

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

**RESMİ
COĞRAFİ İŞARET
VE
GELENEKSEL ÜRÜN ADI
BÜLTENİ**

**OFFICIAL
GEOGRAPHICAL INDICATION,
DESIGNATION OF ORIGIN
AND
TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
BULLETIN**

2021

**Sayı: 112
Yayın Tarihi: 01.11.2021**

**Hipodrom Cad. No: 13 06560 Yenimahalle-ANKARA
Tel: (0 312) 303 13 03 Faks: (0 312) 303 11 73
İnternet Sitesi: <http://www.turkpatent.gov.tr>**

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 112. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	34

DUYURU

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

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

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

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

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 112. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2018/206	Delice Doğal Kaynak Tuzu	6
2.	C2019/158	Midyat Zeynebi Üzümlü	8
3.	C2019/179	Erzurum Kıtlama Şekeri	10
4.	C2020/241	Arapgir Kakuk Baharatı / Kakuk	12
5.	C2020/255	Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma	14
6.	C2020/374	Ağrı Geven Balı	16
7.	C2021/057	Bayramiç Zeytinyağı	20
8.	C2021/00072	Elazığ Çedene Kahvesi	24
9.	C2021/000163	Erzurum Dut Çullaması	26
10.	C2021/000165	Erzurum Yumurta Pilavı	28
11.	C2021/000177	Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması	30

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
----------------	------------------	-------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	929	Malatya Tandır Ekmeği	34
2.	930	Bursa Pideli Köfte	36
3.	931	Tokat Honçası	38
4.	932	Konya Kakırdaklı Börek	41
5.	933	Kargı Tulum Peyniri	43
6.	934	Konya Tutmaç Çorbası	45
7.	935	Konya Vişne Tiridi	47
8.	936	Konya Bütümet / Konya Orta	49
9.	937	Konya Çöpleme	51
10.	938	Konya Cimcik	53

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Delice Doğal Kaynak Tuzu

Başvuru No	: C2018/206
Başvuru Tarihi	: 15.11.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Delice Doğal Kaynak Tuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Kaynak tuzu / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Kırıkkale Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenidoğan Mah. Millet Blv. No:129 Merkez KIRIKKALE
Vekil	: Nilgün Dinkçi Taşçı (Adres Patent Marka ve Fikri Hakları Danışmanlık Matbaacılık ve Yayıncılık Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Kırıkkale ili Delice ilçesi
Kullanım Biçimi	: Delice Doğal Kaynak Tuzu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Delice Doğal Kaynak Tuzu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Delice Doğal Kaynak Tuzu; Delice ilçesi yer altı sularının yeryüzüne çıktıktan sonra Çoğul Tuzlasına 500 m mesafede bulunan havuzlarda güneş altında bekletilip doğal ortamda ve rafine edilmeden kristalize olan doğal kaynak tuzudur. Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz.

100 yılı aşkın süredir üretilen Delice Doğal Kaynak Tuzu; salamura tuz, sofrada öğütme tuzu (değirmen tuz) ve öğütülmüş sofralık (ince) tuz olmak üzere 3 çeşit olup; beyaz, kokusuz, kübik ve yumuşak yapıdadır.

Delice Doğal Kaynak Tuzunun fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda verilmektedir.

Özellik	Değer
NaCl	98,79%± 1,21
Sodyum	34,44%± 0,98
pH	7,38 ± 0,22
Renk / koku	Beyaz / kokusuz
Yabancı madde	Yok
Nem (toplam katı madde)	en az %0,301, en fazla %2
İyot	1,42 mg/kg (Gonca: Değer aralığı, ± değer ya da “en az - en çok” olarak belirtmeli.)
Suda çözünmeyen madde	en az %0,16, en fazla %0,5

Üretim Metodu:

Delice ilçesindeki Kılıçözü Dağının eteklerinin birkaç farklı yerinden, hiçbir sondajlama işlemi yapılmadan yeryüzüne çıkan yer altı sularının dış ortam ile teması kesilir ve boruyla, 1,25 cm kalınlığındaki sera tipi camla kapatılan dinlendirme havuzuna alınır. Burada birkaç gün dinlendirildikten sonra sera tipi, 20 cm derinliği olan havuzlara aktarılıp güneş altında buharlaştırılarak yer altı suyunda bulunan tuzun kristalize olması sağlanır. Oluşan su buharı, büyük vakum sistemiyle dışarıya atılır. Havuzda kristalize olan tuz, doğal ortamda kurumaya bırakılır. Daha sonra 50 °C ile başlayıp en fazla 60 °C'ye kadar ulaşan sıcak hava verilerek nem oranı en çok %0,5'e eleme işlemine geçilir.

Eleme işlemi çeşitlere göre aşağıdaki şekillerde gerçekleşir. Titrasyon yardımı ile boyutlarına göre tuzlar 3 farklı boyuttaki elek deliklerinden haznelere düşerek sınıflandırılır. Boyutlarına göre ayrılan tuzlar;

1) Öğütülmüş sofralık tuz(ince): çapı 1000 mikron olan elekten geçen tuzların sınıfıdır.

2) Sofrada Öğütme(değirmen) tuz: çapı 2000 mikron olan elekten geçen tuzların sınıfıdır ve piyasaya cam değirmen şişede sunulur.

3) Salamura tuz: çapı 2500 mikron olan elekten geçen tuzların sınıfıdır.

Havuzların tabanları antibakteriyel özellikli gıdaya uygun membran kaplı olup üzerleri tam güneş geçirir, sera tipi naylonlarla kaplıdır. Polikarbon havuzlar dinlendirme havuzu, sera tipi havuzlar ise tuzlu suyun buharlaştırılıp tuzun kristalize edildiği havuzlardır.

Sera; yer altı sularını yağmur sularından ve haşerelerden korur. Yaz aylarında doğal yollarla buharlaşma gerçekleşip tuz elde edildikten sonra havuzlar, saf su ile yıkanıp bakıma alınır.

Delice Doğal Kaynak Tuzu, rafine edilmez. Ürün, Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği'nde belirtilen şekillerde paketlenir ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun şekilde depolanarak muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırıkkale Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Delice Kaymakamlığı, Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Delice İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kırıkkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan yer altı sularının temin edildiği yerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Paketleme ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Delice Doğal Kaynak Tuzu ibaresi ve logosu ile 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.

2. Midyat Zeynebi Üzümü

Başvuru No	: C2019/158
Başvuru Tarihi	: 04.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Midyat Zeynebi Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Midyat Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. Cumhuriyet Bulvarı No: 21 47500 Midyat MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili Midyat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Midyat Zeynebi Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Midyat Zeynebi Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Midyat Zeynebi Üzümü, Midyat'ta yetişen, *Vitis Vinifera* L. türü ve yerel bir çeşit olan Zeynebi üzüm çeşidinden üretilen sofralık üzümdür.

Midyat Zeynebi Üzümü, fiziksel özellikleri bakımından ince ve uzun silindirik bir yapıda olduğundan, Midyat yerel Arapça ağzında ince, uzun ve narin anlamına gelen “Zeynebi” ismiyle hem Midyat yöresinde hem de ülke çapında bilinmektedir. Midyat Zeynebi Üzümünün boyu ortalama $25,72 \pm 0,32$ mm, eni ise $13,56 \pm 0,42$ mm olup kabuğu yeşil-sarı renktedir. Hassas yapısı nedeniyle dalından rahatlıkla koparılan Midyat Zeynebi Üzümü, tatlıdır.

Midyat Zeynebi Üzümü, coğrafi sınırdaki ilk hasat edilen üzümdür. Hasat, temmuz ayının son haftasından ağustos ayının son haftasına yapılır.

Midyat Zeynebi Üzümünün fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda yer almaktadır.

Midyat Zeynebi Üzümünün Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri	
Tane Boyu	Çok uzun ($25,72 \pm 0,32$ mm)
Tane Eni	Dar ($13,56 \pm 0,42$ mm)
Tane Ağırlığı	Orta ($2,70 \pm 0,09$ g)
Tane Şekli	Silindirik
Kabuk Rengi	Yeşil-sarı
Kabuk Kalınlığı	İnce
Şıra Randımanı	Yüksek (%90,50)
Çekirdek Boyu	Çok uzun ($7,63 \pm 0,05$ mm)
Çekirdek Eni	Enli ($4,26 \pm 0,01$ mm)
pH	3,78
Asitlik	6 g/l
Olgunluk İndisi	%33,66

Üretim Metodu:

Midyat Zeynebi Üzümü üretiminde Midyat ilçesinde bulunan Zeynebi çeşidi asmaların budama artıklarından dikime elverişli dallar seçilir. Asma ağacı, ömrü çok uzun olması ve dikim işlemi gerçekleştirilmesinden itibaren ömrünün sonuna kadar aynı yerde kalacağından, dikim işlemi titizlikle yapılır. İyi hazırlanmayan bir yere tesis edilen bağ iyi gelişmez; ömrü kısa, verimi az olur ve hastalıklara daha kolay yakalanır.

Midyat Zeynebi Üzümü fidanı geç sonbahar veya erken ilkbahar dönemlerinde dikilir. Fidan dikime hazırlanırken dikimden bir gün önce suya koyulur. Dikime hazır hale gelen fidanlar, dikime kadar nemli çuvalda veya suda bekletilir.

Fidan dikimi için 30-40 cm genişlik ve 50-60 cm derinlikte çukur açılır. Fidanlarının aşısı yapılmışsa, aşı noktası toprağın 3-5 cm üzerinde kalacak şekilde çukurun ortasına dikilir ve çukur yarısına kadar üstten çıkan toprakla doldurulur. Her bir çukura yeterince su verilip toprağın sıkışması ve hava boşluklarının giderilmesi sağlanır. Suyunu çekmiş çukurlar artan toprakla tekrar doldurulup iyice sıkıştırılır.

Midyat Zeynebi Üzümlü yetiştirilen alanlarda sonbahar, ilkbahar ve yaz dönemi olmak üzere yılda üç defa toprak işleme yapılır. Sonbaharda yapılan toprak işleme ile sonbahar ve kış döneminde gelen yağışların toprakta depolanması; ilkbaharda yapılan toprak işleme ile toprağın havalanması ve yabancı otların çıkışının engellenmesi ve yaz döneminde yapılan toprak işleme ile de topraktaki su kaybının önlenmesi ve nemin korunması sağlanır.

Midyat Zeynebi Üzümlünün üretiminde herhangi bir hormon veya kimyasal madde kullanılmaz. Yetiştiricilikte uygulanan toprak işleme işlemleri ile toprağın su ihtiyacı karşılanmış olduğundan, yağmur suları dışında herhangi bir sulama işlemi yapılmaz.

Midyat Zeynebi Üzümlünün daha erken olgunlaşmasını sağlamak amacıyla ağaçlara sonbahar ortalarında kış budaması, ürün kalitesini arttırmak amacıyla da asmaların yapraklı olduğu yaz döneminde yaz budaması yapılır.

Midyat Zeynebi Üzümlü, temmuz ayının son haftasından ağustos ayının son haftasına kadar hasat edilir. Olgunluğa erişen üzümler, ağustos ayının ikinci yarısında hasat edilip depolamadan satışa sunulur. Olgunluğa erişmeyen üzümler ise, temmuz ayının son haftasında ve ağustos ayının ilk yarısında tam olgunlaşmadan yani yumuşama başlamadan (ham) hasat edilir ve depolanır. Hasat, bıçakla ve elle yapılır ve üzümler, zarar görmemeleri için kova veya yayvan kaplara konur

Midyat Zeynebi Üzümlü raf ömrü kısa olduğundan sofralık taze tüketilir. Bununla beraber tam olgunlaşmadan yani yumuşama başlamadan (ham) hasat edilen üzümler, 4-14 °C'de soğuk hava depolarında kasa içerisinde depolanarak 1-2 ay süreyle muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler Midyat Belediyesinin koordinasyonunda; Midyat Belediyesi, Midyat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Midyat Ziraat Odasından konuda uzman birer personelin katılımıyla 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde Zeynebi çeşidi üzümlerin kullanılması; özellikle fidan temini/üretimi, toprak işleme, budama, sulama, hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Midyat Zeynebi Üzümlü ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, ürün fiziksel ve kimyasal özellikleri bakımından analiz yaptırılır.

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. Erzurum Kıtlama Şekeri

Başvuru No	: C2019/179
Başvuru Tarihi	: 11.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kıtlama Şekeri
Ürün / Ürün Grubu	: Şeker / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Kıtlama Şekeri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kıtlama Şekeri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kıtlama Şekeri; TS 861 Beyaz Şeker Standardına uygun kristal toz şeker kullanılarak sert sıkıştırma tekniği ile üretilen beyaz renkli sert şekerdir. Sert olması nedeniyle kolay erimez. Üretimde kullanılan beyaz şeker, şeker pancarından elde edilir.

Erzurum Kıtlama Şekerinin üretim uzunluğu 22-25 cm, eni ise 1,8-2 cm olup depolama ve pazarlama şartlarına bağlı olarak boyutu küçültülebilir.

Erzurum Kıtlama Şekerinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Polarizasyon değeri (en az)	99,7
İnvert şeker % (m/m) (en çok)	0,04
İletkenlik külü % (m/m) (en çok)	0,027
Kurutma kaybı % (m/m) (en çok)	0,1
SO ₂ (mg/kg) (en çok)	10
Suda çözünmeyen madde (mg/kg)	30

Erzurum Kıtlama Şekeri kişisel tüketime hazırlanırken şeker makasıyla 3-5 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen şekerden, “ısırılıp” (kıtlanıp) küçük bir şeker parçası alındığı için “kıtlama şeker” olarak tanımlanır.

Erzurum’un çay içme kültürü; özellikle şeker tüketimini azaltmak için, ağıza bir parça şeker alıp bu şekerle birkaç bardak çay içme şeklindedir. Bu nedenle kolay erimeyen sert şeker üretimi amaçlanmış ve 1956 yılında Erzurum’da Şeker Fabrikası kurulmasıyla birlikte Erzurum Kıtlama Şekeri de üretilmeye başlamıştır.

Geçmişi eskiye dayanan ve coğrafi sınırın çay içme kültürü içinde önemli bir yere sahip olan Erzurum Kıtlama Şekerinin coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Kıtlama Şekerinin hammaddesi, şeker pancarından üretilen kristal şekerdir. Karasal iklimde ve özellikle gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkının fazla olduğu yerlerde yetişen şeker pancarındaki şeker (sakaroz) oranı yüksek olur. Bu sebeple Erzurum Kıtlama Şekerinin üretiminde başta Erzurum olmak üzere Van, Ağrı ve Muş gibi karasal iklimin hâkim olduğu Doğu Anadolu Bölgesinde yetiştirilen şeker pancarlarından elde edilen kristal şekerler tercih edilir.

Fabrikadan alınan kristal toz şeker, prizma şeklindeki paslanmaz çelikten yapılmış ambara boşaltılır. Kristal toz şeker, ambarın alt bölgesinde bulunan çarklar ile bir miktar öğütüldükten sonra helezonik borularla kıtlama şeker üretiminde kullanılan şeker makinasının mikser kısmına aktarılır ve zamanlayıcı röleler ile belirli aralıklarla ve 500 kg şekere 7 litre su eklenerek karıştırılır.

Kıtlama şekerini üretimi için kullanılan cihaz, belirli sayılarda kalıplardan oluşur. Kalıplar, korozyona maruz kalmamaları için kompozit bir malzeme olan pirinçten yapılır. Makine dönme hareketi yaparken, çarklar vasıtasıyla mikserden bir miktar toz şekerini kalıpların içine alır ve dönmeye başlar. Dönme işlemi bittikten sonra 60 cm boyunda dönen dairesel paslanmaz çelikten yapılmış baskı bölümüne aktarılır. Şeker baskı yerine geldiğinde 60 KN'lık bir basınçla sıkıştırılır, kalıptan düşürücüler vasıtasıyla bandın üstüne düşürülür ve bantla birlikte endüstriyel fırına iletilir.

Fırının sıcaklığı 220-250°C, boyutları ise 30 x 60 m'dir. Fırından geçirildikten sonra 3 saat kurutulup nemi iyice uzaklaştırılan şeker, 3 x 6 m boyutundaki soğutucularda şoklanarak sertleştirilir.

Erzurum Kıtlama Şekerinin üretim uzunluğu 22-25 cm, eni ise 1,8-2 cm olup depolama ve pazarlama şartlarına bağlı olarak boyutu küçültülebilir.

Üretim aşamaları tamamlanan Erzurum Kıtlama Şekeri, üstü açık kaplarda istiflenir ve 1 hafta dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen şekerler, fabrikalarda tam otomatik makinelerde el değmeden polipropilen çuvallara doldurulur ve çuvalların ağızları dikilir.

Erzurum Kıtlama Şekeri; kuru ve serin depolarda saklanmalı ve ıslanmayı önlemek için yerden 30 cm yüksekliğindeki tahta ızgaraların üzerine konmalıdır. Uygun şartlarda saklandığı takdirde raf ömrü 2 yıldır. Kişisel tüketim amaçlı kullanımlarda ise kapaklı cam kavanozlarda saklanmalıdır.

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

Erzurum Kıtlama Şekerinin geçmişi eskiye dayanır ve Erzurum'un çay içme kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Erzurum Kıtlama Şekerinin coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsasından, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Erzurum Esnaf Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan kristal toz şekerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Son ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu ve gerekli görülmesi halinde kimyasal özelliklerinin uygunluğu bakımından analiz yapılması.
- Ambalaj ve saklama koşullarının uygunluğu.
- Erzurum Kıtlama Şekeri ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu ve özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli, uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanılabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasını da hukuki süreçleri yürütür.

4. Arapgir Kakuk Baharatı / Kakuk

Başvuru No	: C2020/241
Başvuru Tarihi	: 27.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Kakuk Baharatı / Kakuk
Ürün / Ürün Grubu	: Baharat karışımı / Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Arapgir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Kakuk Baharatı / Kakuk ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Kakuk Baharatı / Kakuk ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Kakuk Baharatı / Kakuk; kekik, domates, biber, ısırgan otu, fasulye yaprağı ile salatalık kabuğunun kurutularak, haşlanmış nohut ve buğdayın ise kavrulup tuz eklendikten sonra tüm bileşenlerin taş değirmende öğütülmesiyle üretilen lezzet veren karışımdır.

Yemeklerde lezzet verici olarak kullanılmasının yanı sıra, zeytinyağı ile karıştırılarak hazırlanan kahvaltılık ürün olarak da tüketilir. Ayrıca mayalı ekmeğin üzerine tereyağı sürülüp üzerine Arapgir Kakuk Baharatı / Kakuk serpilerek de tüketilir.

Arapgir Kakuk Baharatının / Kakukun geçmişi eskiye dayanır. Arapgir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, tecrübe gerektirir. Bu sebeplerle Arapgir Kakuk Baharatı / Kakukun, coğrafi sınır ile ün bağı bulundur.

Üretim Metodu:

Arapgir Kakuk Baharatının / Kakukun üretiminde, coğrafi sınırda yetişen kekik, domates, biber, ısırgan otu, fasulye yaprağı, salatalık kabuğu, nohut ve buğday kullanılır

1000 g Arapgir Kakuk Baharatı / Kakuk Bileşenleri:

Kurutulan bileşenler:

- 500 g kekik
- 130 g domates
- 60 g biber
- 60 g ısırgan otu
- 60 g fasulye yaprağı
- 60 g salatalık kabuğu

Haşlanıp kavrulan bileşen:

- 60 g nohut

Kavrulan bileşen:

- 60 g buğday

Diğer bileşen:

- 10-15 g tuz

Domates, biber, salatalık, fasulye yaprağı, kekik ve ısırgan otu taze toplanıp bol suda yıkanır. Domates ve biber ince dilimlenip tahta kerevetler üzerinde kurutulur. Salatalıkların kabuğu soyulup dilimlenir ve fasulye yaprağı, kekik ile ısırgan otu ile birlikte tahta veya temiz bir bez üzerinde hava akımının olduğu yarı gölge ortamda kurutulur. Nohut haşlanıp sac içerisinde kavrulur. Buğday haşlanmadan sadece sacda kavrulur. Tüm bileşenler bir

araya getirilip el ile çevirmeli taş değirmende öğütüldükten sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarla paketlenip oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda satışa sunulur.

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

Arapgir Kakuk Baharatı / Kakukun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, Arapgir Kakuk Baharatının / Kakukun tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinasyonunda ve Arapgir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü, Arapgir Turizm Geliştirme Kooperatifi ile Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Arapgir Kakuk Baharatı / Kakuk ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma

Başvuru No	: C2020/255
Başvuru Tarihi	: 14.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İncili Pınar Mah. Semt Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi No: 41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması; zeytinyağında kızartılan kabakların kıyma, pirinç, coğrafi işaret olarak 27 sayı ile tescilli Antep Fıstığı, badem ve çeşitli baharatlarla hazırlanan iç harcı ile doldurulduktan sonra haşlanması suretiyle üretilen yemektir. Dolmaların iç harcında kıyma pirince göre daha fazladır ve zengin iç harcı nedeniyle “damat dolması” olarak da adlandırılır.

Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 - 6 kişilik Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması üretimi için bileşenler:

- 1,3 - 1,5 kg küçük dolmalık kabak
- 200 - 250 g az yağlı koyun kıyması
- 90 - 110 g pirinç
- 40 - 60 g zarı soyulmuş Antep Fıstığı
- 40 - 60 g zarı soyulmuş badem
- 20 - 30 g sadeyağ veya tereyağı
- 1 - 3 g karabiber
- 1 - 3 g toz tarçın
- 1 - 3 g toz yenibahar
- 0,5 - 1 g haspir
- 1 su bardağı zeytinyağı (kızartmak için)

Kabaklar yıkanır, çatalla veya tırtıklı bıçakla kabukları çizilir, delinmeden biraz etli kalacak şekilde içleri oyulduktan sonra diri kalacak şekilde 2 - 3 dakika zeytinyağında kızartılır. Pirinçler yıkanıp kaynar suda iki taşım kaynatılır ve süzgece alınarak suyu süzülür.

Kıyma, bir tavada suyunu çekinceye kadar kavrulduktan sonra, sadeyağ veya tereyağı ilave edilerek 2 - 3 dakika daha kavurmaya devam edilir. Üzerine Antep Fıstığı ve badem ilave edilerek birlikte birkaç kez karıştırılır. Ocaktan alınarak üzerine haşlanmış pirinç, karabiber, yenibahar, tuz, tarçın ve haspir eklenerek iyice karıştırılır.

Hazırlanan harç, kabakların içine doldurularak iç harcın dışarı çıkmasını engellemek için birinin kapalı kısmı diğerinin açık kısmını kapatacak şekilde bir tencere içinde peş peşe dizilir. Üzerini aşacak kadar su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak kabaklar suyunu büyük oranda çekip içi ve dışı yumuşayınca kadar yaklaşık 45 dakika kısık ateşte pişirilir. 10 - 15 dakika dinlendirilerek servis yapılır.

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

Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürünün önemli yemeklerindendir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolmasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Gaziantep Damat Dolması / Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolması 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.

6. Ağrı Geven Balı

Başvuru No	: C2020/374
Başvuru Tarihi	: 09.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Ağrı Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Leylekpinar Mah. 1704. Sok. ER-SE İş Merkezi Kat 6 No:30/22 AĞRI
Coğrafi Sınır	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Ağrı Geven Balı ibaresi, aşağıda verilen hologram logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Ağrı Geven Balı ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Geven Balı, coğrafi sınırdaki yetişen geven bitkilerinden elde edilen monofloral süzme balıdır. Rengi açık sarıdan turuncu renge doğru değişir ve koyu kıvamlıdır. Hafif rahiyalıdır ancak yenildiğinde boğazda yanma hissi oluşturan tada sahiptir. Ağrı Geven Balı, Kafkas arısı (*Apis mellifera caucasica*) kolonileri tarafından üretilir. Kafkas arısı ırkı dil uzunluğunun daha fazla olması nedeni ile bitkilerin öz sularına daha kolay ulaşır. Kafkas arısı ile bölgede uzun süredir arıcılık yapılması, bu ırkın bölgenin koşullarına adapte olmasını sağlamıştır.

Ağrı Geven Balında dominant olarak minimum %50 oranında geven (*Astragalus*) polenleri, sekonder olarak minimum %3 oranında *Asteraceae* polenleri ile minimum %1 oranında *Rosaceae*, *Lamiaceae*, *Lauraceae* ve *Apiaceae* familyalarına ait polenler bulunur.

Ağrı Geven Balı prolin miktarı en az 400 mg/kg, nem oranı ise en fazla %18'dir. Nem oranının düşük olması Ağrı ili coğrafyasının derin vadilerden oluşması ve yaz aylarında günlük sıcaklıkların yüksek olmasından kaynaklanır. HMF (hidroksimetil furfural) değeri en fazla 30 mg/kg'dır. Hasat edildikten sonra ısıtma işlemi uygulanmadığı için HMF değeri düşüktür. Ağrı Geven Balının kimyasal özellikleri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1: Ağrı Geven Balının kimyasal özellikleri

Nem (en fazla)	%18
Sakkaroz (en fazla)	4 g/100 g
Fruktoz+Glukoz (en az)	60 g/100 g
Fruktoz/Glukoz oranı	1,20 - 1,40
Serbest asitlik (en fazla)	35 meq/kg
Elektrik iletkenliği	0,10 - 0,70 mS/cm
Diastaz sayısı (en az)	8
HMF (en fazla)	30 mg/kg
Prolin (en az)	400 mg/kg
Fenolik madde	177,51 µg - 289,33 µg

Flavanoid miktarı		32,91 µg - 314,67 µg kersetin/kg
Balda protein ve bal δ13C değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla)		%7
Polenler (en az)	Geven (<i>Astragalus</i>)	%50
	<i>Asteraceae</i>	%3
	<i>Rosaceae, Lamiaceae, Lauraceae</i> ve <i>Apiaceae</i>	%1

Ağrı ili, Doğu Anadolu Bölgesinin Yukarı Murat Havzası içerisinde yer alır. Yükselti farklarının fazla olduğu Ağrı ili sınırlarında dağlık - tepelik alanlar, ovalar ve vadiler olmak üzere, başlıca üç ana jeomorfolojik üniteden oluşur. Ova tabanlarından çevreye doğru gidildikçe kademeli olarak yükselti artar ve vadiler derinleşir. Ovalar ile yüksek dağlık - tepelik alanların iç içe bulunduğundan kısa mesafelerde önemli yükselti farkları görülür. Vadi tabanları ile çevrede yer alan yüksek dağlık sahalar arasındaki yükselti farkı, birçok yerde 1000 m'yi geçer. Dolayısıyla Ağrı ili sınırları içerisinde yer alan ovaları çevreleyen dağlar, aynı zamanda yöreye bir havza niteliği kazandırır. Ovaların büyük kesimini dağların kapladığı ve ortalama yükseltinin 2000 m'ye ulaştığı düzlüklerdir.

Ağrı coğrafyasının önemli bir kısmının mera ve otlaklardan oluşması, tarım yapılan alanlarda ise ziraî mücadele faaliyetinin yoğun olmaması, bal kalitesini artırırken diğer taraftan arı popülasyonunun korunmasına da olumlu katkı sağlar.

Ağrı ili coğrafi yapı itibarı ile yaz aylarında yükseltiye bağlı olarak yeşil ve çiçekli bitkilerin sürekliliğinin olması bakımından arıcılık faaliyetlerini yürütmeye elverişli bir konuma sahiptir. Yörenin arıcılık faaliyetleri için nisan ayından eylül aylarına kadar uygun bir ortam mevcuttur. Ağrı'nın arazi yapısı engebeli olup dar bir alan içinde topografik farklılıklar göstermesinden dolayı mikro klima alanları ile arıcılık sezonu daha uzun sürebilir. Yükseklik farklılıklarının yanı sıra, bitki örtüsü bakımından zengin bir floraya sahiptir. Yayla ve dağlarda yükseltiye bağlı olarak bitkilerin değişik zamanlarda çiçek açması ve yöreye has çiçeklerin bolluğuyla da arıcılık yönünden elverişli özelliklere sahiptir.

Kısa mesafede önemli yükseklik farklarının ortaya çıktığı vadi ve ovalık kesimler ile dağlık ve tepelik alanlar arasında sıcaklık değişiklikleri görülür. Bu durum arıların beslenmesi için temel unsur olan bitkilerin vejetasyon devrelerinin farklılaşmasına yol açarak, yörede ilkbahar ve yaz devresinde her zaman çiçekli kalabilen bitkilerin bulunmasına imkân tanır. Yörede arıcılar ilkbahardan itibaren doğada çiçeklenmeyi takip ederek ilkbaharda vadi tabanlarında konaklarken yaz ortalarında yüksek yayla ve dağ eteklerine konumlanırlar. Bulunduğu yöre ve vadilerde vejetasyonu takip ederek arılar dışarıda olduğu mevsimlerde birkaç kez yer değiştirirler. Kovanlar bal üretim sezonunda il sınırları dışına nakledilmez ancak il içerisinde nektar akımının bol olduğu bölgelere taşınabilirler.

Ağrı Geven Balı, 15 Ağustos - 10 Eylül arasında olmak üzere yılda bir kez ve kovanın üst katından hasat edilir. Kovanın alt kısmından (kuluçkalıktan) hasat edilmez.

Ağrı ili sınırlarında fitocoğrafik bölge karakteristiği olan *Astragalus* (geven) cinsinin üyeleri yaygın bulunur. Bölgenin her yerinde gelişmiş olan *Astragalus* spp., *Artemisia* spp. erozyona karşı direnç sağlamış, kök sistemi iyi gelişmiş otsu bitkilerdir. Ağrı coğrafyasında geven (*Astragalus*) bitkisinin onlarca türü yaygın olarak yetişir. Gevenin yoğun yetiştiği yerlerde arılar geven çiçeklerinden ve polenlerinden faydalanarak, geven balı üretirler. Ağrı Geven Balı polen profilinde üretiminde yörenin coğrafi özelliğine geven bitkisi gibi adapte olmuş *Apiaceae* familyasından da polen yer alır. Ağrı Geven Balında bu bitki polen ve nektarlarının da bulunması ayırt edici bir özelliktir.

Ağrı'da arıcılık önemli bir geçim kaynağı olup her yıl hasat sonunda gerçekleştirilen geleneksel bal festivalleri ve tadım şenlikleri, arıcıları ve yöre halkını bir araya getiren sosyal aktivitelere de dönüşmüştür.

Üretim Metodu:

Ağrı Geven Balının üretimi; iklim koşullarına bağlı olarak nisan ayı sonunda başlayıp ağustos ayı ortalarına kadar devam eder. Yılda bir defa 15 Ağustos - 10 Eylül arası bal hasadı yapılır. Hasat sadece kovanın üst katından yapılır.

Hasat, sağım ve depolama:

Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ballıklara, kendi üretimleri olan balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Bu çerçevelerin tamamı veya 2/3'ü sırlandıktan sonra hasada alınır. Hasat zamanı toplanacak bal, arı

kovanın ballık kısmından alınır, kuluçkalık bölümünden hasat yapılmaz. Kovanlardan toplanan ballar, arıcının işletmesinin olduğu yerdeki arı kışlatma ve bal sağım odası olarak adlandırılan yere taşınır. Loş, mevsime göre değişmekle birlikte iç sıcaklığı 4-20 °C olan ve havalandırılmaya müsait olan bu üniteye petek ballar ısıtma yapmaksızın (soğuk santrifüj) santrifüj edilir. Süzülen ballar işletme büyüklüğüne göre temin edilen 100-200 litrelik krom bal kaplarında biriktirilir. Biriktirilen ballar depolama alanında 3 gün kadar bekletilerek, büyük partiküllerin çökmesi ve hava kabarcıklarının sönmesi sağlanarak bala homojen bir görünüm kazandırılır. Uygun bulunan ballar; Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından izin verilmiş ve Ağrı Arı Yetiştiricileri Birliğinin tespit ettiği bal dolum tesislerinde ambalajlanır. Gıda ile temasa uygun olan 500 ve 1000 ml'lik cam kavanozlarda veya 1-2 kg'lık laklı tenekelerde ambalajlanarak bu odalarda depolanır. Ambalajlarda Ağrı Geven Balı ibaresi, hologramlı logosu ve menşe adı amblemi bulunur.

Kışlatma:

Arılar, hava durumuna göre kasım ayı ortasından aralık ayı başlarına doğru kışlatmaya alınır. Kapalı kışlatma yapılması durumunda kullanılacak kışlatma odaları; kerpiçten veya ısı değişiminden etkilenmeyen, karanlık, sessiz, doğal havalandırmalı, içerisinde su donmayacak ve sıcaklığı 10°C'yi geçmeyecek şekilde olmalıdır. İklima bağlı olarak kışlatma odasının sıcaklığı 10 °C'nin üstüne çıktığında, kapısı açılarak soğutulur. Kışlatma odalarında kovanlar duvara fazla yaklaştırılmadan kovanın ön kısmı yere hafif eğimli olarak bırakılır. Açık alanda kışlatma yapılması durumunda kovanlar doğal şartlara bırakılır, kış boyu kar altında kalırlar. Bu kışlatma biçiminde uygun havalandırma, kovan üstünde sıkı bir izolasyon sağlamak suretiyle yapılır. Dışarıda kışlatılan kovanlarda giriş deliğinin yaklaşık 25 cm üstünden 5 cm çapında bir delik açılır. Kışın bu delik açık bırakılarak kovanlara taze hava girişi sağlanır. Kovanlar karla örtüldüğünde, ön kısımlarının karı temizlenerek kovana hava girişi sağlanır. Sadece kışlatma işlemi hava şartlarının coğrafi sınırda uygunsuz olması durumunda İğdir ovasında gerçekleştirilebilir.

Arıların kışın beslenmesi ve rahat geçirmesi için kovanın alt kısmına bal hasadında yeteri miktarda Ağrı Geven Balı bırakılır. Arılar, başka bölge ballarıyla beslenmez. Kış soğuklarının uzaması durumunda kovandaki bal ve polenler arılar tarafından bitirildiğinde arıcılar, bal şurubu ile besleme yapar. Şeker şurubu kullanılmaz.

Arılar, havalar soğuyunca kovanlardaki çatlak ve delik alanları propolisle kapatır, giriş deliğini propolisle daraltırlar. Sonbaharda kovanda biriken propolisler, kovanın ısı stabilitesini koruduğu için temizlenmez. Propolis temizliği baharda arılar doğaya çıktığında yapılır.

Denetleme:

Denetimler; Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde ve Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Serhat Kalkınma Ajansı (SERKA) Ağrı Ofisi, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi (Gonca: Bölüm yazılmalı) ile Ağrı Ticaret Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az beş kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği, kendisine yapılan şikâyetler üzerine en geç 1 hafta içinde denetim yapılmasını sağlar. Denetim mercii, her rutin denetleme dönemi öncesi denetlenecek üretici ve adreslere göre bir denetim planı oluşturur. Ağrı Geven Balı üreten arıcılar, arıcılık sezonunun başladığı nisan ayında Ağrı Arı Yetiştiricileri Birliğine üretim yaptıklarını bildirirler. Bildirim yapmadığı halde Ağrı Geven Balı coğrafi işaretini kullanan üreticiler de denetime tabidir.

Denetimler, aşağıdaki belirtilen hususlar çerçevesinde gerçekleştirilir.

1. Ağrı Geven Balı üretmek isteyen arı yetiştiricisi, nisan-mayıs aylarında Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliğine müracaat eder. En geç 2 hafta içerisinde kovanların konumu, yerleşim yerlerine ve anayola uzaklığı tespit edilerek kayıt altına alınır.

2. Üretici, bal hasadı başlamadan 2 hafta önce Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliğine hasat yapacağı bilgisini verir. Denetim mercii denetim planlaması yaparken bu bildirim dikkate alır ve hasat zamanı ürünün kontrolü ile kovan başına ortalama yıllık bal verimi tespiti yapar. Bu veri, hasat sonrası satışa hazır bal miktarı ile karşılaştırılarak üretim miktarları kayıt altına alınır.

3. Ballar nihai ambalajına konmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Analiz ücretleri üretici tarafından karşılanır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır.

4. Üretimde kullanılan arı ırkı, hasat, sağım, depolama, ambalajlama ve kışlatma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk denetlenir.

5. Dolum tesisinin uygunluğu denetlenir.

6. Ağrı Geven Balı ibaresinin, hologram logosunun ve menşe adı 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.

7. Bayramiç Zeytinyağı

Başvuru No	: C2021/057
Başvuru Tarihi	: 05/02/2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayramiç Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Bayramiç Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Camikebir Mahallesi Baliğ Sokak No:8 Bayramiç ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili Bayramiç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bayramiç Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayramiç Zeytinyağı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayramiç Zeytinyağı; Ayvalık çeşidi zeytinlerden, kimyasal işleme tabi tutulmaksızın yalnızca fiziksel işlemler ile elde edilen, oda sıcaklığında sıvı formda, berrak görünüşlü, rengi yeşilden sarıya kadar değişen natürel sızma zeytinyağıdır.

Bayramiç Zeytinyağı, yüksek meyvemsilik özelliğine sahip, hafif akıcı ve hafif içimlidir. Damakta hafif-orta bir acılık ve geç gelen hafif-orta yakıcılık hissi bırakır. Aroma özellikleri bakımından Ayvalık çeşidi zeytinin karakteristik duyuşal özellikleri olan yeşil domates, yeşil elma, çimen, enginar ve yumuşak meyvemsi aromalardan en az birini içerir. Bununla birlikte, coğrafi sınırın ekolojik ve klimatolojik özelliğinden kaynaklanan zencefil, çam, olgun meyve, çağla, çiçek, vanilya, taze ceviz ve Bayramiç Beyazı aromaları da içerebilir.

Bayramiç ilçesi, Çanakkale ilinin güneyinde, Kaz Dağlarının kuzeybatısında yer alır ve yüksek rakıma sahiptir. İlçenin sahip olduğu iklim koşulları, toprak yapısı ve su kaynakları nedeniyle, Bayramiç Zeytinyağı, aroma bileşenleri bakımından ayırt edici niteliğe sahiptir.

Bayramiç ilçesi, Akdeniz ile Karadeniz iklimi arasında geçiş iklimi özelliği gösterir ve ılıman iklime sahiptir. Kaz Dağlarının kuzeybatı tarafında yer alan Bayramiç ilçesinde, Kaz Dağlarının güney bölgesine kıyasla yıllık ortalama yağış miktarı daha azdır ve yıllık ortalama sıcaklık değeri daha düşüktür. Ayrıca ilçe daha yüksek nispi nem değerine sahip olup, Kuzey Ege Denizinden gelen serin rüzgârların hâkimiyeti altındadır. Bu iklimsel farklılıklar sebebiyle Bayramiç ilçesinde yetişen zeytinler, Kaz Dağlarının güney bölgesinde yetişen zeytinlere kıyasla çetin koşullar altında yetişir. Zeytin ağaçlarının özellikle hasat dönemine yakın zamanda iklimsel stres koşullarına maruz kalması, zeytinin aroma bileşen profilini olumlu etkilediğinden, Bayramiç ilçesinin sahip olduğu iklim koşulları, Bayramiç Zeytinyağında bulunan olumlu aroma farklılığının temel sebebidir. Bunun yanı sıra ilçede ilkbahar ve yaz aylarında güneşlenmenin çok iyi olması ve yüksek rakım dolayısıyla gece ve gündüz arasında oluşan sıcaklık farkı, ayırt edici aroma bileşenlerinin oluşumunda etkilidir.

Bayramiç, Kaz Dağlarının kuzey yamaçlarından doğan ve Çanakkale Boğazına dökülen Karamenderes Nehrinin taşıdığı mil ve besin elementleri yönünden zengin, alüvyal toprak tipine sahiptir. Sulamada ise, kaynağını Kaz Dağlarından alan nehir ve ırmaklar kullanılır. Yağışla beslenen su kaynaklarında, jeolojik yapının ayrışması sonucu ortaya çıkan mineraller yüksek seviyede bulunur. Toprağın ve suyun besin elementlerince zengin olması, Bayramiç Zeytinyağının aroma bileşen içeriğini olumlu etkiler.

Bayramiç Zeytinyağının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Bayramiç Zeytinyağının Kimyasal Özellikleri

Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	$\leq 0,8$
Peroksit değeri (meq aktif oksijen/kg yağ)	≤ 20
İyot sayısı	80,00 - 93,00
UV absorbans değeri (232 nm) K232	$\leq 2,50$
UV absorbans değeri (270 nm) K270	$\leq 0,22$

Tablo 2. Bayramiç Zeytinyağının Ayırt Edici Aroma Bileşenleri Kompozisyonu (%)

Aldehit bileşenleri	Hekzenal	$36,15 \pm 2,73$
	E-2-hekzenal	$26,14 \pm 2,54$
	Z-3-hekzenal	$6,96 \pm 0,69$
	2,4-hekzadienal	$3,45 \pm 0,50$
Asetil ester bileşeni	Hekzil asetat	$2,68 \pm 0,43$
Terpen bileşenleri	α -zingiberen	$0,48 \pm 0,15$
	α -pinen	$1,51 \pm 0,24$

Bayramiç Zeytinyağının aroma bileşenleri arasında, zeytinyağında istenen duyuşsal algılamayı sağlayan 6 karbonlu aroma bileşenleri yoğun olarak yer alır. Hekzenal bileşiği zeytinyağında elma ve yeşil çimen; E-2-hekzenal bileşiği zeytinyağında acı badem, yeşil veya yeşil buruk duyuşsal algılama oluşturur. Z-3-hekzenal bileşeni, güçlü bir yeşil yaprak benzeri duyuşsal algılamayı sağlar. Ester bileşeni hekzil asetat ise tatlı, meyvemsi bir duyuşsal algı oluşturur.

Ayırt edici aroma bileşenleri toplamı bakımından, Bayramiç Zeytinyağı, yeşil notaları baskın, meyvemsilik hissiyatı yoğun, çimen, çağla, enginar, yeşil elma, çam, zencefil, yeşil domates, Bayramiç Beyazı gibi duyuşsal algılamalardan en az birini veya birden fazlasını içerir.

Üretim Metodu:

Hasat

Coğrafi sınırdaki yetiştirilen Ayvalık çeşidi zeytinler elle, taraklarla veya makinalı derim yöntemleriyle, zarar görmeyecek şekilde hasat edilir. Hasat zamanı tayini olgunluk indeksi ile belirlenir. Yere düşmüş, toprağa temas etmiş, hasat zamanı gecikmiş, berelenmiş, donmuş, hasat sonrası uzun süre beklemiş, hastalık unsurları taşıyan zeytinler ile Ayvalık çeşidi dışındaki zeytinler, Bayramiç Zeytinyağı üretiminde kullanılmaz.

Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları

Hasat edilen zeytinler, gıda yönetmelikleri uyarınca gıda ile temasa uygun, temiz, havalanabilir nitelikli plastik kasalarda bekletilir. Zeytinyağı üretimi, hasat sonrası 48 saat içinde gerçekleştirilir.

Zeytinlerin Temizlenmesi

İşleme alınan zeytin tanelerinden ilk olarak hava akışı, titreşim veya eleklenme temelli işlemler vasıtasıyla yaprak, toprak vb. yabancı maddeler uzaklaştırılır. Yıkama işlemiyle birlikte zeytinler temizlenir. Yıkama işleminde kullanılan suyun kalitesi içilebilir nitelikte olup, sıcaklığı 30-40°C aralığındadır. Yıkama suyu işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilir.

Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi

Zeytinler, kırıcı üniteler ile kırılır, parçalanır. Bu işlem ile yağ taneciklerinin ayrılacağı zeytin hamuru elde edilir.

Zeytinlerin Yoğurulması (Malaksasyon)

Kırma işlemi sonrası elde edilen zeytin hamuru yoğurulur. Bu işlemde zeytin hamuru ısıtma sistemlerine sahip malaksörlerde karıştırılır ve prina-karasu-zeytinyağı karışımı elde edilir. Ürünün biyolojik ve duyuşal özelliklerinin zarar görmemesi için malaksasyon işlemi, 35°C sıcaklığı ve 90 dakikayı aşmayacak şekilde gerçekleştirilir. Malaksasyon işleminde ilave edilebilecek su miktarı, zeytin miktarının %10'unu geçmez.

Zeytin Hamurundan Yağın Ekstraksiyonu

Ekstraksiyon, aşağıdaki metotlardan birisiyle gerçekleştirilir:

- Hidrolik presleme: Tasir torbaları içine aktarılmış zeytin hamuru üzerine basınç uygulanarak yağ ve kara suyun, katı fazdan ayrılması işlemidir. Hidrolik presleme aşamasında kullanılabilecek suyun sıcaklığı en fazla 30°C olmalıdır.
- Sinolea / Perkolasyon / Soğuk Damlama / Seçici Filtrasyon: Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır.
- Kontinü Santrifüj Sistemler: Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem iki veya üç fazlı dekantörlerde gerçekleştirilir.

Bayramiç Zeytinyağının Taşınması ve Depolanması

Bayramiç Zeytinyağının depolanmasında gıda yönetmeliklerine uygun malzemeler kullanılır. Depolama aşamasında, konik dipli, paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle, zeytinyağının oksijenle teması mümkün olduğunca engellenir. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun tasarlanmış olmalıdır. Ürün, ekstraksiyondan ambalajlamaya kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilir.

Ürünün taşınması sırasında kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, gıda ile temasa uygun, temizlenebilir nitelikte ve tercihen paslanmaz çelikten olmalı, düzenli bakımdan geçmeli ve iyi muhafaza edilmelidir. Tankerlerde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" veya benzeri ibare bulunmalıdır.

Zeytinyağının Ambalajlanması ve Etiketlenmesi

Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya amber / yeşil renkli cam şişe kullanılır. Gıda yönetmeliklerine uygun olmayan ambalaj materyali kullanılmaz. Ambalaj dolumu yapılan zeytinyağı için ağırlık veya hacim kontrollü yapılır. Kontrol sonrası ambalajların kapakları sızdırmaz şekilde kapatılır. Ambalajın üzerinde, mevzuata uygun etiket bilgileri, Bayramiç Zeytinyağı ibareli logo ve menşe adı amblemi yer alır.

Bayramiç Zeytinyağının üretimi, depolanması, taşınması ve ambalajlama işlemlerinin tümü coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Bayramiç Ziraat Odasının koordinatörlüğünde, Bayramiç Ziraat Odası, Bayramiç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çanakkale Ticaret Borsası ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Bayramiç Ziraat Odası, denetim merciinde yer alan kurum/kuruluşlara, denetimden en az bir hafta önce resmi yazı ile çağrı yapar.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, mayıs - temmuz ayları arasında yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Bayramiç Ziraat Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimden ambalajlamaya kadar tüm aşamaların coğrafi sınırdaki gerçekleşmesi.
2. Coğrafi sınırdan temin edilen Ayvalık çeşidi zeytinlerin kullanılması.
3. Üretim metoduna, muhafaza ve ambalajlama koşullarına uygunluk.
4. Ürünün fiziksel (renk, berraklık) ve duyuşsal (tat, aroma) özelliklerinin uygunluğu.
5. Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen kimyasal özellikler ve aroma bileşenleri bakımından yaptırılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
6. Bayramiç Zeytinyağı ibaresinin, logosunun 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.

8. Elazığ Çedene Kahvesi

Başvuru No	: C2021/00072
Başvuru Tarihi	: 18.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Çedene Kahvesi
Ürün / Ürün Grubu	: Çedene kahvesi / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1. Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası 2. Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: 1. Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No: 117 Merkez ELAZIĞ 2. Olgunlar Mah. İshak Sunguroğlu Sokak No: 7 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Çedene Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elazığ Çedene Kahvesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Çedene Kahvesi, Elazığ ilinin dağlık kısımlarında yabani olarak yetişen çedene ağacı (*Pistacia terebinthus* L.) meyvelerinin, güneşte kurutulduktan sonra kavrulması ve öğütülmesiyle hazırlanan, yüksek yağ içeriğine sahip, rengi koyu kahverengi ve kıvamı macun benzeri kahve ikamesidir. Odunsu ve baharatlı tada sahiptir.

Karasal iklimin görüldüğü Elazığ'da bulunan ırmaklar ve Keban Barajının yaratmış olduğu mikro klima iklimi, çedene ağaçlarının doğada kendiliğinden yetişmesine olanak tanır.

1067 m rakıma sahip Elazığ ilinin dağlık ve kayalık alanlarında yer alan derin ve alkali toprak yapısı ve ilin ışıktan faydalanma süresi, çedenenin büyümesi, gelişmesi ve olgunlaşması için ihtiyaç duyduğu fizyolojik istekleri karşılar. Tarımsal işleme ihtiyaç duymaksızın yetişen meyveler, ekim-kasım aylarında olgunlaşır.

Elazığ'da yetişen çedene meyvelerinin %35-50 oranında ham yağ içermesi sebebiyle, Elazığ Çedene Kahvesi yüksek yağ içeriğine sahiptir. Ürün, katkı maddesi kullanılmadan işlenir. Ürünün kuru madde miktarı ağırlıkça en az %75 en fazla %85 olmalıdır.

Elazığ Çedene Kahvesi, tercihen su ya da süt ile pişirilerek tüketilir. Pişirildiğinde tamamen çözünen bir yapıya sahiptir.

Sultan II. Abdulhamid Han tarafından Tarsuslu Tabip Osman Hayri Mürşit Efendi'ye 1881 yılında hazırlatılan Kenzû's-Sıhhatü'l-Ebdâniyye Eser-i Mürşid-i Osmâniyye isimli tıp kitabında, Elazığ bölgesinde çedene kahvesinin yapıldığından bahsedilir. Elazığ ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Coğrafi sınırdaki kendiliğinden yetişen çedene meyvesi, olgunlaşıp rengi yeşil mavi olduğunda, iklim koşullarına göre genelde ekim-kasım aylarında, elle hasat edilir. Toplanan meyveler, yıkanıp 2-3 gün güneşte kurumaya bırakılır. Kurutulan meyveler, hiçbir katkı maddesi eklenmeksizin, rengi hafif kahverengi olana kadar ancak acılaşmayacak şekilde kavrulur. Kavrulan meyveler, taş dibekte dövülür veya taş değirmen makinede çekilir. Bu işlem sonucunda, yüksek yağ oranına sahip olması nedeniyle macun haline gelen Elazığ Çedene Kahvesi, cam kavanozlara koyulurak muhafaza edilir.

Ürün, yağ bakımından zengin olduğundan, üzerinde yağ tabakası oluşabilir. Bu sebeple kullanımdan önce karıştırılarak homojen hale getirilir.

Elazığ Çedene Kahvesinin Pişirilerek Tüketilmesi (Bir fincan)

Bir fincan su ya da süt (65-80 g), iki çay kaşığı Elazığ Çedene Kahvesi (10 g), tercihe bağlı iki çay kaşığı şeker (10 g) bir cezveye konur ve kaynayana kadar orta ateşte pişirilerek tüketilir.

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

Elazığ Çedene Kahvesinin geçmişi eskiye dayanır. Elazığ ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Elazığ Çedene Kahvesinin üretiminde kullanılan çedene meyvelerinin yetiştirilmesi de dâhil olmak üzere tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından 2 kişi, Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi olmak üzere konuda uzman 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, kasım-aralık aylarında olmak üzere yılda en az bir kez yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen çedene meyvesinin kullanılması.
2. Üretim metoduna uygunluk.
3. Ürünün odunsu ve baharatlı tada sahip olması.
4. Ürünün macun kıvamında olması.
5. Gerekli görülen durumlarda ürünün kuru madde miktarının uygunluğunun analiz ettirilmesi.
6. Ambalaj kullanımının uygunluğu.
7. Elazığ Çedene Kahvesi 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.

9. Erzurum Dut Çullaması

Başvuru No	: C2021/000163
Başvuru Tarihi	: 06.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Dut Çullaması
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Dut Çullaması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Dut Çullaması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Dut Çullaması; sıcak suda yumuşatılan ve daha sonra tereyağında pişirilen kuru dutların üzerine yumurta kırıldıktan sonra servisi yapılan bir tatlıdır. Homojen görünüme sahiptir. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi serpilebilir.

Erzurum Dut Çullamasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup özellikle kış aylarında tüketilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 200 g kuru dut
- 30 g tereyağı
- 9 g beyaz şeker
- 2 yumurta
- Ceviz içi (isteğe bağlı)

Kuru dutların sapları ayıklandıktan sonra sıcak suda 10 dakika bekletilip yumuşamaları sağlanır ve süzülür.

Bir tavada eritilen tereyağının üzerine, dutlar eklenip 2-3 dakika karıştırılarak pişirilir. Beyaz şeker ilave edilip bir süre daha kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılır. Yumurtalar, ayrı bir kaba kırılıp sarısı ile beyazı kısa bir süre karıştırıldıktan sonra tüm dutların üzerini kaplayacak şekilde eşit olarak dağıtılması gerekir. Böylelikle homojen bir görünüm elde edilir.

Erzurum Dut Çullamasının servisi, yumurtalar pişince sıcak olarak yapılır. İsteğe göre üzerine ceviz içi serpilebilir.

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

Erzurum Dut Çullamasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Dut Çullamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Dut Çullaması ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu 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.

10. Erzurum Yumurta Pilavı

Başvuru No	: C2021/000165
Başvuru Tarihi	: 06.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Yumurta Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Yumurta Pilavı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Yumurta Pilavı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Yumurta Pilavı; yumurta, buğday unu ve tuz ile hazırlanan hamurun, oklava ile açılıp yaklaşık olarak 2 mm kalınlığında ve 25 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilmesi ve kesilen bu şeritlerin tuzlu suda haşlandıktan sonra üzerine tereyağı dökülmesi suretiyle üretilen bir yemektir.

Erzurum Yumurta Pilavının üretimi için hazırlanan ince şeritlerin, daha sonra kullanılmak üzere oda sıcaklığında bir gün bekletilip kurutularak muhafaza edilmesi mümkündür.

Erzurum Yumurta Pilavının hamurunun hazırlanmasında su kullanılmaz. Geçmişe eskiye dayanır ve Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 40 g tereyağı
- 6 adet yumurta
- 11 g tuz

Yumurta ve tuz derin bir kap içinde çırpılır. Üzerine yavaş yavaş buğday unu eklenerek yoğrulur. Elde edilen hamur, sert bir yüzeye koyulup katı kıvama gelene yoğrulup üzerine nemli bez örtülür ve 20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurdan küçük hamur topları alınarak 2 mm kalınlığında ve 65 cm çapında olacak şekilde 6 adet yufka oklava ile açılır. Açılan yufkalar, yaklaşık olarak 25 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilip önceden unlanmış tepsiye konur.

Kaynayan 2 litre suya 24 g tuz eklenir ve hamur şeritleri bu suda haşlanır. Sudan çıkarılan şeritler süzülür, üzerine eritilmiş tereyağı döküldükten sonra tabağına konan Erzurum Yumurta Pilavının servisi, sıcak olarak ve isteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi serpidikten sonra yapılır.

Daha sonra kullanılmak üzere muhafaza edilecek hamur şeritleri, oda sıcaklığında 1 gün bekletilerek kurutulur. Karton kutulara veya cam kavanozlara koyularak serin ve kuru ortamda veya buzdolabı poşetlerine konularak derin dondurucuda muhafaza edilir.

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

Erzurum Yumurta Pilavının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Yumurta Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Yumurta Pilavı ibaresi, logosu 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.

11. Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması

Başvuru No	: C2021/000177
Başvuru Tarihi	: 11.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Soğuksu Mah. İsmetpaşa Cad. No: 111 Alaşehir / MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Alaşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması; dana kaburga eti ile kuzu etinden elde edilen kıyma, soğan, maydanoz, karabiber ve tuz ile hazırlanan harcın, 6 x 6 cm veya 7 x 7 cm boyutlarında kesilen hamur içerisine konulup bohça şeklinde kapatıldıktan sonra sadeyağ ve ayçiçek yağı karışımında kızartılması suretiyle üretilir. Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının servisi; kızartılmış mantıların kemik suyu ve sadeyağ karışımıyla ısıtıldıktan sonra yanına maydanoz ve yoğurt konularak yapılır. Günlük olarak üretilir ve tüketilir.

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınırda Tatar yemeği olarak bilinir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu; özellikle hamurun ince açılması, şekil verilmesi ve pişirme aşaması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 porsiyon Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamurun hazırlanması:

Bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 250 ml su
- 250 ml ayçiçek yağı
- 10 g tuz

İç harcın hazırlanması:

Bileşenler:

- 750 g kaburga etinden hazırlanan dana kıyması
- 250 g kuzu kıyması
- 0,5 kg soğan
- 1/2 demet maydanoz

- 2 yemek kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Yufkaların hazırlanması:

Un, su ve tuz yoğurulup hamur haline getirilerek 30 dakika kadar dinlendirilir ve 13 - 15 cm çapında bezelere ayrılır. Bezeler ayçiçek yağında 1 saat bekletilip dinlendirilerek yağın bezelerin tüm yüzeyini kaplaması sağlanır.

Dinlendirilmiş bezeler, 1,20 x 1,50 m ebatlarında mermer tezgâh üzerine konur. Ayçiçek yağı ile yağlanan merdaneyle açılıp inceltilerek yufka haline getirilir. Yağlı yufkanın kalınlığı mermer tezgâh üzerinde elle çekştirilerek 1,5 – 2 mm olması sağlanır. İnceltme işlemi, yufkanın altındaki mermer tezgâhı görülebilecek hale gelinceye kadar sürdürülür. Yufkaların, tezgâhın yan kısımlarından sarkan kısımları kesilip alındıktan sonra yufkalara bohça şekli verilir.

İç harcın hazırlanması:

Dana kaburga eti ve kuzu etinden hazırlanan kıymaların içine rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz ilave edilir. Karıştırılarak yoğrulur ve 30 dakika 4 °C sıcaklıkta bekletilir.

Yufkaların kesilmesi ve iç harcın doldurulması:

Hazırlanan iç harçtan, 20 - 25 g'lık (ortalama bir ceviz tanesi büyüklüğünde) parçalar alınarak tezgâh üzerine serilmiş yağlı yufka üzerine 6 - 7 cm aralıklarla konulur. Yufka, harçlar merkezde kalacak şekilde 6 x 6 veya 7 x 7 cm ölçülerinde ve kare şeklinde kesilir. Kesilen karelerin her köşesi sırayla kıymaların üzerine kapatılarak bohça şekli verilir. Kapatılan mantıların birleşme kısımlarının açılmaması için, katlanan kısımlar altta kalacak şekilde tezgâh üzerine konur.

Kapatma işlemi bitince tüm mantılar, daire şeklindeki bir tepsiye dıştan içe doğru sıralanarak ve birbirlerine hafif temas edecek şekilde yerleştirilir.

Mantıların pişirilmesi:

Tepsilere yerleştirilmiş mantılar, 180 °C sıcaklıktaki kızgın yağ karışımında 5-8 dakika pişirilir. Kızartma yağı % 25 sadeyağ, % 75 ayçiçek yağından oluşur. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra mantılar, süzgeçten geçirilerek fazla yağ üründen uzaklaştırılır. Kullanılan kızartma yağının değişim sıklığı, yağın fiziksel olarak kirlenmesi ve kararması durumu göz önünde bulundurularak ürün güvenilirliğini sağlayacak şekilde belirlenir.

Kızartılan mantıların tandır ocağında bekletilmesi:

Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması sıcak olarak tüketildiğinden servisten önce tandır ocağı üzerinde tepsi ile birlikte sıcak kalması sağlanarak gün boyu muhafaza edilir. Servisi yapılacak Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatmasının konulduğu tandır ocağının orta kısmında döküm malzemeden yapılmış ızgara bulunur.

Kemik suyu ve sadeyağ karışımının hazırlanması:

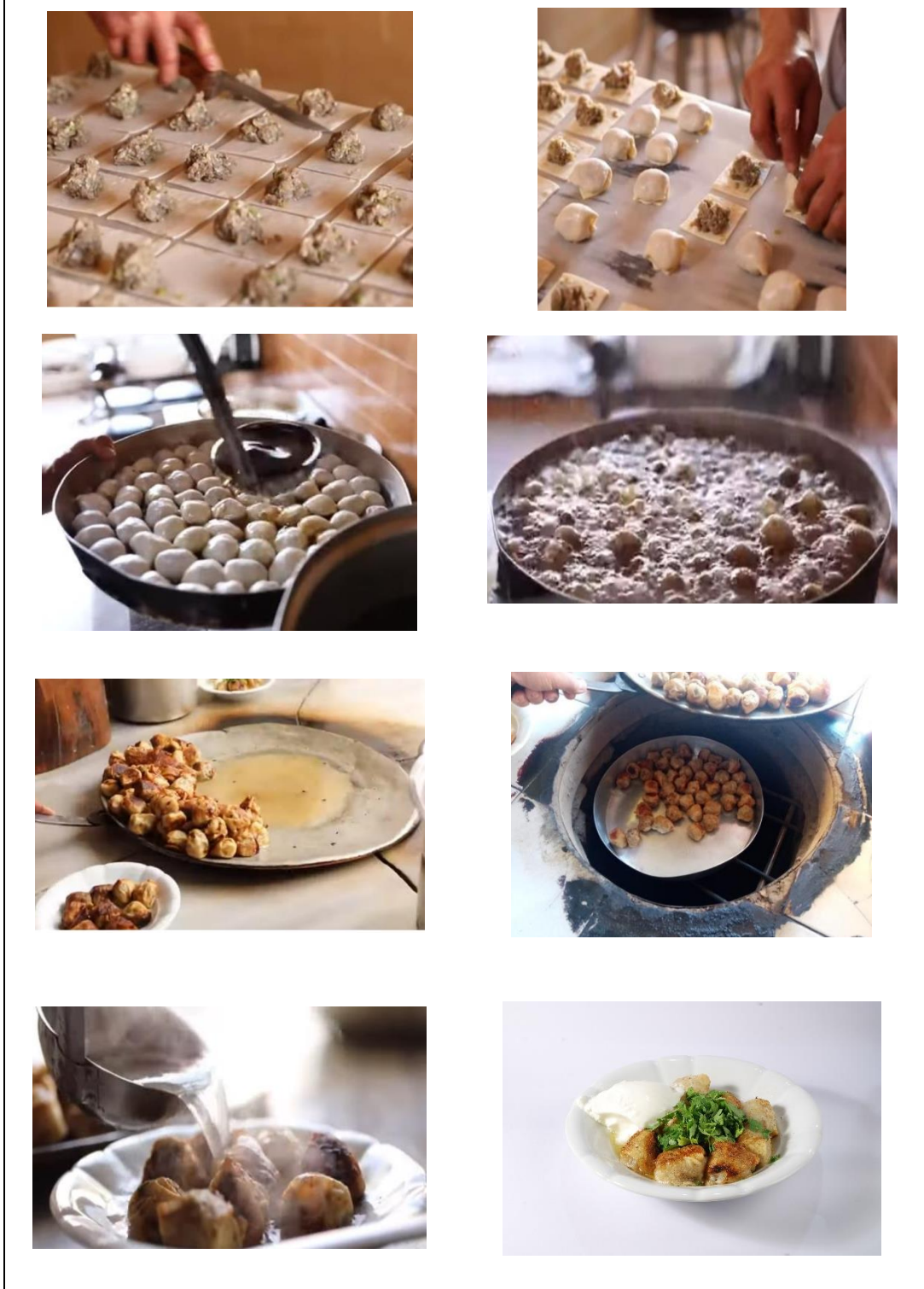
Dana karkasından elde edilen kaval kemikleri kırılıp yıkandıktan sonra bir tencereye konur ve üzerini geçecek miktarda su ile % 3 oranında tuz ilave edilerek 2 saat süre ile 90 - 95 °C sıcaklıkta pişirilir. Piştikten sonra kemik parçaları süzülerek soğuması beklenir.

2/3 kemik suyu ve 1/3 sadeyağdan oluşan karışım kemik suyuna eklenir. Karışım, bir kap içinde muhafaza edilerek, tandırın yanında sıcak halde kullanıma hazır halde bulundurulur.

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının servise hazırlanması:

Mantı topları, her porsiyonda 6 adet olacak şekilde tandır ocağından alınıp servis tabağına konur, üzerine sıcak haldeki kemik suyu - sadeyağ karışımı kepçe ile birkaç defa dökülerek topların karışımı iyice emmesi sağlanır. Karışım yeterli sıcaklığa sahip değilse tandır ocağının orta kısmında bir süre ısıtılır.

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının konulduğu servis tabağının kenarına yoğurt ve bir miktar kıyılmış maydanoz ilave edilir. İsteğe bağlı olarak karabiber, pul biber gibi baharatlar ilave edilerek de servis yapılır.



Şekil 1. Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması üretim aşamaları

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

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu; özellikle hamurun ince açılması, şekil verilmesi ve pişirme aşaması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Alaşehir Belediyesi, Alaşehir Lokantacılar ev Pastacılar Unlu Mamuller Fırıncılar Esnaf Odası ile Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün servis şeklinin uygunluğu.
- Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Malatya Tandır Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 929
Tescil Tarihi	: 25.10.2021
Başvuru No	: C2021/000089
Başvuru Tarihi	: 01.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Tandır Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karakavak Mah. Turgut Özal Blv.Maşti Karşısı No:12 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek biçimde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Tandır Ekmeği; ekmeklik buğday unu, yaş maya, su ve tuz kullanılarak hazırlanan ekmek hamurunun üzerine çörek otlu karışım sürüldükten sonra, kayısı ve dut ağacı odunlarıyla yakılan tandırda pişirilmesi suretiyle üretilir.

Malatya Tandır Ekmeği, 170 g hamur kullanılarak 1-3 mm kalınlığında ve 50 cm çapında üretilir. Kuru ortamda 6 aya kadar muhafaza edilebilir. Kuru olarak ya da üzeri bir miktar su ile ıslatılıp 10-15 dakika bir bez arasında bekletildikten sonra tüketilebilir.

Malatya'nın geleneksel tarihi evlerinde mutlaka tandır evi (tandır örtmesi) bölümleri ve bu bölümlerin içinde tandır ocakları bulunurdu. Bu sebeple coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Malatya Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Tandır Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Ekmek hamurunun bileşenleri:

25 kg ekmeklik buğday unu (Tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.)
70 g yaş maya
300 g tuz
17 litre ılık su

Hamurun üzerine sürülen karışımın bileşenleri:

100 g çörek otu
100 g susam
200 g un
1 litre su

Un elenip üzerine sıcak su, tuz ve bir önceki günden ayrılan hamur mayası katılarak çok katı olmayan kıvamda bir hamur elde edilinceye kadar 2 saat yoğrulur. Yoğrulan hamur, hamur bezinin arasına konularak 5-6

saat bekletilerek mayalanması sağlanır. Mayalanmanın tamamlanması, özellikle kış aylarında asgari 7-8 saat kadar sürer.

Mayalanmış hamur; 170 g'lık hamur yumaklarına ayrılır, Ekmek tahtasında el ve merdane yardımı ile açılır. Her iki el ile birkaç defa çırpılarak 1-3 mm kalınlığında ve 50 cm çapında daire şekli verilir. Üzerine, un, su, çörek otu ve susamın karıştırılarak cıvık bir şekilde hazırlanan karışım sürülür.

Tandır, ekmek pişirilmeden 1-2 saat önce yakılır. Yakacak olarak coğrafi sınırdaki yetişen kayısı ve dut ağacı odunları kullanılır Ateşin alevi bitip kor haline gelene kadar herhangi bir işlem yapılmaz. Kor haline gelen ateşin dinlenmesi ve harının dinmesi için bir miktar su serpilir.

Üzerine karışım sürülen ekmekler, tandırın iç duvarlarına el ile yapıştırılır. Tandırda ekmeği pişiren usta, eline “ellik” denilen bir eldiven takar. Kızaran ekmekler, maşa ve elle tandırdan çıkartılarak üst üste konur. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Malatya Tandır Ekmeğinin su aktivitesi düşük, yüzey alanı geniş olduğu için kuru ortamda 6 aya kadar muhafaza edilebilir. Kuru olarak ya da üzeri bir miktar su ile ıslatılıp 10-15 dakika bir bez arasında bekletildikten sonra tüketilebilir.

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

Malatya Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Malatya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Hamurun hazırlanması, şekil verilmesi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Malatya Tandır Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman toplam 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Malatya Tandır Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

2. Bursa Pideli Köfte

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 930
Tescil Tarihi	: 25.10.2021
Başvuru No	: C2020/212
Başvuru Tarihi	: 30.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Pideli Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Uzun Çarşı Borsa Sok. No:3/1 BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Pideli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Pideli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Pideli Köfte; pide, köfte, sos ve tereyağı ile yapılan bir yemektir. Köftelerde soğan kullanılmaz ve harcına karabiber ile kimyon haricinde başka bir baharat konulmaz. Pidenin üretiminde kullanılan un, katkı maddesi içermez ve kepeksizdir.

Bursa Pideli Köfte; küp ya da dikdörtgen şeklinde kesilmiş pidelerin üzerine, en az 10 g ağırlığındaki köftelerden en az 8 adet konularak servis yapılır. Servis tabağına mutlaka yoğurt konur ve salçalı sos ile tereyağı ilave edilir.

Bursa Pideli Köftenin geçmişi 1870'li yıllara dayanır. İlk pideli köftenin 1871 yılında Bursa il merkezinde yapıldığı ve özellikle 1876 yılında Bursa'da tarihi bir pide fırınının kurulması ile birlikte yaygınlaştığı bilinmektedir. Pide fırını Kurtuluş Savaşı yıllarında kapanır ve savaşın bitmesi ile birlikte tekrar açılır. 1900'li yılların başında özellikle Bursa il merkezinde pazarın kurulduğu günler ilçe ve köylerden gelen pek çok kişi tarihi Kayhan Çarşısı'nda pideli köfte yedikten sonra evlerine döner ve bu durum neredeyse bir gelenek haline gelir.

Bursa yemek kültürü içinde önemli bir yere sahip olan Bursa Pideli Köftenin coğrafi sınırı özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Köftenin Hazırlanışı:

Bursa Pideli Köftenin üretimindeki ilk aşama kıymanın hazırlanmasıdır. Köftenin kıyması, günlük tedarik edilmiş ve soğuk zinciri bozulmamış büyükbaş hayvan (dana) etinden elde edilir. Etin %80-90'ı kaburga, geri kalan kısmı ise but ve kol karışımından oluşmalıdır. Etin yağsız olması halinde döş de kullanılabilir. Kıyma 2 defa çekilir. Kıymanın ikinci çekimi ekmek, tuz ve baharat karışımı ile birlikte olur ve kıyma bir gece +4 °C'de dinlendirilir. 1 kg kıymaya 100-120 g bayat ekmek içi kullanılır. Köftenin yapımında soğan kullanılmaması Bursa Pideli Köftenin önemli özelliklerinden biridir. Bayat ekmek ve kıyma karışımına 10 g tuz, 10 g karabiber ve 10 g kimyon eklenir. Hazırlanan köfte hamuru 10-15 dakika kadar yoğrulur. 10-12 gramlık parçalar halinde yuvarlanır ve pişirme aşamasına kadar buzdolabında muhafaza edilir.

Pidenin Hazırlanışı:

Bursa Pideli Köftenin pidesi; un, tuz, su ve ekşi maya ile yaş maya karışımı kullanılarak hazırlanır. 50 kg una 50 kg kadar su, 500 g yaş ve ekşi maya karışımı (yarı yarıya), 550-650 g kaya tuzu konur. Pidenin üretiminde kullanılan un katkı maddesi içermez ve kepeksizdir. Hamur karışımı 15-20 dakika yoğrulur ve 30-45 dakika mayalanması için bekletilir. Hamur mayalandıktan sonra 220 gramlık parçalar alınarak pide şekli verilir ve odun (genellikle gürgen odunu) ateşindeki fırınlarda 450-500 °C'de 5,5-6 dakika pişirilir.

Sosun Hazırlanışı:

Sosun hazırlanmasında sadece su ve domates salçası kullanılır. Sos hazırlanmaya başlarken suyun ve salçanın oda sıcaklığında olması önemlidir. Bursa Pideli Köfte hazırlanırken, sosun sürekli kısık ateşte beklemesi istenir. Sosun suyu aralıklarda kontrol edilmeli ve ilk hazırlandığı zamanki kıvamını koruması sağlanmalıdır.

Pişirme ve Sunuma Hazırlık:

Bu aşamada mutfakta; sos, pide ve köfte aynı anda hazır olacak şekilde eş güdümlü çalışmak gerekir. Dolayısıyla, Bursa Pideli Köftenin hazırlanması sırasında mutfakta en az iki ustanın bulunması tercih edilir.

Pideler kömür ateşinde en az 5 dakika tavlattılır. Tavlatma sırasında pidelere el ile basılır ve ısının dağılması sağlanır. Bazı ustalar, pideyi tavlatıktan sonra üzerine ılık kemik suyu döker. Bu işleminden sonra köftelerin mangal ateşinde pişmesi ve sos ile tereyağının hazır olması aynı ana denk gelmelidir.

Bir tabağa, bir pidenin yarısı küp ya da dikdörtgen şeklinde dilimlenerek konur. Sıcak salçalı sosun kullanılması sunum şekline göre değişir. Eğer sos önceden dökülecekse sosun dökülmesinden sonra tabağın üzeri el ile kapatılarak tabağa hafif bir eğim verilir ve fazla sosun uzaklaştırılması sağlanır. Sos döküldükten sonraki 15-20 saniye içinde kızdırılmış tereyağının pidelerin üzerine gezdirilmesi gerekir. Aksi takdirde pideler yumuşayarak diriliklerini kaybeder. Sos ve tereyağı ile hazırlanmış pidelerin üzerine köfteler üçgen biçimde ya da dağınık olarak yerleştirilir.

Sunum:

Sunum farklı şekillerde yapılabilir. Bunlar; normal, serpme yoğurtlu, kesme soslu ve ıslama şeklinde adlandırılır. Tüm sunum şekillerinde tabakta yoğurt bulunur. Közlenmiş biber, kuru soğan ve domates de sunum sırasında kullanılan garnitürler arasındadır.

Normal sunumda; salçalı sos köfteler dizildikten sonra dökülür ve tabağın bir kenarına yoğurt konur.

Serpme yoğurtlu sunumda; yoğurt tabağın kenarında değil, köfte ve pidelerin üzerindedir.

Kesme soslu sunumda; salçalı sos tabağın kenarına konur. Bu usul genellikle pideyi tavlatırken kemik suyu kullanan ustalar tarafından uygulanır.

Islama sunumda; sos tavlatılmış pidelerin üzerine dökülür.

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

Bursa Pideli Köftenin coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle Bursa iliyle ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret Borsası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bursa Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 3 kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Köftelerin hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Pidelerin hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Köftelerin ve pidelerin fiziki özelliklerinin uygunluğu.
- Köftelerin pişirilmesi, pidelerin pişirilmesi, sosun hazırlanması ve sunum aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk.
- Bursa Pideli Köfte 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. Tokat Honçası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 931
Tescil Tarihi	: 26.10.2021
Başvuru No	: C2021/000096
Başvuru Tarihi	: 03.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Honçası
Ürün / Ürün Grubu	: Tepsi / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tokat Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Gaziosmanpaşa Bulvarı 4/2 Merkez TOKAT
Coğrafi Sınırı	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Honçası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Honçası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Honçası; çapı genellikle 55-60 cm ağırlığı 5-6 kg olan, tamamıyla el işçiliğiyle üretilen bakır tepsidir. Tepsinin tam ortasında büyük bir göz, etrafında ise eşit aralıklarla dizilmiş eşit büyüklükte 5 adet küçük göz bulunur. Gözlerin kapakları kubbe şeklindedir.

Tokat Honçasının geçmişi eskiye dayanır ve Tokat ilinin önemli bakırcılık ürünlerindendir. Tokat geleneklerinde, yeni evlenen çiftler, Tokat Honçasında sunulan yemekleri yerler. Tepsi özel olarak hazırlanır ve her gözün farklı bir anlamı vardır. Ortadaki büyük göze Kuran-ı Kerim konur. Yeni evlenen çift, bu kutsal kitabı evlilikleri boyunca saklar. Çiftin evlilikleri süresince; birbirine şeffaf ve açık olması gereğini, birinci göze konan su böreği; birbirlerinin eksiklerini/yanlışlarını kapatması/saklaması gereğini, ikinci göze konan etli yaprak sarması; çocuklarının olmasını ve pirinç pilavı taneleri gibi çoğalmasını, üçüncü göze konan pehli pilavı; Anadolu'da değerli görülen kuzu eti ile zenginleşme ve refah içinde yaşaması dileğini, dördüncü göze konan kuzu pehli; sevgilerinin artmasını, ağız tatlarının bozulmaması dileğini ise beşinci göze konan yufka tatlısı ifade eder. Bu sebeplerle Tokat Honçasının coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur.

Tokat Honçasının üretiminde, kalhanede işlenen bakır levhalar kullanılır. Bakır levhaların kalınlıkları, honçanın çapına göre 0,7-1,5 mm'dir. Tokat Honçasının çapı, genellikle 55-60 cm olmakla birlikte, talebe göre üretim de yapılabilir.

Bakır levhanın kesilmesi (çap alma):

Bakır levhalar, üretim yapılacak honça çapına uygun olarak, makasla/presle daire şeklinde kesilir. Kesim işleminde; 55-60 cm çapındaki honça için 2-5 cm, 44 cm çapındaki honça için 2,5-3 cm ve 34 cm çapındaki honça için ise 1-1,5 cm kenar payı bırakılır.

Merkez noktanın belirlenmesi ve dairelerin çizilmesi:

Kesilen bakır levhanın merkez noktasını bulmak için çemberi iki noktada kesen herhangi bir doğru çizilir. Bu doğruya dik ve çemberi kesen noktalardan birinden geçecek bir doğru çizilir. İki doğrunun çemberi kestiği ortak olmayan iki nokta birleştirilir. Elde edilen doğru, çemberin çapı olup orta noktası çemberin merkezidir. Çemberin merkezine yerleştirilen pergelle honça kenarının belirlenmesi için, katlama payı olarak 0,2-0,8 cm bırakacak şekilde daire çizilir. Benzer şekilde merkez nokta haricinde kalan honça gözlerinin dış ve iç sınırının belirlenmesi için de, pergelle ikinci ve üçüncü daireler çizilir. Gözlerin dış çap ve iç çapları arasında 0,4-1 cm mesafe bırakılır.

Tel geçirme ve kıvrırma:

Bakır levhanın en dış kısmının alt yüzeyine, daire şeklinde demir tel kaynatılır ve levha, örsün üzerine yerleştirilerek çekiç ile kıvrırma işlemi gerçekleştirilir.

Yuva/göz yerlerinin belirlenmesi:

Bakır levhanın merkez noktası esas alınarak honçanın ortasında yer alan büyük gözün dairesi, pergelle çizilir. Büyük/standart honçada çap 55-60 cm ve büyük gözün çapı 14-18 cm; orta boy honçada çap 44 cm ve büyük gözün çapı 11-14 cm; küçük boy honçada ise çap 34 cm ve büyük gözün çapı 7-10 cm'dir. İkinci aşamada çizimi anlatılan ikinci ve üçüncü dairelerin arasındaki alana 5 eşit büyüklükte ve birbirinden eşit uzaklıkta merkez gözden daha küçük çapta daireler çizilir. Büyük/standart honçada küçük gözün çapı 11-14 cm olup, büyük göz ile küçük göz arasındaki mesafe 4-6 cm; küçük gözlerin kendi aralarındaki mesafe ise 9-12 cm'dir. Orta boy honçada küçük gözün çapı 9-12 cm olup, büyük göz ile küçük göz arasındaki mesafe 3-5 cm; küçük gözlerin kendi aralarındaki mesafe ise 6-9 cm'dir. Küçük boy honçada küçük gözün çapı 6-9 cm olup, büyük göz ile küçük göz arasındaki mesafe 1,5-3 cm; küçük gözlerin kendi aralarındaki mesafe ise 2-4 cm'dir. Küçük gözlerin honçanın dış çemberine/kenarına mesafesi ise 1-2,5 cm arasındadır.

Yuvaların/gözlerin oluşturulması ve yuva/kapak kenarlıklarının oluşturulması:

Bu işlem iki aşamada gerçekleştirilir. Birinci aşamada; gözler için oluşturulan dairelerin altına gelecek şekilde, erkek-dişi özellikli boru şeklindeki kalıpların üzerine yerleştirilen bakır, çekiçle dövülerek önce merkez daha sonra çevresindeki gözler oluşturulmaya başlanır. Daha sonra bakırın daha kolay şekillendirilmesi amacıyla tavlama (ısıtma-yumuşatma) işlemi gerçekleştirilir. İkinci aşamada çekiç ile büyük/standart honça için 2,5-4 cm, orta boy honça için 1,5-3 cm ve küçük boy honça için 1-1,5 cm çapında göz çukurları oluşturulur. Göz çapları, yapılacak honçanın çapına göre farklılık gösterebilir. Gözlere kapakların düzgün ve sabit bir şekilde oturması için çekiç ve örs kullanılarak dış/kenarlık verme işlemi gerçekleştirilir.

Kapakların oluşturulması:

Kapaklar, göze uygun çapta kesilen daire şeklindeki bakır levhalardan çekiç ile kubbe şekli verilerek oluşturulur. Büyük/standart honça için büyük göz kapağı yüksekliği 7-10 cm, küçük göz kapağı yüksekliği 4-8 cm'dir. Orta boy honça için büyük göz kapağı yüksekliği 5-9 cm, küçük göz kapağı yüksekliği 3-7 cm'dir. Küçük boy honça için büyük göz kapağı yüksekliği 3-5 cm, küçük göz kapağı yüksekliği 2-4 cm'dir. Kapakların dış yüzeylerine, çekiç ve örs ile dövme işlemi uygulanarak ya da çelikten yapılmış motif kalemleri kullanılarak yonca, yaprak, yıldız, hilal, yuvarlak gibi desenler yapılır. Kapakların rahatça açılmasını sağlamak amacıyla, kapak üst yüzeylerine kulp kaynatılabilir. Kapak çapı, honçadaki gözün çapına göre ayarlanır.

Dövme ve düzleştirme işlemi

Gözlerin oluşturulması tamamladıktan sonra honça zemininde, çekiç darbeleriyle dövme yapılarak dövme izi oluşturulur. Bu işlem sırasında zeminde meydana gelen düzensizlikler, sert ve sağlam bir ağaçtan yapılan tokmak ile düzeltilir. Honça ana zeminine çelikten yapılmış kalemler kullanılarak yonca, yaprak, yıldız, hilal, yuvarlak vb. motifler işlenir.

Dış kenar oluşturma ve kenar desenlemesi:

Honçanın daha kolay tutulabilmesi ve görünümün güzelleştirilmesi amacıyla, isteğe bağlı olarak, dış kenar yapılır. Honçaya işlenecek bakır levhanın en dışına çizilen daire ile honça kenarı arasında kalan alan, çekiç ve örs ile dövülerek şekillendirilir ve kenar oluşturulur. Kenar genişliği, honçanın çapına göre 2-5 cm aralığında ayarlanır.

Dış kenara, çelikten yapılmış kalemler kullanılarak yonca, yaprak, yıldız, hilal, yuvarlak vb. motifler işlenir.

Kalaylama veya parlatma-cilalama:

Yemek sunumunda kullanılacak honçalara kalaylama, görsel olarak kullanılacak honçalara ise parlatma/cilalama işlemi yapılarak üretim sırasında meydana gelen renk kusurları giderilir.

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

Tokat Honçasının geçmişi eskiye dayanır. Tokat geleneklerinde önemli bir yere sahiptir ve bu geleneklere uygun biçimde coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat Honçasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Tokat Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Tokat Ticaret ve Sanayi Odası, Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Tokat Belediyesinden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetlenecek kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretiminde kullanılacak bakır levhaların uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tokat Honçası 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. Konya Kakırdaklı Börek

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 932
Tescil Tarihi	: 26.10.2021
Başvuru No	: C2020/320
Başvuru Tarihi	: 24.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kakırdaklı Börek
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kakırdaklı Börek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kakırdaklı Börek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kakırdaklı Börek; böreklik buğday unu, süt, yaş maya ve beyaz şeker ile hazırlanan yumuşak kıvamdaki hamurun içine kakırdak (kavrulmuş kuyruk yağı), kuru soğan, domates, yeşilbiber, maydanoz, karabiber ve pul biberden oluşan harcın koyulup fırında pişirilmesi suretiyle üretilen börektir. Şekli ovaldir.

Konya Kakırdaklı Börek, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Kakırdaklı Börek, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Kakırdaklı Börek üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamur için bileşenler:

1. kalite böreklik buğday unu
- 250 ml ılık süt
- 20 g yaş maya
- 250 ml su
- 130 g süzme yoğurt
- 130 ml sıvı yağ
- 10 g beyaz şeker
- 1 adet yumurta akı
- 12 g tuz

İç harc için bileşenler

- 1 su bardağı kakırdak (kavrulmuş kuyruk yağı)
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 2 adet yeşilbiber
- 1 demet maydanoz
- 10 g karabiber
- 10 g pul biber

Böreğin içi için domateslerin kabukları soyulur. Soğan, biber, domates ve maydanoz ince doğranır. Üzerine kakırdak ve baharatlar eklenip karıştırılır.

Yoğurma kabının içine ılık süt, yaş maya, şeker ve az miktar un eklenir ve karıştırılır. 10 dakika mayanın aktifleşmesi beklendikten sonra un hariç diğer bileşenler eklenir. Yumuşak ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar un eklenip yoğrulur ve 20 dakika mayalandırılır.

Mayalanan hamurdan içi boyutunda oval şekilde bezeler yapılır ve hazırlanan iç harç bezelerin üzerine koyulur. Hamurun ovaliği bozulmadan ince uzun olacak şekilde kenarlar birbirine birleştirilir. Üzerlerine yumurta sürülür. Konya Kakırdaklı Börek, önceden ısıtılmış 200°C'deki fırında pişirildikten sonra servis yapılır.

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

Konya Kakırdaklı Böreğin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile bağı bulunan Konya Kakırdaklı Börek tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Kakırdaklı Böreğin üretim metoduna uygunluğu.
- Konya Kakırdaklı Börek 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. Kargı Tulum Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.08.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 933
Tescil Tarihi	: 26.10.2021
Başvuru No	: C2018/167
Başvuru Tarihi	: 08.08.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Kargı Tulum Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kargı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Mihrihatun Mahallesi Atatürk Caddesi No:46 Kargı ÇORUM
Coğrafi Sınırı	: Çorum ili Kargı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kargı Tulum Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kargı Tulum Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kargı Tulum Peyniri Çorum iline bağlı Kargı ilçesinde yetiştirilen inek, koyun ve keçi sütlerinden üretilen ve en az 4 ay olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulan tam yağlı bir tulum peyniridir. Bu yöre, aldığı yüksek orandaki yağış sayesinde zengin bir bitki örtüsüne sahiptir. Kargı yaylalarında 70'in üzerinde endemik bitki bulunmaktadır. Bunların 8 adedi Kargı'ya özgüdür. Bu bitkiler, *Campanula ledebouriana*, *Alkanna froedinii*, *Centaurea ensiformis*, *Convolvulus assyricus*, *Corydalis wendelboi ssp. congesta*, *Euphorbia anacampseros var. anacampseros*, *Crocus aerius* ve *Crocus danfordiae*'dir. Kargı Tulum peyniri yapımında Kargı yaylaları ve dağlarındaki yöreye özgü otlar ve kekikle beslenen hayvanların sütü kullanılır. Bu durum Kargı Tulum Peynirine kendine has tat ve aromasını kazandırarak diğer peynirlerden farklılaştırır.

Kargı Tulum Peyniri üretiminde kullanılan çiğ sütün aroması, uygulanan geleneksel üretim metodu ve özel tulumlarda tüketiciye sunulması ürüne ayırt edici özelliğini verir. Kargı Tulum Peyniri üretiminde kullanılan sütün yağı alınmadan peynire işlenmesi nedeni ile peynirin yağ oranı yüksektir ve sarımtırak renkli görünüme sahiptir. Kargı Tulum Peyniri yarı sert tekstürel yapıya sahiptir.

Kargı Tulum Peyniri, inek, koyun veya keçi sütü kullanılarak üretilir.

	İnek Peyniri	Koyun Peyniri	Keçi Peyniri
Toplam Kuru madde (%)	68-70	66-68	69-71
Yağ (%)	30-33	35-37	32-34
Protein (%)	23-25	18-20	21-23
Tuz (%)	3-3,5	3,5-4	2,2-2,8
Kül (%)	3-3,5	4,2-4,7	2,5-2,9
Laktik Asit	0,7-0,9	0,8-0,9	0,85-0,95

Üretim Metodu:

Kargı Tulum Peyniri üretiminde inek, koyun veya keçi sütü kullanılır. Üretimde inek, koyun veya keçi sütü karıştırılmadan ayrı ayrı kullanılır. Çiğ süt yaklaşık 24-25 °C'ye ısıtılır. Ardından süte 1/8000 kuvvetinde peynir mayası (% 1-1,5 oranında) eklenir. Sonrasında inkübasyon için 15-18 °C'de yaklaşık 24 saat bekletilir.

İnkübasyon süreci sonrasında oluşan pıhtı bez süzme torbalarına alınır. Peynirin suyunu uzaklaştırmak için 5-7 °C'de 24 saat çengellere asılan torbalarda bekletilir. Bu süre içinde su çıkışını hızlandırmak için tahta oluklarda baskılama işlemi de yapılabilir.

Suyu uzaklaştırılan peynir nohut büyüklüğünde ufalanır ve 15-18 °C'de kuru bir şekilde tuzlanır. Tuzlandıktan sonra yine aynı sıcaklıkta peynirler yoğrulur. Ardından yoğrulan peynirler 15 20 kiloluk büyük bez

torbalara doldurulur ve 15-18 °C’de yaklaşık 1-2 ay ön olgunlaştırmaya bırakılır. Ön olgunlaştırma sonrasında 50 kiloluk büyük torbalara doldurularak her 15-20 günde torbalar değiştirilerek en az 4 ay olgunlaştırılır. Olgunlaşma işlemi biten peynirler tulumlara doldurulup yarım, bir veya bir buçuk kilogram şeklinde etiketin önyüzünde “Çiğ süttten üretilmiştir.” ibaresi yer alacak şekilde satışa sunulur.

Kargı Tulum Peynirinde kullanılan tulumların da özel bir üretimi vardır. Beyaz koyun derisi tuzlanarak yaz aylarında 3 ay süreyle güneş altında kurumaya bırakılır. Deriler kurutulduktan sonra yünleri kırılır. Sonrasında deriler ıslatılarak ön yıkama işlemine geçilir. Deri yüzeyi, peynir suyu ve un ile karıştırılır ve hamurlanır. Bu şekilde yaklaşık 1 gün bekletilir. Ardından deri temizlenir ve yıkanır. Deriler, peynir dolumu için boyutlara özel olarak kesilir ve tekrar kurumaya bırakılır. Bu şekilde hazırlanan deriler tulum olarak kullanılmaya hazırdır.

Denetleme:

Denetimler, Kargı Belediyesi koordinatörlüğünde; Kargı Belediyesi, Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir defa veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilecektir.

Denetimlerde Kargı Tulum Peynirindeki sütün bölgeden temini, yağ oranı, olgunlaşma süresi ve tuz oranı denetlenecektir.

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. Konya Tutmaç Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 934
Tescil Tarihi	: 27.10.2021
Başvuru No	: C2020/275
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Tutmaç Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Tutmaç Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Tutmaç Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Tutmaç Çorbası; koyun eti, süzme yoğurt ve tutmaç hamuru ile üretilen çorbadır. Tutmaç hamuru; buğday unu, yumurta, tuz ve su ile yapılır. Çorbanın üzerine; buğday unu, yumurta ve tuzdan yapılarak tereyağında kızartılan ve kakırdak olarak adlandırılan hamur ile tereyağlı nane veya kırmızı pul biber sosu dökülür.

Kökeni Selçuklu mutfağına dayanan Konya Tutmaç Çorbası, Mevlânâ'nın eserlerinde de yer alır. Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle ürünün coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Tutmaç Çorbasının üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Tutmaç hamuru için:

- 1 su bardağı buğday unu
- 1 adet yumurta
- 1/2 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

Kakırdak hamuru için:

- 1 su bardağı buğday unu
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı tereyağı (hamurları kızartmak için)

Çorba için:

- 1 su bardağı tutmaç hamuru
- 250 g kuşbaşı koyun eti
- 5 su bardağı su
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı

- 1 tatlı kaşığı nane ve/veya kırmızı pul biber

Tutmaç hamuru; un, yumurta, su ve tuz karıştırılıp yoğrularak yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamur nemli bir bez altında yaklaşık 20 dakika dinlendirilip iki bezeye bölünür. Bezeler bıçak sırtı kalınlığında açılır ve küçük kare şeklinde kesilir. Kesilen kare hamurlar, yarım saat dinlendirilir.

Bir tencerede 5 su bardağı su kaynatılıp et ilave edilir. Etler yumuşayınca kadar orta ateşte haşlanır ve tuz ilave edilip 5-10 dakika daha haşlandıktan sonra ateşten alınır.

Kare şeklinde kesilmiş ve dinlendirilmiş tutmaç hamurları, orta ateşte yumuşayınca kadar haşlanır.

Kakırdak hazırlamak için bir kâsede un, yumurta ve tuz yoğrulur. Bir tahta üzerinde ince çubuklar halinde yuvarlanır ve mercimek büyüklüğünde kesilerek tereyağında kızartılır.

Çorba bileşenlerinden yoğurt, yumurta, un ve su, bir kapta iyice karıştırılır. Sarımsaklar tuz ile dövülür ve yoğurtlu karışıma ilave edilir. Pişmiş etin suyundan karışıma eklenerek boza kıvamına getirilir. Haşlanmış etler tekrar kaynatılır ve yoğurtlu karışım etlerin üzerine dökülüp karıştırılır. Haşlanmış ve süzgeçte süzölmüş olan tutmaç hamurları da çorbaya yavaş yavaş ilave edilir. Devamlı karıştırılarak kaynatılır.

Sosu hazırlamak için tereyağı tavada kızdırılır, nane ve/veya kırmızı pul biber ilave edilir ve birkaç kere karıştırdıktan sonra ateşten alınır.

Konya Tutmaç Çorbası servis tabağına konur. Üzerine sos gezdirildikten sonra kıkırdak serpilerek servis yapılır.

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

Konya Tutmaç Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir ve ustalık becerisi gerektiren coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tutmaç Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Tutmaç Çorbası 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.

7. Konya Vişne Tiridi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 935
Tescil Tarihi	: 27.10.2021
Başvuru No	: C2020/270
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Vişne Tiridi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Vişne Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Vişne Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Vişne Tiridi; tereyağı veya sadeyağda kızartılan ekmeklerin üzerine, vişneli şerbetin dökülmesi suretiyle üretilen yöresel bir tatlıdır.

Konya Vişne Tiridi, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır. Bu sebeple Konya Vişne Tiridinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Vişne Tiridi üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

6 dilim ekmek
200 g tereyağı veya sadeyağ
1 kg vişne
250 ml su
500 g beyaz şeker

Tereyağı veya sadeyağ bir tavada kızdırılır ve ekmekler, her iki yüzü pembeleşinceye kadar bu yağın içinde kızartılır. Kızarmış ekmekler derin bir tepsiye konur.

Vişnelerin çekirdekleri çıkarılır, şeker ve su ile kaynatılır. Kaynamaya başlayınca altı kısılır ve iki dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Vişneli şerbet ılık halde ekmeklerin üzerine dökülür. Konya Vişne Tiridi soğuduktan sonra ve isteğe göre kaymak ile servis yapılır.

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

Konya Vişne Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Vişne Tiridinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan beş kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Servis aşaması da dahil olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Konya Vişne Tiridi 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.

8. Konya Bütümet / Konya Orta

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 936
Tescil Tarihi	: 27.10.2021
Başvuru No	: C2020/276
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Bütümet / Konya Orta
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Bütümet / Konya Orta ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Bütümet / Konya Orta ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Bütümet / Konya Orta; koyun ön kol, arka but veya kaburga kısmının önce haşlanıp daha sonra kızartılması ile hazırlanan bir et yemeğidir.

Konya Bütümet / Konya Orta; Konya mutfağında seçkin konuklar için hazırlanan “kara yemek” sofrasının ana yemeğidir. Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Bütümet / Konya Ortanın üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir

- 1 adet koyun ön kol, arka but veya kaburga
- 2 L su
- 15 g tuz
- 1 L süt
- 200 g tereyağı, sadeyağ veya eritilmiş kuyruk yağı

Parça et yıkanarak temizlenir. Geniş bir tencerede su ile orta şiddetteki ateşte pişmeye bırakılır. Etin üzerinde biriken kef, sık sık süzgeçle alınır. İyice yumuşayan et, tencereden süzgeçle alınarak bir kaba koyulur. Üzerine süt gezdirilerek 10 dakika kadar dinlendirilir. Bir tavada yağ kızdırılır ve et, süttten çıkarılarak kızgın yağda altlı üstlü kızartılır. Konya Bütümet / Konya Orta, isteğe göre pilav, kızarmış patates, kızarmış patlıcan üzerine konularak servis yapılabilir.

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

Konya Bütümet / Konya Ortanın geçmişi eskiye dayanır. Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Bütümet / Konya Ortanın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.

- Konya Bütümet / Konya Orta 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.

9. Konya Çöpleme

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 937
Tescil Tarihi	: 27.10.2021
Başvuru No	: C2020/278
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Çöpleme
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Çöpleme ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Çöpleme ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Çöpleme; kuşbaşı büyüklükte doğranmış koyun but eti, patlıcan, soğan ve domatesin şişlere dizilerek pişirilmesi ile hazırlanan bir et yemeğidir. Üretimde kullanılan şişler; ığde, asma veya ahşaptan yapılır.

Konya Çöpleme; Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup geçmişi eskiye dayanır. Bileşenlerin şişlere geçirildikten sonra pişirilme usulü coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Çöplemenin üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1 kg patlıcan
- 1 kg kuşbaşı koyun but eti
- 4 adet orta boy soğan
- 4 adet orta boy domates
- 30 g tereyağı veya sadeyağ
- 40 g domates salçası
- 500 ml su
- Tuz
- Karabiber
- ığde, asma veya ahşap çöp şiş çubukları

Soğan ve domates kuşbaşı etlerle aynı büyüklükte doğranır. Et, soğan ve domates sırayla şişlere dizilir, tepsiye yerleştirilir. Tereyağı ayrı bir tavada eritilir, salça ilave edilir ve kokusu çıkana kadar pişirilir. Su, karabiber ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan karışım tepsi içerisinde bulunan şişlerin üzerine gezdirilerek dökülür. Etler yumuşayınca kadar hafif ateşte bir saat pişmeye bırakılır. Pişen Konya Çöpleme, tabağa konur ve sıcak servis yapılır.

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

Konya Çöplemenin geçmişi eskiye dayanır. Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Çöplemenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Çöpleme 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.

10. Konya Cimcik

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 938
Tescil Tarihi	: 27.10.2021
Başvuru No	: C2020/279
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Cimcik
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Cimcik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Cimcik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Cimcik; buğday unu, yumurta, su ve tuz ile hazırlanan cimcik hamurunun şekil verilerek haşlandıktan sonra kıymalı ve yoğurtlu sos ile servis edilmesi ile hazırlanan bir yemektir. İç harcının ayrı pişirilmesi ve üzerinde servis edilmesi coğrafi sınıra özgü niteliktedir.

Konya Cimcik, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Cimcik yemeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Cimcik üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamur için:

1 kg buğday unu
400 ml su
6 g tuz
2 adet yumurta

Kıymalı sosu için:

100 g dana kıyma
1 adet orta boy soğan
40 g tereyağı
6 g tuz
6 g kırmızı pul biber
6 g karabiber

Yoğurtlu sosu için:

200 g yoğurt
2 diş sarımsak
200-400 ml su

Un, yumurta, tuz ve su ile hamur yoğurulur, bezelere ayrılır. Tereyağı ile ince kıyılmış soğan pembeleşinceye kadar pişirilir, kıyma eklenerek kavrulur. Karabiber, kırmızı pul biber ve tuz ilave edilir, soğumaya bırakılır. Hamur oklava ile açılır, küçük kareler şeklinde kesilir. Kare hamurların iki ucu birleştirilir. Tencerede su ve tuz kaynatılır, hamurlar ilave edilerek pişirilir. Sarımsaklar tuzla dövülür, yoğurt ve su eklenerek karıştırılarak yoğurtlu sosu hazırlanır. Pişen cimcik hamurlarının üzerine, yoğurtlu sosu ve kıymalı sosu eklenen Konya Cimcik, sıcak servis yapılır.

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

Konya Cimcik geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile bağı bulunan Konya Cimcik yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan beş kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Özellikle hamurun açılıp pişirilmesi ve servis aşamaları olmak üzere, üretim metoduna uygunluk.
- Konya Cimcik 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.