

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2022

**Sayı: 133
Yayın Tarihi: 15.09.2022**

**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 133. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	33
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	70
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	82
7.Bölüm	Düzeltilmelerin Yayımı	84

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 133. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/451	Çankırı Yazma Çöreği	9
2.	C2020/453	Çankırı Kesme Kadayıfı	11
3.	C2021/000115	Sandıklı Alacaşı	13
4.	C2021/000208	Göhlisar Kavurması	15
5.	C2021/000225	Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı	17
6.	C2021/000394	Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi	19
7.	C2021/000395	Amasya Semaveri	21
8.	C2022/000005	Malatya Ekşili Ekmek	24
9.	C2022/000076	Malatya Yağlı Ekmeği	26
10.	C2022/000094	Ayvalık Lor Tatlısı	28
11.	C2022/000106	Malatya Kareli Çarşafı	30
12.	C2022/000204	Emet Kebabı	32

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.	1206	Çankırı Ehlibilir	33
2.	1207	Suluova Soğanı	35
3.	1208	Erzincan Üzümlü Sarucu	37
4.	1209	Milas Ekşili Köfte	40
5.	1210	Milas Kanlı Kavurması	42
6.	1211	Milas Çaykaması	44
7.	1212	Simav Eynal Domatesi	47
8.	1213	Erzurum Çadır Salamurası	50
9.	1214	Niğde Kalsiti	52
10.	1215	Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası	55
11.	1216	Şanlıurfa Bostanası / Bostana	57
12.	1217	Ordu Melocan Kavurması	59
13.	1218	Kocaali Çam Dağı Kestane Balı	61
14.	1219	Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği	65
15.	1220	Erzurum Aşotu	68

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2018/053	Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası	70
2.	C2020/415	Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi	76
3.	C2021/000070	Elazığ Geven Balı	79

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	466	Erdemli Lamas Limonu	82

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

Düzeltilmelerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	1198	Aydın Yuvarlaması	84

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında düzeltme 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. Çankırı Yazma Çöreği

Başvuru No	: C2020/451
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Yazma Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çankırı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Yazma Çöreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Yazma Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Yazma Çöreği; özel amaçlı buğday unu, maya, sıvıyağ, su ve tuz ile hazırlanan hamurun ince yufkalar halinde açılması, yağlanması ve aralarına ceviz içi konularak fırında pişirilmesi suretiyle Çankırı ilinde üretilen çörektir.

Çankırı Yazma Çöreği, üzerine yumurta sürülmeden pişirilir. Ceviz içi, her 3 kat yufkada bir serpilir.

Çankırı Yazma Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çankırı Yazma Çöreğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 4 g maya
- 300 ml sıvıyağ
- 18 g tuz
- 800 ml su
- 250 g ceviz içi

Hamur yoğurma kabına un konur ve ortasında bir çukur oluşturulur. Ilık suda eritilen mayaya tuz eklenip unun üzerine ilave edilir ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamur, pazı olarak adlandırılan 8-9 parçaya bölünür. Pazılar; 55-60 cm çapında ve 1,3 - 1,5 mm kalınlığında yufka olarak açılır, her katın üzeri yağlanır ve üst üste konur. Her 3 kat yufkada bir dövülmüş ceviz içi serpilir. Gözleme gibi kenarlarından içe doğru katlanan yufkalar, yağlanmış tepsiye konur ve elle bastırılarak tepsinin şeklini alıncaya kadar yayılır. Üzeri yağlanıp 200°C sıcaklıktaki fırında pişirilir.

Fırından çıkarılan Çankırı Yazma Çöreği, ters çevrilip dilimlenerek servis yapılır. Kapaklı kaplarda muhafaza edilir ve gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Raf ömrü en fazla 2 gündür.

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

Çankırı Yazma Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Yazma Çöreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Belediyesinden, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Yazma Çöreği 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.

2. Çankırı Kesme Kadayıfı

Başvuru No	: C2020/453
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Kesme Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çankırı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Kesme Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Kesme Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Kesme Kadayıfı; özel amaçlı buğday unu, yumurta, sıvı yağ, süt, yoğurt, tuz ve üzüm sirkesi kullanılarak hazırlanan hamurun, ince açılıp şeritler halinde ince kesilmesi, kurutulması, tereyağı ile yağlanıp kabuksuz çiğ yer fıstığı dizilmiş tepsiye konulması ve tereyağı ile yağlandıktan sonra fırında pişirilmesi suretiyle üretilen şerbetli tatlıdır. Hamur, buğday ve mısır nişastaları ile açılır.

Çankırı Kesme Kadayıfının üretiminde kullanılan kabuksuz çiğ yer fıstığı, çiçek şekli verilerek tepsiye dizilir. Tatlı piştikten sonra ters çevrilip kare şeklinde kesilerek servis yapılır.

Çankırı Kesme Kadayıfının üretiminde kullanılan kadayıf, tatlının üretimi için özel olarak hazırlanır ve hazır olarak satılan kadayıflar kullanılmaz.

Çankırı Kesme Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayram günleri için üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çankırı Kesme Kadayıfın üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 3 adet yumurta
- 100 ml sıvı yağ
- 100 ml süt
- 46 g yoğurt
- 3 g tuz
- 20 ml üzüm sirkesi
- 250 g tereyağı
- 150 g kabuksuz çiğ yer fıstığı

Yufkaları açmak için bileşenler:

- 500 g buğday nişastası
- 500 g mısır nişastası

Şerbet için bileşenler:

1190 g toz beyaz şeker
1600 ml su
½ adet limonun suyu

Bir kapta özel amaçlı buğday unu, yumurta, sıvı yağ, süt, yoğurt, tuz ve üzüm sirkesi karıştırılıp yoğrulur. Üzeri streç film ile kapatılıp 1 saat dinlendirilir.

Şerbet hazırlamak için beyaz şeker, su ve limon suyu bir tencerede karıştırılıp kaynatılır, soğumaya bırakılır.

Dinlendirilen hamur 20 adet pazıya bölünür. Pazılar, buğday ve mısır nişastası karışımı kullanılarak 15-18 cm çapında açılır, üst üste konur ve üzerleri streç film ile kaplanarak 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar, 60-65 cm çapında ve 1 mm kalınlığında yufka halinde açılır. Temiz bir örtü üzerine yayılarak 3-5 dakika kurutulur. Kuruyan yufkalar yaklaşık olarak 1 cm küçülür. Yufkalar üst üste konularak ikişerli olarak oklavaya sarılır, oklava çıkarılır ve 3-4 mm kalınlığında kesilir.

60 cm çapındaki bir tepsi tereyağı ile yağlanır ve kabuksuz çiğ yer fıstığı, 4 yapraklı çiçekler şeklinde tepsiye dizilir. Üzerine kesilmiş hamurlar konur, erimiş tereyağı dökülür ve önce 170-180⁰ C sıcaklıktaki fırında 15 dakika daha sonra 150⁰ C sıcaklıktaki fırında 35-40 dakika pişirilir. Pişen tatlı fırından çıkarılır ve biraz soğuyunca üzerine aynı büyüklükteki başka bir tepsi yerleştirilip ters çevrilir. Kabuksuz çiğ yer fıstıkları üst tarafta kalan Çankırı Kesme Kadayıfının servisi, kare şeklinde kesilip ılık şerbet döküldükten sonra yapılır.

Çankırı Kesme Kadayıfının raf ömrü, şerbeti döküldükten sonra 3-4 gündür. Şerbetsiz olarak gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek 2,5-3 ay muhafaza edilebilir.

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

Çankırı Kesme Kadayıfın geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Kesme Kadayıfının, şerbetleme aşamasına kadar olan üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Belediyesinden, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Kesme Kadayıf 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. Sandıklı Alacaşı

Başvuru No	: C2021/000115
Başvuru Tarihi	: 11.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sandıklı Alacaşı
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sandıklı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Ece Mah. Konak Sok. No:1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sandıklı Alacaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sandıklı Alacaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Alacaşı; yeşil mercimek, bulgur, kuru soğan, buğday unu, salça, sıvı yağ, tuz, kuru nane ve su kullanılarak Sandıklı ilçesinde üretilen pilavdır. Sandıklı Alacaşının adı, üretiminde kullanılan mercimek-bulgur karışımının görünümünün alacalı olması sebebiyle, “alaca” ve “aş” kelimelerinin birleşimiyle oluşmuştur.

Sandıklı Alacaşının üretiminde; soğan, un ve salça, belirli bir sırayla sıvı yağ ile kavurulur. Bu karışım, üretimin son aşamasında pilavın üzerinde, coğrafi sınırdaki “helimelenme” olarak tanımlanan “kaymaklanma” oluşturur. Servisi, piştiği tencerede ve üzerinin helimesi bozulmadan sıcak olarak yapılır. Sandıklı Alacaşının geçmişi eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sandıklı Alacaşının üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetiştirilen küçük taneli yeşil mercimek kullanılır.

4 kişilik Sandıklı Alacaşı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

300 g yeşil mercimek
70-80 g bulgur
2 adet orta boy kuru soğan
20 g buğday unu
10 g salça
100 ml sıvı yağ
15-20 g tuz
10 g kuru nane

Yeşil mercimek yıkanır, ayıklanır ve üzerine 1 L su ilave edilerek düdüklü tencerede 1 saat haşlanır.

Yayvan bir tencerenin içine soğan doğranır, sıvı yağ ile kavrulur. Soğanlar hafif pembeleşmeye başlayınca un ve salça ilave edilip kavrulur. Üzerine 200 ml sıcak su ilave edilir. Karışım kaynamaya başlayınca bulgur eklenir ancak bulgurlar suyunu tamamen çekmeden, haşlanmış yeşil mercimek ilave edilir. Bu işlemlerin sonunda elde edilen sulu karışıma elde tuz eklenip pişmeye bırakılır. Mercimek ve bulgur iyice karışıp pişinceye kadar aralıklarla karıştırılarak yanması önlenir. Pilav suyunu tamamen çekmeden hemen önce son kez karıştırılır ve üzerine kuru nane serpilerek kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Üzeri tamamen helimelenen (kaymaklanan) Sandıklı Alacaşının servisi, piştiği tencerede ve üzerindeki helimesi bozulmadan sıcak olarak yapılır.

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

Sandıklı Alacaşının geçmişi eskiye dayanır. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sandıklı Alacaşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Sandıklı Belediyesinin koordinatörlüğünde; Sandıklı Kaymakamlığından bir kişi, Sandıklı Sebzeçiler ve Meyveciler Esnaf Odasından bir kişi ve Sandıklı Belediyesinden iki kişi olmak üzere konuda uzman 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Sandıklı Alacaşı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

4. Gölhisar Kavurması

Başvuru No	: C2021/000208
Başvuru Tarihi	: 28.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gölhisar Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gölhisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Pazar Mah. Cumhuriyet Cad. Gölhisar BURDUR
Coğrafi Sınır	: Burdur ili Gölhisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gölhisar Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gölhisar Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gölhisar Kavurması; dana eti, iç yağı ve tuz kullanılarak Gölhisar ilçesinde özel pişirme yöntemiyle üretilen bir kavurmadır. Başka herhangi bir katkı maddesi içermez. Genellikle meşe ve ardıç odunuyla yakılan ateşin üzerinde ve sacda pişirilir.

Gölhisar Kavurmasının üretiminde kullanılan et, dananın but bölgesinden alınan yumurta kısmıdır. Terbiye edilmeden ve bekletilmeden kullanılır.

Gölhisar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Gölhisar ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gölhisar Kavurmasının üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen danaların etleri kullanılır.

1 porsiyon Gölhisar Kavurması için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 100 g sinirlerinden ve yağından arındırılmış dana eti
- 100 g iç yağı
- 4 g tuz

Dana etinin but bölgesinin yumurta kısmından alınan etlerin yağı ve sinirleri temizlenir. Liflerine paralel olarak çok ince dilimlenir.

Ocağın ateşi ardıç odunu ile tutuşturulur, ateşin devamlılığını sağlamak ve güçlendirmek için meşe odunu eklenir. Ayrıca tüplü ocak da kullanılabilir. Ateşin üzerine sac konup ince doğranmış küçükbaş hayvanın iç yağı sacda kızartılır. Dilimlenmiş et eklenip kevgirle karıştırılır, tuzlanır ve 7 saniye sonra ocaktan alınır. Gölhisar Kavurmasının servisi, gıda ile temasa uygun metal tabaklarda ve yanında domates, soğan, yeşilbiber ve somun ekmelekle birlikte yapılır.

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

Gölhisar Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Gölhisar ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gölhisar Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gölhisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Gölhisar Belediyesi, Gölhisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gölhisar Halk Eğitim Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Gölhisar Kavurması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı

Başvuru No	: C2021/000225
Başvuru Tarihi	: 02.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Giresun Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sultan Selim Mah. Taşbaşı Sok. 4/A Merkez / GİRESUN
Coğrafi Sınır	: Giresun ili Merkez, Bulancak, Piraziz, Keşap, Espiye ve Görele ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı coğrafi işaret ibaresi ve mahreç işaret amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı; kuru tel kadayıfın, tereyağı ve çifte kavrulup kıyılmış Giresun Tombul Fındığı ile pişirilmesi, inek sütü ve beyaz şekerden oluşan soğuk şerbetle tatlandırılıp dinlendirilmesi ve öğütülerek un haline getirilmiş Giresun Tombul Fındığı ile yoğrulması suretiyle üretilen tatlıdır. Helva kıvamında olup yaklaşık 8 x 9 cm ebatında kesilerek servisi yapılır. Günlük üretilip tüketilir. Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının üretiminde kullanılan Giresun Tombul Fındığı, coğrafi işaret olarak 31 sayı ile tescillidir.

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının içeriğinde çifte kavrulup kıyılan ve öğütülerek un haline getirilen Giresun Tombul Fındığı bulunması nedeniyle, damakta yoğun fındık aroması bırakır.

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının geçmişi 1991 yılına dayanır. Giresun ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde; özellikle çeşitli formlarda Giresun Tombul Fındığı kullanılması ve şerbetinin süt ile yapılması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 24 porsiyonluk 1 tepsi Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı için bileşenler:

- 900 g kuru tel kadayıf
- 200 g çifte kavrulup kıyılmış (2 - 4 mm) Giresun Tombul Fındığı
- 150 g tereyağı
- 1 kg Giresun Tombul Fındığından elde edilmiş fındık unu

Şerbet için bileşenler:

- 1250 ml tam yağlı inek sütü
- 1500 g toz beyaz şeker

Şerbetin hazırlanması:

Şeker ve süt, derin bir tencerede yaklaşık 105 °C'de 3 dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra 3 dakika daha bekletilip ateş üzerinden alınarak oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirilir.

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının hazırlanması:

450 g tel kadayıf 35 x 45 cm² ölçülerinde tepsi tabanına yerleştirilir. Üzerine 200 g çifte kavrulup kıyılmış Giresun Tombul Fındığı koyulur ve üzeri 450 g tel kadayıf ile örtülür. Kadayıfın üstüne tereyağı dilimler şeklinde yerleştirilerek 220 °C sıcaklıkta alt ve üst kısmı homojen bir şekilde kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarılan kadayıfın üzerine, 40 °C'ye soğutulmuş şerbet dökülür ve şerbeti çekmesi için 1 saat dinlenmeye bırakılır.

Kavrulmuş Giresun Tombul Fındığı öğütülerek un haline getirilir ve dinlendirilen kadayıfın üzerine dökülerek elle yoğrulur. Helva kıvamına gelen Giresun Fındık Ezmeli Kadayıfı, tepsiye eşit bir şekilde serilerek

bastırılır. Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı yaklaşık 8 x 9 cm ebatında kesilerek servisi yapılır. Günlük üretilip tüketilir.

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

Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Giresun ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Giresun Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Giresun Ticaret ve Sanayi Odası ile Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman ikişer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Özellikle Giresun Tombul Fındığı olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Tel kadayıfın, Giresun Tombul Fındığından elde edilen fındık ununun ve soğuk şerbetin hazırlanması ile servis aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı 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

6. Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi

Başvuru No	: C2021/000394
Başvuru Tarihi	: 04.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hayrabolu Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İlyas Mahallesi Alpullu Caddesi No:3 Hayrabolu / TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili Hayrabolu ilçesi Çerkezmüsellim Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi; dana eti karışımı, dana iç yağı, bayat buğday ekmeği, kuru soğan, sarımsak, kimyon, karabiber, tuz ve toz kırmızıbiber kullanılarak hazırlanan köftelerin, tercihen odun kömürü ile yakılan oluklu ızgaralı mangalda pişirilmesi suretiyle Hayrabolu ilçesi Çerkezmüsellim Mahallesinde üretilir. Servisi, kızarmış domates ve biber ile yapılır.

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesinin / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin üretiminde kullanılan dana eti karışımı; %50 kaburga, %25 kol ve %25 boyun eti ile hazırlanır. Köftedeki yağ miktarı %25'i geçmeyecek şekilde dana iç yağı ilave edilir. Dana eti, Holstein ve Simental ırkı, 2 yaşını geçmemiş, 200-300 kg ağırlığındaki erkek danalardan elde edilir. Danalar, *Trifolium apertum* var. *kilaeum*, *Trifolium vesiculosum* var. *rumelicum*, *Chrysopogon gryllus*, *Vulpia muralis* ve *Koeleria lobata*, *Salvia amplexicaulis*, *Thymus atticus*, *Artemisia marschalliana* ve *Artemisia marschalliana* gibi bitki türlerini içeren meralarda beslendikleri için köfteler, aromatik özelliğe sahiptir.

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi, pabucu andıran oval şekle sahiptir. Köfte hamuru yoğrulup şekil verilmeden önce tepsilere basılarak 0-4°C'de en az 18-24 saat dinlendirildiği için elastik yapıda olup baharatların ve etin aromaları, dengeli bir dağılım gösterir.

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesinin / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin bir porsiyonunda, her birinin ağırlığı 50 g olan üzere 4 adet köfte bulunur. Dondurulmuş halde ve soğuk zincir kırılmadan -18°C'de en çok 6 ay, taze olarak 2-4°C'de en fazla 4 gün muhafaza edilebilir.

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesinin / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin üretiminde, coğrafi sınırın *Trifolium apertum* var. *kilaeum*, *Trifolium vesiculosum* var. *rumelicum*, *Chrysopogon gryllus*, *Vulpia muralis* ve *Koeleria lobata*, *Salvia amplexicaulis*, *Thymus atticus*, *Artemisia marschalliana* ve *Artemisia marschalliana* gibi yerel bitki türlerini içeren meralarında beslenen Holstein ve Simental ırkı, 2 yaşını geçmemiş, 200-300 kg ağırlığındaki erkek danalardan elde edilen etler kullanılır.

10 kg Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi hamur bileşimi:

- 7-7,5 kg dana eti (%50 kaburga, %25 kol, %25 boyun eti)
- 1-1,5 kg dana iç yağı
- 800-1000 g bayat buğday ekmeği
- 300-400 g kuru soğan
- 150-250 g sarımsak
- 15- 25 g kimyon

- 30-50 g karabiber
- 100-150 g tuz
- 30-50 g toz kırmızıbiber

Kemiklerinden, sinir ve kıkırdak dokudan, tendon ve ligamentlerinden ayrılan ete, etin yağ durumuna göre köftedeki yağ miktarı %25'i geçmeyecek oranda iç yağ ilave edilir. Bayat buğday ekmeği, soğan, sarımsak eklenip karıştırılarak bir kez kıyma makinasından geçirilir. Kimyon, karabiber, tuz ve toz kırmızıbiber baharatları ilave edilir ve iyice karıştırıldıktan sonra bir kez daha kıyma makinasından geçirilir. En az 18-24 saat buzdolabında dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen köfte hamurundan, pişmiş hali 50 g olacak şekilde parçalar alınarak pabuca benzer oval şekilli köfteler hazırlanır. Köfteler, tercihen odun kömürü kullanılarak, oluklu ızgaralı mangalda pişirilir. Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesinin / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin servisibir porsiyonda 4 adet köfte olacak şekilde, kızarmış domates ve biber ile birlikte yapılır.

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi, çiğ olarak dondurulup gıda ile temasa uygun ambalajda paketlenerek ve soğuk zinciri kırılmadan -18°C'de en çok 6 ay, taze olarak 2-4°C'de en fazla 4 gün muhafaza edilebilir.

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

Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, coğrafi sınırdaki meralarda beslenen Holstein ve Simental ırkı danaların etlerikullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesinin üretiminde kullanılan etin temini ve köftelerin hazırlanıp dondurularak paketlenmesi aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hayrabolu Belediyesinin koordinatörlüğünde, Hayrabolu Belediyesi, Hayrabolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hayrabolu Ticaret ve Sanayi Odası ile Hayrabolu İlçe Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; özellikle et olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün özellikleri ile porsiyon büyüklüğünün uygunluğunu ve Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi / Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Üretimde kullanılan etin coğrafi sınırdan temin edilmesi, kesim raporlarından tespit edilir.

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. Amasya Semaveri

Başvuru No	: C2021/000395
Başvuru Tarihi	: 04.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Semaveri
Ürün / Ürün Grubu	: Semaver / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Amasya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Ziya Paşa Bulvarı 31/1 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Semaveri ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Amasya Semaveri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Semaveri; Amasya ilinde, kalınlığı 0,40 mm veya 0,60 mm olan bakır veya teneke levhalar kullanılarak çay demleme amacıyla elle üretilen semaverdir. Yaklaşık 50 cm yüksekliğinde ve 4,5-5 litre hacminde veya yaklaşık 35 cm yüksekliğinde ve 1,5-2,5 litre hacminde üretilir.

Amasya Semaveri; alt tarafında taşıyıcı görevi yapan ayak, orta bölümünde ayaktan destek alan ve silindir şeklinde olan gövde ve gövdenin devamında demliği koymaya yarayan ve coğrafi sınırda “demkeş” adı verilen bölüm olmak üzere üç ana kısımdan oluşur. Ateşi güçlendiren portatif bacası bulunur. Bazı modellerinde buhar deliği ve bu deliğe monte edilebilen düdük vardır. Bazı semaverlerde iki demkeş bulunabilir. Semaverin orta kısmında suyu ısıtmaya yarayan ızgara, üzerinde semaver borusu ve orta kısmı çevreleyen su haznesi bulunur. Gövdenin üst kısmında semavere su konulmasını sağlayan silindirik kapak, alt kısmında ise su almak için kullanılan musluk yer alır. Ayrıca ayak kısmında daire şeklinde havalandırma boşlukları bulunur.

Amasya Semaverinin geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe ve geleneğinde önemli bir yere sahiptir. Ziyafet sofralarında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Amasya Semaveri; kalınlığı 0,40 mm veya 0,60 mm olan bakır veya teneke levhalar kullanılarak büyük ve küçük boy olmak üzere iki şekilde üretilir. Büyük boy semaver yaklaşık 50 cm yüksekliğinde ve 4,5-5 litre hacminde; küçük boy semaver ise yaklaşık 35 cm yüksekliğinde ve 1,5-2,5 litre hacminde üretilir.

Alt tarafında taşıyıcı görevi yapan ayak, orta bölümünde ayaktan destek alan ve silindir şeklinde olan gövde kısmı ile gövdenin devamında demliği koymaya yarayan ve coğrafi sınırda “demkeş” adı verilen bölüm olmak üzere üç ana kısımdan oluşur.

Amasya Semaveri üretiminin işlem basamaklarına aşağıda yer verilmektedir.

1. Semaverin büyüklüğüne göre 65 x 65 cm veya 50 x 50 cm ölçülerinde levha kesilir ve kesilen levhanın üzerine, oluşturulacak parçaların şekilleri kalıp kullanılarak çizilir.
2. Şekli çizilen parçalar kesilir.
3. Üst gövdenin yapımına başlanır. Kenar bükme ve lehimleme yapılır.
4. Demkeş ve orta gövde için levha bükme, desen verme ve lehimleme işlemleri yapılır.
5. Alt gövdenin kenar bükme ve lehimleme işleri yapılır.
6. Taban sac bükme ve lehimleme işlemi yapılır.

7. Taban, alt gövde, orta gövde ve üst gövde, geçirme ve lehim teknikleri kullanılarak birleştirilir.
8. Su haznesi girişi lehimlenir.
9. Su haznesi girişinin ölçüsü alınarak uygun ölçüde kapak yapılır. Etrafı lehimlenir ve üzerine daha önce hazırlanan kulp lehimlenir.
10. Buharlık kesilir ve tercihe bağlı olarak gövdeye veya kapağa lehimlenir.
11. İsteğe bağlı olarak düdük kesilir ve buharlığın üstüne takılır.

İşlem Basamakları Görselleri



Levhaldan sac kesme



Levhaldan sac kesme



Üst gövde yapımı



Sac bükme (demkeş)



Sac bükme (gövde)



Gövdeye desen verme ve mukavemet kazandırma



Gövde lehimleme



Birleştirme



Su haznesi girişi



Kapak ölçümü



Kapak yapımı



Buharlık ölçümü



Buharlık yapımı



Buharlık kapak birleştirme



Semaverin son hali

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

Amasya Semaverinin geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe ve geleneğinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Amasya Semaverinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Amasya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Amasya Ticaret ve Sanayi Odası, Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği, Amasya Üniversitesi Mimarlık Fakültesi ile Amasya Turizm Derneğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bakır ya da teneke levhanın uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Amasya Semaveri 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.

8. Malatya Ekşili Ekmek

Başvuru No	: C2022/000005
Başvuru Tarihi	: 06.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Ekşili Ekmek
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: M. Kasım Mah. Adıyaman Cad. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Ekşili Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Ekşili Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Ekşili Ekmeği; tam buğday unu, su, tuz ve maya ve önceki üretimden ayrılan ekşimiş hamur kullanılarak hazırlanan hamurun sac üzerinde pişirilmesi suretiyle Malatya ilinde üretilen ekmektir. Pişmemiş haldeki hamur ağırlığı 170 g olup 0,5 cm kalınlığında, 90 cm çapında 25-30 cm oval veya dairesel olarak pişirilir.

Malatya Ekşili Ekmeği, günlük olarak üretilip tüketilebileceği gibi, güneşin değmediği serin bir alanda plastik ambalaj veya saklama kaplarında muhafaza edildiği takdirde üç gün süre ile tüketilebilir.

Malatya Ekşili Ekmeğinin pişirildiği sacın ateşe temas eden kısmına ince bir tabaka toprak veya kül içerikli karışım sürülür. Amacı ise, ısının eşit bir şekilde dağılarak ateş harının düşürülmesi ve ekmeğin eşit ve düzgün biçimde pişmesi sağlar.

Malatya Ekşili Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 adet Malatya Ekşili Ekmeğinin üretimi için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 2 kg buğday unu
- 10 g kuru maya
- 150 g önceki üretimden ayrılan kalan ekşimiş hamur
- 30 g tuz
- 1 l ılık su

Ekşi mayanın hazırlanması için tam buğday unu 30-32 derece ılık suda iyice yoğrularak bir cam kavanoza bırakılarak 72 saat bekletilerek doğal ekşi maya elde edilir. Kullanılan miktara göre un ve su eklemesi yapılabilir.

Un elenir ve üzerine maya, önceki ekmeğin üretiminden ayrılan ekşimiş hamur, ılık su ve tuz eklenip yumuşak kıvamda hamur elde edinceye kadar yoğrularak mayalanmaya bırakılır. Mayalanma süresi yazın 3-4, kışın 5-6 saati bulabilir. Coğrafi sınırda hamur, genellikle gece hazırlanıp sabaha kadar mayalandırılır.

Mayalanan hamurdan 170 g'lık yumaklar alınarak ekmeğin tahtasının üzerinde merdane ile düzeltilir, oklava yardımı ile 25-30 cm olana kadar açılıp el ile çekiştirilerek 90 cm çapında olacak biçimde şekil verilir. Ardından sıcak sacın üstüne bırakılarak 4 dakika bir tarafı piştikten sonra coğrafi sınırda aktaraç denilen tahta araçla döndürülerek 4 dakika diğer tarafı pişirilerek toplamda 8 dakika pişen ekmeğin hazır hale gelir.

Ekmeğin pişirildiği sacın ateşe temas eden kısmına ince bir tabaka toprak veya kül içerikli karışım sürülür. Amacı ise, ısının eşit bir şekilde dağılarak ateş harının düşürülmesi ve ekmeğin eşit ve düzgün biçimde pişmesi sağlamaktır.

Malatya Ekşili Ekmeği, günlük olarak tüketilebileceği gibi, serin bir alanda plastik ambalaj veya saklama kaplarında muhafaza edildiği takdirde üç gün süre ile tüketilebilir. Isıtılarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Malatya Ekşili Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Ekşili Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün şekil ve ölçülerinin uygunluğunu ve Malatya Ekşili 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.

9. Malatya Yağlı Ekmeği

Başvuru No	: C2022/000076
Başvuru Tarihi	: 24.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Yağlı Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: M. Kasım Mah. Adıyaman Caddesi Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Yağlı Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Yağlı Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Yağlı Ekmeği; ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu, su, tuz, margarin yağ (tercihen tereyağı) ve yaş maya kullanılarak hazırlanan hamurun, üzerine yumurta sarısı sürülüp susam ve çörek otu serpidikten sonra odun veya doğalgazlı taş fırında pişirilerek üretilen ekmektir.

Malatya Yağlı Ekmeğinin pişmiş ağırlığı yaklaşık 100 g'dır. Kalınlığı 1 cm kadar olan, 20 cm çapına yakın daire şeklindedir.

Malatya Yağlı Ekmeğinin pişirildiği odun ile çalışan taş fırınlar, sıcaklığı uzun süre muhafaza edebilmeleri için özel olarak tasarlanmıştır. Fırın tabanı yarım daire olan çeyrek küre şeklindedir. Tabanda aşağıdan yukarıya sırası ile kırmızı toprak, yalıtım malzemesi olarak kireç, tuz, cam tozu ve karataş bulunur. Küre kısmında ise taş, kırmızı toprak, tuz, tuğla ve beton bulunur. Fırının giriş kısmı yaklaşık olarak 1 m eninde ve 70 cm yüksekliğindedir. Bu açıklığın hemen üstünde dumanın dışarı çıkması için baca bulunur. Ayrıca içeri hava girişini sağlayan bir de körük bulunur. Taban kısmının yaklaşık %35'i ateş için ayrılmıştır.

Malatya Yağlı Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

8 adet yağlı ekmek için bileşenler:

- 750 g ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu
- 350 ml su
- 250 g margarin yağ (tercihen tereyağı)
- 1 adet yumurta sarısı (üstüne sürülmesi için)
- 25 g yaş ekmek mayası (*Saccharomyces cerevisiae*)
- 8 g tuz
- 25 g susam
- 25 g çörek otu

Un, su, maya ve tuz, hamur kazanında karıştırılarak 10 dakika yoğrulur. Belirtilen miktardaki yağ ilave edilip 5 dakika daha yoğrulur. Hamur teknesine alınarak 40 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilerek mayalanması sağlanan hamur, yaklaşık 130 g'lık parçalara ayrılır. Elde yuvarlanıp ekmek kepeği serpilmiş pasalara koyularak 30-40 dakika ikinci dinlenmeye bırakılır.

Dinlendirilen hamur, coğrafi sınırda peş denen ve üzerine kepek serpilmiş mermer tezgâhın üstüne konur. Kalınlığı 1 cm kadar olan, 20 cm çapına yakın daire şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra parmak uçları ile bastırılarak tırnak izi verilir, susam ve çörek otu serpilir. 350-400 °C'de odun veya doğalgazla çalışan taş fırınlarda, kızarıncaya kadar 4-5 dakika pişirilir.

Malatya Yağlı Ekmeği, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Günlük olarak üretilir ve sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Malatya Yağlı Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Yağlı Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Yeşilyurt Belediyesinden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Malatya Yağlı Ekmeği 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.

10. Ayvalık Lor Tatlısı

Başvuru No	: C2022/000094
Başvuru Tarihi	: 07.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ayvalık Lor Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ayvalık Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Fevzipaşa - Vehbibey Mah. Sahilboyu Sokak Ayvalık Belediyesi Ayvalık BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Ayvalık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ayvalık Lor Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Lor Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lor Tatlısı; tuzsuz tam yağlı taze lor peyniri, buğday unu ve su ile hazırlanan hamurun fırında pişirilip serbetlenmesi suretiyle Ayvalık ilçesinde üretilen peynir tatlısıdır. Un yerine irmik ve karbonat karışımı da kullanılabilir.

Ayvalık Lor Tatlısının üretiminde kullanılan taze lor peyniri; inek sütünden kullanılarak tam yağlı kelle peyniri, sepet peyniri ve tulum peyniri üretiminden elde edilen peynir altı suyunun, kısık ateşte uzun süre kaynatılmasıyla elde edilir. Bu sebeple peynir tatlısında lor ve taze süt tadı baskın olarak hissedilir. Ağızda hızlı dağılan yumuşak tekstüre sahiptir.

Ayvalık Lor Tatlısı; yaklaşık 2 cm kalınlıkta ve 10-12 cm çapındadır. Tane ağırlığı ise yaklaşık 17 gramdır.

Ayvalık Lor Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Ayvalık ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 45 adet Ayvalık Lor Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg tuzsuz tam yağlı taze lor peyniri
- 200 g buğday unu veya 55 g irmik ve 7 g karbonat karışımı
- 2-3 litre su
- 1 kg toz beyaz şeker

Lor üretimi

Ayvalık Lor Tatlısı üretiminde kullanılan lor, tam yağlı kelle peyniri, sepet peyniri ve tulum peyniri üretiminde ortaya çıkan peynir altı suyundan üretilir. Tam yağlı kelle, sepet peyniri ve tulum peyniri üretiminde çiğ inek sütü süzülükten sonra yağı alınmadan 55-65°C'ye ısıtılıp kullanılan maya ve mevsime göre 26-36°C'deki mayalama sıcaklığına kadar soğutulur. Mayalama sırasında pıhtı oluşumu sağlandıktan sonra 80-90°C'de haşlanır. Haşlama işlemi tamamlandığında teleme, peynir altı suyundan uzaklaştırılır. Peynir altı suyuna, isteğe bağlı olarak en fazla % 1 oranında içme sütü ilave edilir, 80-85°C sıcaklığa gelinceye kadar 15 dakika sürekli karıştırılarak pişirilir. Peynir altı suyu kaynayınca üzerinde, beyaz kümecikler halinde peynir parçacıkları toplanmaya başlar. Isıl işleme son verilir ve parçacıklar, peynir kepeçleri ile süzülerek toplanır ve delikli plastik kaplara konur. Peynir altı suyuna süt ilave edilmesi, daha beyaz ve tatlı lor elde edilebilmesini sağlar. Yaklaşık 10 litre peynir altı suyundan, 1 kg lor peyniri elde edilir.

Ayvalık Lor Tatlısının üretimi

Lor, çırpıcı kazanında yoğrulup macun kıvamına getirilir. Üzerine un veya irmik-karbonat karışımı eklenip el ile karıştırılır. Karışımın ağırlığının yarısı kadar su ilave edilip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar el ile yoğrulur.

Şekil verilmesi: Hamur; 50 cm uzunluğunda, geniş ağzı 20 cm, dar ağzı 1,5 cm olan özel hunili bez torba ile 2 cm kalınlıkta ve 10-12 cm çapında olacak şekilde 80x40 cm boyutundaki tepsiye sıkılır.

Pişirme: Önceden 180 °C sıcaklığa ısıtılan ve odun fırınında (kara fırında) 40 dakika pişirildikten sonra fırından çıkarılıp oda sıcaklığında bekletilir.

Şerbetleme: Şerbet, 1 kg şeker ve 2 L su veya 1 kg şeker ve 1 L su kullanılarak hazırlanır. Şeker ve su bir tencerede karıştırılıp kaynamaya bırakılır. Kaynama başlayınca, oda sıcaklığına soğumuş lor tatlıları şerbete eklenip 10-15 dakika kaynatılır. Kaynama işlemi bittikten sonra 1 saat şerbetin içinde bekletilir ve kevgirle tencereden çıkarılıp servis yapılır.

Ayvalık Lor Tatlısı, yaklaşık 24 °C'deki oda sıcaklığında en fazla 3 gün muhafaza edilebilir.

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

Ayvalık Lor Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Ayvalık ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ayvalık Lor Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Ayvalık Belediyesi, Ayvalık İlçe Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü ile Ayvalık Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ayvalık Lor Tatlısı 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

11. Malatya Kareli Çarşafı

Başvuru No	: C2022/000106
Başvuru Tarihi	: 21.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Kareli Çarşafı
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma çarşafı / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: M. Kasım Mah. Adıyaman Cad. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Yeşilyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Malatya Kareli Çarşafı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Kareli Çarşafı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Kareli Çarşafı, çözgü ve atkısı için 43 siyah ve 43 beyaz olmak üzere toplam 86 bobin kullanılarak 40 numara pamuk ipliği ile üretilen el dokuması çarşaftır.

Malatya Kareli Çarşafı halk arasında, hane-i kareyi çırımıhtı, alaca çarşaf, ehram ve satranç mahrama isimleriyle de bilinir. Ölçüleri genellikle 240 x 90 cm olarak dokunur, yaklaşık 42.600 adet siyah-beyaz küçük kare (ekose) desen bulunur. Her karede 7 bobin ip kullanılır, her kare 0,5 cm'dir. Malatya Kareli Çarşafı, kadınların örtünmesi amaçlı da kullanılabilir. Bu şekilde kullanılacak dokumalar, dokuma işlemi tamamlandıktan sonra iki adet çarşafın birbirine dikilmesi suretiyle kullanıma hazır hale getirilir.

Malatya Kareli Çarşafının geçmişi eskiye dayanır. Yeşilyurt ilçesinin dokumacılığında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Kareli Çarşafının dokuma tezgâhı; ana gövde, ana gövdeye bağlı, oturak, ayakça, kuşlar, kol, tefe, mitit, mekik, masura, selman, sabitleme demiri (el demiri), dehdün, tarak, gücü, tahsin değneği, çatıl ipi ve iğneden oluşur.

Malatya Kareli Çarşafı, genellikle 240 x 90 cm ölçülerinde üretilir ve çarşafın ekose deseninde, 42.600 kare bulunur. Genellikle 240 x 90 cm olarak dokunur, yaklaşık 42.600 adet siyah-beyaz küçük kare (ekose) desen bulunur. Her karede 7 bobin ip kullanılır, her kare 0,5 cm'dir.

43'er tane siyah ve beyaz olmak üzere toplam 86 bobin ip kullanılır. İplikler, 40 numara pamuk ipliğidir.

Dokuma tezgâhlarında çözgü ipliklerinin bir kısmının, gücü denilen araçlarla yukarı kaldırılırken diğer kısmının aşağı çekilmesi sırasında meydana gelen aralıktan, mekik ile atkı iplikleri geçirilerek Malatya Kareli Çarşafı dokunur.

Dokuma iki kısımdan oluşur, etek ve kınar kısımları, ana gövde. Dokumanın kenar çerçevesi oluşturulurken 5 cm siyah-beyaz kareli olarak dokunur. Sonra 5 cm siyah-beyaz düz dokuma yapılır, arkasında 5 cm siyah-beyaz kare dokuma sonra ve 5 cm siyah-beyaz düz dokunarak toplam 20 cm olacak şekilde üç kenar çerçevesi oluşturulduktan sonra kareli zemine geçilir. Desenlerin oluşmasında dokumada çaprazı sağlamak için ipler önce, coğrafi sınırdaki "cağ" denen şişlerden geçirilir.

Cağlardan geçen çözgü taraktan geçirilir. Her çözgü 12 ipten oluşur. Dokuma tezgâhına dizilen ipler bantta bağlandıktan sonra masura mekiğe takılır. Bir siyah, bir beyaz 2 adet masura vardır. Her mekik 12 defa, tefeden bir sağa bir sola geçirilmek suretiyle ve tarak vurularak Malatya Kareli Çarşafının dokuması tamamlanır.

Kadınların örtünmesi amaçlı kullanılacak Malatya Kareli Çarşafı dokumaları; dokuma işlemi tamamlandıktan sonra iki adet çarşafın birbirine dikilmesi suretiyle kullanıma hazır hale getirilir.

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

Malatya Kareli Çarşafın geçmişi eskiye dayanır. Yeşilyurt ilçesinin dokumacılığında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Yeşilyurt Kareli Çarşafın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden ve Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan iplik ve dokuma tezgâhının uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu ve birim en-boy dokuma ölçülerinin uygunluğu ile Malatya Kareli Çarşafı 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.

12. Emet Kebabı

Başvuru No	: C2022/000204
Başvuru Tarihi	: 28.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Emet Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Emet Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kapaklıca Mah. Hükümet Cd. 1/1 Emet KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Emet ilçesi
Kullanım Biçimi	: Emet Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emet Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emet Kebabı; keçilerin bütün olarak odun ateşiyle yanan taş fırınlarda pişirilmesi suretiyle Kütahya ili Emet ilçesinde üretilen kebaptır. Pişen etler, yağlı kâğıt üzerine konularak servis yapılır. Emet Kebabının üretiminde; 2 yaşını doldurmamış, 18- 40 kg ağırlığında olan ve erkek adı verilen kısırlaştırılmış erkek keçiler kullanılır. Keçiler, kebab pişirmeye başlamadan 5 saat önce kesilir. Emet Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Emet ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Emet Kebabı; tercihen coğrafi sınırdaki beslenen, 2 yaşını doldurmamış, 18- 40 kg ağırlığındaki erkek keçiler kullanılır. Keçiler, kebabı pişirmeye başlamadan 5 saat önce, karkas üzerindeki zar kısmına zarar verilmeden dikkatlice kesilir. İçi boşaltılır ve bütün halde bir çubuğa geçirilir, ön ve arka ayakları vücuda paralel olacak şekilde çubuğa bağlanır.

Odun ateşiyle yakılan taş fırının ısınması için yaklaşık 1 saat 15 dakika beklenir. Fırının kubbesinde bulunan taşlar, kırmızı renkten beyaza dönünce, fırındaki kül ve közler boşaltılıp temizlenir. Keçinin bağlı olduğu çubuk, fırının zeminden 10 cm yukarıda kalacak şekilde fırına yerleştirilir. Altına, kebab pişerken akan yağları toplamak amacıyla bir tepsi yerleştirilir. Fırının ağzı, havayla temasını kesmek için kül ve çamurla hazırlanan bir harçla sıvanır. 3-3,5 saat pişirilen Emet Kebabının servisi, porsiyonlandıktan sonra yağlı kâğıt üzerine konularak yapılır.

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

Emet Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Emet ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen keçiler kullanılır ve kesimden kısa süre sonra pişirilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emet Kebabının üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Emet Belediyesinin koordinatörlüğünde ve ürün konusunda uzman olmak üzere Emet Belediyesinden bir, Emet İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki ve Emet Esnaf ve Sanatkarları Odasından bir üyenin katılımı ile oluşan en az dört kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan keçilerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Emet Kebabı 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.

4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımları

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

1. Çankırı Ehlilibilir

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1206
Tescil Tarihi	: 05.09.2022
Başvuru No	: C2020/417
Başvuru Tarihi	: 24.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Ehlilibilir
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No: 15 Merkez 18100 ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Ehlilibilir ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Ehlilibilir ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Ehlilibilir; tereyağı veya bitkisel susuz yağ, pudra şekeri ve buğday unu kullanılarak hazırlanan hamurun fırında pişirilmesi suretiyle üretilen kurabiyedir. "S" harfine benzeyen kendine has şekli vardır. Uzunluğu 10 - 12 cm ve genişliği 2 - 3 cm olan kurabiyenin 1 adedinin ağırlığı 18 - 20 g'dır. Üzerine yumurta vb. bileşenler sürülmeden pişirildiği için rengi beyaza yakın olup hafif gevrek ve ağızda dağılan bir yapıya sahiptir.

Çankırı Ehlilibilirin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Çankırı Ehlilibilirin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 100 adet Çankırı Ehlilibilir üretimi için bileşenler:

- 500 g tereyağı ya da bitkisel susuz yağ
- 500 g pudra şekeri
- 750-800 g özel amaçlı buğday unu

Hazırlanması:

Çankırı Ehlilibilir tereyağı kullanılarak üretilenirse, yağın suyunu uzaklaştırmak için tereyağı, bir tavada kısık ateşte eritilir. Kaynama noktasına gelince ateş kapatılır ve yaklaşık 45 dakika oda sıcaklığında soğuması beklenir. Soğuyarak katılaştığından yağın bir kenarı bıçakla delinip suyu süzülür.

Suyu uzaklaştırılan tereyağı veya bitkisel susuz yağ, pudra şekeri ile derin bir kaptaki karıştırılıp köpüklü hale ve krema kıvamına gelinceye kadar 5 - 10 dakika mikserle çırpılır. Üzerine, yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yavaş yavaş un eklenerek yoğrulur. Hazırlanan hamur, 20 - 22 g'lık bezelere ayrılır. Bezelere, önce uzun bir silindirik şekli daha sonra da "S harfi" şekli verilir.

Hazırlanan kurabiyeler yağlanmamış bir tepsiye dizilip 150 °C fırında 20 - 25 dakika pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılır, yaklaşık 2 saat soğuması beklenir ve servisi yapılır. Gıda ile temasına uygun ve hava almayan saklama kaplarında en az 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Çankırı Ehlilibrin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Ehlilibrin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı İl Ticaret Müdürlüğü, Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odası ve Çankırı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 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; ürünlerin şekli ile fiziksel özelliklerinin uygunluğu ve Çankırı Ehlilibrin 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.

2. Suluova Soğanı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1207
Tescil Tarihi	: 05.09.2022
Başvuru No	: C2021/000414
Başvuru Tarihi	: 08.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Suluova Soğanı
Ürün / Ürün Grubu	: Soğan / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Suluova Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Borsa Mah. Atatürk Blv. No: 219 Suluova AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili Suluova ilçesi
Kullanım Biçimi	: Suluova Soğanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Suluova Soğanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda bulunan logonun kullanımı isteğe bağlıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Suluova Soğanı; Latince tür adı *Allium cepa* L. olan Amasya'nın yerel tohumlarının yanı sıra Bayramlı, Çalköy, Çamlıca, Çorum Kırmızısı-1, Çorum Kırmızısı-2, Çorum Sarısı, Karaca-1, Karaca-2, Yayladalı, Banko, Delfos, Osmanbey, 7194 ve Keş tohumları kullanılarak üretilir.

Suluova Soğanının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Bitki Genel Özellikleri	: Bitki dik, gövde ve boğum arası orta uzunluktadır.
Yaprak Özellikleri	: Yalancı gövdedeki yaprak sayısı orta, yapraktaki yeşil rengin yoğunluğu ortadır.
Yetiştirme Şekli	: Açıkta
Morfolojik Özellikleri	: Et rengi beyaz, baş irilik orta, yumru kabuk rengi kahverengi, kök hastalıklarına toleranslı, depolamaya uygun, kuru madde oranı yüksek, kuru kabuğunun soğandan ayrılması düşük seviyededir.
Depolama Süresi	: 6-7 ay

Suluova Soğanının hasadı, haziran ayı başından eylül sonuna kadar yapılır.

Coğrafi sınırdaki iklimin fazla nemli olmaması, Suluova Soğanının daha uzun süre muhafaza edilebilmesini sağlar.

Suluova ilçesinin iklimi; ekim işlemi genellikle şubat ayında başlayan Suluova Soğanının erken gelişme devresinde 13 °C, baş bağlama döneminde 21 °C ve olgunlaşma döneminde 24-27 °C olmak üzere ihtiyaç duyduğu sıcaklık koşullarını sağlar.

1 Eylül 1957 Suluova ilçesinin kuruluş günü olması sebebiyle her yıl 1 Eylül tarihlerinde yapılan etkinliklerde soğan yarışması düzenlenir. Suluova Soğan üretimi coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Üretim Metodu:

Suluova Soğanında ekim, 3 yıl ara ile aynı araziye yapılabilir. Toprak; 1-2 kez pullukla tam tavında sürülür, kesek oluşmuş ise tırmıkla ufalanır ve tarla üzerinde kalan yabancı ot artıkları temizlenerek gerekli hazırlıklar tamamlanır.

Suluova Soğanı tohum olarak doğrudan tarlaya ekilmekte olup arpacık (kıska) ve fide yetiştiriciliği yapılmaz. Suluova Soğanının ünü dayanıklılık süresi bakımından diğerlerinden ayrılan özelliği geççi olmasıdır.

Eskiden elle yapılan ekim işlemleri günümüzde mibzer ile yapılır. Tohumlar, toprağın 2-3 cm altına ve 25-30 cm sıra arası ile 8-12 cm sıra üzeri mesafe bırakılarak ekilir. Mantar hastalığı ve zararlılara karşı mücadele yapılır.

Bir veya iki kez sulanan Suluova Soğanı haziran ayı başından eylül sonuna kadar hasadı yapılır.

Hasat edilen Suluova Soğanı; tarlada güneş altında, açık barakalarda, depolamadan önce ya da depolamada uygun ekipmanlar ile kurutulur.

Suluova Soğanı; çeşitli ebatlardaki gıda ile temasa uygun çuval, kasa veya sandıklarda ya da yığınlar halinde kuru, serin, temiz ve başka kokulardan arı depolarda 6-7 ay muhafaza edilir.

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

Suluova Soğanının coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Suluova Soğanının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Suluova Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Suluova Ticaret ve Sanayi Odası, Suluova İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Amasya Üniversitesi Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden ürün konusunda uzman üyelerin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; toprak hazırlığı, hasat, depolama ve muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu ve Suluova Soğanı 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.

3. Erzincan Üzümlü Sarucu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1208
Tescil Tarihi	: 05.09.2022
Başvuru No	: C2022/000052
Başvuru Tarihi	: 11.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzincan Üzümlü Sarucu
Ürün / Ürün Grubu	: Şekerleme / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Üzümlü Köylere Hizmet Götürme Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Çavuşlu Mah. Erzincan Bulvarı No:43 Hükümet Konağı Üzümlü ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Üzümlü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Erzincan Üzümlü Sarucu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işaret amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Üzümlü Sarucu bareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Üzümlü Sarucu; coğrafi işaret olarak 37 sayılı ile tescilli Cimin Üzümünün ortadan ikiye ayrılarak kurutulan üzüm tanelerinin içine, iç ceviz konulduktan sonra, pamuk ipliğe dizilerek tüketime sunulan geleneksel bir üründür.

Erzincan Üzümlü Sarucuna ait bazı bileşim özellikleri aşağıdaki Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Erzincan Üzümlü Sarucuna ait bazı bileşim özellikleri

Bileşen	En az	En Çok
Kurumadde (%)*	87,8	92,8
Suda çözünen katı madde (%)*	6,45	7,68
Toplam şeker(%)	24,2	33,7
Fruktoz (%)	11,4	16,5
Glukoz (%)	12,5	17,0
Sakkaroz (%)	0,19	0,42
Su aktivitesi (aw)*	0,441	0,544
Diyet lif (%)	16,3	19,0
Titrasyon asitliği (%)*	0,54	1,11
Tartarik asit (mg/Kg)	395,0	1927,1
Malik asit (mg/Kg)	471,2	2521,3

Sitrik asit (mg/Kg)	66,1	336,6
Askorbik asit (mg/Kg)	37,1	39,9

Erzincan Üzümlü Sarucunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle üzümlerin hazırlanması ve kurutulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca kurutulan üzüm tanelerinin içine ceviz konulup pamuk ipliğine dizilmesi geleneksel bilgidir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

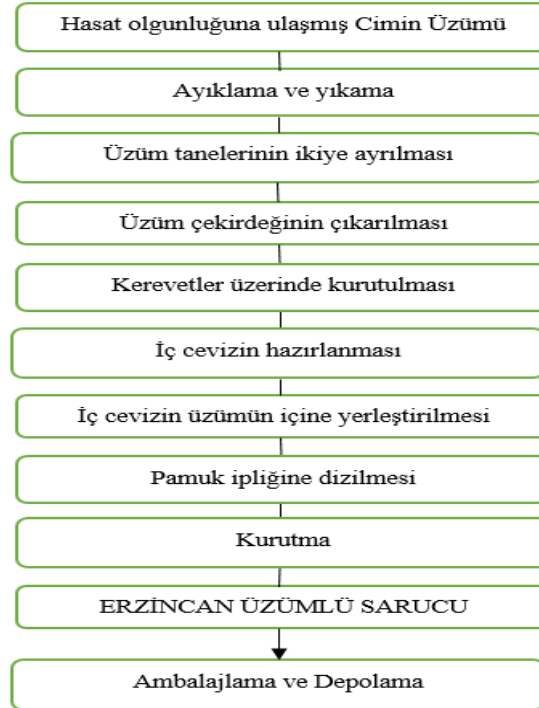
1 kg Erzincan Üzümlü Sarucu üretiminde; yaklaşık olarak 650-700 g kadar kuru Cimin Üzümlü ve 300-350 g kadar yörede yetişen *Juglans regia* L. çeşit taze ceviz içi kullanılır.

Erzincan Üzümlü Sarucunun üretimi; Cimin Üzümlerinin kurutulması ve "ceviz içi – üzüm" bileşenlerinin ipe dizilerek kurutulması olmak üzere iki ana aşamadan oluşur.

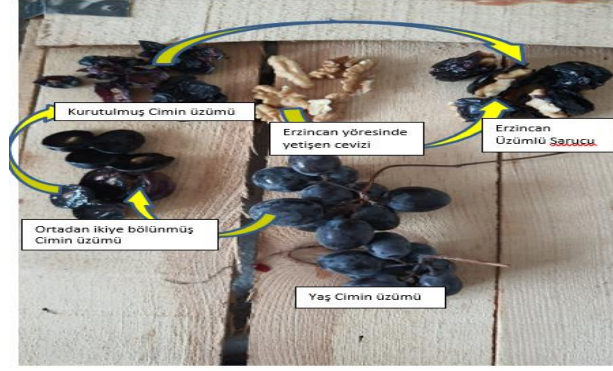
İlk aşamada Cimin Üzümlü salkımlardan iri üzüm taneleri seçilir, keskin bir bıçak ile ortalarından ikiye kesilir ancak üzüm parçalarının birbirinden ayrılmaması gerekir. Çekirdekleri çıkarıldıktan sonra tahta kerevetler üzerine serilir, üzerleri temiz bir bez ile örtülür. Ağırlığının %75-80'i azalınca kadar yaklaşık olarak 3 gün kurutulur.

Üretimin ikinci aşamasında cevizlerin kurutulmuş üzümler ile sarılması ve iplere dizilmesi ile gerçekleştirilir. Yarım ceviz içi, üç adet üst üste konulmuş üzümler ile sarılır. İplere dizme aşamasında cevizin kırılmaması için taze olması istenir. Aksi takdirde cevizlerin nemli bir bez içinde nemlendirilmesi sağlanır. Üretimin bir sonraki aşaması ise Erzincan Üzümlü Sarucunun ince pamuklu iplere dizilerek güneşte ikinci kez kurutulmasıdır. Bu aşamada 24-48 saat içerisinde tamamlanır.

Kurutma işlemi tamamlana Erzincan Üzümlü Sarucu, hava ile teması olmayacak şekilde ambalajlanarak serin yerlerde depolanır.



Şekil 1. Erzincan Üzümlü Sarucunun üretim akış şeması.



Şekil 2. Erzincan Üzümlü Sarucunun üretim aşamaları

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

Üretimi, özellikle üzümlerin hazırlanması ve kurutulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Ayrıca kurutulan üzüm tanelerinin içine ceviz konulup pamuk ipliğine dizilmesi geleneksel bilgidir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzincan Üzümlü Sarucunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Üzümlü Köylere Hizmet Götürme Birliğinin koordinasyonunda, Üzümlü Köylere Hizmet Götürme Birliği, Üzümlü Belediyesi ve Üzümlü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan Cimin Üzümlü ile cevizin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Erzincan Üzümlü Sarucu ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Milas Ekşili Köfte

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1209
Tescil Tarihi	: 06.09.2022
Başvuru No	: C2021/000316
Başvuru Tarihi	: 20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Ekşili Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Ekşili Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Ekşili Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Ekşili Köfte; yağsız dana kıyma, özel amaçlı buğday unu, zeytinyağı, soğan, tuz ve karabiber ile yapılan köftelerin zeytinyağında kavrulmuş soğan ile domates, salça ve nohut ile pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Köfteler; 1-1,5 cm kalınlığında ve 2,5-3 cm uzunluğunda mekik şeklinde olup zeytinyağında kızartıldıktan sonra diğer bileşenlerle birlikte pişirilir. Yemeğin son kaynama aşamasında limon suyu ile çırpılan dövülmüş sarımsağın eklenmesi, yemeğin ekşi tadını verir.

Milas Ekşili Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Milas'ın geleneksel düğün yemeklerinden olup mevlit gibi özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Ekşili Köftenin üretimi; köftelerin hazırlanması ve yemeğin pişirilmesi olmak üzere iki aşamadan oluşur. Köftenin bileşenleri ve hazırlanması aşağıdaki gibidir.

- 1 kg yağsız dana kıyması
- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 150 ml zeytinyağı
- 200 g soğan
- 20 g tuz
- 20 g karabiber

İnce rendelenmiş soğan, kıyma, tuz, karabiber ve un bir kapta karıştırılarak yoğurulur. Yoğurma sırasında köfte hamurunun ele yapılmaması için eller zeytinyağı ile yağlanır. Yoğurma işlemi, soğanlar ayırt edilmez hale gelince sonlandırılır.

Köfte hamuru yaklaşık 100 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler, üzerine un serpilmiş bir açma tahtası üzerinde, 1-1,5 cm kalınlığında olacak şekilde yuvarlanıp 2,5-3 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen parçalara, unlanmış el içinde mekik şekli verilip birbirine yapışmaması için üzerine un serpilmiş bir tepsiye dizilir.

Derince bir kapta 150 ml zeytinyağı kızdırılır. Köfteler kızgın zeytinyağında kızartılıp süzgeçle çıkarılarak yağı süzülür.

Kızartılan köfteler daha sonra kullanılacaksa, soğuduktan sonra kaplara konularak derin dondurucuda saklanabilir.

Milas Ekşili Köfte yemeğinin pişirilmesinde kullanılan bileşenler:

50 ml zeytinyağı
100 g soğan
110 g domates
40 g domates salçası
40 g biber salçası
100 g haşlanmış nohut
1 litre sıcak su
3 diş sarımsak
1 limon suyu
1/2 demet maydanoz

İnce doğranan soğanlar, sararınca kadar zeytinyağında kavrulur. Üzerine domates, domates salçası ve biber salçası ilave edilip birkaç kez karıştırıldıktan sonra sıcak su eklenir. Kaynayınca nohutlar ve köfteler eklenir. Köfteler yumuşayınca kadar orta ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir. Dövülmüş sarımsak limon suyunda çırpılıp yemeğin üzerine katılır ve bir taşım daha kaynatılır.

Milas Ekşili Köftenin servisi, tabakta ve üzerlerine birkaç yaprak maydanoz koyularak yapılır.

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

Milas Ekşili Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Yörenin Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Milas Ekşili Köftenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; özellikle köftelerin şekli olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Milas Ekşili Köfte 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.

5. Milas Kanlı Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1210
Tescil Tarihi	: 06.09.2022
Başvuru No	: C2021/000317
Başvuru Tarihi	: 20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Kanlı Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Kanlı Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Kanlı Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Kanlı Kavurması; köy tavuğu, yeşilbiber, domates, domates salçası, pul biber ve zeytinyağı kullanılarak üretilen yemektir. Bütün haldeki köy tavuğu derisiyle birlikte doğranıp az miktardaki suda pişirildikten sonra zeytinyağında kavrulur ve diğer bileşenlerle birlikte pişirilir.

Milas Kanlı Kavurması; içeriğindeki domates ve domates salçasının verdiği kırmızı renk nedeniyle coğrafi sınırdaki “kanlı kavurma” olarak bilinir. Milas Kanlı Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır.

Üretim Metodu:

Milas Kanlı Kavurması üretiminde, bütün haldeki köy tavuğu kullanılır. Üretiminde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 1100 - 1300 g köy tavuğu
- 140 g soğan
- 2 tane tatlı 1 tane acı yeşilbiber
- 220 g domates
- 50 g domates salçası
- 20 g pul biber
- 20 g tuz
- 100 ml zeytinyağı
- 70 ml su

Bütün haldeki köy tavuğu yıkanıp temizlendikten sonra derisi ile birlikte kemikli olarak doğranır ve bol su ile tekrar yıkanır.

Bir tavaya su konur ve orta ateşte ısıtmaya başlanır. Su ılımadan üzerine tavuk parçaları koyulup gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla karıştırılarak suyunu çekinceye kadar pişirilir. Suyunu çekince zeytinyağı eklenip kavrulmaya başlanır. Etlerin renkleri değişince doğranmış yeşilbiber ve soğan ilave edilir ve karıştırılarak kavurmaya devam edilir.

Soğanlar ve biberler sararınca salça koyulup birkaç kez karıştırıldıktan sonra küçük doğranmış domatesler, pul biber ve tuz eklenerek karıştırılır.

5 dakika kadar daha karıştırılarak pişirilen Milas Kanlı Kavurmasının servisi, genellikle 35 cm çapındaki metal bir sahanın içinde yapılır.

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

Milas Kanlı Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Milas ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Milas Kanlı Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Milas Kanlı Kavurması 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. Milas Çaykaması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1211
Tescil Tarihi	: 07.09.2022
Başvuru No	: C2021/000291
Başvuru Tarihi	: 27.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Çaykaması
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Çaykaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Çaykaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Milas Çaykaması ibaresi, marka ibaresinden küçük olmayacak şekilde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Çaykaması; buğday unu, mısır unu, zeytinyağı, yoğurt, yumurta, tuz ve su ile hazırlanan hamurun arasına iç harç konup üzerine kaynatılmış taze süttten alınmış kaymak ve zeytinyağı karışımı dökülüp fırında pişirilerek üretilen börektir. Üretimde kullanılan zeytinyağı, coğrafi işaret olarak 201 sayı ile tescilli Milas Zeytinyağıdır.

Milas Çaykamasının iç harcı, aşağıda verilen bitkilerden ve çökelek peynirinden oluşur.

Bitki	Kullanılan kısmı
Maydanoz (<i>Petroselinum sativum</i>)	Yaprak ve sap
Dereotu (<i>Anethum graveolens</i>)	Yaprak ve sap
Ispanak (<i>Spinacia oleracea</i>)	Yaprak ve sap
Pazı (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>)	Yaprak ve sap
Pancar yaprağı (<i>Beta vulgaris</i>)	Yaprak
Taze soğan (<i>Allium cepa</i>)	Yaprak
Pırasa (<i>Allium porrum</i>)	Yaprak
Marul (<i>Lactuca sativa</i>)	Yaprak
Kışkincik (kişniş) (<i>Coriandrum sativum</i>)	Yaprak ve sap
Kapçık (gelinciğin çiçek açmadan önceki yaprağı) (<i>Papaver rhoeas</i>)	Yaprak
Dalğan (ısırgan otu) (<i>Urtica dioica</i>)	Yaprak
Kuşyüreği (<i>Stellaria media</i> - Familyası: <i>Caryophyllaceae</i>)	Yaprak ve sap
Köremen (dağ pırasası) (<i>Allium ampeloprasum</i>)	Yaprak
Labada (<i>Rumeoc Patienta</i>)	Yaprak ve sap
Kerdime (tere) (<i>Lepidium sisymbrioides</i>)	Yaprak ve sap

Milas Çaykamasının servisi, 10 x 10 cm'lik dilimler halinde ve süzme yoğurt veya ayran ile birlikte yapılır. Ayrıca gıda ile temasa uygun kaplarda satışa sunulabilir.

Milas Çaykamasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Çaykamasının üretiminde; coğrafi sınırdaki yetişen bitkiler ile coğrafi sınırdaki üretilen çökelek peyniri kullanılır.

Milas Çaykamasının üretiminde kullanılan bileşen miktarlarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için:

1 kg buğday unu
100 g mısır unu
2 tane yumurta
150 g yoğurt
200 ml Milas Zeytinyağı
10 g tuz
1 litre ılık su

İç harç için:

500 g taze çökelek peyniri
30 g maydanoz
70 g dereotu
100 g ıspanak
100 g pazı
100 g pancar yaprağı
30 g taze soğan
50 g pırasa
50 g marul
50 g kişikincik (kişniş)
50 g kapçık
50 g dalgan (ısırgan otu)
30 g kuşyüreği
50 g köremen (dağ pırasası)
50 g labada
50 g kerdime (tere)
10 g tuz
100 ml Milas Zeytinyağı

Üzeri için:

100 g kaymak (kaynatılmış taze sütten alınan)
50 ml Milas Zeytinyağı

Tepsiyi yağlamak için:

50 ml Milas Zeytinyağı
50 g tereyağı

Hamurun hazırlanması: Buğday unu ile mısır unu karıştırılır. Üzerine yoğurt, Milas Zeytinyağı, yumurta, tuz ve ılık su ilave edilip karıştırılır. Yoğrulduktan sonra dinlenmeye bırakılır.

İç harcın hazırlanması: Tüm bitkiler doğranıp karıştırılır. Çökelek peyniri, tuz ve Milas Zeytinyağı eklenip iyice karıştırılır.

Milas Çaykamasının hazırlanması ve pişirilmesi: Böreğin pişirileceği tepsi, Milas Zeytinyağı ve tereyağı ile yağlanır. Üzerine hamurun yarısı yayılır. İç harç, hamurun tüm yüzeyine eşit bir şekilde yerleştirilir. Hamurun diğer yarısı 200 ml su ile seyreltikten sonra iç harcın üzerine yayılır. Kaymak ve Milas Zeytinyağı karıştırılıp çırpılarak hamurun üzerine eşit bir şekilde sürülür. 200 C'de ısıtılan fırında, hamurun üzeri kızarıncaya kadar 35-40 dakika pişirilir.

Fırından çıkarılan Milas Çaykaması, soğuduktan sonra 10 x 10 cm'lik dilimler halinde kesilerek süzme yoğurt veya ayran ile birlikte servis yapılır. Ayrıca gıda ile temasa uygun kaplarda satışa sunulabilir.

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

Milas Çaykamasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırda yetişen bitkiler ile coğrafi sınırda üretilen çökelek peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Çaykamasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Açılış Programı ile Milas Gıda Maddesi Yapanlar ve Satanlar Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Milas Çaykaması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

7. Simav Eynal Domatesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1212
Tescil Tarihi	: 08.09.2022
Başvuru No	: C2021/018
Başvuru Tarihi	: 18.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Simav Eynal Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kütahya Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bölücek Mahallesi Kütahya Tavşanlı Karayolu Bulvarı No: 34 Merkez KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Simav ilçesi
Kullanım Biçimi	: Simav Eynal Domatesi ibareli aşağıda verilen logo ile menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Simav Eynal Domatesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Simav Eynal Domatesi; Kütahya'nın Simav ilçesinde jeotermal seralarda topraksız tarım yöntemiyle yetiştirilen *Solanum lycopersicum* L. türüne ait Ergen F1, Gülköy F1, Tybif F1 ve Vitello F1 çeşitlerine ait beef tipi (iri tip) domatestir.

Simav Eynal Domatesinin meyve şekli basık yuvarlak ve hafif lobludur. Meyve kabuğu ince ve parlak koyu kırmızı renktedir. Meyve eti sert, meyve içi rengi kırmızı ve çok odalıdır. Sulu yapıda olup mayhoş bir tada sahiptir. Meyve ağırlığı en az 260 g olmakla birlikte 1000 g'a kadar da gelişim gösterebilir. 30 güne kadar varan uzun raf ömrü sebebiyle yola dayanımı kuvvetlidir.

Simav ilçesi, ılıman iklim (kıyı Ege) ile karasal iklimin (İç Anadolu) özelliklerinin yaşandığı geçit bölgesinde yer alır. Simav'da yıl boyu genel olarak ılıman iklim hissedilir ancak yaz ve kış aylarında gece gündüz arasındaki sıcaklık farkı yüksektir. Sıcaklık farkıyla birlikte, ilçenin deniz seviyesinden yüksekte oluşu bitki gelişiminin yavaş olmasına neden olurken bu durum, Simav Eynal Domatesinin meyve kabuğunun ince, kuru maddesinin yüksek, tat ve aromasının yoğun olmasını sağlar. Coğrafi sınırdaki jeotermal seralarda yetişen domatesler, sıcaklık farkının neden olduğu olumlu etkilerden en iyi düzeyde faydalanırken, iklim şartlarının olumsuz etkilerinden korunur.

Simav Eynal Domatesi, topraksız tarım yöntemiyle yetiştirildiğinden besin ve nem düzeyleri kontrollüdür. Besin elementleri bitkiye, bitkinin alabileceği formda ve kolay erişilebileceği şekilde verildiğinden bitki kökleri çok fazla büyümeyiz, karışmaz ve kök büyütme harcanan enerji meyve gelişimine aktarılır. Buna ek olarak toprak kaynaklı yabancı otlar, zararlı böcekler ve hastalıklar Simav Eynal Domatesinde görülmez.

Jeotermal seracılık yöntemi ile yetiştirilen Simav Eynal Domatesinde, 1 Ocak-30 Haziran ve 1 Temmuz-31 Aralık tarihleri arasında olmak üzere yılda iki sezon ürün alınır. Domatesler, hiçbir dönem çok sıcakta ve soğukta maruz kalmaz. Sera içi sıcaklık 10-30°C, nem oranı %60-65'tir. Tozlaşma, Bombus arıları ile doğal yöntemlerle gerçekleştirildiğinden, üretimde hormon kullanılmaz.

Simav Eynal Domatesinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Simav Eynal Domatesinin Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Suda Çözünür Kuru Madde (Briks)	En az %4
pH Değeri	4,5-5,5
Meyve Eni	En az 90 mm
Meyve Boyu	En az 60 mm

Üretim Metodu:

Simav Eynal Domatesinin üretiminde Ergen F1, Gülköy F1, Tybif F1 ve Vitello F1 çeşitlerine ait beef tipi (iri tip) domates kullanılır. Üretim, jeotermal seralarda 1 Ocak-30 Haziran ve 1 Temmuz-31 Aralık tarihleri arasında olmak üzere yılda 2 kez ürün alınacak şekilde gerçekleştirilir.

Sera Kurulumu

Simav Eynal Domatesinin yetiştirildiği seralar; jeotermal ısıtma yöntemiyle ısıtılan, çatı ve yan havalandırma sistemleri ile bitki besleme ve sulama sistemlerine sahip modern seralardır. Yan yüksekliği 3 m ve çatı yüksekliği 4,5 metre olacak şekilde oluşturulur. Çatı örtüsü UV korumaya sahip materyallerle kaplıdır.

Fide Dikimi

Bitkileri ve bitki kök sistemlerini desteklemek için genellikle kum, turba, vermikülit, perlit, hindistan cevizi kabuğu (cocopeat), kaya yünü veya genişletilmiş kil agregası gibi yetiştirme ortamları kullanılır. Genellikle Antalya ilinde bulunan fideliklerden sağlanan fideler, dikim ortamlarına 1,5 m x 0,45 m düzende dikilir. İlk sezon için fide dikimi 15 Ocak-15 Şubat tarihleri arasında, ikinci sezon için fide dikimi 15 Temmuz-15 Ağustos tarihleri arasında gerçekleştirilir.

Besleme ve Sulama

Sulama ve bitki besleme sistemlerinden gelen başlık, her bir fide için ayrı ayrı yetiştirme ortamına saplanır. Bitkinin yetişme dönemine uygun, ziraat mühendisleri tarafından belirlenmiş bitki besleme programları sisteme yüklenir. Ortamdaki sıcaklık, nem ve hava akımı sensörlü otomatik kontrollerle sağlanır. Sera içi sıcaklık 10-30°C, nem oranı %60-65'tir. Periyodik olarak damlama sulama yöntemi ile sulama yapılır.

Budama

Her bir fide; bir kök ve iki gövdeli olarak yetiştirilir. Gövdelerde haftalık olarak yan dal uç alma işlemi uzunluk 4-5 cm iken yapılır. Salkımlar hasat edildikten sonra yaprak budaması yapılır ve gövdedeki büyüme uçları körlenir. Böylece üretim sezonu süresince bitkinin genç ve verimli kalması sağlanır.

Zirai Mücadele

Sezon aralarında, sera içindeki sap, kök gibi bitki kalıntıları ile eskimiş sulama ve besleme boruları gibi materyaller fiziksel olarak temizlenir. Domates güvesine karşı mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar ile Tarım ve Orman Bakanlığı talimatlarına uygun şekilde sera içi ilaçlanır ve seralar havalandırılır. Üretim döneminde, çeşitli hastalık ve zararlılara karşı yine talimatlara uygun şekilde düzenli olarak ilaçlama yapılır.

Hasat

Simav Eynal Domatesi, koyu kırmızı renge ve en az 260 g ağırlığa ulaştığında elle hasat edilerek gıda ile temasa uygun kaplara zedelenmeyecek şekilde konur. Bir yetiştiricilik döneminde her gövdeden 7-8 salkım olmak üzere, her kökten 14-16 salkım ürün alınır. Simav Eynal Domatesinin ilk hasadı nisan ayında başlayıp haziran ayının ortasına kadar, ikinci hasadı ekim ayında başlayıp aralık ayının ortasına kadar devam eder.

Hasat edilen Simav Eynal Domatesi aynı gün içinde piyasaya arz edilir. 30 güne kadar varan uzun raf ömrü sebebiyle yola dayanımı kuvvetlidir.

Denetleme:

Denetimler; Kütahya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Kütahya Ticaret Borsası, Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Simav İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden oluşan konuda uzman en az 3 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 Kütahya Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimin coğrafi sınırdaki yer alan jeotermal seralarda gerçekleştirilmesi.
- Özellikle üretimde kullanılan domates çeşitleri, sera kurulumu, fide dikimi ve hasat bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Ürün ağırlığının en az 260 g, renginin ise koyu kırmızı olması.
- Simav Eynal Domatesi ibaresi, logosu 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. Erzurum Çaşır Salamurası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1213
Tescil Tarihi	: 08.09.2022
Başvuru No	: C2021/000520
Başvuru Tarihi	: 15.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Çaşır Salamurası
Ürün / Ürün Grubu	: Salamura çaşır / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Çaşır Salamurası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işaret amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Çaşır Salamurası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Çaşır Salamurası; maydanozgiller (*Apiaceae*) familyasından Latince adı *Prangos ferulacea* olan çaşır bitkisi suda haşlanıp kaya tuzu ile salamura edilmesi suretiyle üretilir. Çaşır bitkisinin sadece 10-20 cm'lik gövde kısmı Erzurum Çaşır Salamurası üretiminde kullanılır.

Çaşır bitkisi coğrafi sınırda çakşır, çaşır ve tetik çaşır olarak da bilinir. Yabani bir bitki olup mayıs ve haziran aylarında hasadı yapılır. Gövdesi yaprak şeklinde 2 kısımdan oluşur. Açık yeşil rengi, bitki kesildikten sonra biraz koyulaşır. Buruk bir tadı vardır.

Erzurum Çaşır Salamurasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Genellikle kışın, yemeklerin yanlarında tüketilir. Ayrıca çaşır kavurması, çaşır öldürmesi vb yemeklerin üretiminde de kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Çaşır Salamurasının üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çaşır bitkisi kullanılır.

Malzemeler: 5 kg Çaşır, 80 g kaya tuzu ve su

Çaşır bitkisi ayıklanarak gövde kısmı alınır. İyice yıkandıktan sonra bol suda yumuşayınca kadar haşlanıp acı olan tadının giderilmesi amacıyla soğuk suya konulur. Her 2 saatte bir soğuk suyu değiştirilir. Toplamda 6-8 saat kadar soğuk suda beklemiş olan çaşır sudan çıkarılıp bidonlara koyulur. Üzerine kaya tuzu eklenip bidonun ağız kısmına kadar su doldurulur. Hava ile temasını kesmek için üzerine üzüm yaprağı konur ve bidonun kapağı sıkıca kapatılır. 1 ay bekletildikten sonra fermantasyon işlemi tamamlanan Erzurum Çaşır Salamurası piyasaya arz edilir. Tüketilmeden önce sıcak suyla yıkanarak fazla tuzunun uzaklaştırılması sağlanır.

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

Erzurum Çaşır Salamurasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Çaşır Salamurasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Erzurum Çaşır Salamurası ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

9. Niğde Kalsiti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1214
Tescil Tarihi	: 08.09.2022
Başvuru No	: C2022/000051
Başvuru Tarihi	: 10.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Niğde Kalsiti
Ürün / Ürün Grubu	: Doğal taş / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Niğde Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bankalar Cad. No:17 Merkez NİĞDE
Coğrafi Sınır	: Niğde ili Merkez ilçesi Hıdırlık mevkii
Kullanım Biçimi	: Niğde Kalsiti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Niğde Kalsiti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda bulunan logonun kullanımı isteğe bağlıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Niğde Kalsiti; Niğde ili Merkez ilçesi Hıdırlık meviinde çıkarılan kalsittir. Kalsit, karbonatlı kayaların (kireçtaşı, mermer, tebeşir) ana mineralidir. Çeşitli şekillerde kristal halde bulunan (rombaeder, skalenöeder şeklinde kristallenir) camsı parlaklıkta, renksiz saydam yapıdadır.

Kalsit endüstriyel mineral olarak çok geniş bir kullanım alanına sahiptir. Kalsit hammaddesinden başlayarak, mozaik taşlar, granüller, mikronize ve nanometrik boyutlara öğütülmüş kalsitler ve yüzey aktivasyonlu (kaplanmış) kalsitler şeklinde çok geniş bir yelpazeye sahiptir.

Bu mineralin kullanımı sırasında kalitesini tanımlayan üç niteliği vardır. Bunlar tane çapı, renk ve kimyasal saflığıdır. Bu özellikler mineralin uygulamadaki uygunluğunu belirlemektedir. Kalsit taşının renkleri parlak bir beyazdan açık griye kadar yayılmakta ve kalsiyum karbonat içeriği ise %80,0-99,9 arasında değişmektedir.

Kalsit minerali için kirletici bileşen olan demir, magnezyum ve alüminyum (Fe, Mg, Al) coğrafi sınırdan elde edilen kalsitte düşük miktardadır. Niğde Kalsitinin kalsiyum karbonat (CaCO₃) oranı da çok yüksek olduğu için, beyazlık ve saflık oranı da yüksektir.

Niğde Kalsitinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Niğde Kalsitin kimyasal bileşimi

Bileşim	Oran (%)
CaCO ₃	99,50
MgCO ₃	0,30
Fe ₂ O ₃	0,005
SiO ₂	0,10
Al ₂ O ₃	0,05

Tablo 2. Niğde Kalsitin fiziksel ve genel özellikleri

<u>Fiziksel özellikler</u>	
Yoğunluk (ISO 787-10)	2,7 g/cm ³
Sertlik (Mohs)	3
Kırılma indisi	1,59
<u>Genel özellikler</u>	
% Nem (Fabrika çıkışı)	0,3
pH Değeri	9
Keten Yağ Emme (5 Mikron)	15 g/100 g
Doğ Yağ Emme (5 Mikron)	28 g/100 g
Paketleme Yoğunluğu (5 Mikron)	1,00 g/mL
Beyazlık (L*)	98,5 %
Tek Eksenli Basınç Dayanımı	300 kg/cm ²
Çözünürlük (20 oC Suda)	0,014 (g/L)

Üretim Metodu:

Coğrafi sınırdaki yer alan kalsit yatakları, delme makineleri ile delinip patlatılır. Patlatılan alandan çıkarılan kalsit cevherleri, ekskavatör ile kamyonlara yüklenerek kırma ünitesine taşınır. Talep olması durumunda ham olarak satış gerçekleştirilir. Kırma ünitesinden sonra eleklerde istenen boyutlarda sınıflandırılır ve satış gerçekleştirilir. Kırma tesislerinden geçirilip triyaj bandında rengi kirleten kısımlar elle veya optik cihazla ayıklanır. Niğde Kalsiti, kullanılacağı alanlarla ilgili olarak aşağıdaki işlemlerden geçirilir.

1- (- 40 mikron) boyutlarda öğütme aşamaları:

- A- Çeneli kırıcı (-5,10 cm boyutunda)
- B- Çekiçli kırıcı (-3 mm boyutunda)
- C- Bilyalı değirmen (-200 mikron boyutunda)
- D- Vidalı konveyör, (kovalı elevatörle taşıma)
- E- Havalı seperatör ile ayırma
- F- Fan ve filtre kullanarak filtre altından mamul silosuna nakil
- G- Torbalama

2- 40-100 mikron boyutlarında öğütme aşamaları:

- A- Çeneli kırıcı
- B- Çekiçli değirmen
- C- Seperatör (bazen ayrı olarak bazen çekiçli değirmen üzerinde olur)
- D- Torbalama

Kaplı ürün üretimi, kaplama tesislerinde gerçekleştirilir. Paketleme, otomatik paketleme ünitesi bulunması durumunda robotik cihazlarla yapılır.

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

Coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilir ve Niğde ilinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Niğde Kalsitin çıkarılması, öğütülmesi ve paketlenmesi işlemleri belirtilen coğrafi alanda yapılır.

Denetleme

Denetimler Niğde Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Niğde Ticaret ve Sanayi Odası, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Maden Mühendisliği Bölümü ve Niğde Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; coğrafi sınırdaki kalsit yataklarının uygunluğunu, Niğde Kalsitinin ayırt edici fiziksel özelliklerinin uygunluğunu ve Niğde Kalsitinin 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.

10. Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1215
Tescil Tarihi	: 08.09.2022
Başvuru No	: C2021/000526
Başvuru Tarihi	: 17.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No:2 ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası; un, beyaz şeker, su, coğrafi işaret olarak 807 sayı ile tescilli Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri ve 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı kullanılarak üretilen peynir helvadır.

Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvasının üretimde kullanılan peynir, tutsuz olup dilimlenip süzölmeye bırakılır en son aşamada tencerenin ortasına yerleştirilip üzerine sıcak helva karışımı ile kapatılıp erimesi sağlanması geleneksel yöntem olup yaklaşık 5 dakika sonra karıştırılıp servise sunulur.

Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa'nın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- ½ kg tuzsuz Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri
- 200 g Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı
- 400 g un
- 400 g beyaz şeker
- 200 ml su

Hazırlanması:

Beyaz şeker üzerine su konularak 10 dakika kaynatılıp şeker eritilir. Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri ince dilimler halinde doğranıp yıkanır ve süzgeçle süzülür. Şanlıurfa Sadeyağı / Urfa Yağı bir tavada hafif ateşte ısıtılır, üzerine un ilave edilir ve unun rengi hafif koyulaşmaya kadar 25-30 dakika kavrulur. Üzerine kaynatılmış şekerli su eklenir, 1 dakika karıştırılır ve tavanın kapağı kapatılır. 5 - 10 dakika sonra su buharlaşmaya başlayınca kapak açılıp 1 dakika beklenir. Tavadaki helvanın ortası açılıp dilimlenmiş peynirler konur ve peynirlerin üzeri helvayla kapatılıp tavanın kapağı kapatılır. 5 dakika beklenir Ve peynirler eriyince helva karıştırılıp servisi yapılır.

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

Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tathıcılar Odası, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğunu ve Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası 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.

11. Şanlıurfa Bostanası / Bostana

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1216
Tescil Tarihi	: 08.09.2022
Başvuru No	: C2021/000527
Başvuru Tarihi	: 17.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa Bostanası / Bostana
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No:2 ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Şanlıurfa Bostanası / Bostana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Bostanası / Bostana ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Bostanası / Bostana; coğrafi işaret olarak 33 sayı ile tescilli Şanlıurfa Biberi, domates, salatalık, maydanoz, semizotu (pırpırım), kuru soğan, 812 sayı ile tescilli Suruç Narı veya 445 sayı ile tescilli Karaköprü Narından elde nar ekşisi, tuz ve limon suyu kullanılarak üretilen salata türüdür. Üretimde, Şanlıurfa Biberinin taze hali kullanılır. Şanlıurfa Bostanası / Bostanada sıvı yağ kullanılmaz.

Şanlıurfa Bostanası / Bostananın geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Misafir ağırlamada her yemeğin yanında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

- 750 g domates
- 70 g taze acı kırmızıbiber
- 70 g taze yeşilbiber
- 150 g salatalık
- 45 g yarım demet maydanoz
- 130 g semizotu (pırpırım)
- 140 g kuru soğan
- 80 ml nar ekşisi
- 16 g tuz
- 20 ml limon suyu (tercihen taze sıkılmış limon suyu)

Hazırlanması:

Domates, Şanlıurfa Biberi, maydanoz, semizotu ve salatalık yıkanır. Domatesin 250 g'ı rendelenip bir kaba konur. Kalan domatesler ile kuru soğan, biber, maydanoz ve semizotu çok ince doğranıp derin bir kaba konur. Üzerine 812 sayı ile tescilli Suruç Narı veya 445 sayı ile tescilli Karaköprü Narından elde edilen nar ekşisi tercihen eklenir ayrıca tuz, rendelenmiş domatesler ile limon suyu eklenerek iyice karıştırılır.

Servisi:

Tercihe göre üzerine nar taneleri de ilave edilip soğuk olarak servisi yapılır.

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

Şanlıurfa Bostanası / Bostananın geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Şanlıurfa Bostanası / Bostananın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şanlıurfa Lokantacılar, Köftçiler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa ayrıca gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğunu ve Şanlıurfa Bostanası / Bostana 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.

12. Ordu Melocan Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1217
Tescil Tarihi	: 11.09.2022
Başvuru No	: C2021/000482
Başvuru Tarihi	: 23.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Melocan Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkıye Mah. Yükçülük Sok. No:2 52100 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Melocan Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Melocan Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Melocan Kavurması; Latince tür adı *Smilax excelsa L.* olan ve coğrafi sınırdaki dikenucu, melevcan, melocan isimleriyle bilinen ekşimsi bir tada sahip bitkinin haşlandıktan sonra soğan veya pırasa ile birlikte kavurulması suretiyle üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta kırılabilir. Sıcak veya soğuk olarak servisi yapılır.

Melocan, ormanlık arazilerin çalılık bölgelerinde doğal olarak yetişen sarılıcı, tırmanıcı, dikenli ve çok yıllık bir bitkidir. Bitkinin, nisan-mayıs aylarında başlayıp eylül ayı sonuna kadar devam eden dönemde hasat edilen genç sürgün uçları taze, konserve veya salamura olarak kullanılır.

Ordu Melocan Kavurmasının geçmişi, Osmanlı dönemine dayanır. Genellikle ana yemeğin yanında tüketilmesine rağmen ana yemek olarak da tüketilir. Ordu ilinde bahar aylarında düzenlenen festival ve şenliklerde sıkça rastlamak mümkündür. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Ordu Melocan Kavurmasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Melocan Kavurması; coğrafi sınırdaki yetişen melocan bitkisi kullanılarak üretilir.

Bileşenler:

- 1 kg melocan (taze, konserve veya salamura)
- 2 orta boy kuru soğan (tercihen yeşil soğan veya pırasa)
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ (tercihen tereyağ)
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanması:

Taze melocan bitkisi birkaç kez yıkanır, yumuşayınca kadar kaynayan suda 10 dakika kadar haşlanır. Haşlama suyuna 5-6 damla limon suyu eklenerek bitki renginin kararması önlenir. Haşlanan melocanlar kaynar sudan çıkarılarak soğuk suya tutulur ve acı suyunun uzaklaştırılması için elle sıkılır. Küp şeklinde doğranan soğanlar kızgın yağda rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine melocanlar ve tuz ilave edilip 3-5 dakika karıştırılarak orta ateşte kavrulur.

Ordu Melocan Kavurması, salamura veya konserve melocan bitkisinden yapılacaksa, fazla tuzunun uzaklaşması için suda bekletilir. Küp şeklinde doğranan soğanlar kızgın yağda rengi pembeleşinceye kadar kavrulur ve üzerine, sudan çıkarılıp suyu sıkılan melocanlar eklenerek 3-5 dakika karıştırılarak orta ateşte kavrulur. İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta kırılabilir.

Servisi:

Ordu Melocan Kavurmasının servisi, sıcak veya soğuk olarak yapılabilir.

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

Ordu Melocan Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Melocan Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Ordu Büyükşehir Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konunun uzmanı birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Ordu Melocan Kavurması 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.

13. Kocaali Çam Dağı Kestane Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1218
Tescil Tarihi	: 12.09.2022
Başvuru No	: C2020/162
Başvuru Tarihi	: 29.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kocaali Çam Dağı Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kocaali Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ağalar Mah. 15 Temmuz Zafer Meydanı No:24 Kocaali SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili Kocaali ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kocaali Çam Dağı Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kocaali Çam Dağı Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı, kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme bal şeklinde tüketiciye sunulur. Kocaali Çam Dağı Kestane Balı belirtilen coğrafi sınıra özgü bitki örtüsündeki başta kestane ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı; yaklaşık 900 m rakımdaki Çam Dağı bölgesini de içine Kocaali ilçesinde arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda ilçe ile özdeşleşen ve üne kavuşan bir üründür. Özellikle başta kestane ağaçları olmak üzere bölgenin bitki örtüsü ile belirtilen coğrafi sınırdaki arıcılık ve bal üretimi yüzyıllar öncesine dayanır. Genel olarak bu bölgenin bitki örtüsü kestane, çam, çınar, kayın, ihlamur ve kızılgağaç türleri ormanı şeklindedir.

Belirtilen coğrafi sınırdaki yayılış gösteren primer ve sekonder polen kaynağı olan bitkiler Kocaali Çam Dağı Kestane Balının özgün aromasını ve rengini oluşturur. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak Kocaali Çam Dağı Kestane Ballarında; primer polen yoğunluğunu öncelikle *Castanea sativa* (kestane), sekonder polenlerin yoğunluğunu ise; *Fabaceae* (Baklagiller), *Hedysarum* (Batalak), *Apiaceae* (Maydanogiller), *Ericaceae* (Fundagiller) az miktarda da *Asteraceae* (Papatyagiller), *Rosaceae* (Gülgiller) ve *Tilia spp.* (Ihlamur) türleri oluşturur.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı üretiminde genel itibarıyla Kafkas Arısı kullanılır. Arı ırkı olarak Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) Kocaali iklim koşullarına dayanıklı olup arı yetiştiricileri tarafından en fazla bilinen ve tercih edilen bir arı ekotipidir.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balında; kestane poleni temsiliyeti bakımından, ürünlerdeki kestane (*Castanea sativa*) türlerine ait toplam polen içeriğinin en az %70'ini kestane poleni oluşturur. Ürün, yoğun olan ünifloral türlerin botanik kaynağıyla (kestane) isimlendirildiği için kestane balı olarak nitelendirilir.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı, kahverengi renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği bitki örtüsüne özgü kokuya ve nispeten acı ve buruk tada sahip, kıvamlı ve akışkan yapıda olan bir baldır. Tüketildiğinde boğazda hafif yanma hissi oluşturur.

Üretim Metodu:

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı, Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretiminde gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni ve dışarıdan ilave bir madde katılamaz.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı Üretim Aşamaları:

İlkbahar Bakımı: Kocaali Çam Dağı Kestane Balı arıcılığında, istenilen düzeyde verim alabilmek için, her mevsim yapılması gereken işlemlere dikkat edilmelidir. Çalışmaların en yoğun yapıldığı dönem ilkbahardır.

İlkbahar kontrollerinde arıların kışı nasıl geçirdiklerini, kovanda mevcut gıda miktarını, ana arının varlığını, yumurtlama durumunu, işçi arı miktarını, kovanda hastalık olup olmadığını kontrol edilir.

Kestane balı üretiminde arılı kovanlar açık alanlarda kışlatılır. Özellikle ilk kontrollerde arı kolonilerinin üşütülmemesine dikkat edilir. Koloni üşütüldüğü takdirde takriben 35°C olan yavru büyütme alanı sıcaklığının tekrar aynı sıcaklığa yükseltilmesi için arıların daha çok bal tüketmeleri gerektiği ve arı sağlığı açısından olumsuz durumların oluşabileceğinin unutulmaması gerekir. Alt kısmı çerçevesiz kovanlarda, kovan tipine göre yaklaşık 10 °C sıcaklık artışı için arılar tarafından 40-80 gram aralığında günlük bal tüketilir.

Arıların uçuşa çıktıkları zamanlarda kovan dip tahtası temizliği yapılır. Üzerinde nem ve su biriken örtülerin (tahtaların) değiştirilmesi gerekir. Dip tahtası kovan gövdesine sabitse temizlik ya da değiştirme kovan gövdesi ile beraber yapılır.

Çerçeve kontrolünde küflü, aşırı esmerleşmiş ve kırık petekli çerçeveler kovandan çıkartılarak ihtiyaca göre varsa yerine önceki yıldan kalan temiz petekler verilir. İşlenmiş petek bulunamazsa yerine temel petek verilir. Kovan içindeki mevcut arı miktarı çerçeveleri doldurmuysa arısız çerçeveler alınarak alan daraltılır, kuluçkalık çerçevelerinin her yıl yarısı değiştirilir.

Kovanda arı için besin kontrolü yapılarak, kovandaki bal, polen miktarı belirlenir. İlkbahar aylarının başında yapılan kontrollerde besin stokunun yetersiz olduğu görüldüğünde bal ve pudra şekerinden yapılan kek ya da şeker şurubu ile besleme yapılmaz. Arıların doğal kaynaklardan beslenmesine özen gösterilir.

Bölgede arı ırkı olarak “Kafkas Arısı” kullanılır. Koloni sayısı arttırılmak istendiğinde yeterli güce erişmiş bir koloni bölünmek suretiyle suni oğul arı üretimi yoluna gidilir. Her kovana ait bilgiler kayıt altında tutulur. Her koloni kontrolünde bilgiler işlenerek daha sonra yapılması gereken işler planlanır. Kayıtlarda; ana arının çıkış ve yumurtlamaya başlama tarihi, kökeni, bal ve polen miktarları, yavru durumu gibi bilgiler yer alır.

Yaz Bakımı: Arıların ilkbahar bakımından sonra yaz ayında bakım ve kontrollerine devam edilir.

Petek ve Kat Verme: Arıların gelişme faaliyetlerinin başlamasıyla petek yapmaları da başlar. Bu dönemde arılara yeni temel petekler verilir. Kuluçkalık olduğu zaman kovana kat, diğer bir deyişle ballık verilmesi gerekir. Kat verilirken kuluçkalıkta ballı peteklerden en az 2 çerçeve kata alınır. Yerlerine yeni petekler verilir.

Ballı petekler yanında bir kaç yeni petek daha verilen kat kuluçkalığın üzerine konulur.

Sonbahar Bakımı ve Kışlatma: Sonbahar bakımı arıların kışı kayıpsız geçirmeleri açısından önem taşır. Sonbaharda arılara kış yiyeceği olarak bal ve polen depolanmış petekler bırakılmalıdır. Düşük kaliteli ballar arılara kış yiyeceği olarak verilmez.

Arı mevcudu zayıf, ana arısız, ana arısı yaşlanmış ve verimsiz olan arılara genç ana arı uygulanır. Ana arı yoksa sonbaharda birleştirilir. Arılı kovanlarda yeterince bal ve polen bırakılmış olsa da 2 ölçek beyaz toz şeker ve 1 ölçek su ile hazırlanan şeker şurubu ile beslenir. Bununla birlikte kışa girerken ya da çıkarken kek ile beslenebilirler. Kek; bir kısım bal ve 3 kısım pudra şekerinin karıştırılması ile elde edilir.

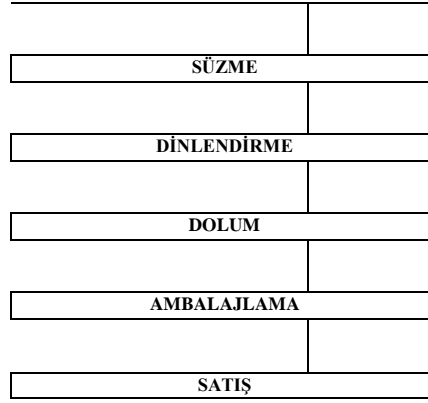
Zararlı Mücadelesi: Zararlı mücadelesinde ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bunların kullanımında prospektüslere uyulur.

Hasat: Peteklerde bal oluşumu genellikle temmuz ayının ilk 3 haftasıdır. Bal hasadı bu tarihi izleyen zamanlarda yapılır. Hasat dönemi; yıllara, nektar akışına ve iklim koşullarına bağlı olarak değişebilir. Hasat zamanı toplanacak bal, arı kovanının ballık kısmından alınır, kuluçkalık bölümünden hasat yapılmaz.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı süzme bal olarak piyasaya arz edilir.

Kocaali Çam Dağı Kestane Balı üretim akış şeması aşağıda verilmiştir (Şekil-1).





Şekil-1. Kocaali Çam Dağı Kestane Balı Üretim Akış Şeması

Isıtma, ortam sıcaklığındaki balın sıcaklığının artırılarak daha akışkan hale getirilmesi için uygulanır. Süzme işlemi yapılmadan önce oda sıcaklığı, süzme kolaylığı ve akıcılığın sağlanması açısından 25-30°C aralığında olmalıdır. Süzülecek çerçevelerin petekleri üzerindeki sırlar, sır bıçağı veya sır tarağı ile alınır. Sırı alınan peteklerin balları; el ile çalışan veya elektrikli (santrifüjlü) bal süzme makinelerine yerleştirilerek ayrılır.

Süzme işlemi yapılan ballar elekten geçirilerek yabancı maddelerinden ayrılır. Buna rağmen küçük parçacıklar, oluşan hava kabarcığı vb. balın rengini bulandırır. Bunun için bal, dinlendirme tankına alınır ve dinlendirilir. Küçük parçacıklar ve hava kabarcığı köpük şeklinde üstte toplanır. Dinlendirme tankındaki bal durulduğunda ve berraklaştığında, dolum/ambalajlamaya geçilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Süzülen Kocaali Çam Dağı Kestane Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi adına ürünün serin ortamlarda muhafaza edilerek depolanması tavsiye edilir.

Tüketiciye arz edilecek Kocaali Çam Dağı Kestane Balı gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Başta polen analizlerine ve Türk Gıda Kodeksine uygun ballar; ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir. Ürün, ambalajlama/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25°C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kocaali Belediyesi koordinasyonunda; Kocaali İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kocaali Belediyesi ile Sakarya İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden birer üyenin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kocaali Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Ürünü üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri, Kocaali Belediyesi ve Sakarya İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve flora yapısı kayıt altına alınır. Belirtilen coğrafi sınırdaki bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Sakarya İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Sakarya İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim merci tarafından Kocaali Çam Dağı Kestane Balında denetlenecek hususlar aşağıda verilmiştir.

- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,

- Kocaali Çam Dağı Kestane Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen ilgili kriterler için bal numunesi alınması sağlanır. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile bu mevzuat dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Ürünün paketlenme/dolum aşamalarından pazarlanmasına kadar ilgili mevzuatın öngördüğü şekilde tüketiciye arz edilmesi sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

14. Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1219
Tescil Tarihi	: 12.09.2022
Başvuru No	: C2022/000001
Başvuru Tarihi	: 04.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. No:25 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Savaştepe ilçesi
Kullanım Biçimi	: Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği; ekmeklik buğday unu, ekşi hamur mayası, su ve tuz ile hazırlanan hamurun susamla kaplandıktan sonra taş fırında odun ateşinde pişirilmesi suretiyle üretilen çörektir. Yaklaşık 450-480 g nihai ağırlığa sahip olup 26 cm çapında ve 2 cm kalınlığında daire şeklindedir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin ekşi mayası; tarhana, yoğurt, ekmeklik buğday unu, beyaz şeker, zeytinyağı ve su kullanılarak üretilir. Tarhananın bileşiminde ise ekmeklik buğday unu, yoğurt, nohut ve su bulunur. Ekşi mayanın bileşiminde yer alan yoğurt ve tarhananın oluşturduğu asitlik, fermantasyon için uygun ortam sağlayıp mayalanma süresini kısaltarak ekmeğin geç bayatlamasını sağlar. Tarhana, Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğine hafif ekşi bir aroma verir. Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin üzerini kaplamak için genellikle kabuklu sarı susam kullanılır. Kabuklu sarı susam meşe külü ile karıştırılır sıcak suda bekletilip elenir. Bu işlem sırasında susamın sarı rengi, beyaza döner. Ancak üretimde, piyasadan temin edilen beyaz susamlar da kullanılabilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği, kurutulmuş 6 ay muhafaza edilebilir. Kurutma işlemi geleneksel olarak güneşte yapılmasına rağmen, 50-70 °C sıcaklıkta 20 dakika ısıtılarak gerçekleştirilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Adında geçen “seferberlik” ifadesi, uzun süren Çanakkale ve Kurtuluş Savaşı yıllarında askerlerin savaş yiyeceklerinden biri olmasından kaynaklanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğünlerde, bayramlarda ve özel davet yemeklerinde yer alır. Özellikle bileşenleri bakımından, coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 80 adet Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği için bileşenler:

- 25 kg ekmeklik buğday unu
- 2,5 kg ekşi hamur mayası
- 15 kg su
- 100 g tuz
- 4 kg sarı susam veya kabuğu ayrılmış beyaz susam (çöreğin üzeri için)

Ekşi hamur mayası için bileşenler:

- 500 g yoğurt
- 500 ml su
- 100 ml zeytinyağı
- 2 kg ekmeklik buğday unu

- 100 g beyaz şeker
- 250 g tarhana (8 saat suda bekletilmiş)

Ekşi hamur mayası üretiminde kullanılan tarhana için bileşenler:

- 5 kg su
- 10 kg ekmeklik buğday unu
- 3 kg yoğurt
- 1 kg nohut

Tarhananın hazırlanması: Kaynatılan suya ekmeklik buğday unu ilave edilip 50-60°C sıcaklıkta gıda ile temasa uygun tahta kürek ile karıştırılarak pişirilir. Bir kapta yoğurt ve haşlanmış nohut karıştırılıp yoğrulur, elde edilen karışıma eklenir ve yoğrulur. Elde edilen hamur büyük bezeler halinde şekillendirilir ve üzeri yoğurtla kaplanır. 12 saat oda sıcaklığında (21°C) dinlendirildikten sonra küçük parçalara ayrılıp gıda ile temasa uygun bez üzerinde 2 saat güneş ışığında dinlendirilir. Elle ovularak pirinç tanesi büyüklüğüne getirilip güneş ışığında 1 gün kurumaya bırakılır. Hazırlanan tarhana, ekşi hamur mayası üretiminde kullanılmadan önce 8 saat suda bekletilir. Bu uygulama tarhananın, hamurda daha iyi karışması için gereklidir.

Ekşi hamur mayasının hazırlanması: Yoğurt, su, zeytinyağı, ekmeklik buğday unu, şeker ve suda bekletilmiş tarhana homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılır ve yoğrulur. Hamur, 12 saat oda sıcaklığında (21°C) dinlendirilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin Hazırlanması:

Ekmeklik buğday unu ve su karıştırılır. Önce tuz sonra ekşi hamur mayası ilave edilip karıştırılır ve yoğrulur. Elde edilen hamur 1 saat dinlendirilip yaklaşık 500'er g'lık 80 adet bezeye bölünür. 20 dakika dinlendirilen bezeler, daire şekli verilip susam ile kaplanır. 1 saat dinlendirildikten sonra odun ateşiyle çalışan 250°C sıcaklıktaki taş fırında 10-15 dakika pişirilir. Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği, kürek ile fırından çıkartılıp temiz bir bez üzerine tek tek dizilir, kurumaması için üzeri gıda ile temasa uygun bez ile örtülüp 1 saat kadar bekletilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur.

Çöreğin üzerini kaplamak için kullanılan susamın kabuklarının ayrılması için 4 kg kabuklu sarı susam, 2 kg meşe külü ile karıştırılır, 70-90°C sıcaklıktaki suda 10 dakika bekletilir. Elek ile elenerek kabuğu ayrılır. Susamın sarı rengi, bu geleneksel işlem ile beyaza döner. Üretimde, piyasadan temin edilen beyaz susamlar da kullanılabilir.

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin raf ömrü, 18-24°C sıcaklıkta en fazla 7 gündür. Güneş ışığında 2-3 gün bekletilerek kurutulan veya 50-70 °C sıcaklıkta 20 dakika ısıtılarak kurutulan çörekler, 6 ay saklanabilir.

Ayrıca, çörekler pişirilip soğutulduktan sonra -18 °C'de dondurularak vakumlu poşetlerde 6 aya kadar saklanabilir.

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

Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın kültüründe ve mutfağında önemli bir yere sahiptir. Özellikle bileşenleri bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreğinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Savaştepe Belediyesi, Savaştepe İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Savaştepe Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler 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 Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği 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.

15. Erzurum Aşotu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1220
Tescil Tarihi	: 12.09.2022
Başvuru No	: C2021/000132
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Aşotu
Ürün / Ürün Grubu	: Lezzet verici / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Aşotu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Aşotu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Aşotu; Latince ismi *Coriandrum sativum* L. olan *Apiaceae* familyasına ait kişniş bitkisinden elde edilen, yemeklerde, çorbalarda ve salatalarda sıklıkla kullanılan ve lezzet vericidir. Bitkinin yaprakları kullanılır. Erzurum Aşotu, genellikle tuzlanıp saklanarak kullanılmasına rağmen taze olarak da tüketilebilir. Coğrafi sınırdaki kişniş, “aşotu” olarak adlandırılır ve coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Erzurum Aşotunun tarımı, az yağış alan kuru ve kireççe zengin topraklarda yapılır. Mart-nisan aylarında ekilen aşotu, 90 günde olgunlaşarak yaz mevsiminde hasat edilir.

Yıllık bir bitki olan aşotu; 30-80 cm arasında boylanır, tüysüz ve otsudur. Maydanozgillerden olan aşotu yeşildir, yaprakları maydanoza benzer. Yaprakları parçalı ve genellikle 3 lopludur. Alt yapraklar saplı, orta yapraklar sapsızdır. Bitkinin tohum kısımları toprak altındadır.

Erzurum Aşotunun tohumları yaklaşık olarak %30 protein, yaprakları ise 160 mg/100 g'ın üzerinde askorbik asit (C vitamini) ve 12 mg/100g'ın üzerinde karoten (A vitamini) içerir.

Bitkinin ticari olarak kullanılan kısımları taze yeşil yapraklarıdır. Erzurum Aşotu, %0,3-1,6 oranında uçucu yağ içerir. Uçucu yağında 20'den fazla bileşen vardır. %60-80 linolool, %3-5 geraniol, % 1-5 geraniol asetat, % 1-5 borneol, % 1-5 ise α -pinen, boreni lasetat, citronellol ve kamfor bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Aşotu mart- nisan aylarında ekilir. Tohumun su isteği azdır, 3-4 günde bir sulama yapılır. Tohum toprağa dikildikten 90 gün sonra olgunlaşmaya başlar. Bitkinin hasadı, yaz mevsiminde yapılır.

Erzurum Aşotu, aşağıda belirtilen şekilde tuzlanarak saklanır.

- Taze olarak toplanan aşotular ayıklanıp yıkanır.

- Suyunun süzülmesi için 1 saat bekletildikten sonra ince doğranır.
- 300 g Erzurum Aşotu 100 g iri salamura tuzu ile tuzlanarak 500 g'lık cam kavanozlara doldurulur.

Erzurum Aşotu 4 °C'de kullanım sıklığına göre 12 ay süre ile muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde, Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer üyenin katılımı ile oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ile Erzurum Aşotu ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Ayrıca gerekli görülmesi halinde Erzurum Aşotunun uçucu yağ oranlarının uygunluğu denetlenebilir.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası

115 sayılı ve 15.12.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2018/053 numaralı Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“...yaş meyvede kütlece kuru madde miktarı %29-31 ...” ifadesi “...yaş meyvede kütlece suda çözünen katı madde oranı (briks değeri) %6-9 ...” şeklinde değiştirilmiştir.

“...kütlece yağ oranı % 4,5-5,0'dır” ifadesi “...kütlece yağ oranı %0,3-1,3'tür.” şeklinde değiştirilmiştir.

“pH 3,5-4,9” ifadesi “pH 4,1-4,9” şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu

“300 – 350 kg taze kırmızıbiber “ ve “4,5-5 kg kaya tuzu” ifadeleri “400 – 500 kg taze kırmızıbiber” ve “0,75- 1,25 kg kaya tuzu” şeklinde değiştirilmiştir.

7. Birinci kademe buharlaştırma: Isıl işlemde çıkan kırmızıbiber şırası, kuru madde miktarı % 30 briks oluncaya kadar buharlaştırılır.

8. İkinci kademe buharlaştırma (pişirme): % 30 briks gelen kırmızıbiber şırası, vakum altında çift cidarlı sistemde “bull” denilen buharlaştırıcılara gelir. Kaya tuzu eklenir ve asitliği düzenlemek için gerekiyorsa limon veya misket limonu suyu veya bunların konsantresi ilave edilebilir.

9. Pastörizasyon: İstenen briks miktarına getirilen kırmızıbiber salçası, tüplü (borulu) pastörizatörden geçirilerek mikroorganizma yükü, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun hale getirilir.

10. Dolum: Dolum ünitesine gelen kırmızıbiber salçası, gıda ile temasa uygun olan ısıya dayanıklı kaplara istenen gramajda doldurulur.

11. Kapak kapama: Dolum makinesinden çıkan kapların kapakları, kapak kapama makinesinde otomasyon sistemi ile kapatılır.

12. Etiketleme: Kapakları kapatılan kaplar, otomasyon sistemiyle etiketlenir.

13. Ambalajlama: Etiketlenmiş kaplar, kolileme makinesinde ambalajlanır.

14. Depolama: Ambalajlanan Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası, serin ve ışıktan korunmuş depolara muhafaza edilir”

ifadesi,

7. Birinci ve ikinci kademe buharlaştırma: Isıl işlemde çıkan kırmızıbiber şırası vakum altında çift cidarlı sistemde “bull” buharlaştırıcılara gelir. Kuru madde miktarı briks %30 oluncaya kadar iki aşamada buharlaştırılır. Ardından kaya tuzu eklenir. Asitliği düzenlemek için gerekiyorsa limon veya misket limonu suyu veya bunların konsantresi ilave edilebilir.

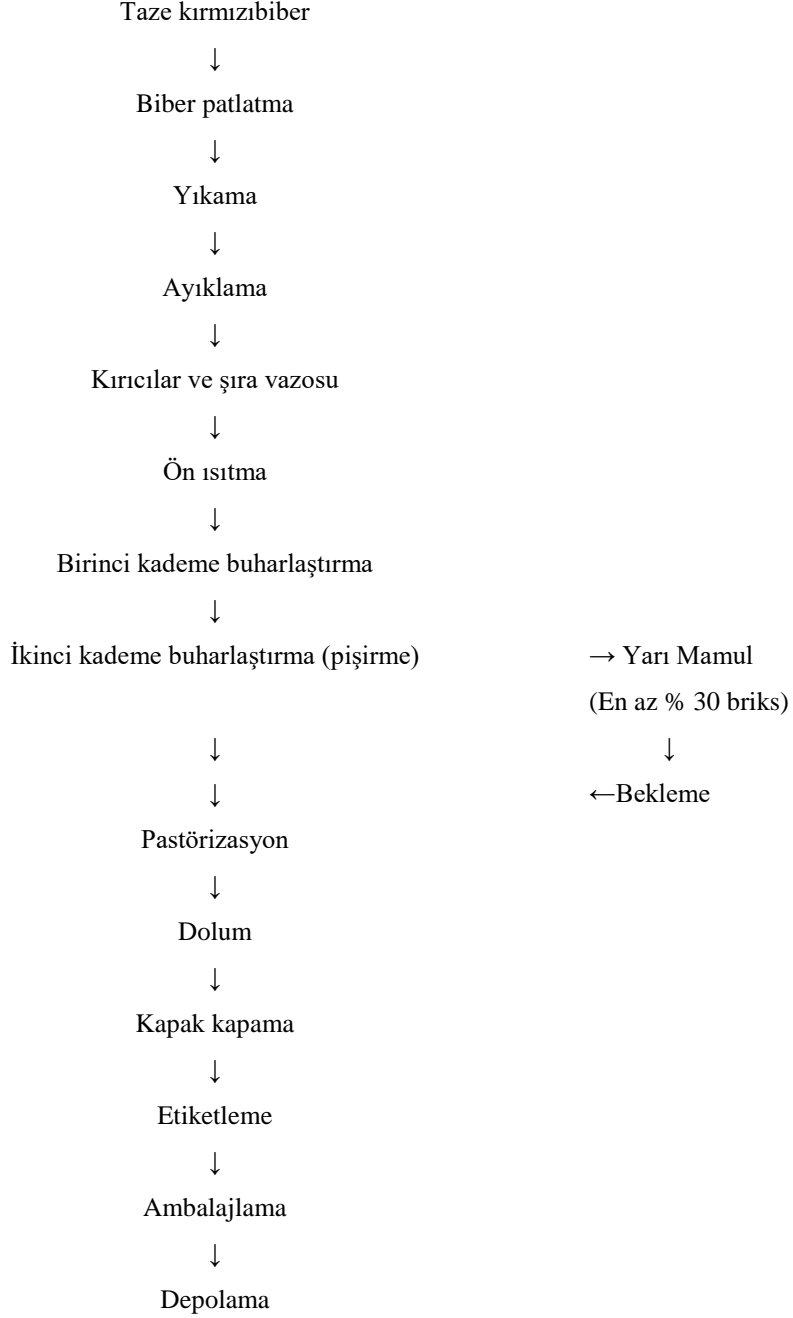
8. Pastörizasyon: İstenen briks miktarına getirilen kırmızıbiber salçası, tüplü (borulu) pastörizatörden geçirilerek mikroorganizma yükü, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine uygun hale getirilir.

9. Dolum-Paketleme: Dolum ünitesine gelen kırmızıbiber salçası, gıda ile temasa uygun olan ısıya dayanıklı (sıcak dolum yapılabilen) kaplara istenen gramajda doldurularak, kapakları kapatılır ve ambalajlanır.

10. Depolama: Ambalajlanan Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası, serin ve ışıktan korunmuş depolara muhafaza edilir.

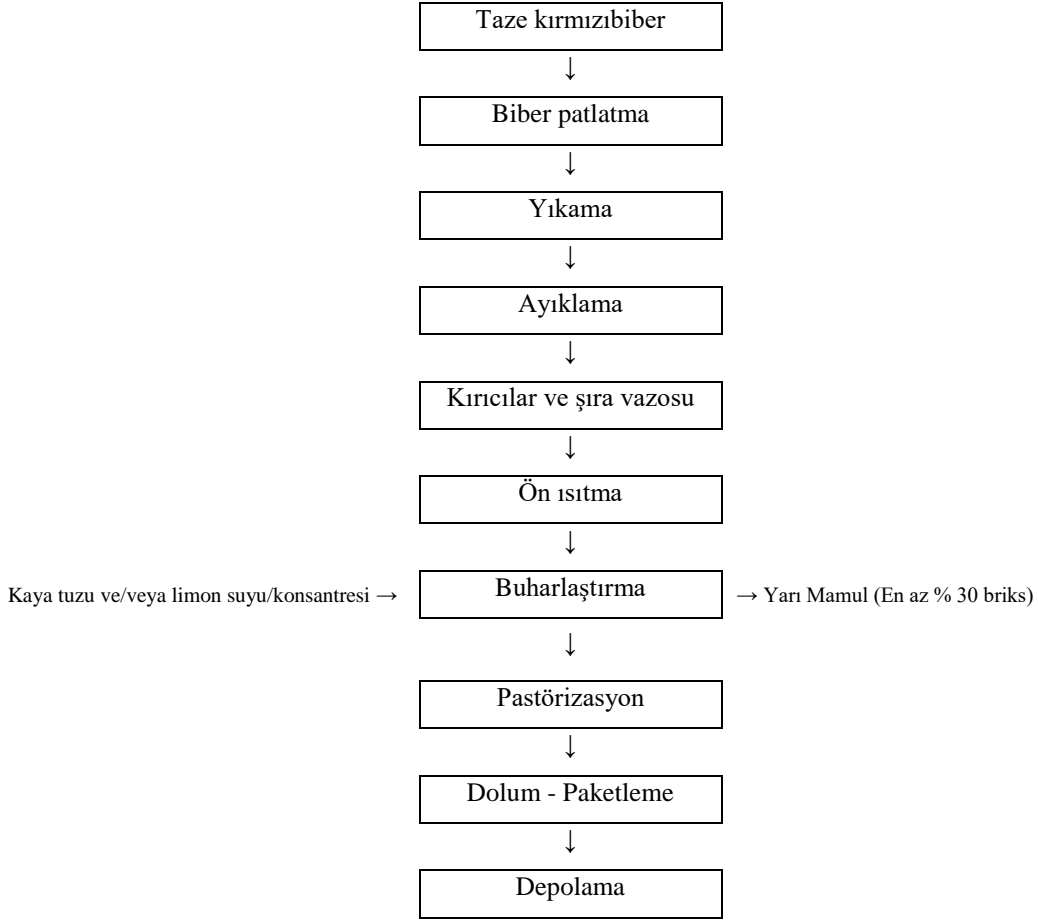
şeklinde değiştirilmiştir.

“



“

akış şeması,



“
şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası

Başvuru No	: C2018/053
Başvuru Tarihi	: 05.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası
Ürün / Ürün Grubu	: Salça / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 Nolu Sok. Bina No:15 Şehitkâmil 27170 GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası; *Capsicum annuum L.* türü kırmızıbiberlerin çekirdeklerinin ve saplarının ayrılması, parçalanması, suyunun uzaklaştırılması ve kaya tuzu ilave edilmesi ile üretilen salçadır. Asitliği düzenlemek için limon veya misket limonu suyu veya bunların konsantresi kullanılabilir.

Üretimde kullanılan salçalık kırmızıbiberlerin; yaş meyvede kütlece suda çözünen kuru madde oranı (briks değeri) %6-9, kül miktarı %1,5-2,0 ve kütlece yağ oranı %0,3-1,3'tür. Olgunlaşınca yeşilden bayrak kırmızısı renge dönen kırmızıbiberler, konik şekillidir.

Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçasının kimyasal özelliklerine Tablo 1’de yer verilmektedir.

Özellik	Değer
Briks	En az % 30
Tuz (toplam kuru maddede kütlece)	En fazla % 5
pH	4,1-4,9
İnvert şeker (kütlece)	% 38-43

Tablo 1: Ürün Özellikleri

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası üretiminde kırmızıbiber ve kaya tuzu kullanılır. Asitliği düzenlemek amacıyla limon ve/veya misket limonu suyu ve/veya limon ve/veya misket limonu suyu konsantresi ilave edilebilir.

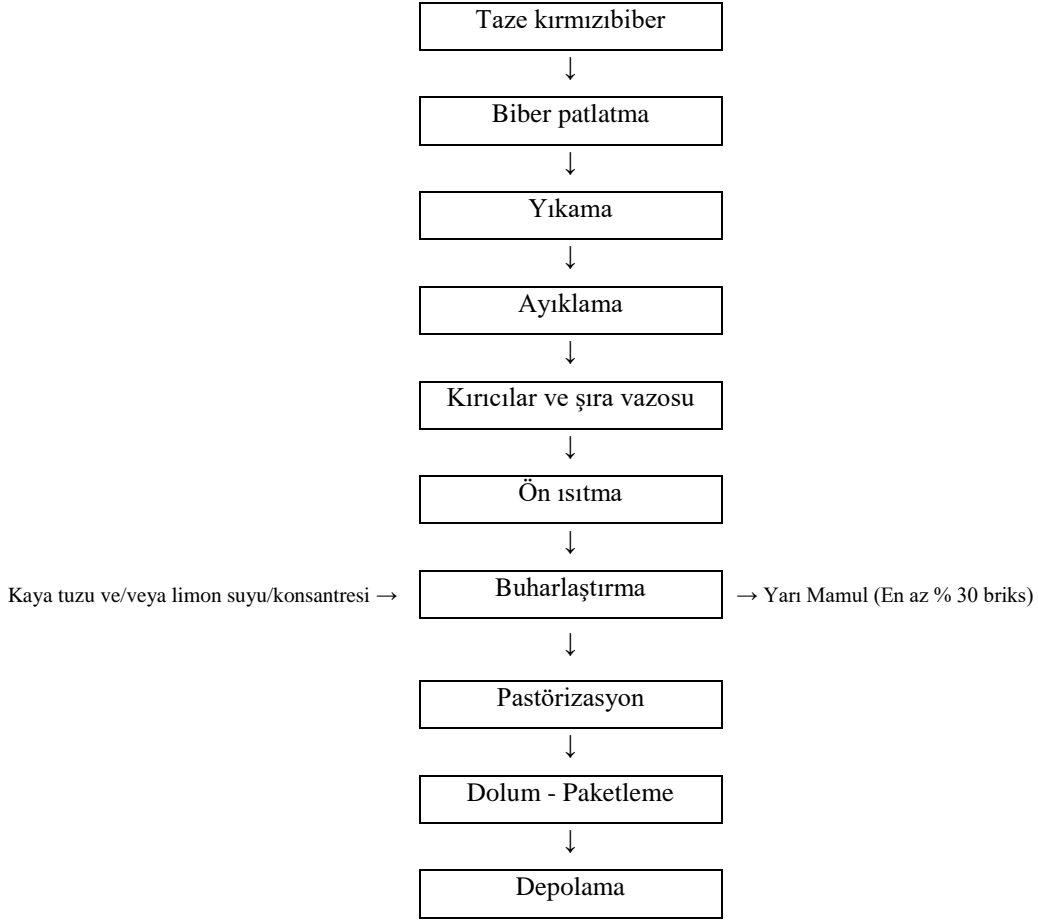
Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının üretimi, son ürünün briks değeri en az % 30 ve kuru maddede kütlece tuz oranı en fazla % 5 olacak şekilde ayarlanmakla birlikte, 100 kg Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası üretimi için gereken bileşen miktarları aşağıdaki gibidir.

400 – 500 kg taze kırmızıbiber
0,75- 1,25 kg kaya tuzu
0 – 300 ml limon veya misket limonu suyu veya bunların konsantresi

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının üretim basamakları aşağıdaki gibidir.

1. Gaziantep’te yetişen kırmızıbiberler fabrikaya getirilir.
2. Biber patlatma: Yürüyen dik banda dökülen kırmızıbiberler, paslanmaz çelikten yapılmış yüksek devirde dönen iki silindir arasına düşerek patlarlar.
3. Yıkama: Patlatma ünitesinden gelen kırmızıbiberler, içi tazyikli su ile döner halde bulunan yıkama tamburuna dökülür. Tamburda yıkanırken çekirdek, sap ve çöplerinden ayrılır.
4. Ayıklama: Yıkanan kırmızıbiberler, uzun ve geniş ayıklama bandına dökülür ve bant üzerindeyken elle sap, çöp ve yaprak kısımları ayrılır.
5. Kırıcılar ve şıra vazosu: Ayıklama bandından gelen kırmızıbiberler, çapları 6-8 mm olan kırıcılardan geçirilerek şıra (pulplu biber ezmesi) haline getirilir.
6. Ön ısıtma: Kırmızıbiber şırası, 85°C’de 1-2 dakika ısıtma işlemine tabi tutularak mikrobiyolojik yükü düşürülür.
7. Birinci ve ikinci kademe buharlaştırma: Isıl işlemde çıkan kırmızıbiber şırası vakum altında çift cidarlı sistemde “bull” buharlaştırıcılara gelir. Kuru madde miktarı briks %30 oluncaya kadar iki aşamada buharlaştırılır. Ardından kaya tuzu eklenir. Asitliği düzenlemek için gerekiyorsa limon veya misket limonu suyu veya bunların konsantresi ilave edilebilir.
8. Pastörizasyon: İstenen briks miktarına getirilen kırmızıbiber salçası, tüplü (borulu) pastörizatörden geçirilerek mikroorganizma yükü, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine uygun hale getirilir.
9. Dolum-Paketleme: Dolum ünitesine gelen kırmızıbiber salçası, gıda ile temasa uygun olan ısıya dayanıklı (sıcak dolum yapılabilen) kaplara istenen gramajda doldurularak, kapakları kapatılır ve ambalajlanır.
10. Depolama: Ambalajlanan Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası, serin ve ışıktan korunmuş depolara muhafaza edilir.

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının üretim akış şemasına aşağıda yer verilmektedir.



Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen kırmızıbiberler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Gaziantep Ticaret Borsasından, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, İslahiye Ziraat Odasından ve Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan kırmızıbiberlerin coğrafi sınırdaki yetişmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle tespit edilecek ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası 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.

2. Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi

120 sayılı ve 01.03.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2020/415 numaralı Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Üretim Metodu:

“Bileşenler:

Hamuru için:

1 kg buğday unu
1 l su
80 g tuz
100 g maya”

ifadesi,

”20 adet Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi için bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamuru için:

4 kg buğday unu
2 l su
40 g tuz
200 g maya”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme:

“Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çankırı Belediyesi, Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü ile Çankırı Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çankırı Belediyesi, Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odası ile Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir

b) Başvurunun Son Hali:

Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi

Başvuru No	: C2020/415
Başvuru Tarihi	: 24.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çankırı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No:15 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi; buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamura iç harç konulup taş fırında pişirilerek üretilir. İç harcında; keçi ya da inek etinden elde edilen kavrulmuş kurutulmuş kıyma, kuru soğan, maydanoz (kışın kurutulmuş maydanoz), pul biber, karabiber, kimyon, yenibahar ve 907 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Küpecik Peyniri bulunur.

Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

20 adet Çankırı Kıymalı / Çankırı Kapalı Pidesi için bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamuru için:

4 kg buğday unu
2 l su
40 g tuz
200 g maya

İç harcı için:

1 kg yağlı kıyma (keçi ya da inek eti)
1 kg kuru soğan
1 bağ maydanoz (Kışın kurusu kullanılır.)
1/2 kg Çankırı Küpecik Peyniri
10 g pul biber
6 g karabiber
6 g kimyon
3 g yenibahar
250 g iç yağ (isteğe bağlı)

Pidelerin üzerine sürmek için margarin

Yapılışı:

Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin üretiminde, Çankırı’da yetiştirilen hayvanların etleri kullanır.

Un, su, tuz ve maya karıştırılır, yoğrulur ve elde edilen hamur 1 saat dinlendirildikten sonra 160-170 g’lık bezelere ayrılır. Bezeler 1saat dinlenmeye bırakılır.

İç harcın hazırlanmasında kullanılacak kıyma, önceden kavrulup kurutulur. Kavrulmuş kurutulmuş kıyma, derin bir kabın içine ince ince doğranır. Kıymanın üzerine ince doğranmış kuru soğan ve maydanoz, Çankırı Küpecik Peyniri, pul biber, karabiber, kimyon, yenibahar ve yağlı bir iç harç istenmesi halinde dondurulmuş iç yağ eklenip karıştırılır. Dinlendirilen bezeler açılır, üzerine iç harç konur ve hamur, harcın üstünü kapatacak şekilde parmak uçları ile birleştirilir. Kapatılan pideler, yaklaşık olarak 5 cm eninde, 50 cm boyundadır. Üzerleri margarin ile yağlanarak 400-450°C sıcaklığındaki taş fırının ateşe en uzak kısmında 3-4 dakika pişirilir. Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup et, coğrafi sınırdaki beslenen hayvanlardan elde edilir. Bu sebeplerle Çankırı Kıymalısının / Çankırı Kapalı Pidesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çankırı Belediyesi, Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odası ile Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan etin coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Kıymalısı / Çankırı Kapalı Pidesi 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.

3. Elazığ Geven Balı

118 sayılı ve 01.02.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/000070 numaralı Elazığ Geven Balı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

Başvuru içerisindeki “Karniyol arı (*Apis mellifera carnica*)” ibaresin metinden çıkarılmıştır.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Elazığ Geven Balı üretiminde faydalanılan geven bitkisinin çiçeğinin nektarı genel itibariyle çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple arıcılık faaliyetlerinde Elazığ ilimizde bu nektarları toplamaya en elverişli ve bölge iklimine adaptasyon sağlayan çoğunlukla Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*), Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) ve Karniyol arı (*Apis mellifera carnica*) ırkları tercih edilir.”

ifadesi,

” Elazığ Geven Balı üretiminde faydalanılan geven bitkisinin çiçeğinin nektarı genel itibariyle çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple arıcılık faaliyetlerinde Elazığ ilimizde bu nektarları toplamaya en elverişli ve bölge iklimine adaptasyon sağlayan çoğunlukla Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) ırkları tercih edilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Elazığ Geven Balı

Başvuru No	: C2021/000070
Başvuru Tarihi	: 15.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Çarşı Mah. Sakarya Cad. No:52 Merkez ELAZIĞ
Vekil	: Ahmet Yüksel (Teknopatent Marka ve Patent Tescil Ofisi)
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Elazığ Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

Elazığ ilinde yetişen geven bitkileri genellikle yastık biçiminde kümeler oluşturur. Dikeni bulunan gevenlerin yaprakları tüysü, yaprakçıkları oval ve sivri uçludur. Genellikle öbekler halinde toplanmış beyaz, sarı, mor ya da pembe çiçekleri bulunur. Çiçeklenme dönemi düşük rakımlarda takriben Mayıs ve Haziran aylarında gerçekleşirken, yüksek kesimlerde bu zaman Ağustos ayında çiçeklenme şeklinde sona erer. Nektarlı olan gevenlerin çiçekleri, nektarı az olanlara göre daha gösterişlidir. Elazığ ilimizde geven bitkisinin yayılış alanları incelendiğinde özellikle şehir merkezi kuzeyinden güneyine doğru doğal step alanları ile lokalize olduğu görülür. Elazığ ilinde, arıların yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Elazığ Geven Balı üretimi geçmişten günümüze kadar yapılagelmiştir.

Elazığ Geven Balında; geven (*Astragalus spp.*) poleni mevcudiyeti melissopalinojik analizlerde diğer bir özellik olarak ön plana çıkar. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak Elazığ Geven Balında; primer polen yoğunluğunu

öncelikle geven (*Astragalus* spp.) poleni, sekonder polenlerin yoğunluğunu ise genel itibarıyla; maydanozgiller (*Apiaceae*), papatyagiller (*Asteraceae*), gülgiller (*Rosaceae*) ve kekik (*Tyhmus* spp.) türleri oluşturur.

Elazığ Geven Balı üretiminde faydalanılan geven bitkisinin çiçeğinin nektarı genel itibarıyla çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple arıcılık faaliyetlerinde Elazığ ilimizde bu nektarları toplamaya en elverişli ve bölge iklimine adaptasyon sağlayan çoğunlukla Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) ırkları tercih edilir.

Elazığ Geven Balının duyuşsal olarak karakteristik özellikleri; şeffaf görünümlü, sarı renk ve tonlarında değişebilen renklerde, temin edildiği floraya özgü kokuya ve tüketildiğinde boğazı yakmayan tatlı bir tada sahip, nispeten geç kristalleşen, kıvamlı ve akışkan bir yapıdadır.

Elazığ Geven Balına, en genel karakteristik özelliğini veren geven poleni oranı ve üretildiği bölgenin bitki örtüsü dolayısıyla renk, tat, koku ve aroması; arının konaklatıldığı alanlara, yıllara, nektar varlığına ve bal hasat dönemlerine göre farklılıklar gösterir. Elazığ Geven Balında; geven poleni temsiliyeti bakımından, ürünlerdeki geven türlerine ait toplam polen içeriğinin en az % 45'ini geven polenleri oluşturur. Ürün, normal olan ünifloral türlerin botanik kaynağıyla (geven) isimlendirildiği için “geven balı” olarak nitelendirilir.

Üretim Metodu:

Elazığ Geven Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak süzme bal ve petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretiminde; gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni ve dışarıdan ilave bir madde katılamaz.

Elazığ Geven Balı; sabit arıcılık ve / veya göçer arıcılık faaliyetleri şeklinde üretilir. Yılın ekim ayında kışlık bakımları tamamlanmış kovanlarda, ağustos ve eylül aylarında bal hasadı şeklinde üretim gerçekleştirilir. Zararlı mücadelesi, ilaç kullanımı vb. konularında prospektüslere uyulur, asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir.

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

Arıların araziye yerleştirildikleri dönem, mayıs ve haziran aylarıdır. Arıların, nektar toplamaya başlamasını müteakip, hiçbir şekilde ilave besleme yapılmaz. Ağustos ve eylül aylarında tamamlanan hasat olumsuz iklim koşullarından dolayı temmuz ayında da yapılabilir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar tarafından konakladıkları arılıkta hasat başlar. Süzülmesi gereken ballar genelde arılıklarda gıda ile temasa uygun süzme makineleri ile süzme işlemi gerçekleştirilir. Süzülen ballar önce arıcı tarafından yine gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklarda ballar en az 3 gün süreyle dinlendirmeye alınır. Böylelikle istenilmeyen büyük partiküllerin ve kabarcıkların çöküp, balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballar oluşan partiküllerin ayrıştırılması için ince eleklerden geçirilerek süzme işlemi tamamlanır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinasyonunda; Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Elazığ Geven Balını üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde; kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl

Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim merci tarafından Elazığ Geven Balında denetime esas kriterler aşağıda verilmiştir:

- Elazığ Geven Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görmesi halinde, geven balına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen ilgili kriterler için bal numunesi alınması sağlanır. Ürünün; paketlenme / dolun aşamalarından pazarlanmasına kadar ki tüm aşamalarında ilgili mevzuatın öngördüğü şekilde üretilmesi sağlanır. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile bu mevzuat dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetimler yılda en az bir kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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

6. Bölüm

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

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

1. Erdemli Lamas Limonu

466 tescil sayılı Erdemli Lamas Limonu ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Kullanım Biçimi:**

“Coğrafi işaret ibaresi, marka ibaresinden küçük olmamak üzere ambalajda yer alacaktır.”

ifadesi,

“Erdemli Lamas Limonu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erdemli Lamas Limonu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

şeklinde değiştirilmiştir.

- Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

“

Meyve ağırlığı	90-130 g
Meyve uzunluğu	62-82 mm
Meyve genişliği	48-64 mm
Meyve indeksi	0,76-0,78
Meyve ağırlığı	90-130 g
Kabuk kalınlığı	4,20-5,22 mm

“

ifadesi,

“

Meyve ağırlığı	90-130 g
Meyve uzunluğu	62-82 mm
Meyve genişliği	48-68 mm
Meyve indeksi	0,70-0,80
Kabuk kalınlığı	4,20-5,22 mm
Usare miktarı	%34,25-36,30
Suda çözünebilir kuru madde / Meyve suyu asitliği	1,35-1,46

“

şeklinde değiştirilmiştir.

- Denetleme:**

“Denetimler; Erdemli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Mersin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ve Erdemli Ziraat Odası tarafından görevlendirilecek konu uzmanı kişilerden oluşan en az üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez rutin olarak, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman 6769 Sınai Mülkiyet Kanununa göre yapılacaktır.

Yapılacak denetimlerde meyve ağırlığı, uzunluğu, genişliği, meyve indeksi ve kabuk kalınlığı kontrol edilecektir. Numune analizlerinde ise asitlik, suda çözünen kuru madde ve usare miktarına bakılacaktır. Ayrıca

şikayet halinde veya özel durumlarda ise renk, hue, chroma, früktoz, glikoz, sakkaroz ve askorbik asit analizlerinin de yapılması gerekir.

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

ifadesi,

“Denetimler; Erdemli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Erdemli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ve Erdemli Ziraat Odasından konu uzmanı kişilerden oluşan en az üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; ürün özelliklerinden meyve ağırlığı, uzunluğu, genişliği, meyve indeksi ve kabuk kalınlığının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erdemli Lamas Limonu ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca şikâyet halinde veya şüphe durumunda ise usare miktarı, meyve suyu asitliği, suda çözünen kuru madde L renk, hue, chroma, früktoz, glikoz, sakkaroz ve askorbik asit özelliklerinin uygunluğu bakımından analiz yaptırılabilir.

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

şeklinde değiştirilmiştir.

7. Bölüm

Düzeltilmelerin Yayımı

1. Aydın Yuvarlaması

132 sayılı ve 01.09.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1198 tescil numaralı ve Aydın Yuvarlaması ibareli coğrafi işaret başvurusu için yapılan düzeltme aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi İşaretin Adı:**

“Aydın Yuvalaması”

ifadesi,

“Aydın Yuvarlaması”

şeklinde değiştirilmiştir.