



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **147**

Yayın Tarihi

17.04.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 147. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	16

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 147. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000516	Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır	6
2.	C2021/000546	Erzurum Herle Aşı Çorbası	8
3.	C2021/000547	Erzurum Hink Yemeği	10
4.	C2022/000125	Arapgir Deli Kız Baklavası	12
5.	C2022/000328	Konya Bıçakarası	14

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	879	Şile Kestane Balı	16

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik 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. Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır

Başvuru No	: C2021/000516
Başvuru Tarihi	: 15.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alipaşa Mah. Musalla Cad. 19 Yakutiye 25100 ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır; bayat ekmek, biber salçası, sıvı yağ, kuru soğan, yeşilbiber, domates, yumurta, tuz, karabiber, pul biber ve su kullanılarak Erzurum ilinde üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak tereyağı da kullanılabilir. Servisi sıcak olarak yapılır.

Erzurum Cılbıranın / Erzurum Çılbırın geçmişi Kurtuluş Savaşı yıllarına dayanır. Bayatlamış ancak yenilebilir durumda olan ekmekleri değerlendirmek amacıyla geliştirilmiştir. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Cılbıranın / Erzurum Çılbırın üretiminde, isteğe bağlı olarak ve tercihen, coğrafi işaret olarak 1244 sayı ile tescilli Erzurum Tereyağı kullanılabilir.

4 porsiyon Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1 adet bayat ekmek
- 40 g biber salçası
- 30 ml sıvı yağ
- 35 g tereyağı (isteğe bağlı)
- 150 g kuru soğan
- 150 g yeşilbiber (tercihen köy biberi)
- 120 g domates
- 800 ml su
- 4 adet yumurta
- 8 g tuz
- 3,1 g karabiber
- 2,6 g pul biber

Bayat eklemek geniş ve derin bir tabağa doğranır.

Yumurtalar bir kâsede, homojen bir karışım elde edinceye kadar kısa süre çırpılır.

Sıvı yağ bir tencereye konur ve ocakta, orta kuvvetteki ateşte kızdırılır. İsteğe bağlı olarak tereyağı ilave edilebilir. Üzerine, halka şeklinde doğranmış soğan eklenip soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Küçük doğranan yeşilbiberler, tuz, karabiber ve pul biber ilave edilip 2 dakika kadar karıştırılarak kavrulur. Üzerine, kaşıkla ezilen salça ve küçük doğranmış domatesler eklenip 5 dakika kadar pişirilir. Su ilave edilir ve kaynayınca ocağın ateşi kısılır; çırpılmış yumurta azar azar ve karıştırılarak eklenir. 2 dakika kadar karıştırılarak pişirilen karışım, doğranmış bayat ekmeğın üzerine gezdirilerek dökülür. Erzurum Cılbırının / Erzurum Çılbırın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Cılbırının / Erzurum Çılbırın coğrafi sınırda uzun bir geçmişı vardır. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Cılbırının / Erzurum Çılbırın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 3 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.

- Özellikle bayat eklemek kullanımı olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Erzurum Cılbıra / Erzurum Çılbır 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 korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

2. Erzurum Herle Aşı Çorbası

Başvuru No	: C2021/000546
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Herle Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alipaşa Mah. Musalla Cad. 19 Yakutiye 25100 ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Herle Aşı Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Herle Aşı Çorbası; buğday unu, tereyağı, su ve tuz kullanılarak Erzurum ilinde üretilen çorbadır. Servisi, sıcak olarak yapılır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Erzurum Herle Aşı Çorbası, Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Herle Aşı Çorbasının üretiminde, tercihen coğrafi işaret olarak 1244 sayı ile tescilli Erzurum Tereyağı kullanılır.

4 porsiyon Erzurum Herle Aşı Çorbası üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

84 g buğday unu
30 g tereyağı
1 litre su
16 g tuz

Un, bir tencerede tereyağı ile un kokusu geçinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Üzerine su ve tuz ilave edilip kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir. Kaynayınca ocağın ateşi kısılır ve bir iki taşım daha kaynatılır.

Erzurum Herle Aşı Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Herle Aşı Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Herle Aşı Çorbası üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 3 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 bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Herle Aşı Çorbası 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.

3. Erzurum Hink Yemeği

Başvuru No	: C2021/000547
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Hink Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alipaşa Mah. Musalla Cad. 19 Yakutiye 25100 ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili Horasan ilçesi Azaplı Köyü
Kullanım Biçimi	: Erzurum Hink Yemeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Hink Yemeği; kolostrum sütü (ağız sütü), buğday unu, yumurta, su ve tuz ile hazırlanan kese şeklindeki hamura iç harç doldurulup suda haşlanması suretiyle Erzurum ili Horasan ilçesi Azaplı Köyünde üretilen yemektir. Yemeğin iç harcı; orta yağlı dana kıyma, domates salçası, kuru soğan, tereyağı, kuru reyhan, pul biber, kuru nane, tuz, karabiber ve kimyon ile hazırlanıp hamura doldurulmadan önce yumurta ile çırpılmış kolostrum sütü ile karıştırılır.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Erzurum Hink Yemeği, Azaplı Köyünün mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, kolostrum sütü kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Hink Yemeğinin üretiminde tercihen, coğrafi işaret olarak 1244 sayılı ile tescilli Erzurum Tereyağı kullanılır.

4 porsiyon Erzurum Hink Yemeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

250 ml kolostrum sütü (ağız sütü)
1 yumurta
500 g buğday unu
150-200 ml su
6 g tuz

İç harç bileşenleri:

250-300 g dana kıyma (orta yağlı)
16 g domates salçası
1 adet kuru soğan
14 g tereyağı
2,4 g kuru reyhan
6,1 g pul biber
1 g kuru nane
4 g tuz

5,5 g karabiber

2,3 g kimyon

İç harç ile karıştırılan bileşenler:

250 ml kolostrum sütü (ağız sütü)

1 adet yumurta

Haşlamak için bileşenler:

2 litre su

11,2 g tuz

Hamur bileşenleri derin bir kapta iyice karıştırılıp sert bir zeminde yoğrulur. Hazırlanan hamurdan 3 cm büyüklüğünde parçalar alınır, elde yuvarlanarak 4 cm çapında silindirik yapılır ve bıçakla 4 cm genişliğinde kesilerek küçük parçalar elde edilir. Hamur parçalarının üzerlerine un serpilip elde açılarak kese şekli verilir.

Bir tencerede eritilen tereyağına, küçük parçalar halinde doğranmış soğan ve kıyma eklenip soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça, pul biber, tuz, kuru reyhan, kuru nane, karabiber ve kimyon ilave edilip homojen hale gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika daha kavrularak iç harç hazırlanır.

Kolostrum sütü kaynatılıp ılıtılır ve bir kapta yumurta ile iyice çırpıldıktan sonra iç harç ile karıştırılır. Bu karışım, kese şeklinde hazırlanan hamurlara yaklaşık 15'er g doldurularak hamurların ağzı iyice kapatılır.

Bir tencerede kaynatılan suya tuz ilave edilir ve doldurulmuş hamurlar bu suda 8-10 dakika kadar haşlanır. Pişen hamurlar süzülerek sudan çıkarılır. Erzurum Hink Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Hink Yemeğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Azaplı Köyünün mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, kolostrum sütü kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Hink Yemeğinin üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 3 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.

- Özellikle kolostrum sütü olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Hink Yemeği 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 korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

4. Arapgir Deli Kız Baklavası

Başvuru No	: C2022/000125
Başvuru Tarihi	: 11.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Deli Kız Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Deli Kız Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Deli Kız Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Deli Kız Baklavası; 10 adet yufka ekmeğinin kat kat dizilmesi, her katına eritilmiş tereyağı ile dut pekmezi karışımı sürülüp dövülmüş ceviz içi ilave edilmesi suretiyle Malatya ili Arapgir ilçesinde üretilen hamur işi tatlıdır. Pişirilmeksizin hazırlanır. Servisi, havuç dilimi şeklinde dilimlenerek yapılır.

Arapgir Deli Kız Baklavasının üretiminde kullanılan yufka ekmeğinin hamuru buğday unu ve su ile hazırlanır ve sacda pişirilir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Arapgir Deli Kız Baklavası, Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Deli Kız Baklavası bileşenleri (6 kişilik):

- 10 adet sacda pişirilmiş yufka ekmeği
- 300 g tereyağı
- 300 g dut pekmezi
- 350 g dövülmüş ceviz içi
- 50 ml su

Yufka ekmeği bileşenleri:

- 300 g buğday unu
- 400 ml su

Yufka ekmeğinin hazırlanması:

Buğday unu ve su derin bir kap içine alınarak orta sertlikte hamur elde edilene kadar yoğrulur. 10 adet bezeye ayrılan hamur, oklava ile 2-2,5 mm kalınlığında açıldıktan sonra sacda pişirilir.

Tatlının hazırlanması:

Tereyağı, bir kap içinde ocakta eritildikten sonra içine dut pekmezi ve su ilave edilir.

Bir tepsiye pişirilmiş yufka ekmeği yerleştirilir, üzerine tereyağlı pekmez karışımı ince bir tabaka halinde sürülüp dövülmüş ceviz içi serpilir. Yufkalar bitinceye kadar bu işleme devam edilir. En son kat konulduktan sonra tereyağlı pekmez karışımı sürülüp isteğe göre ceviz içi serpilerek 5 dk dinlendirilir. Arapgir Deli Kız Baklavasının servisi, havuç dilimi şeklinde dilimlenerek yapılır.

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

Arapgir Deli Kız Baklavasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Deli Kız Baklavasının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Arapgir Belediyesi, Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneği ile Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Arapgir Deli Kız Baklavası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Konya Bıçakarası

Başvuru No	: C2022/000328
Başvuru Tarihi	: 30.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Bıçakarası
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Bıçakarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Konya Bıçakarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Bıçakarası, iki bıçakla ince kıyılmış dana eti, domates ve biberle hazırlanan Konya iline özgü bir pidedir. Konya Bıçakarasının hamuru oldukça ince bir şekilde 20-25 cm genişlikte ve 60-65 cm uzunlukta olacak şekilde açılır.

Konya Bıçakarasının; Konya ili mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunmaktadır. Konya Bıçakarası ürünün boyutları ve sunumu ile benzer ürünlerinden farklılıklar gösterir ve üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Bıçakarasının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 porsiyon Konya Bıçakarası üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için:

140 g ekmeklik beyaz un
40 g ekmeklik esmer un
3 g tuz
1 g yaş maya
180 g su

İç harcı:

200 g dana eti
80 ml zeytinyağı
120 g domates
30 g yeşilbiber
3 g tuz

Hazırlanması:

140 gr beyaz ekmeklik un ve 40 gr esmer un bir kaba alınır. Tuz, yaş maya ve su ile hamur yoğurulur. Hamurun mayalanması için yaklaşık 1 saat kadar beklenir.

Dananın but ve sırt kısmından elde edilen etler kuşbaşıdan daha küçük olacak şekilde iki bıçakla doğranır. Zeytinyağı eklenen etler marinasyon için 1 gün önceden hazırlanıp buzdolabında muhafaza edilir. Domates ve yeşilbiber küçük küçük doğranır. Etle karıştırılıp tuz atılır. Karışımdan sonra yine iki bıçak yardımı ile ürünler daha da küçültülür

Dinlenen hamur elle oldukça ince olacak bir şekilde 20-25 cm genişlik, 60-65 cm uzunlukta açılır. Hazırlanan iç harç hamurun tamamı kaplayacak biçimde ince bir şekilde el maharetiyle yayılır. Hamurun kenarları kıvrılmadan ve üzeri açık olacak şekilde fırına sürülür.

Konya Bıçakarası taş fırınlarda meşe odunu ile pişirilir. Odunlar fırının sağ tarafına yakılır. Hazırlanan ürün önce ateşe yakın olacak şekilde tahta kürek yardımıyla bırakılır. Ortalama 2 dk. bu şekilde pişirilen ürün fırın içinde

yavaş yavaş pişmesi için sol tarafa alınır. 10-15 dk. daha pişirildikten sonra tahta fırın küreği yardımıyla çıkarılır. 5 ya da 6 eşit parçaya ayrılarak servis tabağına alınır. Közlenmiş yeşilbiber ile servis edilir. Sıcak olarak tüketilir.

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

Konya Bıçakarası; Konya ili mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Bıçakarasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, Konya Bıçakarası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

4. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında yayımlanmaktadır.

1. Şile Kestane Balı

879 tescil sayılı Şile Kestane Balı ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Tescil ettiren:**

“S.S Yeniköy Çayırbaşı Balibey Doğancılı Akça Kесе Kömürlük Alacalı Tarımsal Kalkınma Kooperatifi”

“Sınırlı Sorumlu Şile Arıcılık ve Arı Ürünleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi” şeklinde değiştirilmiştir.

- Tescil ettirenin adresi:**

“Çayırbaşı Mah. Güzel Hisar Cad. No:6 Şile İSTANBUL” adresi,

“Yeniköy Mahallesi Yeniköy Caddesi No:45/1 Şile İSTANBUL” şeklinde değiştirilmiştir.