



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **172**

Yayın Tarihi

02.05.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 172. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	9
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	51

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 172. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000059	Alaca Cılbır Yemeği	7

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1566	Gelibolu Peynir Helvası	9
2.	1567	Arapgir Peynirli Ekmek	11
3.	1568	Beytüşşebap Jirki Kilimi	13
4.	1569	Çeşme Damla Sakızı	20
5.	1570	Afşin Tava	23
6.	1571	Datça Domatesi	25
7.	1572	Alanya Fıstıklı Limonata	28
8.	1573	Hasankeyf Mehina Sarımsağı	30
9.	1574	Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli	33
10.	1575	Hatay Şeyh Mualla Yemeği	36
11.	1576	Adana Şalvarı	38
12.	1577	Hatay Tepsi Oruğu	43
13.	1578	Alaca Camili Kilimi	45
14.	1579	Kırkağaç Çakal Pideli Paça	49

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	163	Ayvalık Zeytinyağı	51

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Alaca Cılbır Yemeği

Başvuru No	: C2023/000059
Başvuru Tarihi	: 27.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Cılbır Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Alaca Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Denizhan Mah. Yozgat Cad. 21 Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Cılbır Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaca Cılbır Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Cılbır Yemeği; yumurtalı, kıymalı veya soğanlı olarak üç şekilde hazırlanan bir yemektir. Alaca Cılbır Yemeği yumurta ile yapıldığında, çırpılan yumurta salçalı suda pişirilir, soğan veya kıyma ile yapıldığında salçalı ve sulu karışım pişirilir, üzerine yumurta kırılır.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Alaca Cılbır Yemeği, Alaca ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alaca Cılbır Yemeği için bileşenler (4 kişi için):

- 25 g tereyağı
- 25 g domates salçası
- 3 adet yumurta
- 250 ml sıcak su
- 5 g pul biber
- 5 g tuz
- 250 g kıyma (kıymalı için)
- 500 g soğan (soğanlı için)

Alaca Cılbır Yemeğinin hazırlanması:

Bir tavada tereyağı eritilir, kıymalı Alaca Cılbır Yemeği için kıyma, soğanlı Alaca Cılbır Yemeği için doğranan soğan eklenerek kavrulur. Üzerine salça, sıcak su, tuz eklenerek pişirilir. Bir kâsede çırpılan yumurtalar, kaynayan karışıma eklenir. Üzerine pul biber serpilerek sıcak olarak servis edilir.

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

Alaca Cılbır Yemeği coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Alaca ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaca Cılbır Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Alaca Kaymakamlığı, Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alaca Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 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 ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Alaca Cılbır Yemeği ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Gelibolu Peynir Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1566
Tescil Tarihi	: 15.04.2024
Başvuru No	: C2023/000254
Başvuru Tarihi	: 17.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Gelibolu Peynir Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir helvası/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gelibolu Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yazıcızade Mah. General Dursun Bak Cad. No:13 Gelibolu ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili Gelibolu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gelibolu Peynir Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gelibolu Peynir Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gelibolu Peynir Helvası; teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir, buğday unu ve toz beyaz şeker kullanılarak hazırlanan, bu bileşenlerin tekniğine uygun olarak yoğurulmasıyla elde edilen, parlak görümlü, krem rengi-sarı renk ve tonlarında renge sahip Çanakkale ili Gelibolu ilçesine özgü bir peynir helvasıdır. Taze peynir tadının baskın olduğu tatlı bir tada sahiptir. Ürünün yeterince pişkin olması, yanık veya soluk/beyaz görümlü olmaması istenir.

Gelibolu Peynir Helvasının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Gelibolu Peynir Helvasının isteğe bağlı olarak üzerine süsleme şeklinde ve/veya yanında, ceviz içi, Antep fıstığı içi, kaymak, dondurma ile de servisi yapılabilir.

Çanakkale ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Gelibolu Peynir Helvası; günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; özellikle misafir ağırlamalarda sunulur ve hediye olarak takdim edilir. Ayrıca festival, bayram vb. özel günlerde de hazırlanarak tüketime sunulur.

Gelibolu Peynir Helvasının tarihçesinde; 1300'lü yıllardan beri Çanakkale ili Gelibolu ilçesinde üretildiği bilinir. Ayrıca üretiminde hazırlanan hamurun homojen olarak karıştırılması, istenilen renk ve kıvamının sağlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Gelibolu Peynir Helvasının üretildiği Çanakkale ili Gelibolu ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gelibolu Peynir Helvası Üretiminde Kullanılan Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

- 1 kg teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir,
- 750 g toz beyaz şeker,
- 250 g buğday unu.

Gelibolu Peynir Helvasının Üretim Aşamaları

Hamur Hazırlanması ve Pişirme: Yeteri kadar büyüklükte bir tencere/kap içerisine; teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir konulur. Kısık ateşte kendine has beyaz renkli bulanık suyunu salması için iyice karıştırılarak erimesi sağlanır.

Sonrasında tencere içerisindeki karışım üzerine buğday unu yavaş yavaş dökülerek homojen bir yapı oluşturana kadar karıştırılır. Elde edilen kıvamlı hamur tencere içerisinde kendi yağını salıp un kokusu gidene kadar karıştırılarak pişirilir. Pişirilen karışım; krem rengi-sarı renk ve tonlarında renge sahip kıvamlı bir yapı kazanır. Bu karışımın hazır olup olmadığı kaşıkla karıştırıldığında tencereye yapışmayacak kıvamlı bir hale gelmesi ile anlaşılır. Burada hazırlanacak hamurun homojen olarak karıştırılması, istenilen renk ve kıvamının sağlanmasında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Bu aşamadan sonra pişirme sonlandırılır ve elde edilen karışımın üzerine azar azar toz beyaz şeker ilave edilir ve bir yandan da karıştırılır. Karıştırma işlemi ile toz beyaz şekerin kristalize yapısı bu hamuru parçalar ve böylelikle saçaklı tabir edilen lifli bir ürün elde edilir. Bu aşamadan sonra Gelibolu Peynir Helvası servise hazır hale gelir.

Hazırlanan peynir helvası soğumak üzere dinlenmeye alınır.

Muhafaza Koşulları: Gelibolu Peynir Helvası; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Ürünün daha uzun süre muhafazası için; buzdolabı koşullarında soğuk zincirde muhafaza edilmesi gerekir.

Piyasaya Arz ve Servis: Gelibolu Peynir Helvası; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da asgari teknik ve hijyenik şartlar dahilinde dökme olarak, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Gelibolu Peynir Helvası için isteğe bağlı olarak üzerine süsleme şeklinde ve/veya yanında, ceviz içi, Antep fıstığı içi, kaymak, dondurma vb. ile de servisi yapılabilir.

Gelibolu Peynir Helvasının; soğuk olarak tüketilebilmesinin yanında; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çanakkale ili Gelibolu ilçesinde uzun yıllardır üretilen; Çanakkale ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri olan ve üretimi ustalık becerisi isteyen Gelibolu Peynir Helvasının; üretildiği Çanakkale ili Gelibolu ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Gelibolu Peynir Helvasının tüm üretim aşamaları, Çanakkale ili Gelibolu ilçesinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gelibolu Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Gelibolu Ziraat Odası, Gelibolu Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Gelibolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak 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 Gelibolu Ziraat Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Ürünün bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodu bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı,
- Ürünün piyasaya arzı ve servisinin uygunluğu,
- Gelibolu Peynir Helvası ibaresi ile mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

2. Arapgir Peynirli Ekmek

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1567
Tescil Tarihi	: 15.04.2024
Başvuru No	: C2022/000443
Başvuru Tarihi	: 09.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Peynirli Ekmek
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Caddesi No: 7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Peynirli Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Peynirli Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Peynirli Ekmek; özel amaçlı buğday unu, yaş maya, su, taze tuzsuz peynir ve şeker kullanılarak üretilen, elle şekillendirilen bir ekmektir. Arapgir Peynirli Ekmek iki aşamalı olarak pişirilir. İlk aşamada yarı pişmiş hamurun kenarlarının yukarı doğru ince bükülüp iç kısımlarına parmak basılarak ince bir set oluşturması sağlanır.

El ile açılan pide hamurunun pişirilmesiyle üretilen Arapgir Peynirli Ekmeği, 200-220 g ağırlığında, 20-25 cm eninde, 35-38 cm boyunda ve 1,5-2,5 cm kalınlığında olup, şekli hafif eliptiktir. Kullanılan peynir olgunlaştırılmamış taze peynirdir ve ağırlıklı olarak koyun olmak üzere koyun, inek veya keçi sütünden elde edilir.

Arapgir Peynirli Ekmeğin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır ve Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Arapgir Peynirli Ekmek için bileşenler (4 adet ekmek için):

600 g özel amaçlı buğday unu
450 ml su
1 kg taze tuzsuz peynir
15 g yaş maya
200 g şeker

Arapgir Peynirli Ekmeğin hazırlanışı:

Un, maya, tuz ve su karıştırılıp orta kalınlıkta bir hamur yapılır ve 15 dakika yoğrulur. Yoğrulan hamur tekneye alınarak 30 dakika dinlendirilir ve 250-260 g ağırlığında pazılara bölünür. Bölünen hamurlar tahtadan yapılan parçalı ekmek tanesi olan pasalara konularak 15-20 dakika dinlendirilir. Hamur el ile inceltilerek 250 °C sıcaklıkta olan odun fırınında 1-2 dakika bekletilerek yarı pişirme yapılır. Yarı pişen hamur fırından çıkarılarak kenarları yukarı doğru bükülmek suretiyle ince bir set oluşturulur. Böylece eriyen peynirin dökülmesi önlenir. Yarı pişen ekmeğin üzerine elle ezilen tuzsuz taze peynir ve şeker serilerek yeniden fırına verilir. Aynı sıcaklıkta 5 dakika sürede pişen ekmekler fırından çıkarılır ve üzerine şeker serpilerek servis edilir.

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

Arapgir Peynirli Ekmeğin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Arapgir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Peynirli Ekmeğin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinasyonunda ve Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Arapgir Esnaf ve Sanatkârlar Odası ve Arapgir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç 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 ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; iki aşamalı pişirilmesi ve yarı pişmiş hamurun kenarlarına verilen şeklin uygunluğu ve Arapgir Peynirli Ekmek ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Beytüşşebap Jirki Kilimi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1568
Tescil Tarihi	: 15.04.2024
Başvuru No	: C2022/000461
Başvuru Tarihi	: 22.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Beytüşşebap Jirki Kilimi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilim / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Elki Mah. Merkez 73800 Beytüşşebap ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Beytüşşebap ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beytüşşebap Jirki Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Beytüşşebap Jirki Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kilimin arkasında yer alır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beytüşşebap Jirki Kilimi, yün iplikler kullanılarak Şırnak ili Beytüşşebap ilçesinde üretilen kilimdir. Kilim; arka arkaya çift sıra halinde gerilmiş, çözümlü ipliklerinin arasına çapraz olarak önden ve arkadan atkı ipliklerinin geçirilmesi suretiyle dokunur.

Beytüşşebap Jirki Kiliminin üretiminde kullanılan ip saf yünden yapılır, incedir, renklendirmede kök boya kullanılır. Coğrafi sınırdaki kullanılan adlarıyla “raye tırşık” bitkisinden kahverengi, “rın” kökünden kırmızı, ceviz kabuğundan siyah ve kahverengi, “giyarenk” kökünden yeşil, “sanman” ve “soğan kabuğu” ndan sarı renk elde edilir. Kırmızı renk için maya olarak “sumak”, diğer renklerde “lep” kullanılır. Ayrıca siyah rengin mayası için “kül”, siyah ve sarı renk için “tuz” gibi bazı maddeler kullanılır.

Yer sergisi, ev dekorasyonu, seccade vb. benzeri amaçlarla kullanılır.

Beytüşşebap Jirki Kiliminde kullanılan desenler coğrafi sınıra özgüdür. Desenler genellikle coğrafi sınır halkının dini inancını, yaşantısını, başından geçmiş acı tatlı olayları, hüznü, kıskançlığı, mutluluğu, sevinci, özlemi, yiğitliği, doğa ile iç içe yaşantısını, doğanın şekil ve özelliklerini ifade eder.

Beytüşşebap Jirki Kiliminde; hayvan, çiçek ve ağaç gibi figüratif motifler yanında soyut motifler de kullanılır. Kıskançlık, korku gibi duygular; “kurt ayağı” ve “akrep” motifi ile; muhabbet, sevgi, fanilik ve sohbet “muhabbet kuşu” motifi ile; erkeklik, yiğitlik ve kavgacılık ise “koç boynuzu” ile sembolize edilir.

Bitki ve çiçek figürleri; bereketi, üretkenliği ve mutluluğu ifade eder. “Gelin kız” da denilen “el belinde motifi” üretkenliğin sembolüdür. “Hayat ağacı” motifi ise ölümsüzlüğün simgesi olarak ifade edilir.

Beytüşşebap Jirki Kiliminde kullanılan başlıca motifler ve bunlara ilişkin görseller aşağıdadır.

Şekil 1. Beytüşşebap Jirki Kiliminde kullanılan başlıca motifler



Çılgül: Kırk gül anlamına gelmektedir. Koçboynuzu motifinden dizayn edilerek sekiz ayaklı örümcek şeklinde kompozisyon edilmiş ve testere motifi ile çerçevelenmiştir. En dış kenara kontör çekilerek düzgün altıgen oluşturulmuştur. Bu altıgenler fıstık yeşili, lacivert ve siyah renkler hâkim olmak üzere kilim zemininde, belli açılarla genişleyerek zemine serpiştirilmiş ve her sıra ters “s” harfleri ile bölünmüştür.



Lüleper: Coğrafi sınırdaki sulak ve bataklık yerlerde beyaz, sarı ve kırmızı renklerinde açan nilüfer çiçeğini andıran çiçeğe lüleper adı verilir. Kilim motifi ismini bu çiçekten almıştır. Genellikle biri açık, biri koyu renkten olmak üzere aşağıdan yukarıya, üç veya beş renk diliminden dokuması yapılır.



Gülsariye: Bu motif “Sariye” isminde bir kadın tarafından yapıldığı için bu ismi almıştır. Kilimde “gelin kız” adı verilen motif, diyagonal şekilde dokunmuştur. Renk birleşimleriyle, enine bantlarla ayrılabilirdiği gibi, iç içe baklava dilimi tarzında da dokuması yapılabilir.



Gulhezar: Bin gül anlamına gelir. Gül adı verilen formların çerçevelenmesinde testere dişi motifi sırası hâkim görünümündedir. İçinde olduğu gibi, dışındaki dörtgen alanlarda da aynı görünüm verilir.



Şamari: Arındırılmış, saf anlamına gelir. Desende gül adı verilen formlarla, enine tarak motifi değişik renklerde yer alır.



Kesneker: “Kimse yapamaz” anlamındadır. Nazik ince desenlerden oluştuğu ve yapılışı zor olduğu için bu adı almıştır. Enine ve kenarları kesik, beşli altılı göbeklerden oluşan bu kilim motifinin kenar bordürleri, genellikle üçlü ve beşli baklava dilimi sıralarından oluşur.



Lüle: Bu motif seccadeye işlenir. Söylentiye göre, makineleşmenin söz konusu olmadığı dönemlerde, dokuyucu seccadesine işlemiştir. Sürahi ismine izafeten seccadeye işlenen bu motife, lüle motifi denmiştir.



Gula Gulharuk (Gül Küpe): Kilim dokuyan kadına, komşusu bir çift küpe emanet etmiştir. Kadın emanet edilen küpeyi kaybetmiştir. Aylar sonra komşusu emanetini almak için geldiğinde, el emeği göz nuru dokuduğu kilimi satarak bir çift küpe almış ve böylece komşusunun emanetini geri vermiştir. Bu olaydan sonra, coğrafi sınırda bu kilim motifine “gül küpe” denmiştir.



Urısı: Rus benzetmesi olup, Ruslar’ın işgalinden etkilenerek dokunmuştur.



Jirkan: Coğrafi sınıra ait bir kilim olup, özgürlüğün, bereketin ve mutluluğun simgesidir.



Şağbaran: Koç boynuzundan esinlenerek dokunduğu için coğrafi sınırda bu anlama gelen şağbaran ismini almıştır.



Serhevştivik: Hamuru yoğurması için eskiden tahta leğen denilen kaplar kullanılırdı. Hamur yoğurulduktan sonra kabın temizlenmesi içinde serhevştivik denilen demirden kaşık kullanılırdı. Kilim motifi bu kaşığa benzediğinden aynı adı almıştır.




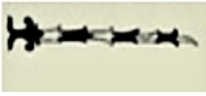



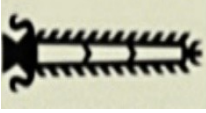



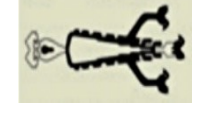



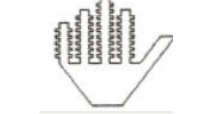



Şimgubik: Güzel topuk, gelin topuğu veya gelin pabucu anlamına gelmektedir. Kilim, gül adı verilen sıraların arasına şimgubik adı verilen motif sırasının işlenmesi şeklinde dokunur.



Canbezar: Motiflerin meydana getirdiği ahenk ve simetriden dolayı titizlikle üstün beceri gerektiren dokumadır.



Şekil 2. Beytüşşebap Jirki Kiliminde kullanılan başlıca motifler

 <p>Sine (Fas tarzı)</p>	 <p>Kupale çıldar</p>	 <p>Sıtayık</p>	 <p>Yarıyuk (Sevgililer / çift kuşlar)</p>
 <p>Pepke guri (Kurt ayağı)</p>	 <p>Sıtini reş (Kara sütun)</p>	 <p>Şınga buké (Gelin ayağı)</p>	 <p>Belitanık (Kanarya)</p>
 <p>Heçik (Çatal ağaç)</p>	 <p>Kırıkçık (Serseri insan)</p>	 <p>Sölik (Saç)</p>	 <p>Steyre (Yıldız)</p>
 <p>Şehık (Tarak)</p>	 <p>Lakıp (Eldiven)</p>	 <p>Gamezık (Balık)</p>	 <p>Eli belinde</p>
 <p>Kerbahar (bereket)</p>			

Beytüşşebap Jirki Kilimi Beytüşşebap ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve geleneklerinde önemli bir yer vardır. Beytüşşebap düğün geleneğinde gelinler için çeyizlik dokunur. Coğrafi sınıra özgü motif ve desenleri mevcuttur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı mevcuttur.

Üretim Metodu:

Beytüşşebap Jirki Kilimi; dikey tip tezgâhlarda dokunur. Dokuma tezgâhın kurulacağı yer; iyi ışık alan, havalandırması yapılabilen, zemini düz mekânlar olmalıdır.

Beytüşşebap Jirki Kilimi ince küçük motiflerden oluşur ve sık dokunur. Geleneksel olarak 1,3 x 2 m boyutlarında dokunur. Ortalama büyüklüğü 2 m², ortalama metrekaare ağırlığı ise 1,7 kg'dır. Kilimlerde ana renkler olarak bordoya yakın kırmızı, lacivert, kahverengi, siyah ve beyaz; ara renk olarak da yeşil, sarı ve mavi kullanılır.

Beytüşşebap Jirki Kilimi dikdörtgen şekilde dokunur. Kilim dokumaların ortalama en ölçüsü 150 cm, boy ölçüsü 350 cm, ortalama saçak uzunlukları 6 cm, kilimin 1 cm'deki ilmek sayısı 7'dir. Geometrik bezemelerin kullanıldığı renk, çoğunlukla kırmızıdır.

Dokumada Kullanılan Yardımcı Malzemeler:

- Kirkit: Atkının sıkıştırılarak kilime dâhil edilmesini sağlayan yardımcı makine elemanına kirkit denir. Diğer dokuma tezgâhlarında bulunan tarağın vazifesini görür.
- Makas: İplikleri ve çözümleri kesmek için kullanılır.
- Çözgü tahtası: Çözümlerin tezgâhın alt kısmında bağlandığı tahtasıdır.
- Varangelen: Yukarı aşağı hareket ettirilerek çözümleri birbirinden ayırıp atkının atılması için ağızlığın açılmasını sağlayan dar ve uzun tahtadır.
- Teşi (kirmen): Yün eğirme aparatıdır.
- Kök boyaları
- Kök boyaları ile renklendirilmiş yün iplikler

Dokuma Teknikleri:

Kilim: Çözgü ipliklerinin bir altından bir üstünden geçirilen atkı ipliklerinin motif alanları içinde kullanılmasıyla oluşan, çözgü ipliklerinin atkı iplikleri tarafından tamamen kapatıldığı, iki yüzü aynı görüntüye sahip düz olarak dokunan dokuma tekniğidir.

Zilli: Üç veya daha fazla iplik türü sistemine dayanarak yapılan dokuma tekniğidir. Desene göre desen ipliklerinin arasına sıra boyunca 2 üst - 1 alt veya 3 üst - 1 alt gibi atlamalarla dokunur.

Cicim: Desen ipliğinin, desene göre farklı sayıda çözgü iplikleri üzerinden atlatılarak geçirilmesi ve her desen sırasından sonra atkı ipliği atılarak sıkıştırılması ile oluşturulan dokuma tekniğidir.

Sumak: Renkli desen ipliklerinin çözgü ipleri üzerine, çeşitli şekillerde sarılmasıyla elde edilen dokuma tekniğidir.

Beytüşşebap Jirki Kiliminin Muhafazası:

Beytüşşebap Jirki Kilimi rulo haline getirilerek saklanır. Buradaki amaç kökboyaları ile işlenen el dokuma kilim desenlerinin ve renklerinin mümkün oldukça güneş ışığından korunmaktır. Kilimin uzun ömürlü olması için nemden ve rutubetten uzak tutulması gerekir.

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

Beytüşşebap Jirki Kilimi Beytüşşebap ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınıra özgü motif ve desenleri mevcuttur. Kökboyası yapılan bitkiler coğrafi sınırdan temin edilir ve boyalar coğrafi sınırdan üretilir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beytüşşebap Kiliminin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Beytüşşebap Kaymakamlığının koordinatörlüğünde ve Beytüşşebap Kaymakamlığı, Beytüşşebap İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Beytüşşebap Halk Eğitim Müdürlüğü ve Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; Beytüşşebap Jirki Kilimi üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Beytüşşebap Kilimi ibaresinin, logosunun ve 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. Çeşme Damla Sakızı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1569
Tescil Tarihi	: 15.04.2024
Başvuru No	: C2020/132
Başvuru Tarihi	: 15.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çeşme Damla Sakızı
Ürün / Ürün Grubu	: Damla sakızı / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çeşme İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: 16 Eylül Mah. 3070/1 Sok. No: 2 35960 Çeşme İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Çeşme ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çeşme Damla Sakızı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çeşme Damla Sakızı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çeşme Damla Sakızı; Çeşme’de bulunan her mevsim yeşil, yaprak dökmeyen, iki evcikli (dioik) bitki olan ismi *Pistacia lentiscus var chia* olan sakız ağaçlarının reçinesinden elde edilen üründür. Ürün üretimi ve ağaçların bakımı sırasında herhangi bir kimyasal ilaç, gübre ve kalıntı madde kullanılmaz tamamen doğal üretim gerçekleşir. Çeşme Damla Sakızı; sakızlı kahve, sakızlı dondurma, sakızlı kurabiye, sakızlı limonata, sakızlı ekmek, sakızlı muhallebi tatlısı, damla sakızlı kremler, damla sakızın saf hali, sakızlı sabunlar, sakızlı kolonya gibi birçok üründe kullanılır.

Çeşme Damla Sakızı; Çeşme’de bulunan en az 5-6 yaşlarında sakız ağacı bahçelerinde üretilir. Bu plantasyonlardaki ağaçlar, 5-6 yaşından (30-50 g) itibaren ürün vermeye başlar ve en fazla ürün verimi ağaçlar 10-12 yaşlarında (350-500 g) iken elde edilir. 70 yaşından itibaren verim yavaş yavaş düşmeye başlar.

Çeşme’de sakız ağacı varlığı 300-400 yıl öncesine dayanır. Coğrafi sınırın Akdeniz iklimi etkisi altında olması, yaz mevsiminin yağışsız ve rüzgârlı geçmesi sakız hasadına uygun ortamı hazırlar. Coğrafi sınırın iklim özellikleri sayesinde sakız ağaçta rahat salgılanır ve rüzgârların etkisi ile reçineler daha kolay donar

Çeşme Damla Sakızı ağacının yaprak yapısı diğer sakız ağaç cinslerine göre daha büyük olup uç kısmı kalp şeklinde kıvrılır. Üretim genellikle erkek ağaçlardan meydana gelir. Erkek sakız ağacının reçinesi çabuk kurur ve hasadı kolaylaşır. Bu ağaçlar kışın yaprak dökmeyen her dönem yeşil kalır.

Çeşme Damla Sakızı açık şeffaf renkte ve hafif tatlımsıdır. Kuru maddedeki uçucu yağ oranı (%1,35-1,58) yüksektir. Kokusu ve tadı baskın bir yapıda olup ağızda uzun süre etkisini korur. Karışıma girdiği ürünlerde kokusu ve tadı yoğun bir şekilde hissedilir.

Tablo 1. Reçinenin Kimyasal Özellikleri (100 g reçine)

Özellik	Değer
Enerji	1365-1463 kcal
Yağ	0 g
Karbonhidrat	82-85 g
Şekerler	1-3 g
Lif	16,5-19 g
Protein	0,12-0,20 g
Tuz	0 g
Asitlik derecesi	50-75
Çözünürlük	Etiler, etil alkol, aseton, kloroform, terebentin yağı, benzin, keten tohum yağı
Esansiyel yağ (Mastik yağı)	%1-3
Özgül ağırlığı	1,05-1

Çeşme Damla Sakızı reçinesi 100 °C’de yumuşar, 105-120 °C’de erimeye başlar.

Çeşme Damla Sakızı uzun bir geçmişe sahiptir. İzmir ili Çeşme ilçesinde yetişen ağaçlardan üretilen Çeşme Damla Sakızı, ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çeşme Damla Sakızı üretimi sadece latince ismi *Pistacia Lentiscus var. Chia* olan ağacın erkek varyetesinden yapılır. Dolayısıyla çoğaltmada da sadece erkek bitkiler kullanılır. Sakız ağacının geleneksel çoğaltma yöntemi, kalın dallardan hazırlanan odun çeliklerinin doğrudan araziye dikilmesi ile yapılır. Bununla birlikte sakız ağacı fidan üretimi; *Pistacia Lentiscus var. Chia*’nın iki ila üç yaşında olan dallarına uygulanan havai köklendirme işlemi gerçekleştirilmesi ile devam eder. Üç ay içerisinde köklenen fidanlar yeni plantasyon oluşturmak için hazır hale gelir.

Bahçe plantasyonu mart-nisan ayında kurulmaya başlar. Köklenen fidanlar 5x5 m olacak şekilde dikime hazırlanır. Bir dekada yaklaşık 40 adet fidan dikimi gerçekleştirilir. Dikim öncesi, sakız bahçesinde derin sürüm yapılır ve 20-25 cm fidan çukurları açılarak dikim işlemi tamamlanır. Fidanların sulama zamanları haftada bir gün olacak şekilde gerçekleştirilir. Sulama işlemi, Çeşme iklim şartları çerçevesinde ağustos ayı sonuna kadar gerçekleştirilir. Sonbahar ve kış döneminde fidanları sulamaya ihtiyaç duyulmaz.

Hasat fidanlar beş ila altı yaşına geldikten sonra başlar ancak asıl verim ağaçların 10-70 yaş aralığında gerçekleşir. Bu yaştaki ağaçların her birinden elde edilen reçine verimi (damla sakızı verimi) 350-500 gram arasında değişir. Bahçe plantasyonundaki sakız ağaçlarının her yıl periyodik bakımları (budama, yabancı ot temizliği, toprak işleme) kış döneminde yapılır.

Çeşme Damla Sakızının Hasadı: Çeşme Damla Sakızı hasadı yer çekimi etkisi düşünülerek gövdenin üzerinde yukarıdan aşağıya doğru çizilerek yapılır. Çizim işlemi ağacın fazla zarar görmesinin engellenmesi için tek hamlede yapılır. Çizim zamanı yaklaşık temmuz ayı ortasında ağacın taban kısmının ilk 0-30 cm’nin çizilmesi ile başlar. İkinci çizim 1-7 Ağustos tarihleri arasında yapılır. İkinci çizim hasadı, 20-25 Ağustosta yapılır. Son çizim 20-25 Ağustosta gerçekleşir 15 Eylül-15 Ekim arası son kalan reçinelerin toplanması ile hasat işlemi tamamlanır.

Sakız ağaçlarından elde edilen reçineler deniz suyu ile yıkanıp içindeki yaprak, toz ve diğer artıklardan temizlenir. Yıkama ve temizleme işleminden sonra yarı gölge bir ortamda reçineler kurutulur. Kurutma işleminden sonra boylarına göre gruplara ayrılır.

Çeşme Damla Sakızının Depolanması ve Ambalajlanması: Çeşme Damla Sakızı, teneke veya cam ambalajlarda oda sıcaklığında, güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde ve rutubetsiz koşullarda muhafaza edilir. Uzun süre muhafaza edilebilmesi için 1 yıl süre ile buzdolabında (4 °C) saklanabilir.

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

Çeşme Damla Sakızı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Çeşme Damla Sakızı coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çeşme Damla Sakızının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Çeşme İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Ege Üniversitesi ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, üretim ve hasat dönemi olan haziran-temmuz aylarında bir defa, paketlenme ve satış dönemi olan ağustos-eylül aylarında bir defa olacak şekilde ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılır.

Denetim mercii; ağaçların yıllık periyodik bakım kontrolünün yapıp yapılmadığı başta olmak üzere üretim metoduna uygunluğu, ürünün fiziksel ve duyuşsal özellikleri uygunluğunu ve Çeşme Damla Sakızı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Afşin Tava

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1570
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000114
Başvuru Tarihi	: 20.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afşin Tava
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afşin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Efsus Turan Mah. Afşinbey Cad. No: 72 Afşin KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili Afşin ilçesi
Kullanım Biçimi	: Afşin Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afşin Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afşin Tava; kuşbaşı doğranmış küçükbaş hayvanın but eti veya büyükbaş hayvanın sırt eti, domates, yeşilbiber, 787 sayılı coğrafi işaret olarak tescilli Afşin Koçovası Sarımsağı ile hazırlanıp fırında pişirilen yemektir. Afşin Tava yapımında soğan ve baharat kullanılmaz.

Kullanılacak et %30 oranında hayvansal yağ içermelidir. Mevsim şartlarına veya hayvanın cinsine göre etin yağ oranı değişmekte olup kullanılan etteki yağ oranının %30'un altında olması durumunda küçükbaş hayvanın kuyrukyağı ilave edilebilir.

Afşin Tava, Afşin ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Afşin ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Yer sofrasında tırnaklı pide ve ayran ile yemeğin piştiği tava üzerinde, servis tabağı ve çatal kullanılmaksızın "sokum" olarak tabir edilen yöntemle yenilen Afşin Tava, günlük tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, asker uğurlama, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir. Bu sebeplerle Afşin ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afşin Tava, üretmek için gerekli bileşenler:

- 200-250 g küçükbaş hayvanın but eti veya büyükbaş hayvanın sırt eti
- 1 adet orta boy domates
- 1 adet yeşilbiber (tercihen acı biber)
- 3-4 diş Afşin Koçovası Sarımsağı
- Kuyruk yağı (küçükbaş hayvan eti kullanılıyorsa kuyruk yağı eklenmez veya çok az eklenir.)

Coğrafi sınırdaki yetiştirilen küçükbaş hayvanın but eti veya büyükbaş hayvanın sırt eti kuşbaşı doğranır. Doğranan etler pişirme kabı/tepsinin tabanına düzenli bir şekilde yerleştirilir. Üzerine sırasıyla doğranan yeşilbiber, sarımsak ve küp şeklinde doğranan domates eklenip yerel/mahalle fırınlarında pişirilir. Fakat evde hazırlanması durumunda; önceden ısıtılmış 200 °C derece fırında, ilk etapta üzeri kızarana kadar beklenir. Üzerinin kızarmasını müteakip tepsi, kaşık ile sebzeleri ezmeden karıştırılır. Bu işlem, ürünlerin suyunun azalması ve yağ ile lezzetli bir kıvam almasına kadar tekrar edilir. Tuz ise isteğe göre pişmeye yakın atılır.

Yemeğin pişme süresi; tepsi boyutu, ürün miktarı ve fırın tipine göre değişkenlik göstermekte olup ortalama bir saattir.

Afşin Tava, tırnaklı pide ve ayran ile birlikte servis yapılır.

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

Afşin Tava, Afşin ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Afşin ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen küçükbaş hayvanın but eti veya büyükbaş hayvanın sırt eti ve Afşin

Koçovası Sarımsağı kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afşin Tavanın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçektir.

Denetleme:

Denetimler; Afşin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Afşin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afşin Belediyesi ve Afşin Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Afşin Tava 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.

6. Datça Domatesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1571
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000153
Başvuru Tarihi	: 03.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Datça Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Datça Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Mah. Çevre Yolu Cad. No: 1A Datça MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Datça ilçesi
Kullanım Biçimi	: Datça Domatesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Datça Domatesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Datça Domatesi; Muğla ili Datça ilçesinde yerel ekotipte tohum ve fideler kullanılarak yetiştirilen, ince kabuklu, parlak koyu kırmızı renkli ve sulu yapıda domatestir.

Datça Domatesinin şekli hafif yuvarlak, basık ve lobludur. Domateslerin pistil kısımları genel olarak çok az içe basık olmakla birlikte nadiren sivri bir yapı gösterir. Meyvelerin çiçek burnu kısmı düzgün yapıda, mantarimsi olup meyvede yara dokuları bulunmaz. Meyve eti sert, meyve içi rengi kırmızı ve çok odalıdır. Meyve ikiye ayrıldığında bazı meyvelerde meyve etinde kırağı şeklinde ana damar görülürken, bazı meyvelerde bu yapı görülmez. Sulu yapıda olan Datça Domatesleri mayhoş değildir.

Coğrafi sınırda yıl içerisinde sıcaklık normalde 10 °C ila 32 °C arasında değişiklik gösterir ve nadiren 5 °C altında ve 35 °C üzerinde olur. Üç tarafı denizle çevrili yarımada yazın esen serin kuzey rüzgârları, kavurucu sıcakları yok eder. Nem oranı ortalama %58 olan Datça'da yılın 300 günü güneşli geçer. Sıcak mevsim 13 Haziran tarihinde başlayıp 17 Eylül tarihine kadar sürer, günlük ortalama yüksek sıcaklık 28 °C'nin üzerindedir. Datça ilçesinde sıcak ay ağustos ayıdır; bu ayda ortalama yüksek sıcaklık 31 °C iken, düşük sıcaklık 24 °C düzeyindedir. En az yağmurlu ay temmuz olup, ortalama yağış 0 milimetre düzeyindedir. Datça ilçesindeki nem ve sıcaklık Datça Domatesi için uygun gelişme sağladığından özellikle meyve olgunlaşması sırasında kaliteyi yükseltir. Bu durum meyve tadını oluşturan şeker/asit dengesinin sağlaması yanında meyvenin kokusunu oluşturan aromatik bileşiklerin sentezini artırır. Datça ilçesindeki güneşli gün sayısının fazla olması; fotosentez ve asit, şeker biyosentezi yanında yüksek moleküllü karbonhidrat sentezini teşvik etmesi Datça Domatesinin sağlam yapıya ve kolay ezilmeyen özellik kazanmasını sağlar. Uzun bir güneşli gün periyodu; hasadın kış aylarına kadar yapılmasına neden olur. Datça ilçesinde gece gündüz sıcaklık farkı arttığı için bitki strese dayanıklılık mekanizması geliştirir ve bu nedenle Datça Domatesi daha uzun süre bozulmadan kalabilir.

Datça Domatesi genel olarak temmuz sonu ağustos başında ekilir, ekim ayında toplanmaya başlanır ve ocak ayının sonuna kadar hasat edilir.

Tablo 1. Datça Domatesinin kimyasal özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Suda çözünen kuru madde miktarı (SÇKM)	3,20	4,68
pH	4,58	4,74
Titrasyon asitliği (g sitrik asit/100 mL)	0,024	0,044
Fenolik madde (mg GAE/mL)	0,0076	0,080
Antioksidant (%)	42,84	70,00
Likopen (mg/kg)	14,10	39,60
Askorbik asit (mg/mL)	0,95	6,97
Kabuk rengi		
L*	27,02	55,02
a*	8,12	35,64
b*	21,21	41,11
Meyve eti rengi		
L*	31,55	50,31
a*	14,63	33,05
b*	13,13	25,94

Tablo 2. Datça Domatesinin pomolojik özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Meyve ağırlığı (g)	81,00	284,40
Meyve yüksekliği (cm)	3,80	9,10
Meyve genişliği (cm)	4,00	10,50
Sepal sayısı	4	6
Boğum sayısı	1	11
Pistil uzunluğu (mm)	0,9	2,0
Şekil indeksi	0,64	1,93

Üretim Metodu:

Anaç seçimi: Yerele uygun, yatay büyüyen, çalı tipi, oturak domates türü fideler anaç olarak kullanılır.

Bahçe kurulumu: Ekim alanları nisan sonu sürülerek toprağın havalanması sağlanır. Toprak haziran başında tekrar sürülür.

Dikim öncesi traktörlerle arıklar yapılır. Arıklar arası 140-150 cm mesafe bırakılır. Damlama su sistemi kurulur. Fidler bu arıklara 60-75 cm aralıklarla dikilir. Fidler 15 cm boyunda ve 3-4 yaprak iken dikilir. Dikim elle yapılır. Fide dikimi 15 Temmuz itibari ile başlar ve temmuz sonuna kadar devam eder. Dikim gündüz yapılır.

Budama ve terbiye işlemleri: Budama işlemi yoktur. Dikimden 20 gün sonra çapalama yapılır. Çapalamadan 15 gün sonra traktörle fide diplerine dolgu yapılır.

Sulama: Sulama damlama su sistemi ile yapılır. İlk sulama dikimin yapıldığı gece 2 saat yapılır. Fidler meyve verene kadar 5 günde bir 2 saat sulanır. Meyve verdikten sonra 5 günde bir 4 saat sulanır.

Gübreleme: Haziran ayındaki sürümde azot, fosfor ve potasyum içerikli kompoze gübre (taban gübresi) verilir. Gerekli görülürse çiçeklenme ve meyve tutumu için 10 gün ara ile damlama sulama ile map gübresi verilir. Yine gerekli görülürse mahsulden sonra damlama sulama ile 2 haftada bir potasyum nitrat gübresi verilir.

Tarımsal mücadele: Yabancı-zararlı ot mücadelesi ilaçlama ile yapılır. Hasattan en az 2 ay önce pulverizasyon ile yabancı-zararlı ot ilacı verilir. Görülen hastalığa ve tarım zararlısına göre ruhsatlandırılmış zirai mücadele ürünleri ile entegre mücadele yapılır.

Hasat ve depolama: Domatesler açık alanda fide dikiminden 75-80 gün sonrasında hasat olgunluğuna ulaşır. Domates avuç içine alınarak sapı etrafında hafifçe döndürülüp domatese zarar verilmeden elle hasat edilir. Hasat ekim ayı başında başlar, ocak ayına kadar devam eder. Toplanan domatesler 20-22 kilogram olacak şekilde kasalara konur. Hasat edilen Datça Domatesleri toplandığı gün içinde kamyon ve tırlar ile büyükşehir hallerine sevk edilir.

Muhafaza: Datça Domatesi, buzdolabında yaklaşık iki ay muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Datça Belediyesinin koordinatörlüğünde, Datça Belediyesi, Datça İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, TMMOB Gıda Mühendisleri Odasından konunun uzmanı birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; Datça Domatesinin yerel ekotipte tohumdan üretilmesini, üretim metoduna uygunluğu, Datça Domatesinin fiziksel ve gerekli durumlarda kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Datça Domatesi ibaresi, logosu ve menşe adı 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.

7. Alanya Fıstıklı Limonata

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1572
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000162
Başvuru Tarihi	: 24.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Fıstıklı Limonata
Ürün / Ürün Grubu	: Fıstıklı limonata / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alanya Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Güllerpınarı Mah. İzzet Azakoğlu Cad. No: 58 Alanya ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili Alanya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alanya Fıstıklı Limonata ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alanya Fıstıklı Limonata ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alanya Fıstıklı Limonata; limon, portakal, beyaz toz şeker ve suyun üretim metoduna uygun olarak karıştırılıp süzülmesiyle hazırlanan limonata ve taze kavrulmuş, kabukları soyulmuş, tuzsuz yer fıstığı eklenmesiyle hazırlanan alkolsüz bir içecektir. Alanya Fıstıklı Limonatanın üretiminde herhangi bir renk dengeleyici, aroma vb. kullanılmaz.

Nişan, düğün vb. özel günlerde misafirlere ikram için üretilirken zamanla günlük üretimleri yaygınlaşmış ve ticarete konu olmuştur.

Alanya Fıstıklı Limonata, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Alanya ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alanya Fıstıklı Limonata için gerekli bileşenlere (4-6 kişilik) ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler

- 400 g limon (4 adet orta boy limon)
- 220 g portakal (1 adet orta boy portakal)
- 145 g beyaz toz şeker
- 2 litre su
- 120 g kavrulmuş, kabuğu ayıklanmış tuzsuz yer fıstığı

Bol suda yıkanmış limonların kabukları rende ile rendelenir. Bu aşamada kabukların beyaz etli kısmının rendelenmemesine dikkat edilir. Rendelenmiş limon kabuklarının üzerine toz şeker eklenir ve ovularak malzemeler karıştırılır. Kabukları rendelenmiş limonların suyu sıkılır, beyaz toz şeker ile ovulan limon kabuklarının üzerine ilave edilir. Portakalın suyu sıkılır ve karışıma ilave edilir. 2 litre su karışıma ilave edilir ve malzemeler iyice karıştırılır. Süzgeç yardımıyla süzülüp soğumaya bırakılır.

Taze yer fıstıkları, uygun bir tavaya alınarak dış yüzeyleri koyu kahverengi renge gelip kabuğundan kolayca ayrılana kadar orta ateşte karıştırılarak yaklaşık 10-15 dakika kavrulur. Kavrulmuş yer fıstıklarının kabukları soyulur. Ebatları büyük olan yer fıstıkları ikiye ya da üçe bölünebilir.

Hazırlanan karışım soğuk olarak servis bardaklarında koyulup üzerine isteğe bağlı miktarda kavrulmuş, kabuksuz ve tuzsuz yer fıstığı ilave edilip nane yaprağı ile servisi yapılır.

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

Alanya Fıstıklı Limonata, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Alanya ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Alanya Belediyesinin koordinatörlüğünde; Alanya Belediyesi, Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Alanya Otelciler Pansiyoncular Lokantacılar Kafeteryacılar ve Turistik Eşya Satıcıları Esnaf Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Alanya Fıstıklı Limonata 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.

8. Hasankeyf Mehina Sarımsağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1573
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000211
Başvuru Tarihi	: 15.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hasankeyf Mehina Sarımsağı
Ürün / Ürün Grubu	: Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Belde Mah. 3220 Sok. No: 11/1 BATMAN
Coğrafi Sınır	: Batman ili Hasankeyf ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hasankeyf Mehina Sarımsağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hasankeyf Mehina Sarımsağı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hasankeyf Mehina Sarımsağı; Latince tür ismi *Allium sativum* L. olan Batman ili Hasankeyf ilçesinde yetiştirilen, genellikle sofralık olarak kullanılan orta erkenci sarımsaktır. Kokusu ve tadı keskindir.

Batman ili Hasankeyf ilçesinde mayıs ayının ortasından itibaren, sıcaklıkların bastırması ile ani sıcaklık artışı bitkide antosiyanin oluşumunu, %30'un üstünde şeker oluşumunu, bazı fenollerin oluşumu ile beraber, tat ve kokusunun keskin olmasını sağlar. Coğrafi sınırdaki toprak killi olmakla birlikte yapısının taneli oluşu Hasankeyf Mehina Sarımsağının sağlıklı gelişimini sağlayıp çürümeyi engeller. Hasankeyf Mehina Sarımsağında, ortalama güneşlenme süresi, mayıs ayı itibari ile günlük ortalama 10 saati geçtiğinden bitkide büyük baş ve diş oluşumunu teşvik eder. Coğrafi sınırdaki mayıs ayından itibaren bastırılan sıcaklıklar Hasankeyf Mehina Sarımsağının hasat olgunluğuna gelmesini sağlar. Sahip olduğu yüksek kuru madde nedeniyle depo koşullarında 7-9 ay muhafaza edilebilir ve taşımaya dayanıklıdır.

Hasankeyf Mehina Sarımsağı orta büyüklükte başa sahip olup boyuna kesitinin şekli, orta geniş elips iken başın enine kesit şekli elips (oval), başın boyun kısmında dişlerin dizilişi biçimi boyun ile aynı seviyede, kök diskinin (esas gövde) pozisyonu düz, başın kök kısmının şekli girintilidir. Kuru başın dış kabuk rengi beyaz, başın dış kabukta antosiyanin şeritleri orta düzeyde bulunur. Başın dış kabuğun ayrılabilirliği kolay ve kalınlığı orta düzeydedir. Kabuğunun kolay ayrılabilirliği, sanayi ve sofralık kullanım için istenen bir özelliktir.

Baş ve dişlerin iriliği yetiştirme koşullarına bağlı olmakla birlikte Hasankeyf Mehina Sarımsağının başta dişlerin dizilişi düzgün sıralı olmayıp, diş sıklığı orta, diş iriliği orta, dış kabuk rengi krem ve dış et rengi beyazdır.

Tablo 1. Hasankeyf Mehina Sarımsağı başının morfolojik ve pomolojik özellikleri

Baş şekli (boyuna, enine)	Orta geniş elips (oval), elips (oval)
Kuru başın dış kabukta zemin rengi	Beyaz
Başın boyun kısmında dişlerin dizilişi biçimi	Boyun ile aynı seviyede
Kök diskinin (esas gövde) pozisyonu	Düz
Başın kök kısmının şekli	Girintili
Kuru dış kabuğun ayrılabilirliği ve kalınlığı	Kolay ve orta düzeyde kalındır
Baş kısmı antosiyanin varlığı	Var (orta)
Baş ağırlığı, en az (g)	Orta (29,83)
Başta diş sayısı, en az (adet/baş)	Orta (11)
Başta dişlerin dizilişi	Düzensiz sıralı değil
Başta dış diş oluşumu	Var

Tablo 2. Hasankeyf Mehina Sarımsağı dişinin morfolojik ve pomolojik özellikleri

Diş iriliği, en az (g)	Orta (2,77)
Diş sıklığı	Orta
Diş kabuğu rengi	Krem
Diş kabuk renginin yoğunluğu	Az
Diş et rengi	Beyaz
Diş kabuk kalınlığı, en az (mm/diş)	Orta kalınlık (0,31)
Diş sayısı, en az (adet/baş)	Orta (9)
Diş boyu, en az (mm)	Orta (33,28)
Diş eni, en az (mm)	Orta (40,12)
Hasat olgunluğu zamanı	Orta erkenci

Tablo 3. Hasankeyf Mehina Sarımsağı kimyasal bileşim öğeleri

Özellikler	Minimum	Maksimum
Suda Çözünen Katı Madde (SÇKM) Miktarı (briks. %)	27,44	38,40
Titre Edilebilir Asitlik (TA) Miktarı (% sitrik asit)	0,13	0,42
pH Değeri	6,11	8,07
Kül Oranı (%)	0,88	1,36
Toplam Şeker Oranı (%)	26,55	41,77

Üretim Metodu:

Hasankeyf Mehina Sarımsağının üretim alanı hazırlığı ve yetiştiriciliği geleneksel yöntemle yapılır.

Hasankeyf Mehina Sarımsağının bir önceki yıldan muhafaza edilen sarımsak başlarından en az 3 g ağırlığındaki dişler ekilmek üzere hazırlanır. İlk yağmurun yağması ve toprak tava geldiği 15 Ekim-15 Kasım tarihleri arasında sarımsak dişleri tek sıralı olarak ortalama 15-20 cm sıra arası ile 5-10 cm sıra üzeri mesafede ekilir. Bir dekar için tek sıralı ekimde, ortalama 45-55 kg diş kullanılır. Sarımsak dişleri, elle tek tek toprağa ekilirken, dişin sivri bölümü üste, yassı kısmı aşağıya yerleştirilir. Ekim derinliğini ortalama 3-4 cm'de tutulur.

Sonbaharda ilk yağmurlardan sonra tarla sürülüp dikime hazır hale getirilir. Üretim alanlarından optimum verim almak için, üretim alanlarının hazırlığında modern mekanizasyon aletleri ve traktörler kullanılabilir.

Dikim öncesinde, dekara 3-4 ton ahır gübresi uygulandıktan sonra, orta derinlikte sürüm ile gübre toprağa karıştırılır. Ahır gübresi kullanılmasına rağmen, birim alandan daha yüksek verim ve daha iyi baş kalitesi elde etmek için dikim ile beraber, dekara 20 kg DAP (NPK, 18-46-0) gübresi kullanılması önerilir. Vejetatif gelişim teşvik edilmesin diye, olgunluk dönemlerine yakın azot gübrelemesinin yapılmaması önerilir. Hasankeyf Mehina Sarımsağının su ihtiyacı yağışla karşılanır. Kurak geçen yıllarda, ek sulamalar yapılabilir.

Sarımsak bitkisinin yaprakları kurumaya başladığında hasat dönemi başlar. Hasat yapmak için çapa veya üretim alanının sürülmesi yöntemi kullanılır. Sarımsak geleneksel elle ekime alternatif, traktör ve dikim mibzeri yardımı ile yapılması ve hasadının da soğan hasat makineleri ile yapılması önerilir.

1-15 Mart tarihleri arasında yeşil sarımsak olgunlaşır ve 15 Mart ile 15 Nisan tarihleri arasında sarımsaklar yeşil olarak elle sökülür, demetler haline getirilir ve sebze hali vb. yerde satışa çıkarılır.

Sarımsak başlarının olgunlaşması ise 1-15 Haziran tarihleri arasında gerçekleşir. Sarımsak hasadı haziran ayı itibari ile sarımsak yaprakları kurumaya başladığında elle, çapa kullanılarak veya üretim alanının pulluk ile sürülmesi yöntemiyle yapılır.

Sarımsağın solması ve üzerindeki toprağın kuruması için 3-4 gün boyunca tarlada bekletilir. Daha sonra sarımsaklar ip ile hevenkler (demet) halinde birbirine bağlanır.

Ürün; direk güneş ışığı almayan serin, kuru, temiz ve kokulardan arı ortamlarda / depolarda 7-9 ay boyunca muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Hasankeyf İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Hasankeyf Kaymakamlığından ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler her yıl en az bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; Hasankeyf İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne kayıtlı üreticiler tarafından coğrafi sınır içinde üretilmesini, yerel ekotipte tohumdan üretilmesini, özellikle ekim mesafeleri olmak üzere üretim metoduna uygunluğu, fiziksel ve gerekli durumlarda kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Hasankeyf Mehina Sarımsağı ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

9. Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1574
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000241
Başvuru Tarihi	: 22.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli
Ürün / Ürün Grubu	: İçli köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 9 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli; ince köftelik bulgur, tuz ve ılık su ile hazırlanan yayvan ve üstü kubbe şeklindeki dış katmanın içine kuzunun döş veya kaburga etinden çekilmiş kıyma, haşlanmış pirinç, soğan, maydanoz, reyhan, tereyağı, pul biber, karabiber, toz reyhan ve tuz iç bileşenlerinden oluşan harcın yerleştirilip ağzı kapatıldıktan sonra suda haşlanıp biberli sos ile servis edilen içli köftedir.

Siirt İçli Köftesi / Siirt Kitalinin şekli; iç harcında haşlanmış pirinç, reyhan veya maydanoz ile reyhan tozunun kullanılması ve iç harcının pişirilmeden yerleştirilmesi ayırt edici özellikleridir.

Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli köklü geçmişe sahip olup Siirt ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Dış katman hamur bileşenleri

- 1 kg ince bulgur (Kitellik ince bulgur)
- 6 g tuz
- Ilık su

İç harc bileşenleri

- 750 g kuzu döş veya kuzu kaburga etinden çekilmiş kıyma
- 100 g tereyağı
- 180 g haşlanmış pirinç
- 550-600 g orta boy kuru soğan
- 100 g reyhan veya maydanoz
- 6 g pul biber
- 3 g karabiber
- 12 g toz reyhan
- 32 g tuz

Servis için bileşenleri

- 60 g tereyağı
- 10 g pul biber

Kitellik ince bulgur; Siirt ilinde üretilen *Triticum* durum buğdayın kaynatılmadan ya da yeterince pişmemiş bulgur tanesinin kabuğunun soyulması ve öğütülmesi ile üretilir. Diğer ince bulgurlara kıyasla daha ince tanelere

sahip olup içindeki yoğun nişasta nedeniyle hazırlanan içli köfte hamurunun tam kıvam almasını, kolay yapışan ve dağılmayan özelliğini sağlar.

Dış katman hamurunun hazırlanması

Kitelik ince bulgur geniş bir kabın içine alınıp üzerine bulguru ıslatacak kadar 30-40 °C'de su gezdirilip kabın ağzı kapatılır. İnce bulgur şişinceye kadar 30 dakika beklenir.

İç harcın hazırlanması

İç harç hazırlanırken öncelikle pirinçler haşlanıp soğumaya bırakılır. İç harç çiğ olacağından soğanlar çok ince doğranır, kıyma, baharatlar ve tuz ile bileşenler özdeşleşene kadar yoğrulur. Yoğurma işleminin son aşamasında haşlanmış pirinçler de eklenip iç harç dinlenmeye bırakılır.

Siirt İçli Köftesi / Siirt Kitesinin üretimi

Dış katman hamurunun dinlendirme işlemi bittikten sonra eller ıslatılarak 15-20 dakika hamur özleşene kadar yoğurma işlemine devam edilir. Hamurdan yaklaşık 70 g ağırlığında eşit parçalara bölerek bezeler elde edilir ve üzerine nemli bir bez örtülerek hamurun kuruması engellenir. Hamur kıvamının doğru olup olmadığını anlamak için hamur elin baş ve işaret parmakları arasında ezilir. Eğer ele sert ince bulgur taneleri gelmiyorsa hamurun kıvamını aldığı anlaşılır.

Eller yağlanarak hamur bezesi ele alınıp önce ortadan başparmak ile bir miktar oyulur daha sonra iki parmakla hamur kenarlardan döndürme işlemi ile genişletme ve inceltme işlemi yapılarak yaklaşık olarak 50 g iç dolgu içine yerleştirilir. Hamurun ağzını kapatmak için parmaklar ile büzleştirilerek avuç içinde döndürülür. Kapatma işlemi bittikten sonra üstten fazla olan hamur varsa kopartılıp üst yüzeyi ince bir doku haline getirilir. Daha sonra hamurun içerisindeki havayı almak için avuç içine yerleştirilip dört parmakla bastırılır. Tamamen havası çıkartılmış hamuru elle saat yönünde dışarıya doğru bastırma ve döndürme işlemi ile hamur büyütülüp şekil verilir.



Şekil 1. Şekil verme yöntemi

Yayvan bir tencereye su eklenerek kaynamaya bırakılır ve suyun kaynama aşamasında tuz eklenir. Kaynayan suyun içine harçlı hamurlar dikkatlice bırakılır. Hamurlar su yüzüne çıkıncaya kadar 10-15 dakika haşlanır. Tencereye bırakılan hamurun tencere dibine yapışmaması için arada kevgirle karıştırılır. Kevgir ile sudan çıkarılıp süzgece konularak süzülür.



Şekil 2. Haşlama ve süzme yöntemi

Sos hazırlamak için tavada 60 g tereyağı eritilir. Eritilmiş tereyağına 10 g pul biber eklenip kızdırılır.

Servis tabağına alınan haşlanmış Siirt İçli Köftesi / Siirt Kitelinin üzerine hazırlanan sos dökülerek sıcak olarak servis yapılır.



Şekil 3. Siirt İçli Köftesi / Siirt Kitelinin servisi

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

Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli, Siirt ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde, Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan iki kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu, şeklin ve servisin uygunluğunu ve Siirt İçli Köftesi / Siirt Kiteli 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. Hatay Şeyh Mualla Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1575
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000314
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Şeyh Mualla Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Şeyh Mualla Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Şeyh Mualla Yemeği; patlıcan, domates, kuru soğan, sıvı yağ, su, salça, yeşil mercimek, sarımsak, kırmızıbiber, nar ekşisi, tuz ve baharatlar ile hazırlanan bir yemektir.

Hatay Şeyh Mualla Yemeği; patlıcan ve yeşil mercimeğin bir arada bulunduğu Hatay iline özgü bir yemektir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Şeyh Mualla Yemeği günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Şeyh Mualla Yemeğinin; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Şeyh Mualla Yemeğinin üretildiği, Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Şeyh Mualla Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg patlıcan,
- 400 ml su,
- 300 g domates,
- 200 g yeşil mercimek,
- 150 ml sıvı yağ (ayçiçek yağı ve/veya zeytinyağı),
- 50 g kırmızıbiber,
- 50 g kuru soğan,
- 20 g biber ve/veya domates salçası,
- 20 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 20 ml nar ekşisi (isteğe bağlı),
- 10 g pul kırmızıbiber,
- 10 g tuz,
- 10 g kuru nane,
- 10 g kimyon (isteğe bağlı),
- 5 g karabiber (isteğe bağlı).

Hatay Şeyh Mualla Yemeğinin Hazırlanması:

Yeşil mercimek diri kalacak şekilde haşlanır ve suyu süzülerek ayrı bir kaba konulur. Burada mercimeklerin tam haşlanmaması, rengini atması için iyi yıkanması ve süzülmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üzerine ince doğranmış soğan, sarımsak, biber ve domates eklenir. Üzerine salça, sıvı yağ, nar ekşisi, tuz, karabiber, kimyon ve kuru nane konularak iyice karıştırılır.

Patlıcanlar ise kısmen kabuklu olacak şekilde alacalı olarak soyulur ve yaklaşık bir parmak kalınlığında olacak şekilde boyuna kesilir.

Yeteri kadar büyüklükteki bir kaba/tencereye bir sıra patlıcan, bir sıra mercimekli iç harcı olmak üzere katlı bir şekilde dizilir. Daha sonra üzerine su konular ve yemek pişirmeye hazır hale gelmiş olur.

Pişirme ve Servis:

Hatay Şeyh Mualla Yemeği pişirilmesinde ustalık becerisi olarak patlıcanların yeterince pişmesinin sağlanması önemlidir. Kısıp yanan ocak üzerinde ortalama 40 dakikada pişirme işlemi tamamlanır. Yemeğin yanında garnitür olarak genellikle kırmızıbiber ile tüketilir.

Hatay Şeyh Mualla Yemeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektiren ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Şeyh Mualla Yemeğinin; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Şeyh Mualla Yemeği tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Şeyh Mualla Yemeği hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Şeyh Mualla Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

11. Adana Şalvarı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1576
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2021/000327
Başvuru Tarihi	: 25.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Şalvarı
Ürün / Ürün Grubu	: Şalvar / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yüreğir Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sinanpaşa Mah. Kışla Cad. Yüreğir ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana Şalvarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Adana Şalvarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Şalvarı, Adana ilinde erkekler tarafından giyilen, beli uçkurlu (don bağı), ağı düşük ve peyik parçalı (ek parçalı) şalvardır.

Adana Şalvarına coğrafi sınırdaki “kara don” denir. Belden aşağı ayak bileğine kadar bacakları örter. Üretiminde siyah, füme, lacivert gibi koyu renkli pamuklu veya poliviskon kumaşlar kullanılır

Adana Şalvarını oluşturan kısımlar ve tanımları aşağıdaki gibidir.

Peyik: Ek parça anlamına gelir ve şalvara bolluk kazandırır. Adana Şalvarında peyik (ağ düşüklüğü) diz hattı hizasında veya diz hattının 5-10 cm altında biter. Parçalı bir modele sahiptir.

Bel uçkuru: Şalvarın belden kaymasını önlemek için bel kısmına içten geçirilip önünde bağlanarak kullanılan 1-1,30 cm eninde 1-1,5 m boyunca ince uzun pamuklu iplerden oluşan dokumadır. Coğrafi sınırdaki “don bağı” ismiyle anılır.

Adana Şalvarı, Adana ilinde uzun yıllardır kullanılır. Önceleri sadece tarımla uğraşan kişiler tarafından giymeye başlanmış ancak daha sonra bayram, düğün, kına gibi özel günlerde, yöresel halk oyunlarında ve günümüzde günlük giysi olarak kullanılmaya devam etmiştir. Coğrafi sınırın geleneklerinde yer alan Adana Şalvarı; şarkılar, türküler, beyitler vb. sözlü unsurlarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Adana Şalvarında pratik dikiş tekniği kullanılır. Farklı vücut tiplerine göre 4 ayrı şalvar kalıbı bulunur. Şalvardaki bel genişliği, uçkur (don bağı) ile ayarlanabildiği için kişi ölçülerinde en çok “yan boy” ölçüsü önemlidir. Yan boy ölçüsü, insan belinin yan hizasından ayak topuğuna kadar alınan ölçüdür.

Dikiminde toplam 4 m kumaş kullanılır. Dikilmek istenen şalvar kalıbı doğrudan kumaş üzerine katı sabun ile çizilir ve makas ile kesilir.

Kumaşın 2 m’si ön ve arka beden için 1,5 m’si 2 adet ön peyik için ve kalan 0,5 m’si 1 adet arka peyik için kesilir ve böylece kumaş toplam beş parçaya ayrılır. Makas ile kesilen kumaşın iki parçası ön/arka beden için kullanılırken diğer üç parçası peyik olarak kullanılır.

Ağ kısmı için kesilen 3 parça peyiğin ikisi belin 32-36 cm aşağısında paçaların arasına yerleştirilerek dikilir. Kalan 1 peyik ise şalvar içinde kalacak şekilde birleşmiş iki adet ön peyiğin ortasına yerleştirilerek üzerinden dikilir.

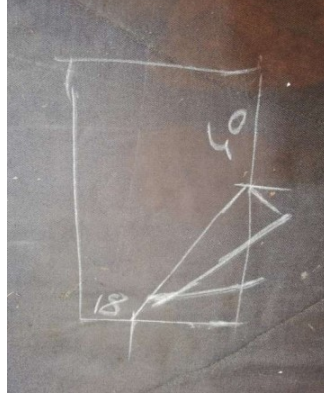
Şalvar, beline uçkuru (don bağının) geçeceği kadar boşluk bırakılarak dikilir ve dikim sonunda beline uçkur (don bağı) geçirilir. Şalvarın sağ ve sol yanına belin yaklaşık 3-4 cm altına birer adet fleto (parça ilik) cep yapılır.

Şalvarın parçaları birbirine sanayi tipi dikiş makinesi veya overlok makinesi kullanılarak birleştirilir.

Şalvar boyu ayak bileklerindedir.

Yan boy ölçüsü 100-105 cm olan bir kişinin peyik ölçüsü 61-72 cm arasındadır.

Peyik Ölçüsü: İnsan belinin yan hizasından peyik ucuna kadar alınan ölçüdür.



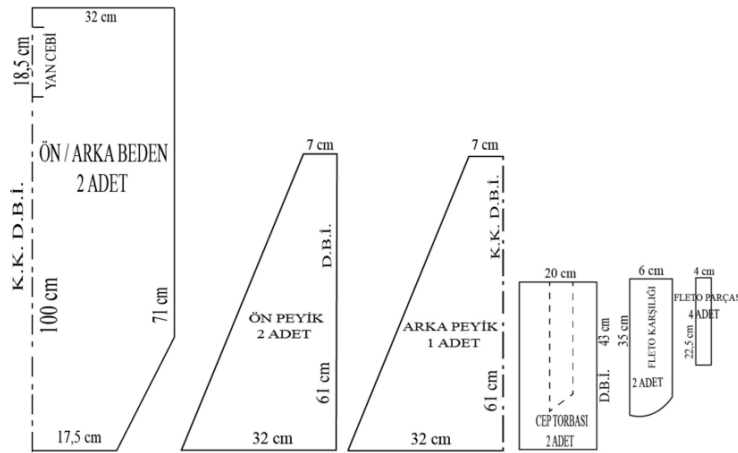
Şekil 1. Kumaş üzerinde sabunla kalıp çizimi

Adana Şalvarı için beden ölçülerine (S-M-L-XL) göre 4 ayrı kalıp bulunur. Kalıplar arasındaki fark ön/arka beden yan boy uzunluğu ile ön/arka peyik en ve yan boy uzunluğundan kaynaklanır. Kalıpların bel genişliği uçkur (don bağı) ile ayarlanabildiği için şalvarların bel genişliği (eni) sabittir.

Adana Şalvarı için beden ölçüleri

	Ön/Arka Beden Yan Boy Uzunluğu	Ön/Arka Peyik En Uzunluğu	Ön/Arka Peyik Yan Boy Uzunluğu
1 Nolu Kalıp	100 cm	32 cm	61 cm
2 Nolu Kalıp	100 cm	36 cm	65 cm
3 Nolu Kalıp	102 cm	32 cm	65 cm
4 Nolu Kalıp	105 cm	34 cm	72 cm

1 numaralı kalıbın çizimi aşağıdaki gibidir. Diğer kalıplar da tablodaki ölçülere göre ayarlanır.



Şekil 2. 1 numaralı kalıbın çizimi

Uçkur (Don bağı):

Şalvarın belden kaymasını önlemek için bel kısmına içten geçirilip önünde bağlanarak kullanılan 1-1,30 cm eninde 1-1,5 m boyunca ince uzun pamuklu iplerden oluşan dokumadır. Coğrafi sınırda “don bağı” ismiyle anılır.

Don bağı, tırlık denen pamuklu iplikten dokunur. Tırlık ipinin ıyığı ve çözüğü pamuklu iptir. Don bağı düz krem renginde veya karaboya sarısı renginde olabilir.

Don bağıının karaboya sarısı (sarı renk tonu) renginde renklendirilmesi doğal boyacılık yöntemi ile yapılabilir. Bu yöntemde; kazan 10-15 litrelik su ile doldurulur ve odun ateşinde kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başladığında kazan içine 1-1,5 kg'lık nar kabuğu ile tırlık ipleri birlikte bırakılır. Kazan tahta kürekle sık sık karıştırılır ve odun ateşinde 2-3 saat kaynatılır. Bu süre sonunda kazan ateş üzerinden alınır ve tırlık ipleri nar kabuğu - su karışımında 2-3 gün bekletilir. Sonra nar kabukları tırlık ipleri arasından elle ayıklanarak sudan çıkarılır.

Sudan çıkartılan tırlık ipleri tokuşlanıp (dövülüp) zibil (inek dışkısı) içine gömülerek bir kaç gün kurumaya bırakılır. Zibil içerisinden çıkartılan kurumuş tırlık iplerinde karaboya sarısı elde edilir ve bu renkler tırlık iplerinde asla solma yapmamaktadır.

Tırlık ipleri zibil içerisinden çıkartıldıktan sonra temiz, düzgün bir zemin üzerine serilerek açık havada güneşte 1-2 gün dinlendirilir. Akabinde tırlık ipleri yumak haline getirilerek sarılır.



Şekil 3. Tırlık ipi

Uçkur (Don Bağı) Yapımı:

Tırlık ipleri kullanılarak geleneksel yöntemler ile üretimi yapılır. Kullanılan renkler düz krem rengi veya karaboya sarısı rengidir.

Don bağı, dizler arasında gerilen çözümlü iplikleri üzerinde bir kaç dal parçası kullanılarak dokunur. Bu malzemelerden biri 2-3 cm çapında 10-15 cm arası uzunlukta diğeri daha kalın ve uzundur.

Çözgü, araları istenilen çözgü boyuna göre 3-4 m arasında ayarlanan iki çivi ya da kapı kolu üzerinde hazırlanabilir. Çözgü teli sayısı istenilen dokuma enine göre 30-40 tel arası olabilir. Çözgü iplikleri istenilen çözgü teli sayısına ulaşıncaya kadar istenilen iplik sırası bitmiş bir örneğe göre takip edilerek iki çivi etrafında dolunarak çözülür. Çözgü çözme işlemi bitince iplerin ucu kesilerek yumaklardan ayrılır. Çözgü ipi üzerindeki iplerin uçları birbirine bağlanır. Çözgü dizler arasında gerdirilebilecek uzunlukta kenardan düğümlemlenir, bir kenarında çözgü telleri dal parçası etrafında dolunur. Bu işlemi yaparken çözgü tellerinden biri dal parçasının etrafında önden arkaya doğru sarılırken diğeri tam tersi yönde arkadan öne doğru sarılır.

Tüm çözgü ipleri dal parçası etrafında sarıldıktan sonra pamuklu bir ip yardımıyla gücü bağlama işlemi yapılır. Gücü bağlamada kullanılacak iplik, bu dal parçasının altından geçen ipliklerin etrafından dolunarak yapan kişinin işaret parmağı üzerinde dolunur. Bütün çözgü telleri etrafında dolandıktan sonra bu iplerin arasına 5-6 cm uzunluğunda olan ince dal parçası takılıp sıkıştırılarak düğüm atılır.

Çözgüler oturur pozisyondaki kişinin dizlerinin etrafından geçirilerek dokumaya başlanır. Iygı (atkı) olarak kullanılacak iplikten ufak bir yumak hazırlanır. Iygı (atkı) ipi, bir sıra gücü tahtasının üzerindeki iplerin arasından, bir sırada da gücü tahtasının kaldırılması ile oluşan çaprazlıktan atılarak dokuma işlemine devam edilir. Iygı (atkı) ipliklerinin her sırada sıkıştırılmasında ahşap ya da metal bir çubuk kullanılır.

Çözgünün sonuna gelindiğinde, iki ucunda kalan iplikler, ikiye ayrılıp küçük bir saç örgü yapılarak uçları bağlanır.

Dokumacılıkta "atkı"; kumaşı oluşturan iki iplik sisteminden kumaşın enine doğru olanları tanımlar. Atkı iplikleri, çözgü iplikleriyle dik açıdadır. Bu iki iplik kumaşın dokusunu oluşturur. Coğrafi sınırdaki atkı ipine "iygı" adı verilir.



Şekil 4. Don bağı dokuma tezgâhı ve don bağı örneği



Şekil 5. Tırlık ipinden dokunmuş don bağı

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

Adana Şalvarının coğrafi sınırda köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın geleneklerinde ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Adana Şalvarının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Yüreğir Ziraat Odasının koordinatörlüğünde, Yüreğir Ziraat Odası, Adana Valiliği ve Çukurova Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Tekstil ve Moda Tasarım Bölümünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetimlerde; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; Adana Şalvarını oluşturan unsurların ve nihai ürünün özelliklerinin uygunluğu ile Adana Şalvarı 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. Hatay Tepsi Oruğu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1577
Tescil Tarihi	: 17.04.2024
Başvuru No	: C2023/000316
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Tepsi Oruğu
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Tepsi Oruğu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tepsi Oruğu; kıyma, kuru soğan, köftelik bulgur, sıvı yağ, su, salça, maydanoz, ceviz içi, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir çeşit içli köfte yemeğidir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Tepsi Oruğunun günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Tepsi Oruğu hamurunun; homojen olarak yoğurulması, iç harcının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Tepsi Oruğunun üretildiği, Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Tepsi Oruğu Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

Kullanılacak tepsinin büyüklüğüne göre aşağıdaki bileşenler orantılı bir şekilde azaltılıp çoğaltılabilir.

1- Oruk hamuru hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g köftelik bulgur,
- 100 g kuru soğan,
- 50 g biber ve/veya domates salçası,
- 5 g kimyon ve/veya yenibahar,
- 5 g tuz,
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- Bulguru ıslatmak için yeterince su.

2- İç harcının/köftenin hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g kıyma,
- 100 g kuru soğan,
- 100 ml sıvı yağ (ayçiçek yağı ve/veya zeytinyağı),
- 50 g ceviz içi (isteğe bağlı),
- 20 g maydanoz,
- 5 g tuz,
- 5 g yenibahar,
- 2 g karabiber.

Hatay Tepsi Oruğunun Hazırlanması:

Hatay Tepsi Oruğunun oruk hamuru ve iç harcı ayrı ayrı olarak hazırlanır.

Hatay Tepsi Oruğunun hazırlanmasında; bulgurlar ılık su içerisinde bekletilir ve yeterince yumuşaması sağlanır. Daha sonra yumuşayan bulgurlara; salça, tuz, baharat ve rendelenmiş kuru soğan eklenerek iyice yoğrulur. Elde edilen bu karışım yaklaşık 30 dakika kadar dinlendirilir. Hazırlanan bu hamur, tepsiye yayılmak üzere iki eşit parçaya ayrılır.

Hatay Tepsi Oruğu iç harcının hazırlanmasında; öncelikle kıyma bir tencerede iyice karıştırılarak pişirilir. İçerisine sıvı yağ, ince doğranmış kuru soğan ve tuz konularak ortalama 10 dakika kadar daha pişirilir. Pişirilmesi tamamlanan bu karışıma; ince kıyılmış maydanoz, ceviz içi ve baharat konularak iyice karıştırılır ve oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Hatay Tepsi Oruğu hamurunun homojen olarak yoğurulması ve iç harcının hazırlanması aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Daha sonra pişirmenin yapılacağı yeteri kadar büyüklükte bir tepsinin iç kısmı sıvı yağ ile iyice yağlanır. İki eşit parçaya ayrılan hamurun bir parçası tabana eşit ölçüde ve ince şekilde el ile yayılır. Yayılan hamurun kalınlığı genellikle 1 cm civarında olur. Hazırlanan iç harcı da bu hamurun üzerine eşit şekilde yayılır. Hamurun diğer yarısı da üstünde iç harcin bulunduğu alt hamurun üzerine yine aynı şekilde yayılarak özenle kapatılır.

Hatay Tepsi Oruğu, genellikle baklava dilimi şeklinde kesilir. Üzerine sıvı yağ gezdirilerek pişirmeye hazır hale getirilir.

Piştirme ve Servis:

Hatay Tepsi Oruğunun pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Hatay Tepsi Oruğunun üst kısmının yeterince kızarması ve iç kısmının pişmesi sağlandığında ortalama 20 dakika zarfında piştirme işlemi tamamlanır.

Hatay Tepsi Oruğunun; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektiren ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Tepsi Oruğunun; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Tepsi Oruğu tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Tepsi Oruğunun hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Tepsi Oruğu ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

13. Alaca Camili Kilimi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1578
Tescil Tarihi	: 19.04.2024
Başvuru No	: C2023/000092
Başvuru Tarihi	: 01.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Camili Kilimi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilim / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Denizhan Mah. Yozgat Cad. 21 Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Camili Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaca Camili Kilimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Camili Kilimi; baca kurumu, tetire otu, kuru pancar ve boya otu kullanılarak renklendirilen yünlerin kirmende ipe dönüştürülmesi ve bu iplerin ıstar tezgâhlarında veya ip ağacında dokunması suretiyle üretilen bir kilimdir.

Alaca Camili Kiliminde kullanılan iplikler yünden yapılıdır. Hem yer kilimi hem de duvar örtüsü olarak kullanılabilir. Alaca Camili Kilimine ait ilk dokumalarda kırmızı, sarı ve siyah renkler kullanılmıştır. Zamanla mavi, yeşil, kahverengi ve ara tonlar da kullanılmaya başlanmıştır. Alaca Camili Kiliminde kullanılan ipler özellikle kök boyalar ile boyanmaktadır. Son zamanlarda hazır ipler de kullanılmaya başlanmıştır.

Alaca Camili Kiliminde birden fazla kenar, arayol (işlemeler) ve iç kısmında topların içine motifler dokunur. Alaca Camili Kiliminin ortasına dokunan dikdörtgen ya da kare biçiminde motifli kutulara top denilir.

Alaca Camili Kilimleri, kilimin 4 kenarını çevreleyen ve motiflerin tekrarı ile oluşan bir dış kenar, farklı bir motifin tekrarı ile dokunan bir ya da iki iç kenar ile en az iki kenar dokuması ve iç kısmında işleme adı verilen motiflerle birbirinden ayrılan dikdörtgen veya kare kutucukların dokumasından oluşur. Kilimin büyüklüğüne göre değişmekle birlikte tek sayılarda eklenen topların sayıları 1-3-5-7-9-11 olabilir. Şekil 1'de topların görseli sunulmuştur.



Şekil 1. Alaca Camili Kilimine ait top görselleri

Kilime her topuna genel olarak aynı motifin farklı renklerde ya da aynı renklerde tekrarı dokunur veya her top farklı bir motifle işlenebilir. Arayol adı verilen kısımlar kenarları ve topları birbirinden ayırmak için 2-3 cm ince bir motifle dokunur. Şekil 2’de arayol işlemleri gösterilmiştir.



Şekil 2. Alaca Camili Kilimine ait arayol işlemleri görselleri

Alaca Camili Kilimi dokumasına etek kısmı ile başlanır. Kenar motifleri ile bütünlük sağlayacak şekilde kenar sayısı kadar etek işlemleri yapılır. Eteklere atkı ipinden püsküller yapılır. Üzerine dokumada kullanılan renklerden bir ya da birkaç renk ile çubuklar oluşturacak şekilde birkaç cm dokunur. Yapılan bu dokumaya “etek” adı verilir.

Alaca Camili Kiliminde 2 veya 3 kenar dokuması yapılır. Kenar dokumalarında her kenara farklı işleme yapılır. Etek ve kenarlar genellikle birbiri ile bütünlük sağlar (Şekil 3).



Şekil 3. Alaca Camili Kilimine ait kenar görselleri

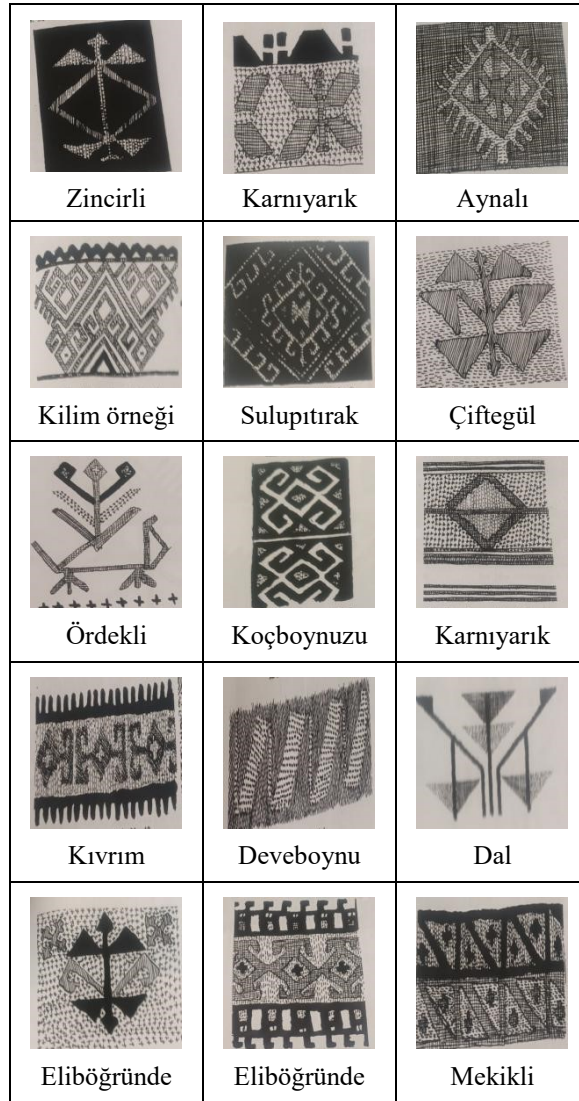


Şekil 4. Alaca Camili Kiliminin bölümleri



Şekil 5. Alaca Camili Kilim örnekleri

Alaca Camili Kiliminde kullanılan motifler başlıca deveboynu, eliböğünde, mekikli, ördekli, sulupıttrak ve kıvrım olmakla birlikte kullanılan diğer motifler Şekil 6'da gösterilmiştir.



Şekil 6. Alaca Camili Kilim için kullanılan motif görselleri

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Alaca Camili Kiliminin coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alaca Camili Kilimi, ıstar denilen tezgâhlarda veya ip ağacında dokunur. Dokumaya başlamadan önce başlangıç yerinde çözgü telleri çift alınarak en az iki sıra olmak üzere atkı ipliği ile zincir örgü yapılır. Bu örgü halı ipliklerinin çözülmemesini sağlar. Üzerine dokumada kullanılan beyaz atkı ipinden veya diğer renklerden çubuklar oluşturacak 2 cm dokunur.

Etek kısmı tamamlandıktan sonra seçilen motifi oluşturmak üzere dokumaya devam edilir. Uzun kenarlarda her kenar için seçilen 3 farklı motiften seçilen 2 ya da 3 ayrı kenar bölümü işlenir. Kısa kenarlarda, uzun kenarlarda kullanılan renklerden zikzak şeklinde çizgi oluşturulur veya uzun kenarda oluşturulan motif devam ettirilir.

Etek kısmındaki kenarın tamamlanması sonrasında arayol kısmına geçilir. Arayollar içerisine dikdörtgen şeklinde kutucukların içlerine motifler işlenerek top şekli işlenir. Her top için aynı desenler aynı veya farklı renklerde kullanılmakla birlikte farklı top desenleri de kullanılabilir.

Dokuma sırasında iplikleri sıkıştırmak için kirkit adı verilen alet kullanılır. Kirkit ile sıralar tamamlandıça iplikler sıkıştırılır. Kilim üzerinde desenlerin bulunduğu belirli alanlarda, o desenin rengindeki iplik, kendi motif alanı içinde gidip gelir. İplikler, büzgüler arasında gidip gelerek motifleri oluşturur. Dokuma işlemi boyunca tarakla atkı ipleri sıkıştırılır. Dokumanın sonunda tekrar bir etek dokuması yapılır, saçak payları bırakılarak çözgüsü kesilip tezgâhtan çıkarılır. Bırakılan saçak payları örülerek bağlanır ve fazla ipler kilim üzerinden kesilerek dokuma işlemi tamamlanır.

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

Alaca Camili Kiliminin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Alaca ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaca Camili Kiliminin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Alaca Kaymakamlığı, Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alaca Ticaret Borsası, Alaca Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Alaca Ziraat Odası ve Alaca Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla altı 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 malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, ürün özelliklerinin uygunluğu ve Alaca Camili Kilim 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.

12. Kırkağaç Çakal Pideli Paça

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.05.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1579
Tescil Tarihi	: 20.04.2024
Başvuru No	: C2021/000219
Başvuru Tarihi	: 26.05.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırkağaç Çakal Pideli Paça
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kırkağaç Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mahalle 55. Sok. No: 13 Kırkağaç MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Kırkağaç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kırkağaç Çakal Pideli Paça ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırkağaç Çakal Pideli Paça ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırkağaç Çakal Pideli Paça; büyükbaş hayvanın baş eti ile birlikte kaval kemikleri kullanılarak yapılan, genellikle sabahları tüketilen bir çorbadır. Etlerin pişirilmesi 8-10 saat arası sürer ve etlerin altına pide döşenerek sarımsaklı sirke sosu ve isteğe bağlı olarak çeşitli baharatlar ile birlikte servis edilir.

Kırkağaç Çakal Pideli Paça Osmanlı Dönemine dayanan yaklaşık 3 asırlık geçmişe sahip bir yemek olup Manisa ili Kırkağaç ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 porsiyon Kırkağaç Çakal Pideli Paçanın iç harcı için gerekli bileşenler:

- 150-165 gram baş eti
- 110-125 gram dilimlenmiş pide
- 50-60 gram kemik suyu
- 25-30 gram tereyağı
- 5 gram üzüm sirkesi
- 1 diş sarımsak
- 2-3 gram tatlı veya acı toz/pul biber (isteğe bağlı)

Kelle etinin ve kemik suyunun hazırlanması: Kaynatma yapılacak kabın içerisine önce temizlenmiş, büyükbaş hayvanın baş kısmı bütün olarak konur. Sonrasında yine büyükbaş hayvanın kaval kemikleri büyük parçalar halinde konur ve üzerlerini kapatacak kadar su ilave edilir. Toplam hacmin %1-1,5 oranında olacak şekilde kaya tuzu ilave edilerek, tercihen odun ateşinde 8-10 saat haşlanır. Bu süre içerisinde pişirme kabında oluşan köpükler kevgir ile alınır.

Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra elde edilen kemik suyu süzülerek başka bir kaba aktarılır. 80-90 °C'de, hafif ateş üzerinde sıcak olarak kullanılmak üzere muhafaza edilir.

Büyükbaş hayvanın baş eti piştirme işlemi sonunda et ve kemik kolayca ayrılabilir hale gelir. Pişen et tiftikleme yöntemiyle ayrılarak et miktarının yarısı kadar kemik suyuyla kısık ateşte sıcak olarak (80-90 °C'de) muhafaza edilerek kullanıma hazır hale getirilir.

Pidenin hazırlanması: Pidenin hamuru için 10 kg ekmeçlik buğday unu ile 10 litre su karıştırılır. Hamur orta sertlikte bir kıvamına gelecek şekilde yaklaşık 45-60 dakika yoğrulur. Elde edilen hamura 100 gram maya ve 5 gram tuz eklenerek 5-10 dakika daha yoğrulur. Yoğurma işlemi bitince hamur 5-10 dakika bekletilerek mayalanması sağlanır. Mayalanan hamur 225-275 gramlık parçalara bölünür. Bölünen hamurlar tezgâha dökülen kepek ile eni 7-8 cm ve boyu 17-19 cm olana kadar açılır. Odun ateşinin yalazasında yaklaşık 5 dakika pişirilir.

Sirke-sarımsak sos karışımının hazırlanması: 1 porsiyon Kırkağaç Çakal Pideli Paça sosu için 5 gram üzüm sirkesinin içine 1 diş dövülmüş sarımsak eklenerek karıştırılır.

Kırkağaç Çakal Pideli Paçanın servis şekli: Pidelere 3-4 cm uzunluğunda kare veya dikdörtgen şekilde kesilip en fazla iki kat olacak şekilde tabağa yerleştirilir. Pide dilimleri sıcak bekletilen kemik suyu ile yumuşatılmaya kadar ısıtılır. Üzerine daha önceden tiftiklenmiş olan kelle etleri yerleştirilir ve 1-2 kepeç kemik suyu daha ilave edilir. İsteğe bağlı tatlı ya da acı kırmızı toz/pul biber eklenir. Daha sonra önceden hazırlanmış sirke-sarımsak sos karışımı eklenerek ateşte kızdırılmış tereyağı dökülür ve sıcak olarak servis edilir.

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

Kırkağaç Çakal Pideli Paçanın coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Manisa ili Kırkağaç ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kırkağaç Çakal Pideli Paça 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. Bölüm

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

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

1. Ayvalık Zeytinyağı

163 sayılı ve 15.12.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 88 tescil numaralı Ayvalık Zeytinyağı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Tescil Tarihi:**

“Yayın tarihi: 19.03.2005, 10.06.2006”

ifadesi,

“Tescil Tarihi: 11.06.2007”

şeklinde değiştirilmiştir.

- Ürün / Ürün Grubu:**

“Ürünün Adı: Zeytinyağı”

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar”

şeklinde değiştirilmiştir.

- Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Ayvalık Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen hologram ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Her hologram üstünde farklı seri numarası bulunur. Hologram ve menşe adı amblemi ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, mühürlü zeytinyağı tanklarında aşağıdaki logo kullanılır.

Hologram Arka Plan



Hologram Ön Plan



Hologram Görünümü



Logo



şeklinde değiştirilmiştir.

- Coğrafi Sınır:**

“Ayvalık Bölgesi, doğusunda Madra Dağları, batısında Ege Denizi, güneyinde İzmir il hududu olan Madra Çayı, kuzeyinde Gömeç ilçesi ile çevrili alan”

ifadesi,

“Coğrafi sınır: Balıkesir ili Ayvalık ilçesi”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Ürünün Tanımı: Altın sarısı renkte, hoş kokulu, yüksek aromalı, kimyasal ve duyuşsal özellikleri çok iyi olan ve Ayvalık-Edremit yağlık zeytinlerinden üretilen zeytinyağı.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri: Bölge ürününü farklı kılan etmen toprağın mineral yapısının klorofil ile buluşan elverişli fotosentezi, Madra ve Kaz dağları ile yaratılan hava akımları ve 10 Aralık - 5 Ocak tarihlerindeki olgunlaşma devresi sırasında kıvam yoğunluğunu mümkün kılan 5-6 °C ısı ile don ve kırığı önlemesi (Bölge faktörü nedeniyle ortalama 1 yıl olan dayanıklılık süresinin genelde 19-24 aya çıkarması), yağ asidi konusundaki kıvamının duyuşsal algılama yöntemiyle tadım yapılabilmesidir.”

ifadesi,

“Ayvalık Zeytinyağı, Balıkesir ili Ayvalık ilçesinde yetişen, erken hasat veya olgun hasat döneminde toplanan Ayvalık çeşidi zeytinlerden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır.

Ayvalık Zeytinyağının ayırt edici özelliklerini, coğrafi sınır toprağının mineral yapısının klorofil ile buluşan elverişli fotosentezi, Madra ve Kaz Dağları ile yaratılan hava akımları ve olgunlaşma devresi sırasında kıvam yoğunluğunu mümkün kılan iklim özellikleridir. Bu sayede; don ve kırığı benzeri olumsuzluklar engellenmekte, zeytinyağının duyuşsal ve kimyasal karakteristikleri açısından ayırt edici özellikleri oluşmaktadır.

Yörenin, zeytincilikte istenmeyen hakim kuzey rüzgârlarından doğal rüzgâr kıran konumuyla koruyan Madra Dağlarıyla çevrilmesi, Kuzey Ege Denizinden esen nemli ve buğulu imbat rüzgârlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini adeta bir buğu ile kaplaması, en kurak yıllarda dahi bölge zeytinlerin kuraklıktan zarar görmesine engel olur.

Ayvalık bölgesi toprak yapısının, zeytincilik literatüründe gösterildiği gibi, zeytin tarımına en elverişli kompozisyonda, kumlu-tınlı-kireçli Akdeniz toprağı karakterinde olması, pH seviyesinin zeytin yetiştiriciliğine uygunluğu (genellikle nötr karakterde), yörenin çevredeki dağların zengin orman veya bitki örtüsünden ve Marmara bölgesi ikliminden etkilenecek aylara göre en uygun miktarda ve dengeli yağmur rejimine sahip olması gibi unsurlar, Ayvalık Zeytinyağının ayırt edici özelliklerinin belirleyici nedenleridir.

Ayvalık Zeytinyağının üretiminde kullanılan zeytininin meyvesi silindirik yapıda ve orta büyüklüktedir. %85 et oranı ile %25 yağ oranı içerir. Çekirdek büyüklüğü orta ve silindirik şekildedir.

Tablo 1: Ayvalık Zeytinyağı Serbest Asitlik, Peroksit ve Özgül Absorbans Değerleri

Özellik	Değer
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	≤ 0,8
Peroksit değeri (meq aktif oksijen/kg yağ)	≤ 18
Ultraviyole ışığında özgül soğurma	
K 232	≤ 2,5
K 270	≤ 0,22
Delta E	≤ 0,01

Tablo 2: Ayvalık Zeytinyağı Yağ Asitleri ve Sterol Kompozisyonu

Yağ asitleri kompozisyonu	Değer (%)	Sterol kompozisyonu	Değer (%)
Palmitik asit	13,21 - 14,35	Kampesterol	3,47 - 3,66
Palmitoleik asit	0,471 - 0,61	Stigmasterol	0,14 - 0,32
Stearik asit	2,79 - 2,81	Klerosterol	0,083 - 0,97
Oleik asit	70,42 - 72,42	β-sitosterol	77,6 - 76,91
Linoleik asit	10,27 - 11,00	Δ5-avenasterol	18,40 - 18,59
Linolenik asit	0,69 - 0,73	Toplam β-sitosterol	95,9 - 96,41
		Toplam sitosterol (mg/kg)	2446,6 - 2638,4

Tablo 3: Ayvalık Zeytinyağı Fenolik Bileşenler

Fenolik bileşenler	Değer (%)	Fenolik bileşenler	Değer (%)
Hidroksitriazol	10,23 - 13,28	p-kumarik asit	0,60 - 0,62
Trizol	5,52 - 9,13	Apigenin	0,82 - 0,90
Ferulik Asit	0,22 - 0,31	Luteolin	1,13 - 2,16

Duyusal Özellikler:

Ayvalık Zeytinyağındaki meyvemsi aromalar taze çimen, enginar, çağla badem, yeşil domates, yeşil elma, yeşil erik aromalarıdır. En genel meyvemsi özelliği yeşil çimen ve enginardır. Meyvemsi, genel olarak > 0 hafif şiddette veya ≤ 5,0-5,5 gibi orta şiddette yer alır.

Acılık ve yakıcılık genelde hafif ve orta şiddette, erken hasat yağlarda ise yüksek şiddette hissedilebilmektedir. Kimyasal özellikleri sonucu natürel sızma zeytinyağı karakterinde olan numune duyuşal analizinde, hiç negatif özellik içermeyen, meyvemsi aromalarından en az birinin hissedildiği, pozitif özellikler olan meyvemsi, acılık ve yakıcılık özelliklerinin her birinin medyan değeri ≥ 1 ve bu üç pozitif özelliklerinin medyan değerleri toplamı ≥ 5'tir."

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

"Üretim Yöntemi: Üretimde iki ana yöntem kullanılmaktadır.

- Geleneksel Yöntem: Sulu baskı ve çelik baskı gibi tipleri vardır. İkisinin özünde granit taş değirmenlerde zeytin tanesinin kırılıp yoğulması ve baskı altında karasu+yağ ile prinanın ayrıştırması daha sonra dinlenme havuzlarında yağ ile karasuyun ayrılması esasına dayanır.
- Kontinü Sistem: Teknolojinin gelişmesiyle birlikte daha az işçilikle daha çok zeytin işlemek için geliştirilmiştir. Esası, zeytinin metal kırıcılarda kırılıp, malaksörde yoğrulup, dekantörlerde katı-sıvı fazlarının ayrılması, seperatörlerde yağ ile karasuyun ayrılmasına dayanır. Başvurulan ürün için iki üretim yöntemi de kullanılacaktır.

Yağı altın sarısı renginde (erken hasatta koyudan açık yeşil altın sarısı renkli daha sonraki aylarda sarı, altın sarısı renkli), hoş meyve kokulu, nefis aromalı olup kimyasal ve duyuşal özellikleri itibari ile birinci sırada yer alır. Yörenin, zeytincilikte istenmeyen hakim kuzey rüzgarlarından bölge zeytinleri doğal rüzgar kıran konumuyla koruyan Madra Dağlarıyla çevrilmesi, Kuzey Ege Denizinden esen nemli ve buğulu imbat rüzgarlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini adeta bir buğu ile kaplaması, en kurak yıllarda dahi zeytinlerin kuraklıktan zarar görmesine engel olur. Bu durum zeytin ve zeytin yağı kalitesinde üstünlük sağlayıcı unsurların başında gelmektedir. Bölge topraklarının tüm zeytincilik literatüründe gösterildiği gibi, zeytin tarımına en elverişli, kompozisyonda kumlu-tınlı-kireçli Akdeniz toprağı karakterinde oluşu, pH seviyesinin zeytin yetiştiriciliğine uygun seviyede (genellikle nötr karakterde) oluşu ve bu yörenin civar dağların zengin orman veya bitki örtüsünden ve Marmara bölgesi ikliminden etkilenecek aylara göre en uygun miktarda ve dengeli yağmur rejimine sahip olması gibi unsurlar olarak göze çarpar. Bir diğer önemli hususta, zeytinyağı içeriğinde yer alan bileşenler, yağ asitleri kompozisyonu yönüyle uluslararası standartlara uygunluğudur. Özellikle düşük peroksit içeriği ve uzun sürede peroksit sayısının artmaması, trilinolein ve diğer kaliteyi ayırt edici bileşenler nedeniyle uygun depolama koşullarında 24 ay ve daha fazla süre uluslararası standartlar yönüyle uygunluk gösterir.

Zeytinyağı üç türdür: Naturel Zeytinyağı, Rafine Zeytinyağı ve Riviera Zeytinyağı.

Naturel Zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu ve aromasını içeren, doğal haliyle doğrudan tüketime uygun olan zeytinyağıdır. Meyvenin yeşilden sarıya değişen doğal renk, koku, tat özelliklerine dışarıdan hiçbir kimyasal işlem uygulanmadan üretilir.

Naturel Zeytinyağı serbest yağ asitliği derecesine göre kendi içinde sınıflara ayrılır.

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok %1 ise Naturel Sızma,

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok %2 ise Naturel Birinci,

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok %3.3 ise Naturel İkinci olarak isimlendirilir.

Naturel Sızma Zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında sadece yıkama, sızdırma santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu, aroması ve vitaminlerinin yoğun olarak bünyesinde taşıyan, asit oranı 1 veya daha az olan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen naturel zeytinyağıdır. Tadında meyvemsi ve geçici bir yakıcılık gibi olumlu özellikleri taşır.

Naturel Birinci Zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu, aroması, bunun yanı sıra hafif kusurları bünyesinde taşıyan, asit oranı 2 veya daha az olan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen naturel zeytinyağıdır.

Naturel İkinci Zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu, aroması, bunun yanı sıra belirgin olabilen bazı kusurları bünyesinde taşıyan, asit oranı 3,3 veya daha az olan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen naturel zeytinyağıdır.

Rafine Zeytinyağı: Yüksek asitli veya asitliği %1'in altında bile olsa tad ve kokusu nedeniyle doğrudan tüketime uygun olmayan zeytinyağları doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metodlarla rafine edilir. Fiziksel rafinasyonda renk açma (ağartma) ve koku giderme işlemine tabi tutularak, vakum altında 220 C - 240 C de su buharı distilasyonu yoluyla yoluyla koku veren maddeler ve asitliği giderilir. Elde edilen yağ asitliği en çok %0,3 tadı ve kokusu hafif, sarının değişik tonlarında rengi olan olan rafine zeytinyağıdır. Rafinasyon sırasında hiçbir yabancı madde eklenmez.

Riviera Zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile naturel zeytinyağlarının belli oranlarda karıştırılması ile elde edilen, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine has tat ve kokuda olan, serbest yağ asitliği en çok %1,5 olan zeytinyağıdır. Karışımda kullanılan naturel zeytinyağının tadı ve rengi nitelikli, hoşça giden ve aromalı Riviera zeytinyağı üretiminde önemli rol oynar.

Organik Naturel Zeytinyağı: Geleneksel naturel zeytinyağı üretiminin dışında, hiç kimyasal tarım ilacı, hormon, gübre kullanılmadan organik organik tarım uygulanan alanlarda Organik Zeytinyağı (Ekolojik, biyolojik zeytinyağı olarak da isimlendirilmektedir.) üretimi mümkündür. Bu üretim şekli uluslar arası bir sertifikalandırma kuruluşu tarafından üretim yapılan alanda bizzat 3 yıl izlenir. Bu sürecin sonunda yine fiziksel yöntemlerle sıkılan veya santrifüj edilen zeytinden elde edilen zeytinyağının kimyasal ve duyuşsal özellikleri doğrudan kullanıma uygun ise organik olarak sertifikalandırılır. Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de bu üretimin yaygınlaşarak süreceği beklenmelidir.”

ifadesi,

“Ayvalık Zeytinyağı Ayvalık çeşidi zeytinler kullanılarak üretilir. Toprak ile temas etmeden ve zeytine zarar vermeyecek metotlar ile hasat edilen zeytinler, üründe herhangi bir sorun oluşmaması için kasalarda taşınarak aynı gün içerisinde sıkım tesisine getirilir ve sıkımı sağlanır. Ayvalık Zeytinyağının üretimi geleneksel yöntem veya kontinü sistemi ile sağlanır.

Geleneksel Yöntem:

Sulu baskı ve çelik baskı olarak iki farklı şekilde yapılır. İki yöntem de ezme (parçalama), presleme (sıkma) ve ayırıştırma (kara suyundan ayırıştırma) olmak üzere üç temel işlemden oluşur. İkisinin de özünde granit taş değirmenlerde zeytin tanesinin ezilip, baskı altında preslenerek hamurdan karasu ve zeytinyağının çıkarılması, daha sonra da dinlenme havuzlarında yağ ile kara suyun yoğunluk farkı ile ayrılması esasına dayanır.

Kontinü Sistem:

Bir dizi makine ile kapalı bir sistemden oluşur. Bu sistem, iki fazlı üretim prosesi olarak çalışır. Zeytinin, üfleme fanı vasıtası ile yabancı maddelerden arınması, yıkama ünitesinde temiz su ile yıkanarak, metal kırıcılarda kırılması, malaksörde yoğrulduktan sonra dekantörlerde katı-sıvı fazlarına ayrılması ve seperatörlere gelen sıvı fazın santirfüj sistemiyle zeytinyağının ve atık suyun ayrılması esasına dayanır.

Kontinü sistemde, yabancı maddelerinden arındırılan ve temizliği kontrol altında olan suda yıkanan zeytinler kapalı sistemde helezonlar vasıtası ile metal kırıcıya gelir. Hamur kıvamına gelen zeytin malaksöre geçerek yoğurma işlemi gerçekleşir. Malaksörde hamurun sıcaklığı ve yoğurma süresi kontrol altında olmalı, hamur sıcaklığı 35 °C'yi, yoğurmanın süresi ise 1 saati geçmemelidir.

Depolama:

Üretilen zeytinyağı, kalitesinin en iyi şekilde korunması ve muhafaza edilmesi amacı ile paslanmaz çelikten imal edilmiş, kapalı tanklarda, ısıya maruz kalmayacak bir ortamda depolanmalıdır. Ortam sıcaklığı 25 °C'nin üzerine çıkmayacak şekilde kontrol altında tutulmalıdır.

Ambalajlama:

Ayvalık Ticaret Odası Duyusal Analiz Laboratuvarı tarafından yapılan analizleri uygun bulunan ürünlerin, filtrelili veya filtrelenmeden cam ve teneke ambalajlarda istenilen ölçüde dolumu yapılır.

Tüm ambalaj boyutlarında seri numaralı Ayvalık Zeytinyağı hologramını yapıştirarak taşımak zorundadır.” şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Ayvalık Ticaret Odası koordinasyonunda; Ayvalık Ticaret Odasından konuda uzman 3 kişi, Ayvalık Ziraat Odasına kayıtlı üreticilerden 2 kişi, Tarım Bakanlığında konuda uzman 1 kişi, İhracatçılar Birliğine kayıtlı konuda uzman 1 kişi olmak üzere 7 kişilik bir komisyon oluşturulur. Komisyon, en az 4 üyenin katılımı ile toplanır. Denetimlerini 3 ayda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine her zaman yapar.”

ifadesi,

“Denetimler, Ayvalık Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Ayvalık Ticaret Odası, Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ayvalık Belediyesi Zabıta Amirliğinden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile oluşturulan ve en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Yapılan denetimlerde, en az 4 adet 250 ml natürel sızma zeytinyağı numunesi, firma sahibinin onayladığı tutanak ile teslim alınarak gerekli analizler yapılır.

Denetimler yılda 2 defa düzenli olarak yapılır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine numune alınarak her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler ve gerekli belgeler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan Ayvalık çeşidi zeytinin coğrafi sınırdaki yetiştiğini gösteren Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden alınmış çiftçi kayıt belgesi,
- Zeytinin sıkıldığı fabrikayı ve zeytinyağı miktarını gösteren müstahsil makbuzu ve tasiriye faturası,
- Fason dolum yaptırılmış ise fason dolum sözleşmesi,
- Dolumun yapıldığı yerin işletme kayıt belgesi ile etiket üzerinde yer alan işletme kayıt numarasının tutarlılığı,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Natürel sızma yağ kriterleri, meyvemsilik, acılık ve yakıcılık kriterlerine uygunluğu
- Ayvalık Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu,
- Ayvalık Zeytinyağı coğrafi işaret hologram 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.