



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **173**

Yayın Tarihi

**15.05.2024**

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

## İÇİNDEKİLER

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru .....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 173. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı .....	7
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı .....	22
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı .....	39

# 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 173. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

#### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

##### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000477	Kilis Horoz Karası Üzümü	7
2.	C2023/000028	Beytüşşebap Balı	11
3.	C2023/000255	Çakıl Kestanesi	15
4.	C2024/000072	Hatay Tel Kadayıfı	18
5.	C2024/000073	Hatay Tandır Kahkesi	20

##### 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.	1580	Balıkesir Tombul Bamyası	22
2.	1581	Hasenik Pestili	25
3.	1582	Hatay Humusu	27
4.	1583	Antakya Zılk Sarması	29
5.	1584	Hatay Cevizli Biber / Hatay Muhammarası	31
6.	1585	Hatay Şiş Börek Çorbası	33
7.	1586	Karapınar Tülü Dokuması	35

### 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 Değişiklik Taleplerinin Listesi

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	66	Çelikhan Tütünü	39

### 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. Kilis Horoz Karası Üzümü

<b>Başvuru No</b>	: C2021/000477
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.11.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kilis Horoz Karası Üzümü
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Kilis İli Üzüm Üreticileri Birliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Karbeyaz Köyü Yolu Küme Evler No:74 Musabeyli KİLİS
<b>Vekil</b>	: Pınar UÇKUN ALPPOLAT (BSE Global Patent Dan. Dış. Tic. Ltd. Şti.)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kilis ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kilis Horoz Karası Üzümü ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Horoz Karası Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Horoz Karası Üzümü, Horoz Karası (*Vitis vinifera* L.) çeşidi üzümden yetiştirilen, tane rengi mavi siyah, tane iriliği çok büyük (8-9 g), uzun elips şekilli, salkım sıklığı dolgun, sulu ve etli meyve yapısına sahip Kilis yöresinde üretilen, sofralık kullanımının yanı sıra kurutmalık olarak kullanılan bir üzümdür.

Kilis, Bereketli Hilal olarak bilinen ve Yukarı Mezopotamya'yı da kapsayan tarımın ilk kez başladığı bölgede yer alır. Kuzeybatısındaki Kurt Dağları ve kuzey ile kuzeydoğusundaki Gaziantep Platosu'nun yüksek kesimlerinin yükseltisinin daha az olmasının etkisiyle daha ılıman bir iklime sahiptir. Ayrıca Kilis Ovasının tarım arazileri bazalt platolardan oluşur. Sulama imkânının kısıtlı olması toprak yapısının mineraller bakımından zenginleşmesine neden olur. Bu durum coğrafi sınır içerisinde asma yetiştiriciliği için ideal koşullar sağlar.

Kilis ili, etezyen hava hareketinin etkisi altındadır. Bu hava hareketiyle beraber Akdeniz üzerinden geçen rüzgârlar kısmi bir nem kazanır. Ardından Amanos Dağları'ndan geçen bu hava soğuyup oksijeni içeriği zengin rüzgâr olarak mayıs-eylül ayları arasında coğrafi sınıra taşınır. Kilis Akdeniz iklimine sahip olmasına rağmen, gece boyunca serin rüzgârların esmesi nedeniyle gündüz ve gece sıcaklıkları arasında aylık ortalama 14 °C'lik bir fark oluşur. Ayrıca bağ alanlarında sulama imkânının bulunmaması, nem miktarının düşük olması, gelişme döneminde 1250-1300 saat güneş alması ve hava sıcaklığının 17-20 °C'de seyretmesi nedeniyle Kilis ilinde yetişen üzümün toplam fenolik içeriği (480-550 mg GAE/100g) ve suda çözünür kuru madde oranı (% 21-25) diğer yörelerde yetişen Horoz Karası üzüm çeşitlerinden yüksektir.

Horoz Karası üzüm çeşidi farklı illerimizde de yetiştirilmesine rağmen Kilise özgü coğrafi özellikler sayesinde Kilis Horoz Karası Üzümünün asitlik değeri düşük (%0,24-0,26) ve tadı orta tatlılıktadır. Kilis halk arasında boz ya da ağ toprak denilen toprak yapısı nedeniyle kendine özgü farklılıklara sahiptir. Ayrıca üstte bahsi

geçen ve yine halk arasında Kalleşin havası denilen bu rüzgârlar sayesinde bu üzüm çeşidi diğer bölgede yetiştirilenlerden antioksidan aktivitesi (% 93-97) ve şeker miktarı (% 17-25) daha yüksek olması bakımından ayrılmaktadır.

Tablo 1. Kilis Horoz Karası Üzümü Morfolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler			
Salkım şekli	Omuzlu, dallı, konik		
Salkım uzunluğu	Kısa		
Salkım sıklığı	Orta		
Yaprak yapısı	5 dilimli-tüysüz		
Salkım ağırlığı (g)	697,3 - 820,1		
Tane genişlik (mm)	20,9 - 22,1		
Tane uzunluk (mm)	29,4 - 31,6		
Tane kabuk rengi	Mavi-siyah		
Tane şekli	Uzun elips		
Şırada şeker (%)	17-25		
Şıra pH	3,90-4,80		
Şıra Renk	L*: ort.13,55	a*: ort. 1,85	b*: ort. 0,88
Suda çözünür kuru madde (SÇKM) (%)	21-25		
Asitlik	0,23-0,26		
Toplam Fenolik Madde (mg GAE/100 g)	480-550		
Antioksidan Aktivitesi (%)	95-97		
Toplam Antosiyanin (mg/kg)	444-186		
Toplam Tanen (mg/kg)	970-1200		

Tablo 2. Kilis Horoz Karası Üzümü (Yaş ve Kuru Meyve) Fenolik Bileşen İçeriği

Parametre (mg/kg)	Yaş Meyve (ort. değer)	Kuru Meyve (ort. değer)
Şikimik asit	253,92	0,00
Gallik asit	26,10	18,38
Protokateşik asit	9,48	6,51
Klorojenik asit	8,84	6,15
Hidroksibenzaldehit	9,68	6,70
Vanilik asit	272,00	188,62
Kafeik asit	7,55	5,37
Sirenik asit	275,30	205,13
Vanilin	17,11	11,96
o-kumarik asit	10,31	7,09
Salisilik asit	81,87	57,77
trans-ferulik asit	26,86	18,69
Sinapik asit	25,21	17,54
p-kumarik asit	8,77	6,63
Protokateşil ester	9,02	6,31
Kuersetin-3-ksilozit	3,99	0,00
Kaempferol-3-glikozit	4,40	2,91
Fisetin	12,12	8,44
Baikalin	4,01	2,77
Krisin	0,21	0,16



Kuersetin	44,53	30,66
Naringenin	28,04	19,55
Hesperetin	18,64	13,00
Morin	0,24	0,16
Kaempferol	92,36	64,82
Biyokanin A	0,33	0,25
Diosgenin	29,94	21,17

### **Üretim Metodu:**

Eski Kilis Horoz Karası Üzümü bağları Rupestris du lot amerikan anacı üzerinde kurulmuş iken yeni bağlar 1103P ve 110R Amerikan asma anaçları üzerine Horoz Karası çeşidi aşılansarak üretim yapılır. Hasat, 15 ağustos - 30 eylül arasında yapılır. Kilis Horoz Karası Üzümünün yetiştirme ve işleme aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### **Bağ Tesisi:**

Kilis ilinin ortalama yıllık yağış miktarı 500-600 mm arasında değişir. Yazları ise Akdeniz iklimi hâkim olup yağışsız geçtiğinden bağlar sıcak ve kurak olur. Bu nedenle Goble terbiye sistemi ile bağ kurulur. Sıra arası ve sıra üzeri mesafeleri 3x3 m ya da 4x4 m olacak şekilde ayarlanır.

#### **Budama ve Bakım İşlemi:**

20-60 cm gövde yüksekliğinden taçlandırılan Kilis Horoz Karası Üzümü, kısa olacak şekilde budanır. Goble terbiye sisteminde 2-4 ana kol bırakılarak her bir kolda bulunan dalın bir veya iki göz üzerinden her yıl düzenli budaması yapılır. Oluşturulan taç sayesinde salkımların yaprak altında kalarak sıcak ve doğrudan güneş ışığından korunması sağlanır. Kilis ilinde sulama işlemi, su ihtiyacı yıllık yağışlardan karşılandığı için neredeyse hiç yapılmaz. Sulamanın sınırlı olması nedeniyle hayvan gübresi kullanılır.

#### **Toprak Yapısı:**

Kilis'te bağcılığın yapıldığı arazilerin bir kısmı, halk arasında beyaz (ağ) toprak diye bilinen yaşlı tortul ve kuvaterner bazalt yapıdan oluşan, ovalarda ise felhan olarak bilinen kırmızı renkte, ağır killi bazaltik topraklardan oluşur. Coğrafi sınıra özgü toprak yapısı Kilis Horoz Karası Üzümünün karakteristik fenolik bileşen yapısını oluşturmaktadır.

#### **Hastalık ve Zararlılarla Mücadele:**

Kilis ilinin yazları kurak bir iklime sahip olmasından dolayı asmalarda külleme hastalığı görülme ihtimali vardır. Kilis Horoz Karası Üzümü küllemeğe karşı kısmen hassastır. Bu nedenle kükürt uygulaması yapılır.

#### **Hasat:**

Kilis Horoz Karası Üzümü hasadı yıllara bağlı değişmekle birlikte ağustos ayının ikinci haftasında başlar ve eylül ayına kadar devam eder. Kabuk rengi tozlu siyah sap kısmına doğru kahverengi olarak açılır. Hasat elle yapılır ve kurutmalık, pekmez ve pestil üretilmek üzere işleme alınır. Çoğunlukla kurutmalık olarak piyasaya sunulan Kilis Horoz Karası Üzümü sofralık olarak tüketildiğinde hasattan hemen sonra kasalara konulup günlük olarak satışı gerçekleşir. Çoğunlukla kurutmalık olarak piyasaya sunulur.

Kurutulmuş Kilis Horoz Karası Üzümüne ait üretim basamakları aşağıda yer almaktadır.

#### **Kurutulmuş Kilis Horoz Karası Üzümü Üretimi:**

50 litrelik tanklarda %1 zeytinyağı ile %5 potasa eriği ile hazırlanmış çözeltiye hasat edilmiş üzümler daldırılır. Güneşte kurutulması için bez ya da beton sergilerin üzerine serilir. Ürünler nemini %80 kaybedinceye kadar kurutma işlemine devam edilir. Hava sıcaklığına bağlı olarak bu süre ortalama 7 gündür. Kurutulan Kilis Horoz Karası Üzümleri sergilerden toplanıp üretim bandına yerleştirilerek sap ve diğer yabancı maddelerinden ayrılır. Bu işlem titreşimli ve üflelemeli makineler ile yapılırken ayrılamayan kısımlar üretim işçileri tarafından kontrol edilir. Temizlenen kurutulmuş Kilis Horoz Karası Üzümü 250 ile 500 g'lık gıdaya uygun ambalajlara koyularak paketlenir. 4 °C sıcaklıkta 1 yıl muhafaza edilir.



Şekil 1. Kilis Horoz Karası Üzümü Kurutma Görselleri

### Denetleme:

Denetimler; Kilis İli Üzüm Üreticileri Birliği koordinatörlüğünde; Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişi ve Kilis İli Üzüm Üreticileri Birliğinden konuda uzman 2 kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak ağustos-eylül aylarını kapsayacak şekilde yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Anaç temini ve kültürel işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünün renk ve şekil özelliklerinin uygunluğu.
- Sofralık ve kurutulmuş ürünün üretim metodunun, muhafaza ve ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Gerekli görülmesi durumunda Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen özelliklerin analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Kilis Horoz Karası Üzümü ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 2. Beytüşşebap Balı

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000028
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.01.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Beytüşşebap Balı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çiçek balı / Bal
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Elki Mahallesi 5. Cadde No: 29 Beytüşşebap ŞIRNAK
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şırnak ili Beytüşşebap ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Beytüşşebap Balı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beytüşşebap Balı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beytüşşebap Balı; Beytüşşebap ilçe sınırlarında 1700 m rakımdan 3000 m rakıma kadar ulaşan, yaklaşık 60 km uzunluğundaki bir vadide üretilen çiçek balıdır. Tüketicieye süzme veya petek bal olarak sunulur.

Beytüşşebap Balının rengi açık amberden koyu ambere kadar değişebilir. Petekli, karakovan ve süzme bal olarak üretilir. Beytüşşebap Balı; koyu kıvamdadır ve akışkanlığı devamlıdır. Üretimde, *Apis mellifera caucasica*, *Apis mellifera meda*, *Apis mellifera ligustica*, *Apis mellifera syrica* ırkları ile melezleri kullanılır.

Coğrafi sınır, dağlık bir topografyaya sahip olup dağlar arasında bir vadide kurulmuş tarihi bir şehirdir. Arı yetiştiriciliği yapılan bölgenin doğal bitki örtüsü ve zengin florasının yanı sıra yüksek rakıma ve temiz su kaynaklarına sahiptir. Serin bir iklime sahip olması ve yağışların yeterli olması da bitki çeşitliliğini ve sürekliliğini artırır. Ayrıca, endüstri ve sanayi şehirlerinden oldukça uzak mesafede bulunan bakir bir alana sahiptir. Bu durum bitki çeşitliliğinin devamını ve balın kalitesini doğrudan etkiler.

Kısa mesafelerde değişen yükselti ve yer şekilleri, iklim koşulları ve bitki örtüsünde çeşitliliğini artırmıştır. Yaylaların yüksekliği 1700 - 3000 m arasında olduğundan yaz dönemi serin ve çiçeklenme süresi fazladır. Coğrafi sınırın bu yapısı, arıcılık faaliyetleri açısından mayıs - eylül ayları arasında arıcılık için ideal konaklama imkânı sunar. Ayrıca yıllık yağış miktarı ve güneşli geçen gün sayısının fazla olması, coğrafi sınırın florasını zengin kılar.

Coğrafi sınırda bal üretim sezonundaki rüzgârlar kuzeyden güneye doğru eser. Bu rüzgârlar üretim mevsimini serin tutarak balda HMF değerinin düşük kalmasını sağlar. Beytüşşebap ilçesi, topografik yapısı ve konumu sayesinde mikroklima bölgesi özelliğine sahiptir. Bu durum bitki florasının yayılımını ve flora fenolojik dönemlerinin uzun süreli olmasını sağlayarak nektar ve bala olumlu yansır.

Beytüşşebap Balının melissopalinojik olarak yapısında; kantaron (*Hypericum sp.*), maydanozgiller (*Apiaceae*), sığır kuyruğu (*Verbascum sp.*) ve uyuz otu (*Scabiosa sp.*) taksonlarından en az biri bulunur. *Castanea sativa* ve *Rhododendron ponticum* bitki çiçeği polenleri bulunmaz.

### Beytüşşebap Balının Fizikokimyasal Özellikleri

Özellik	En az	En çok
Hidroksimetilfurfural (HMF) (mg/kg <sup>-1</sup> )	0,732	8,838
Diastaz sayısı (DN)	16,20	37,34

Nem (%)	14,40	14,80
Protein miktarı (mg/kg <sup>-1</sup> )	407,10	1.175,42
Serbest asitlik (meq/kg <sup>-1</sup> )	17,25	26,25
Elektriksel iletkenlik (mS/cm <sup>-1</sup> )	0,175	0,317
Balda protein ve bal $\delta^{13}C$ değerlerinden hesaplanan C <sub>4</sub> şekerleri oranı (%)	0	1,26
Balda protein ( $\delta^{13}C_{protein}$ ) ve bal( $\delta^{13}C_{bal}$ ) $\delta^{13}C$ değerleri arasındaki fark	0,201	0,368
Bal $\delta^{13}C$ değeri ( $\delta^{13}C_{bal}$ )	26,422	25,637
Sakkaroz (%)	0,01	0,49
Fruktoz + Glikoz (%)	73,077	78,135
Fruktoz / Glikoz (%)	1,18	1,34
Maltoz (%)	2,74	3,62
Suda çözünebilir katı madde (%)	0,001	0,05

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Balı, Beytüşşebap ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Genel Hazırlık İşlemleri:

Beytüşşebap ilçesinde arıcılık faaliyetleri, yerleşik arıcılığın yanı sıra büyük oranda gezginci arıcılık şeklinde yapılır. Arıcılık faaliyetlerine mart ayı başında, arı kolonilerinin kış çıkışı ilk bakımı ve beslemesi ile ana arı kontrolü yapılarak başlanır. Bu hazırlık, mayıs ayı ortalarına kadar devam eder. Nektar akışı verimliliğine göre mayıs ayında coğrafi sınır içinde arıların yeri değiştirilebilir. Bu değişim, üretim döneminde düzensiz yığılma olmamasına dikkat edilerek, Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcılık Kayıt Sistemi kapsamında ve Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Beytüşşebap İli Arıcılar Birliği Koordinasyonunda yapılır.

Arıların yerlerinin değiştirilmesi, daha çok yüksekliğe ve flora yapısına bağlıdır. Arılar doğal su kaynaklarına yakın, nektar ve polen akışının bol olduğu alanlara doğru taşınırlar. Beytüşşebap'ta genellikle ana nektar akımı mayıs ayı ortalarında başlayıp eylül ayı ortasına kadar devam eder. Bu alanlarda, bal hasadından sonra da arı kolonilerinde ana arı kontrolü ve olası arı hastalıkları ve zararlılarına karşı Tarım ve Orman Bakanlığının izin verdiği yöntemler kullanılarak mücadele edilir. Bu mücadelede kullanılan ilaçların ruhsatlı olması ve prospektüslerine uygun olarak kullanılması gerekir. Koloniler ana arı kontrolü ve olası hastalık ve zararlı mücadelesi sonrası hava sıcaklığının düşmesiyle beraber hasat sonrası bakım ve besleme amacıyla daha düşük rakımlı alanlara taşınır.

Kışlatma sonrasında genellikle şubat ayı sonlarına doğru hava sıcaklığı ortalama +14 °C'yi bulduktan sonra ilk bakımlar yapılır ve nisan ayı sonu mayıs ayı başında içerisinde kovanlar coğrafi sınıra taşınır. Güçlenen bal arıları; ana arı yenileme, neslinin devamını sağlama, ana arının yumurtlaması ve kendi ihtiyaçları için bal depo etme alanı sağlamak amacıyla doğal olarak oğul verirler. Bu işlem arıların ana nektar akımı dönemi girişine rastladığı için modern arıcılıkta verimliliği olumsuz etkileyen bir durumdur. Yeterince güçlenen arı kolonileri arı sayısını artırmak isteyeceği için ana nektar akımı dönemi öncesinde bölmeler eklenerek kontrollü olarak arı sayısı artırılmaktadır. Mayıs ayında bu amaçla arı popülasyonunun gelişimi düzenlenir ve kovanlar yüksek rakımlı yaylalara çıkarılır. Arı kovanları, yerleşim yerlerine uzak, su kaynaklarına yakın ve hafif eğimli yamaçlara yerleştirilir. Gezginci arıcılıkta, kışlatılan bölgede coğrafi sınıra getirilen kovan ve çevrelerde, başka bölgeye ait bal olmaması gerekir.

#### Arıların Kışlatılması ve Kovan Temizliği:

Sonbaharda kovanda biriken propolisler, kovanın ısı kararlılığını koruduğu için temizlenmez. Propolis temizliği bahar aylarında arılar doğaya çıktığında yapılır. Arılar, kapalı alan ve dışarıda olmak üzere iki şekilde kışlatılır.

#### Kapalı Alanlarda Kışlatma:

Arıları kışlatmak için ışık, ses, nem ve sıcaklık bakımından iyi izole edilmiş özel kapalı alanlar oluşturulur. Kışlatma alanında hava sirkülasyonu olmamalıdır. Kışlatma odaları kerpiçten veya ısı değişiminden etkilenmeyen,

karanlık, sessiz ve havalandırılmalı şekilde inşa edilir. Bu odalarda su donmaz ve iç sıcaklığı 10 °C'yi geçmez. İklimle bağlı olarak oda sıcaklığı 10 °C'yi aşarsa, kapısı açılarak serinletilir.

Arılar genellikle aralık ayı başında kışlatmaya alınırken kovanlar, duvarlara fazla yaklaştırılmadan, zeminden 25 - 30 cm yükseklikteki sehpa'nın üzerlerine yerleştirilir. Üst üste en fazla 3 sıra kovan konur. Kovan dizilimi; zayıf koloniler ortada, güçlü koloniler ise altta olacak şekilde yapılır. Kovan tabanında nem nedeniyle su birikmemesi için kovanlar, öne doğru yaklaşık %5 eğimli olacak şekilde yerleştirilir.

#### **Dışarıda Kışlatma:**

Bu yöntemde kovanlar, doğal şartlara bırakılır. Kovanlar yan yana, zeminden 20 - 30 cm yükseklikteki sehpa'nın üzerlerine yerleştirilir. Arı uçuş delikleri yarısına kadar kapatılır. Uygun havalandırma koşulları sağlanarak, arıların zarar görmemesi için kovanların üstüne bez, kilim veya naylon örtülerek ısı izolasyonu sağlanır. Kışın kar altında kalan ve soğuklara dayanabilen güçlü koloniler bahara ulaşır.

#### **Arıların Bakımı ve Beslenmesi:**

Bal hasadında, kovanın kuluçkalık alanında arıların kışın beslenmesi ve kışı rahat geçirmesi için, genellikle 10 çerçevesi bir arı kolonisinde, ortalama olarak 10 kg bal bırakılmalıdır. Ayrıca hava şartlarına bağlı olarak kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı sonbaharda tedbiren akşamüzeri beslemesi yapılır.

Besleme, iklim şartlarına bağlı olarak yapılır. Hava sıcaklığı 20 °C ve üzeri ise, şeker/su oranı 2/1 veya 1/1 olacak şekilde hazırlanan şeker şurubu verilir. 14 °C'nin altında ise, doğal olarak hazırlanan bal, polen, yağsız süt tozu veya soya unu ile pudra şekeri karışımından hazırlanan arı keki ve Beytüşşebap Balı hasadından kalan ballar ile yapılır. Yapılan bu işlem arıların beslenmesi ve hayatta kalabilmesi için olup bal üretiminde kullanılmaz.

Arıların nektar toplamaya başladığı mayıs ayı ortalarından ağustos ayı sonuna kadar olan dönemde kesinlikle destek beslemesi yapılmaz. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ilaç veya herhangi bir kimyasal uygulanmaz. Nektar toplama süresince su kaynağının uzak olması durumunda arı kovanlarının önüne, geniş bir kap içinde, sirkülasyonun olabileceği bir şekilde içilebilir temiz su konularak arıların su ihtiyacı karşılanır.

#### **Sağım, Hasat, Paketleme ve Depolama:**

Coğrafi sınırdaki 20 gün kesintisiz nektar elde edilebilecek flora mevcut olup nektar akışı en fazla haziran - temmuz aylarında olur. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ihtiyaca göre ballıklara balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Bal hasadı polen ve nektar akışının sona ermesiyle (genellikle ağustos sonu veya eylül başı) hasada başlanır. Beytüşşebap Balının üretimi, mayıs ayında başlar ve eylül ayının ortalarına kadar devam eder. Nektar akışına bağlı olarak sağım eylül ayının ortalarına kadar yapılabilir ve yılda bir kez bal hasadı yapılır.

Hasat zamanı ballar, arı kovanının ballık kısmından alınır; kuluçkalık bölümünden alınmaz. Hasat, günün sıcak saatlerinde yapılmaz. Alınan petekli ballar, hasat çadırına taşınır ve sırt tabakaları, sırt tarağı ile sıyılır. Sağım makinasında süzülükten sonra, uygun bal kaplarında biriktirilir. Büyük partiküllerin çökmesi ve kabarcıkların ayrıştırılması için 1 - 3 gün bekletilir. Homojen görünüm kazanan ballar; gıda ile temasa uygun kaplara doldurulur, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 4 - 20 °C olan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde depolanır. Hasat edilen ballarda, polen içeriğini değiştirecek şekilde filtreleme yapılmaz.

Petekli ve kara kovan balların hasadında ise arı kovanının ballık kısmından alınan çerçeveler, çerçevesi hali korunacak şekilde gıda ile temasa uygun ambalaj malzemeleriyle paketlenir, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilir. Satışa sunulacak olan ballar, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde depolanır.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Balı, Beytüşşebap İlçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ünü bağlayan Beytüşşebap Balının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

### Denetleme:

Denetimler, Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Şırnak Bal Üreticileri Birliği ve Beytüşşebap Halk Eğitimi Merkezinden arıcılık hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii yılda en az bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir.

Denetimlerde aşağıda belirtilen hususlar denetlenir;

- Beytüşşebap Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Kantaron (*Hypericum* sp.), maydanozgiller (*Apiaceae*), sığır kuyruğu (*Verbascum* sp.) ve uyuz otu (*Scabiosa* sp.) taksonlarından en az birinin bulunması ile *Castanea sativa* ve *Rhododendron ponticum* bitki çiçeği polenleri bulunmaması,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu,
- Beytüşşebap Balı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,
- İhtilafı bir durum söz konusu olması halinde Beytüşşebap Balının fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu.

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

### 3. Çakıl Kestanesi

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000255
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çakıl Kestanesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Bandırma Ticaret Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Paşabayır Mah. Mehmet Akif Ersoy Cad. No:29 Bandırma BALIKESİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Balıkesir ili Bandırma ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çakıl Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çakıl Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çakıl Kestanesi; coğrafi sınırdaki sık ormanlık alanda doğal ortamında yetişen ve Anadolu kestanesi (*Castanea sativa* mill.) türüne ait Osmanoğlu aşılama çeşidi kestaneden elde edilir. Çakıl Kestanesinin meyveleri orta irilikte, geniş yapılı ve oval şekillidir. Dış kabuğu orta kalınlıkta, kahverengi renkte ve parlak bir görünüme sahiptir. Meyve eti krem renkli, parlak ve yumuşaktır. İndirgen şeker oranının, toplam şeker göre daha az oranda olması nedeniyle taze ve çerezlik tüketime uygundur.

Çakıl Kestanesi ismini ilk yetiştirildiği yer olan Çakıl mahallesinden alır. Çakıl Kestanesi ağaçları, bölgede doğal yayılma alanı gösterir. Çakıl mahallesinde kestane yetiştiriciliği yapılan alanlarda 100 yaşına sahip yaşlı ağaçlar varlık göstermiş ve bunların bir kısmı miladını tamamlamıştır. Bununla birlikte günümüzde 60-80 yaş ortalamasına sahip meşcereler mevcuttur.

Çakıl Kestanesi; 250-550 metre rakım aralığında doğal olarak yetişir. Coğrafi sınır, Akdeniz ve Karadeniz iklim kuşağı özelliklerini gösterir. İklim kuşağı sebebiyle yıllık yağış miktarı 600 mm'den fazla olmakta, kuraklığın olmaması veya kısa periyotlu (üç aydan fazla olmaması) olması sayesinde coğrafi konum Çakıl Kestanesi yetiştiriciliği açısından uygundur.

Çakıl Kestanesi, genellikle güney yamaçlarda ve az rüzgâr tutan çok nemli vadi içlerinde yetişir. Coğrafi sınırın Marmara denizine yakın olması kestanelere nemli ortamı sağlar. Diğer kestane yetişen bölgelerde özellikle kuzey yamaçlarda kestane verimi fazla iken bu bölgede Çakıl Kestanesinin güney yamaçlarda yetişmesi ve rüzgârı az tutması meyvelerin kuzey yamaçlarda yetişenlere kıyasla en az %10 daha fazla verim alınmasını sağlar.

Marmara denizinden gelen nem ve rüzgârlar ürünün şeker bileşiminde yer alan sakarozun ve uçucu bileşiminde de 2H-Benzosiklohepten-2-one,3,4,4a,5,6,7,8,9-octahidro-4a-metil-,(S)- bileşenin fazla oranda oluşmasını sağlar. Coğrafi sınırın bu özellikleri Çakıl Kestanesinin, aşağıda belirtilen özellikleri kazanmasını sağlar.

Tablo 1. Çakıl Kestanesinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Meyve eni (mm)	35-49
Meyve boyu (mm)	24-34
Meyve yüksekliği (mm)	15-35
Meyve ağırlığı (g)	15-30
Hilum eni (mm)	25-42
Hilum boyu (mm)	14-21
Stil uzunluğu (mm)	2,5-5,0
Hilum boyutunun meyveye oranı	0,3-0,8
Meyve boyut indeksi	25-40
Yuvarlaklık indeksi	1-2
Kuru madde (%)	40-55

Dış kabuk rengi	Parlak kahverengi
İç zarının soyulabilirliği	Zor
Sakaroza (en az)	35 g/L
2H-Benzosiklohepten-2-one, 3,4,4a,5,6,7,8,9-octahidro-4a-metil-,(S)- (en az)	%30

### **Üretim Metodu:**

Çakıl Kestanesi; *Castanea sativa* Mill. türü kestane ağaçlarından aşılanarak kestanelik adı verilen kestane bahçelerinden elde edilir. Kestaneliklerin kurulması için dikkat edilmesi gereken özellikler aşağıdaki gibidir.

#### Aşı uygulaması:

Aşılama işlemi nisan ayında gözler uyanmadan yapılır. Mart sonu nisan başı alınan kalemler bir peçeteye sarılır, buzdolabında saklanır. Nisan ayının 10'u ile 20'si arasında aşı yapılır. Aşı kalemleri bir sene önceki sürgününden alınır, ikinci sene sürgününden alınmaz. Tabanın genişliğine göre 2-3 göz bırakılması uygundur. Kalem, tam dipten değil, biraz üst kısımdan alınır. Alınan kalemin uç kısmı inceltilir.

Testere ile kesilen kestane ağacı gövdesinin üst kısmı bıçakla düzeltilir. Eğer gövdede ölmüş tomurcuklar varsa temizlenir. Kesilen ağacın kalınlığına göre 3-6 tane aşı kalemi uygulanır. Ağaç kabuğu, karşılıklı 2 yerden kesilip hafifçe kabartılır. Aşı kalemleri sivri uçlarından kabuğa yerleştirilir, etrafı bantla sarılır. Açıklık kalırsa macunla kapatılabilir. En erken 5 yılda kestane üretimi gerçekleşir.

#### İklim ve toprak istekleri:

Kestane bahçesi kurulacak yerin toprağı gevşek, havalandırılabilir ve derin olmalıdır. Ayrıca potasyumca zengin ve kireç oranı düşük olmalıdır. Kestane dikilmeden önce derin sürüm yapılır, 50x50 cm büyüklüğünde çukur açılır. Kestaneler en az 7 m aralık bırakılarak dikilir.

#### Sulama:

Çakıl Kestanesi ağacı, yağışlı ve nemli ortama ihtiyaç duyar. Özellikle sonbahar mevsimi çok kurak geçerse, meyvenin dikenli kabuğunun çatlaması durur. Bu nedenle, kurak ve sıcak geçen yıllarda ürünün nitelik ve verimini artırmak için haziran ve eylül ayları arasında ağaçların sulanması gerekir. Sulama meyvelerin kalitesini artırır. Bu nedenle sulamanın yapılması tavsiye edilir.

#### Gübreleme:

Kestaneliklerde mart ayı ortasında nitratlı gübreler kullanılır. Ağacın yaşına göre nitrat gübresi kullanılır. Ağacın her yaşı için 100 gram nitrat gübresi kullanılır. Nitrat gübresinin kullanımı; sürgünlerin uzamasını ve kaliteli meyve oluşumunda önemli bir kriterdir.

#### Budama:

Çakıl Kestanesi ağaçlarına, tacı yayvan şekil alacak biçim budaması yapılır. Dikimden sonra her yıl obur dallar ve fazla sürgünler budanır. Ağaçlar verim vermeye başladığında ürün budaması yapılmaya başlanır. Ürün budaması, kırılmış, kurumuş ya da hastalanmış dallar ile gölge ve sıkışıklık yaratan sürgünlerin kesilip çıkarılması şeklinde olur.

#### Hasat:

Çakıl Kestanesinin hasadı; eylül-ekim aylarında, dikenli yumağın hafifçe açılarak içerideki doğal rengini almış meyvenin görülmesinden itibaren akma olarak isimlendirilen meyvelerin kendiliğinden dökülmesiyle gerçekleştirilir. Kendiliğinden yere düşen meyveler gıda ile temasa uygun çuvallar veya kasalara toplanır.

#### Depolama:

Çakıl Kestanesi genellikle hızlı bir şekilde satılarak tüketilir veya kestane şekeri üretiminde kullanılır. Depolama gerektiğinde soğuk hava depoları kullanılır. Kestaneler, sıcaklığı 0-2 °C ve nem oranı %80-90 olan depolarda plastik torbalar içinde 3-4 ay süreyle saklanabilir.



### **Denetleme:**

Denetimler; Bandırma Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Bandırma Orman İşletme Müdürlüğü, Bandırma Ticaret Borsası, Bandırma Ziraat Odasından birer kişinin katılımı ile oluşturulacak en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir defa düzenli, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, her yıl hasat döneminde (eylül-ekim ayları arasında) bir defa, şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman toplanır.

Denetim mercii her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip denetlenecek üretici ve adreslerine göre bir denetleme planı oluşturur. Denetim mercii'nin toplanacağı tarihten en az bir hafta önce Bandırma Ticaret Odası denetim mercii'nde bulunan kuruluşlara resmi yazı ile toplantı tarihini bildirir. Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kestaneliklerin uygunluğu.
- Kestaneliklerde Çakıl Kestanesi yetiştirilmesine ilişkin üretim metoduna uygunluk.
- Hasat ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Meyve eni, meyve boyu, meyve yüksekliği, meyve ağırlığı, hilum eni, hilum boyu, stil uzunluğu, hilum boyutunun meyveye oranı, meyve boyut indeksi, yuvarlaklık indeksi gibi fiziksel özelliklerin uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle şeker bileşimi ve uçucu aroma bileşim analizlerinin yapılması.
- Çakıl Kestanesi ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluk.

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. Hatay Tel Kadayıfı

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000072
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.02.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Tel Kadayıfı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kadayıf/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Hatay Valiliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Tel Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Tel Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tel Kadayıfı; özel amaçlı buğday unu ve su ile hazırlanan, Hatay iline özgü üretilen yarı mamul bir gıda ürünüdür.

Hatay Tel Kadayıfı, unun suyla akışkan boza kıvamını alıncaya kadar karıştırılması ve bu karışımın sıcak sac ocak üzerine tekniğine uygun şekilde özel kalıplardan ince şeritler halinde dökülüp kurutulması ile üretilir. Gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak süt ve/veya nişasta kullanılarak da üretimi yapılır.

Hatay Tel Kadayıfının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Tel Kadayıfı; özellikle künefe, kadayıf tatlısı ile çeşitli şerbetli ve sütlü tatlıların hazırlanmasında yaygın olarak kullanılır.

Hatay Tel Kadayıfı için; kadayıf hamurunun doğru bir şekilde hazırlanması ve akışkan bir kıvamda olması, pişirme sırasında saca yapışmaması, kızarmadan pişirilmesi, kısa sürede pişirildikten sonra kadayıf tellerinin birbirine yapışmaması gibi başlıca özellikleri için üretim aşamalarında ustalık becerisi gerekir. Hatay Tel Kadayıfının üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### 1,5 kg Hatay Tel Kadayıfı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 1 litre su

Gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak buğday nişastasası kullanılacak ise; genellikle ortalama 750 gram un ile 250 gram nişasta karıştırılarak kullanılır.

Gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak süt kullanılacak ise; genellikle su miktarının en az yarısı kadar süt kullanılır.

Yukarıdaki miktarlar; yapılacak tel kadayıf miktarı, kullanılacak kap/kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir.

##### Hatay Tel Kadayıfının Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Yeteri kadar büyüklükteki bir kaba/tencereye un ve su konulup iyice karıştırılır. Karıştırma işlemi el ile çırpılarak ya da mikser kullanılarak yapılır. Elde edilen hamurun akışkan bir kıvamda olması istenir.

Hazırlanan hamur kadayıf pişirmek için tasarlanmış sac ocağının cezvesine/ilgili bölümüne konulur. Isınmış ocak temiz bir bezle silindikten sonra hızlı bir şekilde çevrilir. Ardından cezvenin vanası açılır, ısınan ve döndürülen ocağın üzerine ince deliklerden hamur boşaltılır. Bu hamur; cezve ve dönen ocak sayesinde; ince tel şeritler halinde, süreklilik arz edecek şekilde ve çizgisel şekilde pişmeye başlar. Ocağın üzerinde ortalama 1 dakika kalan ve tel

kadayıfi haline gelen hamurlar temiz bir bez ile özenle ocağın üzerinden alınır. Bütün hamurların bu şekilde pişirilmesi sağlanır.

Pişen hamurlar kurumaması amacıyla bir bez arasına ve/veya uygun şekilde muhafazaya alınır. Hatay Tel Kadayıfının hazırlanmasından ve kızarmadan pişirilmesine kadarki tüm üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

#### Ürünün Muhafaza Koşulları, Depolanması ile Piyasaya Arzı:

Hatay Tel Kadayıfı; üretiminden son tüketiciye ulaşmaya kadar tüm aşamalarında, temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı bir biçimde, doğrudan güneş ışığını almayacak şekilde korunarak muhafaza edilir.

Gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak oda sıcaklığı koşullarında ve/veya serin ortamlarda muhafaza edilir. Daha uzun muhafaza için soğuk zincir şartlarında depolanır ya da muhafaza edilebilir.

Hatay Tel Kadayıfı; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Hatay ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi ve emek isteyen Hatay Tel Kadayıfının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunan Hatay Tel Kadayıfının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilmelidir.

#### **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,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Hatay Tel Kadayıfı 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.

## 5. Hatay Tandır Kahkesi

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000073
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.02.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Tandır Kahkesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kurabiye/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Hatay Valiliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Tandır Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Tandır Kahkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tandır Kahkesi; buğday unu, zeytinyağı, su, beyaz şeker, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü ürünlerden birisidir. Hatay Tandır Kahkesi; Hatay iline özgü üretilen, halk arasında Hatay iline özgü bir kurabiye çeşidi olarak bilinir ve tüketilir.

Hatay Tandır Kahkesinin; halk arasında kahke baharatı olarak bilinen baharatlar ile tatlı ve tuzlu olarak iki şekilde üretimi gerçekleştirilir. Hatay Tandır Kahkesinde şeker ve tuzun birlikte kullanılmasının yanında, üretiminde kullanılan baharat karışımı sayesinde ürüne özgü baharat tadına ve kokusuna sahiptir. Ayrıca Hatay Tandır Kahkesinin üretiminde; renklendirici kullanılmaz.

Ürünün tarihçesinde; Hatay ilinde alışlagelen adıyla tandırda pişirilmesi sebebiyle halk tarafından geçmişten günümüze “Hatay Tandır Kahkesi” olarak adlandırılmıştır.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Tandır Kahkesi; özellikle ara öğünlerde atıştırılabilir, misafir ağırlamalarda, çay-kahve ikramları ile beraber, hediyelik olarak takdim edilmesinin yanı sıra; bayram, festival vb. özel günlerde tüketilir.

Hatay Tandır Kahkesinin üretiminde; kıvamlı bir şekilde kahke hamurunun hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Tandır Kahkesinin üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Hatay Tandır Kahkesi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 kişilik):

- 2 kg buğday unu
- 500 g beyaz şeker
- 400 ml zeytinyağı
- 250 ml su
- 60 g susam
- 40 g çörekotu
- 30 g kahke baharatı: Rezene, tarçın, mahlep, kişniş, anason, muskat, kenevir tohumu içeren karışım (İsteğe bağlı olarak bu baharat/bitkilerden en az üçü kullanılabilir)
- 20 g tuz
- 10 g hamur kabartma tozu
- 10 g vanilya ve/veya vanilin, etil vanilin

Yukarıdaki miktarlar; sunulacak kişi sayısı, kullanılacak kap/kazan vb. büyüklüğüne göre orantılı bir şekilde değişiklik gösterebilir. Tuzlu kahke hazırlanmasında ise damak zevkine bağlı olarak istenilen miktarda kullanılacak beyaz şeker miktarı azaltılabilir.

#### Hatay Tandır Kahkesinin Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir kaba/tencereye zeytinyağı, su, tuz ve beyaz şeker konulur. Homojen bir karışım elde etmek için tuz ve şeker eriyinceye kadar iyice karıştırılır. Daha sonra un ve hamur kabartma tozu hariç bileşenler

de aynı kaba eklenir ve iyice karıştırılır. Ardından un ve kabartma tozu da kontrollü bir şekilde azar azar eklenir ve bu karışım yoğurulur. Elde edilecek hamurun yoğun kıvamlı ve homojen bir biçimde iyice karışmış olması istenir. Bu hamurdan genellikle ortalama 25 gram hamur yumakları alınıp elle yuvarlak halka şekli verilir. Ardından isteğe bağlı olarak üzerine çörekotu, susam ve beyaz şeker konulabilir.

#### Hatay Tandır Kahkesinin Pişirilmesi:

Hatay Tandır Kahkesinde pişirme işlemi tandırlarda/fırınlarda gerçekleştirilir.

Hatay Tandır Kahkesinin pişirme sıcaklığı; ortalama 140 °C olup yaklaşık 25 dakikalık bir süre zarfında kontrollü bir şekilde pişirme tamamlanır.

Hatay Tandır Kahkesinin hazırlanmasından ve pişirilmesine kadarki tüm üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

#### Ürünün Muhafaza Koşulları, Depolanması ile Piyasaya Arzı:

Hatay Tandır Kahkesi; üretiminden son tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarında, temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı bir biçimde, doğrudan güneş ışığını almayacak şekilde korunarak muhafaza edilir.

Gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak oda sıcaklığı koşullarında ve/veya serin ortamlarda muhafaza edilir. Daha uzun muhafaza için soğuk zincir şartlarında depolanır ya da muhafaza edilebilir.

Hatay Tandır Kahkesi; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Hatay ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ile üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi ve emek isteyen Hatay Tandır Kahkesinin üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunan Hatay Tandır Kahkesinin tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilmelidir.

#### **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,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Hatay Tandır Kahkesi 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.

## 4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımları

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

### 1. Balıkesir Tombul Bamyası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1580
Tescil Tarihi	: 29.04.2024
Başvuru No	: C2023/000216
Başvuru Tarihi	: 01.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Tombul Bamyası
Ürün / Ürün Grubu	: Bamyaya / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Tombul Bamyası ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Tombul Bamyası ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Tombul Bamyası; Latince tür ismi *Abelmoschus esculentus* L. olan ve Balıkesir ilinde üretilen, genellikle yaş meyve olarak sofralık ya da kurutulmuş olarak tüketiciye sunulan bamyadır.

Balıkesir Tombul Bamyası; çok kısa şişkin meyveli ve ucu küt fiziki özelliğinden dolayı tombul bamyaya adıyla da bilinir. Diğer yerli bamyalara göre altı-sekiz köşeli ve etli meyve özelliğine sahip olması temel ayırt edici özellikleri arasında bulunur. Coğrafi sınırda gece sıcaklığının (5-6 °C) çok fazla düşmemesi nedeni ile verimi fazladır. Balıkesir Tombul Bamyasının; et oranı fazla olup çekirdek oranının az olması karakteristik özelliğidir. Ziraî üretiminde su kullanımının kısıtlı olması, bamyanın kısa ve şişkin yapısı ile birlikte içyapısındaki sümüksü/zamksı özelliğinin çok az bulunmasını olumlu etkiler.

### Morfolojik Özellikleri

**Kök:** Kazık köklüdür. Ana bir kazık kök etrafına dallanmış ikinci derecede kazık kökler ile az miktarda yan ve saçak köklerden oluşur.

**Gövde:** Balıkesir Tombul Bamyası genellikle sulanmaz ve bu dönemde 40-60 cm boylarında kalırken, yağış fazla olduğu dönemlerde ise 80-110 cm boyuna kadar uzayabilir. Gövdenin üzeri tüysüz, açık yeşil sarımsı yeşil renktedir. Oldukça kalın ve sağlam yapılı olan bamyaya gövdesinde nodyum araları kısadır. Nodyumlardan bir yaprak ile bir çiçek veya yan dal meydana gelir. Bir nodyumdan ikinci kez çiçek veya yan dal meydana gelmez.

**Yaprak:** Yaprakları genelde pamuk ve asma yaprağına çok benzer. Yapraklar orta iriliktir. Yaprak alanı yaklaşık 50-70 cm'dir. Yaprak sapı ise orta uzunluktadır. Ortalama 10-20 cm uzunluğundadır.

**Çiçek:** Çiçek tablası ve meyvesi yenilen sebzeler arasında yer alan bamyaya çiçeklerinin taç yaprakları parlak kinin sarısı renkte olup, sap ve çanak yaprakların bağlantı kısımları mor renktedir. Böcekler için çok çekici bir özellik gösteren bamyaya çiçekleri biyolojik olarak erselik yapıdadır. Büyük oranda kendine döllendir. Bamyada çiçekler sabahın erken saatlerinde açar. Tozlanma ve döllendirme dışı tepesinin reseptif olduğu bu saatlerde meydana gelir. Döllendirilmeden hemen sonra taç yapraklar kapanır, buruşur ve meyve gelişimi başlayarak kuruyan taç yapraklar dökülür.

Balıkesir Tombul Bamyasının bazı ürün özellikleri aşağıda Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Balıkesir Tombul Bamyası bazı ürün özellikleri

Özellikler		
Gövde tüylülüğü		Az tüylü
Tohum rengi		Beyaz
Bitki boyu (cm)		60-100
Meyve rengi		Yeşil
Meyvedeki tohum adedi		4-40 adet
Meyve uzunluk		2-10 cm
Meyve genişlik		12-40 mm
Meyve ağırlığı		1,8-8,0 g
Tohum ağırlığı		0,03-0,07 g
Meyve köşeliliği		6-8
Meyve eti ağırlığı		1,0-7,0 g
Protein miktarı (% , yaş ağırlık üzerinden)		2,5-4,0
Yağ oranı (% kuru maddede)		0,17-0,25
Kül miktarı (%)		1,2-1,4
Yağ asitleri bileşimi (%)	C16:0	10-16
	C18:0	5-15
	C18:1	30-55
	C18:2	15-30

### Üretim Metodu:

**Ekim zamanı ve ekimi:** Balıkesir Tombul Bamyası, hava sıcaklığının 16 °C ve toprak sıcaklığının 15 °C'nin üzerine çıktığı dönem olan nisan ayı ortalarında ekilir. Ekim süresi yaklaşık 1 aydır. Ekimde daha önceki hasatlardan elde edilen tohumlar kullanılır.

Bamya tohumu ekilirken tohumların çimlendirilmesi gerekir. Tohumlar, 3-5 cm derinlikte ve araları 70-80 cm olacak şekilde ekilir. Bamya ekilirken genellikle kuzey-güney yönlü tarlalara gün ışığını doğrudan alacak şekilde ekilmesine özen gösterilir. Toprak derin olmayacak şekilde sürülür. Ekim yapılacak masuralar 40-50 cm ara ile açılır. Toprak tavı yeterli ise tohum ekimi hemen yapılır. Toprak tavı iyi değilse masuralara salma su verilerek tavlanması beklenir. Toprak tavlansınca masuraların boyun noktalarına 20- 25 cm sıra üzeri mesafe ile ve her ocağa 3 tohum gelecek şekilde 2-3 cm derinliğe ekim yapılır. Her ocağın üzerine bir avuç yanmış çiftlik gübresi konur. Bu uygulama kaymak tabakası oluşumunu engeller. Tohumlar çok derine ekilirse, çimlenme ve fidenin toprak üzerine çıkması zorlaşır. Tohumlar ekimden önce bir gün ıslak bez arasında tutulursa şişerek çimlenmesi teşvik edilir, bu şekilde ekilen tohumlar toprak tavı da yeterli ise hızla çimlenerek 2 hafta içinde toprak üzerine çıkarlar.

Sulama yapılmadan toprak işlemeden sonra tarlaya, sıralara el ile veya mibzer ile sıra arası 30-35 cm sıra üzeri ise 15 cm'den daha az olmayacak mesafede ekim yapılır. Bir dekar alan için 1,5-2,0 kg tohum yeterlidir.

**Çapalama:** Çıkışlarını tamamlayan bitkiler ilk hakiki yapraklarını çıkardıkları zaman masuralı üretimde her ocakta birbirinden uzak 2 bitki bırakılarak seyreltilir ve birinci çapa yapılır. Düz tarla ekimlerinde ise bitkiler 2-3 hakiki yapraklı olunca birinci çapa yapılır. Bu çapalama işlemiyle, yabancı ot gelişimi engellenerek, toprağın havalanması sağlanır. Susuz yapılan üretimde bitkiler 15-20 cm boy alınca ikinci çapa yapılır. Gelişim durumuna göre gerekirse üçüncü çapa yapılır.

**Sulama:** Balıkesir Tombul Bamyası genellikle sulanmaz, kurak şartlarda yetiştirilir. Ancak iklim koşullarına bağlı olarak gerekli olan dönemlerde sulama yapılır ise verim artar. Yağmurlama sulama, külleme hastalığını teşvik ettiği için kesinlikle yapılmamalıdır. Bamya üretiminde özellikle ilk meyveler görüldükten sonra verilen su, verim üzerinde olumlu etki yapar. İlk ot temizliğinden sonra sulu tarımda ilk sulama yapılır. Bitkiler, 15-20 cm boy aldıklarında ikinci ve bundan 2-3 hafta sonra üçüncü çapa yapılmalıdır. Daha sonra dal ve yapraklar sıraları tamamen

doldurur, çoğunlukla çapaya gerek kalmaz. Sulama yapılıyorsa sulamaya devam edilir. En çok uygulanan sulama sistemi, karık usulüdür. Özellikle ilk dönemde yağmurlama da yapılabilir.

**Gübreleme:** Balıkesir Tombul Bamyası gübreleme gereksinimi az olan bir sebzedir. Özellikle yetiştiği kıraç arazilerde hiç su ve gübre verilmeden de üretimi yapılabilir. Ancak bamyanın ekildiği toprağa, bir önceki sonbaharda iyi yanmış çiftlik gübresi ile düşük yüzdeli azot, potasyum ve fosfor içeren kompoze gübre verilmesi yararlı olur. Çiftlik gübresi bulunamazsa, yeşil gübrelemeyle toprağın gereksinim duyduğu organik maddeler sağlanır.

**Hasat:** Genellikle çiçeklenmeden 1-4 gün sonra yapılır. Meteorolojik koşullara bağlı olarak haziran başı başlar ve eylül ortasına kadar devam eder.

Bamya hasadı sürekli ve düzenli bir şekilde yapılır. Hasat devam ettikçe bitkide yeni çiçek ve meyve oluşumu teşvik edilir. Bitki üzerinde tohumluk için olgunlaşmaya bırakılan meyveler, bitki gelişimini engeller. Bamya hasadı oldukça zor ve zahmetli bir iştir. Bunun sebebi meyvelerin küçük olmasının yanında sap, yaprak ve meyvelerdeki tüylerin dibinde kaşındırıcı bezelerin bulunmasıdır. Bu yüzden bamya hasadında toplayıcılar ellerine bir bez sarar veya eldiven takarlar.

**Hasat Sonrası İşlemler:** Sabahın erken saatlerinde toplanan bamyalar ayıklanır ve boylarına göre ayrılır. Hasat edilen meyveler bekletilmeden küçük torba, çuval veya kasalarda pazara sunulur. Ürünler bekletildiği takdirde kararmalar meydana gelir. Depolanması söz konusu olduğunda 7-10 °C sıcaklık ve %90-95 nemdeki kontrollü depolarda 8-10 gün süre ile depolanabilir.

**Kurutma:** Kurutma işleminde ilk olarak gıda ile temasa uygun temiz bir zemin, tente, kerevit vb. üzerine bamyalar serilir. Coğrafi sınırdan en ideal güneşlenme olanağı temmuz ve eylül aylarıdır. Bu aylarda bamyalar asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak güneş altında ortalama 2 hafta süre ile kurutulur. Kurutma tekniğine uygun olarak modern kurutma tünellerinde de kurutma işlemi yapılabilir.

**Depolama ve Muhafaza Koşulları:** Ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi ya da işlenmesidir.

**Piyasaya Arz:** Balıkesir Tombul Bamyası; gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Balıkesir Sebze ve Meyveciler Esnaf Odası ve Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler her yıl en az bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; Balıkesir Tombul Bamyasının tohumunun uygunluğunu, üretim metodunun uygunluğunu, fiziksel özellikleri ile Balıkesir Tombul Bamyası ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetleyecektir. Ayrıca gerekli görüldüğü takdirde ürün analizi yaptırılabilir.

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. Hasenik Pestili

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.04.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1581
<b>Tescil Tarihi</b>	: 29.04.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000343
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.09.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hasenik Pestili
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pestil / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bağlar Mah. İzollu Bozan Bey Cad. No:18/1 Hilvan ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa ili Hilvan ilçesi Ovacık Köyü
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hasenik Pestili ibareli ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hasenik Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. İsteğe bağlı olarak aşağıda yer alan "Hasenik Pestili" logosu da kullanılabilir.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hasenik Pestili; tane şekli oval, rengi sarı-yeşil, ince kabuklu, sulu ve tatlı yerel üzümünden geleneksel yöntem ile üretilen pestildir.

Hasenik, Ovacık Köyünün eski adıdır.

Hasenik Pestilinin coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Hasenik Pestili, coğrafi sınırda yetiştirilen ve şıralık olarak bilinen yerel Azezi üzümünden üretilir.

Azezi üzümlerinin olgunluğa erişip tam tadını kazandığı eylül-ekim aylarında bağ bozumu yapılır.

Azezi üzümlerinden pestil şırası elde edilirken, şıranın berraklaştırılması-durultulması, asitliliğinin ve ekşiliğinin giderilmesi, sıra içinde kalan posanın çöktürülmesi ve tadı geliştirmek için, killi-karbonatlı pekmez toprağı kullanılır. Pekmez toprağının temel bileşeni (CaCO<sub>3</sub>+Ca(HCO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>+MgCO<sub>3</sub> karbonat karışımı) %78 oranında kireçtaşıdır. Killi-kireçtaşı veya beyaz toprak olarak adlandırılan bu pekmez toprağı beyaz-sarı renkli, bazik özelliklidir. 100 litre şıraya ortalama 1,5 kg pekmez toprağı eklenip 5-15 dakika kadar kaynatıldıktan sonra şıranın içerisindeki tortular dibe çökerken mevcut asitlikte kireçli toprak sayesinde nötralize olur. Bu işlem ile şıranın asitliği düşürerek tatlanır. Süzme işlemi yapıldıktan sonra %10 oranında yarı yarıya nişasta ve buğday unu eklenip karıştırılarak kaynatılıp koyulaştırılır. Bulamaç kıvamına ulaştığında temiz pamuklu patiska bezlere 2-3 mm kalınlığında yayılarak güneşte bir gün bir gece hava akışının olduğu alanda kurumaya bırakılır. Nem oranı %11,5 değerine ulaştığında bezden ayırıp tahta kerevetler üzerinde havalandırılarak katlanıp kesilir.

Hasenik Pestili, gıda ile temasa uygun bir ambalaj içerisinde tüketime sunulur. Rutubetsiz, güneş ışığı almayan ve serin ortamda en az bir yıl muhafaza edilebilir.

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

Hasenik Pestilinin coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırdaki yetiştirilen Azezi üzümünden pestil üretimi yapılır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği koordinatörlüğünde ve Hilvan Yerel Eylem Grubu Derneği ile Hilvan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim merci tarafından periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılır.

Denetim mercii tarafından; Azezi üzümünün kullanılması, üretim metoduna uygunluk, Hasenik Pestili 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. Hatay Humusu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1582
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.05.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000282
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Humusu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Meze/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Humusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Humusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Humusu; haşlanmış nohut, tahin, su, zeytinyağı, limon suyu, sarımsak, kırmızıbiber, tereyağı, çam fıstığı, turşu, domates, biber, maydanoz, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir mezedir.

Hatay Humusu; Hatay iline özgü meze olarak yaygın bir şekilde üretilen ve tüketilen, ülkemizin önemli mezelerinden birisidir. Hatay Humusu; sade, üzerine tereyağ-çam fıstığı karışımı, baharat, turşu, biber, domates, maydanoz konulması suretiyle çeşitli şekillerde hazırlanır ve tüketilir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Humusu özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hatay Humusu hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamalarında Hatay Humusunun hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Humusunun üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### Hatay Humusu Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (30 porsiyon):

- 3 kg haşlanmış nohut,
- 1,5 kg tahin,
- 500 ml su,
- 150 ml zeytinyağı,
- 100 ml limon suyu,
- 20 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 15 g pul kırmızıbiber,
- 15 g tuz,
- 15 g kimyon,
- 500 g turşu (isteğe bağlı),
- 500 g domates (isteğe bağlı),
- 500 g biber (isteğe bağlı),
- 50 g maydanoz (isteğe bağlı).

##### Tereyağlı Hazırlama:

- 200 g tereyağı ve 50 g çam fıstığı.

### Hatay Humusunun Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine haşlanmış nohutlar konulur. İdeal bir kıvam sağlanması için isteğe bağlı olarak nohutların kabukları soyulması tavsiye edilir. Aynı kabın içerisine tahin, dövülmüş sarımsak, limon suyu, tuz konularak püre halinde homojen bir karışım olana kadar iyice karıştırılır. Böylelikle sade humus hazırlanmış olur. Burada humusun kıvamının ayarlanması ve bileşenlerinin homojen bir şekilde karıştırılması aşamaları ustalık becerisi gerektirir. İstenilen kıvamlı yapının sağlanmasında humusa su eklenerek kıvam durumu ayarlanabilir.

Servis tabağına alınan humusun üzerine; kimyon, pul kırmızıbiber, doğranmış domates, biber, turşu ve maydanoz konur. En son üzerine zeytinyağı gezdirilerek dökülür. Böylelikle Hatay Humusu servise hazır hale getirilmiş olur.

Tereyağlı Hazırlama: Tavada eritilen tereyağı ile beraber çam fıstıkları kavurulur. Servis tabağına yayılan humusun üzerine bu karışım konur ve servisi yapılır.

Hatay Humusunun; isteğe bağlı soğuk ya da ılık 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, bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ustalık becerisi gerektiren Hatay Humusunun; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Humusunun 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 Humusunun hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Humusu 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.

#### 4. Antakya Zılk Sarması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1583
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.05.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000284
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antakya Zılk Sarması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antakya Zılk Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antakya Zılk Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Zılk Sarması; pazı, pirinç, su, zeytinyağı, kuru soğan, sarımsak, salça, nar ekşisi, toz beyaz şeker, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir pazı sarması yemeğidir.

Hatay ilinde halk dilinde pazıya “zılk” adı verilmesinden dolayı bu yemek “Antakya Zılk Sarması” ismiyle bilinir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Antakya Zılk Sarması günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Antakya Zılk Sarması hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamalarında Antakya Zılk Sarması hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Antakya Zılk Sarması üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### Antakya Zılk Sarması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 600 g pazı,
- 500 g pirinç,
- 300 ml su,
- 150 g kuru soğan,
- 150 ml zeytinyağı,
- 50 ml nar ekşisi,
- 30 g biber salçası/domates salçası,
- 10 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 5 g pul kırmızıbiber,
- 5 g tuz,
- 5 g kimyon,
- 5 g kuru nane,
- 3 g toz beyaz şeker (isteğe bağlı),
- 3 g karabiber (isteğe bağlı),
- 3 g yenibahar (isteğe bağlı).

### Antakya Zılk Sarmasının Hazırlanması ve Servisi:

Pazılar soğuk su ile yıkanır ve saplarından ayrılır. Pazı yaprakları, önceden tencerede kaynatılmış olan suya batırılıp çıkarılarak haşlanır. Sonrasında soğuk sudan geçirilir ve süzülür. Bu işlem pazıların renginin değişmemesine/kararmamasına yardımcı olur.

**İç Harcının Hazırlanışı:** Zeytinyağı tencereye konulur. İnce şekilde doğranmış kuru soğan ve dövülmüş sarımsak ilave edilerek yeterince kavurulur. Üzerine önceden tuzlu suda yarım saat kadar bekletilmiş pirinç süzülüp eklenir. Soğan ve sarımsakla birlikte ortalama 5 dakika kadar pişirilir. Tuz ile baharatlar da eklenir ve bu karışım iyice karıştırılır. Daha sonra sıcak su eklenerek 5 dakika daha pişirilir. Harcın içine şekerde eklendikten sonra iyice karıştırılır. Böylelikle iç harcın hazırlanması tamamlanır.

**Sarma Hazırlama:** Pazılar ortalama el ayası büyüklüğünde kesilerek kalın damarlarından ayrılır. Bu pazılar; hazır olan iç harcı ile genellikle parmak kalınlığında sarılarak bir kenara alınır. Pişirmenin yapılacağı tencerenin dibine kalın damarlar serilir ve üstüne sarmalar özenle dizilir. Zeytinyağı, nar ekşisi, sıcak su ve salça da eklenerek önce 5 dakika kadar hızlı, sonra kısık yanan ateşte ortalama 40 dakika kadar pişirilir.

Antakya Zılk Sarmasının; isteğe bağlı soğuk ya da 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, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Antakya Zılk Sarmasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Antakya Zılk Sarmasının 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,
- Antakya Zılk Sarması hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Antakya Zılk Sarması 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.

## 5. Hatay Cevizli Biber / Hatay Muhammarası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1584
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.05.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000286
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Meze/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası; kırmızıbiber, tahin, ceviz içi, zeytinyağı, kuru soğan, sarımsak, ekmek, nar ekşisi, toz beyaz şeker, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir mezidir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamalarında; Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 porsiyon):

- 300 g kırmızıbiber ve/veya 150 g kurutulmuş kırmızıbiber,
- 100 ml zeytinyağı,
- 50 g tahin,
- 50 g ceviz içi,
- 30 g bayat ekmek ve/veya ekmek kırıntısı,
- 20 ml nar ekşisi (isteğe bağlı),
- 10 g tuz,
- 10 g kimyon,
- 10 g sarımsak ve/veya kuru soğan (isteğe bağlı),
- 10 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 5 g toz beyaz şeker (isteğe bağlı),
- 3 g karabiber (isteğe bağlı),

### Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine kırmızıbiberler konular. Ürünün lezzeti için kırmızıbiberlerin közlenmesi ya da fırınlanmış olması tavsiye edilir. İdeal bir kıvam sağlanması için kırmızıbiberlerin içindeki tohum, damarlı kısımlar, sap ve kabuk vb. kısımları temizlenir. Biberler iyice dövülerek/karıştırılarak püre haline getirilir. Aynı kabın içerisine bileşen listesindeki diğer bileşenlerde konularak kıvamlı ve homojen bir karışım olana kadar

iyice karıştırılır. İsteğe bağlı olarak bu karışım ayrıca bir süzgeçten geçirilebilir. Böylelikle Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası hazırlanmış olur. Burada mezenin kıvamlı yapısının ayarlanması ve bileşenlerinin homojen bir şekilde karıştırılması aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Servis tabağına alınan Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası üzerine; ceviz içi konulur ve son olarak üzerine zeytinyağı gezdirilerek dökülür. Böylelikle Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası servise hazır hale getirilmiş olur.

Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının; soğuk olarak ya da isteğe bağlı oda sıcaklığında servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının 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 Cevizli Biber/Hatay Muhammarasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Cevizli Biber/Hatay Muhammarası 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.



## 6. Hatay Şiş Börek Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1585
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.05.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000315
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Şiş Börek Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba/Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Şiş Börek Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Şiş Börek Çorbası; un, su, kıyma, kuru soğan, tereyağı, sıvı yağ, pirinç, tuz ve baharatlar ile hazırlanan Hatay iline özgü bir çorbadır.

Hatay Şiş Börek Çorbası; Hatay iline özgü olarak üretilen mantı yemeğine benzer ve halk arasında alışlagelen adıyla “çorba” olarak adlandırılan bir üründür. Ürünün tarihçesinde; Hatay ilinde halk arasında yaygın olarak “şişperek çorbası” olarak da bilinir.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Şiş Börek Çorbası; özellikle kış aylarında olmak üzere, günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Mantı ve pirincin bir arada bulunduğu, hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Şiş Börek Çorbası; özellikle mantı kısmının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Şiş Börek Çorbasının üretildiği, Hatay ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Hatay Şiş Börek Çorbası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1- Mantı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 400 g özel amaçlı buğday unu,
- 200 ml su,
- 100 g kıyma,
- 50 g kuru soğan,
- 5 g tuz,
- 2 g karabiber.

2- Diğer kullanılan bileşenler:

- 1,5 litre su,
- 200 g tuzlu yoğurt,
- 100 g pirinç,
- 5 g tuz (isteğe bağlı).

3- Üzerine dökülmek üzere kullanılan bileşenler:

- 50 g tereyağı ve/veya 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı),
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),

- 5 g kuru nane (isteğe bağlı).

#### Hatay Şiş Börek Çorbasının Hazırlanması:

Hatay Şiş Börek Çorbasının hazırlanmasında öncelikle mantı kısmı hazırlanır. Sırasıyla diğer bileşenler de kullanılarak çorbanın yapımına geçilir.

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisinde un, su ve tuz konularak homojen şekilde iyice yoğurularak hamur elde edilir. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir.

Elde edilen hamur, oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika kadar hamur fermantasyonu için dinlendirildikten sonra hamur küçük parçalara ayrılır. Bu hamur parçaları, oklava/merdane ile açılarak ince şekilde küçük kare hamurlar elde edilir.

Mantının iç harcını hazırlamak için, yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine kıyma, ince kıyılmış kuru soğan, tuz ve karabiber konulur. Bu karışım iyice karıştırılarak yeterince kavurularak/pişirilir.

Daha sonra kesilen her ince kare hamur parçasının ortasına iç harcından konulup hamur üçgen şeklinde kapatılır veya üçgenin karşı iki ucu geriye doğru bükülerek üst üste getirilir. Hazırlanan bu mantıya kulak ya da şapka şekli verilmiş olur. Bu aşamada ustalık becerisine bağlı olarak mantıların olabildiğince küçük olarak hazırlanması üretimin en önemli aşamasıdır. Bununla ilgili olarak halk arasında “şişperek, her kaşıқта beş gerek” şeklinde bir deyim vardır. Kaşığı kâseye/tağa her daldırıpta, kaşığa ne kadar çok mantı gelir ise mantının o kadar ustaca ve özenli yapıldığı anlaşılır.

#### Piştirme ve Servis:

Hatay Şiş Börek Çorbasının pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Ayrı bir kap/tencere içerisinde su ve pirinç kaynatılır ve üzerine azar azar tuzlu yoğurt eklenerek pişirilmesi suretiyle homojen bir karışım elde edilir.

Hazırlanan dinlendirilmiş mantılar bu karışımın bulunduğu kaba/tencereye alınır. Mantılar ve tuzlu yoğurtlu karışım özdeşleşene, mantılar yeterince pişene kadar kaynatılır. Ayrı bir kap/tava içerisinde tereyağı ve/veya sıvı yağ, pul kırmızıbiber ile kuru nane kavrularak sıcak bir sos elde edilir. Bu sos; pişirilmesi tamamlanan Hatay Şiş Börek Çorbasının üzerine dökülmek suretiyle servisi yapılırken kullanılır.

Hatay Şiş Börek Çorbasının; 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, Hatay Şiş Börek Çorbasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Şiş Börek Çorbasının 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 Şiş Börek Çorbasının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Şiş Börek Çorbası 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.

## 7. Karapınar Tülü Dokuması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1586
<b>Tescil Tarihi</b>	: 08.05.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000474
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.12.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Karapınar Tülü Dokuması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Dokuma / Dokumalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Hankapı Mah. Konya Cad. Yeni Belediye İşhanı Dış Kapı No:4 İç Kapı No: 204 Karapınar KONYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Konya ili Karapınar ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Karapınar Tülü Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapınar Tülü Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapınar Tülü Dokuması, Karapınar ilçesinde yetiştirilen küçükbaş hayvanlardan elde edilen yün veya tiftikten (filik), döner leventli dik tezgâhlarda (ıstar), motifli veya motifsiz şekilde dokunan uzun tüylü halı veya dokuma yaygı olarak adlandırılan bir dokumadır.

Karapınar Tülü Dokuması; motifsiz veya imli, bitki figürlü, geometrik ve nesne motifli olarak üretilir. Kullanılan beyaz, krem, kahverengi ve siyah tonları yünün ve tiftiğin doğal halinden elde edilirken diğer renkler boyama işlemiyle elde edilir. Geçmişte Karapınar ve çevresinde yün ipliklerin ve tiftiğin boyanmasında serkile otu, cevt otu (palamut kabuğu), çemen (kimyon çemeni), ceviz kabuğu ve yaprağı, soğan kabuğu ile çay gibi bitkiler kullanılmış olup günümüzde renklendirme işlemi sentetik boyalarla sağlanır.

Karapınar ilçesinin sosyal ve ekonomik yapısı içerisinde oldukça önemli bir yere sahip olan tülü dokumalar aynı zamanda coğrafi sınırın gelenek ve göreneklerini yansıtan, yöresel kültürünü geçmişten geleceğe taşıyan bir köprü niteliğindeki dokumalardır. Coğrafi sınır içerisinde yaşayan Yörükler, geçimlerini hayvancılıkla sağladıkları için hayvanlarından elde ettikleri yün veya tiftikleri kullanarak tülü dokumalarını üretirler. Bu dokumaları örtü, yatak, yorgan vb. olarak kullanırlar.

Karapınar Tülü Dokuması; halılar gibi çözgü, atkı ve hav yapısından oluşur. Fakat tülülerde hav yapısında halıdan farklı olarak, iplik yerine yün veya tiftik yapağısı kullanılır. Hav sıraları arasında geniş zemin atkı sıralarına sahip olmaları Karapınar Tülü Dokumasının belirleyici niteliğidir. Ayrıca üretimi sırasında lifler uzun bırakıldığı için yün kaybı olmaz. Üretim hızı hızlı olması, bu dokumanın tercih edilmesinde önemli bir etkidir.

Coğrafi sınırdan üretilen Karapınar Tülü Dokumasının düğümlü (ilmeli), yamçı ve çeki olmak üzere üç çeşidi bulunur. İplikle dokunan, saçak ve ilmelik ipliklerin uçlarının kesilmeyip uzun bırakıldığı havları halıya göre daha uzun olduğu çeşide düğümlü (ilmeli) tülü denir. Düğümlü tülünün taraktan geçirilmeden ve bükülmeden tiftik kullanılarak üretilen çeşidine ise yamçı tülü, filikli veya filik denir. Çeki tülü ise çözgüler arasından geçirilen atkı ipliğinin tığ ile çekilmesiyle oluşturulur.

Karapınar Tülü Dokumasının en çok üretilen çeşitlerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Karapınar Tülü Dokumasının en çok üretilen çeşitleri

Tülü görseli	Tülü çeşidi	Tülü görseli	Tülü çeşidi
	İlmeli		Kaneliçeli
	Mihraplı		Çeki
	Namazla		Sığır Kuyruğu
	Yıldızlı		Lokumlu
	Omuz Atmalı		Zincirli

### Üretim Metodu:

#### Dokuma tekniği:

Karapınar Tülü Dokuması üretiminde Türk (Gördes) Düğümü tekniği kullanılır. Bu düğüm şeklinde, ilme ipliği, bir çözü çiftinin (ön ve arka telinin) etrafından dolandırılıp uçları arkadan öne doğru alttan çıkarılarak atılır. Sağ el ile tutulan çözü çiftinden sol eldeki ilme ipliği önce arka, sonra ön telin etrafından dolandırılır. Bu teknik Hereke, çift, kapalı, Gördes gibi adlarla anılır. Oldukça sağlam bir düğüm tekniğidir. Zamanla hav yüksekliği yok olsa bile, çözü çiftinin etrafından dolandığı için desenin kaybolması mümkün değildir. İlme uçlarının aynı aralıktan çıkması, geometrik motifli desenlerde görsel açıdan daha iyi sonuç verir.

#### Dokuma işlemi:

Karapınar Tülü Dokuması, ıstar adı verilen döner leventli dik tezgâhlarda dokunur. Bu tezgâh dikine karşılıklı iki yassı ağaç ile bunların alt ve üst kısımlarında açılan kanallara, kendi çapı etrafında rahatlıkla dönebilecek şekilde uçlarından geçirilen iki yuvarlak ağaçtan oluşur. Bu yuvarlak ağaçlardan üsttekine üst direk, altta kullanılan alt direk adı verilir. Tezgâhların genişliği 1,50 - 2 m, yükseklikleri ise 1,30 - 2 m ölçülerindedir. Üst direğe uzunluğu boyunca başları 4 - 5 cm dışarda kalacak şekilde çiviler çakılırken alt direğe ise uzunluğu boyunca bir kanal

açılmıştır. İki direğin uçlarında manivela delikleri bulunur. Gücü ağacı ile bir de ağızlık açmak için kullanılan varan gelen çubuğu da tezgâhın diğer parçalarını oluşturur.

Çözgü hazırlama işlemi, yapılacak dokumanın uzunluğuna göre birbirinden belirli bir mesafeye yerleştirilmiş iki ağaç kazık arasında gerçekleştirilir. Çözgü hazırlama işlemi çözgü ipinin bu iki ağaç arasında çapraz olarak dolaştırılmasıyla gerçekleştirilir. İplik sıralarının sayısı dokuma enine göre hesaplanır. Çözgü iplikleri dokuma eni kadar olduktan sonra aynı türden bir iplik ile her çözgü teli arasından dolanarak zincir gibi örülür ve diğer taraf için de aynı işlem yapılır. Bu örgüye baş örgüsü denir. Bu işlem çözgü iplerinin eşit aralıkta olmaları ve birbirine karışmamaları amacıyla yapılır. Ağaç kazıklardan sıyrılarak çıkarılan çözgüler her iki taraftaki baş örgülerinden geçirilen çubuklarla tezgâha getirilir. Çözgünün bir tarafındaki demir çubuk, tezgâhın üst direğinde bulunan çivilere, önceden bu çivilere ilmiklenmiş ipler vasıtası ile bağlanır. Sonra üst direk manivela ile önden arkaya doğru döndürülerek alt uçtaki çubuk alt hizasına geline kadar çözgüler üst direğe sarılır. Alt uçtaki demir çubuk alt direktteki kanala yerleştirilir. Kanal boyunca direk üstünde mevcut deliklere birer çivi sokularak, demir çubuğun kanaldan çıkmaması sağlanır. Böylece çözgü ipliklerinin tezgâha bağlanması sağlanır. Bir sonraki aşama gücü işlemidir. Tezgâh eni kadar uzunlukta olan gücü ağacı, tezgâhın iki yanındaki ağaçlar üzerinde bulunan kertiklere yerleştirilir. Gücü ağacının iki başına çakılan çivilere bir ip gergin olarak bağlanır. Ayrıca gücü kalıbı olarak kullanılan yuvarlak bir çubuk gücü ağacının arkasına yerleştirilip iki ucundan bağlanır. Ağızlık açmak için kullanılacak varan gelen çubuğu ön sıradaki iplikler ile arka sırada yer alan iplikler arasından geçirilir. Çözgüde kullanılan malzemeden bir yumağın ucu, gücü ağacı üzerinde bulunan ipe sağ taraftan bağlanır, arka sırada kalan ilk çözgü ipliğinin arkasından dolaştırıp gücü ağacının altından ön tarafa geçirilir. Bu işlem ile bir ilmik halkası yapılır ve bu ilmik halkası, gücü ağacına gerilen iplik ile gücü ağacı arasından geçirildikten sonra gücü işlemini yapan yumaktan geçirilerek sıkıştırılır. Sonra ön sırada yer alan çözgü ipliği atlanarak arka sırada yer alan her çözgü ipliği için bu işlem tekrarlanır. Gücü örme işlemi tamamlandıktan sonra gücü kalıbı çıkartılır ve çözgü manivelaları çevrilerek gerilir. İplerin gergin kalması için manivelaların uçlarına bağlanan kalın bir ip yan tahtalara sarılarak sabitleştirilir. Böylece çözgü, dokuma için hazır duruma getirilir.

Karapınar Tülü Dokumasına alt taraftan başlanır. Dokuma işlemi sırasında kullanılan iplikler, genellikle dokumanın alt kısmına sıkıca bağlanır. Bu ipleri çözmek için, bağlantı noktalarını bulmak ve çözmek gerekir. Bu adım, dokumanın tezgâhtan çıkarılmasını kolaylaştırma açısından önemlidir. İlk olarak saçaklı modellerde dokumanın başında ve sonunda 10 cm olacak şekilde iplikler ayarlanır. Öncelikle sağ taraftaki ilk çözgü teline bir yumağın ucu bağlanıp arka ve ön sıradaki çözgüler arasından geçirilerek sol taraftan çıkarılır. Bu işleme çiti örgüsü denilir. Sol baştaki iki çözgü teli sol elin parmak uçlarıyla tutulur. Sağ ele alınan yumak sağa doğru bu iki çözgünün üstünden alınıp arkasından dolaştırılarak sol elde oluşturulan ilmik arasından geçirilerek sıkıştırılır. Her çözgü teli için aynı şekilde devam ettirilerek bu işlem tamamlanır. Dokumanın başlangıcında ve bitiminde yapılan çiti örgüsü dokuma kilim örgüsünün dağılmasını önlemek içindir. Ardından dokumanın kilim kısmı dokunarak dokumanın desenine göre ilmeler yapılmaya başlanır ve dokuma işlemi tamamlanarak iplikler çözülüp dokuma tezgâhtan çıkarılır.

Karapınar Tülü Dokuması ters çevrilip havlı yüzeyi üste getirilir. Bol suyla ıslatılıp sabun ile köpürtülerek yıkanır. Ardından bol su ile durulanır ve bu işleme su berraklaşana kadar devam edilir. Yıkama işlemi biten Karapınar Tülü Dokumaları havlı yüzey içe gelecek şekilde rulo yapılır ve 3-4 saat dik bir şekilde bekletilerek suyunun süzülmesi sağlanır. Süzülme işleminden sonra rulo açılarak kalan su gelberi ile sıyrılır ve tekrar rulo yapılan ürün 24 saat gölgede bekletilir. Son olarak düz bir zemine serilerek kuruması sağlanır.

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

Karapınar Tülü Dokuması, coğrafi sınırın sosyal ve ekonomik yapısı içerisinde oldukça önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karapınar Tülü Dokumasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Karapınar Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Karapınar Ticaret Borsası, Karapınar Ziraat Odası ile Karapınar Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle dokuma tekniği olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Karapınar Tülü Dokuması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 5. Bölüm

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

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

#### 1. Çelikhan Tütünü

66 tescil sayılı Çelikhan Tütünü ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

##### • Denetleme:

“Denetim: ÇELİKHAN TÜTÜNÜ 2002 coğrafi işaretini kullanacakların yukarıda belirtilen teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri; Çelikhan Köylere Hizmet Götürme Birliğinin koordinasyonunda Köylere Hizmet Götürme Birliği (Uzman Eleman), Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi (Elemanı), Tarım İlçe Müdürlüğü (Konu İle İlgili Yetkilisi)'nin katılımı ile iki ila beş kişilik Komisyon tarafından bitki denetimi ve kuru yaprak denetimi olmak üzere yılda birer defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine her zaman yapılacaktır.”

ifadesi,

“Denetleme:

Denetimler; Çelikhan Köylere Hizmet Götürme Birliği koordinatörlüğünde, Çelikhan Köylere Hizmet Götürme Birliği ve Çelikhan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman, 2 ila 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından bitki denetimi ve kuru yaprak denetimi olmak üzere yılda birer defa, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Yukarıda belirtilen teknik özelliklere uygunluk.
- Çelikhan Tütünü ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

şeklinde değiştirilmiştir.