



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **218**

Yayın Tarihi

01.04.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 218. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	22

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 218. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2018/177	İnegöl Pırasası	6
2.	C2022/000426	Sille Kurabiyesi	9
3.	C2023/000215	Adana Burma Bileziği	11
4.	C2024/000056	Hatay Mortadella Yemeği	13
5.	C2025/000095	Şarköy Zeytinyağı	15
6.	C2025/000180	Erfelek Kuzu Kestanesi	19

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.	1829	Çorum Simidi	22
2.	1830	Karaman Hacı Lokuru	24
3.	1831	Erzincan Geven Balı	26
4.	1832	Çilimli Gözlemesi	29

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. İnegöl Pırasası

Başvuru No	: C2018/177
Başvuru Tarihi	: 04.09.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: İnegöl Pırasası
Ürün / Ürün Grubu	: Pırasa / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Süleymaniye Mah. 1. Cad. İnegöl TSO 24 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili İnegöl ilçesi
Kullanım Biçimi	: İnegöl Pırasası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İnegöl Pırasası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Pırasası, Liliaceae (Zambakgiller) familyasından, *Allium porrum* L. türüne ait "İnegöl-92" çeşidinden elde edilen pırasadır. Bitki bol saçak köklü olup belirgin bir esas gövde oluşturmaz ve uzun silindirik yaprak kınlarıyla karakterizedir. Ürünün beyaz kısmı (yalancı gövde) 60 - 64 cm'ye kadar uzayabilmekte olup taban kısmında baş (soğan) oluşumu bulunmaz veya oldukça zayıf düzeyde kalır. Bu özellik, bitkinin lif yapısının homojen, dokusunun yumuşak ve tadının hafif aromatik olmasına katkı sağlar.

İnegöl Pırasası, uzun beyaz gövde yapısı, uçta ince yapraklanması ve yumuşak et dokusu sayesinde çiğ tüketim için de uygundur. Yapısal bütünlüğü, tazeliğini koruma kapasitesi ve hafif aromatik lezzeti ile diğer pırasa çeşitlerinden ayrılır.

İnegöl ilçesi, Karadeniz ile Akdeniz iklimi arasında geçiş karakteri gösteren ılıman bir Marmara iklimine sahiptir. Yaz ayları sıcak ve az yağışlı; kış ayları ise soğuk ve bol yağışlıdır. Kar yağışları normal olup don olayları fazlaca görülür. Yıllık ortalama sıcaklık 12,4 °C olup yaz aylarında toprağın sıcaklık ortalaması 22 °C, kış sıcaklık ortalaması ise 2,3 °C'dir. İnegöl Pırasası serin iklimle ihtiyaç duyduğundan sıcaklığın 15 - 20 °C olması gerekir. Hava sıcaklığının artması, kaliteyi ve gelişmeyi olumsuz yönde etkiler. 2 - 3 °C'ye kadar olan sıcaklıklarda büyümeye ve gelişmeye devam eder. Sıcaklık 0 °C'nin altına indiğinde gelişme durur.

Uzun gün bitkisi olan İnegöl Pırasasında zorunlu bir vernalizasyon ihtiyacı bulunmamakla birlikte, uzun gün koşullarında düşük sıcaklıkların vegetatif gelişim üzerinde olumlu etkisi görülmektedir. Hava neminin %60 -70 arasında olması tercih edilir. Coğrafi sınırın sahip olduğu serin ve nemli iklim koşulları, ürünün kaliteli ve yüksek verimli yetiştiriciliği için uygun bir ortam sağlar.

İnegöl Pırasasının ayırt edici özelliklerinden en önemlileri beyaz kısmının ve gövdesinin uzun, aks ve pazarlanabilir ağırlığının yüksek olmasıdır. Ayrıca pırasa hasadı yapıldıktan sonra pırasalar toprağa gömülür. Böylece hem pırasanın yeşil kısımları beyaza döner hem pırasa yumuşar.

İnegöl Pırasasında taban kısmında soğan başı oluşumu bulunmaz ve yalancı gövdeye ait taban bölgesinde yalnızca hafif bir kalınlaşma görülür. Bu kalınlaşma, morfolojik ölçümlerde "bitki soğanının çapı" olarak ifade edilmekte olup gerçek bir baş (soğan) yapısı niteliği taşımaz. Gövde çapı ürünün baş oluşumunun çok zayıf olduğunu gösterir ve ürünün lif yapısının homojen, dokusunun yumuşak olmasını sağlayan temel ayırt edici özelliktir.

Tablo: İnegöl Pırasasının Bazı Morfolojik Özellikleri

Özellik	Değer
Yaprak Kıymı	120 - 150 cm
Bitki Uzunluğu	115 - 125 cm
Bitki Beyaz Kısım Uzunluğu	60 - 64 cm
Bitki Yeşil Kısım Uzunluğu	44 - 51 cm
Bitki Soğanının Çapı	30,29 - 35,89 mm
Bitki Gövde Çapı	29,53 - 32,29 mm
Bitki Yaprak Sayısı	6 - 7 adet
Bitki Yaprak Genişliği	27,59 - 32,15 mm
Bitki Yaprak Kalınlığı	0,80 - 1,19 mm
Bitki Aks Ağırlığı	293,28 - 396,80 g

Üretim Metodu:

İnegöl Pırasası, yerel popülasyonlardan seleksiyon yoluyla seçilerek ıslah edilmiş *Allium porrum* L. türüne ait "İnegöl-92" çeşidinden elde edilir. Pırasa iki yıllık bir sebze olup birinci yılda vegetatif gelişimini tamamlar, ikinci yılda ise çiçek ve tohum oluşturur. Saf kültür veya karışık halde yetiştirilebilir. Karışık kültürde pırasa tohumları turp, havuç gibi kısa boylu bitkilerin tohumları ile ekilebilir.

İnegöl Pırasası kültür yetiştiriciliğinde üretim doğrudan tohum ekimi veya önce fide yetiştirme ve ardından fide dikimi yapılması şeklindeki iki yöntemle gerçekleştirilir.

Doğrudan Tohum Ekimi: Doğrudan tohum ekim yöntemiyle üretimde tohum ekimi Mayıs ayının başında yapılır ve Temmuz ayının başında fide ekimi gerçekleştirilir. Ekim öncesinde toprak 25 cm derinlikte sürülür; ardından toprağın ihtiyacına göre dekara verilecek azotun yarısı ile fosforlu ve potaslı gübrelerin tamamı serpmeye olarak uygulanır. Diskaro ile gübre toprağın 8-10 cm'lik derinliğine karıştırılır ve toprak ekime hazır hale getirilir. Ekimden önce toprağın iyice inceltilmesi sağlanır. Kültürel işlemlerin kolaylığını sağlamak amacıyla sıra arası 40-50 cm olacak şekilde tohum ekilir ve sıra üzerinde her 6-8 cm'e bir tohum düşecek şekilde yerleştirme yapılır. Ekim derinliği 2-2,5 cm olmalıdır. Mibzer, elle veya makine ile ekim gerçekleştirilebilir. Ekimden 10-15 gün sonra tohumlar çimlenerek toprak yüzeyinde görülmeye başlar. Çimlenme tamamlandıktan sonra sık olan alanlarda sıra üzerinde 12-15 cm'de bir bitki kalacak şekilde seyreltme yapılır. Doğrudan ekimde 1 dekar alana 200-300 g tohum kullanılması yeterlidir.

Fide Yetiştirme ve Dikim: Fideler 6-8 mm kalınlığa ulaştıklarında dikime hazır hâle gelir ve bu süre tohum ekiminden itibaren 50-70 günü bulur. Dikim tarihinden yaklaşık 50-70 gün önce 110-115 cm eninde hazırlanan tavalara serpmeye ekim yapılır; ekim sonrasında harç veya tava toprağı ile 1-1,5 cm kapak atılır ve sıcak havalarda çimlenme kolaylığı sağlamak amacıyla gölgeleme uygulanır. Fideliklerde 1 m² alana 10-12 g tohum ekilir; yaklaşık 50.000 adet fide elde edebilmek için 300 g tohum ve 25 m² tava gereklidir.

Tarlaya dikim 30 × 12 cm aralıklarla yapıldığında dekara 28.000-30.000 adet fide düşecek şekilde yerleşim sağlanır. Fide gelişimi sırasında düzenli ot alma ve seyreltme işlemleri gerçekleştirilir. Dikim yapılacak alanda 20-25 cm derinliğinde ve 30-40 cm genişliğinde karıklar açılır; fidelerin uzun kökleri ve yapraklarının yaklaşık üçte biri kesilerek tıraşlanır ve 2-3 farklı büyüklük grubuna ayrılarak her grup ayrı parselde dikilir.

Sulama ve Gübreleme: Sulama, toprağın nem ihtiyacına göre belirlenir ve genellikle yağmurlama yöntemiyle her 10 günde bir uygulanır. Doğrudan tohum ekimi yapılan üretimde bitkiler kalem kalınlığına ulaştığında dekara başına 50 kg azotlu gübre iki veya üç bölünerek, her sulama döneminde sıra aralarına verilir. Fide yetiştirme yöntemiyle yapılan üretimlerde ise ekimden 1-2 ay önce fide tavasının hazırlanması sırasında dekara 4-5 ton yanmış çiftlik gübresi uygulanarak toprak organik madde yönünden zenginleştirilir ve bu gübre 15-20 cm derinliğe sürümle karıştırılır.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele: Hastalık ve zararlılarla mücadelede kimyasal uygulamalar minimum seviyede tutulur; ekim sonrası yabancı ot kontrolü tamamen mekanik yöntemlerle gerçekleştirilir. Yabancı otlara karşı ilaçlama sadece ekim öncesinde yapılmakta, ekimden sonra kimyasal uygulama tercih edilmemektedir. Fide yetiştirme döneminde ise bitkinin kök sistemini olumsuz etkileyebilen danaburnu zararlısına karşı gerekli mücadele uygulanarak fide kayıpları önlenir.

Hasat ve Verim: Hasat işlemi iklim koşullarına bağlı olarak ekim–kasım aylarında elle gerçekleştirilir. Üretim sonucunda elde edilen verim, yetiştirme koşulları ve uygulanan kültürel işlemlere bağlı olarak dekara 3-5 ton arasında değişmektedir.

Çoğaltma ve Tohum Alma: Tohum üretimi amacıyla çoğaltma işlemi, şaşırtma yöntemi kullanılarak gerçekleştirilir. Kasım ayında hasat edilen pırasalar, 20 × 70 × 10 cm ölçülerinde açılan kanallara dik durumda yerleştirilir ve kış koşullarından korunmaları için kökleri toprakla örtülür. Şubat sonu-Mart başında kanallardan sökülen bitkilerin kök kısmından yukarı doğru yaklaşık 20-25 cm'lik bölümü kesilerek tekrar toprağa dikilir. Yeniden dikilen pırasalar ilkbahar ve yaz döneminde gelişerek çiçek açar ve ağustos-eylül aylarında olgunlaşan çiçek başlarından tohum hasadı yapılır.

Ambalajlama, Depolama ve Satış: İnegöl Pırasası, pazarlama şekline bağlı olarak 3-5 adet pırasa bağlanarak veya kesilerek paketlenmek suretiyle satışa sunulur. Hasat edilen ürünün bekletilmesine ihtiyaç duyulması halinde depolama işlemi, çoğaltma sürecinde kullanılan yöntemle benzer şekilde gerçekleştirilir. Pırasalar yaklaşık 20 cm eninde, 70 cm uzunluğunda ve 10 cm derinliğinde açılan kanallara dik olacak biçimde sıralanır; dik durmalarını sağlamak ve devrilmelerini önlemek amacıyla kanalın iki tarafına çakılan kazıklar arasına gerilen iplerle desteklenir. Kökler toprakla örtülerek korunur ve bu yöntemle pırasalar Nisan ayına kadar bozulmadan muhafaza edilebilir. Talebe göre depolama alanından sökülerek taze olarak satışa sunulur.

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

Bursa ili İnegöl ilçesinde köklü bir geçmişe sahip olan İnegöl Pırasası, bölgenin mutfak kültürü ve tarımsal üretim geleneğinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnegöl Pırasasının ayırt edici özelliklerini sağlayan temel üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası, İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, İnegöl Ziraat Odası, Sınırlı Sorumlu İnegöl Üreten Çiftçiler Tarımsal Kalkınma Kooperatifi ve S.S. İnegöl Kulaca Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda bir kez düzenli olarak yapılır, ayrıca ihtiyaç duyulması ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; coğrafi sınırda üretim, üretimde kullanılan pırasa çeşidinin uygunluğu; özellikle ekim zamanı, dikim şekli ve hasat zamanı olmak üzere üretim metoduna uygunluk, ürünün fiziksel özellikleri ve İnegöl Pırasası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Sille Kurabiyesi

Başvuru No	: C2022/000426
Başvuru Tarihi	: 30.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sille Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Sille Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sille Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sille Kurabiyesi, Konya ilinin Sille ilçesine özgü; buğday unu, tereyağı ve pudra şekeri kullanılarak hazırlanan hamura, S şekli verilerek üretilir. Ürün; açık krem renkli, kırılğan ve ağızda dağılan bir yapıya sahiptir.

Sille Kurabiyesi; düşük sıcaklıkta ve kontrollü pişirme tekniği uygulanarak üretilir. Bu sayede bünyesindeki nem oranı azaltılır ve raf ömrü doğal olarak uzar. Bayatlamaya karşı dayanıklı ve uzun süre muhafazaya elverişli bir fırıncılık ürünüdür.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Sille Kurabiyesi, tarihsel süreç boyunca özellikle özel günlerde üretilen ve ikram edilen bir üründür. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

15-20 adet Sille Kurabiyesi üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 250 g tereyağı
- 250 g özel amaçlı buğday unu
- 90 g pudra şekeri

Hazırlanışı:

Tereyağı kontrollü bir şekilde eritilip üzerindeki köpük alınır. Ardından dinlendirilir ve içerisinde mevcut olabilecek su ayrılır. Arındırılmış ve soğutulup yoğurmaya uygun kıvamda getirilmiş tereyağı ve pudra şekeri homojen bir yapı oluşuncaya kadar 15-20 dk. karıştırılır. Bu aşama tereyağı ve pudra şekerinin tam olarak bütünleşmesi ve ürünün nihai dokusunun belirlenmesi açısından önemlidir.

Buğday unu hazırlanan karışım içerisine ilave edilip ele yapışmayan ve şekil verilebilir kıvamda bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Elde edilen hamur eşit parçalara bölünüp bezelere ayrılır. Bezeler elde yuvarlanıp uzatılarak yaklaşık 10-12 cm uzunluk ve 2 cm çapında silindirik forma getirilir. Son olarak ürüne karakteristik "S" şekli verilerek pişirme tepsisine yerleştirilir.

Ürünler, önceden ısıtılmış 175 °C fırında kontrollü olarak pişirilir. Bu süre boyunca ürün yüzeyinin hafif pembeleşmesi ve ince çatlakların oluşması kontrol edilir. Ortalama 10-15 dk. süren bu işlem sonucunda ürünün nem oranı yeterli düzeyde düşürülür ve ürüne gevrek yapı kazandırılır. Pişirme sonrası Sille Kurabiyesi oda sıcaklığında soğutulur ve tüketime hazır hale gelir. Sille Kurabiyesinin oda sıcaklığında ve ambalajlı olarak raf ömrü 6 aydır.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Sille Kurabiyesi, tarihsel süreç boyunca özellikle özel günlerde üretilen ve ikram edilen bir üründür. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneği ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Sille Kurabiyesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Adana Burma Bileziği

Başvuru No	: C2023/000215
Başvuru Tarihi	: 28.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Adana Burma Bileziği
Ürün / Ürün Grubu	: Bilezik / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Adana Kuyumcular Esnaf ve Sanatkarlar Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kocavezir Mah. 32066 Sok. No: 3 Adana Esnaf ve Sanatkarları Eğitim ve Hizmet Binası Kat: 3 Seyhan ADANA
Vekil	: İbrahim Çetinkaya (Tercih Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Adana ili
Kullanım Biçimi	: Adana Burma Bileziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Burma Bileziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca “Adana Burma Bileziği” isminin baş harfleri olan “ABB” damgasının genişliği 5 mm, uzunluğu 6 mm olup hem kilit hem de bileziğin iç tarafında olacak şekilde yer alır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Burma Bileziğinin geçmişi Hititler Dönemine dayanır. Helenistik dönemde ticarete Adana Burma Bileziği takas amaçlı kullanılmıştır. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan iki ucunda yılanbaşı bulunan ve günümüzde Adana Burma Bileziği olarak bilinen bilezik tarihsel süreçte Hitit Devletinden sonra kurulan Urartu İmparatorluğu döneminde küçük değişikliklere uğrayarak günümüze kadar ulaşmıştır.

Adana Burma Bileziği; 14, 18 veya 22 ayar altından üretilen, genellikle iki altın telin birbiri üzerine burulmasıyla halka şekline getirilen ve her iki ucuna biri erkek, biri dişi dikdörtgen kilit mekanizması takılarak Adana ilinde üretilen bir burma bileziktir. Üretimde çoğunlukla 22 ayar altın tercih edilir. Ürünün ağırlığı 10-100 g arasında değişebilir.

Adana Burma Bileziğinin burulma işlemi iki telin yana yana alınması, tellerin bir ucunun mengene adı verilen alet ile tutulup diğer uçların da birbirinin üzerinde çevrilmesi yöntemiyle yapılır. Bu şekilde teller üzerinde farklı bir desen olmaksızın sade bir şekilde burulma işlemi gerçekleşir. Üretim hızlı ve kolaydır.

Günümüzde üretilen modellerde kıvrık burmada yılan başları ve boncuklar çıkarılıp yerine kilit konulmuştur. Bu kilitler kare küp şeklinde imal edilmekte ve kare baş olarak adlandırılmaktadır. Yılan derisinin deseni olan gövde üzerindeki belirli aralıklarla kazıma çizgiler de yerini burma şeklindeki desenlere bırakmıştır.

Adana Burma Bileziğinin köklü bir geçmişi bulunur. Adana ilinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Adana Burma Bileziği, Adana'daki ustalar tarafından üretilmesi ve üretim tekniğinin ustanın çırağa aktarılması ile günümüze ulaşmıştır. Üretimi ve modelleri bakımından coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Külçe veya levha halindeki altın eritilir ve içine bakır karıştırılarak istenilen ayara getirilir. Eritilen altın ilice adı verilen kaba dökülür ve soğutulur. Adana Burma Bileziği 14, 18 veya 22 ayar olarak üretilebilir.

İstenilen gramaja göre, altın çubuk tel (oluklu) silindirden çekilir. Elde edilen dikdörtgen çubuk, inceltme ve yuvarlama işlemleri için silindirden geçirilir. Bu aşamada, çubuğun daha ince ve burmaya uygun hâle gelmesi için tavlama işlemi uygulanır; tavlama, çubukta oluşabilecek çatlakları önler. Sıcak ve yumuşak hâle gelen altın, usta tarafından silindirden çekilerek istenilen kalınlığa ulaşıncaya kadar işlenir.

Gramaj olarak 30 gramlık Adana Burma Bileziği üretiminde yaklaşık 45 gram altın kullanılır. Altın, tel çubuk formunda silindirlerden geçirilerek çekilmek suretiyle kademeli olarak inceltir ve istenilen gramaj ile kalınlığa getirilir. Çekme işlemi sırasında telin kırılmasını veya çatlamasını önlemek amacıyla belirli aralıklarla tavlama işlemi uygulanır.

Çekme işlemi esnasında oluşan altın parçaları toplanarak daha sonra kullanılmak üzere muhafaza edilir. İstenilen inceliğe ulaştırılan tel düzeltilerek gerekli uzunlukta hazırlanır. Tavlama sonrasında tel, sıcak haldeyken mum ile haddelenerek burma işlemine uygun hale getirilir.

Tavlama ve çekme işlemleri tamamlanarak istenilen inceliğe gelen ve boyu düzeltilen tel sarılma işlemine geçmeden önce ısı ve silindirden geçme işlemleri nedeniyle yüzeyde oluşan değişimlerin giderilmesi ve altının doğal rengini kazanması amacıyla hidroklorik asit (tuz ruhu) çözeltiline batırılır.

Yapılan işlemlerden sonra altın, örülmek üzere mengeneye alınır. Telin bir ucu mengene yardımı ile sabitlenir, diğer uçları da usta tarafından el işçiliği burularak örülür. Bu işlem sırasında makine kullanılmaz. Teller üzerinde motif, desen veya iz bulunmaz. Doğrudan inceltilen altın tel burularak şekillendirilir. Örne işlemi tamamlandıktan sonra fazlalıklar testere veya törpü ile kesilerek alınır. Törpüleme ile gerekli düzeltmeler yapıldıktan sonra bileziğin iki ucu kaynak işlemi ile birleştirilir.

Adana Burma Bileziğinin kilit kısmı, bileziğin kalınlığı ve gramajına uygun olacak şekilde birbirine geçmeli bir kilit mekanizması oluşturacak biçimde hazırlanır. Bu amaçla üretilen bilezikle aynı ayarda altın kullanılarak kare formda hazırlanmış kalıplara döküm yapılır.

Kilit 20 gram Adana Burma Bileziği için 2 gram iken 100 gram için 8 gramı bulabilecek büyüklükte ve gramajda hazırlanır. Ancak kalıptan çıkan kilitlerin çapaklı ve pürüzlü olması halinde törpülenerek düzeltilir. Bileziğin içine ve kilit kısmına yuvarlak içindeki “ABB” damgası ve üreticinin esnaf odası numarası vurulur.

Bileziğin kilitleri de bilezik üzerine kaynatılır ve kilidin sorunsuz çalışması sağlanır. Kilidi kaynayan bilezik renk alması üzere tekrar hidroklorik asit içine batırılır.

Bu işlemlerin ardından Adana Burma Bileziğine işlem sırasında meydana şekil bozuklukları giderilerek yuvarlak/elips şekli verilir. Adana Burma Bileziği tam bir yuvarlak şekline sahip değildir. Kilit kısmının olduğu yerden içeri doğru hafif basıktır. Bileziğin iki ucu birleştirilir ve kullanıcı rahatsız etmeyecek şekilde kilit formu verilir. Bu şekil bozulmadan ölçü kalemine alınarak bilek ölçüsü ayarlanır. Parlatılan ve son şekli verilen Adana Burma Bileziği satışa hazır hale gelir.

Adana Burma Bileziği üretimini gerçekleştirecek kişinin, bu alanda tecrübeli ustaların yanında en az 7-8 yıl çıraklık yaparak uygulamalı eğitim alması ve üretim tekniğine ilişkin yeterli deneyimi kazanması gerekir.

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

Adana Burma Bileziği, Adana'daki ustalar tarafından üretilmesi ve üretim tekniğinin ustadan çırağa aktarılması ile günümüze ulaşmıştır. Ayrıca Adana Burma Bileziğinin üretim metodu coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Adana Burma Bileziğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler, Adana Kuyumcular Esnaf ve Sanatkarlar Odası koordinatörlüğünde ve Adana Büyükşehir Belediyesi, Adana Kuyumcular Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Çukurova Mesleki Eğitim Merkezi Kuyumculuk Teknolojileri Bölümü ve Türkiye Madeni Eşya Federasyonundan konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda iki kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ürünün sicil belgesinde belirtilen ayırt edici özellikleri ve ABB damgası kullanımı
- Üretim metoduna uygunluk
- Adana Burma Bileziği adı, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanım uygunluğu

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

4. Hatay Mortadella Yemeği

Başvuru No	: C2024/000056
Başvuru Tarihi	: 12.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Mortadella Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Mortadella Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Mortadella Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Mortadella Yemeği, sınırları ayrılmış çiğköftelik dana eti ve kuyruk yağının çekilip içerisine karabiber, tuz, yumurta, Antep Fıstığı, galeta unu ve sarımsak ilave edilerek yoğrulması ve silindir şeklinde yuvarlanıp ayçiçek yağında mühürlenerek et suyu, domates salçası ve sirke (üzüm veya elma) karışımı içerisinde pişirilmesiyle üretilen bir et yemeğidir.

Mortadella İtalya'da salam ve sosis olarak tercih edilen bir et ürünü olarak bilinirken Hatay'da ise baharatlı, haşlanmış ve sosla servis edilen bir et yemeğidir. Mortadella ismi yemeğin kültürel uyarlama hikâyesini ve yerel kimliğe geçişini yansıtır.

Hatay, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, farklı kültürlerin, dinlerin ve mutfak geleneklerinin keşiştiği bir coğrafya olmuştur. 20. Yüzyılın başında bölgede Fransızların yaşadığı dönemden kalan et işleme tekniğiyle birlikte şekillenen Hatay Mortadella Yemeği, coğrafi sınırdaki bölge insanları tarafından "et rulosu", "fıstıklı et rulosu" vb. adlarıyla da anılır.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Mortadella Yemeği, Fransızların Hatay'da yaşadığı dönemden kalan bir miras olup o zamandan beri coğrafi sınırdaki önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay Mortadella Yemeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500-600 g çiğköftelik dana eti (sınırlarından ayrılmış)
- 100-110 g galeta unu
- 1 diş sarımsak
- 50 g kuyruk yağı
- 10 ml sirke (üzüm veya elma)
- 16-20 g domates salçası veya domates rendesi
- 50-60 g Antep Fıstığı içi
- 1 adet yumurta
- 600-700 ml su
- 4 g karabiber
- 4-6 g kimyon
- 4-6 g tuz
- 600 ml su

Sos için:

- 15 g tereyağı
- 15-20 g tam buğday unu

- 8 g domates salçası
- 3 g sarımsak
- 3 g kimyon
- 3 g karabiber
- 200 ml et suyu
- Kızartmak için ayçiçek yağı

Hazırlanışı:

İç harç için öncelikle Antep Fıstığı içi suda bekletilir veya haşlanıp dış zarı soyulur. Ardından sinirleri alınmış dana eti ve kuyruk yağı kıyma makinesinde çekilip içerisine yumurta, tuz, dövülmüş sarımsak, doğranmış fıstık ve tereyağı ilave edilip yoğrulur. Yoğrulan harç jelatin, streç veya tülbente sarılıp dinlenmeye bırakılır. Dinlenen iç harç 5 eşit parçaya bölünür ve her biri 5-6 cm çapında silindir haline gelecek şekilde yuvarlanıp rulo haline getirilir. Tavada kızgın ayçiçek yağında her bir parça mühürlenip kaynayan salçalı ve sirkeli et suyunda haşlanarak ortalama 30 dk. pişirilir.

Sosun hazırlanması için tereyağı, tam buğday unu ile kavrulur. Domates salçası, baharatlar, dövülmüş sarımsak ve köfte rulolarının kaynadığı sudan alınarak sos kıvam kazanıncaya kadar kaynatılır. Köfteler piştikten sonra dilimlenerek üstüne hazırlanan sostan dökülerek sıcak olarak servis edilir.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Mortadella Yemeği, Fransızların Hatay'da yaşadığı dönemden kalan bir miras olup o zamandan beri coğrafi sınırdaki önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ayrıca ihtiyaç ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Mortadella Yemeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Şarköy Zeytinyağı

Başvuru No	: C2025/000095
Başvuru Tarihi	: 25.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Şarköy Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: 1. Trakya Kalkınma Ajansı 2. Şarköy Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: 1. Cumhuriyet Mah. Elif Hanım Sok. No:9/B Süleymanpaşa TEKİRDAĞ 2. İstiklal Mah. Uluselvililer Cad. Yeni Hükümet Konağı No: 33 Şarköy TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili Şarköy ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şarköy Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şarköy Zeytinyağı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şarköy Zeytinyağı; Şarköy ilçesinde yetiştirilen gemlik çeşidi (*Olea europaea L.*) zeytinlerden elde edilen, sarı-yeşil renk arasında, genel olarak taze çimen ve nane aromasına sahip natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağıdır.

Şarköy Zeytinyağının üretiminde kullanılan gemlik çeşidi zeytinin meyvesi silindirik yapıda ve orta büyüklüktedir. Coğrafi sınırdaki yetiştirilen üretimde kullanılan zeytin meyvesi yüksek düzeyde periyodisite göstermektedir. Ürün, yağışa dayalı ve sınırlı su koşullarında yetişen zeytinlerden elde edildiği için yüksek aromatik yoğunluk ve belirgin meyvemsilik gösterir. Geizde hafif bir yanma ve ağızda hafif bir acılık hissettirir.

Şarköy, Marmara Bölgesi'nin batısında, Avrupa ana karasının en doğu kısmında, Trakya'da Marmara Denizi kıyısında yer alır. Coğrafi alan don ve kırağı gibi olumsuz hava koşullarına karşı korunaklı doğal ortamda yer alır.

Marmara Denizi ve Ganos Dağları, iklim üzerinde önemli bir rol oynar. Şarköy ilçesinde Akdeniz ikliminin özelliklerini taşır. Marmara Denizi; yazın nemli ve serinletici rüzgârlar getirirken, kışın ise ılıman hava koşulları sağlar. Şarköy ilçesinin yıllık ortalama yağış miktarı 600-900 mm arasında ve ortalama sıcaklık 13-16°C arasında olup, yağış ve sıcaklık değerleri bu coğrafi alanda yetiştirilen zeytinden üretilen Şarköy Zeytinyağının kalitesini olumlu etkiler.

Şarköy ilçesinin coğrafi yapısı, zeytinlerin düşük sıcaklıklarda zarar görmesini engeller. Bu durum, zeytinlerin sağlıklı bir şekilde büyümesini ve olgunlaşmasını sağlar. Don ve kırağı gibi etkenlerin engellenmesi, zeytinlerin kalitesini korur ve zeytinyağının kimyasal ve duyuşal özelliklerini olumlu etkiler.

Şarköy kapama zeytinliklerin bulunduğu bir ilçedir. Coğrafi alanın, hâkim kuzey rüzgarlarından korunmasını sağlayan Ganos Dağlarıyla çevrilmesi, Marmara Denizinden esen nemli ve buğulu imbat rüzgarlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini buğu ile kaplanmasını sağlar. Bu sayede en kurak yıllarda dahi bölge zeytinlerinin kuraklıktan zarar görme ihtimali azalır. Bu durum dağların güney yamaçlarında bir mikroklima ortamı yaratır ve bölgedeki zeytin ağaçlarının olgunlaşma sürecini destekler. Zeytin; iyi drenajlı topraklarda daha verimli büyür ve bu da zeytinlerin kuraklık stresinden korunmasına yardımcı olur, yağ oranı dengelenir ve zeytinyağının kalitesini artırır.

Şarköy ilçesinin mikroklima yapısı, bu alanda yetiştirilen zeytinlere özgün bir tat ve aroma kazandırırken, aynı zamanda olgunlaşma sürecini dengeler. Zeytinyağının acılık ve yakıcılık gibi belirgin özelliklerinin daha dengeli olmasını sağlar. Erken hasat edilen zeytinler, bu mikroklima koşullarında daha fazla fenolik bileşen içerir ve doğrudan Şarköy Zeytinyağının kalitesini artırır.

Şarköy Zeytinyağının kalitesini etkileyen diğer bir unsur ise gemlik çeşidi zeytinin soğuklama ihtiyacını coğrafi sınırdan rahatlıkla karşılayabilmesidir. Gemlik çeşidi zeytinin soğuklama süresi yılda en az 300 saat olup, Şarköy'ün soğuklama süresi ise yılda ortalama 800 saat üzerinde gerçekleşir. Şarköy'de bitkilerin soğuklama süresi, gemlik çeşidi zeytinin soğuklama ihtiyacını en üst seviyede karşılayarak, zeytin meyvelerinin tat, aroma, yağ oranı ve kalite gibi çeşidin karakteristik özelliklerini kuvvetlendirmesi yönünden olumlu etkiler ve bu da Şarköy Zeytinyağının kalitesini artırır.

Şarköy ilçesinin toprak yapısı, zeytin tarımına elverişli kumlu-tınlı ve kireçli bir kompozisyona sahip olup, yumuşak kireç taşı ve killi kireç taşı üzerinde gelişmiş kalsimorfik toprak karakteri göstermektedir. Toprak pH değerinin zeytin yetiştiriciliğine uygun aralıkta (genellikle 7-8) bulunması ve yörenin çevredeki dağların zengin orman ve doğal bitki örtüsü ile Marmara Bölgesi ikliminin etkisi altında dengeli ve uygun miktarda yağış rejimine sahip olması, Şarköy Zeytinyağının ayırt edici özelliklerinin belirleyici nedenleridir.

Şarköy'e özgü iklim koşulları ile beşeri faktörler, zeytinyağının karakterinin oluşmasında belirleyici rol oynar. Marmara Denizi'nin ılımanlaştırıcı etkisi sayesinde sıcaklık değerleri zeytin ağaçlarının gelişimi için elverişlidir ve düzenli verim sağlar. Sınırlı sulama koşulları, aromatik bileşenler ve fenolik maddeler açısından zengin zeytinlerin oluşumunu destekler. Coğrafi alandaki üreticiler, Şarköy Zeytinyağına özgü taze meyvensilik ve dengeli acılık-yakıcılık özelliklerini kazandırmak amacıyla hasada tam olgunluk öncesinde başlar. Hasattan sonra zeytinlerin kısa sürede işlenmesi ise serbest yağ asidi ve peroksit değerlerinin düşük kalmasına katkı sağlayarak Şarköy Zeytinyağının kalite özelliklerini pekiştirir.

Şarköy Zeytinyağının serbest asitlik, peroksit ve özgül absorbands değerleri ile yağ asitleri ve sterol kompozisyonu Tablo 1 ve 2'de verilmektedir.

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

Özellik	Natürel Sızma Zeytinyağı	Natürel Birinci Zeytinyağı
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	0,2 - 0,8	0,9 - 2,0
Peroksit değeri (meq aktif oksijen / kg yağ)	0 - 20	0 - 20
Ultraviyole ışığında özgül soğurma		
K 232	0 - 2,5	0 - 2,60
K 270	0 - 0,22	0 - 0,25
Delta E	0 - 0,01	0 - 0,01

Tablo 2: Şarköy Zeytinyağı Yağ Asitleri ve Sterol Kompozisyonu

Yağ asitleri kompozisyonu	Değerler	Sterol kompozisyonu	Değerler
Miristik asit	0 - 0,03	Kolesterol	0 - 0,5
Palmitik asit	7,5 - 20	Brassikasterol	0 - 0,1
Palmitoleik asit	0,3 - 3,5	Kampesterol	0 - 4,0
Heptadekanoik / margarik asit	0 - 0,4	Δ 7-stigmasterol	0 - 0,5
Oleik asit	55,0 - 83,0	Eritrodiol + Uvaol	0 - 4,5
Linoleik asit	2,5 - 21,0		

Üretim Metodu:

Şarköy Zeytinyağının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

1. Zeytinlerin Hasadı

Şarköy Zeytinyağının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Gemlik zeytin çeşidi kullanılır. Zeytin hasadı ekim ayının ortalarında başlar ve şubat ayının sonuna kadar devam edebilir. Zeytinler elle veya hasar vermeyecek makine ile toplanır. Dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmaz.

2. Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları:

Zeytinler gıda ile teması uygun, temiz, tercihen plastik kasalarda, hava alacak şekilde depolanır ve taşınır. Hasadı gerçekleştirilecek zeytinlerin depolama süresi genelde 24-48'dir. Bu süre içinde sıkım işlemi tamamlanır.

3. Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkaması

Yaprak, ince dal, diğer bitkisel maddeler, toprak, toz gibi mineral maddeler, çakıl taşı ve taşlar vibrasyon, hava akımı veya elek ile ayrılır. Yıkama işlemine yapraklar ve diğer maddeler tamamen ayrılıncaya kadar devam edilir. Zeytinin yıkamasında basınçlı suyun sirkülasyonu ile toprak, çamur ve taş ayrılır.

Kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilmelidir. Yıkama suyunun 30-40 °C sıcaklıkta olması gerekir. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyonun oluşumunu engellemek için yıkama işlemini takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılır.

4. Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi

Kırma işlemi, meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi üretim teknolojilerine göre diskli, çekiçli veya çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılabilir. Kırma işlemi sırasında alet ekipmandan kaynaklanabilecek bulaşmalar önlenmelidir.

5. Zeytinlerin Yoğrulması (Malaksasyon)

Yoğurma aşaması katı-sıvı ayrımını kolaylaştırmak amacıyla yağ damlalarının birleştirilmesinde önemli bir fonksiyona sahiptir. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın viskozitesini azaltmak ve yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 25-30 °C arasında olmalıdır. Ürünün biyolojik ve duyu özelliklerinin zarar görmemesi için yağın ekstraksiyon işlemi sırasında hamur sıcaklığının 30°C civarında olması ve yoğurma süresinin 1 saati geçmemesi gerekir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su zeytinin ağırlık olarak %10'unu geçmemelidir.

6. Santrifüjleme

Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay veya dikey santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem dekantörlerde iki faz ve üç faz olarak ikiye ayrılır. İki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu sistemden birlikte ayrılır. Dekantasyon aşamasında katılan su miktarı, dekantörün etkin temizlenmesi ve devir hızının doğru seçilmesi önemlidir. Üç fazlı dekantörlerde eklenen su miktarı zeytin ağırlığının yaklaşık %15-20'si iki fazlı dekantörlerde yaklaşık %10'u kadardır.

7. Sıvı-Sıvı Faz Ayrımı

Üretim teknolojilerine göre farklılıklar göstermekle beraber yoğunluk farkına dayanan geleneksel sistemde doğal çökme veya santrifüj kullanılarak sıvı-sıvı faz ayrımı yapılır. Bu aşamada yağ, su ve posanın tamamen ayrılması amaçlanır. İki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj kullanılarak fazlar ayrılır. Uygun olmayan koşullarda (santrifüjün devir hızı, kullanılan yıkama suyunun miktarı ve sıcaklığı, yağ ile suyun temas süresi) yapılan faz ayrımı işlemlerinde istenmeyen renk, tat, koku oluşmaktadır.

8. Zeytinyağının Ön Depolanması

Parti bazında üretimi yapılan yağlar işletme şartlarına göre santrifüjden sonra dinlenmeye bırakılarak fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerine göre sınıflandırma yapılır. Zeytinyağının ön depolanması ilgili mevzuata uygun kaplar içerisinde ve serin ortamlarda yapılır.

9. Zeytinyağının Depolanması

Zeytinyağı depoları üretimin yapıldığı ortamlardan bağımsız olmalıdır. Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağlarının kalite değerlerinin kaybolmaması için konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanması önerilir. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun dizayn edilmiş olmalıdır. Zeytinyağının hava ile uzun süreli teması, ortam sıcaklığının yükselmesi, yağın yoğun ışığa maruz kalması, yabancı ve istenmeyen kokuların yağa sinmesi ve kimyasal migrasyon gibi etkenler yağın oksidasyonuna ve bozulmasına neden olabileceğinden depolama koşullarının kontrol altına alınması, periyodik temizliğin yapılması ve tank kapaklarının sürekli kapalı tutulması önemlidir. Uzun süreli depolamada tankların tam dolu olması önemlidir. Zeytinyağının sıcaklığı en fazla 20 °C olacak şekilde depolanması önerilir. Zeytinyağları fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerine göre sınıflandırılarak işaretlenmiş farklı tanklarda depolanmalıdır. Zeytinyağını tanktan tanka aktarırken dipte biriken posanın yağa karışmaması için posanın yağdan ayrılması önerilir. Aksi takdirde tankın dibinde biriken posa zeytinyağının kalite özelliklerini olumsuz olarak etkiler.

Denetleme:

Denetimler; Şarköy Kaymakamlığının ve Trakya Kalkınma Ajansının koordinasyonunda; Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesinden, Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Şarköy İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Şarköy Belediyesinden konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Şarköy Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen Gemlik çeşidi zeytinin kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğu ve Şarköy Zeytinyağı ibaresi, logosu ile menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Ayrıca denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde, natürel sızma zeytinyağı ve natürel birinci zeytinyağına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen kriterler dâhilinde; Şarköy Zeytinyağının saflık ve kalite kriterleri bakımından ilgili kamu veya özel laboratuvarlarında analiz edilmesi sağlanır.

Denetim sırasında üretimde kullanılan gemlik çeşidi zeytinin coğrafi sınırdaki yetiştirildiğini gösteren Şarköy İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden alınmış çiftçi kayıt belgesi, zeytinin sıkıldığı fabrikayı ve zeytinyağı miktarını gösteren müstahsil makbuzları ve tasiriye faturaları, fason dolum yaptırılmış ise fason dolum sözleşmesi, kontrol edilir. Şarköy Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu, Şarköy Zeytinyağı coğrafi işaret hologram kullanımı ve paketlenmiş zeytinyağının etiket yönetmeliğine uygunluğu denetlenir.

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

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

6. Erfelek Kuzu Kestanesi

Başvuru No	: C2025/000180
Başvuru Tarihi	: 04.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Erfelek Kuzu Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erfelek Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Merkez Mah. Cumhuriyet Cad. No: 38/101 Erfelek SİNOP
Coğrafi Sınır	: Sinop ili Erfelek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Erfelek Kuzu Kestanesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erfelek Kuzu Kestanesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erfelek Kuzu Kestanesi, yıllık en az 600-800 mm yağışa ihtiyaç duyan, kumlu, tınlı ya da killi tınlı, asit karakterli ve kireç oranının düşük olduğu topraklara sahip coğrafi sınırdaki yetişen *Castanea sativa Mill.* Türüne ait Erfelek çeşidi kestane ağacının meyvesidir.

Erfelek Kuzu Kestanesinin ağacı, kuvvetli gelişme gücüne sahip olup 20 m'ye kadar boylanabilir. Ağaçların habitüsü yarı diktir. Ağaçlar güçlü bir kazık köke ve zengin yan köklere sahiptir. Gövdenin dallanması botanik olarak sympodialdır. Bu tür dallanmada, yan dallar oluştuğunda ana dalın büyümesi durur, yan dalların bir kısmı daha fazla gelişir ve liderin yerini alarak zengin bir dallanma meydana gelir. Sürgün yoğunluğu genellikle orta düzeydedir. Sürgünlerde tüy yoktur. Stipulalar, yapraklanmadan kısa bir süre sonra düşer. Yapraklar 10-25 cm uzunluğa ve 3-7 cm genişliğe sahiptir. Yaprakların üst kısmı parlak ve yeşil; alt kısmı beyazımsı veya açık yeşildir. Yaprakların sürgünler üzerindeki dizilimi karşılıklı değildir. Filotaksi oranı 2/5'tir. Yaprak kenarlarındaki dişler genellikle küçük veya orta büyüklüktedir.

Erfelek Kuzu Kestanesi kış dinlenme döneminde -30 °C'ye kadar dayanabilir. Ancak ilkbahar geç donları ile sonbaharın ilk donlarına karşı hassastır. Yağış, kestanenin yayılışında önemli bir etkidir. Kestane yıllık yağış toplamı 600-1600 mm olan yerlerde yetişir. Kestane yetiştiriciliği açısından yağışın fazla olması genellikle zararlı değildir; ancak çiçeklenme dönemine rastlayan sürekli yağmurlar meyve tutumunu azaltıcı etki gösterebilir. Diğer taraftan yağışın dolu şeklinde olması, genç sürgünlerin ve çiçek püsküllerinin zarar görmesine; dallarda yaralanmalara ve bu yara yerlerinde kestane kanseri gibi hastalıkların gelişmesine sebep olur.

Erfelek Kuzu Kestanesinin yetiştirildiği alanların toprak yapısı kumlu ya da killi asidik karakterde, potasyum bakımından zengin ve volkaniktir.

Erfelek Kuzu Kestanesinde bir kapsülde iki veya üç meyve bulunur. Kapsüller meyveler düştükten sonra ağaçta kalmazlar. Erfelek Kuzu Kestanesinin kabuk rengi tipik kestane rengi veya koyu renkte olup kabuğu genellikle parlak ve bazıları tüylüdür. Kabuğu genellikle orta kalınlıkta, meyveleri küçük ve tohum zarı çok kolay soyulabilir niteliktedir. Tohum zarı tohum içerisine girmez. İç rengi çok açık kremdir. Meyve içinin dış yüzeyi kıvrımlı değil düzdür.

Kestanenin meyve kalitesini büyük oranda toprak yapısı ve yağış etkiler. Sinop ili Erfelek ilçesinin yıllık yağış ve sıcaklık değerleri ile toprak yapısı birlikte değerlendirildiğinde, Erfelek Kuzu Kestanesi için oluşan ekolojik

koşulların oldukça uygun olduğu görülür. Yağış ve toprak kompozisyonundan dolayı kestane ağaçlarında kök çürümesi, verim düşmesi, sağlam meyve oranının azalması ve meyve kalitesinde düşmeler görülmüştür.

Erfelek Kuzu Kestanesinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo1. Erfelek Kuzu Kestanesinin bazı meyve özellikleri

Meyve Özellikleri	En az	En çok
Kapsüldeki meyve sayısı (adet)	1	3
Çatlak meyve oranı (%)	0	4,8
Kabuk kalınlığı (mm)	0,47	1,12
Meyve ağırlığı (g)	3,78	11,38
Tohum zarının soyulabilirlik puanı (1-10)	6	10

Tablo 2. Erfelek Kuzu Kestanesinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	En az	En çok
Protein (%)	2,67	2,91
Kül (%)	1,15	1,35
Yağ (%)	0,37	0,57
Diyet lifi (%)	16,15	17,12
Toplam şeker (%)	4,90	5,51
Fruktoz (%)	0,10	0,15
Glukoz (%)	0,10	0,16
Sakkaroz (%)	4,7	5,2
Karbonhidrat (%)	26,0	28,0
Enerji (kcal/100 g)	152	161

Erfelek Kuzu Kestanesinin geçmişi, eski tarihlere dayanır. Erfelek ilçesinde yaşı 500 yıldan fazla olan kestane ağaçları bulunur. Bu ağaçlardan biri, tahmini yaşı 600 olan ve yaklaşık 16 m boyu ve kapladığı 450 m²'lik toplam alan ile anıt ağaç olarak kaydedilen Padişah Kestanesidir.

Üretim Metodu:

Erfelek Kuzu Kestanesinde çiçeklenme zamanı, mayıs ayının ikinci yarısında başlar ve haziran sonuna kadar devam eder. Çiçeklenme önce erkek çiçek püsküllerinde başlar, birkaç gün sonra, dişi çiçekler reseptif hale gelir. Çiçeklenmenin ikinci kısmında karışık eşeyli püsküller de polen vermeye başlar. Kestaneler esas olarak rüzgârla tozlaşır, ancak böcekler de tozlaşmaya yardımcı olabilir. Özellikle arıların tozlanmadaki katkısı fazladır. Tozlaşma sonrasında, kapsüller olgunlaşma zamanına kadar sürekli olarak büyür.

Çoğaltma Tekniği

Erfelek Kuzu Kestanesi doğada tohumla çoğalır. Verimliliği arttırmak için yabancı kestaneler aşılır. Bu amaçla aşı kalemleri şubat ayında alınarak streç filmle sarılır ve poşet içerisine konarak aşı zamanına kadar +4 °C'de muhafaza edilir. Aşı işlemi nisan ayında ağaçlar yapraklanmaya başladıktan sonra yapılır. Aşı yönteminin seçilmesinde özellikle anaç kalınlığı önemlidir. Birkaç cm çapındaki ince anaçlarda yarma aşı, daha kalın anaçlarda ise kabuk altı aşı yöntemi tercih edilir.

Erfelek Kuzu Kestanesi üretimi için yer seçiminde, kestanenin ekolojik isteklerinin dikkate alınması gerekir. Bu bakımdan sınırlayıcı iki faktör vardır. Bunlardan biri yağış, diğeri toprak özellikleridir. Erfelek Kuzu Kestanesinin yetiştirilmesi için en az 600-800 mm yağışa ihtiyaç duyulur. Toprak özellikleri bakımından hem toprak

tipi hem de toprak pH'sı ve kireç oranı önemlidir. Toprağın kumlu, tınlı ya da killi tınlı, asit karakterli ve kireç oranının düşük olması gerekir.

Yeni bahçe tesisinde, genellikle yarma aşı yöntemi ile üretilen aşılı fidanlar kullanılır.

Gübreleme

Genellikle gübreleme yapılmaz ve ağaçlar doğal olarak yetiştirilir. Bununla birlikte yeni kurulan bahçelerde hem ahır gübresi hem de kimyasal gübre kullanılabilir. Azotlu gübreler ise her yıl ilkbahar aylarında uygulanır. Gübre miktarı toprak analizi sonucuna göre belirlenir.

Sulama

Erfelek Kuzu Kestanesi ağacının su ihtiyacı, doğal yağışlarla karşılanır, ilave sulama yapılmaz.

Yabancı Ot Temizliği

Hasattan önce kestane ağaçlarının alt kısımları tırpan vb. aletlerle temizlenir. Bu işlemler genellikle elle yapılır, makine kullanımı ise nadirdir.

Hasat

Erfelek Kestanelerinde hasat dönemi eylül başında başlar ve ekim sonunda sona erer. Kestaneler, vurulup yere düşürülerek veya kendiliğinden yere düşen meyvelerin toplanmasıyla hasat edilir.

Muhafaza

Hasat edilen Erfelek Kuzu Kestanesi, genellikle hemen pazara sunulur. Muhafaza edilecek kestaneler, hasattan sonra kapsülleriyle birlikte açıkta yığın olarak depolanır ve üzeri eğrelti otları veya diğer bitki materyalleri ile kapatılır. Bu şekilde muhafaza edilen kestanelere, coğrafi sınırdaki "gömü" veya "yığın" denir. Erfelek Kuzu Kestanesinin neredeyse tamamı taze tüketimde kullanılır.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele

Coğrafi sınırdaki kestane ağaçlarında kestane kanseri (*Cryphonectria parasitica*) hastalığı görülebilir. Kanserli ağaçlarda kuruma oranının yüksek olduğu durumlarda ağaçlar kesilerek uzaklaştırılır; kuruma oranının düşük olduğu durumlarda ise yalnızca hastalıklı dallar kesilir. Kök çürüklüğü hastalığı da kestane yetiştiriciliği açısından risk oluşturur. Hastalığın sağlam ağaçlara bulaşmasını önlemek amacıyla hasta ağaçların etrafına yaklaşık 60 cm derinliğinde ve 30 cm genişliğinde hendekler açılır. Kullanılacak bitki koruma ürünleri ile uygulanacak dozlar, ilgili mevzuata uygun şekilde belirlenir ve uygulanır. Kestane iç kurtlarına karşı kimyasal mücadele uygulanmaz; kurtlu meyveler seçilerek ortamdan uzaklaştırılır.

Denetleme:

Denetimler; Erfelek Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Erfelek Kaymakamlığı, Erfelek Belediyesi, Erfelek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erfelek Ziraat Odasından konuda uzman 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan kestane çeşidinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erfelek Kuzu Kestanesi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Çorum Simidi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.04.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1829
Tescil Tarihi	: 17.03.2026
Başvuru No	: C2024/000140
Başvuru Tarihi	: 28.04.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çorum Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. No:22 Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Simidi; özel amaçlı buğday unu, su ve tuzla hazırlanan sert hamurun, el ile yuvarlanıp uçlarından düz veya burgu haline getirilip birleştirilen halka formunda oluşturulup kaynayan pekmezli suda birkaç saniye haşlanıp tüm yüzeyine susam serpilip fırında 180 °C'de pişirilmesi ile elde edilen fırıncılık mamulüdür. Gevrek yapıda ve bol susamlıdır.

Çorum ilinde Ramazan geleneği olarak sahura vaktine kadar satılan özel üründür. Ayrıca günlük tüketim için de üretilir. Çorum Simidinin coğrafi sınır ile köklü geçmişi bulunur. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle Çorum Simidinin, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorum Simidinin bileşenleri

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 300 ml su
- 10 g yaş maya
- 50 g kavrulmuş susam

Haşlama suyu bileşenleri

- 2 litre su
- 125 ml üzüm pekmezi

Özel amaçlı buğday unu, su, maya ve tuz ile yoğrulup sert hamur elde edilir ve üzeri kapatılarak 15 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur 100-110 g olacak şekilde bezelere ayrılır. Bezelere ayrılan hamur iki eşit parçaya bölünerek uzun şeritler haline getirildikten sonra düz veya birbirlerine dolanıp burgu haline getirilip uçlardan birleştirilir. Şekli verilen simitler kaynayan pekmezli suda 15-20 saniye haşlanır. Suyun üzerine çıkan simitler kevgirle alınıp ayrı bir kaptaki tüm yüzeyi susamlanır. 180 °C'de fırında pişirilir.

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

Çorum Simidinin coğrafi sınır ile köklü geçmişi bulunur. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesi koordinatörlüğünde; Çorum Belediyesinden, Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az üç kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Çorum Simidi ibaresinin ve mahreç işaret ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Karaman Hacı Lokuru

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1830
Tescil Tarihi	: 18.03.2026
Başvuru No	: C2023/000118
Başvuru Tarihi	: 23.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Hacı Lokuru
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mahallesi 703. Sokak No: 11 KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Hacı Lokuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Hacı Lokuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Hacı Lokuru; ekmeklik buğday unu, tahin, tereyağı ve tuz kullanılarak üretilen bir hamur işidir. Geçmişte ev koşullarında hazırlanıp çarşı fırınlarında pişirilen bu ürün, günümüzde Karaman'daki pide fırınlarında üretilerek taze olarak sunulur.

Hac veya umreye gidip evine dönenlerin ziyarete gelenlere zezem ve hurma ile birlikte sundukları Karaman Hacı Lokuru, geleneksel üretim yöntemleriyle öne çıkar. Hamurun hazırlanmasında tahin kullanılması, fitil halinde şekil verilmesi ve dilimlenerek taş fırında pişirilmesi aşamalarının her biri ustalık ve dikkat gerektirir. Karaman'a özgü bir gelenek olarak hac ve umre dönüşü ikram edilmesi ve uzun yıllardır bu coğrafi sınırdaki üretiliyor olması ürünün coğrafi sınırla olan bağı kuvvetlendirmiştir. Karaman Hacı Lokurunun pişirme yöntemi de gelenekselliği yansıtır. Taş fırınlarda pişirilmesi, ürüne karakteristik bir lezzet kazandırır. Dayanıklılık ve saklama koşulları da önemlidir. Uygun koşullarda muhafaza edildiğinde yaklaşık 1 ay tazeliğini koruyabilmesi, uzun süreli tüketim imkânı sunar.

Karaman Hacı Lokuru; Karaman ilinde uzun yıllardır üretilir. Karaman'ın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen listesi ve kullanılacak ortalama miktarları:

- 1000 g ekmeklik buğday unu
- 400 g tereyağı
- 200 g tahin
- 4 g tuz
- 400 ml su

Geleneksel bir lokur hamuru elde etmek için 1000 g una 400 g tereyağı, 200 g tahin ve 4 g tuz konularak karıştırılır. Üzerine 400 ml su ilave edilip yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Elde edilen sert hamur 3-5 dk dinlendirilir. Daha sonra bu hamurdan 100 g bezeler kesilerek el ile yuvarlanır. Üzeri bir bezle kapatılarak 15 dk dinlenmeye bırakılır. Süre sonunda bezeler elle inceltiip yaklaşık 2 cm çapında fitil haline getirilir. Hamur keskin bir bıçak ile 2 cm aralıklarla kesilerek dilimlenir. Dilimleme esnasında her kesimde hamur kendi ekseninde döndürülerek küp şekli verilir. Dilimlenen lokur hamurları kara tava olarak adlandırılan tepsilere dizilir ve yüzeyi kahverengileşinceye kadar 15-20 dk fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra sıcak olarak tüketilebileceği gibi soğuduktan sonra da tüketilebilir. Işık almayan ve serin bir ortamda muhafaza edildiğinde yaklaşık 1 ay tazeliğini korur.

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

Karaman Hacı Lokurunun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaman Hacı Lokurunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Karaman Belediyesinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Karaman Hacı Lokuru ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Erzincan Geven Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1831
Tescil Tarihi	: 18.03.2026
Başvuru No	: C2023/000012
Başvuru Tarihi	: 09.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzincan Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kızılay Mah. 1031. Sok. No: 6 24050 Merkez ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili
Kullanım Biçimi	: Erzincan Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

Erzincan Geven Balı, şeffaf bir görünüme, sarı ve tonlarında değişebilen bir renge, temin edildiği flora ya özgü bir kokuya ve tüketildiğinde boğazı yakmayan tatlı bir tada sahiptir. Ayrıca, nispeten geç kristalleşen, kıvamlı ve akışkan bir yapıdadır. Erzincan Geven Balının organoleptik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Erzincan Geven Balının organoleptik özellikleri

Görünüş değerlendirmesi	Renk: Şeffaf bir algıya yakın olmakla birlikte, polen yoğunluğuna bağlı olarak değişkenlik gösterir. Yoğun geven poleni içeren ballar açık sarı renge sahiptir. Geven polen yoğunluğu azaldıkça balın rengi açık amber rengini alır.
Koku değerlendirmesi	Koku yoğunluğu: Hafif koku yapısına sahiptir. Ortama yayılmayan ancak yaklaşıldığında algılanan hafif bir kokuya sahiptir.
Tat değerlendirmesi	Tatlılık: Yumuşak bir yapıya sahiptir. Rahatsız edici tatlı yoğunluğu bulunmaz. Asitlik: Boğazı yakmayan bir asitlik yapıya sahiptir. Acılık: Acılık hissi oluşturmaz. Aroma yoğunluğu: Diğer monofloral ballara kıyasla daha azdır. Aromanın tanımlanması: Mineral yapısı nedeniyle keskin bir aromaya sahip değildir.
Fiziksel karakteristikler	Kristalleşme oranı: Nem oranının çok düşük olması nedeniyle kristalleşme oranı da düşüktür.

Erzincan Geven Balının fizikokimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Erzincan Geven Balının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (en fazla)	%16,5
Sakkaroz (en fazla)	0,35 g/100 g
% Maltoz (en fazla)	2,90
Fruktoz + Glukoz (en az)	100 g'da 71 g
HMF (en fazla)	40 mg/kg
Serbest asitlik (en fazla)	50 meq/kg
Elektrik iletkenliği (en fazla)	0,5 mS/cm

Diastaz sayısı (en az)	14,90
Prolin (en az)	750 mg/kg

Erzincan Geven Balında; geven poleni mevcudiyeti melissopalinojistik analizlerde diğer bir özellik olarak ön plana çıkar. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak Erzincan Geven Balında, primer olarak en az %50 oranında geven (*Astragalus* spp.) poleni, sekonder olarak ise genellikle gülgiller (*Rosaceae*) ve papatyagiller (*Asteraceae*) türlerine ait polenler bulunur. Erzincan Geven Balının polen içeriğine aşağıda yer verilmektedir.

Primer polen	Sekonder polenler	Diğer polenler (Eser miktarlarda)
<i>Astragalus</i> subs. (<i>Fabaceae</i>) En az %50	<i>Rosaceae</i> (%10-12) <i>Asteraceae</i> (%2-5)	<i>Salix</i> spp., <i>Cistaceae</i> , <i>Trifolium</i> spp., <i>Thymus</i> spp., <i>Papaveraceae</i> , <i>Onobrychis</i> spp.

Erzincan ilinde yetişen geven bitkileri genellikle yastık biçiminde kümeler oluşturur. Dikeni bulunan gevenlerin yaprakları tüysü, yaprakçıkları oval ve sivri uçludur. Genellikle öbekler halinde toplanmış beyaz, sarı, mor ya da pembe çiçekleri bulunur. Çiçeklenme dönemi düşük rakımlarda takriben Mayıs ve Haziran aylarında gerçekleşirken, yüksek kesimlerde Ağustos ayında sona erer. Nektarlı olan gevenlerin çiçekleri, nektarı az olanlara göre daha gösterişlidir. Erzincan ilinde geven bitkisinin yayılış alanları incelendiğinde, özellikle doğal step alanları ile lokalize olduğu görülür. Geven bitkisinin çiçeğinin nektarı, genellikle çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple arıcılık faaliyetlerinde, Erzincan ilinde bu nektarları toplamaya en elverişli olan ve bölge iklimine adapte olabilen arı ırkları tercih edilir. Bu ırklar çoğunlukla, Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu Arısıdır (*Apis mellifera anatoliaca*).

Üretim Metodu:

Erzincan Geven Balı; süzme bal ve petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretiminde; gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni ve dışarıdan ilave bir madde katılamaz.

Erzincan Geven Balı; sabit arıcılık veya göçer arıcılık faaliyetleri şeklinde üretilir. Ekim ayında kışlık bakımları tamamlanmış kovanlarda, Ağustos ve Eylül aylarında bal hasadı gerçekleştirilir. Zararlı mücadelesi, ilaç kullanımı vb. konularda prospektüslerde belirtilen talimatlara uyulur ve asgari teknik ve hijyen şartlarına riayet edilir.

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

Arıların araziye yerleştirildikleri dönem Mayıs ve Haziran aylarıdır. Arılar nektar toplamaya başladıktan sonra, hiçbir şekilde ilave besleme yapılmaz. Hasat işlemlerinin Ağustos-Eylül ayı içinde tamamlanması beklenir. Hasat, iklim koşullarına bağlı olarak Temmuz ayında da yapılabilir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar, konakladıkları arılıkta hasada başlar. Süzme işlemi, genelde arılıklarda olmak üzere gıda ile temasa uygun süzme makineleri ile gerçekleştirilir. Süzülen ballar, arıcı tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Ballar, bu tanklarda en az 3 gün süreyle dinlendirilerek istenmeyen büyük partiküllerin ve kabarcıkların çökmesi ve balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballar, oluşan partiküllerin ayrıştırılması için ince eleklerden geçirilerek süzme işlemi tamamlanır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde, Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Ürünü üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kaydedilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından kayıt altında tutulur.

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

Denetim merci tarafından Erzincan Geven Balında denetime esas kriterlere aşağıda verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Arılık yerlerinin uygunluğu.
- Arıcının üretim dönemi içinde o bölgede olup olmadığına dair Arıcılık Kayıt Sisteminden (AKS) kontrolünün uygunluğu.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2'de yer verilen özellikler ve polen içeriği bakımından yaptırılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu.
- Erzincan Geven Balı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

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

4. Çilimli Gözlemesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1832
Tescil Tarihi	: 23.03.2026
Başvuru No	: C2024/000418
Başvuru Tarihi	: 31.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çilimli Gözlemesi
Ürün / Ürün Grubu	: Gözleme / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çilimli Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ulucami Mah. Şehit Fikri Öztürk Cad. Pazaryeri Sok. No: 01 Çilimli DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Çilimli Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Çilimli Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

Üretim Metodu:

Çilimli Gözlemesi bileşen listesi (1 adet gözleme için):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

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

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