

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2022

**Sayı: 124
Yayın Tarihi: 05.05.2022**

**Hipodrom Cad. No: 13 06560 Yenimahalle-ANKARA
Tel: (0 312) 303 13 03 Faks: (0 312) 303 11 73
İnternet Sitesi: <http://www.turkpatent.gov.tr>**

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 124. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	12
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	21
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	83
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	88
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	93
8.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	95
9.Bölüm	Düzeltilmelerin Yayımı	96

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 124. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/171	Çankırı Kaya Tuzu	12
2.	C2020/269	Konya Paça Yahnisi	14
3.	C2021/000382	Aydın Yuvalaması	16
4.	C2022/000065	Ordu Galdirik Kavurması	19

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1060	Şuhut Patatesi	21
2.	1061	Amasya Patlıcan Pehli	24
3.	1074	Erzurum Ayran Aşısı Çorbası	26
4.	1075	Erzurum Kesme Aşısı Çorbası	28
5.	1076	Gaziantep / Antep Yarım Tava	30
6.	1077	Sivrihisar Kilimi	32
7.	1078	Gaziantep Şirin Tarhanası	39
8.	1079	Maraş Ravanda Şerbeti	41
9.	1080	Çumra Kavunu	43
10.	1081	Ayder Balı	46
11.	1082	Hatay Oruğu	50
12.	1083	Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı	53
13.	1084	Gaziantep / Antep Ayvalı Ekşili Taraklık	55
14.	1085	Gaziantep Omacı / Antep Omacı / Pisik Köftesi	57
15.	1086	Yüksekova Çirek Peyniri	59
16.	1087	Çubuk Vişnesi	61
17.	1088	Uşak Helvası	63
18.	1089	Aksaray Şeker Böreği	65
19.	1090	Kaymaklı Kuru Kaymağı	67
20.	1091	Bayramiç Zeytinyağı	69

21.	1092	Erzurum Sucuğu	73
22.	1093	Kınık Kuru Domatesi	75
23.	1094	Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası	77
24.	1095	Zara Balı	79

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2021/057	Bayramiç Zeytinyağı	83

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	36	Kayseri Pastırması	88

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	676	Anzer Balı	93

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	111	Diyarbakır Karpuzu	95

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik bulunmamaktadır.

Düzeltilmelerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	264	Antep Katmeri	96

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında düzeltme bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Çankırı Kaya Tuzu

Başvuru No	: C2017/171
Başvuru Tarihi	: 06.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Kaya Tuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Tuz / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Çankırı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Bulvarı 19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Merkez ilçesinde bulunan Potuk, Balıbağı, Yenidoğan-1, Yenidoğan-2, Germece ve Ovacık-1 Tuz Ocaklarını kapsayan Çankırı Kaya Tuzu Mağarası
Kullanım Biçimi	: Çankırı Kaya Tuzu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Kaya Tuzu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Kaya Tuzu; Çankırı ili Merkez ilçesinde bulunan Potuk, Balıbağı, Yenidoğan-1, Yenidoğan-2, Germece ve Ovacık-1 Tuz Ocaklarını kapsayan Çankırı Kaya Tuzu Mağarasından çıkarılan ve sofrada öğütme tuzu olarak işlenen tuzdur. Yaklaşık % 70'lik kısmı delme patlatma yöntemiyle çıkarılır. Rafine edilmez, beyazlatma işlemi uygulanmaz ve iyot ilave edilmez. Kristallerin tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 4000 µm'lik elekten tamamının, 1000 µm'lik elekten ise en çok %10'luk kısmının geçeceği şekildedir.

Çankırı Kaya Tuzu, gıda ile temasa uygun olan nem koruyucu ambalajlarda ve net miktarı 500 g'ı geçmeyecek şekilde paketlenerek piyasaya sunulur.

Çankırı Kaya Tuzunun çıkarıldığı kaya birimi; 37-24 milyon yıl yaşında eski akarsu ve göl ortamında birikmiş-çökelmiş çakıl taşı, kumtaşı, kil taşı, marn, çamur taşı ve jips kayalarından oluşur. Kalınlığı 200-300 m kadardır.

Çankırı Kaya Tuzunun günlük üretimi, rezerv itibarıyla yaklaşık 1500 tondur.

Çankırı Kaya Tuzunun içinde kireç bulunmadığından mat görünümü yoktur, cam gibidir. Parçalı kristal yapıdadır. Kristali açık renkte ve berrak bir görünüme sahiptir.

Çankırı Kaya Tuzunun kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Çankırı Kaya Tuzunun Kimyasal Özellikleri	
Kimyasal Özellik	Değer
NaCl (%)	Kuru maddede en az % 97
CaCl ₂ (%)	-

MgSO ₄ (%)	-
NaSO ₄ (%)	-
Rutubet	En çok 0,5 mg/kg

Çankırı Kaya Tuzunun geçmişi, M.Ö 3000’li yıllarda Hititler dönemine dayanır. Çankırı Kaya Tuzu Mağarası, Osmanlı İmparatorluğu döneminde Hicrî 1278 (1861) tarihinde kamulaştırılarak Rüsûmât İdaresine devredilmiş ve devlet tarafından işletilmeye başlamıştır.

Üretim Metodu:

Çankırı Kaya Tuzu, Çankırı Kaya Tuzu Mağarasını oluşturan tuz ocaklarından, delme patlatma yöntemi ile kristal kaya halinde çıkarılır. Kristal kaya tuzlarının killi kısımları, sofralık tuzda kullanılmayacağı için temizlenir. Temizlenen kaya tuzu parçaları, gıda ile temasa uygun kırıcılarla öğütülür ve elekten geçirilir. Öğütme işlemi; tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 4000 µm’lik elekten tamamının, 1000 µm’lik elekten ise en çok %10’luk kısmının geçeceği şekilde ayarlanarak gerçekleştirilir. Rafine edilmez, beyazlatma işlemi uygulanmaz ve iyot ilave edilmez.

Çankırı Kaya Tuzu, gıda ile temasa uygun olan nem koruyucu ambalajlarda ve net miktarı 500 g’ı geçmeyecek şekilde paketlenir. Ürünün etiketinde sofrada öğütme tuzu olduğu ve iyot ilave edilmediği, ilgili mevzuata uygun olarak belirtilir.

Çankırı Kaya Tuzu, ambalajı açıldıktan sonra ısı, ışık ve neme maruz kalmayacak şekilde ve ağzı kapalı kaplarda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Çankırı Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Ticaret ve Sanayi Odası ile Çankırı Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Çankırı Kaya Tuzunun çıkarıldığı tuz ocağının uygunluğu.
- Çankırı Kaya Tuzunun kuru maddede NaCl, rutubet miktarı ve tane büyüklüğü bakımından uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Çankırı Kaya Tuzu 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. Konya Paça Yahnisi

Başvuru No	: C2020/269
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Paça Yahnisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
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	: Konya Paça Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Paça Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Paça Yahnisi, koyun paçası, soğan, sarımsak, defneyaprağı, domates, sivri biber, salça ve limon kullanılarak üretilen yemektir. Yemeğin üretimi, bileşenlerin hepsinin tek seferde değil, kademeli olarak ilave edilmesi suretiyle gerçekleştirilir.

Konya Paça Yahnisinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Paça Yahnisinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Paça Yahnisi üretimi için bileşenler:

- 10 adet temizlenmiş koyun paçası
- 3 soğan (yaklaşık 300 g)
- 2 diş sarımsak
- 1 adet defneyaprağı
- 1 dilim limon
- 40 g tereyağı
- 255 g domates
- 150 g sivri biber
- 4 g salça
- 4 g tuz
- 1 l su

Hazırlanması:

Bir tencereye temizlenmiş paçalar, kabukları soyulmuş sarımsaklar, 100 g soğan, su, defneyaprağı ve limon konup paçaların etleri kemiklerinden ayrılana kadar 1 - 1,5 saat haşlanır. Haşlama tamamlandığında paça etleri kemiklerinden ayrılır ve haşlama suyu süzülür. Başka bir tencerede, ince doğranmış 200 g soğan tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Domatesler ile sivri biberler ince bir şekilde doğranarak salça ve tuz ile birlikte soğanların üzerine eklenir. 8 dakika kavrulduktan sonra paça etleri ile süzülen haşlama suyu eklenir. 10 - 15 dakika pişirilen Konya Paça Yahnisinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Paça Yahnisinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindedir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Paça Yahnisinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki şekilde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Paça Yahnisi 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. Aydın Yuvalaması

Başvuru No	: C2021/000382
Başvuru Tarihi	: 30.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Aydın Yuvalaması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Aydın Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Güzelhisar Mahallesi İstiklal Caddesi No:4 Efeler Efeler AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Aydın Yuvarlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın Yuvarlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydın Yuvarlaması; dana kıyma, yumurta, karabiber, kuru soğan, özel amaçlı buğday unu ve tuz ile hazırlanan köftelerin una batırılıp bitkisel sıvı yağda kızartılması ve daha sonra tereyağlı sos ve nohut ile birlikte pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Sosu; tereyağı, bitkisel sıvı yağ, salça, toz kırmızıbiber, et suyu ve su ile hazırlanır. Soslanmış haldeki Aydın Yuvarlaması yemeği, üzerine sarımsaklı veya sade olarak süzme yoğurt dökülerek servis yapılır. İsteğe bağlı olarak süzme yoğurdun üzerine, el ile koparılmış maydanoz yaprakları konabilir veya erimiş tereyağı dökülebilir.

Kızartılmış Aydın Yuvarlaması gıdaya temasa uygun ambalaja alınarak yuvarlamalar 6 ay boyunca 4°C'de saklanabilir. Reyonda ambalajlanmamış şekilde satışa sunulan kızartılmış yuvarlamalar 6 °C'de, direkt güneş ışığına maruz bırakılmayacak şekilde en fazla 2 ay saklanabilir.

Aydın Yuvarlamasının köfteleri 2-4 cm uzunluğunda olup silindirik yapısının iki ucu daha incedir. Elde yuvarlanarak şekli verildiği için yuvarlama denir.

Aydın Yuvarlamasının geçmişi eskiye dayanır. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki düzenlenen düğün yemekleri içinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Aydın Yuvarlamasının üretiminde, tercihen 749 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Aydın Memecik Zeytinyağı kullanılır.

6 kişilik Aydın Yuvarlaması için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 250 g dana kıyma (Dananın döş kısmından alınan, az yağlı ve 2 kere çekilmiş kıyma)
- 1 adet yumurta (tercihen köy yumurtası)
- 15 g karabiber
- 2 adet kuru soğan
- 10 g tuz
- 250 ml bitkisel sıvı yağ
- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 150 g salça (tercihen domates ve biber salçalarının karışımı)
- 25 g toz kırmızıbiber
- 150 g tereyağı
- 120 g haşlanmış nohut
- 300 ml et suyu
- 250 g süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 1 dal maydanoz (isteğe bağlı)
- 100 ml su

Çırpılmış yumurta, rendelenmiş kuru soğan, tuz, karabiber ve kıyma, bir kaptan iyice karıştırılır. Homojen bir hale gelince un, azar azar eklenip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğrulduktan sonra hamur tahtası üzerinde açık vaziyette 15 dakika dinlendirilir.

Dinlenmiş hamur birkaç defa daha yoğrularak silindirik şekline getirilir ve iki avucun yuvarlak kavuşması büyüklüğünde, oklava ile rahat açılacak şekilde eşit bezelere bölünür. Hamur tahta üzerinde oklava ile 1 cm kalınlığında açılır ve 2 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir. Şeritler, uzunlamasına iki elin içi ile tahta üzerinde yuvarlanarak 25 – 30 cm uzunlukta rulo haline getirilir ve rulodan 1,5 – 2 cm uzunluğunda hamur parçaları kesilir.

Kesilen hamur parçaları, avuç içinde yuvarlanır ve hamur parçasına, 2 - 4 cm uzunluğunda iki ucu ince silindirik şekil verilir. Hazırlanan köftelerin üzerinde çatlak olmamasına dikkat edilir. Köfteler yuvarlanırken yapışmayı engellemek için her aşamada un kullanılır ve yuvarlanan köfteler önceden unlanan tepsiye dizilir.

Tepside toplanan köfteler, kızartılmadan önce mutlaka elenerek fazla undan arındırılır. Bakır kaptan kızdırılan bitkisel sıvı yağ konularak kızartılır. Kızartma sırasında köftelerin birbirine yapışmamasına ve parçalanmamasına dikkat edilir. Kızartma işlemi tamamlanan köfteler, bir kevgir ile yağdan çıkarılır, fazla yağdan arındırmak için kâğıt havlunun üzerine konur.

Nohutların, bir gün önceden ılık suda 6-8 saat arası ıslatılır. Sos içine konulmadan önce 30 dakika kadar suda haşlanır.

Et suyu kaynatılır ve üstünde oluşan köpükler kevgirle alınır.

Aydın Yuvarlamasının sosu; bir kaptan eritilen tereyağının üzerine bitkisel sıvı yağ, salça, toz kırmızıbiber, et suyu ve su konup salça kokusu gidinceye kadar pişirilerek hazırlanır. Piştikten sonra üzerine kızarmış köfteler ve nohut eklenip yaklaşık 45 dakika pişmeye bırakılır. Pişme sırasında su miktarı 10 dakika ara ile kontrol edilir. Kontrol esnasında suyun miktarının en üstte bulunan yuvarlamaların altına indiği gözlenmişse yuvarlamaların üzerinde olacak şekilde soğuk su ilavesi yapılır. Belirtilen pişme süresi sonunda tencereden alınan yuvarlama tanesinin ağızda kırırtı sertlikte olmadığı anlaşıldığında pişmiş kabul edilen yemek ateşten indirilir ve 15 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Aydın Yuvarlamasının servisi, üzerine sarımsaklı ya da sade olarak süzme yoğurt konularak yapılır. Yemeğin sıcaklığının, yoğurdu kesmemesine dikkate edilir. Sıcaklık derecesi için yemeğin pişmesi sonrası geçen 15 dakikalık bekleme süresi yeterlidir. İsteğe bağlı olarak süzme yoğurdun üzerine, el ile koparılmış maydanoz yaprakları serpiştirilir ya da 1 yemek kaşığı erimiş tereyağı dökülebilir.

Kızartılmış Aydın Yuvarlamasının, gıdaya temasa uygun kaplara konularak ya da reyonda toptan veya perakende olarak piyasaya sunumu yapılacaksa, kızartma aşamasından sonra bir tepsi içinde bulundurulmuş yuvarlamalar, oda sıcaklığına gelene kadar açıkta soğumaya bırakılır. Ambalaja alınan yuvarlamaların 4°C’de en fazla 6 ay içinde saklanır. Reyonda ambalajlanmamış şekilde 6 °C soğutma özelliği bulunan camekan içinde satışa sunulan kızartılmış yuvarlamalar; direkt güneş ışığına maruz bırakılmayacak şekilde en fazla 2 ay muhafaza edilebilir.

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

Aydın Yuvarlamasının geçmişi eskiye dayanır. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Aydın Yuvarlamasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Aydın Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Aydın Büyükşehir Belediyesi, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yiyecek İçecek İşletmeciliği ile Meslek Yüksekokulu Aşçılık Bölümünden, Aydın Ticaret Odası ile Aydın Lokantacılar Esnaf ve Sanatkarları Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; özellikle köftelerin hazırlanması ve yemeği sunulması ile muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluğu ile Aydın Yuvarlaması 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.

4. Ordu Galdirik Kavurması

Başvuru No	: C2022/000065
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Galdirik Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Galdirik Kavurması ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Galdirik Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Galdirik Kavurması; Latince adı *Trachystemon orientalis* olan galdirik bitkisinin yaprak ve çiçek kısımları ayrıldıktan sonra gövde kısmının haşlanıp kuru soğan, ayçiçek yağı ve tuz ile kavurulması suretiyle üretilen yemektir. Üzerine karabiber ve pul biber serpilerek servisi yapılır. Kuru soğan yerine yeşil soğan veya pırasa da kullanılabilir. İsteğe bağlı olarak tereyağı da ilave edilebilir.

Galdirik bitkisi coğrafi sınırdaki "kaldirik", "ıspıt", "hodan" ve "balık otu" isimleriyle anıldığı için Ordu Galdirik Kavurması kaldirik, ıspıt, hodan veya balık otu kavurması olarak da bilinir.

Galdirik bitkisi, kendiliğinden yetişir ve mayıs - eylül ayları arasında toplanır. Yetiştirme döneminde taze olarak kullanılan galdirik bitkisi, diğer dönemlerde kullanılmak üzere salamura ya da dondurularak saklanıp tüketilir. Tadı mantarimsi bir aromaya sahiptir.

Ordu Galdirik Kavurması geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki düzenlenen festival ve benzeri şenliklerde sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Galdirik Kavurmasının üretiminde kullanılan galdirik otu, coğrafi sınırdaki yetişir.

6-8 kişilik Ordu Galdirik Kavurması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg galdirik bitkisi
- 2 adet orta boy kuru soğan (tercihe göre yeşil soğan veya pırasa)
- 50 - 60 ml ayçiçek yağı
- 15 - 20 g tereyağı (isteğe bağlı)
- 10 - 15 g tuz
- 2 g karabiber
- 5 g pul biber

Galdirik bitkileri temizlenir, yaprak ve çiçekleri ayıklanır. Gövde kısımları yıkanır ve 2 - 3 cm uzunluğunda doğranır. Kaynayan suda 10 - 15 dk haşlandıktan sonra süzülüp soğuk sudan geçirilir. Küp şeklinde doğranıp rengi pembeleşinceye kadar ayçiçek yağında kavru lan soğanlara, isteğe bağlı olarak tereyağı, galdirik otları ile tuz eklenip kısık ateşte 3 - 5 dk ara ara karıştırılarak kavrulur. Ordu Galdirik Kavurmasının servisi, üzerine pul biber ve karabiber serpidikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Ordu Galdirik Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen galdirik bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Galdirik Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ordu Galdirik Kavurması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Şuhut Patatesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.05.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1060
Tescil Tarihi	: 05.04.2022
Başvuru No	: C2021/000214
Başvuru Tarihi	: 06.05.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şuhut Patatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Patates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Şuhut Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mah. Cumhuriyet Cad. Şuhut AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Şuhut ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şuhut Patatesi ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şuhut Patatesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şuhut Patatesi yaygın olarak; Latince tür adı *Solanum tuberosum* L. olan *Agria* çeşidi patatesler kullanılarak üretilir. Şuhut Patatesi, ülke genelinde lezzeti, sarı rengi, kışlık depolamaya uygun uzun süre saklanabilir olması ile bilinir. Şuhut ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yeri bulunan Şuhut Patatesi; yemeklerde dağılmadan pişmesi, kızartmalarda parlak sarı renkteki görünümü, ürüne has lezzeti ile tercih edilir. Şuhut Patatesi; uygun muhafaza koşullarında uzun süre depolanabildiği için bölgede “kışlık patates” olarak da bilinir.

Şuhut Patatesinin; karakteristik sarı rengi, tat özellikleri, uygun muhafaza koşullarında uzun süre muhafaza edilebilmesi gibi ürün özellikleri temelde Şuhut ilçesinin (Şuhut Ovası ve çevresi) coğrafi konumu, 1100 metrenin üzerindeki rakımı, karasal iklimi ve bu iklimden kaynaklı gece-gündüz arasındaki sıcaklık farklılıkları ile bu patatesin üretim metodu ile ilgili ortaya çıkan özelliklerdir (Tablo-1).

Özellikler	
Olgunluk durumu	Orta geççi
Yumru	Geniş, orta ebatta, yuvarlak, şekil olarak uniform yapıda
Çiçek rengi	Beyaz
Çiçeklenme aralığı	Sık
Yeşil aksam yoğunluğu	Yoğun
Büyüme tipi	Dik
Yumru et rengi	Koyu sarı
Yumru yapısı	Oval uzun
Yumru kabuk rengi	Sarı
Yumru kabuk yapısı	Düz
Dormansi süresi	Uzun
Erken hasata gelme potansiyeli	Yüksek
Büyüme çatlağı oluşturma	Düşük
İçsel pas leke oluşumu	Düşük
İç boşluk eğilimi	Orta

Dış Darbelere dayanımı	Dayanıklı
İkinci büyüme eğilimi	Düşük
Depolamaya yatkınlık	Yüksek
Uniform yumru oluşturma	Yüksek
Yumru Boyutu	Büyük
Bitki başına yumru oluşturma	Orta / yüksek
Verim potansiyeli	Yüksek
Kuru madde içeriği	Orta
Nişasta içeriği	Orta

Tablo-1. Şuhut Patatesi Bazı Ürün Özellikleri

Yetiştiriciliğinin yapıldığı süre boyunca yüksek ve düşük sıcaklık, Şuhut Patatesinin kalitesini ve verimini doğrudan etkiler. Bitkinin çıkış ve yumru oluşumu safhalarında yaklaşık -2°C'lik sıcaklık kısa sürede bitkiyi dondurabilir. Yumru oluşumu ve gelişimi safhalarında ise yüksek sıcaklıklar verimi düşürür. Bitkinin olgunlaşma safhasında ise yüksek sıcaklıklar verimi artırır. Şuhut Patatesi yetiştirildiği coğrafi sınırdan sulu tarıma elverişli bir tarla bitkisidir. Bu durumun başlıca sebebi yetiştirme süresi boyunca bölgenin uygun sıcak iklim özelliklerine sahip olmasıdır. Diğer taraftan istenilen patates verimi için genellikle 200-300 mm'lik yağış yeterlidir. Şuhut ilçesi özellikle çiçeklenme ve yumru gelişimi dönemlerinde ihtiyacı karşılayacak kadar yeterli sulu tarım koşullarına sahiptir. Şuhut ilçesinin toprak yapısı hafif yapılı kumlu-killi/tınlı toprak niteliğinde olmasından dolayı bölge ekim nöbetinin sağlanmasına elverişlidir. Böylelikle kendisinden sonraki yıl ekilecek bitkilere havalanmış topraklar bırakarak bölgede yetiştirilebilecek diğer tarım ürünleri ile ideal bir ekim nöbeti oluşturur.

Üretim Metodu:

Şuhut Patatesi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

a) Tarla Tesisi ve Toprak İşleme: Ekilecek tohumluklar belirtilen coğrafi sınırdan temin edilmeli ve bu tohumluklar benzer iklim özelliklerine uyumlu olmalı ve hastalık taşınamamalıdır. Dikimden önce yumruların ön filizlendirmeye alınmış olması istenir. Dikimde kullanılacak yumrulara gözler uyanmış olmalıdır. Ekim işlemleri el veya tarım makineleri ile yapılır.

Patates dikilecek tarlada anız varsa, sonbaharda derin sürüm ile anız bozulur. Böylece toprak yüzeyinin kışı kabarık olarak geçirmesi sağlanır. İlkbaharda uygun tarım makineleri, dip kazan, kültivatör vb. çekilerek tarla dikime hazır hale getirilir.

b) Toprak ve İklim İstekleri: Patates yetiştiriciliğinde istenilen verimi elde edebilmek için düşük asiditeli kumlu-killi/tınlı ve derin profilli toprak yapısı ile karasal iklim özellikleri istenir. Patates yetiştiriciliğinde ideal toprak pH'sı 5,4-7,5 aralığındadır. Patates dikimi ilkbaharda toprak sıcaklığı 8 °C' nin üzerine çıkmasıyla birlikte yılın nisan/mayıs aylarında derin dikim yöntemiyle dikilir. Dekara 250 - 350 kg civarında tohumluk kullanılır. Dikimde; sıra üzeri genellikle 20-27 cm, sıra arası 70-75 cm, ekim derinliği ise 5-8 cm aralığındadır. Bitkinin toprak üstü organlarının 5-10 cm kadar büyümesiyle birlikte ve toprağın durumuna göre 10-12 cm yüksekliğinde sırt (boğaz doldurma) yapılır.

c) Gübreleme: Gübrelemede yetiştiricilik, iklim ve bitkinin gelişim safhaları vb. koşulları da dikkate alınarak uygun şekilde azot, fosfor, potasyum, magnezyum, kükürt ve çinko gübresi verilmesi önerilir. Ayrıca gübrelemede ahır/çiftlik gübresi de verilebilir.

ç) Sulama: Sulama işlemi dikimden önce toprak kuruluğuna bağlı olarak toprağın tava gelmesi için ön sulama yapılmamasıyla başlar. Patates bitkilerinde su ihtiyacı alt yapraklardaki solma ve sararmayla kendini belli eder. Toprak nemi ve iklim şartlarına bağlı olarak 7 ila 10 gün aralıklarla 8-10 defa sulama yapılması tavsiye edilir. Hasat ile son sulama arasında tercihen 1 haftalık bir zaman dilimi bırakılır.

d) Zirai Mücadele: Patates bir çapa bitkisidir. Bitkinin çıkış öncesinde toprak düzeltmesi yapılır. Böylece toprak kaymak bağlanmışsa kırılmış ve yeni çıkmaya başlayan yabancı otlar arındırılmış olur. Bitkinin toprak yüzeyine çıkmasından itibaren çapa işlemi yapılmaya başlanır. Patates bitkisinin 3 ila 4 yapraklı olmasıyla birlikte genellikle 20 gün ara ile işlem tekrarlanır. Böylece toprak kabartılır, yabancı otlar arındırılır ve toprak nemi korunur.

Dikim ve boğaz dolumu öncesinde kök boğazı gibi hastalıklara, yabancı otlara ve zararlılara karşı gerektiğinde kimyasal mücadele yapılır. Zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

e) Hasat: Bölgenin iklim koşullarına göre yoğunlukla yılın eylül ve ekim aylarında yapılan hasat, kasım ayına kadar sürer. Hasatta toprağın yaş olmamasına, tavında bulunmasına, yumruların kesilip zedelenmemesine, toprakta yumru bırakılmamasına özen gösterilir. Hasat; bel, çatal, çapa ile yapılabilir. Ayrıca pulluk, tek veya çift sırayı söküp bitkiden ayıran yarı veya tam otomatik tarım makineleri ile de hasat yapılabilir. Hasattan sonra patates yumruları ıslak ise kurutulur. Hastalık etmeni bulunan, çürük, berelenmiş, kabuğu soyulmuş vb. patatesler ayıklanır. Daha sonra büyüklüklerine göre sınıflandırılarak depolamaya veya satışa hazır hale getirilir. Ürün dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

f) Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı, fazla ışık almayan karanlık ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Patateste depolama genellikle dökme veya çuvallanarak yapılır. Depolamada patatesler üst üste fazla istiflenmemelidir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci, Şuhut Patatesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

2. Amasya Patlıcan Pehli

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1061
Tescil Tarihi	: 05.04.2022
Başvuru No	: C2021/000279
Başvuru Tarihi	: 14.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Patlıcan Pehli
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı No:3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Patlıcan Pehli ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Patlıcan Pehli; sıvı yağda kızartılmış taze patlıcanların; haşlanmış kuzu eti, domates ve yeşil biber ile birlikte fırınlanmasıyla pişirilen bir yemektir.

Amasya Patlıcan Pehli; Amasya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Amasya Patlıcan Pehlinin hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Ülkemiz Kültür Portalında Amasya ilimize özgü yemekler arasında Amasya Patlıcan Pehli de yer alır. Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Amasya Patlıcan Pehlinin üretimi ustalık becerisi gerektirir.

Amasya Patlıcan Pehli; genellikle özel günlerde ve davetlerde ikram edilen bir yemektir. Amasya Patlıcan Pehlinin üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları:

- 1,5 kg kuzu eti,
- 1,5 kg patlıcan,
- 0,5 litre ayçiçek yağı,
- 1 litre su ve/veya inek sütü,
- 2 adet domates,
- 150 g taze yeşil (tatlı) biber,
- 5 g karabiber,
- 20 g tuz.

Kuzu eti olarak; kemikli kuzu kaburga eti ve/veya kuzu kol/bel (kemiksiz) eti tercih edilir. Ayrıca kullanılacak patlıcanların çekirdeksiz olmasına özen gösterilir.

Amasya Patlıcan Pehlinin Hazırlanması:

Kuzu kaburga eti üçer kaburga gelecek şekilde kestirilir ve/veya bir adet kol/bel kuzu eti (kemiksiz) açılmış olarak üç parçaya bölünür ve istenilen büyüklükteki parçalara ayrılır.

Patlıcanlar şerit halinde soyulur. Her patlıcan üç parçaya ayrıldıktan sonra silindir şeklindeki patlıcanlar boylamasına dikdörtgen şeklinde kesilir. Kesilen bu patlıcanlar tuz-süt-su karışımının (ortalama 10 g tuz ve 1:1 oranında süt-su karışımı) içine atılır. Yaklaşık 1 saat bu karışım bekletilen patlıcanlar karışımından çıkarılır. Temiz su ile yıkanır, süzülür ve kurulanır.

Ocak üzerinde yeterli büyüklükteki kızartma tavasına konulan patlıcanlar ayçiçek yağında pembeleşinceye kadar kızartılır.

Bir tencerede kuzu eti parçaları suyunu çekene kadar pişmesi sağlanır. Suyunu çeken etlerin üzerine, üzerini geçecek şekilde kaynar su ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılarak pişmesi / haşlanması sağlanır. Daha önceden kızartılan patlıcanlar bir tepsiye dizilir. Pişen kuzu etleri üzerine dizilerek 1 su bardağı kadar et suyu tepsiye dökülür, üzerine tuz ve karabiber ekilerek yeşil biber ve domates dilimleri ile süslenir. Ortalama 180°C'lik fırında 20 dakika pişmesi ve etlerin kızarması istenir. Amasya Patlıcan Pehli; oldukça yağlı, patlıcan ile kuzu etinin birlikte kombinasyon halinde hazırlandığı bir yemektir.

Yemeğin pişerken fazla karıştırılmamasına ve patlıcanların ezilmemesine dikkat edilir.

Amasya Patlıcan Pehlinin; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Amasya Patlıcan Pehlinin; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ün bağı bulunur. Amasya Patlıcan Pehli hazırlanmasında; kuzu etinin seçimi ve patlıcanların fırına hazırlanması ve doğru yöntemle pişirilmesi ustalık becerisi gerektirir. Amasya ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Amasya Patlıcan Pehlinin; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetim:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği koordinatörlüğünde; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği, Amasya Turizm Derneği ile Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Amasya Patlıcan Pehli coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. 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.

3. Erzurum Ayrın Aşı Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1074
Tescil Tarihi	: 13.04.2022
Başvuru No	: C2021/000135
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Ayrın Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye / ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Ayrın Aşı Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Ayrın Aşı Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Ayrın Aşı Çorbası; köfte, aşurelik buğday, aşotu (*Coriandrum Sativum*) ve yoğurtla yapılan bir çorbadır. Aşotu, taze veya salamura edilmiş halde olabilir. Çorbanın köftesi yağsız kıyma, tuz ve karabiber ile 1 cm büyüklüğünde hazırlanır ve kızartılarak kullanılır.

Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Bileşenler (Yaklaşık 10-15 kişilik):

- 1000 g yoğurt
- 500 g aşurelik buğday
- 20 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g taze veya salamura edilmiş aşotu
- 30 g tereyağı
- 250 g yağsız kıyma
- 5 g karabiber
- 4 litre su
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 36 g tuz

Aşurelik buğday 2 litre su ile yaklaşık olarak 30 dakika haşlanır.

Yoğurt ve un iyice karıştırılır ve haşlanan aşurelik buğdaya 2 litre ılık su eklendikten sonra üzerine ilave edilerek kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir.

Bir kapta yağsız kıyma, tuz ve karabiber karıştırılır ve avuç içinde yuvarlanarak 1 cm çapında köfteler hazırlanıp kızartılır.

Küçük küp şeklinde doğranan soğanlar, bir tavada pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika tereyağı ile kavrulup pişen çorba tenceresine ilave edilir. Üzerine kızarmış köfteler de eklendikten sonra 10 dakika pişirilir. Çorba, ocaktan alınmadan 2 dakika önce aşotu da eklenip karıştırılır. Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; Erzurum Ayrın Aşı Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Ayrın Aşı Çorbası 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. Erzurum Kesme Aşı Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1075
Tescil Tarihi	: 13.04.2022
Başvuru No	: C2021/000136
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kesme Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye / ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Kesme Aşı Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kesme Aşı Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kesme Aşı Çorbası; kesme adı verilen erişte, yeşil mercimek ve tarhun otu kullanılarak üretilen çorbadır. İsteğe bağlı olarak kızarmış köfte ilave edilebilir.

Erzurum Kesme Aşı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Kesme Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Kesme (erişte) için bileşenler:

- 1 adet yumurta
- 200 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 200 ml oda sıcaklığında su

Köfte için bileşenler:

- 100 g dana kıyma
- 10 g karabiber
- 11 g tuz
- 13-15 ml sıvı yağ

Erzurum Kesme Aşı Çorbası için bileşenler (5 kişilik):

- 115 g yeşil mercimek
- 120 g kesme (erişte)
- 1 adet orta boy kuru soğan

- 15 g tereyağı
- 20 g domates salçası
- 5 g pul biber
- 50 g kuru tarhun
- 12 g tuz
- 500 ml su

Kesmenin yapılışı:

Yumurta, ılık su ve tuz homojen bir karışım elde edilinceye kadar 5 dakika çırpılır. Un eklenip 10 dakika yoğrulularak sert bir hamur elde edilir. Hamur büyük bir beze haline getirilip 25-30 dakika üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında dinlendirilir. Unlanmış zemin üzerinde 0,2-0,4 cm kalınlığında açılıp kuruması için 5-10 dakika bekletilir. Bıçak ile 0,5 cm eninde ve 3 cm boyunda şeritler şeklinde kesilir. Kesilen hamurlar (kesme) üzerine un serpilip 1 gün bekletilerek kurutulur.

Köftenin yapılışı:

Yağsız dana kıyma, tuz ve karabiber 5 dakika homojen hale gelene kadar yoğrulup 1 cm çapında yuvarlanarak yaklaşık 40 adet köfte elde edilir. Köfteler bir tavada sıvı yağ ile kızartılır ve soğumaya bırakılır. Köfteler soğuyunca, kaynayan Erzurum Kesme Aşı Çorbasına ilave edilir.

Erzurum Kesme Aşı Çorbasının yapılışı:

Yeşil mercimekler ayıklanıp temizlenerek 0,5 litre suda 20-25 dakika pişirilip süzülür ve bir kaba konur. Kuru soğan, küçük küpler halinde doğranıp tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Domates salçası ve pul biber eklenip karıştırılır. Üzerine yeşil mercimek eklenir, karıştırılarak 2 dakika orta ateşte hafifçe kavrulur. Kesmeler, su ve tuz tencereye eklenip karıştırılır. Erzurum Kesme Aşı Çorbası kaynamaya başlayınca isteğe bağlı olarak önceden kızartılmış köfteler ve kuru tarhun otu eklenip 7-8 dakika orta derece ateşte pişirildikten sonra ocaktan alınır ve 5 dakika dinlendirilir. Erzurum Kesme Aşı Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Kesme Aşı Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Kesme Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; Erzurum Kesme Aşı Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Kesme Aşı Çorbası ibaresinin, logosunun 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.

5. Gaziantep / Antep Yarım Tava

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1076
Tescil Tarihi	: 13.04.2022
Başvuru No	: C2021/000424
Başvuru Tarihi	: 12.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Yarım Tava
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep / Antep Yarım Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Gaziantep / Antep Yarım Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep / Antep Yarım Tava; erkek koyundan elde edilen et veya kıymanın tavada kavrulması ve üzerine, közlenmiş domateslerin doğranmasıyla elde edilen sosun dökülmesi suretiyle üretilen tava yemeğidir. Sıcak olarak servis yapılır.

Yemeğin adında “yarım tava” ifadesinin kullanılması; bileşenlerinin bir kısmının tavada kavrulması ve diğer kısmının ise közlenmesinden kaynaklanır.

Geçmişe eskiye dayanan Gaziantep / Antep Yarım Tavanın üretimi coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4 kişilik):

- 600-800 g orta yağlı veya yağsız kıyma ya da yaprak şeklinde doğranmış erkek koyun eti
- 1-1,5 kg domates
- 3-5 adet orta boy yeşilbiber
- 30-45 g tereyağı veya sadeyağ ya da 35-50 ml zeytinyağı
- 3-6 g karabiber
- 3-6 g tuz (isteğe bağlı)
- 1-2 adet kırmızıbiber (isteğe bağlı)
- 2-4 dal maydanoz (isteğe bağlı)

Gaziantep / Antep Yarım Tavanın hazırlanması:

Domatesler soyulmadan bütün olarak veya ikiye bölünerek şişlere takılıp mangalda veya fırında 10-15 dakika közlenir. Közlenen domateslerin kabuğu soyulur, tahtadan yapılmış bir tokmak veya bardağın altı ile ya da bıçakla ezilir, tuz eklenir ve bakır bir tavaya veya tabağa koyulur. Bir tavaya kıyma veya yaprak şeklinde doğranan koyun eti, yağ ve tuz konularak suyunu çekinceye kadar 15-25 dakika kavrulur. Pişen etler, közlenmiş domatesin üzerine yerleştirilir ve üzerine sırasıyla karabiber, ince doğranmış yeşilbiber konur. Gaziantep / Antep Yarım Tavanın servisi sıcak olarak yapılır ve üzerine, isteğe bağlı olarak kırmızıbiber ve ince kıyılmış maydanoz serpştirilir.

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

Gaziantep / Antep Yarım Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Gaziantep / Antep Yarım Tavanın üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümü ile Gaziantep’i Geliştirme Vakfından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk, ürünün sunum şeklinin uygunluğu ve Gaziantep / Antep Yarım Tava ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Sivrihisar Kilimi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1077
Tescil Tarihi	: 14.04.2022
Başvuru No	: C2021/000309
Başvuru Tarihi	: 11.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivrihisar Kilimi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilim / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivrihisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sivrihisar Kilimi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivrihisar Kilimi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivrihisar Kilimi; tamamen doğal boyalar ile renklendirilen koyunyününden elde edilen ipliklerle ahşap ıstar tezgâhlarda üretilir. Tezgâh, iki yanda bulunan iki adet yanlama, üst takım, alt takım, gücü dalı, vargel, burgu, taban kazığı ve sargı çubuğundan oluşur. Boyutları ortalama 250x190 cm olan tezgâhların yapımında gürgen ya da çam ağacı kullanılır. Sivrihisar Kilimi dikdörtgen şekilde dokunur. Kilim, zilli ve cicim olmak üzere çeşitleri bulunur.

Kilim, atkı ipliğinin önlü arkalı çift sıra halinde duran çözümlü iplikleri arasından bir alt-bir üst geçirilerek, çözümlü ipliklerinin atkılar tarafından tamamen gizlendiği dokuma türüdür. Kilim dokumalarının ortalama en ölçüsü 156 cm, boy ölçüsü 315 cm, ortalama saçak uzunlukları 6 cm, ortalama 1 cm² 'deki dokuma sıklıkları 40'dır.

Zilli, üç veya daha fazla iplik sistemiyle dokuma yüzeyinde düz veya vev hat etkisi oluşturan bir tekniktir. Zilli kilimlerin ortalama en ölçüsü 103 cm, boy ölçüsü 140 cm, ortalama saçak uzunlukları 12 cm, 1 cm²'deki dokuma sıklıkları 3x12'dir.

Cicim, dokunduğunda yüzü ve tersi farklı görüntü veren, atkı ve çözümlü ipliği dışında yüzeyde süsleme yapmak amacıyla desen ipliği kullanarak dikey tezgâhlarda üretilen dokumalardır. Cicim kilimlerin ortalama en ölçüsü 110 cm, boy ölçüsü 146 cm, ortalama saçak uzunlukları 9 cm, ortalama 1 cm²'deki dokuma sıklıkları 5x8'dir.

Geometrik bezemelerin kullanıldığı renk, çoğunlukla kırmızıdır. Sivrihisar Kiliminde en çok geometrik motifler tercih edilir. Ayrıca bitkisel, figürlü ve nesneli bezemeler ile sembolik motiflere de yer verilir.

1.Kayık: Sivrihisar kilimlerinin hepsinde kullanılır ve kilimlerin orta göbeğinde bulunur.

2.Kavak (farda): Motifte her iki yanda bulunan uzantılara parmak, ortadaki boşluğa göl, tepedeki çıkıntıya çuka veya takke adı verilir. Sivrihisar Kilimlerinin bordür ve göbek kısımlarında kullanılır.

3.Ayna: Oğuzların Kınık Boyundan gelen kilim motifidir. Ailede birlik, beraberlik, dostluk ve dayanışmayı simgeler. İçinde kavak motifi bulunduğundan motife "kavaklı ayna" da denir. Sivrihisar Kilimlerinin göbek kısmında konturlu kilim tekniği ile kullanılır.

4.Yarım Gagak Su: Gagak yörede ördek anlamına gelir. Sivrihisar dokuma türlerinin genellikle hepsinde kullanılır.

5.Gül budağı: Yeni gelinlere “sülaleniz geniş, çocuklarınız bol ve sağlıklı, aileniz dallı budaklı olsun ve genişlesin” diye gül budağı motifinin kullanıldığı kilim verilir. Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde kullanılır ve kilimlerin orta göbeğinde bulunur.

6.Kirman-Türkmen Gülü-Türkmen Yıldızı: Zilli tekniği ile dokunan motif, iç içe geçmiş iki kare ve kareleri çevreleyen sekiz köşeli yıldızdan oluşur. Yörede Halil İbrahim bereketini simgeler. Sivrihisar’da genellikle kilimlerin göbek kısmında kullanılır.

7. Kurt izi: Eski Türk dillerinde ve Anadolu’da güç, kuvvet, bereket ve iyiliği temsil eder. Yörede bu motife sıkça rastlanılır. Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde kullanılır ve kilimlerin bordüründe de orta göbeğinde de bulunur.

8.Çoban iliği: Tüm kilimlerde sıkça kullanılır. Keskin çizgilerle S harfinden yapılıdır. Sivrihisar kilimlerinin bordüründe de orta göbeğinde de kullanılır.

9.Eğri ayak: Eğri ayak motifi yörede yarım çoban iliği motifinin kareler içine alınmasıyla yapılıdır. Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde kullanılır ve kilimlerin bordüründe bulunur.

10.Dört ayak 1-Dört ayak 2: Dört ayak motifinde ortadaki motife yörede dombay göbeği denilir. Dombay yörede mandaya verilen isimdir. Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde kullanılır ve kilimlerin bordüründe kullanılır.

11.Yarım sarı ayak 1-Tam sarı ayak 2: Yarım ve tam sarı ayak motifi yörede zincir olarak bilinir. Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde kullanılır ve kilim bordür süslemelerinde kullanılır.

12.Ejderha: Motif, düşmanlığı ve kötülüğü simgeler. Bordürde kullanıldığında düşmanın tehlikesiz ve zararsız, orta göbekte kullanıldığında ise düşmanın zararlı ve tehlikeli olduğu anlatılır.

13.Koçbaşı 1-Koçbaşı 2: Motif, yörede gücü simgeler. Sivrihisar kilimlerinin göbek kısmında kullanılır.

14.Boynuzlu: Sağda ve solda bulunan çıkıntılara boynuz, orta kısma parmak, üçleme şekline de filiz adı verilir. Sivrihisar kilimlerinde bordür süslemesi olarak kullanılır.

15.Göl: Motif genellikle sofra altlıklarında ve çubuklu dokumanın ortasına yapılıdır. Tek kavak (farda) motifinin iç içe geçirilmesinden oluşur. Bazı kilim örneklerinde her bir kavak motifi farklı renklerde olabileceği gibi, bazılarında ise her iki rengin dönüşümlü olarak kullanılmasından da oluşur. Çizgiler verev ilerlediği için renk geçişlerinde ilik oluşmaz, sadece dikey düz kısımlarda görülür. Sivrihisar kilimlerinin göbek kısmında kullanılır.

16.Çift ay: Tepe kısımlarının sivri olduğu hallerde kurtağzı motifi adı da verilir. Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde bulunur ve bordürde de orta göbekte de kullanılır.

17.Kavuk: Tek olarak ya da diğer motiflerle birleştirilerek kullanılan motif konturlu kilim tekniği ile yapılıdır. Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde kullanılır ve kilimlerin bordüründe de orta göbeğinde de bulunur.

18.Eli belinde: Dişiliğin simgesi olan eli belinde motifi, analık, doğurganlık, uğur, bereket, kısmet, mutluluk ve neşeyi sembolize eder. Motif yörede kocasına nazlanmasından dolayı elini beline koymuş bir kadını simgeler. Genellikle kilim dokumalarda kullanılan motif orta göbekte kullanılır.

19.Çift eli belinde: Eli belinde motifinin ters olarak birleştirilmesinden ve içine kavak ve kavuk motiflerinin oturtulmasıyla oluşturulmuş bileşik bir motiftir. Genellikle kilimlerin göbek kısmında kullanılır.

20.Karı boşatan: Motife ait hikâyenin Sivrihisar’dan çıktığı rivayet edilir. Bir dokuyucu, gençlik yıllarında motifi oluşturmak için günlerce uğraştığı halde bir türlü başarılı olamaz. Bunun üzerine kocası; “Bu basit motifi yapamayan kadını ben ne yapayım” diyerek karısını boşar. Motifin adı bu olaydan sonra “karı boşatan” olarak kalır. Yörede hemen hemen tüm zilli kilimlerde bordür süslemesi olarak kullanılır. Sapan ya da Y harfine benzer.

21.Sığır sidiği (su yolu): Su, yeniden doğuşu, bedensel ve ruhsal yenilenmeyi, yaşamın akışkanlığını ve sürekliliğini, bereket, soyluluk, bilgelik, saflık ve erdemi sembolize eder. Sivrihisar Kilimlerinde kenar suyu olarak kullanılır.

22.Yedi bela: Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde kullanılır ve kilimlerin orta göbeğinde bulunur.

23.Topluluk: Sivrihisar Kilimlerinin bordür ve göbek kısımlarına konturlu kilim tekniği ile uygulanır.

24.İyilik-kötülük ve gece-gündüz: Güzel çirkin, cennet cehennem, kadın erkek, gibi zıt kavramların birleşimini ifade eder. Anadolu insanının hatasız, saf hiçbir şeyin olmayacağına dair inancını simgeler. Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde bulunur ve kilimlerin bordüründe de orta göbeğinde de kullanılır.

25. Sevdim dolaştı: Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde bulunur ve kilimlerin bordüründe de orta göbeğinde de kullanılır.

26.Merdivenli: Motif tanrıya ulaşmayı ve insanların birbirlerine yardım ederek iyiliğe, doğruluğa birlikte ilerlemelerini simgeler. Sivrihisar'da bordürden sonra orta göbeğe başlamadan önce kullanılır.

27.Mihrap: Kilimlerde evrenin kapısını, Allah'a ulaşılan kapı ve yolu ya da cennete açılan kapıyı sembolize eder. Yörede özellikle seccade olarak kullanılan kilimlerde mihrap süslemesi olarak kullanılır.

28.Bıçak sırtı: Bıçağın tırtıklı kısmına benzediğinden bu isim verilmiştir. Genellikle bordür süslemelerinde, konturlu kilim tekniği ile kullanılır.

29.Nazarlık: Nazarlık motifi korunma, dilek, istek, arzu ve beklentilerin yerine gelmesini, canı malı mülkü korumayı, kötü gözü önlemeyi sembolize eder. Sivrihisar Kilimlerinde orta göbekte kullanılır.

30.Çıtlık-mekik-devecik: Yan yana gelmiş N harfine benzer motiflerdir. Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde kullanılır ve kilimlerin bordüründe bulunur.

31.Dişemek: Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde kullanılır ve desenlere geçmeden önce bu motif yapılır.

32.Sekiz köşeli yıldız: Değişik örneklerle bir arada kullanılan motif, ulaşılmazlığı ve üretkenliği temsil eder. Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde bulunur ve kilimlerin orta göbeğinde kullanılır.

33.Yardımlaşarak birbirine destek olma: Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde bulunur ve kilimlerin orta göbeğinde kullanılır.

34.Dayanışma motifleri 1: Her bir motif diğer motifin yarısını oluşturur. Genellikle kilim dokumalarda kullanılan motif orta göbekte kullanılır.

35. Dayanışma motifleri 2: Her bir motif diğer motifin yarısını oluşturur. Genellikle kilim dokumalarda kullanılan motif orta göbekte kullanılır.

36.Dayanışma motifleri 3: Her bir motif diğer motifin yarısını oluşturur. Genellikle kilim dokumalarda kullanılan motif orta göbekte kullanılır.

37.Dayanışma motifleri 4: Her bir motif diğer motifin yarısını oluşturur. Genellikle kilim dokumalarda kullanılan motif orta göbekte kullanılır.

38.Dayanışma motifleri 5: Her bir motif diğer motifin yarısını oluşturur. Genellikle kilim dokumalarda kullanılan motif orta göbekte kullanılır.



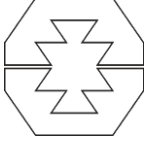
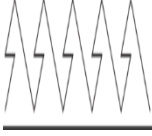
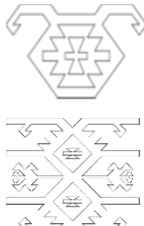

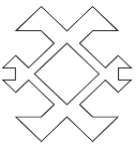

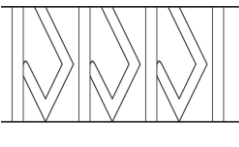
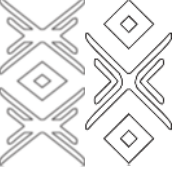
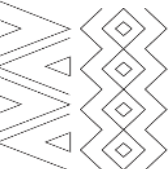

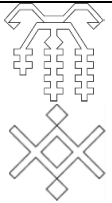
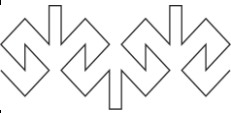
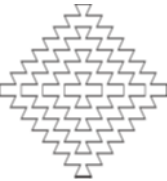


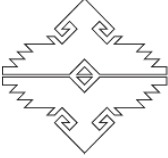
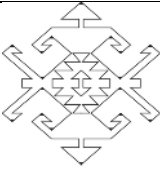

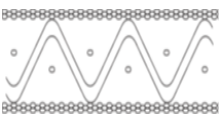

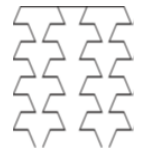


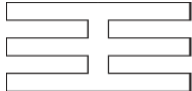


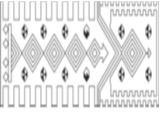




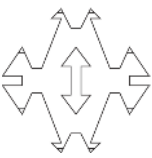


39.Dayanışma motifleri 6: Her bir motif diğer motifin yarısını oluşturur. Genellikle kilim dokumalarda kullanılan motif orta göbekte kullanılır.


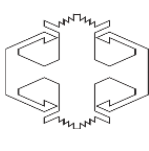
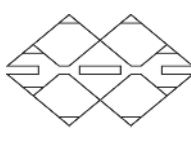
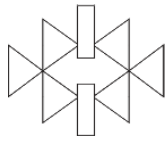


40.Dayanışma motifleri 7: Her bir motif diğer motifin yarısını oluşturur. Genellikle kilim dokumalarda kullanılan motif orta göbekte kullanılır.

41.Haç: Yaşamı korumayla ilgili motifler grubunda ele alınan bu motifin şekli, basit olarak yatay ve dikey iki çizginin kesişmesinden oluşur. Haç motifinin, dört ayrı yönü işaretleyen şekli itibariyle, kötü bakışları dört ayrı parçaya bölüp, dört bir yana savurduğuna inanılır. Haç şeklinin dört ucunun yöneldiği dört yönden; kuzey gökyüzünü, güney yeryüzünü, batı iyiliği, doğu kötülüğü işaret eder. Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde bulunur ve kilimlerin orta göbeğinde kullanılır.

42.Oturan köpek: Sivrihisar kilim türlerinin genellikle hepsinde bulunur ve bordürde de orta göbekte de kullanılır.

Tablo 1: Sivrihisar Kiliminde kullanılan motifler

					
(1) Kayık	(2) Kavak (Farda)	(3) Ayna	(4) Yarım Gagak Su	(5) Gül Budağı	(6) Kirman-Türkmen Güllü-Türkmen Yıldızı
					
(7) Kurt İzi	(8) Çoban İliği	(9) Eğri Ayak	(10) Dört Ayak 1- Dört Ayak 2	(11) Yarım Sarı Ayak 1- Tam Sarı Ayak 2	(12) Ejderha
					
(13) Koçbaşı 1- Koçbaşı 2	(14) Boynuzlu	(15) Göl	(16) Çift Ay	(17) Kavuk	(18) Eli Belinde
					
(19) Çift Eli Belinde	(20) Karı Boşatan	(21) Sığır Sidiği (Suyolu)	(22) Yedi Bela	(23) Topluluk	(24) İyilik-Kötülük ve Gece-Gündüz
					
(25) Sevdim Dolaştı	(26) Merdivenli	(27) Mihrap	(28) Bıçak Sırtı	(29) Nazarlık	(30) Çıtlık-Mekik-Devecik
					

(31) Dişemek	(32) Sekiz Köşeli Yıldız	(33) Yardımlaşarak Birbirine Destek Olma	(34) Dayanışma Motifleri 1	(35) Dayanışma Motifleri 2	(36) Dayanışma Motifleri 3
					
(37) Dayanışma Motifleri 4	(38) Dayanışma Motifleri 5	(39) Dayanışma Motifleri 6	(40) Dayanışma Motifleri 7	(41) Haç	(42) Oturan Köpek

Sivrihisar Kiliminin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sivrihisar Kilimi üretiminde kullanılan araç-gereçler aşağıdaki gibidir.

İğ: İplik yapımında kullanılan ilk aletlerden biridir.

Ağırşak: Yünün iplik haline getirilmesinde kullanılan iğın kendi eksenini etrafında dönmesini sağlayan ahşap veya taş ağırlıktır.

İlikmen: İğın döndürülürken kaymaması için içine alçı dökülerek hazırlanan yardımcı araçtır.

Kirket (kirkit): Düz el kilim dokumalarında ve halılarda çözümler arasında dokumanın enine geçirilen atkılarını ve düğüm ipliklerini sıkıştırmaya yarayan, ağaçtan, hayvan kemiklerinden ya da demirden yapılmış el ya da çatal gibi dişli bir alettir.

İstar: Kilim dokumasının yapıldığı tezgâhtır. Gürgen ya da çam ağacından yapılır.

Yün ipliğın hazırlanması:

Koyunların kırılması genellikle mayıs ve haziran aylarında yapılır. Kırılan yünün eğilmeden önce yıkanması gerekir. Yıkama işlemi sert bir zemin üzerinde tokaç denilen ağaçtan oyulmuş araçla yapılır. Yıkama sırasında yüne yapışan yabancı maddeler ayıklanır. Yeterince temizlenen yün durulandıktan sonra kurutulur. Kurumuş yünün üzerinde kalan pislikler elle temizlenir. Temizlenen yün, tarakçılara gönderilip didilmesi ve incelenmesi sağlanır ve daha sonra el ile fitil haline getirilir. İğ ya da ağırşak ile bükülerek elde edilen iplikler, iğden çıkarılarak yumak yapılır. Renklendirilecek iplikler 35-60 cm uzunluğunda çile haline getirilip boyamaya hazırlanır.

İplerinin boyanmasında doğal boyama genellikle bitkilerden yapılır ve şap, tuz, sirke, manda sidiği, soda, kaya tuzu, sirke, meşe külü, toprak, göztaş, saç kibrıs gibi doğal mordan maddeler kullanılır. İpler, büyük bakır kazanlarda boyanır. Boyar maddeler, önceden çile haline getirilmiş yün iplik ile beraber ılık suyun içine konulup kaynatılır. Yaklaşık bir saat soğumaya bırakılır ve bir gün suyun içinde bekletilir. İlk rengin açık ve pastel tonlarını elde etmek için arta kalan suya yeni iplikler eklenerek ikinci boyamalar da yapılır. Bu şekilde ilk rengin daha açık tonları elde edilir.

Boyar madde olarak kullanılan bitkiler:

- Ceviz kabuğu (Jungals Regia L.): Koyu kahverengi
- Nane yaprağı (Mentha Spicata): Koyu yeşil
- Çivit otu (İsatis Tinctoria): Mavi
- Papatya çiçeği (Anthemis Tinctoria L.): Sarı
- Alıç (Crataegus Monogyna): Kirli yeşil
- Asma Yaprığı (Vitis Vinifera L.): Sarı ve yeşil
- Boya çili (kök boya) (Rubia Tinctorum L) bitkisinin kökleri: Koyu kırmızı
- Ayva (Cydonia Oblonga Miller) bitkisinin yaprakları: Koyu mor
- Mazı bitkisi: Devetüyü rengi
- Tetiri bitkisinin kökleri: Siyah
- Enik bitkisinin kökü: Kırmızı
- Çeşmezen bitkisinin tohumları: Kırmızı
- Kurt odunu (Gubbarı) bitkisinin yaprak ve çiçekleri: Yeşil renk
- Çöven bitkisi yünün beyazlaştırılması için kullanılır.
- Kına (Lawsonia İnermis) bitkisi: Kızıl kahverengi

Kekik (Thymus Spicata) bitkisi: Sarı
Çivit otu (Isatis Tinctoria) bitkisi: Açık mavi
Sütleğen (Euphorbia Spicata) bitkisi: Açık parlak sarı
Zerdeçal (Curcuma Longa L.) bitkisi: Sarı
Adaçayı (Salvia Officinalis) bitkisi: Sarı
Soğan (Allium Cepa L.) bitkisi: Soluk sarı
Kırmızı Soğan (Allium Cepa) bitkisi: Koyu yeşil
Tetiri bitkisi: Parlak siyah

Çözgü hazırlığı:

İpliğin ucu, tezgâhın en altında bulunan çözgü demirine bağlanır. Bobinden gelen iplik, tezgâhın üzerinden arkaya doğru bir tur sararak alttan öne doğru alınır ve çözgü demirinin etrafında bir tur sarılır. Boşta olan bobinden gelen ipliği çözgü demirinin altından geçirerek sıradaki çözgü oluşturulur. İki çözgü arasındaki mesafe eşit olacak şekilde ayarlanır. Çözgüler sırayla ve gergin şekilde istenilen sayıya ulaşıncaya kadar sarmaya devam edilir. İstenilen sayıya ulaşıldığında sökülmecek şekilde düğüm atılarak çözgülerin tezgâh üzerine sarma işlemini tamamlanır.

Çözgüler el ile iki gruba ayrılır. 1, 3, 5 ve devam eden tek sayılı çözgüler el ile öne doğru çekilir. Bu çözgülerin aralarında kalan çift sayılı çözgüler arkada bırakılır. Çözgüleri iki gruba ayrılır. Ayrılan kısımdan varangelen tahtası geçirilir. Çözgüler el ile ayrıldıkça varangelen bu aralıktan geçirilir. Bu şekilde varangelen tüm çözgülerin arasından geçirilinceye kadar işleme devam edilir. Tüm çözgülerin arasından geçirilen varangeleni, gücü demirinin geleceği kısmı geçecek şekilde yukarı doğru çıkarılır. Gücü ipliklerinin sarımına ilk olarak gücü demirinin sol ucundan tezgâha bağlayıp sabitleyerek başlanır. Gücüleri oluşturacak ipliğin ucunu tezgâhın sağ tarafına bağlanır ve sararak gücü demirine doğru gelinir. Gücü ipliği gücü demiri üzerine bir tur sarılır. Daha sonra öndeki 1. ve 2. çözgü ipliğinin arasından arkadaki çözgü ipliğini öne doğru çekilir. Gücü ipliği öne çekilen bu çözgünün arkasından dolaştırılarak gücü demirine bir tur sarılır. Gücü ipliği arkadaki her bir çözgünün öne çekilmesiyle sarılarak tezgâhın sonuna kadar devam edilir. Gücü sarımı tamamlandığında gücü ipliği en sona sıkı bir şekilde düğümleir. Gücü demiri çekilerek gücü ipliklerinin altından çıkarıldıktan sonra çözgüler dokumaya hazır hâle gelir.

Dokuma Teknikleri:

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

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

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

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

Sivrihisar Kilimi ibareli logo kilimin arkasında bulunur.

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

Sivrihisar Kiliminin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sivrihisar Kiliminin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sivrihisar Belediyesinin koordinasyonunda, SS Sivrihisar Asma Yaprağı Üreten Eller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinden, Sivrihisar Kültür, Turizm ve Dayanışma Derneğinden ve Sivrihisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Sivrihisar Kilimi üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Sivrihisar Kilimi ibaresinin, logosunun 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.

7. Gaziantep Şirin Tarhanası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1078
Tescil Tarihi	: 15.04.2022
Başvuru No	: C2020/436
Başvuru Tarihi	: 14.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Şirin Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah/Semt Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Şirin Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Şirin Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Şirin Tarhanası; üzüm suyu veya üzüm pekmezinin, coğrafi sınırdaki “çiğ simit” denen çok ince çekilmiş pişmemiş sert buğday ile kaynatılmasıyla elde edilen yoğun kıvamlı karışımın, kurutulmasıyla üretilen tatlıdır. Gaziantep Şirin Tarhanası atıştırılabilir olarak tüketilir. Ayrıca başka tatlıların üretilmesinde de kullanılır.

Gaziantep Şirin Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Şirin Tarhanasının üretimi, üretimde üzüm suyu veya üzüm pekmezi kullanılmaya göre iki şekilde yapılır.

Gaziantep Şirin Tarhanasının üzüm suyu kullanılarak üretilmesi:

- 13-15 litre üzüm suyu
- 130-500 g şire toprağı
- 1 kg çiğ simit
- Toz tarçın ve toz karanfil (isteğe bağlı)

Üzümler ayıklanıp yıkandıktan sonra suyu sıkılır, süzülerek posasından ayrılır ve üzerine şire toprağı ilave edilir. Şire toprağı; yüksek oranda kalsiyum karbonat içeren, beyaz veya beyaza yakın bir renge sahip olan killi topraktır. Ak toprak olarak da bilinir.

Şire toprağı, tortuları dibe çöktürerek şıranın berraklaşmasını ve asitliğinin azalmasını sağlar. Karışımın yüzeyinde oluşan kefi (köpük) alınıp 200 ml soğuk su, karışımın yüzeyine elle serpidikten sonra karışım dinlendirilir. Bu aşamada kalıntılar dibe çöker ve üzüm suyu bulandırılmadan masere kazanına aktarılır, oluşan kefi tekrar alınır. Rengi koyulaşınca kadar yaklaşık 35-40 dakika kaynatılır, çiğ simit ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. İsteğe bağlı olarak az miktarda karanfil ve tarçın eklenebilir. Pişirme işlemi sırasında gittikçe kıvamı yoğunlaşan ürünün dibinin tutmaması için, gıda ile teması uygun olan uzun saplı tahta tarhana küreğı ile kazanın dibinden sürekli karıştırılır. Koyu kıvama gelen ürün, hafifçe ıslatılmış geniş tepsilere konularak kurumaya bırakılır. Üzeri kuruyan Gaziantep Şirin Tarhanası dilimlenir ve ters çevrilerek dilimlerin alt taraflarının da kuruması sağlanır.

Gaziantep Şirin Tarhanasının üzüm pekmezi kullanılarak üretilmesi:

- 2300-2500 ml su
- 230-250 ml üzüm pekmezi
- 230-250 g beyaz şeker
- 200-220 g çiğ simit
- 4-6 g toz tarçın (isteğe bağlı)
- 2-3 g toz karanfil (isteğe bağlı)

Su ve pekmez kaynatılır, köpüğü alınır. Şeker ilave edilip eriyinceye kadar karıştırılır. Çiğ simit, ince tel süzgeçte yıkanıp kaynamakta olan pekmezli karışıma ilave edilir. Karışım koyulaşmaya kadar kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır, isteğe bağlı olarak tarçın ve karanfil ilave edilebilir. Hafifçe ıslatılmış 50 cm'lik tepsiyeye boşaltılarak kurumaya bırakılır. Üzeri kuruyan Gaziantep Şirin Tarhanası, bir gün sonra baklava dilimi ya da kare şeklinde kesilip ters çevrilerek dilimlerin alt taraflarının da kurumaya sağlanır.

Kuruyan Gaziantep Şirin Tarhanası dilimleri, gıda ile teması uygun tahta sandıkların içinde muhafaza edilir. Hava ile temas etmeyecek şekilde paketlenerek kuru ve serin bir yerde saklanır.

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

Gaziantep Şirin Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle Gaziantep Şirin Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler: Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerek duyulan hallerde ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Gaziantep Şirin Tarhanası 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.

8. Maraş Ravanda Şerbeti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1079
Tescil Tarihi	: 15.04.2022
Başvuru No	: C2020/400
Başvuru Tarihi	: 12.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Ravanda Şerbeti
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbet / Alkol­süz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulv. No:25 Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Ravanda Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Ravanda Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Ravanda Şerbeti; bağ bozumundan kalan üzüm­lerin ezilip süz­üldükten sonra 3-4 gün güneşin altında bekletilerek yoğunlaştırılması suretiyle üretilen meyveli şuruptur. 27°C'de pH değeri 3,1-4,7; titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden) %1,88-1,99; nem oranı %13-15; katı madde miktarı %85-87; kül oranı %1,5-2 ve briks değeri 23-25,9°Bx'tir. Genellikle "1 ölçü şerbet / 3 ölçü su" oranında sulandırılarak tüketildiği için, tüketilen şerbetin briks değeri hesaplanırken şerbetin briksi 0,33 ile çarpılır.

Maraş Ravanda Şerbetinin üretiminde herhangi bir katkı ve aroma verici madde kullanılmaz. Tadı mayhoştur. Serin bir yerde 1 yıl muhafaza edilebilir.

Maraş Ravanda Şerbetinin üretiminde kullanılan üzüm­ler kararmış renkte, dalında kalmış, kurumuş, çok olgunlaşmış veya tam olgunlaşmamış olabilir ancak küf gibi olumsuzluklar içermez.

Maraş Ravanda Şerbetinin üretimi sırasında üzüm suyunun ikinci kez süz­üldüğü bez torbalar sık dokulu olup tabanı binbirdelik otu / sarı kantaron (*Hypericum perforatum* L.) ile kaplanarak bezin gözeneklerinin hemen kapanması önlenir. Bu işlemin yapılması için coğrafi sınırda eskiden; tarladan hasat edilen pamuktan el çıkı­rığı ile ip yapılır, ev tezgâhında dokunur, üçgen şeklinde dikilir ve bu bezlere "ev astarı" denirdi. Ancak günümüzde, hazır bez torbalar kullanılır.

Geçmişe eskiye dayanan Maraş Ravanda Şerbetinin Kahramanmaraş mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunur. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Maraş Ravanda Şerbetinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen üzüm­ler kullanılır. Üretim aşamaları aşağıdaki gibidir.

- Bağ bozumundan kalan kararmış renkte, dalında kalmış, kurumuş, çok olgunlaşmış veya tam olgunlaşmamış ancak küf gibi olumsuzluklar içermeyen üzüm­ler toplanır, ayıklanır, ezilir ve geniş gözenekli metal süzeklerden süz­ülür. Üzüm­lerin posası tekrar süz­ülür.
- Sık dokulu bez torbaların tabanları, yaklaşık 30-50 g kadar binbirdelik otu / sarı kantaron (*Hypericum perforatum* L.) ile kaplanarak bezin gözeneklerinin hemen kapanması önlenir. Süzme işlemine, süz­üntü duruluncaya kadar devam edilir.
- Durulan süz­üntü, gıda ile temasa uygun cam kaplara konularak 3-4 gün güneşte bekletilerek koyulaştırılır. Koyulaşan ürün, temiz bir tül­bentten geçirilerek süz­ülür.
- Maraş Ravanda Şerbeti, gıda ile temasa uygun cam veya plastik kavanozlara doldurulur. Serin ve ışık görmeyen ortamda 1 yıl kadar muhafaza edilebilir.

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

Maraş Ravanda Şerbetinin geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan üzüm, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Ravanda Şerbetinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Proje Geliştirme, Koordinasyon Uygulama ve Araştırma Merkezi ile Kahramanmaraş İl Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet olması durumunda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan üzümlerin coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Özellikle hasat, üzümlerin bez torbalarda sıkılması, güneşte koyulaştırma, ambalajlama ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Gerek görülen durumlarda pH değeri, titrasyon asitliği, nem oranı, kül oranı ve briks değerinin uygunluğu bakımından analiz yapılması.
- Maraş Ravanda Şerbeti 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.

9. Çumra Kavunu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1080
Tescil Tarihi	: 15.04.2022
Başvuru No	: C2020/196
Başvuru Tarihi	: 14.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çumra Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Çumra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Çaybaşı Mah. 72411. Sk. 41 Çumra KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Çumra ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çumra Kavunu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çumra Kavunu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çumra Kavunu, Çumra ilçesinde yaygın olarak yetişen Hıdır çeşidi kavundur.

Coğrafi sınırın alüvyal toprak yapısı; vegetatif büyüme ve çiçeklenme başlangıcında gece sıcaklıklarının 15-20°C, gündüz sıcaklıklarının ise 18-30°C olması; havanın %50-80 oranında nemli olması ve kısmen kurak koşullarda yetiştirilmesi, Çumra Kavununun aşağıdaki meyve özelliklerini kazanmasını sağlar. Hasat, kavunların kuru madde miktarının % 9-15 olduğu zaman yapılır.

Meyve Özelliği	Kabul edilebilir genişletilmiş değer (mg/kg)	
Meyve eti aroması	3-Penten-2-ol	0,815
	1-Oktanol	2,306
	Dodekanol	0,122
	Etil heksonoat	0,229
	Heksil asetat	1,112
	Heksil heksonat	0,354
	3-Hidroksi 2-Bütanon	5,444
	3-Metil 2-Undekan	0,077
Meyve sululuğu	Sulu	
Meyve lif oranı (g)	%1 (yaklaşık 5 kg kavunda 45 g)	
Ortalama meyve ağırlığı (g)	2400-6000	
Meyve çapı (cm)	16-22	
Meyve boyu (cm)	20-33	
Meyve kabuk kalınlığı (cm)	0,4-0,9	
Meyve et kalınlığı (cm)	3,5-5,7	
Çekirdek evi ağırlığı (g)	330-420	

Çekirdek evi çapı (cm)	4,1-7,8
Çekirdek evi boyu (cm)	14,2-16,3

Çumra Kavununun morfolojik özellikleri aşağıda verilmektedir.

Kök: Çumra Kavunun kök sistemi, uygun toprak ve yetiştirme koşullarında toprak yüzeyine yakın olarak gelişir. İyi hazırlanmış toprak koşullarında, oldukça yüzeysel olarak gelişim gösterir. Tohumlar çimlendikten sonra başlangıç olarak 20-30 cm derinliğe inen kazık kökler gelişir. Daha sonra yan kökler oluşmaya başlar. Yan köklerin bir kısmı derinliğine, bir kısmı ise yan tarafa doğru gelişir. Köklerin derine ve iki yan tarafa yayılarak gelişmelerine, toprak yapısı ve sulama durumu etki eder. Köklerin %70-75'i 40-50 cm derinlikte toplanır. Çoğunlukla toprak yüzeyine yakın ve en çok 45 cm kadar derinlikte yayılan saçak kökler bulunur.

Gövde: Gövde ve dallar, ana gövde budanmazsa 1-2 m'ye kadar uzayabilir. Çok uzun kollar atmaz. Yan dalların uzunluğu genellikle 2-3 m olup bazen 5 m'ye kadar çıkabilir. Bitkinin gövdesi başlangıçta otsu yuvarlak ve üstü sert tüylerle kaplıdır. Gövde daha sonra kısmen odunlaşmış çok köşeli bir görünüm alır. Gövde üzerindeki tüyler azalır ve sert bir yapı kazanır. Normal bir bitkide budama yapılmazsa 3-6 adet dal meydana gelir. Budama yapılsa yan dal sayısı artar. Gövdede renk yeşilden koyu yeşile kadar değişim gösterir. Gövde üzerinde ince ve uzun sülükler bulunur.

Yaprak: Yapraklar oldukça iri; yuvarlak ve kısmen kalp şeklinde, fazla girintili ve çıkıntılı olmayan 5 köşeli yapıdadır. Yaprakların alt ve üst yüzeyleri tüylüdür. Yaprak kenarlarında keskin dişler bulunur. Rengi yeşil ve koyu yeşile kadar değişir. Yaprak sapı uzun ve ortası olukludur. Sap enine kesildiğinde yuvarlaktır. Sap üzerinde tüyler bulunur.

Çiçek: Çiçekler parlak sarı renkte ve beşlidir. Dişi çiçeklerde üç tepecik vardır. Biyolojik bakımdan çiçekler büyük bir çoğunlukla "andromonoecious" karakterde; yani aynı bitki üzerinde fakat ayrı yerlerde erkek ve erselik çiçekler teşekkül eder. Az olmakla birlikte monoik (tek evcikli) yani aynı bitki üzerinde fakat ayrı yerlerde yalnız erkek ve yalnız dişi çiçekler teşekkül eden bitkiler de vardır. Monoik karakterli çiçeklerde dölleme; arı ve diğer böcekler vasıtasıyla, erkek çiçeklerden alınan polen tozlarının dişi çiçeğe getirilmesi ile normal olarak meydana gelir. Çiçekler hangi karakterde olursa olsun daima yabancı dölleme mevcuttur. Çiçekler yaprak koltuklarında meydana gelir. Bununla beraber, büyük bir çoğunlukla erkek çiçekler daha önce açar ve birçok çeşitte erkek çiçek sayısı dişilerden fazla meydana gelir. Yetiştirme ve bakım şartlarının bu konuda önemli rolü vardır.

Meyve: Çumra Kavununda meyve şekilleri, karakteristik olarak Hıdır çeşidini yansıtan basık-yuvarlak-oval, uzun-oval biçimindedir. Meyveler düz veya alacalı renktedir. Düz renkli kavun meyveleri beyaz, yeşil, sarı ve koyu yeşil üzerine değişik renkte benekler veya çizgiler şeklinde olabilir. Meyve kabuğu ince veya kalın olabilir. Kabuk içi rengi beyaz, yeşil, sarı, turuncu ve kiremit kırmızısıdır. Meyve eti rengi ise beyaz, yeşil, sarı ve turuncudur. Meyve eti çok sert susuz olabildiği gibi çok sulu ve daha yumuşak bir yapıya da sahip olabilir. Meyve eti çok tatlıdan tatsıza, çok aromalıdan aromasızına kadar değişkenlik gösterir. Meyvede çekirdek evi boşluğu farklılıklar gösterir.

Çimlenme: Tohumların çimlenebilmesi için toprak sıcaklığı 10-12°C'nin üstünde olmalıdır. Bu sıcaklığın altında çimlenme süresi uzar ve çimlenme yüzdesi düşük olur. En uygun çimlenme sıcaklığı 25-30°C'dir. Düşük sıcaklık koşullarında olduğu gibi 35°C ve üzerindeki sıcaklıklarda da çimlenme oranı düşmeye başlar.

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı: Çumra Kavunu yetiştirilecek tarla, sonbaharda 40-50 cm derinlikte sürülerek kış aylarının geçmesi beklenir. Tarlada daha önce dip kazan uygulaması yapılmadıysa, dip kazanla patlatma yapılır. İlkbaharda toprak tavında iken ikinci sürüm yapılır. Diskaro veya kobra gibi aletlerle arazi düzeltilerek toprak, tohum yatağının en iyi şekilde oluşturulması için hazırlanır.

Ekim ve Yetiştirme: Çumra'da ekim, mayıs-haziran döneminde yapılır. Ark pulluğu ile sıra arası 150-200 cm ve sıra üzeri 50-75 cm olacak şekilde açılan ocaklara, 5-6 tohum ekilip üzeri kapatılır. Tohumların ekim derinliği 5-6 cm olmalıdır.

Kavun fidelerinde 1-2 hakiki yaprak oluşunca, ilk çapa yapılarak her ocakta bir bitki kalacak şekilde seyreltilir. Bitkiler 10-15 cm boya ulaşınca ikinci çapa ile birlikte boğaz doldurması da yapılır. Bitkiler kol atmadan ara sürümü yapılır.

Sulama: Aşırı sulama kavunun tat ve aromasını olumsuz yönde etkiler. Yağışın yoğun olduğu dönemlerde hiç sulama yapılmadan düşük verimle de olsa ürün alınabilir. Kurak dönemde 2-3 kere, az yağışlı dönemde ise 1-2 kere su verilmesi yeterlidir. Sulama suyunun kök boğazına temas etmemesi, hastalık etmeni açısından önemlidir.

Gübreleme: Tüm kültür bitkileri gibi kavun için de organik gübre gelişim ve verim açısından son derece önemlidir. İyi yanmış çiftlik gübresi, dekar başına 4-5 ton olacak şekilde torağa serilerek uygulanabilir. Potasyum çiçeklenmeyi, renk ve şeker oranını artırdığından kavun bitkisi için önemlidir. Bu sebeple potasyumlu gübreler, dikim ve ekim öncesi tabana verilir. Demir ve çinko gübrelemeler de takip edilmelidir. Bor çiçeklenme için önemlidir. Toprak analizi sonucuna göre NPK dengeli gübreleme yapılmalıdır.

Zirai Mücadele: Kavun sineği, kavun kızıl böceği, külleme, antraknoz gibi zararlı ve hastalıklara rastlanır. Zirai mücadele, zararlı ve hastalık oluşmadan koruyucu olarak yapılmalıdır.

Münavebe: Özellikle solgunluk hastalığından korunmak için münavebe yapılır. Hububat ve domates gibi bitkilerle münavebe yapılabilir.

Hasat, Depolama ve Ambalajlama: Çumra Kavunu meyveleri üzerinde çitilerin oluşumu, hasadı belirler. Meyve sapındaki tüylerin azalması ve dokunulduğunda dökülmesi, kokunun oluşması, çiçek çukuru kısmının yumuşaması, meyve sapındaki kulakçığın kuruması, sapın meyveden ayrılması (1-2 cm yukarısından koparılması) ve kuru madde miktarının % 9-15'e ulaşması hasat zamanını belirler.

Hasat edilen kavunlar, 4-6°C sıcaklıkta ve % 85-90 nem oranı bulunan ortamda, yerden temasları kesilerek 10-15 gün muhafaza edilir.

Çumra Kavunu, file içinde piyasaya sunulur. Ürünün etiketinde; Çumra Kavunu ibaresi, menşe adı amblemi ve üretici bilgisi yer alır.

Denetleme:

Denetimler; Çumra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda ve Çumra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Çumra Ziraat Odasından ve Çumra İlçesi Kabak Üreticileri Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; düzenli olarak yılda en az 2 kere ekim ve hasat dönemlerinde, şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Çumra Kavununun yetiştirilmesinde kullanılan tohumların uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Meyve özelliklerinin uygunluğu. (Meyve eti aromasının uygunluğuna, sadece gerekli görülen durumlarda bakılır.)
- Hasat, ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Çumra Kavunu 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.

10. Ayder Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.09.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1081
Tescil Tarihi	: 15.04.2022
Başvuru No	: C2019/116
Başvuru Tarihi	: 02.09.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Ayder Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Sınırlı Sorumlu Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kaplıca Mah. Ayder A.Ambarlık No:126/A Çamlıhemşin RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili Çamlıhemşin ilçesinin Kaçkar Dağlarının kuzey yamaçlarından başlayıp Ardeşen ilçesinde son bulan ve Fırtına Vadisi ile Kavron, Hala, Çat, Tunca, Durak ve Çayırdüzü havzalarını kapsayan Ayder Yaylası
Kullanım Biçimi	: Ayder Balı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayder Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayder Balı; coğrafi sınırdaki çiçeklenme sezonuna bağlı olarak kestane balı ve multifloral çiçek balı olmak üzere iki çeşittir.

Kestane balı ağırlıklı olarak Hala Deresi civarından elde edilir. Rengi çiçek balına göre daha koyu olup içeriğinde, coğrafi sınıra özgü çiçeklerden bir miktar polen bulunabilir.

Çiçek balı ise, ağırlıklı olarak Kaçkar Dağlarına kadar olan yerlerden elde edilen açık renkli baldır. İçeriğinde, coğrafi sınıra özgü kestane polenleri bulunabilir.

Ayder Balı üretiminde; uzun dilleri sayesinde, derin tüplü çiçeklerin de nektarlarından yararlanabilen Kafkas melezi ırkı arıları kullanılır.

Ayder Balının melissopalınolojik yapısında; dominant olarak *Castanea sativa* taksonunun polenleri, sekonder olarak da *Trifolium repens*, *Lotus corniculatus* ve *Coronilla orientalis* taksonlarına ait polenler bulunur.

Coğrafi sınırdaki üretilen ballarda; kestane poleni dominant olarak bulunuyorsa “kestane balı”; dominant bitki poleni yoksa ve bitki polenleri sekonder, minör ve eser bitki polenlerinden oluşuyorsa “çiçek balı” olarak tanımlanır. Kestane poleni için dominantlık oranı % 90’ın üzeridir.

Tablo 1: Ayder Balının Botanik Orijinleri ve Polen Spektrumları

Takson Numarası	Bitki Familyası	Bitki Taksonu	Ayder Balının Botanik Orijinleri ve Polen Spektrumları (* ≥%45 Dominant (D), (% 16-44) Sekonder (S), (%3-15) Minör (M), (<%3) Eser (E) **Kestane poleni için dominantlık oranı %90’un üzeridir.)

1	Apiaceae	Tanımlanayan	M
2	Asteraceae	<i>Anthemis</i> spp. Boyacı papatyası, Öktüzgözü papatyası	M
3		<i>Centaurea</i> spp. Peygamber çiçeği	E
4		<i>Petasites albus</i> Lapaza çiçeği	M
5		<i>Tanacetum sorbifolium</i> Pire otu	E
6		<i>Taraxacum</i> spp. Kara hindiba	M
7		Berberidaceae	<i>Berberis</i> spp. Kadın tuzluğu
8	Betulaceae	<i>Betula</i> spp. Huş ağacı	E
9	Boraginaceae	<i>Cerithe</i> spp. Bal otu	E
10	Boraginaceae	<i>Myosotis</i> spp. Unutma beni çiçeği	M
11	Brassicaceae	Tanımlanayan	E
12	Boraginaceae	<i>Cardamine impatiens</i> Taraklı kodimotu	E
13	Campanulaceae	<i>Campanula latifolia</i> Çan çiçeği	E
14	Caryophyllaceae	Karanfilgiller	M
15	Cistaceae	Laden çiçeği	E
16	Cyperaceae	<i>Carex</i> spp. Papirüs	E
17	Ericaceae	<i>Epigaea gaultherioides</i> Dağ elması	M
18		<i>Rhododendron</i> spp. Mor çiçekli ormangülü	M
19	Fabaceae	Tanımlanamayan	M
20		<i>Trifolium repens</i> Ak üçgül	M
21		<i>Coronilla orientalis</i> <u>Ala köriği</u>	S
22		<i>Lotus corniculatus</i> Gazelboynuzu	E
23		<i>Medicago</i> spp. Yonca	E
24	Fagaceae	<i>Castanea sativa</i> ** Anadolu kestanesi	D
25	Lamiaceae	<i>Ajuga orientalis</i> Mayasıl otu	M
26		<i>Nepeta</i> spp. Gül nanesi	E
27		<i>Teucrium</i> spp. Kısa mahmut otu	E
28		<i>Thymus praecox</i> Kırmızı çiçekli ve yayılıcı yerörtücü kekik hibriti	E
29	Plantaginaceae	<i>Plantago lanceolata</i> Ayak tabanı otu	E
30	Poaceae	Buğdaygiller	E
31	Polygonaceae	<i>Rumex</i> spp. Kuzukulağı	E

32	Ranunculaceae	<i>Ranunculus spp.</i> Düğün çiçeği	E
33	Rosaceae	<i>Fragaria vesca</i> Dağ çileği	E
34		<i>Prunus spp.</i> Süs eriği	E
35		<i>Rubus idaeus</i> Ahududu	M
36		<i>Rosa spp.</i> Gül	E
37		Tanımlanamayan	E
38	Rubiaceae	<i>Galium spp.</i> Yoğurt otu	E
39	Salicaceae	<i>Salix spp.</i> Söğüt ağacı	E
40	Tiliaceae	<i>Tilia spp.</i> İhlamur	E

Tablo 2: Ayder Balının Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
TPS10 (10 g baldaki toplam polen sayısı)	7732- 167147
Fruktoz+Glukoz (100 g baldaki, en az)	60 g
Fruktoz/Glukoz	1,03 - 1,34
% Nem	% 15,8 - 18,8
HMF (hidroksimetilfurfural)*	0,7 ppm - 11,31 ppm
Toplam fenolik madde (UV-Vis Spektrometre)	88,92 - 196,17 mgGAE/kg
*: Yüksek performanslı sıvı kromatografisi (HPLC) ile ölçülmüştür.	

Coğrafi sınırdaki arıcılığın tarihi eskiye dayanmakta olup yöre halkının önemli geçim kaynaklarından. Coğrafi sınırdaki su kaynaklarının çok olması, çiçekli bitki örtüsü ve yoğun ormanlık alana sahip olması nedeniyle çiçeklenme süresi uzundur. Coğrafi sınırın bu yapısı, arıların beslenme ihtiyacını da karşılar.

Üretim Metodu:

Ayder Balının üretiminin yapıldığı coğrafi sınıra, yaklaşık olarak 800 kovan yerleştirilir. Tüm kovanlar arıcı-kovan takip sisteminde kayıt altına alınır ve kayıtlı olmayan kovanlardan bal satışı yapılmaz.

Kışlatma: Kafkas melezi ırkı arılar ve kovanları, coğrafi sınır ve civarında kışlatılır. Bal sezonuna hazırlık işlemleri de yine aynı yerde yapılır. Kovan temizliği ve bakımında fiziksel yöntemler uygulanır.

Arılı kovanlar nisan-mayıs aylarında daha yüksek rakımlı yerlere taşınarak daha önceden hazırlanmış platformlara yerleştirilir. Kovanlar taşındıktan sonra ballıklar (kabarmış çerçeve petekler) kovanlara yerleştirilir. Bu aşamadan sonra bakım ve ilaçlama dışında herhangi bir işlem yapılmaz.

Arıcılar, arıların 10 km'lik uçuş alanı içinde kendilerine belirlenmiş bölgede kovanlarını kurarlar. Kovan mesafeleri, bal bölgelerinin çiçek yoğunluğuna ve kovan sayısına göre 200 - 500 m arasında değişebilir.

Zirai mücadelede, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından izin verilen zirai ilaçlar kullanılır.

Sağım: Temmuz ayında ve geleneksel usullerle sağım yapılır. Körükler kullanılarak hafif dumanlama yapılır ve çerçeveler, ballıklardan çıkarılır. Çerçevelerin sırları sır bıçağı veya tarağı ile alındıktan sonra petekler, bal süzme makinelerinde süzdürülüp 1-2 gün dinlendirilir. Dinlendirilen ballar, bal mumu ve arı parçalarından arındırılmak amacıyla tekrar süzülür.

Dolum ve Depolama: Süzülen ballar, Sınırlı Sorumlu Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Tarımsal Kalkınma Kooperatifi bünyesinde kurulan dolum tesisinde 0,5 kg, 1 kg ve 2 kg'lık cam kavanozlara doldurulup etiketlenir. Ayrıca sipariş doğrultusunda farklı ağırlıklara göre de ambalajlanması mümkündür. Ambalajlanan ballar, 15°C'den

daha yüksek sıcaklıktaki depolarda muhafaza edilir. Balların etiketinde, sağım sonrasında yapılan analizlere uygun olarak “çiçek balı” veya “kestane balı” ifadelerine yer verilir.

Denetleme:

Denetimler; S.S. Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin koordinatörlüğünde ve S.S. Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Hacettepe Üniversitesi Biyoloji Bölümü Palinoloji ve Arı Ürünleri Bölümü ile Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde görevli konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 3 defa, ayrıca gerekli görülen hallerde veya şikâyet üzerine her zaman yapılır. Düzenli olarak yapılan denetimler; kışlatma, sağım ve pazarlama dönemlerinde gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; özellikle kovanların yerleştirildiği ve kışlatıldığı yerler, kovan mesafeleri, sağım, dolum ve depolama bakımından üretim metoduna uygunluk; ürünün özelliklerinin uygunluğu ile Ayder Balı ibaresinin, logosunun ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Sağımdan sonra ve ayrıca şikâyet üzerine alınan numunelere, aşağıda belirtilen analizler yaptırılır.

- Polen analizi ve TPS10 (10 g baldaki toplam polen sayısı)
- Fruktoz (100 g baldaki)
- Glukoz (100 g baldaki)
- Fruktoz/glukoz
- % nem
- HMF (hidroksimetilfurfural)
- Toplam fenolik madde (UV-Vis Spektrometre)

Sağımdan sonra alınan numunelere ilişkin analiz masrafları, ilgili üretici tarafından karşılanır.

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

11. Hatay Oruğu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1082
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2021/000360
Başvuru Tarihi	: 25.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Oruğu
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mahallesi Atatürk Bulvarı No:51 İskenderun HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Oruğu ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Oruğu ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Oruğu; köftelik bulgurun çeşitli malzemelerle yoğrulması suretiyle elde edilen hamur ve kıymalı iç harç ile dolgululu köftedir.

Hatay Oruğu piyasada iki şekilde bulunur.

Kibbe şeklindeki Hatay Oruğu; bulgur, kıyma, soğan, kimyon ve unun yoğrulmasıyla üretilen hamurun, silindir şekline getirilip içinin, iç harç ile doldurulması ve uçlarının sivri şekilde kapatılmasıyla elde edilir. Uzunluğu 15-20 cm, çapı ise 3-4 cm'dir.

Tepsi şeklindeki Hatay Oruğu; bulgur, kıyma, soğan, kimyon ve unun yoğrulmasıyla üretilen hamurun, tepsinin tabanına yayılıp üzerine, önce iç harcın daha sonra da tekrar hamurun serilmesi ile elde edilir. Fırımlanarak pişirildiği için dış kısmı kırıdır.

Hatay Oruğunun geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Hatay Oruğunun coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Hatay Oruğu; dış harcın hazırlanması, iç harcın hazırlanması ve oruk yapımı olmak üzere 3 temel aşamada üretilir.

12 kişilik Hatay Oruğu için bileşen listesi aşağıdaki gibidir.

Dış hamur için bileşenler

- 1 kg köftelik bulgur
- 1 kg az yağlı kıyma (dövülmüş veya ince çekilmiş)
- 15-20 g biber salçası
- 2 adet orta boy kuru soğan

15-30 g pul biber
10 g kimyon
80-90 g buğday unu
10 g tuz
400-450 ml (yaklaşık 2-2,5 su bardağı) sıcak su

Dış hamurun hazırlanması

Köftelik bulgur, sıcak su ile yoğrulur ve 10-20 dakika şişmesi için beklenir. Üzerine ince kıyılmış soğan, kıyma, un, biber salçası, kırmızı pul biber, kimyon ve tuz katılıp tüm malzemeler birbirine karıştıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika yoğrulur ve 20-30 dakika dinlendirilir.

İç harç için bileşenler

500 g az yağlı kıyma
15-20 g biber salçası
1 demet maydanoz
100-150 g ceviz içi
2 adet orta boy soğan
150-200 ml zeytinyağı
10 g tuz
5 g karabiber

İç harcın hazırlanması

Kıyma, zeytinyağında kavrulmaya başlanır ve kırmızı rengini kaybettiğinde içine ince kıyılmış soğan, ceviz içi, biber salçası, karabiber ve isteğe göre pul biber eklenip kavurmaya devam edilir. Karışım ocaktan alınırken ince kıyılmış maydanoz ilave edilir.

Köftenin yapılışı

Dış ve iç harçlar, Hatay Oruğunun her iki şeklinin üretiminde de kullanılır.

Kibbe şeklindeki Hatay Oruğu: Eller ısıtılıp dış harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp avuç içinde, işaret parmağıyla 10-15 cm uzunluğunda ve 3-4 cm çapında bir silindir haline getirilir. Silindirin içine iç harç konulur ve her iki ucu da avuç içinde yuvarlatılarak sivri hale getirilip kapatılır. Dış harçtan silindir şeklinde köfte yapılması ve doldurulmasında, ekstrüzyon tekniği ile çalışan makineler de kullanılabilir. Hazırlanan Hatay Oruğu, tabanı bitkisel yağ ile yağlanmış dikdörtgen veya yuvarlak bir tepside 220-230°C sıcaklıktaki bir fırında 15-20 dakika pişirilir.

Tepsi şeklindeki Hatay Oruğu: Tepsinin tabanı yağlanır ve üzerine dış harç, boşluk kalmayacak şekilde ve bastırılarak 3-5 mm kalınlığında serilir. Dış harcın üzerine önce iç harç daha sonra da tekrar dış harç serilir. Üst tabakadaki dış harcın kalınlığı, tabana serilen dış harcınki ile aynı olmalıdır. Bu şekilde hazırlanan Hatay Oruğu 220-230°C sıcaklıkta bir fırında 15-20 dakika pişirilir. Pişen Hatay Oruğu dilimlenerek servis yapılır.

Hatay Oruğu, pişirildiğinde buzdolabı sıcaklığında (7°C) bir hafta, derin dondurucuda (-18°C) ise 6 ay raf ömrüne sahiptir. Pişirilmemiş Hatay Oruğu ise buzdolabı sıcaklığında (7°C) bir gün, derin dondurucuda (-18°C) ise 3 ay kadar raf ömrüne sahiptir.

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

Hatay Oruğunun geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve bulunan Hatay Oruğunun coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeplerle Hatay Oruğunun tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; İskenderun Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve İskenderun Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İskenderun Lokantacılar Kebapçılar Esnaf Odasından ürün

konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hatay Oruğu ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

12. Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1083
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2021/000328
Başvuru Tarihi	: 26.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayaltı Mah. Kılcan Cad. No:1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti ürünün ambalajında veya ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı; su, beyaz toz şeker, buğday unu, tahin ve ceviz içi ile hazırlanan Uşak ilimize özgü bir üründür.

Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı; katı, homojen, ince lifli yapıda ve renk olarak kırmızı ve tonlarında renge sahiptir. Hazırlanmasında renklendirici olarak genellikle kırmızı pancar boyası kullanılır. Aroma ve aroma verici gıda bileşenleri olarak ise genellikle vanilya, vanilin, etil vanilin ile doğal aroma vericiler kullanılır. Ayrıca ürün hazırlandıktan sonra helva üzerine süsleme şeklinde isteğe bağlı olarak ceviz içi de konulabilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısının üretimi ustalık becerisi gerektirir.

Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

50 kg beyaz toz şeker, 35 litre su, 25 kg tahin, 10 kg ceviz içi, 20 kg buğday unu, % 1 sitrik asit (limon tuzu), % 0,1 oranında gıdaya kırmızı ve tonlarında renk veren ilgili gıda mevzuatına uygun renklendirici ile aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri.

Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı Üretim Aşamaları

Şeker-Su Karışımının Kaynatılması: Beyaz toz şekerin; su ilavesi ile eritilmesi sağlanır. Daha sonra kaynatılması sağlanır. Bu karışıma kıvamlı ve ağıdalı bir yapı verebilmek için sıcaklık muamelesi ile birlikte iyi bir karıştırma işlemi uygulanır. Bu işlem doğrudan helvanın kalitesini etkilediğinden önem arz eder.

Kaynatma esnasında kaynama sıcaklığı da önemlidir. Helva üretimi için 115-120 °C sıcaklık aralığı uygun olur. İstenilen kıvamlı şeker şurubu bu sıcaklık aralığında sağlanır. Bu işlem aşamasında helva üretiminde önemli bileşenlerden biri olan sitrik asit ilavesi yapılır.

Diğer Bileşenlerin Karıştırılması: Kaynamış olan şeker şurubu pişirme kazanına alınır. Daha sonra sıra ile içerisine tahin, buğday unu, renklendirici, aroma verici ve en son olarak da ceviz içi ilavesi yapılır. Bu ilaveler yapılırken karıştırma işlemine devam edilir. Bu işlem paslanmaz kazan içerisinde dönen karıştırıcılarla sağlanır.

Pişirme: Bu aşamada elde edilen karışıma kısa süreli bir pişirme işlemi uygulanır. Burada pişirmenin tamamlandığına tamamen ustalık becerisine bağlı olarak karar verilir. Ürün uygun kıvam ve pişirme durumuna ulaştığında dolum tanklarına alınır. Bu dolum işlemi; ürünün soğumasına mahal vermemek adına hızlı bir şekilde yapılır.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama: Hazırlanan helvalar soğumak üzere dinlenmeye alınır. Yaklaşık olarak 1 gün kadar dinlendirmede kalır ve ardından tüketime hazır hale gelir. Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Uşak ilimizde uzun yıllardır üretilen, bölge kültüründe bilinirliği bulunan, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısının; üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası ile Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı; coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

13. Gaziantep / Antep Ayvalı Ekşili Taraklık

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1084
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2021/000065
Başvuru Tarihi	: 10.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Ayvalı Ekşili Taraklık
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:4 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık ibaresi, aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık; ana bileşen olarak koyun pirzola et, ayva, soğan, salça ve çeşitli baharatlar kullanılarak üretilen yemektir. Bir porsiyon Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık yemeğinde; 2-3 adet pirzola, 4-6 dilim ayva ve 3-5 kaşık yemek suyu bulunur.

Koyunun sırt bölümünden elde edilen pirzola, coğrafi sınırdaki “taraklık” olarak adlandırılır.

Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Yemek genellikle, ayvanın mevsimi olan eylül-şubat aylarında yoğun olarak üretilir. Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık için bileşenler: (4-5 kişilik)

- 1-1,5 kg koyun pirzola eti (taraklık kısmından)
- 2-3 adet büyük boy ayva (400-600 g)
- 2-3 adet orta boy kuru soğan (200-300 g)
- 30-35 g domates salçası
- 30-35 g biber salçası
- 100-150 g sadeyağ (250-300 ml zeytinyağı veya 100-150 g tereyağı)
- 30-35 ml nar ekşisi veya limon suyu ya da koruk suyu
- 5-10 g karabiber
- 1 l su veya domates suyu
- 10 g tuz
- İsteğe göre 10-12 adet arpacık soğan (kısa) (300-350 g)
- İsteğe göre 40-50 g sarımsak

Hazırlanması:

Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık yemeğinin üretiminde, iki yöntem kullanılır.

- 1- Pirzola et, bir ızgara tavaya veya mangala koyularak etin suyunu içinde tutarak her iki yüzeyi de eşit miktarda mühürlenir ve tam pişmeden ateşten alınır. Bir tencere içine doğranan soğanlar ve isteğe göre sarımsaklar pembeleşinceye kadar yağda kavrulup üzerine mühürlenmiş etler, salça, tuz, su ve isteğe göre arpacık soğan ilave edilerek etler yumuşayınca kadar yaklaşık 30-40 dakika kısık ateşte pişmeye bırakılır. İlave edilen su, karışımın yüksekliğini 3-4 cm geçmelidir.

Ayvalar, tercihen soyulmadan dikey olarak 4 veya 6 parçaya bölünür, iç çekirdeği temizlenir ve etlerin pişmesine yakın tencereye ilave edilir. Yaklaşık 6-7 dakika daha pişirildikten sonra yemeğe ekşisi (nar ekşisi, limon suyu ya da koruk suyu) ve baharatlar eklenip 3-5 dakika daha pişirildikten sonra servis yapılır.

- 2- Bir tencere içine doğranan soğanlar ve isteğe göre sarımsaklar pembeleşinceye kadar yağda kavrulup üzerine pirzola et eklenir ve et suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine salça, tuz, su ve isteğe göre arpacık soğan ilave edilerek pişirmeye devam edilerek etler yumuşayınca kadar yaklaşık 50-60 dakika kısık ateşte pişirilir. İlave edilen su, karışımın yüksekliğini 3-4 cm geçmelidir.

Ayvalar, tercihen soyulmadan dikey olarak 4 veya 6 parçaya bölünür, iç çekirdeği temizlenir ve etlerin pişmesine yakın tencereye ilave edilir. Yaklaşık 5-7 dakika daha pişirildikten sonra yemeğe ekşisi (nar ekşisi, limon suyu veya koruk suyu) ve baharatlar eklenip 3-5 dakika daha pişirildikten sonra servis yapılır.

Bir porsiyon Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık yemeğinde; 2-3 adet pirzola, 4-6 dilim ayva ve 3-5 kaşık yemek suyu bulunur.

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

Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklığın geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklığın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

14. Gaziantep Omacı / Antep Omacı / Pisik Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1085
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2021/000336
Başvuru Tarihi	: 06.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Omacı / Antep Omacı / Pisik Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:4 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Omacı/Antep Omacı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Omacı/Antep Omacı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Omacı/Antep Omacı, kuru yufka ekmeğinin ya da kuru 223 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Gaziantep Tırnaklı Pidesinin/Antep Tırnaklı Pidesinin_elle ufalanıp içine 356 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Gaziantep Peyniri/Antep Peyniri/Antep Sıkma Peyniri, domates, biber, soğan ve yağ ilave edilip yoğrulduktan sonra elle sıkılarak soğuk servis yapılan ekmeğ köftesidir. Ürün, kıvamını kuru ekmekten alır. Bekletilirse içerisindeki domates, ekmeği yumuşatarak hamurlaşmasına neden olup tadını kaybeder. Bu sebeple hemen tüketilmesi tavsiye edilir.

Gaziantep Omacı/Antep Omacı yemeğinin tarihi Cumhuriyetin ilk yıllarına dayanır.

Coğrafi sınırdaki bu yemek; “oğmaç”, “umaç”, “övelemeç”, “övmec”, veya “pisik köftesi” şeklinde farklı isimlerle anılmıştır.

Gaziantep Omacı/Antep Omacının üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Gaziantep Omacı/Antep Omacının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Omacı/Antep Omacı için bileşenler: (4-6 kişilik)

- 400-500 g yufka ekmeğ ya da ufalanmış kuru Gaziantep Tırnaklı Pidesi /Antep Tırnaklı Pidesi
- 125-175 g salamura/taze Gaziantep Peyniri / Antep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri
- 400-500 g kabukları soyulmuş olgun domates
- 2 adet kuru/taze soğan
- 30-40 g maydanoz veya 5-6 adet asma yaprağı
- 10 g salça ya da 35-40 g kırmızı pul biber
- 2 adet yeşil/kırmızıbiber
- 25-30 g sadeyağı/tereyağı veya 65-70 l zeytinyağı
- İsteğe göre 20 g sarımsak

Sebzeleri temizlenip ince olarak kıyılır. Büyük bir tepsinin içine, rendelenmiş ya da ince kıyılmış salamura veya taze Gaziantep Peyniri/Antep Peyniri/Antep Sıkma Peyniri eklenerek karıştırılır. Yufka ekmeğler veya kuru pideler elle ufalanıp bu karışıma eklenir. Küp şeklinde doğranmış domatesler, domatesin ekmeği yumuşatarak hamurlaşmasına fırsat vermeden yavaş yavaş eklenir. Üzerine yağ ilave edilip karışım hamurlaşmayacak şekilde çok az yoğrularak 30-80 gramlık sıklıklar haline getirilerek tabaklara yerleştirilerek tüketilmeye hazır hale getirilir.

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

Gaziantep Omacı/Antep Omacı geçmişte eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır ve üretiminde, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan Gaziantep Peyniri/Antep Peyniri/Antep Sıkma Peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Omacı/Antep Omacının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gaziantep Omacı/Antep Omacı 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.

15. Yüksekova Çirek Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1086
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2020/055
Başvuru Tarihi	: 11.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Yüksekova Çirek Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Jagros İş Hanı Cengiztopel C - 503 Yüksekova HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	: Hakkâri ili Yüksekova ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yüksekova Çirek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yüksekova Çirek Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yüksekova Çirek Peyniri, ilkbahar ve yaz aylarında tamamen koyun sütü ile üretilir. Peynirin telemesi haşlandıktan sonra elle yufka şeklinde açılır ve lor peynirli bulamaç sürüldükten sonra rulo şeklinde sarılır.

Üretimde kullanılan lor peyniri, bir önceki Yüksekova Çirek Peyniri üretiminden elde edilen peynir altı suyu kullanılarak üretilir.

Coğrafi sınırdaki Yüksekova Çirek Peyniri için, “penire çırık” veya “penire çırkırı” gibi “elastik veya haşlanmış peynir” anlamına gelen isimler de kullanılır.

Geçmişe eskiye dayanan Yüksekova Çirek Peynirinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Yüksekova Çirek Peynirinin bazı kimyasal ve biyokimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kimyasal Özellikler	Değer
Kuru madde	% 46,92 ± 1,32
Yağ	% 21,69 ± 2,30
Kuru maddede yağ	% 46,24 ± 4,85
Protein	% 20,06 ± 2,36
Kül	% 3,27 ± 0,50
Tuz	% 2,81 ± 0,54
Kuru maddede tuz	% 6,00 ± 1,15
Titrasyon asitliği (laktik asit cinsinden)	% 0,77 ± 0,20
pH	% 5,18 ± 0,14

Biyokimyasal Özellikler	Değer
Toplam azot	% 3,14 ± 0,37
Suda çözünen azot	% 8,76 ± 3,14
Protein olmayan azot	% 3,35 ± 1,63
Amino nitrojen oranı	% 0,69 ± 0,21
Lipoliz değeri	% 0,801 ± 0,293 meq / 100 g yağ

Üretim Metodu:

Yüksekova Çirek Peynirinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen koyunun sütü tercih edilir. İlkbahar ve yaz aylarında tamamen koyun sütü kullanılır.

Sağılan ve soğuk zinciri bozulmadan üretime alınan sütler, süzülür ve sağım sıcaklığı olan 32-34 °C'de mayalanır. Sütün pıhtılaştırılmasında, genellikle ticari sıvı peynir mayası olmak üzere, 100 litre süte, % 0,2 oranında peynir mayası kullanılır. Pıhtılaşma, maya kuvveti ve maya miktarına bağlı olarak 30 dakika ile 2 saat arasında tamamlanır. Oluşan pıhtının teleme kırımı yapılır, kepeçlerle bez torbalara doldurulur ve eğimli bir zemin üzerine konur. Torbaların üzerine ağırlık konularak peynir altı suyunun uzaklaşması için 5-6 saat bekletilir. Bez torbalardan çıkarılan peynirler, oda sıcaklığında 1-1,5 saat fermantasyona bırakılır. Telemenin tadına bakılır ve ekşime olduysa fermantasyonun tamamlandığına karar verilir. Bu aşamada telemenin pH değeri 4,90-5,20 arasındadır.

Ham peynirler dilimlenip kazanlarda haşlanır. Haşlama 70-80 °C'de, % 5 tuzlu su içinde ve 5-6 dakika süreyle yapılır. Haşlanan teleme, süzgeçle alınıp düz bir yüzeye konur ve peynire, elle açılarak yufka şekli verilir.

Peynirin teleme kırımı yapıldıktan sonra süzülen peynir altı suyu, başka bir kazana aktararak kaynatılır ve 20-30 dakika dinlendirilir. Üst kısımda kalan çözelti alınır ve kazanın dibinde biriken lor peyniri ise bez torbalara doldurulur. Üzerine ağırlık konan torbalar, oda sıcaklığında 24 saat süreyle süzölmeye bırakılır. Elde edilen lor peyniri, bir sonraki Yüksekova Çirek Peynirinin üretiminde kullanılmak üzere muhafaza edilir.

Bir önceki Yüksekova Çirek Peyniri üretiminden elde edilen lor peynirinden, 1 kg peynire 100 g lor olacak şekilde (% 10 oranında) alınarak az miktarda su ve tuz ilave edilip bulamaç haline getirilir. Yufka şeklinde açılmış peynirin her iki yüzeyine lor peyniri bulamacı sürülüp rulo biçiminde sarılarak son şekli verilir. Bu işlemi takiben peynirler oda sıcaklığında 15-20 dakika soğumaya bırakılır, her biri 1000 g olacak şekilde gramajlanarak streç filme sarılır ve gıda ile temasa uygun plastik ambalajlara konulduktan sonra taze olarak veya 10 günlük bekleme süresinden sonra tüketime sunulur. Yüksekova Çirek Peyniri, +4°C'de ve ışık görmeyecek şekilde 7-15 gün muhafaza edilebilir.

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

Yüksekova Çirek Peynirinin geçmişi dayanır eskiye ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Üretimde, bir önceki peynir üretiminden elde edilen lor peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yüksekova Çirek Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odasından, Yüksekova Belediyesinden, Yüksekova İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Hakkâri Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin (süt, maya ve lor peyniri) ve bileşen miktarlarının / oranlarının uygunluğu.
- Özellikle mayalama, peynir altı suyunun alınması, fermantasyon, haşlama, şekil verme ve lor peyniri elde edilmesi aşamaları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Gerekli görülen durumlarda üründen numune alınarak, kimyasal ve biyokimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz edilmesi.
- Yüksekova Çirek Peyniri 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.

16. Çubuk Vişnesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.05.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1087
Tescil Tarihi	: 18.04.2022
Başvuru No	: C2021/000220
Başvuru Tarihi	: 28.05.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Çubuk Vişnesi
Ürün / Ürün Grubu	: Vişne / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Çubuk Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Selim Mh. Atatürk Cd. No:3 Çubuk ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Çubuk ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çubuk Vişnesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çubuk Vişnesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Vişnesi; gülgiller familyasından bilimsel adı *Prunus cerasus L.* olan saf İdris ağacı anacına bölgede yetişen ve bölge şartlarına uyum sağlayan vişne veya kiraz ağacı aşılansak yetiştirilen ağacın meyvesidir. Çubuk Vişnesi yuvarlakça, kalp şeklinde ve uç tarafı küttür. Meyve kabuğu koyu kırmızı renkte ve parlaktır. Çubuk Vişnesi suludur. Ürünün suyu koyu kırmızı renkte ve meyve suyu verimi %79-80'dir. Meyve çekirdeği ete yarı bağılı durumda, meyve eti rengi koyu kırmızı ve meyve kabuğu kalın olup meyve çatlaması yoktur.

Çubuk Vişnesi meyve boyu 19-21 mm, geniş tarafın eni 20-22 mm, dar tarafın eni 18-20 mm olup meyve ağırlığı sapsız 5,8-6,25 g, çekirdek ağırlığı ise 0,3-0,4 g'dır. Çubuk Vişnesinin, suda çözünen kuru madde değeri (Briks değeri) %17,2-20,2'dir. Su asitliği pH 2,7-3,1 ve titrasyon asitliği ise %1,91-2,91'dir.

Çubuk ilçesi dağlarla çevrili olup kış ayları soğuk geçer. Bu özellikler vişne ağaçlarının dinlenmesine ve çiçeğe geç dönmesine neden olur. Böylelikle Çubuk Vişnesi ağaçları hem baharda oluşacak dondan korunur hem de vişne hasadı geç yapılır. Hasat zamanı gece hava sıcaklığı 10-16°C, gündüz hava sıcaklığı 25-35°C'dir. Hasat zamanı gece ile gündüz arasında sıcaklık farkı olması sayesinde vişne kabuğu sertleşir ve meyve daha uzun süre sertliğini korur.

Çubuk Vişnesinin en önemli ayırt edici özellikleri; meyvenin geç olgunlaşması ve geç hasat edilmesidir. Çubuk Vişnesinin hasadı temmuz ayında başlar, ağustos ayında yoğunlaşır ve ekim ayı sonuna kadar devam eder.

Çubuk Vişnesi 33,9-38,9 TEAC mmol/L değer ile antioksidan kapasitesi yüksektir. Buna uygun olarak toplam fenolik madde içeriği 2150-2650 mg/L ve titrasyon asitliği de %1,91-2,91 olarak yüksektir.

Meyvesinden hem ekşi hem de tatlı bir tat alınabilir. Tatlı tat, kiraz tadına yakındır.

Çubuk Vişnesinin geçmişi, Osmanlı dönemine dayanır. Çubuk ilçesinde her yıl, Çubuk Vişnesi festivali düzenlenir.

Üretim Metodu:

Çubuk Vişnesi fideleri, İdris ağacı anacına vişne veya kiraz ağacı aşılanarak veya bölgenin vişne ağacından alınan çekirdek ile fide elde edilir ve daha sonra yine coğrafi sınırdaki yetişen vişne ağacı ile aşılanarak elde edilir.

Anaçların sonbaharda dikimi yapıldıktan sonra 2 yıl anaç gelişimi beklenir, daha sonra kalem veya yaprak aşılama yapılır. Aşılama yapılacak dallar, coğrafi sınırdaki yetişen ve bölge şartlarına uyum sağlayan vişne veya kiraz ağaçlarından seçilir. Aşılama yapıldıktan yaklaşık 2 yıl sonra ağaçlar ürün vermeye başlar. Ağaçların her yıl bahar aylarında budaması yapılır.

Çubuk Vişnesi bahçeleri için ideal dikim aralığı; taban arazilerde sıra arası 6 m ile sıra üzeri 5 m, kıraç arazilerde bitki gelişimi düşük olduğu için ideal dikim aralığı sıra arası 3 m ile sıra üzeri 4 m'dir. Çubuk Vişnesi bahçesine ilk kuruluş döneminde, dekara 2-3 ton yanmış çiftlik gübresi verilir. Gübre olarak inek gübresi kullanıldığında gübreleme 2 yılda bir, koyun gübresi kullanıldığında 3-5 yılda bir tekrarlanır.

Hasat zamanı temmuz ilâ ekim ayları arasındadır. Çubuk Vişnesi elle hasat edilir, soğuk hava depolarında 2-4 °C derecede 7-10 gün muhafaza edilerek piyasaya sunulur.

Çubuk Vişnesi taze olarak tüketildiği gibi, dondurularak da muhafaza edilebilir. Dondurma işlemi; vişnelerin sapları ayrıldıktan sonra yıkanıp gıda ile temasa uygun poşetlere konularak -18 °C'de dondurulması suretiyle yapılır. Dondurulan vişneler, -4 °C ila -10 °C derecede 6-9 ay muhafaza edilebilir. Tüketilmeden önce 2-4 °C'de bekleterek buzu çözündürülmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çubuk Belediyesinin koordinatörlüğünde, Çubuk Belediyesinden 2, Çubuk Ziraat Odasından 1, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojileri Bölümünden 1 personel olmak üzere ürün konusunda uzman 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Çubuk Vişnesi için denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Çubuk Vişnesinin tadı, sululuk oranı, rengi, büyüklüğü, meyve ve çekirdek ağırlığının uygunluğu.
2. Briks ve titrasyon değerlerinin uygunluğu.
3. Arazi seçimi, meyve ağaçlarının dikim aralığı ve gübrelemesinin uygunluğu.
4. Üretim metoduna uygunluk.
5. Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
6. Çubuk Vişnesi 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.

17. Uşak Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1088
Tescil Tarihi	: 20.04.2022
Başvuru No	: C2021/051
Başvuru Tarihi	: 31.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayaltı Mah. Kılcan Cad. No:1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uşak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Helvası; kristal toz şeker ve içme suyunun şerbet haline getirilerek kaynatılmasıyla elde edilen şeker ağdasının ağartılması ve üzerine tahin ilave edilmesi suretiyle üretilen helvadır. İsteğe bağlı olarak fındık içi, kakao ve 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı kullanılabilir.

Uşak Helvası; 250, 500 veya 1000 g ağırlığındaki paketler halinde satışa sunulur.

Uşak Helvasının üretimi geçmişi eskiye dayanır. Uşak yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Uşak Helvası üretiminde kullanılan bileşenler (105 kg için)

- 50 kg beyaz şeker
- 33-34 l içme suyu
- 50 g sitrik asit
- 500 ml çöven suyu
- 55 kg tahin
- 8-10 kg fındık içi (isteğe bağlı)
- 8-10 kg Antep Fıstığı (isteğe bağlı)
- 3-4 kg kakao (isteğe bağlı)

Yapılışı:

Çırpma paletleri ile karıştırma yapan buharlı kazanlarda su ve şeker 130 °C'ye kadar kaynatılıp macun kıvamına getirilerek şeker ağdası yapılır. Üzerine, 500 g çöven suyu eklenerek 5-10 dakika daha karıştırılır. Hazırlanan karışımın kıvamı, iki parmak arasında bastırılarak belirlenir. Karışım sert ve kırılğan yapıda, beyaz ve köpüklü görünümde olmalıdır.

Elde edilen karışım, 10-15 dakika bekletilerek yarım küre şeklindeki bakır kazana aktarılır. İçine tahin eklenerek gıda ile temasa uygun malzemeden üretilen helva küreği ile dairesel hareketlerle homojen bir karışım elde edilinceye kadar 10-15 dakika karıştırılarak sitrik asit ilave edilir. Ardından isteğe bağlı olarak çeşni ilavesi yapılır. Daha sonra karışım, tahin ile şeker ağdasının tam olarak karışmasını sağlamak için ağdanın telli (kırılğan) yapısı bozulmadan, ısıya dayanıklı eldivenler kullanılarak 8-10 dakika daha el ile yoğurulur. Karışımın sıcaklığı 70-75 °C'ye düşüncüye kadar 50-60 dakika beklendikten sonra gıda ile temasa uygun 8-10 kg'lık plastik ya da paslanmaz çelikten yapılmış kalıplara konulup bekletme odalarında ortam sıcaklığına kadar soğuması için 1 gün bekletilir. Ertesi gün kalıplardan çıkartılan Uşak Helvası, 250, 500 veya 1000 g ağırlığında olacak şekilde paketlenir. Ürünün raf ömrü, serin ve kuru yerde muhafaza edilmesi koşulu ile 1 yıldır.

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

Uşak Helvası üretimi geçmişte eskiye dayanır. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Uşak Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Uşak Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Uşak Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Uşak Helvası 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.

18. Aksaray Şeker Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1089
Tescil Tarihi	: 20.04.2022
Başvuru No	: C2021/000289
Başvuru Tarihi	: 26.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray Şeker Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Aksaray Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Zincirli Mah. Belediye Sarayı 44.Cad. No 55 Merkez AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili
Kullanım Biçimi	: Aksaray Şeker Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aksaray Şeker Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksaray Şeker Böreği; kuyruk yağı, tereyağı, margarin, buğday unu, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve ceviz içi kullanılarak üretilen şerbetli tatlıdır. Oval biçimindeki hamur, kalbura bastırılarak şekil verildiği için üzerinde gözenekler bulunur ve kalburabastı ismiyle de bilinir.

Aksaray Şeker Böreğinin geçmişi, Osmanlı mutfağına kadar uzanır ve bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayramlarda, kız isteme merasimlerinde, mevlitlerde, düğünlerde vb. özel etkinliklerde ikram edilir. Tok tutması sebebiyle ramazan ayında iftar ve sahurda sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Aksaray Şeker Böreği üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 250 g margarin
- 40 g tereyağı
- 40 g kuyruk yağı
- 450 g buğday unu
- 40 g yoğurt
- 1 tane yumurta
- 10 g kabartma tozu
- 300 g beyaz şeker
- 100 g ceviz içi
- 400 ml su
- Birkaç damla limon suyu

Bir tencerede margarin eritilir ve içine tereyağı ve 110 g un ilave edilerek un pembeleşinceye kadar sürekli karıştırılarak kavrulur. Başka bir tencerede kuyruk yağı eritilir, kavruktan bileşenlere ilave edilir ve soğumaya bırakılır.

Yoğurt, yumurta, 340 g un, ceviz içi, kabartma tozu ve soğuyan karışım, bir kap içine konur ve çok sert olmayan kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamur, ceviz büyüklüğünde yaklaşık olarak 25 parçaya bölünür. Hamur parçaları bir kalburun üstüne konup bastırılarak, yaklaşık 0,5 cm kalınlığında yassı oval şekli verilir ve yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizilir. Önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında, hamurun yüzeyinde çatlaklar oluşup kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarılıp oda sıcaklığına (20-25°C) gelinceye kadar soğumaya bırakılır ve şerbet dökmeye uygun derinliğe sahip olan bir servis tabağına dizilir.

Şerbeti hazırlamak için beyaz şeker ve su bir tencerede karıştırılır ve kaynatılır. Kaynama başlayınca içine 2 ya da 3 damla limon suyu ilave edilip 5 dakika kaynatılır. Ocaktan indirilen, şerbet 35 °C'ye kadar soğuyunca oda

sıcaklığındaki Aksaray Şeker Böreğinin üzerine gezdirilerek yavaş yavaş dökülür. En az yarım saat şerbeti çekmesi beklendikten sonra servis yapılır.

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

Aksaray Şeker Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Aksaray Şeker Böreğinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Aksaray Belediyesinin koordinasyonunda ve Aksaray Belediyesi, Aksaray İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Aksaray Şeker Böreği 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.

19. Kaymaklı Kuru Kaymağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1090
Tescil Tarihi	: 21.04.2022
Başvuru No	: C2021/000231
Başvuru Tarihi	: 03.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kaymaklı Kuru Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kaymaklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bekirağa Mah. Belediye Cad. No:20 NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Nevşehir ili Merkez ilçesi Kaymaklı beldesi
Kullanım Biçimi	: Kaymaklı Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kaymaklı Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kaymaklı Kuru Kaymağı; tereyağı kıvamında, protein ve yağ oranı yüksek, gözenekli, kuru, hafif, sert ve yarım ay görünümünde olan ve inek sütü kullanılarak üretilen kaymaktır.

Kaymaklı Kuru Kaymağında en az % 17,41 en çok % 20,54 oranında protein; en az % 68,88 en çok %72,89 oranında süt yağı bulunur.

Kaymaklı Kuru Kaymağın geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınırın yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki Kaymaklı Kuru Kaymağı için 2006 yılından itibaren yıllık periyotlarla Kaymak Festivali düzenlenmektedir. Kaymaklı Kuru Kaymağın üretimi, özellikle kaymağın kurutulması aşamasında coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kaymaklı Kuru Kaymağın üretiminde, coğrafi sınırdaki beslenen ineklerden elde edilen sütler kullanılır. Sağılan sütler gıda ile teması uygun kaplarda toplandıktan sonra beyaz ve ince bir tülbentle süzülür. Sütü kaynatmak için; tandır evi olarak isimlendirilen ve yere gömülü olan tandır kullanılır. Tandır evi 60 cm derinlik ve 62 cm çapında olup tavanında ve güney cephesinde penceresi bulunur, tek göz odalıdır.

Tandır evi, saman ve hayvansal gübre ile yakılıp üzerine, 65 cm uzunluğunda ve 3 cm genişliğindeki demir çubuklar çapraz şekilde konur. 8 litre süt; bakır tencereye koyulup demir çubukların üzerine yerleştirilerek kaynatılır. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra tenceresiyle birlikte tandırdan alınır.

Tandırdaki yanan ateş köz halindeyken, üzerine 63 cm çapında ve 3,5 cm derinliğindeki bakır tepsi yerleştirilir. Tepsi ısınca, beyaz tülbentten süzülen kaynamış süt, kademeli olarak 10 cm yükseklikten başlayıp 1 metre yüksekliğe kadar kaldırılarak tepsiye dökülür. Bu aşamada sütün yüzeyinde oluşan köpükler, kaymağın gözenekli yapıda olmasını sağlar. Kaymak kuvvetli ateşte pişirilmediği için, ateşin tekrar kuvvetlenmemesi amacıyla, tandır evinin yere gömülü olan zemindeki bacası, kumaş yumağı ile tikanır ve süt, 6-7 saat pişmeye bırakılır.

Kaymak; piştikten sonra bakır tepsinin kenarlarına yapışan kaymak bıçak ile ayrılır. 1 m uzunluğunda ve 1 cm çapında olan oklava ile tepside alınır. Tepside kaldırırken yarım daire şeklini alan kaymak, ters çevrilmiş kalburun üzerine konur. Kalburun yarıçapı 40 cm ve yüksekliği 30 cm olup tabanında, yaklaşık 0,8 cm çapında delikler bulunur. Çevresi ağaçtan, delikli kısmı ise deriden mamul sınırlarla yapılmıştır. Yaş kaymağın bakır tepside dağılmadan kaldırılması ve bu amaçla özel olarak üretilmiş kalbura konulması aşaması ustalık becerisi gerektirir.

Yaş kaymak, delikli kalburun üzerinde ve 4-12 °C arasındaki sıcaklıkta güneş görmeyen, gıda hijyeni kriterlerine uygun bir alanda 24 saat bekletilerek kurutulur. Kalburun delikli olması, üstten ve alttan aynı şartlardaki havayı alan kaymağın her tarafının eşit şekilde ve eşit sürede kurumasını sağlar. Kaymaklı Kuru Kaymağın üretimi, tüm yıl boyunca yapılabilir.

Kaymaklı Kuru Kaymağı buzdolabında 14 gün saklanabilir. Soğuk zinciri kırılmadan -1 ilâ -18°C aralığında 1 yıl muhafaza edilebilir. Kaymaklı Kuru Kaymağı yarım daire şeklinde ve gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Kaymaklı Kuru Kaymağın geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle kaymağın kurutulması aşamasında coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kaymaklı Kuru Kaymağın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kaymaklı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kaymaklı Belediye Başkanlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 2 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenler ile araç ve gereçlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün görünümünün ve muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Kaymaklı Kuru Kaymağı 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.

20. Bayramiç Zeytinyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1091
Tescil Tarihi	: 25.04.2022
Başvuru No	: C2021/057
Başvuru Tarihi	: 05.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayramiç Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bayramiç Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Camikebir Mahallesi Baliğ Sokak No:8 Bayramiç ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili Bayramiç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bayramiç Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayramiç Zeytinyağı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayramiç Zeytinyağı; Ayvalık çeşidi zeytinlerden, kimyasal işleme tabi tutulmaksızın yalnızca fiziksel işlemler ile elde edilen, oda sıcaklığında sıvı formda, berrak görünümlü, rengi yeşilden sarıya kadar değişen natürel sızma zeytinyağıdır.

Bayramiç Zeytinyağı, yüksek meyvemsi özelliklerine sahip, hafif acı ve hafif içimlidir. Damakta hafif-orta bir acılık ve geç gelen hafif-orta yakıcılık hissi bırakır. Aroma özellikleri bakımından Ayvalık çeşidi zeytinin karakteristik duyuşal özellikleri olan yeşil domates, yeşil elma, çimen, enginar ve yumuşak meyvemsi aromalardan en az birini içerir. Bununla birlikte, coğrafi sınırın ekolojik ve klimatolojik özelliğinden kaynaklanan zencefil, çam, olgun meyve, çağla, çiçek, vanilya, taze ceviz ve nektarin aromaları da içerebilir.

Bayramiç ilçesi, Çanakkale ilinin güneyinde, Kaz Dağlarının kuzeybatısında yer alır ve yüksek rakıma sahiptir. İlçenin sahip olduğu iklim koşulları, toprak yapısı ve su kaynakları nedeniyle, Bayramiç Zeytinyağı, aroma bileşenleri bakımından ayırt edici niteliğe sahiptir.

Bayramiç ilçesi, Akdeniz ile Karadeniz iklimi arasında geçiş iklimi özelliği gösterir ve ılıman iklime sahiptir. Kaz Dağlarının kuzeybatı tarafında yer alan Bayramiç ilçesinde, Kaz Dağlarının güney bölgesine kıyasla yıllık ortalama yağış miktarı daha azdır ve yıllık ortalama sıcaklık değeri daha düşüktür. Ayrıca ilçe daha yüksek nispi nem değerine sahip olup, Kuzey Ege Denizinden gelen serin rüzgârların hâkimiyeti altındadır. Bu iklimsel farklılıklar sebebiyle Bayramiç ilçesinde yetişen zeytinler, Kaz Dağlarının güney bölgesinde yetişen zeytinlere kıyasla çetin koşullar altında yetişir. Zeytin ağaçlarının özellikle hasat dönemine yakın zamanda iklimsel stres koşullarına maruz kalması, zeytinin aroma bileşen profilini olumlu etkilediğinden, Bayramiç ilçesinin sahip olduğu iklim koşulları, Bayramiç Zeytinyağında bulunan olumlu aroma farklılığının temel sebebidir. Bunun yanı sıra ilçede ilkbahar ve yaz aylarında güneşlenmenin çok iyi olması ve yüksek rakım dolayısıyla gece ve gündüz arasında oluşan sıcaklık farkı, ayırt edici aroma bileşenlerinin oluşumunda etkilidir.

Bayramiç, Kaz Dağlarının kuzey yamaçlarından doğan ve Çanakkale Boğazına dökülen Karamenderes Nehrinin taşıdığı mil ve besin elementleri yönünden zengin, alüvyal toprak tipine sahiptir. Sulamada ise, kaynağını

Kaz Dağlarından alan nehir ve ırmaklar kullanılır. Yağışla beslenen su kaynaklarında, jeolojik yapının ayrışması sonucu ortaya çıkan mineraller yüksek seviyede bulunur. Toprağın ve suyun besin elementlerince zengin olması, Bayramiç Zeytinyağının aroma bileşen içeriğini olumlu etkiler.

Bayramiç Zeytinyağının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Bayramiç Zeytinyağının Kimyasal Özellikleri

Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	$\leq 0,8$
Peroksit değeri (meq aktif oksijen/kg yağ)	≤ 20
İyot sayısı	80,00 - 93,00
UV absorbens değeri (232 nm) K232	$\leq 2,50$
UV absorbens değeri (270 nm) K270	$\leq 0,22$

Tablo 2. Bayramiç Zeytinyağının Ayırt Edici Aroma Bileşenleri Kompozisyonu (%)

Aldehit bileşenleri	Hekzanal	$36,15 \pm 2,73$
	E-2-hekzenal	$26,14 \pm 2,54$
	Z-3-hekzenal	$6,96 \pm 0,69$
	2,4-hekzadienal	$3,45 \pm 0,50$
Asetil ester bileşeni	Hekzil asetat	$2,68 \pm 0,43$
Terpen bileşenleri	α -zingiberen	$0,48 \pm 0,15$
	α -pinen	$1,51 \pm 0,24$

Bayramiç Zeytinyağının aroma bileşenleri arasında, zeytinyağında istenen duyuşsal algılamayı sağlayan 6 karbonlu aroma bileşenleri yoğun olarak yer alır. Hekzanal bileşiğı zeytinyağında elma ve yeşil çimen; E-2-hekzenal bileşiğı zeytinyağında acı badem, yeşil veya yeşil buruk duyuşsal algılama oluşturur. Z-3-hekzenal bileşeni, güçlü bir yeşil yaprak benzeri duyuşsal algılamayı sağlar. Ester bileşeni hekzil asetat ise tatlı, meyvemsi bir duyuşsal algı oluşturur.

Ayırt edici aroma bileşenleri toplamı bakımından, Bayramiç Zeytinyağı, yeşil notaları baskın, meyvemsilik hissiyatı yoğun, çimen, çağla, enginar, yeşil elma, çam, zencefil, yeşil domates, nektarin gibi duyuşsal algılamalardan en az birini veya birden fazlasını içerir.

Üretim Metodu:

Hasat

Coğrafi sınırdaki yetiştirilen Ayvalık çeşidi zeytinler elle, taraklarla veya makinalı derim yöntemleriyle, zarar görmeyecek şekilde hasat edilir. Hasat zamanı tayini olgunluk indeksi ile belirlenir. Yere düşmüş, toprağı temas etmiş, hasat zamanı gecikmiş, berelenmiş, donmuş, hasat sonrası uzun süre beklemiş, hastalık unsurları taşıyan zeytinler ile Ayvalık çeşidi dışındaki zeytinler, Bayramiç Zeytinyağı üretiminde kullanılmaz.

Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları

Hasat edilen zeytinler, gıda yönetmelikleri uyarınca gıda ile temasa uygun, temiz, havalanabilir nitelikli plastik kasalarda bekletilir. Zeytinyağı üretimi, hasat sonrası 48 saat içinde gerçekleştirilir.

Zeytinlerin Temizlenmesi

İşleme alınan zeytin tanelerinden ilk olarak hava akışı, titreşim veya eleklenme temelli işlemler vasıtasıyla yaprak, toprak vb. yabancı maddeler uzaklaştırılır. Yıkama işlemiyle birlikte zeytinler temizlenir. Yıkama işleminde kullanılan suyun kalitesi içilebilir nitelikte olup, sıcaklığı 30-40°C aralığındadır. Yıkama suyu işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilir.

Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi

Zeytinler, kırıcı üniteler ile kırılır, parçalanır. Bu işlem ile yağ taneciklerinin ayrılacağı zeytin hamuru elde edilir.

Zeytinlerin Yoğurulması (Malaksasyon)

Kırma işlemi sonrası elde edilen zeytin hamuru yoğurulur. Bu işlemde zeytin hamuru ısıtma sistemlerine sahip malaksörlerde karıştırılır ve prina-karasu-zeytinyağı karışımı elde edilir. Ürünün biyolojik ve duyuşsal özelliklerinin zarar görmemesi için malaksasyon işlemi, 35°C sıcaklığı ve 90 dakikayı aşmayacak şekilde gerçekleştirilir. Malaksasyon işleminde ilave edilebilecek su miktarı, zeytin miktarının %10'unu geçmez.

Zeytin Hamurundan Yağın Ekstraksiyonu

Ekstraksiyon, aşağıdaki metotlardan birisiyle gerçekleştirilir:

- **Hidrolik presleme:** Tasir torbaları içine aktarılmış zeytin hamuru üzerine basınç uygulanarak yağ ve kara suyun, katı fazdan ayrılması işlemidir. Hidrolik presleme aşamasında kullanılabilecek suyun sıcaklığı en fazla 30°C olmalıdır.
- **Sinolea / Perkolasyon / Soğuk Damlama / Seçici Filtrasyon:** Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır.
- **Kontinü Santrifüj Sistemler:** Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem iki veya üç fazlı dekantörlerde gerçekleştirilir.

Bayramiç Zeytinyağının Taşınması ve Depolanması

Bayramiç Zeytinyağının depolanmasında gıda yönetmeliklerine uygun malzemeler kullanılır. Depolama aşamasında, konik dipli, paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle, zeytinyağının oksijenle teması mümkün olduğunca engellenir. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun tasarlanmış olmalıdır. Ürün, ekstraksiyondan ambalajlamaya kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilir.

Ürünün taşınması sırasında kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, gıda ile temasa uygun, temizlenebilir nitelikte ve tercihen paslanmaz çelikten olmalı, düzenli bakımdan geçmeli ve iyi muhafaza edilmelidir. Tankerlerde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" veya benzeri ibare bulunmalıdır.

Zeytinyağının Ambalajlanması ve Etiketlenmesi

Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya amber / yeşil renkli cam şişe kullanılır. Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun ambalaj kullanılır. Ambalaj dolumu yapılan zeytinyağı için ağırlık veya hacim kontrolü yapılır. Kontrol sonrası ambalajların kapakları sızdırmaz şekilde kapatılır. Ambalajın üzerinde, mevzuata uygun etiket bilgileri, Bayramiç Zeytinyağı ibareli logo ve menşee adı amblemi yer alır.

Bayramiç Zeytinyağının üretimi, depolanması, taşınması ve ambalajlama işlemlerinin tümü coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Bayramiç Ziraat Odasının koordinatörlüğünde, Bayramiç Ziraat Odası, Bayramiç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çanakkale Ticaret Borsası ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Bayramiç Ziraat Odası, denetim mercisinde yer alan kurum/kuruluşlara, denetimden en az bir hafta önce resmi yazı ile çağrı yapar.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, mayıs - temmuz ayları arasında yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Bayramiç Ziraat Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimden ambalajlamaya kadar tüm aşamaların coğrafi sınırdaki gerçekleşmesi.
2. Coğrafi sınırdan temin edilen Ayvalık çeşidi zeytinlerin kullanılması.
3. Üretim metoduna, muhafaza ve ambalajlama koşullarına uygunluk.
4. Ürünün fiziksel (renk, berraklık) ve duyuşsal (tat, aroma) özelliklerinin uygunluğu.
5. Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen kimyasal özellikler ve aroma bileşenleri bakımından yapılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
6. Bayramiç Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve menşee 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.

21. Erzurum Sucuğu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1092
Tescil Tarihi	: 25.04.2022
Başvuru No	: C2021/000128
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Sucuğu
Ürün / Ürün Grubu	: Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et türünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Sucuğu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Sucuğu; büyükbaş hayvanlardan (sığır, düve dana) elde edilen etin kıyma haline getirildikten sonra tuz, beyaz şeker ve çeşitli baharatlar ilave edilerek oluşturulan sucuk hamurunun doğal veya yapay kılıflara doldurulup olgunlaştırılmasıyla üretilen fermente kurutulmuş et ürünüdür.

Erzurum Sucuğunun üretiminde; kesiminden önce yorulmamış, fermente olabilen, karbonhidrat miktarı glikojene dönüşmemiş hayvan eti kullanılır. Bu etin pH'sı 5,90'ın üzerindedir. Etler fazla yağlarından ve sinirlerinden arındırılmış, iyi soğutulmuş veya dondurulmuştur. Üretimde, koyunlardan elde edilen kuyruk yağı kullanılır, kesinlikle iç yağ ve çöz yağı kullanılmaz.

Erzurum Sucuğunun rengi; kiremit renginden koyu kahverengine kadar değişen renk ve tonlarda olur. Sucuk etin baharatlarla harmanlanması ve fermentasyon işlemine tabi tutulmasıyla elde edilmiş olgunlaşmış sucuk kokusuna sahiptir. Yine Erzurum sucuğu içerisindeki baharatların etkisi ve geçirdiği fermentasyon sonucu fermente et tadına sahip bir üründür. Kılıf ile sucuk hamuru arasında hava boşluğu bulunmaz. Kesit yüzeyi mozaik görünüşte olur ve hava boşluğu ile çatlak olmaz.

Tablo: Erzurum Sucuğunun Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet, % (m/m), en çok	40
Kürleme tuzu ppm, en çok (nitrit içeriğine sahip)	150
pH	4,7 - 5,4
Hidroksiprolin, mg/100 g, en çok	400
Boyar madde	Bulunmaz.
Protein (N x 6,25), % (m/m), en az	18
Yağ, % (m/m), en çok	30

Tuz kg/kg en çok	2
Beyaz şeker kg/kg en çok	0,5

Erzurum Sucuğunun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum'un yemek kültürü içine önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Sucuğunun üretiminde kullanılan et; tercihen Erzurum ilinin bitki örtüsü açısından zengin meralarında, açık havada gezerek doğal yemlerle beslenen büyükbaş hayvanların, genellikle kol ve dös etlerinden elde edilir. Üretimde kullanılan kuyruk yağı da, tercihen Erzurum'daki meralarda beslenen koyunlardan elde edilir.

100 kg Erzurum Sucuğunun Bileşenleri:

85 kg et

15 kg kuyruk yağı

5 kg sucuk kombi (Erzurum sucuğu için kırmızıbiber, karabiber, kimyon, yenibahar, zerdeçal, zencefil, beyaz biber, kişniş, tarçın vs.)

1,7 kg kütleme tuzu

100 g kg baybal

Baybal; Sodyum Asetat (E 262), Sodyum Sitrat (E 331), Sodyum L-Askorbat (E301), L-Askorbat (E300) den oluşan et ürünleri için koruyucu katkı maddesidir.

Büyükbaş hayvanlardan elde edilen 0-4 °C sıcaklığında etin kabulü yapılır. Parça etler kıyma makinesinde kırıyarak küçültülür. Kıyma makinesinde küçültülen ete hayvansal yağ kütleme tuzu ve baharat karışımı ilave edilip bir gece bekletilen et homojen hale gelmesi ve daha küçük parçalara ayrılması için ikinci kez kıyma makinesinden geçirilir. Hazırlanan karışımlar 4°C de 24 saat boyunca pH değeri 5,9'a düşene kadar dinlendirilir. Böylece sucuğun olgunlaştırılması sağlanır. Hazırlanan karışımlar doğal veya yapay kılıflara dolun makinesi ile doldurulur. Doldurma işlemi tamamlanan sucuklar fermentasyon ve olgunlaştırma işlemi için 20-22 °C de 52 saat boyunca pH değeri 5,4'den küçük oluncaya kadar olgunlaşması için bekletilir. Paketlenmeye alınan sucuklar tüketime hazırdır ve depolamak gerekirse 4 °C de saklanır.

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

Erzurum Sucuğun geçmişi eskiye dayanır. Erzurum'un yemek kültürü içine önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Sucuğunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu, ürünün kimyasal özelliklerinin uygunluğu ve Erzurum Sucuğu 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.

22. Kınık Kuru Domatesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1093
Tescil Tarihi	: 25.04.2022
Başvuru No	: C2021/000241
Başvuru Tarihi	: 11.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kınık Kuru Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates Kurusu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kınık Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Aşağı Mah. Atatürk Cad. Kınık İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Kınık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kınık Kuru Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kınık Kuru Domatesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kınık Kuru Domatesi; domateslerin hasattan hemen sonra işletmecilerin isteğine göre ortadan ikiye kesilip ya da dilimlenerek güneşin altında kurutulmasıyla elde edilen domates kurusudur. Kınık Kuru Domatesinde kullanılan domateslerin belirli bir çeşidi bulunmaz, kurutmaya elverişli domatesler tercih edilir.

Kınık Kuru Domatesinin likopen değeri 200-250 mg/kg; rengi, L değeri bakımından 21-25, a değeri bakımından 14-17, b değeri bakımından 8-11, kuru madde oranı %73-80, nem oranı % 20-27 ve şeker oranı % 24-27 arasındadır.

Kınık Kuru Domatesinin geçmişi eskiye dayanır. Kınık ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kınık Kuru Domatesinin üretiminde, coğrafi sınırdan yetiştirilen domatesler kullanılır.

Kınık ilçesinde yetiştirilen domateslerin çekirdekleri, hasat döneminde toplanıp kurutulmuş bir sonraki dönemde tohumluk olarak kullanılır. Tohumluk olarak ayrılan çekirdekler, takip eden yılın şubat-mart ayında viyollere dikilerek fide elde edilir ve bu fideler dikilir.

Hasat edilen domatesler, hasattan hemen sonra temizlenip yıkanarak genellikle 20-25 kg'lık kasalara konularak sergi adı verilen kurutma alanlarına götürülür. İşletmenin uygulamasına göre kesilen ya da dilimlenen domatesler, beyaz çuhalar üzerinde serilip 7-10 gün süreyle güneşte kurumaya bırakılır.

Kurutma işlemi tamamlanmış ürünler, delikli çuvallara konularak, yaklaşık 4°C'lik soğuk hava depolarında muhafaza edilir. Kınık Kuru Domatesi; istenilen gramajlarda vakumlu ambalajlarda piyasaya arz edilir.

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

Kınık Kuru Domatesinin geçmişi eskiye dayanır. Kınık ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Ayrıca üretimde kullanılan domatesler, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kınık Kuru Domatesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kınık Belediyesinin koordinasyonunda, Kınık Çiftçi Malları Koruma Başkanlığından, Kınık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kınık Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim merci tarafından; üretim metoduna uygunluk, muhafaza koşulları ile Kınık Kuru Domatesi 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.

23. Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1094
Tescil Tarihi	: 26.04.2022
Başvuru No	: C2021/047
Başvuru Tarihi	: 30.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Beyazıt Mahallesi, 9 Mayıs 90 Caddesi, No: 34 Akyurt ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbası; süzme yoğurt, bütün yarma, un, yumurta ve su kullanılarak üretilir. Üzerine pul biber, nane ve tereyağlı sos dökülerek servisi yapılır.

Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup özellikle düğün, mevlit, cenaze ve hacı uğurlaması yemeklerinde pişirilir. Düğünlerde yapıldığı için “düğün çorbası” da denir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yarma üretimi

Üretimde kullanılan yarmanın coğrafi sınırdan temin edilmesi tercih edilir.

Yarma için sert buğday kullanılır. Buğdaylar büyük eleklerle elenerek temizlenir. Bu işleme yörede “ekin çalkama” denir. Elenen buğdaylar eski yöntem olan taş değirmenlerde veya elektrikle çalışan değirmenlerde öğütülür. Taş değirmenlerde öğütme işleminde buğdaylar taş dibeklere boşaltılır ve az miktarda su serpilerek karıştırılır. Tokmakla dövülerek kabuklarının soyulması sağlanarak yarma elde edilir. Elektrikle çalışan değirmenlerde ise buğdaylar dövüldükten sonra veya değirmende öğütüldükten sonra suyun içinde ovularak kabukları temizlenir. Suyu süzildikten sonra yarmalar, temiz bir yere serilen bezin üzerine ince bir tabaka halinde ve aralıklarla yayılarak 1-2 gün kurutulur. Kurutulan yarmalar, büyük eleklerle (kalbur) elenerek temizlenir, geniş bir tepsi veya hamur açma tahtasına boşaltılır ve olası yabancı madde ayıklaması yapıldıktan sonra çuvallara doldurulup kuru bir ortamda depolanır.

Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası üretimi

5 kişilik çorba için bileşenler

300 g süzme yoğurt
100 g ıslatılmış yarma
1 adet yumurta
20 g buğday unu
1800 ml su
15 g tuz
10 ml sıvıyağ
50 g tereyağı
Kuru nane, pul biber

Çorbanın yapımı esnasında yarmalar 2 yöntemle hazırlanır. Birinci yöntemde; yarmalar yıkanıp süzülür. 400 ml suyun içinde şişmeleri için 1 gece bekletilir. Ertesi gün yarmalar süzülür. Derin bir tencerede süzme yoğurt, yumurta, un ve 600 ml su iyice karıştırılır. Üzerine yarmalar ve 400 ml soğuk su eklenip karıştırılır. Karışıma sıvıyağ eklendikten sonra ocağa konur ve kaynamaya kadar gıda ile teması uygun tahta kaşıkla karıştırılır. Çorba kaynamaya başlayınca 1 L sıcak su eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Çorba kaynayınca ateş kısılır, tuz eklenir ve karıştırılır. Çorbanın içindeki yarma taneleri pişince ocak kapatılır. Çorbanın pişmesi yaklaşık 1 saat sürer.

İkinci yöntemde ise; bir gün öncesi geceden yarma ve süzme yoğurt karıştırılıp torbalara doldurulur. Bir gece bekletilir. Ertesi sabah içine un ve yumurta kırılır ve çorba yapılır. İlçede iki yöntem de kullanılır. İkinci yöntem özellikle düğün gibi kalabalık davetlerde Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası yapılacağı zaman kullanılır.

Bir tavada eritilen tereyağına pul biber eklenir. Ocaktan almaya yakın nane katılır. Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbasının servisi yapılırken üzerine tereyağlı sos gezdirilir.

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

Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan yarmaların coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

24. Zara Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1095
Tescil Tarihi	: 26.04.2022
Başvuru No	: C2020/420
Başvuru Tarihi	: 27.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Zara Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Zara Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Demirciler Zara SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili Zara ilçesi
Kullanım Biçimi	: Zara Balı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zara Balı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zara Balı; coğrafi sınırın florasında yetişen bitkilerle beslenen, Kafkas ırkı ve melezi arılar tarafından üretilen çiçek balıdır. Hasadı ağustos ayı ortasında başlayıp eylül ayı ortasına kadar süren Zara Balı, petekli ve süzme bal olarak iki şekilde piyasaya sunulur.

Önemli arıcılık merkezlerinden biri olan Zara ilçesinde arıcılık faaliyetleri 1350-1800 metre yükseklikteki yaylalarda yapılır. Bölgede başta kekik olmak üzere geven, kuş fiği, nane, ballıbaba, böğürtlen, sığırkuyruğu, ölmez otu, taş yoncası, söğüt, yonca ve sütleğen bitkileri zengin bir flora oluşturur.

Zara Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	Değer
Prolin	750-1200 mg/kg
Sakkaroz (en fazla)	% 5
Fruktoz+glukoz oranı (en az)	% 65
Fruktoz/glukoz	0,9-1,4
Nem oranı	% 16-17
Diastaz sayısı (en az)	8
Suda çözünmeyen madde (en fazla)	0,1/100 g
Elektrik iletkenliği (en fazla)	0,8 mS/cm
Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	-1 veya daha pozitif
Balda protein ve ham bal delta C13 değerinden hesaplanan C4 şekeri oranı (en fazla)	% 7

HMF değeri (en fazla)	40 mg/kg
Naftalin (balmumunda) (en fazla)	10 ppb

Zara Balının organoleptik özellikleri:

Renk: Geven (keven) polenleri yoğun olan bal açık sarı, kekik polenleri yoğun olan bal ise koyu kırmızıdır.

Tat: Buruk ve hafif keskindir.

Kıvam: Koyu kıvamlıdır.

Zara Balında baskın polenler; Astragalus subs. (Fabaceae) (% 42), belirgin polenler ise; Apiaceae (% 12), Lamiaceae (%7), Asteraceae (%), Onobrychis subs. (Fabaceae) (%4), Dipsaceae (% 2)'dir.

Zara Balının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ürünleri arasında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Zara Balı çiçek balı olup petekli ve süzme bal olmak üzere 2 farklı şekilde üretilir.

Zara Balı üretiminde kullanılan kovanlar Langstroth tipi modern kovanlar olup TSE standartlarına uygundur.

Zara'da arıcılık faaliyeti sabit arıcılık şeklinde yürütülür. Ekim-kasım aylarında başlayan kışlama için Zara'da uygun bir yeri olmayan Zara Balı üreticileri kışlama için ilçe dışına çıkar. Kışlama alanı olarak genellikle Tokat, Hatay, Osmaniye, Adana, İskenderun, Muğla, Antalya ve Sivas illerinde valiliklerin uygun gördüğü alanlar kullanılır.

Kışlama:

Arıların kışı geçirme dönemidir. Sonbahar döneminde arıların kışlık bakımı yapılır. Kovandaki boş çerçeveler ile içindeki ballar alınır. Havaaların soğumaya başlaması ile birlikte, kovanlara polen ve arı keki ile katı besleme yapılmaya başlanır. Güz dönemi beslemesinin amacı yaşlanmış ve yıpranmış işçi arıların ölümü ile azalan kovan nüfusunun ilkbahar dönemine güçlü bir şekilde girmesini sağlamaktır. Bölgede kış ayları soğuk ve uzun yaşandığı için kapalı alanda kışlama yapılır. Kışlama alanları fazla hava sirkülasyonu olmayan, yoğun ses ve ışıktan uzak, nem ve sıcaklık açısından iyi izole edilmiş yerlerdir. Koloniler yerden 20-25 cm yüksekliğe konulur. Üst üste en fazla 3 kovan konulabilir. Koloniler yerleştirilirken zayıf koloniler ortaya, güçlü koloniler ise birinci ve üçüncü katlara konur. Böyle konulmasının sebebi ise ortadaki zayıf koloninin ısı kaybının engellenmesi ve ilkbahara güçlü bir şekilde çıkmasını sağlamaktır.

İlkbahar bakımı: İlkbahar bakımında amaç; arıların kışı nasıl geçirdiğini, kovanda mevcut gıda miktarını, ana arının varlığını, yumurtlama durumunu, işçi arı miktarını, kovanda hastalık olup olmadığını kontrol etmektir. İlkbahar bakımına nisan ayı başında başlanır. Kovanların ana arı kontrolleri yapılır, anasız kolonilere ana arı konur veya analı başka koloni ile birleştirilir. Ana arının yumurtlama durumuna ve işçi arıların miktarına bakılır, kovanlarda hastalık olup olmadığı kontrol edilir ve gerekli tedbirler alınır. Kovan dip tahtalarının temizliği yapılır, nemli ve küflü olan dip tahtaları değiştirilir. Arıların Zara'ya nakil işlemi nisan ayı sonunda gerçekleştirilir.

Besleme: İlkbahar bakımı yapıldıktan sonra kovanlar arılıklara yerleştirilmeye başlanır. Kovanlar yerleştirirken koloniler arası şaşırmaı önlemek amacıyla, kovanlar arasında en az 2 metre mesafe bırakılmasına dikkat edilir. Arıların kışlaklardan çıkarıldığı nisan ayında koloninin beslenmesi ve kuvvetlendirilmesi için bal, kek ve polen takviyesi yapılır. Sıcaklık durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artışa göre önce koyu (2 birim şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim şeker / 1 birim su) şurupla besleme yapılır. Böylece ilkbahara güçsüz ve zayıf girmiş olan koloniler güçlendirilmiş olur. Her arılıkta arıların su ihtiyacını gidermek için bir suluk bulundurulur.

Petekler: Temel petek ihtiyacı, daha önce kullanılmış peteklerin geri dönüşümü ile karşılanır. Arıların ürettiği bal mumları toplanıp eritilerek külçe haline getirilir. Daha sonra külçe haline getirilen mumlar eritilir. Düzgün altıgenler içeren ve soğutulan iki silindirin üzerine erimiş bal mumu akıtılır ve bal mumunun donması ile plaka şeklinde temel petekler elde edilir.

Bal akım dönemi: 1 Temmuz-15 Ağustos arası ballı bitkilerin tam olarak çiçek açtığı dönemdir. Arıların yoğun bir şekilde bu çiçeklerden bal toplamasıyla bal akımı dönemi gerçekleşmiş olur. Bal akımı bittikten sonra bal yaklaşık 15 gün kovan içinde olgunlaşması için bekletilir.

Bal hasat dönemi: Zara Balı hasadı; petek gözlerinin sırlandığı ağustos ayı ortasında başlayıp eylül ayı ortasına kadar sürer. Petekli balın sırlanmış olması balın olgunlaşmış olduğunun göstergesidir. Hasada, petekli balın tamamının veya en az 2/3'ünün sırlanmış olduğu peteklerden başlanır. Bal hasadı akşamüstü yapılır. Balın erken dönemde hasat edilmemesine dikkat edilir. Erken dönemde hasat edilen ballarda nem oranı yüksek olacağından bal erken kristalize olur ve fermantasyona uğrar. Hasatta kovan açılarak çerçeve çıkarılır. Üzerindeki arılar silkelenerek çerçeve, hazır bulundurulmuş temiz bal taşıma sandığına konur. Burada tam sırlı düzgün petekler, petekli bal olarak satılacağı için poşetlenip dinlendirmeye bırakılır. Daha az sırlanmış diğer petekler ise süzme odasına alınır.

Süzme ve Dinlendirme: Piyasaya süzme bal olarak sunulacak ballar süzme odasına alınarak süzme makinesine yerleştirilir. Bal, süzme makinesinde süzülerek krom çelik tanklara doldurulur ve hijyenik ortamda dinlendirilmeye bırakılır. 35-40 °C'ye ısıtılmış balın dinlendirilmesi sırasında, baldan yoğun olan parçacıkların dibe çökmesi ve baldan daha az yoğun yabancı maddeler ile hava kabarcıklarının yüzeye çıkması ile balda bir miktar durulma görülür. Dinlendirilerek berrak, temiz ve parlak görünüm alan ballar opak cam kavanoz veya TSE standartlarına göre üretilmiş laklı tenekelere doldurulur.

Depolama: Ballar; paketleme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunarak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir. Ürünün depolanması Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun olarak yapılır.

Zararlılarla Mücadele (varroa mücadelesi): Birincisi arıların kışlaklardan çıkarıldığı nisan ayında, ikincisi ise eylül ayına denk gelen bal hasadından sonra olmak üzere, petek gözlerinde yavru oranının en az olduğu dönemlerde gerçekleştirilir. Varroa mücadelesinde kullanılan ruhsatlı ilaçlar, ilaç prospektüsünde belirtilen talimatlara uygun şekilde kullanılır.

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

Zara Balının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ürünleri arasında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Zara Balının üretimindeki, arıların kışlatma işlemi hariç bütün işlemleri, belirlenen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Zara Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Zara Ziraat Odası, Zara İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Zara Tarım Kredi Kooperatifi ve Zara ilçesi Bal Üreticileri Birliğinden ürün konusunda uzman en az 4 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak 6 ayda bir yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Zara Balı üretimi yapacak üreticiler nisan-mayıs aylarında Zara Ziraat Odasına müracaat ederek Zara Balı üretici kayıt defterine kayıt olurlar. Kayıt yapıldıktan sonra en geç 15 gün içinde denetim mercii arılık yerinde denetim yaparak kovan sayısını, konaklama noktasının uygunluğunu ve flora yapısını kayıt altına alır.

Üreticiler bal hasadına başlamadan 15 gün önce tescil ettirene bal hasadı yapacağına dair bilgi verir. Bildirim üzerine denetim mercii hasat zamanı arılığa giderek denetim yapar ve şeker profili, prolin, HMF, diastaz, pH ve serbest asitlik değerleri bakımından analiz yapılması için numune alır. Yapılan analizlerin ücretleri üreticiden temin edilir.

Denetim mercii tarafından ayrıca;

- balların tat, koku, aroma ve renk bakımından uygunluğu,
- üretimde kullanılan arı ırkı uygunluğu, özellikle arılıklarda su bulunup bulunmadığı, arıların temiz su ihtiyacını giderme şekli ve zararlılarla mücadele şekli bakımından üretim metoduna uygunluk,
- ürünün ambalajlama ve depolama koşullarının uygunluğu,
- Zara Balı ibaresinin, logosunun 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.

5. Bölüm

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

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

1. Bayramiç Zeytinyağı

112 sayılı ve 01.11.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/057 numaralı Bayramiç ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

- “Bununla birlikte, coğrafi sınırın ekolojik ve klimatolojik özelliğinden kaynaklanan zencefil, çam, olgun meyve, çağla, çiçek, vanilya, taze ceviz ve Bayramiç Beyazı aromaları da içerebilir.
- Ayırt edici aroma bileşenleri toplamı bakımından, Bayramiç Zeytinyağı, yeşil notaları baskın, meyvemsilik hissiyatı yoğun, çimen, çağla, enginar, yeşil elma, çam, zencefil, yeşil domates, Bayramiç Beyazı gibi duyuşsal algılamalardan en az birini veya birden fazlasını içerir”

ifadesi,

- ”Bununla birlikte, coğrafi sınırın ekolojik ve klimatolojik özelliğinden kaynaklanan zencefil, çam, olgun meyve, çağla, çiçek, vanilya, taze ceviz ve nektarin aromaları da içerebilir.
- Ayırt edici aroma bileşenleri toplamı bakımından, Bayramiç Zeytinyağı, yeşil notaları baskın, meyvemsilik hissiyatı yoğun, çimen, çağla, enginar, yeşil elma, çam, zencefil, yeşil domates, nektarin gibi duyuşsal algılamalardan en az birini veya birden fazlasını içerir”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu

- “Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya amber / yeşil renkli cam şişe kullanılır. Gıda yönetmeliklerine uygun olmayan ambalaj materyali kullanılmaz.

ifadesi,

- “Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya amber / yeşil renkli cam şişe kullanılır. Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun ambalaj kullanılır.”

b) Başvurunun Son Hali:

Bayramiç Zeytinyağı

Başvuru No	: C2021/057
Başvuru Tarihi	: 05/02/2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayramiç Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Bayramiç Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Camikebir Mahallesi Balıç Sokak No:8 Bayramiç ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili Bayramiç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bayramiç Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayramiç Zeytinyağı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayramiç Zeytinyağı; Ayvalık çeşidi zeytinlerden, kimyasal işleme tabi tutulmaksızın yalnızca fiziksel işlemler ile elde edilen, oda sıcaklığında sıvı formda, berrak görünümlü, rengi yeşilden sarıya kadar değişen natürel sızma zeytinyağıdır.

Bayramiç Zeytinyağı, yüksek meyvemlilik özelliğine sahip, hafif acıkı ve hafif içimlidir. Damakta hafif-orta bir acılık ve geç gelen hafif-orta yakıcılık hissi bırakır. Aroma özellikleri bakımından Ayvalık çeşidi zeytinin karakteristik duyuşal özellikleri olan yeşil domates, yeşil elma, çimen, enginar ve yumuşak meyvemsi aromalardan en az birini içerir. Bununla birlikte, coğrafi sınırın ekolojik ve klimatolojik özelliğinden kaynaklanan zencefil, çam, olgun meyve, çagla, çiçek, vanilya, taze ceviz ve nektarin aromaları da içerebilir.

Bayramiç ilçesi, Çanakkale ilinin güneyinde, Kaz Dağlarının kuzeybatısında yer alır ve yüksek rakıma sahiptir. İlçenin sahip olduğu iklim koşulları, toprak yapısı ve su kaynakları nedeniyle, Bayramiç Zeytinyağı, aroma bileşenleri bakımından ayırt edici niteliğe sahiptir.

Bayramiç ilçesi, Akdeniz ile Karadeniz iklimi arasında geçiş iklimi özelliği gösterir ve ılıman iklime sahiptir. Kaz Dağlarının kuzeybatı tarafında yer alan Bayramiç ilçesinde, Kaz Dağlarının güney bölgesine kıyasla yıllık ortalama yağış miktarı daha azdır ve yıllık ortalama sıcaklık değeri daha düşüktür. Ayrıca ilçe daha yüksek nispi nem değerine sahip olup, Kuzey Ege Denizinden gelen serin rüzgârların hâkimiyeti altındadır. Bu iklimsel farklılıklar sebebiyle Bayramiç ilçesinde yetişen zeytinler, Kaz Dağlarının güney bölgesinde yetişen zeytinlere kıyasla çetin koşullar altında yetişir. Zeytin ağaçlarının özellikle hasat dönemine yakın zamanda iklimsel stres koşullarına maruz kalması, zeytinin aroma bileşen profilini olumlu etkilediğinden, Bayramiç ilçesinin sahip olduğu iklim koşulları, Bayramiç Zeytinyağında bulunan olumlu aroma farklılığının temel sebebidir. Bunun yanı sıra ilçede ilkbahar ve yaz aylarında güneşlenmenin çok iyi olması ve yüksek rakım dolayısıyla gece ve gündüz arasında oluşan sıcaklık farkı, ayırt edici aroma bileşenlerinin oluşumunda etkilidir.

Bayramiç, Kaz Dağlarının kuzey yamaçlarından doğan ve Çanakkale Boğazına dökülen Karamenderes Nehrinin taşıdığı mil ve besin elementleri yönünden zengin, alüvyal toprak tipine sahiptir. Sulamada ise, kaynağını Kaz Dağlarından alan nehir ve ırmaklar kullanılır. Yağışla beslenen su kaynaklarında, jeolojik yapının ayrışması sonucu ortaya çıkan mineraller yüksek seviyede bulunur. Toprağın ve suyun besin elementlerince zengin olması, Bayramiç Zeytinyağının aroma bileşen içeriğini olumlu etkiler.

Bayramiç Zeytinyağının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Bayramiç Zeytinyağının Kimyasal Özellikleri

Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	≤ 0,8
Peroksit değeri (meq aktif oksijen/kg yağ)	≤ 20
İyot sayısı	80,00 - 93,00
UV absorbens değeri (232 nm) K232	≤ 2,50
UV absorbens değeri (270 nm) K270	≤ 0,22

Tablo 2. Bayramiç Zeytinyağının Ayırt Edici Aroma Bileşenleri Kompozisyonu (%)

Aldehit bileşenleri	Hekzenal	36,15 ± 2,73
	E-2-hekzenal	26,14 ± 2,54
	Z-3-hekzenal	6,96 ± 0,69
	2,4-hekzadienal	3,45 ± 0,50
Asetil ester bileşeni	Hekzil asetat	2,68 ± 0,43
Terpen bileşenleri	α-zingiberen	0,48 ± 0,15
	α-pinen	1,51 ± 0,24

Bayramiç Zeytinyağının aroma bileşenleri arasında, zeytinyağında istenen duyuşsal algılamayı sağlayan 6 karbonlu aroma bileşenleri yoğun olarak yer alır. Hekzenal bileşigi zeytinyağında elma ve yeşil çimen; E-2-hekzenal bileşigi zeytinyağında acı badem, yeşil veya yeşil buruk duyuşsal algılama oluşturur. Z-3-hekzenal bileşeni, güçlü bir yeşil yaprak benzeri duyuşsal algılamayı sağlar. Ester bileşeni hekzil asetat ise tatlı, meyvemsi bir duyuşsal algı oluşturur.

Ayırt edici aroma bileşenleri toplamı bakımından, Bayramiç Zeytinyağı, yeşil notaları baskın, meyvemsi hissiyatı yoğun, çimen, çağla, enginar, yeşil elma, çam, zencefil, yeşil domates, nektarin gibi duyuşsal algılamalardan en az birini veya birden fazlasını içerir.

Üretim Metodu:

Hasat

Coğrafi sınırdaki yetiştirilen Ayvalık çeşidi zeytinler elle, taraklarla veya makinalı derim yöntemleriyle, zarar görmeyecek şekilde hasat edilir. Hasat zamanı tayini olgunluk indeksi ile belirlenir. Yere düşmüş, toprağa temas etmiş, hasat zamanı gecikmiş, berelenmiş, donmuş, hasat sonrası uzun süre beklemiş, hastalık unsurları taşıyan zeytinler ile Ayvalık çeşidi dışındaki zeytinler, Bayramiç Zeytinyağı üretiminde kullanılmaz.

Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları

Hasat edilen zeytinler, gıda yönetmelikleri uyarınca gıda ile temasa uygun, temiz, havalanabilir nitelikli plastik kasalarda bekletilir. Zeytinyağı üretimi, hasat sonrası 48 saat içinde gerçekleştirilir.

Zeytinlerin Temizlenmesi

İşleme alınan zeytin tanelerinden ilk olarak hava akışı, titreşim veya eleklenme temelli işlemler vasıtasıyla yaprak, toprak vb. yabancı maddeler uzaklaştırılır. Yıkama işlemiyle birlikte zeytinler temizlenir. Yıkama işleminde kullanılan suyun kalitesi içilebilir nitelikte olup, sıcaklığı 30-40°C aralığındadır. Yıkama suyu işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilir.

Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi

Zeytinler, kırıcı üniteler ile kırılır, parçalanır. Bu işlem ile yağ taneciklerinin ayrılacağı zeytin hamuru elde edilir.

Zeytinlerin Yoğurulması (Malaksasyon)

Kırma işlemi sonrası elde edilen zeytin hamuru yoğurulur. Bu işlemde zeytin hamuru ısıtma sistemlerine sahip malaksörlerde karıştırılır ve prina-karasu-zeytinyağı karışımı elde edilir. Ürünün biyolojik ve duyuşal özelliklerinin zarar görmemesi için malaksasyon işlemi, 35°C sıcaklığı ve 90 dakikayı aşmayacak şekilde gerçekleştirilir. Malaksasyon işleminde ilave edilebilecek su miktarı, zeytin miktarının %10'unu geçmez.

Zeytin Hamurundan Yağın Ekstraksiyonu

Ekstraksiyon, aşağıdaki metotlardan birisiyle gerçekleştirilir:

- **Hidrolik presleme:** Tasir torbaları içine aktarılmış zeytin hamuru üzerine basınç uygulanarak yağ ve kara suyun, katı fazdan ayrılması işlemidir. Hidrolik presleme aşamasında kullanılabilecek suyun sıcaklığı en fazla 30°C olmalıdır.
- **Sinolea / Perkolasyon / Soğuk Damlama / Seçici Filtrasyon:** Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır.
- **Kontinü Santrifüj Sistemler:** Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem iki veya üç fazlı dekantörlerde gerçekleştirilir.

Bayramiç Zeytinyağının Taşınması ve Depolanması

Bayramiç Zeytinyağının depolanmasında gıda yönetmeliklerine uygun malzemeler kullanılır. Depolama aşamasında, konik dipli, paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle, zeytinyağının oksijenle teması mümkün olduğunca engellenir. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun tasarlanmış olmalıdır. Ürün, ekstraksiyondan ambalajlamaya kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilir.

Ürünün taşınması sırasında kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, gıda ile temasa uygun, temizlenebilir nitelikte ve tercihen paslanmaz çelikten olmalı, düzenli bakımdan geçmeli ve iyi muhafaza edilmelidir. Tankerlerde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" veya benzeri ibare bulunmalıdır.

Zeytinyağının Ambalajlanması ve Etiketlenmesi

Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya amber / yeşil renkli cam şişe kullanılır. Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun ambalaj kullanılır. Ambalaj dolumu yapılan zeytinyağı için ağırlık veya hacim kontrolü yapılır. Kontrol sonrası ambalajların kapakları sızdırmaz şekilde kapatılır. Ambalajın üzerinde, mevzuata uygun etiket bilgileri, Bayramiç Zeytinyağı ibareli logo ve menşee adı amblemi yer alır.

Bayramiç Zeytinyağının üretimi, depolanması, taşınması ve ambalajlama işlemlerinin tümü coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Bayramiç Ziraat Odasının koordinatörlüğünde, Bayramiç Ziraat Odası, Bayramiç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çanakkale Ticaret Borsası ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Bayramiç Ziraat Odası, denetim mercisinde yer alan kurum/kuruluşlara, denetimden en az bir hafta önce resmi yazı ile çağrı yapar.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, mayıs - temmuz ayları arasında yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Bayramiç Ziraat Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimden ambalajlamaya kadar tüm aşamaların coğrafi sınırdaki gerçekleşmesi.
2. Coğrafi sınırdan temin edilen Ayvalık çeşidi zeytinlerin kullanılması.
3. Üretim metoduna, muhafaza ve ambalajlama koşullarına uygunluk.
4. Ürünün fiziksel (renk, berraklık) ve duyuşsal (tat, aroma) özelliklerinin uygunluğu.
5. Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen kimyasal özellikler ve aroma bileşenleri bakımından yapılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
6. Bayramiç Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve menşee 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.

6. Bölüm

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

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

1. Kayseri Pastırması

36 tescil sayılı Kayseri Pastırması ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi İşaretin Türü:**

“Türü: Menşe”

ifadesi,

“Mahreç işareti”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Pastırma”

ifadesi,

“Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Kayseri il sınırı içi”

ifadesi,

“Kayseri ili ”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama



ifadesi,

“Kayseri Pastırması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Pastırması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

• **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

“Kayseri Pastırması'na Ayırt Edicilik Özelliği Sağlayan Etmenler: Pastırma; sığır etinin belirli işlemlerden geçirildikten sonra çemen ile kaplanmasıyla oluşan yiyecektir. Özel kurutma ve renk aldırma işlemlerinden geçirilmelidir.

Kurutma işlemi özelliği: Başka yerlerde olmayan Kayseri'ye has yıl boyunca her yönden gündüzleri sıcak, geceleri, serin esen rüzgar pastırmanın uygun şekilde kurummasını sağlar.

Renk Alma Özelliği: Kayseri de ki yer altı sularında belirli oranda bulunan nitrat maddesi sayesinde pastırma kendine has kırmızı rengi doğal olarak sağlamaktadır. Pastırma etleri bu suda tuzlama aşamasından sonra bolca yıkanır. Bu yıkama su dolu kaplara batırmak ve çalkalamak suretiyle yapılır.”

ifadesi,

“Kayseri Pastırması; büyükbaş hayvan karkaslarından elde edilen parça etlerin kürlenme (tuzlama), yıkama, baskılama ve kurutma işlemlerine tabii tutulup çemenlendikten sonra kurutulması suretiyle Kayseri ilinde üretilen pastırmadır.

Kayseri Pastırmasının şekli yassıdır. Çemenli veya çemeni sıyrılmış halde, bütün ya da dilimlenerek paketlenmiş olarak satışa sunulur.

Bütün haldeki Kayseri Pastırmasının dış rengi, çemen ile kaplanmış olduğundan kahverengimsi, iç rengi ise kırmızımsıdır. Dilimlenen pastırma, etin yağlı kısmının verdiği renk farklılığı nedeniyle, içinde beyazlıklar bulunan kırmızımsı bir görüme sahip olur.

Kayseri Pastırmasının üretiminde, 2-5 yaşındaki sağlıklı ve en az 250 kg ağırlığındaki erkek buzağının sırt, but ve kol kısmından elde edilen iri parçalı etler kullanılır.

Kayseri Pastırmasının üretiminde kullanılan çemen, aşağıdaki bileşenlerden oluşur.

- % 45 buy otu-burçak-buğday karışımı: % 30 buy otu tohumu unu, % 30 burçak ve % 40 buğday
- % 5 baharat karışımı: % 1,5 tatlı toz kırmızıbiber, % 1,5 acı toz kırmızıbiber, % 2 kimyon
- % 5 sarımsak
- % 45 su

Üretimde kullanılan yaş çemen miktarı; çemenlenecek et miktarının %15'i olup pastırma kurduğunda bu oran %10'u geçmez.

Çemenin içerdiği kimyon miktarı fazla olduğu için, Kayseri Pastırmasında kimyon tadı baskındır.

Kayseri Pastırmasında kürlenme işlemi; 1 kg tuza 5 g nitrit eklenerek hazırlanan nitritli kürlenme tuzundan, 1 ton eti tuzlamak için 60- 80 kg kullanılarak gerçekleştirilir. Bu tuz halk arasında “karıncabaş” olarak da bilinir.

Yaygın biçimde hayvancılık yapılan Kayseri'nin ipek yolu üzerinde bulunması pastırmanın, çok eski tarihlerden beri baharat kullanılarak et saklama yöntemi olarak kullanılmasını sağlamıştır.

Kayseri'de, özellikle sonbahar mevsiminde görülen kuru hava şartları ile Erciyes Dağından esen rüzgâr, pastırmanın açık havada kurutulmasını mümkün kılar. Coğrafi sınırdaki gündüz 25-30°C olan sıcaklık gece 0-5°C

arasına düşer. Gündüz ve gece arasındaki sıcaklık farkının yüksek olduğu bu dönem, pastırmanın kuruması için ideal şartları sağlar ve bu nedenle “pastırma yazı” olarak adlandırılır.

Kayseri Pastırması, üretim tesislerinde korumalı açık hava bölümlerinde kurutulur. Hava şartlarının uygun olmadığı durumlarda ise, tesis içerisindeki 20-25 °C’deki iklimlendirme odaları kullanılır.

Kayseri Pastırmasının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik	Miktar
Kütlece nem miktarı (çemen hariç)	En çok % 50
pH	En çok % 6
Kuru maddede kütlece tuz miktarı (çemen hariç)	En çok % 10
Kütlece kuru çemen miktarı	En çok % 10

Kayseri Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Evliya Çelebi’nin Seyahatname isimli eseri ile Askerî Tıbbî Baytarî Mecmûası başta olmak üzere birçok tarihi belgede yer alır.

Kayseri Pastırması, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ülke genelinde düzenlenen gastronomi içerikli fuarlarda ve başta Erciyes Kayak Merkezinde düzenlenen Sucuk ve Pastırma Ekmek Festivali olmak üzere coğrafi sınırdaki gerçekleştirilen etkinliklerde yer alır.

Kayseri Pastırmasının üretiminde kullanılan etin seçilmesi, şaklanması, kürlenmesi, çemenin kaplanması ve kurutma aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Kayseri Pastırmasının Üretim Tekniği: Pastırmalık sığır etleri, bu iş için özel olarak eğitilmiş pastırma ustaları tarafından karkas etlerden dikkatli şekilde sökülür. Sökülen pastırmalık etler, ustalar tarafından düzeltildikten sonra tuzlanır.

Tuz olarak iri taneli kaya tuzları kullanılır. Tuzlanan etler 1 gün bekletilir ve sonra bol suda yıkanır. Yıkanan etler açık havada, hava şartlarına göre 3-5 gün kurutulur. Buna birinci kurutma denir.

Akşamdan sonra kurutma yerlerinden alınan etler, üst üste konularak denklenmeye alınır. Denklenmede iyice sıkıştırılan etler 5-6 saat kadar kalır. Denklenmeden çıkarılan etler, ikinci defa kurutulmak üzere açık havaya çıkarılır. İkinci kurutma hava şartlarına göre 2-4 gün sürer.

Daha sonra pastırmalık etlerin kenarları traşlanarak üzerlerine çemen tabakası sürülür. Çemen tabakasının kalınlığı pastırmanın üzerinde 5 milimetreyi geçmemelidir.

Bu işlemin ardından pastırmalar üçüncü defa kurutulmak üzere açık havaya çıkarılır. Üçüncü ve son kurutma 1-2 gün sürer.

100 kg. taze çemen tabakasının bileşimi; 25 kg. buy otu, 20 kg. sarımsak, 7 kg. kırmızı biber, alabildiği kadar su şeklindedir.”

ifadesi,

“Kayseri Pastırmasının üretiminde, pastırmanın yüzeyini kaplamak için kullanılan çemen, aşağıda belirtilen oranlardaki bileşenlerle hazırlanır.

- % 45 buy otu-burçak-buğday karışımı: % 30 buy otu tohumu unu, % 30 burçak ve % 40 buğday
- % 5 baharat karışımı: % 1,5 tatlı toz kırmızıbiber, % 1,5 acı toz kırmızıbiber, % 2 kimyon
- % 5 sarımsak
- % 45 su

Yaz aylarında gerçekleştirilecek üretimlerde, ekşimeyi önlemek amacıyla su yerine buz kullanılması önerilir.

Üretimde kullanılan yaş çemen miktarı; çemenlenecek et miktarının %15’i olup pastırma kurduğunda bu oran, %10’u geçmez.

Kayseri Pastırmasında kürlenme işlemi; 1 kg tuza 5 g nitrit eklenerek hazırlanan nitritli kürlenme tuzundan, 1 ton eti tuzlamak için 60- 80 kg kullanılarak gerçekleştirilir.

Kayseri Pastırmasının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 2-5 yaşındaki sağlıklı ve en az 250 kg ağırlığındaki erkek buzağının sırt, but ve kol kısmından iri parçalı etler alınır.
- Üst üste istiflenen etlere, bıçak ya da enjeksiyon iğneleri kullanılarak 45°'lik eğimlerle “şaklama” adı verilen kesit açma işlemi uygulanır.
- Açılan kesitlere, boşluk kalmayacak şekilde taze hazırlanan nitritli kürlenme tuzu doldurulur. Nitritli tuz; kürlenmiş etin renk, lezzet ve doku özelliklerinin geliştirilmesi ve ayrıca, özellikle Clostridium botulinum başta olmak üzere patojen mikroorganizmalar ile oksidatif acılaşmayı engellemek amacıyla kullanılır.
- Tuzlanan etler krom teknelere konularak 2-4 gün bekletilir.
- Bekleme süresinin sonunda suyunu bırakan etler, yıkama teknelerine aktarılıp tuz deliklerinde hiç tuz kalmayınca kadar en az bir saat yıkanır.
- Yıkama teknelerinden alınan etler, askılara asılarak bu işlem için hazırlanan odalarda suyunun süzülmesi için 5 -7 gün bekletilir.
- Suyu süzülen etler, şaklama yerleri alt kısmında kalacak şekilde 12-24 saat preslenerek hem kalan suyun çıkması sağlanır hem de etlere yassı şekil verilir.
- Kayseri Pastırması üretimi yapılan tüm işletmelerde, coğrafi sınırın rüzgârından faydalanmak için korumalı açık hava bölümleri bulunur. Presleme işlemi tamamlanan pastırmalar, askılara asılarak bu bölümlerde açık havada kurumaya bırakılır. Kuruma süresi; hava sıcaklığı, nem ve hava sirkülasyon hızına göre 5-7 gün kadardır. Hava şartlarının uygun olmadığı durumlarda ise ürünler, tesis içerisindeki 20-25 °C'deki iklimlendirme odalarında kurutulur. Kurutulan ürünlerdeki nem miktarı, çemen hariç en çok %50 olur.
- Kurutulan pastırmalar, 15–30 dakika ikinci kez preslenir. Yassı şekli bozulmuşsa düzeltilir.
- Şekil verilen pastırmalar, çemen kazanına konularak çemen ile tamamen kaplanır. Üst üste istiflenip 0-4°C'deki soğuk hava deposunda 1- 2 gün dinlendirilir.
- Dinlendirilen pastırmalar, depodan çıkarılarak askılara asılır. Çemenin fazlası, pastırmanın üzerinde ince bir çemen tabakası kalıncaya kadar sıyırılır ve şekli düzeltilip silinir.
- 20- 25°C sıcaklıktaki iklimlendirme odasında ya da korumalı açık havada askılara asılarak son halini alıncaya kadar kurutulur.
- Kayseri Pastırması dış kısmı çemenli ya da çemeni sıyrılmış şekilde satışa sunulabilir.
- Kayseri Pastırması bütün halde veya dilimlenmiş olarak satışa sunulabilir.
- Kayseri Pastırması 0-4 °C sıcaklıkta 3-4 ay, modifiye atmosfer paketlerde (MAP- %70 N₂ (azot), % 30 CO₂ (karbondioksit)) ise 4- 6 ay muhafaza edilebilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Kayseri Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan etin seçilmesi, şaklanması, kürlenmesi, çemenin kaplanması ve kurutma aşamaları coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Pastırmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.”

ifadesi eklenmiştir.

• Denetleme:

“Üretiminin ve yukarıda belirtilen özellikteki pastırmaların üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Belediye, Tarım İl Müdürlüğü, İl Sağlık Müdürlüğü ve Ticaret Odası uzman elemanlarından oluşturulacak bir Komisyon tarafından yapılır.”

ifadesi,

“Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Büyükşehir Belediyesi, Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kayseri İl Sağlık Müdürlüğü ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliğinden konuda uzman en az 4 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Etin şaklanması, kürlenmesi, çemenin kaplanması ve kurutma aşamalarını içeren üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün; çemen hariç olmak üzere kütlece nem, kuru maddede kütlece tuz ve kütlece kuru çemen miktarları ile pH değeri bakımından uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kayseri Pastırması ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

şeklinde değiştirilmiştir.

7. Bölüm

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

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

1. Anzer Balı

115 sayılı ve 15.12.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 676 tescil numaralı Anzer Balı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Üretim Metodu:

“Benzer şekilde bölgede oluşan yağmur ve sis de arıların çalışmasını yavaşlatacağı için, çiçek ve polen durumuna bakılarak sağım zamanına karar verilmekte olup bu işlem, 5 Ağustos - 15 Ağustos tarihleri arasında yapılır.”

ifadesi,

“Benzer şekilde bölgede oluşan yağmur ve sis de arıların çalışmasını yavaşlatacağı için, çiçek ve polen durumuna bakılarak sağım zamanına karar verilir. Sağım zamanı, denetim mercii tarafından temmuz ayının ikinci haftasında yapılacak çalışma ile belirlenir ve üreticilere duyurulur. Bal rekoltesinin belirlenmesinde de aynı yöntem uygulanır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Alınan bu numuneler, gerekli analizlerin yapılması için konusuna göre Rize Gıda Kontrol Laboratuvarına ve Hacettepe Üniversitesi Arı ve Arı Ürünleri Uygulama ve Araştırma Merkezine (HARÜM’e) gönderilir.”

ifadesi,

“Alınan numuneler, Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygunluk bakımından Tarım ve Orman Bakanlığınca akredite edilmiş bir laboratuvara ve polen analizi bakımından da Hacettepe Üniversitesi Arı ve Arı Ürünleri Uygulama ve Araştırma Merkezine (HARÜM’e) gönderilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme:

“Denetimler; arıcıların konaklama amacıyla Anzer Yaylasına çıkmaya başlayacakları tarih olan 20 Mayıs - 30 Haziran tarihlerinde ve bal sağım işlemlerinin yapılacağı 5 Ağustos - 15 Ağustos tarihlerinde olmak üzere yılda iki defa düzenli, şikâyet ve ihtiyaç durumunda ise her zaman gerçekleştirilir. Muhtarlıklar, kendi görev alanındaki köyden sorumlu olmak üzere denetime katılır.”

ifadesi,

“Denetimler; arıcıların konaklama amacıyla coğrafi sınıra çıkabilecekleri son tarih olan 30 Hazirandan sonra düzenli olarak yılda bir defa, şikâyet ve ihtiyaç durumunda ise her zaman gerçekleştirilir. Muhtarlıklar, kendi görev alanındaki köyden sorumlu olmak üzere denetime katılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme:

“Üreticilerden alınan ballara ait numuneler; Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygunluk açısından Rize Gıda Kontrol Laboratuvarına gönderilir.”

ifadesi,

“Üreticilerden alınan ballara ait numuneler; Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygunluk açısından Tarım ve Orman Bakanlığınca akredite edilmiş bir laboratuvara gönderilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

8. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında yayımlanmaktadır.

1. Diyarbakır Karpuzu

111 tescil sayılı Diyarbakır Karpuzu ibareli coğrafi işarete ilişkin olarak 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesinin ikinci fıkrası kapsamında kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Tescil ettiren:**

“Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü”

“Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Tescil ettirenin adresi:**

“Hintlibaba Cad. Valilik yanı Yenişehir DİYARBAKIR”

“Dr. Yusuf Azizoğlu Caddesi No:2 Fiskaya Yenişehir DİYARBAKIR” şeklinde değiştirilmiştir.

9. Bölüm

Düzeltilmelerin Yayımı

1. Antep Katmeri

123 sayılı ve 15.04.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Talebi ilan edilen, 264 tescil numaralı ve Antep Katmeri ibareli coğrafi işaret başvurusunda, aşağıda belirtilen başlık sehven yer almamıştır.

• **Denetleme:**

“Antep Katmeri, Gaziantep Sanayi Odası koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii tarafından denetlenir.”

ifadesi,

“Antep Katmeri, Gaziantep’i Geliştirme Vakfı koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii tarafından denetlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.