



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **207**

Yayın Tarihi

15.10.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 207. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	15

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 207. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000099	Tekirdağ Ramazan Çöreği	6
2.	C2024/000182	Kırklareli Köftesi	9
3.	C2024/000266	Erzincan Sütlacı	11
4.	C2024/000418	Çilimli Gözlemesi	13

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.	1779	Bartın Şapşap Köftesi	15
2.	1780	Acıpayam Kavunu	17
3.	1781	Karaahmetli Tokmak Köfte	20
4.	1782	İstanbul Simidi	22

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Tekirdağ Ramazan Çöreği

Başvuru No	: C2024/000099
Başvuru Tarihi	: 05.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Tekirdağ Ramazan Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Çiftlikönü Mah. Atatürk Blv. 16 Süleymanpaşa TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili
Kullanım Biçimi	: Tekirdağ Ramazan Çöreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tekirdağ Ramazan Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tekirdağ Ramazan Çöreği, nohut mayası, özel amaçlı buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun merkezde bir parça ve etrafında 5 parça yuvarlak olacak şekilde bir araya getirilmesi ve fırında pişirilmesiyle üretilen bir çörektir. Nohut mayasının tok tutma özelliği nedeniyle Ramazan ayında günlük olarak üretilip tüketilir. Tekirdağ Ramazan Çöreği, nohut mayası kullanılması nedeniyle sarımsı bir renktedir.

Tekirdağ Ramazan Çöreğinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Tekirdağ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup nohut mayasının hazırlanması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Nohut mayası için bileşenler:

- 70 g nohut
- 2-3 g tuz
- 330 ml su

Nohut mayasının hazırlanışı:

Tekirdağ Ramazan Çöreğinin mayalanmasında kullanılan nohudun hasattan sonra ortalama 6 ay ile 1 sene içerisinde bekletilmiş olması gerekir. Ayrıca nohudun kuru ve iri olması çok önemlidir.

Nohut mayasını hazırlamak için ilk olarak paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcıda su kaynatılarak kaynama noktasına geldikten sonra 30 °C'ye soğutulur.

Bu sudan 330 ml bir şişe içine konulur. Şişelerin 500 ml'lik şişeler olması, gövdelerinin geniş değil uzun ince olması ve ağızlarının dar olması oldukça önemlidir. Şişeye 2 - 3 g tuzla birlikte 70 g nohut, el tipi değirmende kırılarak eklenir. Şişenin ağzı dışarı hava çıkabilecek şekilde kontaminasyonu önlemek amacıyla kapatılarak 25 °C sıcaklıkta 30 - 40 dakika arası beklemeye bırakılır. Ön bekletme olarak adlandırılan bu aşamada kırılan nohutlar yumuşatılır.

Bekletilerek yumuşatılan nohutlar daha sonra mayanın gelişmesi için geleneksel yöntemle gaz lambası ile mayalandırılmakta olup bu işlem ustalık gerektirir. Bu amaçla gaz lambası, etrafı tuğlayla kaplı ve üzerinde mermer tabla olan basit bir ocakta ısı kaynağı olarak kullanılır. Mermer ile gaz lambası arasında 4 - 5 cm boşluk bulunmalıdır. Şişeler mermer tabla üzerine konulur. İlk aşamada gaz lambası fazla açılarak şişeler 40 - 50 °C sıcaklığa kadar ısıtılır. Bunun ardından gaz lambası, sıcaklığı yaklaşık 30 °C olacak şekilde kısılır. Şişeler bu şekilde mermer tabla üzerinde 7 - 8 saat bekletilir. Şişe içindeki mayanın rengi sapsarı olunca ve şişe üzeri köpürünce istenilen kıvam elde edilir. Ramazan ayı boyunca maya, günlük olarak hazırlanır ve ertesi gün kullanılmaz.

8 adet Tekirdağ Ramazan Çöreği üretimi için bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 12 - 13 g tuz
- 50 g nohut mayası
- 600 ml su

Hazırlanışı:

Öncelikle 800 g una 600 ml su ve 12 - 13 g tuz eklenip karıştırılarak 15 - 20 dakika boyunca yoğrulur. Yoğurma işleminin sonuna doğru daha önceden hazırlanmış olan mayadan 50 g ilave edilir. Yoğurma işlemi tamamlanan hamur, ortalama 4 saat 25 °C sıcaklıkta fermentasyona bırakılır. İkinci aşamada nihai hamur kıvamını vermek üzere 200 g un hamura eklenerek yaklaşık 5 dakika daha yoğrulur. Hamurun orta yumuşaklıkta olması gerekir. Hamur tezgâha alınarak 25 °C sıcaklıkta 30 dakika dinlendirilir. Bu esnada fermentasyon devam ederek hamur, başlangıçtaki hacminin 2 - 3 katı kadar kabarır.

Hamur kabardıktan sonra işleme ve şekil verme aşamasına geçilir. Hamurdan yaklaşık 35 g olacak şekilde küçük parçalar kopararak yuvarlanır. Merkezde bir parça ve etrafında 5 parça hamur olacak şekilde 6 adet parça bir araya getirilerek ayçiçeği şekli verilir. Şekil verdikten sonra hamurların kurumaması için her çöreğin üstü fırça ile 10 - 15 ml su kullanılarak hafifçe ıslatılır ve 1 - 2 g çörek otuyla süslenir. Su aynı zamanda çörek otunun hamura tutunmasını sağlar. Çörekler 35 °C sıcaklıkta ve % 75 - 80 nem oranında dinlendirme odasına alınır ve 40 - 50 dakika bu alanda bekletilir. Her birinin fermentasyon sonundaki hacmine göre yaklaşık % 25 kadar daha kabarması sağlanır.

Hazırlanan çörekler odun ateşiyle yakılan fırınlarda pişirilir. Baca borusu kalınlığında yaş meşe ve kayın ağacı odunu kullanılır. Pişirme aşamasında fırının sıcaklığı çok önemli olup 280 - 300 °C arasında tutulmalı ve pişirme süresince fırının kapağı açık olmalıdır. Çörekler 15 - 17 dakika süreyle arasında yüzeyi kızarıncaya kadar pişirilir.

Fırından çıkan her Tekirdağ Ramazan Çöreği fırça kullanılarak 5 ml ayçiçek yağıyla yağlanır ve çöreğe parlaklık verilir. Tekirdağ Ramazan Çöreği üzeri kurumaması için örtülerek 25 °C'de 24 saat muhafaza edilebilir. Ramazan ayı süresince günlük olarak üretilip satılır.

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

Tekirdağ Ramazan Çöreğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Tekirdağ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup nohut mayasının hazırlanması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tekirdağ Ramazan Çöreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Süleymanpaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle nohut mayasının hazırlanması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Tekirdağ Ramazan Çöreği ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Kırklareli Köftesi

Başvuru No	: C2024/000182
Başvuru Tarihi	: 03.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırklareli Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kırklareli Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Karakaş Mah. Babaeski Yolu Cad. 39020 KIRKLARELİ
Coğrafi Sınır	: Kırklareli ili
Kullanım Biçimi	: Kırklareli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ambalajının üzerinde kullanılır. Ürün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Kırklareli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırklareli Köftesi; çekilmiş dana ve kuzu etleri, ekmek içi, kuru soğan ve tuz kullanılarak yoğrulan ardından pişirilerek hazırlanan Kırklareli iline özgü köftedir. Kırklareli Köftesi yapımında baharat kullanılmadığından dolayı etin doğal rengi korunur. Dinlendirilen köfteler pişmeden önce kırmızı-kahverengi tonunda bir renge sahiptir. Kırklareli Köftesi hazırlanırken 680 tescil numaralı Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti kullanılır.

Kırklareli Köftesi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Kırklareli Köftesinin bileşenlerinin hazırlanarak kıvamının tutturulması ustalık becerisi gerektirir. Kırklareli ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırklareli Köftesinin hazırlanmasında kullanılan etler Istranca ormanlarına özgü meralar ve bitki örtüsü ile beslenerek büyüyen danalardan ve kuzulardan elde edilir. Kırklareli Köftesinin hazırlanışında baharat kullanılmaz. Yalnızca tuz, kuru soğan ve ekmek içi kullanılır. Kesilen ve kemiklerinden ayrılan etler iki gün boyunca +4 °C'de muhafaza edilir.

Kırklareli Köftesinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve ortalama miktarları (100 g):

- 67,5 g dana kıyma
- 28,9 g kuzu kıyma
- 9,6 g ekmek içi
- 1 g kuru soğan
- 1 g tuz

Hazırlanışı:

Kullanılan etler iki defa kıyma makinesinden geçirilir. Kullanılan kıymalar, ekmek içi ve soğan tuz eklenerek 20-25 dakika boyunca yoğurma işlemi gerçekleştirilir. Kıvamına gelen köfte yoğurma kabında yağlarını bırakmaya başladığında yoğurma işlemi sonlandırılır. Homojen bir karışım elde edilene kadar karıştırılan köfte hamuru, bir köftenin ağırlığı 30 g olacak şekilde yuvarlatılıp hafifçe yassılaştırılarak şekil verilir. Köftenin kendini çekip hazır hale gelebilmesi için +4 °C'de en az 3 saat dinlendirilir. Pişirme işlemi oluklu ızgarada meşe odunundan elde edilen mangal kömürü ile yapılır. Pişirilen köfteler gıda ile temasa uygun kaplar ile servis edilir. İsteğe bağlı olarak kuru soğan, domates, yeşilbiber, acı sos, piyaz ve koyun yoğurdu ile servisi yapılır.

Ürün nakledilmesi halinde soğuk zincir kırılmadan frigorifik araçlar ile nakledilmeli ve imalatından itibaren 4 gün içerisinde tüketilmelidir. Uzun süre muhafaza edilecek Kırklareli Köftesi ise -32 °C'de dondurulmalı ve -18 °C'de muhafaza edilmeli, soğuk zincir kırılmadan frigorifik araçlar ile nakledilmeli ve imalatından itibaren en çok 6 ay içinde tüketilmeli ve çözündürüldükten sonra hemen tüketilmeli, tekrar dondurulmamalıdır. Kırklareli Köftesinin hazırlanmasında gıda katkı maddeleri, renklendirici, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

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

Kırklareli Köftesi, coğrafi sınırda uzun bir geçmişe ve Kırklareli ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırklareli Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Kırklareli Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kırklareli Lokantacılar Esnaf Odasından ve Kırklareli Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından; Kırklareli Köftesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kırklareli Köftesi 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.

3. Erzincan Sütlaçı

Başvuru No	: C2024/000266
Başvuru Tarihi	: 28.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzincan Sütlaçı
Ürün / Ürün Grubu	: Sütlaç/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Akşemseddin Mah. Yunus Emre Cad. Merkez ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili
Kullanım Biçimi	: Erzincan Sütlaçı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Sütlaçı; fırında pişirilen sütlaç ve kesme kadayıf tatlısının bir arada kullanılmasıyla hazırlanan Erzincan iline özgü sütlü bir tatlıdır. Hazırlanan sütlaçın üzerine kesme kadayıf tatlısı konularak servisi yapılır.

Erzincan Sütlaçının servisi sırasında isteğe bağlı olarak üzerine; Antep fıstığı, ceviz, fındık, badem içi, nar taneleri, çilek, muz dilimleri, kuru meyveler, bal, pekmez vb. konulması ile çeşitli lezzetleri bir arada barındırır.

Ürünün tarihçesinde; halk arasında yaygın olarak tüketilmesi ile alışlagelmiş adıyla Erzincan Sütlaçı olarak bilinir. Erzincan ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Erzincan Sütlaçı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Erzincan Sütlaçının hazırlanmasında; sütlaçın istenilen kıvamının sağlanması ve bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Erzincan Sütlaçının üretildiği; Erzincan ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzincan Sütlaçı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Porsiyon):

- 1 litre süt,
- 0,6 litre su,
- 300 g kesme kadayıf tatlısı,
- 250 g beyaz şeker,
- 100 g pirinç,
- 50 g pirinç unu ve/veya buğday nişastası,
- 1 adet yumurta sarısı,
- 5 g şekerli vanilin.

Erzincan Sütlaçının Hazırlanması:

Temizlenen/yıkanan pirinçler süzülür. Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere/kap içerisinde su ve pirinç yeterince yumuşayınca kadar pişirilir.

Yaklaşık 200 ml kadar süt bir kenara ayrılır. Kalan süt, beyaz şeker, şekerli vanilin pişirilen pirinçlerin üzerine aktarılır. Karıştırılarak pişirmeye başlanır.

Diğer taraftan ayrılan sütün içerisine buğday nişastası ve/veya pirinç unu ile yumurta sarısı ilave edilerek bu bileşenler homojen bir karışım sağlanması için iyice karıştırılır. Ardından bu karışım kaynamakta/pişirilmekte olan tenceredeki pirinçli karışıma azar azar dikkatli bir şekilde karıştırmaya devam edilerek ilave edilir. İstenilen kıvam alınmaya kadar karıştırma ile pişirme işlemine devam edilir. Sütlaç kıvamlı bir yapı kazanınca ocaktan alınır. Gıda ile temasa uygun kaplara genellikle bir porsiyon olacak şekilde pay edilir. Bu kaplar önceden ısıtılmış fırına yerleştirilir. Ortalama 200 °C sıcaklığındaki fırında üzeri pişecek şekilde yaklaşık 10 dakika kadar bekletilir.

Piştirilmesi tamamlanan sütlaçın üzerine kesme kadayıf tatlısı konulur ve servis aşamasına geçilir.

Erzincan Sütlacının hazırlanmasında, sütlacın istenilen kıvamının sağlanması ve bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları için ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Servis:

Erzincan Sütlacının servisi sırasında isteğe bağlı olarak üzerine; Antep fıstığı, ceviz, fındık, badem içi, nar taneleri, çilek, muz dilimleri, kuru meyveler, bal, pekmez vb. konulabilir.

Erzincan Sütlacının soğuk ya da ılık olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Erzincan ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Erzincan Sütlacının; hazırlanması ve ürünün pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Erzincan ili ile ün bağı bulunan Erzincan Sütlacının tüm üretim aşamaları, Erzincan ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün 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 Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Erzincan Sütlacı hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Erzincan Sütlacı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. Çilimli Gözlemesi

Başvuru No	: C2024/000418
Başvuru Tarihi	: 31.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çilimli Gözlemesi
Ürün / Ürün Grubu	: Gözleme / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çilimli Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Ulucami Mah. Şehit Fikri Öztürk Cad. Pazaryeri Sok. No: 01 Çilimli DÜZCE
Vekil	: İbrahim Aydın (Sakarya Patent Kalite ve Danışmanlık Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Çilimli Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Çilimli Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çilimli Gözlemesi, ceviz veya fındık içi kullanılarak hazırlanan Düzce iline özgü bir hamur işidir. Mayasız hamuru ve kendine özgü hazırlanış yöntemiyle ayırt edici bir niteliğe sahiptir. Çilimli Gözlemesi, Düzce mutfak kültürünün önemli bir unsurudur.

Çilimli Gözlemesinin iç harcı yerleştirildikten sonra hamur, börek şeklinde silindirik hale getirilir ve ardından sekiz şekli verilerek ortasından ikiye katlanır. Bu hamur oklava yardımıyla yaklaşık 1 cm kalınlığında açılır. Bu yöntem sayesinde iç harç gözlemenin tüm yüzeyine yayılır ve homojen bir dağılım sağlanır.

Hamur mayasız olarak hazırlanır. İç harcında ceviz veya fındık kullanılır. Pişirme sonrasında gözlemenin üzerine kızartılmış tereyağı sürülür.

Çilimli Gözlemesi, tarihsel geçmişi ve yerel mutfak kültüründeki önemi ile bölge ile özdeşleşmiş; özgün üretim yöntemi nedeniyle coğrafi sınırla güçlü bir ün bağı oluşturmuştur.

Üretim Metodu:

Çilimli Gözlemesi bileşen listesi (1 adet gözleme için):

- 75 g ($\frac{3}{4}$ su bardağı) özel amaçlı buğday unu
- 50 ml ($\frac{1}{4}$ su bardağı) su
- 5 g (1 çay kaşığı) tuz
- 150 g ($\frac{3}{4}$ su bardağı) ince çekilmiş ceviz veya fındık
- 15 g (1 yemek kaşığı) tereyağı veya kaymak

Un ve tuz geniş bir kaba alınır, azar azar su ilave edilerek orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Hamur yaklaşık bir saat dinlendirilir.

Dinlenen hamur silindir şekline getirilerek üç eşit parçaya bölünür ve bezeler oluşturulur. Bezeler yemek tabağı büyüklüğünde açılır, üzerlerine eritilmiş ve kızartılmış tereyağı sürülerek üst üste konur ve yaklaşık 15 dakika bekletilir.

Bekleyen hamurlar, el ile kenarlarından çekilerek yaklaşık 70 cm çapına ulaşacak şekilde inceltir. Üzerine iç harç (ince çekilmiş ceviz veya fındık) serpiştirilir, iki tarafından karşılıklı olarak sarılarak uzun silindirik bir form kazandırılır.

Bu silindirik hamur iki ucundan bükülerek sekiz (8) şekline getirilir ve ortasından katlanarak yeniden yaklaşık 15 dakika dinlendirilir.

Son olarak, bu hamur oklava ile 1 cm kalınlığında açılır.

Hazırlanan gözleme hamuru, önceden ısıtılmış sac üzerinde her iki yüzü de kızarıncaya kadar pişirilir. Pişirme esnasında veya sonrasında üzerine tercihen tereyağı sürülür, isteğe bağlı olarak kaymak da eklenebilir. Çilimli Gözlemesi sıcak olarak servis edilir.

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

Tarihsel geçmişi ve üretim yöntemiyle farklılık gösteren Çilimli Gözlemesinin üretimi ustalık gerektirir. Ürünün üretildiği coğrafi alan ile ün bağı bulunmaktadır. Bu nedenle tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Çilimli Gözlemesi denetimleri Çilimli Belediyesi koordinatörlüğünde; Çilimli Belediyesi, Çilimli Ziraat Odası ve Çilimli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çilimli Gözlemesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Bartın Şapşap Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1779
Tescil Tarihi	: 24.09.2025
Başvuru No	: C2021/000275
Başvuru Tarihi	: 07.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Şapşap Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / İşlenmiş ve İşlenmemiş Et Ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemerköprü Mahallesi Elmalık Sokak No:1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Şapşap Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Şapşap Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Şapşap Köftesi, dana ve kuzu eti kıyması, ekme içi, soğan, kimyon, kekik, tuz ve karabiber ile yapılan köftedir. İsmi köfteye şekil verirken uygulanan özel teknikten almaktadır.

Bartın Şapşap Köftesinin şekli, bir miktar kıyma karışımının elin avuç içine bastırılıp diğer elle vurularak düzeltilmesi ile verilir. Köftenin boyutu büyük değildir. Pişirme işlemi, ızgarada meşe kömürü ile gerçekleşir. Pişirme işlemi sırasında meşe kömürü tercih edilmesindeki en önemli nedenler sıcaklığı istenilen dengede vermesi ve kömürdeki uçucu kokuların köfteye aroma vermesinden kaynaklanır.

Bartın Şapşap Köftesi Bartın ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve yerel ekonomide önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Bartın Şapşap Köftesi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 700-750 g dana döş
- 300-350 g kuzu döş
- 10-15 g tuz
- 5-10 g kekik
- 10-15 g kimyon
- 6-10 g karabiber
- 6-10 g pul biber
- 60-70 g ekme içi
- 100-150 g soğan

Önce dana eti, kuzu eti, soğan ve ekme içi kıyma makinesinden geçirilir. Hazırlanan karışım yoğurma kabına alınarak tuz, kekik, kimyon, karabiber ve pul biber ilave edilir. 10-12 dakika boyunca yoğrulur. Karışımdan 45-55 gramlık parçalar alınarak yuvarlanır, sonrasında bu parçalar el ayası içine hafifçe bastırılıp köftenin şekli verilir. Meşe kömüründe yanan ızgarada sık sık çevrilerek pişirilir.

Pişirilmiş köfteler servisi tabakta veya ekme arasına konularak sıcak şekilde yapılır.

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

Bartın Şapşap Köftesi Bartın ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın Şapşap Köftesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Bartın Şapşap Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

2. Acıpayam Kavunu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1780
Tescil Tarihi	: 29.09.2025
Başvuru No	: C2022/000406
Başvuru Tarihi	: 16.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Acıpayam Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Acıpayam Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Aşağı Mah. Hastane Cad. Kat: 3 20800 Acıpayam DENİZLİ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili Acıpayam ilçesi
Kullanım Biçimi	: Acıpayam Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Acıpayam Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Acıpayam Kavunu; Denizli ilini Acıpayam ilçesinde uzun yıllardır yetiştirilen, az lifli, tatlı ve sulu yapısıyla öne çıkan kavundur. Suda çözünabilir kuru madde miktarı (Briks değeri) %9,45-11,40 arasındadır. Üretimi, üreticilerin kendi ürettikleri kavun meyvelerinden aldıkları tohumlar ile gerçekleştirilir. Geç dönemde (ağustos ayının ikinci yarısında) hasat edilir ve uygun koşullarda ocak ayının ortasına kadar muhafaza edilebilir.

Tohum özellikleri: Acıpayam Kavunu tohumları, oval-elips şekilli, açık ve koyu sarı renklidir. Bir gramda 30-50 adet tohum bulunur. Tohumlar canlılıklarını normal koşullarda 5-8 yıl muhafaza eder.

Bitkisel özellikler: 3-4 ana dallı gelişim gösterir. Bitki yapısı çok kuvvetlidir. Tam gelişmiş yaprak, 5 loblu, az parçalı ve kenarları dişlidir. Genç yapraklarda ise bol girinti mevcuttur. Sürgün uçları bol tüylü, yaşlı sürgünler ise az tüylü yapıdadır. Dişi ve erkek çiçek sapları da bol tüy içerir. Dişi çiçek, tamamen bol tüy içerir. Çiçek yapısı monoik olup her sürgün boğumu güçlü sülük içerir. Yaşlı yaprak üzeri parlak yeşil, yaprak altı mat yeşil ve bol tüylü, genç sürgün yaprakları da yeşil renktedir. Her boğumda 1 adet çiçek olduğu, ilk çiçeklerin hep erkek çiçek olduğu, dişi çiçeklerin ise 7-9 boğum sonrası oluştuğu görülür.

Meyve özellikleri: Acıpayam Kavunu meyveleri; oval şekilli, sap bağlantısı hafif eğri, meyve sap tarafı ve meyve çiçek ucu az sivri yapıda ve dilimsizdir. Olgunlaşmamış meyve zemin rengi yeşil, olgun meyvede zemin rengi sarıdır. Meyve boyuna düzenli girinti ve çıkıntılar içerir.

Acıpayam Kavununun meyve özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Acıpayam Kavununun meyve özellikleri

Özellik	Değer
Meyve şekli	Oval
Meyve ağırlığı	4-6 kg/adet
Meyve çapı (eni)	17-21 cm
Meyve boyu	28-35 cm
Meyve kabuk kalınlığı	0,9-1,3 cm
Meyve eti kalınlığı	6,5-8 cm
Liflilik	Lifsiz
Sululuk	Çok sulu
Suda çözünabilir kuru madde miktarı (Briks)	%9,45-11,40
Meyve kabuğu ve rengi	Meyve boyuna bol girinti ve çıkıntılı kabuklu, dilimsiz, sarı renkli



Şekil 1. Acıpayam Kavunu meyvelerinin görünüşleri



Şekil 2. Kesilmiş Acıpayam Kavunu meyvelerinin görünüşleri

Acıpayam Kavununun coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Acıpayam ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Acıpayam Kavunu üretimine doğrudan tohum ekimiyle ya da viyollerde yetiştirilen fidelerin esas yerlerine dikimi ile başlanır. Ancak bölgede susuz ya da az su ile üretim yapılabildiğinden, doğrudan tohum ekimiyle üretim hâkimdir.

Toprak hazırlığı: Üretim, bölgede kış mevsiminde boş bırakılan tarlalarda ya da kış mevsimine dayanıklı bitkisel türlerin yetiştirildiği tarlalarda yapılır. Eğer tarla kış aylarında boş bırakılacaksa, kasım ayında derin sürülerek bahar dönemine kadar bekletilir. Bahar döneminde (nisan sonu-mayıs başı), tarlada gelişen yabancı otların yok edilmesine yönelik 20 cm derinliğinde yüzeysel işleme yapılır, taban gübrelemesi uygulanır ve tohum ekim sıraları oluşturulur. Kışlık üretim yapılan alanlarda da benzer şekilde, nisan sonu-mayıs başında gerçekleştirilen toprak işleme ile tohum ekim yeri hazırlanır.

Tohum ekimi / fide dikimi: Tohum ekimine nisan ayı sonunda ya da mayıs ayı başında başlanır. Tohum ekimi mibzerle ya da ocak usulü yapılır.

- Mibzer ile ekimde, sıra arası mesafe 140 cm, sıra üzeri mesafe 5-7 cm olarak planlama yapılır.
- Ocak usulü ekimde ise, 210-280 cm ara ile açılan sıraların boğaz noktalarına 60-70 cm mesafe ile açılan ocaklara 3-5 adet tohum ekilerek işlem tamamlanır.

Tohum ekimi tavlı toprağa ve 5-7 cm derine yapılır. Fide ile üretimde ise üreticiler, tohumları büyük hücreli viyollere ya da torbalara mart ayının ikinci yarısında veya nisan başında ekerler. 40-45 günde yetişen fideler, mayıs ayı ortasında tarlaya dikilir. Tohum ekimi ya da fide dikimi açılan karıklara ve tavlı toprağa yapılmalıdır.

Bakım: Tohum ekimi şeklindeki üretimde, ekimden yaklaşık 15-20 gün sonra fide çıkışı tamamlanır. Bitkiler iki gerçek yaprak oluşturduğunda ocaklarda seyreltme çapası yapılır ve her ocakta 2 bitki bırakılır. Kol atma başlangıcındaki ikinci çapa ile ocakta tek bitki bırakılır. Sıra arası ise, bu döneme kadar olan yağış durumuna göre değişmekle birlikte 2-3 kez traktör ve kazayağı ile işlenir. Fide dikiminden sonra ise hava koşulları ve sulama durumuna göre 1-2 kez sıra üzeri çapası, ayrıca kol atma dönemine kadar da 2-3 kez sıra arası çapası uygulanmalıdır.

Sulama: Acıpayam Kavunu hem sulu hem de susuz koşullarda yetiştirilebilir. Ancak iklim değişikliğine bağlı yüksek sıcaklıkların görüldüğü durumlarda, damla sulama yöntemiyle sulama yapılmalıdır. Bu sulama uygulaması, sıcaklık değerlerine bağlı olarak değişmekle birlikte meyve tutum döneminde başlayıp meyve tam iriliğine ulaşmaya kadar (yaklaşık 1,5-2 ay) devam eder. Susuz yapılan yetiştiricilikte meyvenin tat, koku ve aroması belirgin şekilde yüksek olur.

Zirai mücadele: Kavun üretiminde karşılaşılan hastalıklara karşı dikkatli olunmalı, mücadele zamanında ve uygun şekilde yapılmalıdır. Kavun zararlıları arasında yer alan kavun sineği, önemli zararlar oluşturabilir. Hastalık ve zararlılarla mücadele, zamanında ve entegre yöntemlerle yapılmalıdır. Hastalık, zararlı ve yabancı otların çevreyle ilişkileri dikkate alınarak, tüm zirai mücadele yöntemlerinin birbiriyle uyumlu şekilde uygulanması önerilir.

Münavebe (Ekim nöbeti): Acıpayam Kavunu üretiminde, özellikle toprak kaynaklı hastalık etmenlerine karşı başarılı bir zirai mücadele sağlamak için aynı tarlada en az iki yıl ara verilerek üretimi yapılması gerekir.

Acıpayam Kavununa ön bitki olarak şunlar önerilebilir:

- Kışlık sebze türleri (lahana, karnabahar, brokoli, ıspanak, pırasa vb.)
- Tarla bitkileri (mısır, pamuk, buğday, arpa ve silajlık yem bitkileri vb.)

Hasat ve verim: Geç dönemde (ağustos ayının ikinci yarısında) hasat edilir. Hasat olgunluğuna gelen meyveler, elle koparılarak toplanır. Genellikle 2-3 seferde hasat tamamlanır. Bitki başına verim 7-8 kg'dır. Bu durumda dekadardan 6-7 ton ürün elde edilebilir.

Depolama: Acıpayam Kavunu, genellikle taze olarak tüketilse de, üreticiler bir kısmını muhafaza etmek için askıya alarak saklar. Hasattan sonra uygun koşullar altında (soğutmasız adi depolarda) ocak ayının ortasına kadar muhafaza edilebilir.

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

Acıpayam ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Acıpayam Kavunu, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimi, üreticilerin kendi ürettikleri kavun meyvelerinden aldıkları tohumlar ile gerçekleştirilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Acıpayam Kavununun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Acıpayam Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Acıpayam Kaymakamlığı, Acıpayam İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Acıpayam Ziraat Odasından konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii, yılda bir kez düzenli olarak denetim gerçekleştirir. İhtiyaç duyulması veya şikâyet olması halinde ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; Acıpayam Kavununun üretim metoduna uygunluğu, ürünün fiziksel ve duyuşal özellikleri ile Acıpayam Kavunu ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu kontrol edilecektir.

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. Karaahmetli Tokmak Köfte

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1781
Tescil Tarihi	: 30.09.2025
Başvuru No	: C2023/000051
Başvuru Tarihi	: 19.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaahmetli Tokmak Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kırıkkale Pastacılar Aşçıları Kebapçılar Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Ovacık Mah. İzmir Cad. Pehlivanlı Apt. Merkez KIRIKKALE
Coğrafi Sınır	: Kırıkkale ili
Kullanım Biçimi	: Karaahmetli Tokmak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaahmetli Tokmak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaahmetli Tokmak Köfte; tavuk göğüs eti, tavuk but eti, sığır iç yağı, bulgur, soğan, sarımsak, kuru nane, biber, su ve tuz kullanılarak mangalda veya yağda pişirilerek üretilen bir yemektir.

Karaahmetli Tokmak Köfte 10-12 cm çapında 1-2 cm kalınlığındadır. Karaahmetli Tokmak Köfte yapımında bileşenler karıştırılarak meşe ve dut ağaçlarından yapılan tokmaklarla dövülür.

Karaahmetli Tokmak Köfte Kırıkkale ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaahmetli Tokmak Köfte yapımında kullanılan bulgur tercihen coğrafi sınırdan temin edilen enola cinsi sert buğdaydır.

Karaahmetli Tokmak Köfte yapımında kullanılan ortalama bileşen miktarları:

- 3 kg bulgur
- 2 kg tavuk but eti (kemiksiz ve derisiz)
- 500 g tavuk göğüs eti (kemiksiz)
- 200 g sığır iç yağı
- 1 kg kuru soğan
- 200 g sarımsak
- 30 g biber
- 40 g tuz
- 10 g nane
- 600 ml su

Hazırlanışı:

Gıda ile temasa uygun bir kap içerisine önce tavuklar atılır üzerine bulgurun yarısı dökülür, tokmaklar ile dövülmeye başlanır daha sonra tavuk ve bulgur özdeşleşmeye başladıktan sonra kavram yağ eklenir, dövülmeye devam edilir. Soğan, sarımsak beraber atılır ve ara ara yaklaşık 50 ml su dökülür. El ile dövülen köfte alt üst edilir. Kuru nane, biber ve tuz atıldıktan sonra karıştırılarak yoğrulur. Hamur haline gelinceye kadar dövülmeye devam edilir. Bu işlem yaklaşık 1 saat sürer.

Hamur halini almış köfte 150 g ağırlığında avuç içi büyüklüğünde bezeler haline getirilir. Bir el su ile ıslatılır diğer el ile bezelere daire şekli verilerek yan yana konur. Meşe kömüründen yakılmış mangalda veya kızgın yağda pişirilerek servis yapılır.

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

Kırıkkale ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi ve hazırlanması ile ustalık becerisi gerektiren Karaahmetli Tokmak Köftenin; üretildiği Kırıkkale ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Karaahmetli Tokmak Köftenin tüm üretim aşamaları, Kırıkkale ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırıkkale Pastacılar Aşçıları Kebapçıları Derneği koordinatörlüğünde; Kırıkkale Ticaret ve Sanayi Odası, Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kırıkkale Pastacılar Aşçıları Kebapçıları Derneğinin katılımıyla en az 4 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 Kırıkkale Pastacılar Aşçıları Kebapçıları Derneği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Karaahmetli Tokmak Köftenin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Karaahmetli Tokmak Köftenin üretim metoduna uygunluğu,
- Karaahmetli Tokmak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

4. İstanbul Simidi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.10.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1782
Tescil Tarihi	: 08.10.2025
Başvuru No	: C2024/000219
Başvuru Tarihi	: 13.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: İstanbul Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İstanbul Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hobyar Mah. Zahire Borsası Sok. No: 3 Bahçekapı Fatih İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: İstanbul ili
Kullanım Biçimi	: İstanbul Simidi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İstanbul Simidi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İstanbul Simidi, buğday unu, su, tuz, yaş maya, pekmez ve susam kullanılarak İstanbul ilinde üretilen simittir. Hamur, un, su, maya ve tuz karıştırılarak hazırlanıp 45 dakika yoğrulduktan sonra 20-25 dakika oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. 110-140 gram ağırlığında koparılan hamur parçaları mermer üzerinde açılır ve çift fitil örgü şeklinde bağlanarak şekillendirilir. Şekil verilen simitler, soğuk (oda sıcaklığındaki) pekmeze batırılır, ardından susama bulanır. Pekmezleme ve susamlama işlemlerinden sonra simitler fırında pişirilir.

İstanbul Simidini karakterize eden başlıca unsurlar, soğuk pekmezleme yöntemiyle hazırlanması ve hamurunun çift fitil örgü formunda şekillendirilmesidir. Pekmezleme işleminde keçiyoynuzu, incir, üzüm veya dut pekmezi kullanılır. Pekmez çözeltisi, doğrudan suyla seyreltilerek hazırlanabilir ya da önce kaynatılıp, su eklenerek tekrar kaynatıldıktan sonra soğutularak kullanılabilir. Her iki yöntemde de pekmezleme işlemi soğuk olarak yani pekmez çözeltisi oda sıcaklığında uygulanır. Üretiminde mutlaka yaş maya kullanılır.

Pekmezleme işleminde, pekmez kaynatılmadan yapılan simitlerin pişmiş ağırlığı 120-130 gram, pekmez kaynatılıp soğutulduktan sonra yapılan simitlerin ağırlığı ise 100-105 gramdır. İstanbul Simidi, dış halkasıyla birlikte 12-15 cm çapında ve yuvarlak şekildedir.



Şekil 1. İstanbul Simidi

İstanbul Simidinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. İstanbul ilinin mutfak kültüründe, fırıncılık mamulü ürünlerinin arasında önemli bir yere sahiptir. Özellikle soğuk pekmezleme işlemi ve çift fitil örgüsünün yapılması aşamaları ustalık gerektirmektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İstanbul Simidinin hazırlanmasında kullanılan tüm bileşenlere, bileşen miktarlarına ve ürünün hazırlık işlemlerine aşağıda yer alan tablolarda yer verilmiştir.

Tablo 1. İstanbul Simidinin hamurunun hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve miktarları

Bileşen	Miktar
Buğday unu	50 kilogram
Tuz	850-1000 gram
Yaş maya	500-625 gram
Pekmez (çözelti oranı)	3-3,5 litre
Su	25-28 litre
Susam	5-10 kilogram

Tablo 2. İstanbul Simidinin hamurunun hazırlanmasına ilişkin bilgiler (50 kg un ile)

Hamurun Hazırlanması	
Yoğrulma süresi	Makinede 35-45 dakika
Mayalanma süresi	20-25 dakika
Şekil	Çift fitil örgülü
Hamur miktarı (bir adet)	110-140 gram

Tablo 3. İstanbul Simidinin pekmezleme işlemine ilişkin bilgiler

Pekmezleme İşlemi (Kaynatılıp soğutulan yöntem)	
Pekmez çeşidi	Keçiboynuzu, dut, üzüm veya incir pekmezi
Pekmeze katılan su miktarı	İncir pekmezinde 0,5 litre su (%15) Keçiboynuzu, üzüm veya dut pekmezinde 2,6 litre su (%50)
Kullanılan kap	40-45 cm derinliğe sahip paslanmaz çelik tencere

Tablo 4. İstanbul Simidinin susamlama işlemine ilişkin bilgiler

Susamlama İşlemi	
Susam türü	İnce taneli

Susam miktarı	Ortalama 10-20 gram (bir adet simit için) İsteğe bağlı olarak bu miktar 25-30 gram arasında olabilir.
---------------	--

Tablo 5. İstanbul Simidinin pişirilme işlemine ilişkin bilgiler

Pişirme İşlemi	
Dinlendirme süresi	Tepside 10 dakika
Pişirme şekli	Taş fırın veya fırın (Doğal gaz, sıvılaştırılmış doğal gaz, elektrik, odun şeklinde farklı ısı kaynakları kullanılabilir.)
Pişirme sıcaklığı	Taş fırında 235-250 °C Fırında 280-290 °C
Pişirme süresi	Taş fırında 12-15 dakika Fırında 10-15 dakika
Pişmemiş simit hamurunun ağırlığı (bir adet)	Kaynatılmayan pekmezle üretilirse 130-140 gram Kaynatılıp soğutulan pekmezle üretilirse 110-115 gram
Pişmiş simidin ağırlığı (bir adet)	Kaynatılmayan pekmezle üretilirse 120-130 gram Kaynatılıp soğutulan pekmezle üretilirse 100-105 gram

Hamurun hazırlanması

İstanbul Simidi; buğday unu, su, tuz, yaş maya, pekmez ve susam kullanılarak üretilir. İlk aşamada un, su, tuz ve maya karıştırılarak hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur, makinede 35-45 dakika yoğrulduktan sonra, 20-25 dakika mermer tezgâh üzerinde mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurdan 110-140 gramlık parçalar koparılarak mermer üzerinde silindir şeklinde açılır. Açılan hamurlar, el ile çift fitil örgülü olacak şekilde bağlanarak pekmezleme işlemine hazır hâle getirilir.



Şekil 2. Makinede yoğrulan hamurun mermer tezgâhta mayalanmaya bırakılması



Şekil 3. Hamurun koparılarak mermer üzerinde silindir şeklinde açılması



Şekil 4. Koparılan hamurun şerit haline getirilmesi



Şekil 5. Bağlama aşamasında simidin çift fitil örgülü olacak şekilde birleştirilmesi

Pekmez çözeltisinin hazırlanması

Pekmezleme işleminde keçiboynuzu, incir, üzüm veya dut pekmezi kullanılır. İşlem için iki ayrı yöntem kullanılsa da her iki yöntemde de pekmezleme işlemi soğuk olarak yapılır.

- Birinci yöntem: Simit hamurları, 1:1 oranında su eklenerek seyreltilmiş pekmeze doğrudan daldırılır.
- İkinci yöntem: İncir pekmezi kullanılacaksa %15 oranında, keçiboynuzu, üzüm veya dut pekmezi kullanılacaksa %50 oranında su eklenerek 40-45 cm derinlikteki paslanmaz çelik tencerede kaynatılır. Daha sonra pekmez karışımına 1:1 oranında su eklenerek 30 dakika tekrar kaynatılıp oda sıcaklığında soğumaya bırakılır. Soğutma amacıyla herhangi bir işlem uygulanmaz.

Soğuk pekmezleme işlemi

Oda sıcaklığındaki pekmez çözeltisine şekil verilmiş hamurlar daldırılır ve yüzeyleri açık kahverengi olana kadar süzgeç kullanılarak çözeltiye batırılıp çıkarılır. Soğuk pekmezleme olarak adlandırılan bu işlem tamamlandıktan sonra simitler, pekmezin süzülmesi için 1-2 dakika elek üzerinde bekletilir.



Şekil 6. Kaynatılmış ve soğutulmuş pekmezle yapılan pekmezleme işlemi



Şekil 7. Şekil verilen simitlerin yüzeyleri açık kahverengi olana kadar süzgeçle çözeltiye batırılıp çıkarılması



Şekil 8. Pekmez kaynatılmadan yapılan pekmezleme işleminden sonra pekmezin süzülmesi için tel süzgeç üzerinde 1-2 dakika bekletilen hamurlar

Susama bulama işlemi

Pekmezi süzülen hamur halindeki simitler, ince taneli susama bulanır. Bir adet simit için ortalama 10-20 gram, isteğe bağlı olarak ise 25-30 gram arasında susam kullanılır. Susama bulan simitler, tepside 10 dakika dinlendirilir.



Şekil 9. Simidin süzgeçten susam tepsisine alınması



Şekil 10. Simidin susam tepsisinde susama bulanması



Şekil 11. Simidin susama bulanması



Şekil 12. Pekmeze ve susama bulanan hamur halindeki simitlerin tepsiye dizilerek dinlendirilmesi

Pişirme işlemi

Dinlendirilen simitler, fırın küreği üzerine alınarak yuvarlak şekil verildikten sonra taş fırında 235-250 °C’de 12-15 dakika veya farklı ısı kaynaklarına sahip fırınlarda 280-290 °C’de 10-15 dakika süreyle pişirilir. Tam pişmiş İstanbul Simidi, 5 °C’de muhafaza edildiğinde 3 gün tazeliğini korur. Ön pişirme (yarı pişirme) işlemi, taş fırında 200-220 °C’de yaklaşık 5-7 dakikada, endüstriyel fırında ise 250-260 °C’de 4-6 dakikada gerçekleştirilir. Tam pişmiş veya yarı pişmiş simitler oda sıcaklığına kadar soğutulduktan sonra, endüstriyel şok dondurucularda -35 °C ila -40 °C arasında 30-60 dakika boyunca şoklanarak dondurulur. Dondurulmuş (-18 °C) simitlerin raf ömrü ise 6 aydır.



Şekil 13. Dinlendirilen simidin fırın küreği üzerine alınarak yuvarlak hale getirilmesi



Şekil 14. Simidin fırında pişirilmesi



Şekil 15. İstanbul Simidi

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

İstanbul Simidinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. İstanbul ilinin mutfak kültüründe, fırıncılık mamulü ürünlerinin arasında önemli bir yere sahiptir. Özellikle soğuk pekmezleme işlemi ve çift fitil örgüsünün yapılması aşamaları ustalık gerektirmektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İstanbul Simidinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İstanbul Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, İstanbul Ticaret Borsası, İstanbul Ekmek Fırıncıları Sanatkârları ve Ekmek Satıcıları Esnaf Odası ile Fatih İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve İstanbul Simidi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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