



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **230**

Yayın Tarihi

01.10.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



DUYURU

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

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

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 230. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi	4
2.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
3.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	30
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	49

1. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 230. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000331	Kozluk Balı	7
2.	C2023/000361	Nif Kirazı	12
3.	C2024/000108	Tirilye Zeytini	15
4.	C2024/000343	Ağrı Ketesi	18
5.	C2025/000302	Aksu Köftesi	21
6.	C2026/000171	Köprübaşı Şimşir Kaşığı	23

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
1.	G2026/000008	Ramazan Pidesi	27

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1899	Çubuk Tandır Böreği	30
2.	1900	Trabzon Dondurması	33
3.	1901	Kırıkkale Hasandede Üzümü	35
4.	1902	Reşik	38
5.	1903	Gaziantep Avrat Salatası	45
6.	1904	Gaziantep Sakız Helva	47

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 Değişiklik Taleplerinin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1028	Ödemiş İpeği	49

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

2. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

Coğrafi İşaretler

1. Kozluk Balı

Başvuru No : C2023/000331
Başvuru Tarihi : 05.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Kozluk Balı
Ürün / Ürün Grubu : Çiçek Balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : Kozluk Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi : Komando Mahallesi Çetin Emeç Bulvarı Hükümet Konağı Kozluk BATMAN
Coğrafi Sınır : Batman ili Kozluk ilçesi
Kullanım Biçimi : Kozluk Balı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kozluk Balı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kozluk Balı, Batman ili Kozluk ilçesinde, Mereto Dağı'nın doğu-güneydoğu bölgelerinden elde edilen polifloral çiçek balıdır. Geleneksel sepet kara kovan, petekli ve süzme bal olarak üretilir.

Süzme balın rengi parlak ve şeffaf görünümündedir. Mevsimin yağış durumuna bağlı olarak açık amberden koyu ambere kadar değişebilir. Petekli ballarda renk, nektarın ve peteğin örülme yılına bağlı olarak beyazdan sarının tonlarına kadar değişiklik gösterir.

Kozluk Balı bölgeye özgü nektarlı bitkilerin aromasından kaynaklanan hoş bir tada sahip olup boğazda hafif yanma hissi bırakır. Yine bölgeye özgü nektarlı bitkilerin aromasından kaynaklanan bal özü kokusuna sahiptir.

Kozluk Balı ağır akışkan kıvamdadır. Süzme bal, oda sıcaklığında yaklaşık 5 ay sonra, oda sıcaklığının altına düşen depolama koşullarında ise daha erken homojen ve krema görünümünde kristalize olur.

Kozluk Balının fizikokimyasal özellikleri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Kozluk Balının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (en fazla)	%17
Sakaroz (en fazla)	5 g/100g
Fruktoz+Glukoz (en az)	100 g'da 60 g
Fruktoz /Glukoz	1,3 - 1,4

Suda çözünmeyen madde (en fazla)*	0,1 g/100 g
Serbest asitlik (en fazla)	40 meq/kg
Elektrik iletkenliği (en fazla)	0,8 mS/cm
Diastaz sayısı (en az)	15
HMF (en fazla)	20 mg/kg
Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	-0,05 veya daha pozitif
Balda protein ve ham bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla)	%0,30
Prolin miktarı (en az)	600 mg/kg

Üretimde bölgeye adapte olmuş *Apis mellifera anatoliaca* (Anadolu arısı) ırkı ve ekotipleri kullanılır. Bu arı ırkı kurak ve sıcak iklime adapte olmuş olup 6,4 mm dil uzunluğuna sahiptir. Bu ırk ve ekotipleri, yaşamlarını sürdürdükleri bölgeye bağlı olarak farklı morfolojik, fizyolojik ve davranışsal özellikler gösterir. Bölgede, özellikle sepet kara kovanlarla üretimde, davranışsal olarak kovan uçuş deliğine paralel petek ören Kalkan ve boyuna petek ören Kılıç tipi arılar kullanılır. *Apis mellifera anatoliaca* ve ekotiplerinin bölgeye adaptasyonu yüksek olup kışlama yetenekleri gelişmiştir. Kozluk ilçesinin ılıman iklimi nedeniyle arıların kışlamasında sorun yaşanmamaktadır. Yüksek rakımlı alanlardaki arılar ekim ayı sonunda Kozluk ilçe merkezine yakın bölgelerde kışlatmaya alınır.

Mereto Dağı'nın doğal yayılmış yükseltilerinden oluşan alanın %70'i Kozluk ilçesi sınırları içerisinde yer alır. Kozluk Balı üretimi, 2973 m rakımlı Mereto Dağı'nın zirvesinden Kozluk ilçesine doğru şekillenmiştir.

Mereto Dağı zirvesinden eteklere doğru uzanan köylerinin yayla, çayır, mera ve orman arazileri bulunur. Kısa mesafelerde değişen yükselti ve yer şekilleri, bölgeye özgü iklim koşullarıyla birlikte bitki florasının çeşitlenmesini sağlar.

Yaylaların ortalama yüksekliği 1500-2973 m arasında olup yaz dönemi serin geçer ve çiçeklenme süresi göreceli olarak uzundur. Coğrafi sınırın bu yapısı, arıcılık faaliyetlerinde haziran ayından ekim ayına kadar kullanılabilecek konaklama sahalalarının oluşmasını sağlar ve geleneksel üretimin yapıldığı sepet kara kovan arıcılığı için sabit sahalaların kullanılmasına imkân verir.

Çiçeklenme dönemi Mereto Dağı eteklerinde mart ayının son haftasında, 1900-2973 m rakımlı yüksek yaylalarda ise haziran ayının ilk haftasında başlamakta ve ağustos ayının sonuna kadar devam eder.

Kozluk ilçesinde, özellikle Mereto Dağı civarında yaklaşık 1200 farklı bitki bulunur. Bu bitki çeşitliliği, arıların farklı bitkilerden nektar ve polen toplamasına ve dolayısıyla balın çok sayıda farklı polen çeşidi içermesine imkân sağlar. Kozluk Balı örneklerinde 40'tan fazla taksona ait polen bulunur. Polen dağılımı çeşitlilik gösterir ve genellikle %45 ve üzeri oranda, dominant bir polen taksonu bulunmaz. Aşağıdaki tabloda, Kozluk Balında sekonder ve minör düzeylerde bulunan polen taksonlarına yer verilmektedir.

Tablo 2. Kozluk Balının melissapalinolojik özellikleri

Takson	Familiya	Balda bulunma oranı
Trifolium sp.	Fabaceae	Sekonder, minör
Paliurus spina-christi	Rhamnaceae	Sekonder, minör
Astragalus sp.	Fabaceae	Sekonder, minör
Brassica oleracea	Brassicaceae)	Sekonder, minör, eser
Centaurea sp.	Asteraceae	Minör, eser
Tracheophyta	Apiaceae	Minör, eser
Xeranthemum sp.	Asteraceae	Sekonder, minör, eser
Taraxacum sp.	Asteraceae	Minör, eser
Thymus sp.	Lamiaceae	Minör, eser

Euphorbiaceae	Malpighiales	Minör, eser
Salix sp.	Salicaceae	Minör, eser

(Polen bulunma oranları: Dominant: $\geq$ %45; Sekonder: %16-44; Minör: %3-15; Eser: $<$ %3.)

Üretim Metodu:

Kozluk Balının üretiminde *Apis mellifera anatoliaca* ırkı ve ekotipleri kullanılır.

Genel Hazırlık İşlemleri

Kozluk ilçesinde arıcılık faaliyetleri büyük oranda Kozluk sınırları içerisinde gezginci arıcılık şeklinde yürütülür. Erken ilkbaharda ortam sıcaklığının 14 °C'ye ulaştığı saatlerde ilk kontroller yapılır. Bu kontrollerde ana arının mevcudiyeti, besin stokları, hastalık ve zararlıların durumu kontrol edilir. Nektar akışına bağlı olarak kolonilerin geliştirilmesine yönelik bakım ve besleme işlemleri Mayıs ayı sonuna kadar devam eder.

Arıclar, nektar akışının verimliliğine bağlı olarak Mayıs ayında arıların yerini coğrafi sınır içerisinde değiştirebilir. Bu değişiklikler, üretim döneminde düzensiz yığıllaşmaya dikkat edilerek, Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında ve Kozluk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinasyonunda gerçekleştirilir.

Arıların yer değişikliği, rakıma bağlı olarak vejetasyonun ilk olduğu eteklerden başlayarak 2973 m rakımlı Mereto Dağı zirvesine doğru yapılır. Arılıklar yerleşim alanlarından 3–4 km uzakta ve su kaynaklarına yakın olmalıdır. Mereto Dağı alanında bala dönüşen ana nektar kaynağının salgısı Haziran ayında başlar ve Ağustos ayı sonuna kadar devam eder.

Bal hasadından sonra kolonilerde ana arı kontrolü yapılır. Hastalık ve zararlılarla mücadelede Tarım ve Orman Bakanlığının izin verdiği ilaçlar kullanım talimatına uygun şekilde kullanılır. Havanın soğumasına bağlı olarak arılar yüksek rakımlı alanlardan Kozluk ilçesinin ova köylerine getirilir ve sonbahar bakım ve beslemesi yapılır.

Arıların Kışlatılması ve Kovan Temizliği

Sonbaharda kovanda biriken propolis, kovanın ısı kararlılığının korunmasına katkı sağladığı için temizlenmez. Kışlama süresince kovanın dip tahtasına dökülen hastalık ve zararlı etmenleri ile propolisin temizliği, erken ilkbaharda ortam sıcaklığının 14 °C'ye ulaştığı günlerde yapılır.

Mekanik temizlikten sonra kovanlar rotasyon usulü pürmüz aleviyle, özellikle dip tahtasındaki hastalık etmenlerine karşı dezenfekte edilir, havalandırılır ve bir gün sonra kullanılır.

Geleneksel üretimin yapıldığı sepet kovanlar sabit arılık olduğundan coğrafi sınırlar içerisinde sundurmalar altında kapalı alanlarda, fenni kovanlar ise açık alanda kışlatılır. Kışlatma aralık sonunda başlar ve erken ilkbahara kadar devam eder. Sepet kovanlar sundurmalar altında yerden 40-50 cm yükseklikte üst üste 4-5 sıra hâlinde istiflenir. Koloniler arasına hastalık ve zararlıların bulaşmasını önlemek amacıyla buğday samanı konur; ön taraf hariç bir kat bez ve üzerine branda örtülür.

Çerçeveleli fenni kovanlar ise açık alanda yerden 40-50 cm yükseklikte sehpalar üzerine yanaşık sıralı şekilde yerleştirilir. Kovanlar, kış döneminde oluşabilecek nem kaynaklı suyun dışarı atılabilmesi için öne doğru %5 eğimli bırakılır. Kovanların alt havalandırmaları açık tutulur ve uçuş delikleri daraltılır.

Arıların Bakımı ve Beslenmesi

Bal hasadı sırasında, arıların kış döneminde beslenmesi ve kışı rahat geçirmesi amacıyla kovanın kuluçkalık alanında genellikle arılı çerçeve sayısının iki katı miktarında bal bırakılır. Örneğin 5 çerçeveleli bir arı kolonisinde 10 kg bal bırakılır.

Kolonilerin kışa genç arılarla girmesi ve kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı sonbahar beslemesi yapılır. Besleme genellikle akşamüzeri, şeker/su oranı 2/1 olacak şekilde hazırlanan şeker şurubu ile gerçekleştirilir.

Arıların nektar toplamaya başladığı Haziran ayı başından Ağustos ayı sonuna kadar kesinlikle destek beslemesi yapılmaz. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ilaç veya herhangi bir kimyasal uygulanmaz.

Sağım, Hasat, Paketleme ve Depolama

Coğrafi sınırdaki 20 gün kesintisiz nektar elde edilebilecek flora bulunmakta olup nektar akışı en iyi temmuz ayında gerçekleşir. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ballıklara balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Çerçevelerin tamamı veya 2/3'ü sırlanmış olduğunda hasat yapılır.

Kozluk Balı üretim dönemi temmuz ayında başlar ve ağustos ayının sonuna kadar devam eder. Nektar akışına bağlı olarak sağım ağustos ayı sonuna kadar yapılabilir ve yılda bir kez bal hasadı gerçekleştirilir.

Ağustos sonunda ballığın bulunduğu ikinci ve sonraki katlarda 2/3 oranında sırlanan ballar süzme, tamamı sırlanan ballar ise petekli olarak değerlendirilir. Süzme bal elde edilecek ballar kovandan hijyenik kaplara alınarak hasat çadırına götürülür. Burada sır tarağı ile sırları alınır ve santrifüjlü bal süzme makinesine aktararak süzülür. Süzülen ballar yabancı maddelerden arındırılmak amacıyla 100-200 litrelik krom bal dinlendirme kazanlarında 2 gün süreyle dinlendirilir. Daha sonra 28 kg'lık galvaniz tenekelere alınır ve doğrudan güneş ışığından korunarak 4-20 °C arasındaki, kokulardan arı, temiz ve kuru ortamlarda depolanır.

Petekli balların hasadında, kovanın ballık kısmından alınan çerçeveler analiz edilinceye kadar çerçeveli hâli korunacak şekilde gıda ile temasa uygun ambalaj malzemeleriyle paketlenir. Doğrudan güneş ışığından korunarak sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilir.

Geleneksel sepet kara kovan balının hasadı ekim ayı başlarında, kovanların arka kapaklarının açılması suretiyle gerçekleştirilir. Hasat edilen ballar öncelikle 15-20 kg'lık kaplara alınır, daha sonra galvanizli tenekelerde birer adet olacak şekilde ambalajlanır ve kapak kısmının nem almaması için plastik bantla bantlanır.

Geleneksel sepet kara kovan balları ve çerçeveli petekli ballar, gıda ile temasa uygun yuvarlak ve dikdörtgen ebatlı galvanizli kaplarda satışa sunulur. Süzme ballar ise en fazla 1 kg'lık cam kavanozlara doldurularak satışa sunulur. Paketlenen ürünler doğrudan güneş ışığından korunarak sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler, Kozluk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Kozluk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kozluk Ziraat Odasından ve Kozluk Belediyesinden konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda üç kez, ayrıca ihtiyaç duyulması veya şikâyet hâlinde her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar Kozluk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim mercii, her denetim dönemi öncesinde bir araya gelerek denetim planlamasını yapar.

İlkbahar Dönemi Denetimi (mart-mayıs)

- Kozluk Balı üretmek isteyen arıcıların mart-mayıs aylarında Kozluk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne müracaat etmesi,
- Üreticiye ait kovan sayısının yerinde tespit edilerek kayıt altına alınması,
- Kovan yerleşimi için seçilen yerin uygunluğunun tespit edilmesi,
- Üretimde kullanılan arı ırklarının uygunluğu ile arıların sağlık durumunun kontrol edilmesi.

Yaz Dönemi Denetimi (haziran-ağustos)

- Bahar dönemi denetiminde hastalık tespit edilen arıların sağlık durumunun kontrol edilmesi,
- Üretim döneminde kullanılan malzemelerin uygunluğunun kontrol edilmesi,
- Arıcının hasattan en az iki hafta önce Kozluk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne haber vermesi ve hasat zamanının belirlenmesi,
- Hasat, ambalajlama ve muhafaza koşullarının üretim metoduna uygunluğunun kontrol edilmesi,
- Alınan numunelerin fizikokimyasal özellikler ve gerektiğinde melissopalinolojik özellikler bakımından analiz sonuçlarının uygunluğunun kontrol edilmesi,
- Kozluk Balı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunun kontrol edilmesi.

Kışlatma Dönemi Denetimi (eylül-mart)

- Arıların kışlatma koşullarının uygunluğunun kontrol edilmesi.

Denetime ilişkin masraflar denetlenen tarafından karşılanır.

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. Nif Kirazı

Başvuru No	: C2023/000361
Başvuru Tarihi	: 29.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Nif Kirazı
Ürün / Ürün Grubu	: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Taşkaya Mah. 144. Sokak Fethiye 48300 MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Fethiye ilçesi Nif Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Nif Kirazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nif Kirazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nif Kirazı; *Prunus mahaleb* ya da *Prunus avium* anaçları üzerine *Prunus avium* L. türünde “0900 Ziraat” kiraz çeşidi aşılanmış sertifikalı fidanlar kullanılarak yetiştirilen ağaçlardan Muğla ili Fethiye ilçesine bağlı, eski köy statüsünde olan Nif Mahallesi’nde üretilen meyvedir. Coğrafi sınırda kiraz bahçelerinin kurulumu ve ilk yetiştiriciliği 1950’li yıllara dayanır. Coğrafi sınırda ilk Kiraz Festivali 2001 yılında düzenlenmiştir.

Coğrafi sınır, verimli topraklara sahip olup 980 metre rakım, iklim koşulları ve yağış miktarı sebebiyle kirazlar koyu kırmızı renkte, sulu ve tatlı olur. Bölgenin ekolojisi, meyve iriliği, rengi, tadı ve meyve eti sertliği gibi ayırt edici özelliklerin oluşmasını sağlar. Rakımın yüksek olması ve havanın serinliği ağaçların soğuklama ihtiyacını karşılayarak kaliteli üretimi sağlar.

Meyveler iri, yuvarlak ve kalp şeklinde ve çatlamaya karşı dirençlidir. Renkleri kırmızı veya koyu kırmızıdır. Meyve eti sert olduğu için hasat sonrasında dayanımı yüksektir. Meyve sapı uzun, ince, yeşil renkte ve meyveye sıkı şekilde tutunur. Sapın kopma direnci yüksektir. Nif Kirazı özellikle meyve ağırlığının ve meyve boyutlarının yüksek olması nedeniyle ihracatlık olarak değerlendirilir.

Tablo: Nif Kirazının Pomolojik Özellikleri

	En az	En çok
Meyve ağırlığı	9,80 g	12,75 g
Meyve eni	24,28 mm	30,01 mm
Meyve boyu	23,17 mm	27,20 mm
Meyve yüksekliği	21,45 mm	25,01 mm
Suda çözünür kuru madde (SÇKM)	% 17,4	% 18,2
pH	3,54	3,68
Titredilebilir asitlik (TA)	0,90 g malik asit/100 ml	1,03 g malik asit/100 ml
Meyve eti sertlik	10,19 N	15,70 N
Sapın kopma kuvveti	3,82 N	4,71 N
L değeri	27,74	27,97
a değeri	16,4	17,49
b değeri	4,16	4,72

Nif Kirazının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Nif Mahallesi’nin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Yıllara dayanan yetiştiricilik geleneği ile coğrafi sınırın kiraz yetiştiriciliği açısından avantajlı ekolojisi nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Nif Kirazı 980 metre rakımda, kumlu-tınlı topraklarda yetiştirilir. Bahçeler güney cepheli, hafif meyilli ve şiddetli rüzgârlardan korunaklı arazilerde kurulur. Tam çiçeklenme 15 - 30 nisan arasında gerçekleşir. Hasat 15 - 30 haziran tarihleri arasında yapılır.

Bahçe Tesisi

Üretim *Prunus mahaleb* ya da *Prunus avium* anaçları üzerine, ‘0900 Ziraat’ çeşidinin aşılınması ile elde edilmiş olan sertifikalı fidanlar ile yapılır. Meyve fidanları 6 - 7 yaşında tam verime yatmakta olup meyve ağacının ömrü ortalama 30 yıldır. Meyve fidanı dikildikten sonra tam verim dönemine kadar monilya hastalığı ile mücadele, yabancı ot ile mücadele, zararlılar ile mücadele yapılır. Yabancı ot ile mücadele amacıyla sıra araları sürümü ve ot biçme yapılır. Zararlılardan yaprak büken, kırmızı örümcek, yaprak biti ve yaprak pireleri görülür.

Prunus mahaleb L. anacında sıra arası 6 m, sıra üzeri 5 m, *Prunus avium* L. anacında sıra arası 6 m, sıra üzeri 7 m aralıklarla dikim yapılır. Üretimde tozlayıcı olarak Starks Gold ve Lambert çeşitleri kullanılır. Ayrıca kuş kirazları (*Prunus avium* L.) yörede oldukça çok sayıda olup tozlayıcı olarak bunlar da kullanılır. Bahçelerde tozlayıcı olarak kullanılan çeşitlerin meyveleri Nif Kirazı kapsamına girmez. Tozlayıcı olan kiraz ağaçlarının çiçeklenmesi, ana çeşitten 2 - 3 gün önce başlar. Tozlama amacıyla hektara 1 kovan konularak arılardan faydalanılır. Tam çiçeklenme 15 - 30 nisan aralarında olur. Kiraz meyvelerinin hasatı ise çiçeklenme zamanından sonra 55 - 60 gün içinde gerçekleşir.

Sulama

Nisan - mayıs aylarında yeterli yağış olmazsa haziran ayından hasada kadar düzenli sulama yapılır. Günde 1 - 1,5 saat süreyle damlama veya mikro yağmurlama uygulanır. Salma sulamada ise sulama aralığına, toprağın su tutma kapasitesine ve su ihtiyacına bağlı olarak ağaç başına yaklaşık 350 - 500 litre su verilir. Salma sulamada suyun kök boğazına temas etmemesine dikkat edilir.

Zirai Mücadele

İklimsel veriler dikkate alınarak, meyve gözleri uyanmadan, çiçeklenme döneminde zararlılara karşı mevzuata uygun ürünler kullanılır.

Bölgede polikültür üretim yapılmadığı için Akdeniz meyve sineği görülmez. Kiraz sineği (*Rhagoletis cerasi*), kiraz sirke sineği (*Drosophila suzukii*) ve monilya hastalığı (*Monilinia laxa*) görülebilir. Monilya hastalığına karşı % 5 çiçeklenme döneminde bir kez, % 100 çiçeklenme bir kez, meyveler sarı saman rengindeyken bir kez olmak üzere toplamda 3 kez ilaçlama yapılır. Kiraz sineğine karşı meyveler sarı saman rengindeyken bir kez, kiraz sirke sineğine karşı ise hasada 5 gün kala bir kez ilaçlama yapılır.

Gübreleme

Arazi hazırlığında farklı derinliklerden (0 - 30, 30 - 60, 60 - 90 cm) toprak örneği alınır, analiz yapılır ve sonuçlara göre gübreleme programı hazırlanır. Organik madde miktarını artırmak için hayvan gübresi kullanılır. Taban gübresi olarak çinko katkılı 15-15-15 NPK ve gerekli mikro elementler verilir. Mevcut bahçelerde üç yılda bir toprak ve yaprak analizleri yapılır. Bu analiz sonuçlarına göre bitki besleme programı hazırlanır. Genel hatları ile bitki besleme programında, tomurcuk döneminde damla sulama yolu ile MAP (Mono Amonyum Fosfat) gübresi, meyve dönemi başlangıcında 18-18-18 NPK gübresi, meyve gelişme döneminde ise potasyum gübresi yapılır. Meyve olgunlaşma dönemi öncesinde kalsiyum ve magnezyumlu gübrelemeler yapılır. Hasattan sonra 18-18-18 NPK gübresi ile devam edilir.

Budama

Budama aralık, ocak ve şubat aylarında goble sistemiyle yapılır. Sürgün gelişimi güçlü olursa yaz budaması uygulanır. Bu yöntemler ağacın ışık almasını ve meyve kalitesini artırır.

Hasat

Meyveler haziran ayında tam olum döneminde saplaryla birlikte el ile hasat edilir. Mayıs buketi dalları koparılmadan toplama yapılır. Hasat, kademeli olarak, toplama kapları 5 kg'ı geçmeden yapılır.

Depolama ve Muhafaza

Meyveler kasalara dikkatli şekilde yerleştirilir, sert zemine bırakılmaz. Hasat edilen ürün en kısa sürede depolama alanına veya soğutmalı araçlarla işletmeye taşınır. İşletmede su ile ön soğutma yapılır ve çekirdek sıcaklığı

2 °C'ye düşürülür. Bu şekilde ön soğutması yapılmış kirazlar modifiye atmosfer ambalajlarına konarak 0 - 1 °C'de 3 - 4 hafta süreyle muhafaza edilebilir. Yaş meyve şekliyle piyasaya arz edilir.

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

Nif Kirazının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Nif Mahallesi'nin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Yıllara dayanan yetiştiricilik geleneği ile coğrafi sınırın kiraz yetiştiriciliği açısından avantajlı ekolojisi nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nif Kirazının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, Fethiye Ziraat Odası ve Seydikemer Ziraat Odası'ndan konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde sertifikalı fidanların kullanılması ve uygunluğu.
- Özellikle bahçe tesisi, tozlayıcı çeşitlerin uygunluğu ve muhafaza aşamaları olmak üzere, üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün tanımı ve ayırt edici özellikler bakımından uygunluğu. Bu özelliklerin uygunluğunun tespiti için, gerekli durumlarda fiziksel ve kimyasal özelliklerine uygunluk için analiz yaptırılır.
- Nif Kirazı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Tirilye Zeytini

Başvuru No	: C2024/000108
Başvuru Tarihi	: 14.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Tirilye Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Mudanya Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Halitpaşa Mahallesi Kumyaka Caddesi No: 61 Mudanya BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Mudanya ilçesi Tirilye, Kumyaka ve Yalıçiftlik Mahalleleri
Kullanım Biçimi	: Tirilye Zeytini ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Tirilye Zeytini ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tirilye Zeytini; Bursa ili Mudanya ilçesine bağlı Tirilye, Kumyaka ve Yalıçiftlik mahalleleri sınırları içerisinde yetiştirilen gemlik (*Olea europaea* L.), gemlik 21 ve gemlik 27 çeşidi zeytin ağaçlarının olgun meyvelerinden elde edilen sofralık zeytindir. Ürün yeşil ve siyah renkte olup dane bütünlüğü korunmuş şekilde tüketime sunulur.

Bölge, Akdeniz ve Karadeniz iklimleri arasında geçiş özelliği göstermekte olup bu durum gemlik çeşidi zeytinlerin kabuk yapısı, dane sertliği ve çekirdek oluşumu üzerinde etkili olmaktadır. Tirilye Zeytini; ince kabuklu yapıya, kalın ve sıkı et dokusuna, küçük ve eliptik çekirdeğe sahiptir. Zeytin eti çekirdekten kolay ayrılır. Et/çekirdek oranı 2,10 - 3,55 ve yağ oranı %20 - %24 aralığındadır. Ortalama dane sayısı yaklaşık 350 adet/kg dır.

Tablo 1. Ham Tirilye Zeytininin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Dane Sayısı (adet/kg)	180 - 450 (ortalama 350)
Meyve Eni	10 - 18 mm
Meyve Boyu	14 - 22 mm
Et / Çekirdek Oranı	2,10 - 3,55
Sertlik	1,5 - 3,0 kg/cm ²
Yağ Oranı	%20 - %24
Kabuk Yapısı	İnce ve esnek
Çekirdek Yapısı	Küçük, eliptik

Ürün; yeşil kırma, sele (kuru sele, yağlı sele, bidon yuvarlama ve çuval sele) ve salamura olmak üzere üç farklı işleme yöntemiyle hazırlanır. Üretimde, işleme metoduna bağlı olarak su ve tuz dışında herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz. Tirilye Zeytini; yumuşamış, ezilmiş dane, yabancı madde, böcek, yabancı tat ve koku içermez.

Tirilye Mahallesi ve çevresi, Antik Çağ'dan günümüze zeytin üretimi ve ticaretiyle tanınan bir yerleşim alanıdır. Osmanlı dönemine ait arşiv kayıtlarında sofralık zeytinlerin *Tirilye Zeytini* adıyla pazara sunulduğu ve İstanbul başta olmak üzere farklı merkezlere gönderildiği bilinmektedir. Bu durum ürün ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunduğunu göstermektedir.

Üretim Metodu:

Zeytin Çeşidi: Tirilye Zeytini, *Olea europaea* L. türüne ait gemlik, gemlik 21 ve gemlik 27 çeşitlerinden elde edilir. Üretimde, yaşlı gemlik çeşidi zeytin ağaçlarının yan sürgünlerinden (dip sürgünü) elde edilen üretim materyalleri de kullanılabilir.

Bahçe Oluşturma ve Fidan Seçimi: Zeytin bahçesi kurulacak alanlarda, varsa büyük taşlar temizlenir ve toprak, fidanların kök gelişimini desteklemek amacıyla 90-100 cm derinliğinde sürülerek dikime hazır hâle getirilir. Dikimde kullanılacak fidanların gemlik, gemlik 21 veya gemlik 27 çeşitlerinden olması gerekir. Fidanların kazık köklerinin zarar görmemiş, saçak köklerinin ise iyi gelişmiş olması esastır. Sertifikalı fidan kullanımı tercih edilir.

Dikim Aralıkları: Dikim aralıkları arazinin eğimine göre değişmekle birlikte, coğrafi sınır içerisinde en yaygın uygulama 6 × 6 m dikim aralığıdır.

Gübreleme: Zeytin ağaçlarının beslenmesinde, her 2 yılda bir ağaç başına 3-5 kg kuru çiftlik gübresi uygulanır. Kimyasal gübre uygulaması toprak ihtiyacına göre belirlenir. Aralık ayında ağaç başına 1-3 kg 18:46:0 (N:P:K) taban gübresi, şubat–mart aylarında ise ağaç başına 2-5 kg 15:15:15 (N:P:K) gübresi uygulanır.

Sulama: Sulama uygulamaları, Standart Yağış İndeksi (SPI) değerlerine göre planlanır. SPI değerinin –1,60 ve daha düşük olduğu çok kurak dönemlerde zeytinlikler salma sulama yöntemiyle sulanır. Bu koşulların dışında sulama yapılmaz.

Budama: Budama işlemleri, ağaçların havalanmasını ve güneş ışığından yeterli düzeyde yararlanmasını sağlayacak şekilde yapılır. Her yıl verim budaması uygulanır. Ayrıca 2 yılda bir mart–nisan aylarında şekil budaması gerçekleştirilir. Ağaç veriminin son 10 yıl ortalamasının yarısının altına düşmesi hâlinde yaşlı ağaçlara gençleştirme budaması uygulanır.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele: Hasattan yaklaşık 20 gün önce 1 ton suya 5 kg bakır sülfat içerecek şekilde bordo bulamacı uygulanır. Gerekğinde yalnızca Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından zeytin için ruhsatlandırılmış bitki koruma ürünleri kullanılır. Ruhsatlı olmayan ürünlerin kullanımı uygun değildir.

Hasat: Yeşil kırma zeytin üretimi için hasat 15 Eylül-5 Ekim tarihleri arasında yapılır. Siyah olarak işlenecek sele ve salamura zeytinler için hasat, Ekim ayı sonundan başlayarak hava koşullarına bağlı olarak Şubat ayına kadar devam eder. Hasat işlemleri elle veya titreşimli hasat ekipmanları kullanılarak gerçekleştirilir.

Zeytin İşleme: Tirilye Zeytini; yeşil kırma, sele ve salamura olmak üzere üç farklı yöntemle işlenir.

Yeşil Kırma Tirilye Zeytini: Yeşil olum döneminde hasat edilen ve 250-350 adet/kg irilikte olan zeytinler seçilerek taş veya ahşap tokmakla tek darbe uygulanacak şekilde kırılır. Kırılan zeytinler kararma oluşmaması için derhâl suya alınır. Zeytinlerin muhafaza edildiği kaplara 1 kg zeytin için 50-100 g deniz veya kaya tuzu ilave edilir. Fermantasyon sürecinde kaplar 3-4 günde bir çevrilir, salamura suyu 10-15 gün içerisinde 2-3 defa yenilenir. Bu sürenin sonunda zeytinler yeme olgunluğuna ulaşır ve tuzlu su içerisinde muhafaza edilir.

Sele Tirilye Zeytini: Sele zeytin üretiminde, siyah olum döneminde hasat edilen zeytinler kuru sele, yağlı sele, bidon (yuvarlama) sele ve çuval sele yöntemleriyle işlenir. Kuru sele üretiminde 1 kg zeytin için ortalama 100 g tuz kullanılır ve zeytinler 15-20 gün içerisinde olgunlaşır. Yağlı sele üretiminde, kuru sele zeytinlerine 1 kg zeytin için ortalama 10 g mısırozü yağı ilave edilir. Bidon sele yönteminde zeytinler, 1 kg zeytin için 60-100 g tuz kullanılarak bidonlara alınır ve yaklaşık 50-60 gün boyunca düzenli aralıklarla çevrilir. Çuval sele üretiminde ise zeytinler, 20 kg zeytin için 4-5 kg tuz kullanılarak yaklaşık 1,5 ay süreyle olgunlaştırılır.

Salamura Tirilye Zeytini: Salamura üretimi için siyah renge dönmüş zeytinler boylarına göre ayrılarak salamura havuzlarına alınır. Salamura suyu %5-10 tuz oranında hazırlanır ve zeytinlere ağırlıklarının %25'i kadar baskı uygulanır. Salamura suyunun tuzluluk derecesi haftalık olarak kontrol edilerek 10-10,5° Bé aralığında tutulur. Fermantasyon süresi 5-8 ay arasında değişir. Salamura Tirilye Zeytinleri, mayıs sonu-haziran başı döneminde tüketime hazır hâle gelir.

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

Tirilye Zeytininin yetiştirilmesi, hasadı ve işlenmesi; Bursa ili Mudanya ilçesi Tirilye, Kumyaka ve Yahıçiftlik mahalleleri sınırları içerisinde gerçekleştirilir.

Ürünün üretim ve işleme yöntemleri uzun yıllardır bölgede uygulanan bilgi ve tecrübeye dayanmaktadır. Bu nedenle ürünün tüm üretim ve işleme aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde yapılır.

Denetleme:

Denetimler Mudanya Belediyesi koordinatörlüğünde, Mudanya Belediyesi, Mudanya Ziraat Odası ve S.S. Merkez Trilye Beldesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden ürün konusunda uzman 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Kullanılan zeytin çeşidinin Gemlik, Gemlik 21 veya Gemlik 27 olması,
- Üretim, hasat ve işleme süreçlerinin tanımlanan üretim metoduna uygunluğu,
- Yağ oranları, dane iriliği ve sertlik değerleri,
- Yabancı madde, yabancı tat ve koku bulunmaması,
- Tirilye Zeytini ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Ağrı Ketesi

Başvuru No	: C2024/000343
Başvuru Tarihi	: 02.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Ağrı Ketesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kete / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Yavuz Mah. Kağızman Caddesi 151 Merkez AĞRI
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Ağrı Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Ketesi; özel amaçlı buğday unu, inek sütü, yaş maya, inek tereyağı, tuz, şeker ve yumurta ile hazırlanan hamurun şekillendirilip fırınlanmasıyla elde edilen geleneksel bir hamur işidir. Hamur, özel amaçlı buğday unu, tereyağı ve tuzdan kavurma yöntemiyle hazırlanan iç harç ile katlanarak şekillendirilir. Ürün, kat kat yufka yapısı ile ayırt edilir. Dışı kızarmış, içi kat kat yumuşak dokulu bir yapıya sahiptir ve pişmiş hâliyle 25 - 26 cm çapındadır.

Ağrı Ketesi, hem evlerde hem de fırın işletmelerinde üretilen, daire formunda hazırlanan geleneksel bir hamur işidir. Yöre halkının kuşaktan kuşağa aktardığı bu ürün, Ağrı ilinin köklü mutfak kültürünün en belirgin temsilcilerinden biri olarak kabul edilmekte ve bölge kimliğiyle özdeşleşmiş bir gastronomi ürünü haline gelmiştir. Özellikle Ramazan ayında sahur sofralarında, bayramlarda, düğün ve nişan gibi özel günler ile misafir ağırlamalarında sıklıkla hazırlanması, ürünün yöre halkının toplumsal ve kültürel hayatındaki yerini de gösterir. Ağrı ilinin gastronomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Ağrı Ketesi, yöre halkı için yalnızca bir yiyecek değil, aynı zamanda geleneksel paylaşım kültürünün ve yerel kimliğin bir parçası olarak nesilden nesile aktarılır.

Ağrı Ketesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Üretiminde kullanılan kavurma yöntemiyle hazırlanan iç harç, yufkanın yağlanarak kat kat katlanması ve el yordamıyla şekil verilmesi gibi geleneksel uygulamaların yanında, yöre halkının mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olması nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 adet Ağrı Ketesi için bileşenler aşağıda yer almaktadır.

Hamur bileşenleri:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 200 ml inek sütü
- 20 g yaş maya
- 400 g inek tereyağı
- 25 g tuz
- 80 g şeker
- 2 adet yumurta

İç harç bileşenleri:

- 100 g özel amaçlı buğday unu
- 7 g tuz
- 100 g inek tereyağı

Dış yüzey bileşenleri:

- 4 adet yumurta

İç harcın hazırlanması

Geniş bir tava ocağa alınır ve içerisine tereyağı eklenerek kısık ateşte eritilir. Tereyağı tamamen eridikten sonra üzerine un ve tuz eklenir. Karışım, sürekli karıştırılarak açık kahverengi bir renk alana kadar 10-12 dakika boyunca kavrulur.

Kavrulma işlemi tamamlandığında, karışım ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Soğuyan iç harç, ketenin katları arasına konulmak üzere kullanıma hazır hâle gelir.

Hamurun hazırlanması

İlk süt, yağ maya, tuz, 295 g tereyağı, 2 adet yumurta ve şeker karıştırılıp üzerine azar azar buğday unu ilave edilip tüm bileşenler homojen hale gelecek şekilde yoğrulur. Tereyağının kalan 105 g'ı yufkaları yağlamak için ayrılır. Yoğurulan hamur, mayanın aktif hale gelmesi için gıda ile temasa uygun bir bez ile kapatılarak yaklaşık 30 dakika dinlendirilir. Bu işlem sonunda yumuşak kıvamda hamur elde edilir. Hamurdan yaklaşık 150'şer gramlık 12 adet beze alınıp el ile yuvarlanıp form verilerek tezgâha sıralanır.

Her Ağrı Ketesi 2 adet beze kullanılarak üretilir. Bezeler, 10 g un serpilerek oklava veya merdane yardımıyla 1 - 2 mm kalınlığında 25 cm çapında dairesel şekilde açılır. Yufkaların 6 tanesinin tüm yüzeyine eritilen tereyağı gıdayla temasa uygun hamur fırçası veya el marifeti ile sürülür. Yağlanan yufkaların üzerine yağlanmayan yufkalar yerleştirilip tüm yüzeyi eritilen tereyağı ile yağlanır. Yüzeylerini yağlamak için her kete için 15 g tereyağı kullanılır.

Yağlanan ve iki kat üst üste konulan yufkalara 4 ucundan merkeze doğru katlanarak kare formu verilir. Yufkaların ortasına 25 - 30 g iç harç hafif yayılarak yerleştirilir. Yufkanın kenarları merkeze doğru toplanarak iç harcı tamamen kapatacak şekilde birleştirilir ve hamura yeniden yuvarlak form verilir. Ardından el ile yuvarlanıp oklava veya merdane ile iç malzemesi taşmadan yavaş yavaş ve çok bastırmadan yaklaşık 15 cm büyüklüğünde açılır. Bezeler yağlanmış tepsiye konulur ve el ayası veya parmak uçlarıyla bastırılarak yaklaşık 22 - 23 cm çapa ulaşmaya kadar genişletilir. Pişirme işleminden önce daha yumuşak bir üst yüzey elde etmek amacıyla ketenin üstüne yumurta sarısı sürülür. Bu amaçla 4 yumurtanın sarıları ayrılarak ketelere eşit şekilde bölünerek sürülür. Ardından hamurun kontrollü kabarmasını sağlamak için hamur yüzeyine çatal ile aralıklı delikler açılır. Yaklaşık 180 °C sıcaklıktaki fırında, üzeri kızarana kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirilir.

Pişirme işleminden önce 22 - 23 cm çapında olan hamur, pişirme işleminden sonra 25 - 26 cm'ye ulaşır.

Sunumu

Ağrı Ketesi, fırından çıkartılınca soğumaya bırakılır. Dikdörtgen veya kare formunda bıçakla dilimlere ayrılır. Ağrı Ketesinin servisi, ayran veya yoğurt ile yapılır.

Muhafaza ve saklama koşulu

Ağrı Ketesi pişmiş haliyle muhafaza edilir. Buzdolabında (4 - 6 °C) 3 gün, derin dondurucuda 6 ay, soklanmış halde ise 1 yıla kadar saklanabilir.

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

Ağrı Ketesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Üretiminde kullanılan kavurma yöntemiyle hazırlanan iç harç, yufkanın yağlanarak kat kat katlanması ve el yordamıyla şekil verilmesi gibi geleneksel uygulamaların yanında, yöre halkının mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olması nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ağrı Ketesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ağrı Lokantacılar ve Pastacılar Esnaf Odası, Ağrı Ticaret İl Müdürlüğü, Ağrı İl Özel İdaresi ve Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Gıda Mühendisliği'nden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ağrı Ketesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Aksu Köftesi

Başvuru No	: C2025/000302
Başvuru Tarihi	: 10.09.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksu Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Aksu Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Macun Mah. 2003 Sok. Aksu ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Aksu Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajında veya servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksu Köftesi; kıyılmış sığır ve/veya kuzu karkas etlerine, bu hayvanların yağları, tuz ve ekmek içi ilave edilerek hazırlanan karışımın yassı, yuvarlak ve oval şekillere getirilmesiyle hazırlanan, pişirmeye hazır kırmızı et karışımı veya bu karışımın pişirilmesiyle elde edilen bir köfte ürünüdür.

Aksu Köftesi tarihçesinde; özellikle Aksu ilçesinde yaygın olarak yapılmasıyla ve tüketilmesiyle meşhur olmuştur. Aksu Köftesi, Antalya ilinin Aksu ilçesiyle özdeşleşmiş bir üründür. Antalya iline gelen yerli ve yabancı ziyaretçiler aracılığıyla bilinirliği artmıştır. Bu sebeplerle; Aksu Köftesinin Antalya ilinin yemek kültüründe önemli bir yeri vardır.

Aksu Köftesinin tarihçesinde üretim metodunda köfte hazırlamada kırmızı et, tuz ve ekmek içi dışında herhangi bir baharat kullanılmazken, günümüzde ise genellikle sığır etinden ve isteğe bağlı olarak baharat kullanılarak da hazırlanır. Aksu Köftesinde; ekmek içi ve kullanılıyorsa baharat gibi gıda bileşenleri kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarı toplamı % 5'i geçmez.

Antalya ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Aksu Köftesinin günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, festival gibi özel günlerde de ikram edilir ve tüketime sunulur. Genellikle ekmek arası veya tabaklarda porsiyon şeklinde hazırlanarak piyasaya arz edilir.

Antalya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan ve Aksu ilçesinin ismiyle özdeşleşen Aksu Köftesinin; hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması, köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Aksu Köftesinin üretildiği; Antalya ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Aksu Köftesi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 1 kg et,
- 50 g ekmek içi,
- 20 g tuz,
- 5 kimyon (isteğe bağlı),
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 5 g karabiber (isteğe bağlı).

Aksu Köftesi Hazırlanması ve Servisi:

Köfte için kullanılacak etler kıyma makinesinden genellikle tek çekim yapılarak hazırlanır. Hazırlanan kıymaya; tuz, ekmek içi ile isteğe bağlı baharat eklenerek elle veya yoğurma makinesinde homojen bir yapı elde edilinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan karışım, buzdolabı koşullarında 1 saat kadar dinlendirilir.

Dinlendirilen karışımdan yassı, yuvarlak veya oval şekilli köfteler hazırlanır. Aksu Köftesinin hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması ve köftelerin hazırlanması aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Bir porsiyonda genellikle 6 adet köfte yer alır.

Aksu Köftesinde pişirme işlemleri; tekniğine uygun olarak ocak, mangal ve ızgaralar üzerinde pişirme şeklinde yapılır. Köftelerin, her iki yüzü de eşit şekilde pişecek şekilde çevrilerek pişirme tamamlanır ve servis aşamasına geçilir.

Aksu Köftesi hazırlandıktan sonra hemen pişirilmeyecek ise soğuk zincir ve gıda hijyeni gerekliliklerine göre muhafaza edilerek pişirilmeye hazır kırmızı et karışımı (köfte) olarak da piyasaya arz edilebilir.

Aksu Köftesinin, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir. İsteğe bağlı olarak yanında ekmek, pide, ayran, yeşil biber, domates, soğan, pul kırmızıbiber ve mevsim yeşillikleri vb. ile birlikte servisi yapılır.

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

Antalya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Aksu ilçesinin ismiyle özdeşleşen Aksu Köftesi; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Antalya ili ile ün bağı bulunan Aksu Köftesinin tüm üretim aşamaları, Antalya ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Aksu Köftesi hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Aksu Köftesi üretim metodunun uygunluğu,
- Aksu Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımının 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.

6. Köprübaşı Şimşir Kaşığı

Başvuru No	: C2026/000171
Başvuru Tarihi	: 19.06.2026
Coğrafi İşaretin Adı	: Köprübaşı Şimşir Kaşığı
Ürün / Ürün Grubu	: Şimşir Kaşık / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Köprübaşı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Akpınar Mah. Atatürk Cad. Köprübaşı Belediyesi No: 3 Köprübaşı TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili Köprübaşı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Köprübaşı Şimşir Kaşığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Köprübaşı Şimşir Kaşığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Köprübaşı Şimşir Kaşığı; şimşir ağacının gövdesinden, el aletleri kullanılarak üretilen, oval ağızlı, sıg çanaklı ve saplı ahşap kaşıktır. Ağız kısmı oval formda olup çanak, ağız kenarından merkeze doğru kesintisiz ve yumuşak bir eğimle oyulur. İç yüzeyde basamak, keskin kırılma veya kepçe biçiminde belirgin bir derinleşme bulunmaz. Ağız ile sap arasındaki geçişte, yaklaşık 4,5 cm genişliğindeki ağız kısmı yaklaşık 1,2 cm genişliğindeki boyun bölümüne ani bir köşe veya omuz oluşturmada daralır ve boyundan sapa geçiş kesintisiz biçimde devam eder. Şimşir odununun doğal sarı tonları ve ince dokusu yüzeyde görünür durumda bırakılır; boya, vernik veya film oluşturan kaplama kullanılmaz.

Üretimde çapı en az 15 cm olan şimşir ağacının gövde kısmı kullanılır. Şimşir odununun sert, yoğun ve ince dokulu yapısı, kaşığın el aletleriyle ince biçimde işlenmesine ve yüzeyinin düzgün hâle getirilmesine imkân sağlar. Standart kaşık boyutları yaklaşık olarak ağız boyu 6 cm, ağız genişliği 4,5 cm, boyun boyu 1,5 cm, boyun genişliği 1,2 cm, sap boyu 14,8 cm ve toplam boy 22,3 cm olarak üretilir. Kullanım yüzeylerinde kıymık, keskin kenar ve ele takılan lif bulunmaz.

Köprübaşı Şimşir Kaşığının ilçede uzun bir geçmişi bulunmaktadır. Köprübaşı ilçesinde tahta kaşık üretimi geleneksel olarak kuşaktan kuşağa aktarılmış ve günümüze kadar sürdürülmüştür. Üretim bilgisinin usta-çırak ve aile içi aktarım yoluyla korunması, Köprübaşı Şimşir Kaşığının ilçenin geleneksel el sanatları arasında yer almasını sağlamıştır. Bu geleneksel üretimin Köprübaşı ilçesinde sürdürülmesi ve ürünün yöreyle özdeşleşmiş olması nedeniyle Köprübaşı Şimşir Kaşığı ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Hammadde Seçimi ve Hazırlanması:

Kaşık üretiminde çapı en az 15 cm olan şimşir gövdeleri kullanılır. Çürüme, ileri derecede çatlak, böcek zararı veya ürünün formunu bozacak belirgin kusur taşıyan odunlar kullanılmaz. Çok kuru ve el aletleriyle işlenmesi güç olan şimşir, geleneksel uygulamada temiz su içinde yaklaşık üç gün bekletilerek yumuşatılır. İşlenebilir rutubetteki odunlarda bu işlem uygulanmayabilir. Sudan çıkarılan odunun yüzeyindeki serbest su süzdürüldükten sonra yontma işlemine geçilir.



Şekil 1. Kaşık üretiminde kullanılan şimşir gövdesi.



Şekil 2. Şimşir gövdesinden elde edilen işlenmeye hazır odun parçası.

Taslak Hazırlama ve Kaba Yontma:

Taslak, odun liflerinin kaşığın boyuna eksenine ve özellikle sap yönüyle uyumlu olmasına dikkat edilerek çıkarılır. Üretimde keser, kaşık tezgâhı, gerektiğinde karton şablon, iç kazıyan, göğüslük, törpü, kazıma bıçağı ve zımpara kullanılır. Seçilen gövde parçası keserle kaba taslak hâline getirilir. Gerektiğinde karton şablonla ağız, boyun ve sap sınırları taslağa aktarılır. Önce ağız kısmının dış konturu, ardından sap kısmı yontularak kaşığın genel formu oluşturulur.



Şekil 3. Kaba taslak hâline getirilmiş kaşık formu.



Şekil 4. Kaba yontma ve ağız kısmının ilk oyma aşaması.

Ağız, Boyun ve Sapın Şekillendirilmesi:

Ağız kısmının oval dış formu ve sıg iç çanağı iç kazıyan ile oyulur. Oyma işlemi ağız kenarlarından merkeze doğru kademesiz bir eğri oluşturacak şekilde yapılır. Ağız-boyun-sap geçişleri törpü ile düzeltilir; sapın şekillendirilmesinde göğüslükten yararlanılır. Kazıma bıçağı ile ince yontma ve yüzey düzeltme işlemleri yapılarak yaklaşık 6 cm ağız boyu, 4,5 cm ağız genişliği, 1,5 cm boyun boyu, 1,2 cm boyun genişliği, 14,8 cm sap boyu ve 22,3 cm toplam boy ölçülerini esas alan geleneksel form tamamlanır.



Şekil 5. İç çanağın oyulması ve yüzeyin işlenmesi.



Şekil 6. İnce yontma ve form düzeltme aşaması.

Kurutma ve Zımparalama:

Biçimlendirme işlemi tamamlanan kaşık, doğrudan güneş altında veya çatlamaya neden olabilecek kuvvetli ısı kaynağına maruz bırakılmadan, doğal hava dolaşımı bulunan gölgeli bir ortamda kurutulur. Kuruma süresi odunun başlangıç rutubeti, parça kalınlığı ve ortam koşullarına göre değişir. Kuruyan kaşık zımparalanarak ağız içi ve kenarları, boyun ve sapta kıymık, keskin kenar ve ele takılan lif bırakmayacak şekilde düzgün hâle getirilir.



Şekil 7. Zımparalama ve yüzey düzgünleştirme sonrasındaki kaşık görünümü.

Son Yüzey İşlemi ve Nihai Kontrol:

Zımparalama sonrasında ürünün doğal ahşap görünümünü örten boya, vernik veya film oluşturan kaplama kullanılmaz. Geleneksel uygulamada, zımparalama sonrasında zeytinyağı temiz bir bez yardımıyla tüm yüzeye sürülür. Yağın ahşap yüzeye nüfuz etmesi için 30-60 saniye beklenir, ardından yüzeyde kalan fazla yağ temiz ve kuru bir bezle alınarak yüzeyin parlak görünüm kazanması sağlanır. Nihai kontrolde ağız kısmının oval ve sığ çanaklı olması, ağız-boyun-sap geçişlerinin kesintisiz olması, sapın düzgün kavranması, yüzeyde çatlak ve kıymık bulunmaması ve doğal şımşır dokusunun görünür olması aranır.



Şekil 8. Köprübaşı Şımşır Kaşığının nihai görünümü (farklı yüzlerden).

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

Köprübaşı Şımşır Kaşığının üretiminde malzemenin damar yönü, rutubeti ve sertliğine göre el aletlerinin kullanımının ayarlanması, ağız kısmının sığ ve dengeli biçimde oyulması, boyun ve sapın uygun biçimde şekillendirilmesi ve yüzeyin el işçiliğiyle düzgün hâle getirilmesi ustalık bilgisi gerektirir. Bu üretim bilgisi Köprübaşı ilçesinde usta-çırak ilişkisi yoluyla sürdürülmektedir. Bu nedenle şımşır odununun taslak hâline getirilmesi, gerektiğinde yumuşatılması, yontulması, oyulması, ağız-boyun-sap formunun verilmesi, kurutulması, zımparalanması ve son yüzey kontrolü dâhil tüm üretim aşamalarının Köprübaşı ilçesinde gerçekleştirilmesi gerekir.

Denetleme:

Denetimler; Köprübaşı Belediyesi koordinatörlüğünde; Köprübaşı Belediyesi, Köprübaşı Esnaf ve Sanatkarlar Odası ve Köprübaşı Kaymakamlığının konuda uzman birer temsilcisinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir defa, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan hammaddenin şimşir ağacı olması ve gövde ile taslak seçiminin uygunluğu.
- Ürünün oval ve sık çanaklı ağız yapısının, ağız-boyun-sap geçişlerinin kesintisiz formunun ve geleneksel ölçülerin ürün formu ile uyumlu olması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Köprübaşı Şimşir Kaşığı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

Geleneksel Ürün Adları

1. Ramazan Pidesi

Başvuru No	: G2026/000008
Başvuru Tarihi	: 29.04.2026
Geleneksel Ürün Adı	: Ramazan Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Başvuru Yapan	: İstanbul Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hobyar Mahallesi Zahir Borsası Sokak No:3 Bahçekapı Fatih İSTANBUL
Kullanım Biçimi	: Ramazan Pidesi ibareli aşağıda verilen logo ve geleneksel ürün adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ramazan Pidesi ibareli logo ve geleneksel ürün adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı:

Ramazan Pidesi, Ramazan ayına özgü olarak üretilen ve tüketilen, pide formunda geleneksel bir ekmek türüdür. Buğday unu, su, maya ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun yoğrulması, mayalandırılması, şekillendirilmesi ve yüksek sıcaklıkta pişirilmesiyle elde edilir. Osmanlı döneminden günümüze ulaşan üretim ve tüketim geleneğine sahip olan ürün, 17. yüzyıldan itibaren Ramazan ayında üretilen ve tüketilen özel bir ekmek olarak bilinmektedir. Osmanlı döneminde Ramazan ayında üretilen ekmeklerin kalite ve üretim esaslarına ilişkin düzenlemeler yapılmış, Ramazan Pidesi zamanla kendine özgü üretim yöntemi ve görünümüyle diğer ekmek türlerinden ayrılarak günümüze ulaşmıştır.

Ramazan Pidesi, günümüzde çoğunlukla Ramazan ayında üretilmekte ve Türkiye genelinde yaygın olarak tüketilmektedir. İftar sofralarının vazgeçilmez unsurlarından biri olan Ramazan Pidesi, iftar vaktine yakın saatlerde fırınlardan sıcak olarak temin edilmesi ve bu süreçte oluşan yoğun talep nedeniyle fırın önlerinde uzun kuyrukların oluşmasıyla Ramazan kültürünün simgelerinden biri hâline gelmiştir. Ramazan Pidesi yalnızca bir fırıncılık ürünü olmayıp, Ramazan ayının paylaşma, dayanışma ve iftar geleneğiyle bütünleşmiş kültürel unsurlarından biridir.

Ramazan Pidesi, sade olarak üretilebildiği gibi yumurtalı, susamlı ve/veya çörek otlu olarak da üretilebilir. Genellikle yuvarlak veya oval biçimde hazırlanır. Üst yüzeyine geleneksel yöntemlerle parmak uçları kullanılarak baklava dilimi veya ızgara görünümünde karakteristik tırnaklama deseni uygulanır.

Geçmişte taş fırınlarda odun ateşinde pişirilen pideler günümüzde; taş tabanlı, odun ateşli, elektrikli veya gazlı fırınlarda yaklaşık 250-280 °C'de 10-15 dakika pişirilir. Bu üretim yöntemi sonucunda ürünün dış yüzeyinde hafif gevrek ve altın sarısı bir kabuk, iç kısmında ise yumuşak ve gözenekli bir yapı oluşur.



Resim 1. Ramazan Pidesi

Üretim Metodu:

Ramazan pidesi üretiminde pide üretimine uygun özel amaçlı buğday unu, su, yaş maya, tuz, bulamaç (üst yüzey karışımı), isteğe bağlı olarak susam, çörek otu ve yumurta kullanılır.

Ramazan pidesi üretimi için gerekli bileşenler listesi (50 kg un için):

- 50 kg buğday unu
- 35-40 litre su
- 700-750 gr tuz
- 1-1,5 kg yaş maya
- 3-8 kg buz (mevsime bağlı olarak)
- Susam (isteğe bağlı)
- Çörekotu (isteğe bağlı)
- Yumurta sarısı (isteğe bağlı)

50 kg buğday unu için hazırlanan hamurda 30-35 litre su, 700-750 g tuz, 1-1,5 kg yaş maya ve yaklaşık 5 litre ilave su kullanılır. Özellikle yaz aylarında hamurun sıcaklığını kontrol altında tutmak, aşırı ısınmasını önlemek amacıyla mevsim şartlarına bağlı olarak 3-8 kg buz ilave edilebilir.

Hamur, çatal veya mikser kazanlarında hazırlanır. Üretimde ilk olarak un ve su kazana alınarak yoğurma işlemine başlanır. Hamurun elastik yapısının korunması amacıyla, ortam sıcaklığına bağlı olarak yoğurma sırasında buz ilave edilebilir. Yoğurma işleminin sonlarına doğru tuz eklenir ve yaklaşık üç dakika daha yoğurulduktan sonra yaş maya ilave edilir. Maya miktarı ortam sıcaklığına ve üretim temposuna göre değiştirilebilir. Hamurun kıvamını ayarlamak amacıyla yoğurma sırasında yaklaşık 5 litre su ilave edilebilir.

Yoğurma işlemi tamamlanan hamur dinlendirilir. Ardından kesme makinesiyle veya elle 420-480 gramlık parçalara ayrılır. Hamur parçaları mayalanmaları için tahta pasalar üzerine yerleştirilir. Yapışmayı önlemek amacıyla pasa yüzeyine kepek veya mısır unu serpilir. Hamurlar yaklaşık 1 saat süreyle dinlendirilir; bu süreçte yüzeylerinin kurumasını önlemek amacıyla üzerleri bezle örtülür veya kapalı ortamda muhafaza edilir.

Pidenin karakteristik görünümünü sağlayan bulamaç (şifa), 300-400 g un ile 1 litre suyun karıştırılmasıyla hazırlanır. Hazırlanan karışım kaynar suya ilave edilerek koyu kıvama ulaşmaya kadar karıştırılır ve yaklaşık 1 saat dinlendirilerek oda sıcaklığına soğutulur. İsteğe bağlı olarak bulamaca 30-50 g pekmez veya sıvı yağ ilave edilebilir.

Dinlenen hamurlar usta tarafından elle bastırılarak yuvarlak veya oval biçimde açılır. Bu aşamada hamurun iç yapısının korunmasına ve yüzey bütünlüğünün bozulmamasına özen gösterilir. Hamurun yüzeyine bulamaç eşit şekilde sürüldükten sonra, Ramazan pidesine özgü baklava dilimi görünümünü oluşturacak şekilde elle tırnaklama işlemi uygulanır. Tırnaklama, ürünün karakteristik görünümünü oluşturmasının yanı sıra pişirme sırasında hamurun dengeli şekilde kabarmasına da katkı sağlar. Son aşamada isteğe bağlı olarak yüzeye susam ve/veya çörek otu serpilir; bazı uygulamalarda parlaklık sağlamak amacıyla yumurta sarısı sürülür. Tercih edilmesi durumunda her bir pide için 3-7 g susam, 1-3 g çörek otu ve 1 adet yumurta sarısı kullanılır.



Resim 2. Hamur üzerine bulamaç (şifa) uygulanması



Resim 3. Tırnaklama işlemi ile şekillendirilmiş, susam ve çörekotu serpilmiş hamur



Resim 4. Ramazan Pidesinin fırına verililiş aşaması

Şekillendirme ve tırnaklama işlemleri tamamlanan pideler, fırına verilmeden önce yaklaşık 5-10 dakika süreyle son fermantasyona bırakılır. Son fermantasyon süresi hamurun sıcaklığı, maya miktarı ve ortam sıcaklığına bağlı olarak değişebilir. Bu aşama, ürünün pişirme sırasında istenilen hacim ve gözenekli iç yapıyı kazanması açısından önem taşır.

Pideler; tercihen taş tabanlı fırınlarda olmak üzere, eş değer ısı dağılımı sağlayan endüstriyel fırınlarda ya da geleneksel odun ateşli taş fırınlarda 250-280 °C sıcaklıkta yaklaşık 10-15 dakika pişirilir. Pişirme süresince ısı dağılımının dengeli olması, ürünün kontrollü biçimde kabarması, karakteristik altın sarısı kabuk renginin oluşması ve iç yapısının tam gelişmesi açısından önemlidir. Pişirme sonunda her bir pide yaklaşık 350-400 g ağırlığında olur ve 50 kg undan 175-200 adet Ramazan Pidesi elde edilir.

Ramazan Pidesi, koruyucu katkı maddesi içermeyen ve taze olarak tüketilmesi gereken bir unlu mamuldür. Ürünün üretildiği gün tüketilmesi tavsiye edilir. Uygun hijyen ve muhafaza koşullarında, oda sıcaklığındaki raf ömrü en fazla 3 gündür. Derin dondurucuda (-18 °C) 3 aya kadar saklanabilir.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Ramazan Pidesi, tarihsel süreç içerisinde Ramazan ayına özgü üretim ve tüketim geleneğiyle özdeşleşmiş yerleşik bir ad niteliği taşımaktadır. Ürün, Osmanlı döneminden günümüze kadar Ramazan ayında üretilmeye ve tüketilmeye devam etmiş olup, bu yönüyle belirli bir döneme özgü geleneksel üretim ve tüketim pratiğini yansıtır.

Ramazan Pidesi; kendine özgü üretim metodu, tırnaklama tekniği, biçimsel özellikleri ve ustalık gerektiren hazırlanış şekliyle geleneksel niteliklerini günümüzde de korumuştur. Ayrıca iftar öncesinde sıcak olarak temin edilmesi ve Ramazan kültürüyle özdeşleşmiş olması, ürün adının toplumsal hafızada yerleşik bir geleneksel ad olarak kullanılmasını sağlar.

Denetleme:

Denetimler; İstanbul Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde, İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, İstanbul Fırıncılar Odası ve İstanbul Ticaret Borsasından birer temsilcinin katılımıyla oluşturulan 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hâllerde her zaman gerçekleştirilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterler aşağıda yer almaktadır:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ramazan Pidesi ibaresinin, logonun ve geleneksel ürün adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

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

3. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Çubuk Tandır Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.10.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1899
Tescil Tarihi	: 11.09.2026
Başvuru No	: C2024/000285
Başvuru Tarihi	: 16.10.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çubuk Tandır Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çubuk Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Mah. Alparslan Türkeş Cad. No: 1 Çubuk ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Çubuk ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çubuk Tandır Böreği ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çubuk Tandır Böreği ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Tandır Böreği; Ankara ili Çubuk ilçesine özgü, mayalı hamurun ince açılıp yağlanarak katlanması, kıymalı iç harç ile doldurulup pişirilmesiyle hazırlanan bir hamur işidir.

Ürün, dış yüzeyde hafif kızarmış ve gevrek, iç yapısı ise katmanlı, yumuşak ve nemli bir tekstüre sahiptir. Hamurun yağlanarak kat kat hazırlanması ürüne özgü çok katlı iç yapıyı oluşturur.

Çubuk Tandır Böreği, Çubuk ilçesinde nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi birikimi ile üretilmekte olup, özellikle kadın emeğine dayalı üretim yapısı ile yerel kültürün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Ürün, yöre halkı tarafından uzun yıllardır bilinen ve üretilen bir gastronomik değer olmasının yanı sıra, yerel ekonomiye katkı sağlayan önemli bir unsurdur. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çubuk Tandır Böreği (40 cm çapında 4 tepsi için) üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için gerekli bileşenler:

- 1,4 kg özel amaçlı buğday unu
- 10 g yaş maya
- 10 g tuz
- 200 ml su

- 200 ml süt
- 30 ml zeytinyağı
- 250 g tereyağı (Hamur yağlamak için)
- 400 ml sıvı yağ (Hamur yağlamak için)
- 45 g yoğurt (Son ürünün üzerine sürmek için)
- 100 ml su (Son ürünün üzerine sürmek için)

İç harç için gerekli bileşenler:

- 750 g kıyma
- 2 orta boy kuru soğan
- 10 g tuz
- 200 g tereyağı
- 50 ml ayçiçek yağı
- Nane, karabiber, kırmızıbiber, kimyon (isteğe bağlı)

Hamurun Mayalanması:

Bir kap içerisine un, yaş maya, zeytinyağı, tuz, su, süt eklenir. Hamur kolay şekillendirilebilir yumuşaklığa gelene kadar yoğurulur. Hamur istenen kıvama ulaştığında kabın üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır. Mayalanma oda sıcaklığında yaklaşık 60-70 dakika sürmektedir.

Kıymalı İç Harcın ve Hamur Yağının Hazırlanması:

Kıymalı iç harcı hazırlamak için bir tencerede tereyağı eritilir ve üzerine ayçiçek yağı eklenir. Küp şeklinde doğranan soğanlar bu karışımda kavrulur, ardından kıyma ilave edilerek kavurmaya devam edilir. İsteğe bağlı olarak baharatlar ve tuz eklenir. Ayrı bir kapta tereyağı ve sıvı yağ birlikte ısıtılarak eritilir. Elde edilen yağ karışımı, sıvı halde tutulur ve hamurun açılması sırasında yağlama amacıyla kullanılır.

Şekillendirme:

Mayalanan hamur, yumruk büyüklüğünde eşit parçalara bölünerek bezeler hazırlanır. Bezelerin üzeri örtülerek 5–10 dakika dinlendirilir. İki beze birlikte hamur açma tahtasında yufka şeklinde açılır. Ayrı bir kapta eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımı, açılan hamurların tüm yüzeyine sürülür. Yağlanan yufka, bir ucundan kapatılarak sarılır ve rulo şekline getirilir. Ardından rulo, yaklaşık 5 - 6 cm genişliğinde eşit parçalara kesilerek 7 - 8 parçaya ayrılır. Aynı işlem diğer bezelere de uygulanır.

Kesilen hamur parçaları tek tek iki ucundan tutulur ve dıştan içe doğru bastırılarak elle yassı hale getirilir. Yassı hale gelen hamurların orta kısımları hafif çukur olacak şekilde dairesel bir form alır. Her bir hamurun orta kısmına yaklaşık 1 yemek kaşığı iç harç konularak yayılır. İç harç konulan hamurlara, bir ucu diğer ucunun üzerine gelecek şekilde kapatılarak hilal formu verilir. Birleşim yerleri elle bastırılarak iyice kapatılır. Hazırlanan hamurlar, birbirine değmeyecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Tepsiye dizilen hamurların üzeri örtülerek yaklaşık 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirilir ve yeniden mayalanmaları sağlanır. Ardından hamurların üzerine yoğurt sürülerek pişirme işlemine geçilir.

Pişirme:

Tepsiye dizilen Çubuk Tandır Böreği, taş fırında veya elektrikli fırında 190-200 °C’de yaklaşık 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan tepsinin üzeri bez bir örtü ile kapatılarak böreklerin kendi sıcaklığı ve nemi ile 5-10 dakika dinlenmesi sağlanır. Bu işlem, böreklerin kurumasını önler. Çubuk Tandır Böreği sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir ya da uygun şekilde ambalajlanarak satışa sunulabilir.



Resim 1a. Hamurun bezelere ayrılması



Resim 1b. Yufkanın yağlanıp rulo yapılması



Resim 1c. Rulonun parçalara ayrılması



Resim 1d. Hamurun yassılaştırılması



Resim 1e. İç harç konulup kapatılması



Resim 1f. Çubuk Tandır Böreğinin pişirilmesi

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

Çubuk Tandır Böreği, Ankara ilinin Çubuk ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın sosyoekonomik kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çubuk Tandır Böreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Çubuk Belediyesinin koordinasyonunda; Çubuk Belediyesinden 2 kişi, Çubuk Ziraat Odasından 1 kişi ve Çubuk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere toplam 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Çubuk Tandır Böreği ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Trabzon Dondurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 14.07.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1900
Tescil Tarihi	: 17.09.2026
Başvuru No	: C2025/000188
Başvuru Tarihi	: 14.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Trabzon Dondurması
Ürün / Ürün Grubu	: Dondurma / Dondurmalar ve yenilebilir buzlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazarkapı Mah. Orhan Karakullukçu Blv. Ortahisar TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili
Kullanım Biçimi	: Trabzon Dondurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Trabzon Dondurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Trabzon Dondurması; inek sütü, beyaz şeker ve salep karışımının pastörizasyon ve/veya eş değer bir ısıtım işlem sonrası, tekniğine uygun şekilde işlenmesi ve dondurulmasıyla elde edilen; yumuşak ya da kıvamlı yapıda hazırlanıp bu karışımın sertleştirilmesinin ardından piyasaya arz edilen bir dondurmadır.

Trabzon Dondurması; Türk Gıda Kodeksine göre; sade olarak ve genellikle yarım yağlı veya tam yağlı dondurma sınıfında üretilir ve piyasaya arz edilir.

Trabzon Dondurması; şekerli, nispeten karamel rengine ve karamelimsi tada sahiptir. Trabzon ilinde halk arasında “Trabzon Sadesi” olarak da bilinir.

Trabzon Dondurmasının tarihçesinde; 1800’lü yıllarda Trabzon ilinin Akçaabat ilçesinde yapılmaya başladığı ve halk tarafından rağbet görmesiyle meşhur olup il genelinde yapılarak günümüze geldiği bilinir.

Trabzon Dondurması üretiminde salep için; çiçeklenmesini tamamlamış *Orchidaceae* familyasına ait yumru bağlayan farklı cins ve türlere ait toprak orkidelerinin yumrularının tekniğine uygun olarak temizlenip suda veya sütte haşlandıktan sonra kurutulup öğütülmüş hali kullanılır.

Trabzon Dondurması için, uygun bileşenlerin seçimi, bu bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması, ısıtım işlem ve dondurma aşamalarının doğru bir şekilde tekniğine uygun olarak yapılması aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Trabzon Dondurmasının üretildiği; Trabzon ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 60 kg Trabzon Dondurması Üretiminde Kullanılan Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Miktarlar:

- 100 litre inek sütü,
- 6-10 kg beyaz şeker,
- 450-550 g salep.

Yukarıdaki miktarlar; yapılacak dondurma miktarı, kullanılacak kap veya kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir.

Trabzon Dondurması Üretim Aşamaları:

Üretimde kullanılacak inek sütü, gıda hijyeni gerekliliklerine uygun olarak tercihen Trabzon ilinden temin edilir. Gıda işletmesine alınan sütler, gıda ile temasa uygun kazanlara aktarılır; sürekli karıştırılarak ısıtılmaya başlanır ve yaklaşık bir saat kadar sürede kaynamaya başlar.

Kaynama işleminin ardından şeker, sütün içerisine özenli bir şekilde azar azar ilave edilir. Şekerin homojen bir şekilde sütle karışması sağlanır. İstenilen kıvam için şekerin ilave edilmesi bittikten sonra yaklaşık 2 saat süre ile bu karışımın kaynamasına devam edilir. Ustalık becerisine bağlı olarak istenilen kıvamın yeterli olduğuna karar verilir ve salep ilavesi işlemine geçilir.

Salep ilavesi için ayrı bir kap içerisine yaklaşık 2 kg şeker ve salep konulur ve karıştırılır. Salep, tek başına sütün içerisine eklendiğinde topaklanma meydana getirebileceğinden, bu şekilde diğer bileşenler ile karıştırılır. Elde edilen bu karışım, kaynayan şeker ve süt karışımına yavaş yavaş ilave edilir. Bu aşamadan sonra, homojen bir karışım elde edilebilmesi için karıştırma işlemine dikkatli bir şekilde devam edilir. Yaklaşık 5 saat süren kaynama sonunda kıvamlı bir dondurma karışımı elde edilmesi sağlanır.

Kazanlardan alınan dondurma karışımı gıda hijyeni gerekliliklerine uygun bir şekilde oda sıcaklığına getirilir. Temiz ve kapalı bir ortamda soğumaya ve dinlenmeye bırakılır.

Oda sıcaklığına gelen ve dinlendirilen dondurma karışımı, tekniğine uygun bir şekilde, soğutma alet ve ekipmanları kullanılarak dondurulur. Dondurma işleminin etkin ve zamanında yapılmasında ustalık becerisi önem arz eder. Genellikle dondurmanın iç sıcaklığı ortalama -6 °C'ye kadar düşürülür. Bu işlemin ardından dondurma, -40 °C ve altındaki sıcaklıklarda şoklanır. Böylelikle dondurma depolama ve muhafazaya uygun hale gelmiş olur.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Trabzon Dondurmasının; taşınması, depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek -18 °C'de olur. Trabzon Dondurmasının; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda ve depolarda muhafaza edilmesi ürün kalitesinin korunması açısından önem arz eder.

Piyasaya Arz: Trabzon Dondurması; soğuk zincir gerekliliklerine uygun olarak -18 °C'yi geçmeyecek şekilde, dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Trabzon Dondurması sunum aşamasında süsleme amaçlı ve isteğe bağlı olarak üzerine; öğütülmüş ve/veya parçalanmış fındık içi konulabilir.

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

Trabzon ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Trabzon Dondurmasının; bileşenlerin seçimi, bu bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması, ısıl işlem ve dondurma aşamalarının doğru bir şekilde tekniğine uygun olarak yapılması aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Trabzon ili ile ün bağı bulunan Trabzon Dondurmasının tüm üretim aşamaları Trabzon ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

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

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Trabzon Dondurması üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Trabzon Dondurması üretim metodu ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Trabzon Dondurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

3. Kırıkkale Hasandede Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.06.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1901
Tescil Tarihi	: 21.09.2026
Başvuru No	: C2024/000177
Başvuru Tarihi	: 26.06.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırıkkale Hasandede Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Fabrikalar Mah. Kayseri Yolu Cad. No: 111 Merkez KIRIKKALE
Coğrafi Sınır	: Kırıkkale Merkez ve Keskin, Balışeyh, Sulakyurt ve Delice ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Kırıkkale Hasandede Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırıkkale Hasandede Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırıkkale Hasandede Üzümü; Latince tür adı *Vitis vinifera* L. olan Hasandede üzüm çeşidinin belirtilen coğrafi sınır içerisinde yetiştirilmesiyle elde edilen, sofralık olarak tüketilmesinin yanı sıra şıra, şarap ve pekmez üretiminde de kullanılan bir üründür. Taneleri yeşil-sarı renkli, yuvarlak şekilli, orta büyüklükte, çekirdekli, ince kabuklu ve bol şıralıdır. Salkımları iri, omuzlu, konik yapıda, sık ve dolgundur. Ürün; tatlı, doyumlu ve kendine özgü aromatik özelliklere sahiptir.

Kırıkkale Hasandede Üzümü; kumlu-tınlı yapıda, organik madde içeriği düşük, hafif alkali karakterli, kireç oranı düşük, az tuzlu ve drenaj sorunu bulunmayan topraklarda yetiştirilir. Coğrafi sınır, İç Anadolu Bölgesi'nin karasal iklim özelliklerinin etkisi altında olmakla birlikte, bölgeden geçen Kızılırmak Nehri iklim üzerinde düzenleyici bir etki oluşturur. Bu etki sayesinde kış ayları çevre alanlara göre daha ılıman geçer, üzüm asmaları aşırı düşük sıcaklıklardan ve ilkbahar geç donlarından daha az etkilenir. Ayrıca temmuz, ağustos ve eylül aylarında yağış miktarının düşük olması; ben düşme ve olgunlaşma dönemlerinde hastalık riskinin azalmasına, tane çatlamasının önlenmesine ve ürün kalitesinin yükselmesine katkı sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzümünün coğrafi sınırın doğal koşullarından kaynaklanan ayırt edici özellikleri aşağıdaki tabloda ve ilgili açıklamalarda yer almaktadır.

Kırıkkale Hasandede Üzümünün Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer Aralığı
Toplam fenolik bileşen (mg / GAL / L)	926 - 1428
Toplam antosiyanin (mg / L)	0,37 - 2,53
Toplam asitlik (tartarik asit cinsinden, g / L)	2,29 - 4,07
pH	3,21 - 3,68
Briks (%)	23,2 - 27,3
Dansite (g / L)	1096 - 1116

Öksele (°Oe)	96 - 116
Tane ağırlığı (g)	1,948 - 2,813
Tane eni (mm)	13,19 - 15,88
Tane boyu (mm)	13,05 - 16,49
Tane sertliği (Lbs)	0,55 - 1,1
Çekirdek sayısı (adet)	3 - 4
Çekirdek ağırlığı (g)	0,037 - 0,048
Çekirdek eni (mm)	4,04 - 4,77
Çekirdek boyu (mm)	5,78 - 6,31
Çekirdek yüksekliği (mm)	2,37 - 3,21

Ürünün şeker (Briks) oranının diğer sofralık, pekmezlik ve şaraplık üzüm çeşitlerine göre yüksek olmasında, temmuz ve ağustos aylarında günlük yaklaşık 11 saate ulaşan güneşlenme süresi etkili olur. Yoğun güneşlenme, asmanın fotosentez faaliyetini artırarak meyvede şeker birikimini teşvik eder. Ayrıca kumlu - tınlı yapıda ve organik madde bakımından nispeten fakir topraklar, asmanın kontrollü düzeyde strese girmesine neden olur; bu durum bitkinin enerjisini ve besin maddelerini vejetatif gelişim yerine meyve gelişimine yönlendirmesini sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzümünde yüksek şeker içeriğine rağmen asitlik dengesi korunur ve bu durum ürüne ferah bir tat kazandırır. Üzümlerin olgunlaşma dönemine denk gelen ağustos ve eylül aylarında coğrafi sınırda gündüzlerin sıcak, gecelerin ise serin geçmesi nedeniyle yaklaşık 14 - 15 °C'lik gece-gündüz sıcaklık farkı oluşur. Bu durum, gündüz depolanan şekerin korunmasına katkı sağlarken organik asitlerin parçalanmasını sınırlar. Bunun sonucunda üzümün asitlik değerinin 2,29 - 4,07 g / L aralığında kalması, elde edilen şıra ve şaraplarda dengeli ve canlı bir tat profilinin oluşmasına katkı sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzümünde fenolik bileşik miktarının yüksek olması ve kendine özgü aroma karakterinin gelişmesi de coğrafi sınırın doğal koşullarıyla ilişkilidir. Hasat öncesi dönemde bölgede yağış miktarının düşük olması ve toprak yapısının suyu hızlı süzdürmesi nedeniyle asmalar kontrollü bir su stresi yaşar. Bitkinin bu koşullara karşı geliştirdiği doğal tepki sonucunda tanelerde aroma, renk ve tat oluşumunda etkili olan fenolik bileşiklerin miktarı artar ve fenolik madde içeriği 926-1428 mg GAL / L seviyelerine ulaşabilir. Bu durum, Kırıkkale Hasandede Üzümüne özgü güçlü aroma yapısının oluşmasını sağlar.

Kırıkkale Hasandede Üzümü, coğrafi sınır içerisinde yetiştiriciliğine 1570'li yıllarda başlanan köklü geçmişe sahip bir üzümdür. Üzüm yetiştiriciliğinin, Hasan Dede'nin bölgeye yerleşmesiyle geliştiği ve Hasan Dede'nin bağcılık ile bahçecilik faaliyetlerinin bölgedeki üzüm üretimine öncülük ettiği bilinir. İsmi Hasan Dede Mahallesinden alan ürün, uzun yıllardır coğrafi sınır içerisinde yetiştirilir ve bölgenin tarımsal ve kültürel mirasıyla özdeşleşir. Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olması ve bölge tarımında önemli bir yer edinmesi sonucunda Kırıkkale Hasandede Üzümü ile coğrafi sınır arasında güçlü bir ün bağı oluşur.

Üretim Metodu:

Kırıkkale Hasandede Üzümü yetiştiriciliği genel olarak açık alan bağ tesisi şeklinde yapılır. Üretimde geleneksel olarak telli terbiye sistemi ile goble sistemi (yer bağı) kullanılır. Asmalar odun çelikleri veya aşılama yöntemiyle çoğaltılır. Coğrafi sınırda filoksera zararlısı riski bulunması durumunda kök sistemi Amerikan asma anaçlarından, gövde sistemi ise Hasandede çeşidinden elde edilir.

Bağ yeri seçiminde güneşlenme ve rüzgâr durumu dikkate alınır. Özellikle yaz ve sonbahar dönemlerinde yüksek güneşlenme ihtiyacı nedeniyle güneye veya güneybatıya bakan yamaçlar tercih edilir; sert rüzgâr geçişlerinin yaşandığı alanlardan kaçınılır. Kırıkkale Hasandede Üzümü genel olarak tınlı-kumlu yapıda ve geçirgen topraklarda yetiştirilir. Dikim işlemi ilkbahar mevsiminde gerçekleştirilir. Bağ tesisi kurulacak alan taş, ağaç ve benzeri yabancı materyallerden temizlenir. Arazinin eğimine bağlı olarak doğu-batı veya kuzey-güney yönünde sıralar oluşturulur. Dikim amacıyla yaklaşık 40 - 50 cm derinliğinde ve 30 - 40 cm genişliğinde çukurlar açılır. Yaklaşık 70 cm uzunluğundaki odun çelikleri çukurlara yerleştirilir ve toprak üstünde kalan kısım 1 - 2 göz üzerinden budanır.

Asmalara verilecek terbiye şeklinin oluşturulmasına fidan dikimi veya aşılama yılında başlanır ve bu işlem 3 - 5 yıl içerisinde tamamlanır. Ürünün verim ve kalitesinin artırılması amacıyla budama yapılır. Kırıkkale Hasandede

Üzümü, dip gözleri bakımından verimli bir çeşit olduğundan kısa budama tercih edilir. Kış budaması her yıl mart ayının sonu ile nisan ayının başı arasında, gözler uyanmadan önce gerçekleştirilir.

Yabancı otlarla mücadele, toprağın havalandırılması, su tutma kapasitesinin artırılması ve gübrelerin toprağa karıştırılması amacıyla kazayağı kullanılarak 10 - 15 cm derinliğinde toprak işleme yapılır. Hastalık, zararlı ve yabancı otlarla mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Kırıkkale Hasandede Üzümünde fenolojik olarak gözlerin uyanması nisan ayının birinci ve ikinci haftalarında, çiçeklenme haziran ayının birinci ve ikinci haftalarında, ben düşme temmuz ayının üçüncü ve dördüncü haftaları ile ağustos ayının ilk haftasında gerçekleşir. Olgunlaşma dönemi ise ağustos ayının sonu ile eylül ayının üçüncü ve dördüncü haftaları arasındadır. Olgunlaşma zamanı bakımından orta mevsim çeşididir.

Hasat genellikle ağustos ayının son haftasında başlayıp ekim ayına kadar devam eder. Üzümler, salkım bütünlüğü korunacak şekilde saplaryla birlikte ve asmalara zarar verilmeden hasat edilir. Hasat edilen ürünler gıda ile temasa uygun kasa veya kaplara alınır. Ürünler bekletilmeden değerlendirilir; pekmez üretiminde kullanılacak üzümler doğrudan işlenirken, sofralık olarak değerlendirilecek ürünler piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde ve Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Delice Üzüm Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde Hasandede üzüm çeşidinin kullanılması.
- Ürünün tane rengi, büyüklüğü ve şeklinin uygunluğu.
- Ürünün çekirdekli yapısı ile salkım şekli ve büyüklüğünün uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kırıkkale Hasandede Üzümü ibaresinin ve menşe adı 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. Reşik

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.05.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1902
Tescil Tarihi	: 21.09.2026
Başvuru No	: C2025/000148
Başvuru Tarihi	: 23.05.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Reşik
Ürün / Ürün Grubu	: Ayakkabı / Halılar kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı
Tescil Ettirenin Adresi	: Şerefiye Mah. Cumhuriyet Blv. Aydın Talay Yeraltı Çarşısı No:1 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Reşik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Reşik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siyah anlamına gelen “reş” kelimesinden türetilen Reşik; siyah, boz ve gri renklerde doğal keçi kılından geleneksel yöntemlerle üretilen, farklı motiflerle süslenen ve erkek, kadın ile çocukların kullanımına yönelik bir ayakkabıdır. Van iline özgü geleneksel bir ayakkabı olan Reşik, yüzyıllar boyunca Serhat Bölgesinde kullanılmıştır. Ürünün ana hammaddesini Van ve çevre illerde yetiştirilen keçilerden elde edilen kıldan dokunan kumaş oluşturur. Bu kumaş üzerine kök boya ile renklendirilmiş koyun yünü iplikler kullanılarak çeşitli motifler işlenir.

Reşik ayakkabısının taban kısmında geleneksel üretimde keçe ve kendir ipi kullanılır. Günümüzde ise kösele taban ile kauçuk, termo ve poli gibi çeşitli malzemelerden üretilen hazır tabanlar da tercih edilir. Ayrıca ev içi kullanıma uygun ilave dış taban eklenmeden üretilen modelleri de bulunur.

Yaklaşık 600 yıllık bir geçmişe sahip olduğu kabul edilen Reşik, keçi kılından üretilmesi nedeniyle yaz aylarında serinlik hissi verir ve suya karşı dayanıklılık gösterir. Bu özellikleri sayesinde yoğun kış koşulları dışında yılın büyük bölümünde kullanılabilir.

Bitkisel kök boya kullanılarak renklendirilen koyun yünü iplikler; Urartular döneminden esinlenilerek oluşturulan Urartu Güneşi, Urartu Hayat Ağacı, Viyan ve Çatak gibi motiflerin işlenmesinde kullanılır. Bölgenin tarihini, kültürel birikimini ve geleneksel estetik anlayışını yansıtan bu motifler, Reşik ayakkabısının ayırt edici özellikleri arasında yer alır.

Reşiklerde kullanılan motiflere ait görseller ve isimleri aşağıdaki gibidir.

	
Urartu hayat ağacı motifi	Nazar boncuğu motifi

	
Urartu güneş motifi	Urartu motifi
	
Van Gölü motifi	Vian motifi

Reşik, Van ilinde uzun yıllardır üretilmiş, kullanılmış ve kültürel bir miras olarak korunmuştur. Bu nedenle Van ili ile Reşik ayakkabısının ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Reşik ayakkabısının ana hammaddesi su geçirmeme özelliği ile bilinen keçi kılıdır. Üzerine işlenen motiflerde ise kök boya ile boyanan ipler kullanılır. Üretiminde kullanılan keçi kılı Van ve çevresindeki illerden temin edilir. Keçi kılından yapılan kumaş, dokuma tezgâhında veya elde şiş ve tığla üretilir.



30 cm eninde üretilen bu kumaşın top uzunluğu yaklaşık 20 metredir. Reşik imalatında bu kumaş; 35 cm boy ve 30 cm en ölçülerinde kesilerek kullanılır. Üretim sürecinde; saraç iğnesi, kesim bıçağı, makas, çekiç, muşta, çivi ve falçata gibi yardımcı ekipmanlar; keçi kılı, kök boyalı koyun yünü ve kendir ipi gibi hammaddeler kullanılır.

Üretim aşamaları aşağıda görsellerle açıklanmıştır. Üretim sürecinin sonunda ise Reşik ibaresini içeren etiketler kılçık tabancası ile Reşiklere eklenerek etiketleme yapılır.

REŞİK ÜRETİM AŞAMALARI

Kalıplama:

Üretimin bu aşamasında, çeşitli yörelerden elde edilen ve yıkanıp kurutulan keçi kılları dokuma tezgâhında veya elde şiş ve tığ ile kumaş haline getirilir. 30-40 cm genişliğinde yumak halinde balyalanan bu kumaşlardan sabun yardımıyla bir kalıp çizilir ve kesilerek bu kalıp çıkartılır. Kalıp boyutları erkek modeli için 30*35, kadın modeli 28*30, çocuk modeli 25*28 cm'dir.



Nakışlama:

Kök boyalı koyun yününden elde edilen ipler ile kalıba göre kesilen üst yüzeye (saya) yukarıda sayılan motifler saraç iğneleri ile elle işlenir.



Kök boyalı koyun yünü ipliği



Nakışlama



Erkek modeli



Erkek modeli

Saya Astarlaması:

Keçi kılından yapılan kumaşlardan kalıplara göre çıkarılan parçalar nakışlandıktan sonra ayakkabının saya denilen üst kısmını oluşturur. Keçi kılının ayağa temasıyla kaşıntı gibi sorunlara yol açmaması adına saya kısmına pamuktan yapılan tela kumaş astar olarak dikilir.



Saya



Astarlama

Filota Tutturma:

Filota tutturma, ayakkabının arka uç kısımlarını topuk kısmından bileğe olan kısmına kadar bir kumaş parçasıyla içten ve dıştan zikzaklar şeklinde dikme işlemidir.



Biye Yapıştırma:

Ayakkabının ağız kısmının bir kumaş parçası ile kaplanması işlemidir. Ağız kısmının sökülmesinin engellenmesi amacıyla 2-3 cm içten ve dıştan kumaş ile ayakkabının ağız kısmı dikilir.



Kalıba alma:

Sayanın ayna kısmının kalıba geçirilmesi işlemidir. Bu aşamada kalıba geçirilen ayakkabının alt kısmının yapım işlemine geçilir. Yaklaşık 3 cm uzunluğundaki çiviler ayakkabının taban kısmına yan yana olacak şekilde çakılır. Falçata ile astar temizliği yapıp fırça ile özel bir yapıştırıcı kullanılarak alt kısım yapıştırılır. Yarıyı çakılan çivilerin üst kısmı keser ile içe doğru çakılır ve yatırılır. Kuruma işlemi tamamlanana kadar çiviler kalır, kuruma işlemi sonrası çiviler çıkarılır.



Kalıplama



Monte çivisi ile monteleme



Falçata ile astar temizleme



Fırça ile yapıştırma



Çivi yatırma



Çivi sökme

Taban Yapıştırma ve Presleme:

Geleneksel üretim yönteminde Reşik tabanı için kendir kullanılmış olsa da; hem ham maddeye erişimde yaşanan zorluklar ve gelişen teknoloji sayesinde çeşitli ürünlerin ortaya çıkması ile kösele taban ve hazır taban gibi alternatifler de kullanılmaya başlanmıştır. Hazır tabanlı modelde hazır taban yapıştırılıp, elle fore dikişi dikilir ve pres makinesinde 30 saniye kadar bekletilir. İkinci bir taban çeşidi olan kösele taban yapılışında ise kösele (işlenmiş deri) yumuşayınca kadar (ortalama 2 saat) suda bekletilir. Ardından hava almayacak şekilde poşete konur ve 1 gün bekletilir. Tıraşlaması ve törpülemesi yapıldıktan sonra taban yüze yapıştırılır.

Kendir tabanın eklenmesi için; suda bekletilen keçi kılının katlanarak elde edilmesiyle oluşturulan keçe biz ile delinir, kendir ipi bu deliklerden geçirilerek keçe ile işlenir ve yüz ile birleştirilip yine kendir ipi ile kenarlarına dikiş atılır.





Astarlama:

Astarlama ve ip geçirme ayakkabının en son üretim aşamalarını oluşturur. Astarlama aşamasında ayakkabının doğal yapısına ve numarasına göre yapılmış astarlar ayakkabının iç taban kısmına geçirilir. Astar, bazen keçeden bazen de doğal olarak ayakkabının dokusuna göre yapılan bezlerden yapılır.



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

Reşik ayakkabısının Van ilinde uzun bir tarihsel geçmişi vardır ve Van ilinde geleneksel üretim yöntemi söz konusudur. Üretimde kullanılan keçi kılı Van ili ve çevre illerden temin edilir. Bundan dolayı ürün ile ün bağı bulunan Reşik ayakkabısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı koordinasyonunda, Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Van Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak her yıl en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürün özelliklerinin uygunluğunu ve Reşik ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Gaziantep Avrat Salatası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.11.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1903
Tescil Tarihi	: 25.09.2026
Başvuru No	: C2025/000460
Başvuru Tarihi	: 28.11.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Avrat Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Salata / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Değirmiş Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. 27090 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Avrat Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Avrat Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Avrat Salatası; domates, kuru soğan ve yeşil biberin küçük küpler hâlinde doğranması, maydanoz ise ince kıyılması ve nar ekşisi, pul biber, kuru nane, tuz ile su ilave edilerek karıştırılması suretiyle hazırlanan bir salata. Servis öncesi buz eklenerek soğuk şekilde sunulur.

Gaziantep Avrat Salatası, Gaziantep ili mutfak kültüründe önemli bir yere ve uzun bir geçmişe sahiptir. Serinletici etkisi sebebi ile özellikle yaz aylarında olmak üzere, Gaziantep yöresel yemeklerinin yanında ikram edilir. Gaziantep Avrat Salatasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Avrat Salatası için bileşenler listesi (4-6 porsiyon):

- 1000 g domates
- 250 g kuru soğan
- 100 g yeşil biber
- 100 g maydanoz
- 200 ml su
- 75 g nar ekşisi
- 13 g tuz
- 15 g pul biber
- 5 g kuru nane
- 10 küp buz

Gaziantep Avrat Salatasının hazırlanması:

Sebzeler yıkanır. Domates ve yeşil biberlerin çekirdekleri çıkarılır. Domates, kuru soğan ve yeşil biberler küçük küpler halinde doğranır, maydanoz ise ince şekilde kıyılır. Kuru soğan, acı tadının azaltılması amacıyla soğuk suda bekletilir veya tuz ile ovulur. Hazırlanan tüm malzemeler derin bir kap içerisinde birleştirilir. Karışıma nar ekşisi, tuz, pul biber, kuru nane ve su ilave edilir. Üretimde kullanılan nar ekşisi Gaziantep yöresinde geleneksel yöntemlerle üretilir. Elde edilen karışım, malzemeler ezilmeyecek şekilde dikkatlice karıştırılır. Gaziantep Avrat Salatasının servisi buz ilavesiyle soğuk olarak yapılır.

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

Gaziantep Avrat Salatası, belirlenen coğrafi sınır içerisinde uzun bir geçmişe sahip olup Gaziantep mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Avrat Salatasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler düzenli olarak yılda en az bir defa, ayrıca şikayet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum ve kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Gaziantep Avrat Salatası ibaresi 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.

6. Gaziantep Sakız Helva

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.09.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1904
Tescil Tarihi	: 25.09.2026
Başvuru No	: C2023/000298
Başvuru Tarihi	: 10.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Sakız Helva
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Değirmiş Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No: 4 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Sakız Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Sakız Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Sakız Helva, şeker, çöven suyu, sitrik asit, 27 numara ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı veya ceviz kullanılarak üretilen Gaziantep mutfağına ait yöresel bir helva çeşididir. Genellikle sonbahar ve kış aylarında üretilir ve tüketilir. Gaziantep Sakız Helva, Gaziantep ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Genellikle atıştırmalık olarak tercih edilir ve özellikle misafir ağırlamalarında, festival, bayram gibi özel günlerde sunulur.

Gaziantep Sakız Helva; yumuşak kıvamlı ve elastik yapıda olup ceviz veya Antep Fıstığı taneleri içerir. Beyaz renk ve tonlarındadır. Üretiminde herhangi bir gıda katkı maddesi, renklendirici ve tatlandırıcı kullanılmaz.

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Sakız Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır coğrafi sınırdan bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir üründür. Üretiminde her aşamasında ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 65 kg Gaziantep Sakız Helva üretmek için gerekli bileşenler ve miktarları aşağıdaki gibidir.

- 50 kg toz şeker
- 500 g çöven suyu
- 100 g sitrik asit (limon tuzu)
- 10 l su
- 12 kg Antep Fıstığı ya da ceviz içi

Ham helvanın hazırlanması için su, şeker ve sitrik asit 115-120 °C'de kaynatılır. Kaynayan şerbet, kaynama kazanından helva kazanına alınır. Şerbete yaklaşık 500 g çöven suyu ilave edilir ve karışımın kısık ateşte istenilen kıvama gelene kadar yaklaşık 30 dakika çırpılarak ağarması sağlanır.

Hazırlanan ham helvadan 2,5 kg alınarak mermer tezgâhın üzerine konulur. İçerisine 1 kg Antep Fıstığı ya da ceviz ilave edilerek yaklaşık 30 dakika elle yoğrulur. Kalıplara alınarak oda sıcaklığında 1 gün bekletilir. Ardından, yaklaşık 5 cm eninde, 6 cm boyunda olacak şekilde parçalara ayrılır ve her parça tek tek poşetlere sarılarak paketlenir. Her parçanın ağırlığı 20-25 g arasındadır.

Depolama esnasında neme ve sıcaklığa dikkat edilmeli, güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır. Gaziantep Sakız Helva, isteğe bağlı olarak oda sıcaklığında veya kısmen soğumuş şekilde tüketilir.

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

Gaziantep Sakız Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasının ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeple ürünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Gaziantep Sakız Helva denetimleri; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konusunda 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.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Gaziantep Sakız Helva üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluğu
- Gaziantep Sakız Helva 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. Bölüm

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

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

1. Ödemiş İpeği

1028 tescil sayılı Ödemiş İpeği ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme:

“Denetimler; Ödemiş Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Ödemiş Ticaret Odasından, Sınırlı Sorumlu Ödemiş Yöresi Kadın Çevre Kültür ve İşletme Kooperatifinden, Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Ege Üniversitesi Ödemiş Yüksek Okulundan konuda uzman birer kişinin katılacağı 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii tarafından; özellikle ipek böceğinin koza oluşturmaları ve kozayı işleme aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu; gerekli görülmesi halinde fiziksel özelliklerin uygunluğu bakımından analizlerin yapılması ve Ödemiş İpeği ibaresi ile 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.”

ifadesi,

“Denetimler; Ödemiş Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Ödemiş Ticaret Odasından, Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Ege Üniversitesi Ödemiş Yüksek Okulundan konuda uzman birer kişinin katılacağı 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii tarafından; özellikle ipek böceğinin koza oluşturmaları ve kozayı işleme aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu; gerekli görülmesi halinde fiziksel özelliklerin uygunluğu bakımından analizlerin yapılması ve Ödemiş İpeği ibaresi ile 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.