar kabuğundan kahverengi, asma yaprağından sarı ve yeşil, kıvırcık kökünden bordo, ceviz kabuğundan açık yeşil ve kahverengi, sıyırma adı verilen bitkinin tohumlarından acı sarı, hava cıva bitkisinden kırmızı, soğan kabuğundan sarı ve kiremit renginin tonları elde edilir. Farklı renkler elde etmek için eldeki boyalar birbiriyle karıştırılabilir. Ayrıca coğrafi sınır çevresindeki birkaç ocaktan çıkarılan veya Manisa-Turgutlu’dan getirilen kiremit rengindeki topraktan (aşı toprağı) da boya yapılır. Boyama esnasında mordanlama işlemi için şap kullanılır. Dokumalarda kullanılan beyaz ve siyah iplikler ise yünün doğal renginden elde edilir.

Geçmişte coğrafi sınırdaki pamuk üretimi de yapıldığı için, özellikle yazlık kilimlerin çözümlerinde pamuk iplik tercih edilmiştir. Bu iplikler boyanmadan, pamuğun doğal rengiyle kullanılmıştır. Azalan pamuk üretimine rağmen Helvacı Kilimi üretimi için yeterli miktarda pamuk üretilmeye devam edilir.

Coğrafi sınırdaki üretilen düz dokuma yaygılar, “ip ağacı” denilen dik tezgâhlarda üretilir. Bu tezgâhlar kolaylıkla birleştirilip ayrılabilen “ip ağacı direği (yan ağaç), toparlak (mazi), ip çomağı veya güvü (kücü), varangelen (vargel)” gibi parçalardan oluşur. Tezgâhın ayakta durmasını sağlayan ip ağacı direği, tomruk halindeki ağacın yontulmasıyla elde edilir. Direğin yere değen kısımları toprağa gömülerek çevresi büyük taşlarla desteklenir. “Toparлак” adı verilen mazi, yan ağaçların arasına yatay konumda takılarak çözümlerin gerilmesi ve sarılması için kullanılır. Toparlağın uzunluğu dokumanın boyutlarına göre değişir. Güvü (kücü), tezgâha gerilmiş olan çözümlerin yarısını arkadan öne, diğer yarısını da önden arkaya götürüp getiren parçadır. “Varangelen”, çözümlerinin arasında aşağı yukarı hareket ederek çözümler arasındaki açıklığın ayarlanmasına yardımcı olur. Dokuma işlemi sırasında kirit, halı ve düz dokuma yaygılarda çözümler arasından geçirilen atıkların ve ilmek ipliklerinin sıkıştırılmasında kullanılan dişli bir alettir. Genellikle coğrafi sınırdaki tahtadan yapılan kiritler kullanılır. Renkli desen iplikleri ile ilmek ipliklerinin kesilmesinde kullanılan kesici alet olan bıçağın avuç içine sığacak büyüklükte olması tercih edilir.

Helvacı Kilimini dokumak için öncelikle “ip çözme” denilen çözümler hazırlığı yapılır. Çözüm iki veya üç kişi tarafından hazırlanır. Öncelikle yere karşılıklı iki kazık çakılır. Çözüm ipe, bir kişi tarafından, bu kazıklar arasında getirilip götürülürken, kazıkların başında duran kişiler gelen ipi başka bir iplikle kazığa bağlar. Bu işleme “dıldılama” denir. Dıldılanan ipler başka bir çubuğa aktarılır ve tezgâhta toparlaklara yerleştirilir. Ardından ipliklerin sırası atlanmadan bir altından bir üstünden güvü / kücü ve varan-gelen geçirilerek gerdirilir. Tezgâha aktarılan çözümlerin aralıklarının hesaplanması için başparmakla iplere hafifçe bastırılır. Parmağın altında üç ön, üç arka çözüm ipe kalmalıdır. Helvacı Kiliminin dm²’sinde yaklaşık 34-40 tel çözüm yer alır. Çözümler daha sık tutulduğunda, atkı ipinin kirit ile sıkıştırılması güçleşir ve atıklar arasından çözüm görünür. Seyrek olması durumunda ise atkı ipi gevşek kalır. Tezgâh çözüm hazırlama işlemi bittikten sonra dokuma yapmak için hazır hale gelir. Tezgâh başına

oturan kişi öncelikle “toprakçalık” denilen 3-5 cm yüksekliğinde bez ayağı tekniğinde ağızlık dokuyarak asıl dokumaya geçer. Bu işlem dokumanın sonunda da tekrarlanır. Helvacı Kilimi dokunurken çözümler arasında geçirilen atkı ipliği kirkitle sıkıştırılarak, varangelen hareket ettirilir. Bu sırada çözgü ipliklerinin arkada olanları öne, öndekiler arkaya geçer. Atkı ipi çözümler arasında geçirilerek varangelen hareket ettirilir ve çözgü ipleri eski konuma getirilir. Daha sonra kirkitle ile vurarak atkı iplikleri sıkıştırılır. Dokunan kısım arttıkça alttaki toparlak üzerine sarılır ve dokumaya devam edilir. Dokumanın bitiminde tekrar toprakçalık/ağızlık dokunur ve çözgü ipliklerinin sayısı hesaplanarak saçak bağlaması yapılır.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Helvacı Kiliminin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Helvacı Mahallesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Helvacı Kiliminin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Aliğa Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Ardahan Üniversitesi, İnsani Bilimler Ve Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü, Aliğa TÜPRAŞ Halk Eğitimi Merkezi Müdürlüğü, S.S. Aliğa Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi ve Aliğa Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımı ile 4 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda en az 1 kez yapılır ve 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl Aliğa Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; Helvacı Kilimi çeşidi ve kullanım alanına uygun şekilde çözgü ve atkı ipliklerinin pamuk veya yün olmasının uygunluğu; dokumalarda kilim, kilim-cicim veya kilim-cicim-zili tekniklerinin kullanılmasının uygunluğu; 1 dm² için 34-40 tel çözgü ipliğinin bulunmasının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Aliğa Kilimi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır. Değişiklikler, ilgililer tarafından yayım tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde uygulanır.

1. İzmir Lokması

145 sayılı ve 15.03.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 210 tescil numaralı İzmir Lokması ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme:

“Denetimler; İzmir Ticaret Odası Koordinatörlüğünde ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden alanında uzman 2 kişi, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü uzmanlarından 2 kişi, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden alanında uzman 2 kişi, İzmir Ticaret Odasından alanında uzman 1 kişinin katılımıyla oluşacak 7 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve ürün konusunda uzman olmak üzere İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2 kişi ve İzmir Ticaret Odasından 1 kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.