



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **189**

Yayın Tarihi

15.01.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 189. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	24
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	50
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	55

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 189. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000099	Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır	8
2.	C2023/000100	Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası	10
3.	C2023/000104	Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası	12
4.	C2024/000163	Kadirli Andız Tespihi	14
5.	C2024/000253	Hatay Bahtenis Dolması	20
6.	C2024/000254	Hatay Pirzolalı Yaprak Sarması	22

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1682	Kavaklıdere Bakır El İşlemciliği	24
2.	1683	Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri	37
3.	1684	Gaziantep Susamlı Kıtır Helva	40
4.	1685	Arapgir Kızartması	42
5.	1686	Bitlis Balı	44
6.	1687	Hatay Aşur Yemeği	48

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	90	Aydın İnciri	50

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 İşaret	Sayfa
1.	349	Manisa Taban Simidi	55

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır

Başvuru No	: C2023/000099
Başvuru Tarihi	: 09.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Afyonkarahisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır; kemiksiz dana incik, ilikli kemik, sıvı yağ, kuru soğan, tuz, karabiber ve defne yaprağı kullanılarak Afyonkarahisar ilinde üretilen yemektir. Servisi, coğrafi işaret olarak 1265 sayı ile tescilli Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi, közlenmiş domates ve biberle birlikte yapılır. Sıcak olarak tüketilir.

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın üretiminde kullanılan dana incik, coğrafi sınırdaki yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir.

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın bileşenleri (5 kişilik):

- 1000 g kemiksiz dana incik
- 1 adet ilikli kemik
- 300 ml sıvı yağ
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 5 g tuz
- 5 g tane karabiber
- 2 adet defne yaprağı
- 1000 ml su
- 5 adet Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi
- 1 adet orta boy domates
- 1 adet yeşil biber

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın hazırlanması:

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın üretimi süreci, dana etinin pişirilmesi ve ürünün servisinin yapılması aşamalarından oluşur.

İlk olarak dana incik, 5 eşit parçaya bölündükten sonra etin iç suyunu kaybetmemesi, lezzetini koruması, yumuşak bir kıvam alması ve besin değerini koruması adına mühürleme işlemi yapılır. Önceden kızdırılmış tava, ızgara vb. bir gerece konulan etler, 3-5 dakika boyunca çevrilerek mühürlenir. Mühürleme işlemi, etin içinin yumuşak ve açık pembe, dışının ise kahverengimsi bir görünüme sahip olmasıyla tamamlanır. Mühürlenmiş etler pişirme tenceresine alınır. Tencere ocağın üzerine konularak içine sıvı yağ, karabiber, tuz, soğan ve defne yaprağı eklenir ve 10 dakika kavrulur. Ardından tencereye içindeki malzemelerin yüzeyini kaplayacak miktarda sıcak su eklenir, kapağı kapatılır ve yaklaşık 360 dakika pişirilir.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra dana tandır servise hazırlanır. Servis tabağına, önceden dana tandırın suyuna batırılmış ve enine ikiye bölünmüş tırnak pidesinin yarısı yerleştirilir. Üzerine dana tandır yerleştirilir ve kalan pide üstüne kapatılır. Servisi, yanında közlenmiş domates ve biberle birlikte yapılır.

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

Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan dana incik, coğrafi sınırdaki yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir. Servisi, coğrafi işaret olarak 1265 sayılı ile tescilli Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi ile yapılır. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandırın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Ürünün hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk
- Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

2. Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası

Başvuru No	: C2023/000100
Başvuru Tarihi	: 09.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Afyonkarahisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası; dana tandır, et suyu, yoğurt, su, buğday unu, yumurta sarısı, tuz ve tereyağı kullanılarak Afyonkarahisar ilinde üretilen yemektir. Pişirilmiş ve tiftiklenmiş dana tandır, meyanesi ve terbiyesi hazır olan çorbanın içine katılır ve bütünlüşmesinden sonra servisi yapılır. Sıcak olarak tüketilir.

Terbiyeli bir çorba olan Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının ismi, temel malzemelerinden biri olan tandır etinden gelir. Çorbanın yapımı için haşlamalı olarak tabir edilen kol, incik veya gerdan kısmı 1-1,5 saat boyunca orta ateşte haşlanır. Haşlama işlemi tamamlanan etler ve et suyu bir süzgeç yardımıyla birbirinden ayrılır. Kemik üzerinde yer alan et parçaları çorbada kullanılmak üzere kemiklerinden ayrılır ve tiftiklenir.

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının üretiminde kullanılan dana eti, coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir.

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının bileşenleri (4 kişilik):

- 250 g dana tandır
- 500 ml et suyu
- 720 ml su
- 10 g tuz
- 30 g tereyağı

Terbiyesi için:

- 400 g yoğurt
- 15 g özel amaçlı buğday unu
- 1 adet yumurta sarısı

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının hazırlanması:

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının üretimi için ilk olarak dana tandırın hazırlanması gerekir. İlk olarak dana etine, etin iç suyunu kaybetmemesi, lezzetini koruması, yumuşak bir kıvam alması ve besin değerini koruması adına mühürleme işlemi yapılır. Önceden kızdırılmış tava, ızgara vb. bir gerece konulan etler, 3-5 dakika boyunca çevrilerek mühürlenir. Mühürleme işlemi, etin içinin yumuşak ve açık pembe, dışının ise kahverengimsi bir görünüme sahip olmasıyla tamamlanır. Mühürlenmiş etler pişirme tenceresine alınır. Tencere

yüksek ateşte yanan ocağın üzerine konularak içine etin üzerini kapatacak miktarda sıcak su eklenir, kapağı kapatılır ve yaklaşık 2,5 saat pişirilir. Pişen et dinlenmeye bırakılırken et suyu başka bir tencerede üzerine su ilave edilerek kaynatılır ve tuz ilave edilir.

Çorbanın terbiyesi için, bir tencereye yoğurt, un ve yumurta sarısı eklenerek 5 dakika boyunca çırpılır. Karışıma kaynayan et suyundan yavaşça eklenerek iyice karıştırmaya devam edilir. Tencere kısık ateşte yanan ocağın üzerine alınarak 5 dakika daha karıştırılır. Elde edilen terbiye, et suyuna ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Kaynadıktan sonra, öncesinde pişirilerek hazırlanmış ve tiftikleniş dana tandır ilave edilir. 5 dakika boyunca karıştırılarak pişirildikten sonra ürün tüketilmeye hazır hale gelir. Servis tabağına alınan çorbanın üzerine tereyağı gezdirildikten sonra servisi yapılır.

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

Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan dana eti, coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan hayvanlardan temin edilir. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Ürünün hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk
- Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

3. Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası

Başvuru No	: C2023/000104
Başvuru Tarihi	: 13.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Afyonkarahisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası; yeşil mercimek, et suyu veya tavuk suyu, orta boy kuru soğan, domates salçası, tereyağı, özel amaçlı buğday unu, tuz, erişte, karabiber ve kuru nane ürünleri kullanılarak üretilen bir çorbadır. Ürünün “sakala çarpan” olarak adlandırılmasının sebebi içerisinde yer alan eriştelerin kaşıktan dışarıya sarkması ve çene/sakal bölgesine çarpmasıdır.

Afyonkarahisar ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Afyonkarahisar’da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası üretiminde kullanılan yeşil mercimek ve erişte tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası Bileşenleri(4 kişilik):

- 150 g yeşil mercimek
- 2200 ml su
- 200 ml et suyu ya da tavuk suyu
- 60 ml sıvıyağ
- 1 orta boy kuru soğan
- 60 g domates salçası
- 45 g özel amaçlı buğday unu
- 80 g erişte
- 10 g tuz
- 2 g karabiber
- 30 g tereyağı
- 2 g kuru nane

Hazırlanışı:

Ürünün hazırlanması için çorba yapımından önce yeşil mercimekler yıkanır, süzülür. Daha sonra yıkanan mercimekler ayrı bir kaptaki haşlanır. Haşlamada 1000 ml su kullanılır. Haşlanma süresi ortalama 30 dakikadır. Mercimek tanesi sertliğini bırakmış ve yumuşak bir form kazanmışsa haşlanmış olarak kabul edilir. Mercimeğin haşlanmasını beklerken ayrı bir noktada soğanlar ince ince doğranır. Tavada kısık ateşte sıvıyağın içerisine soğanlar katılarak kavrulmaya başlanır. Bu işlem 5 dakika boyunca devam eder. Sonrasında içerisine salça, un ilave edilerek 3 dakika daha kavurmaya devam edilir. Bu kavurulmuş karışımın içerisine azar azar et suyu ya da tavuk suyu ile birlikte 1200 ml su eklenerek karıştırılmaya devam edilir ve unun topaklanması engellenir. Devamında haşlanmış olduğumuz mercimekler içerisine tuz ve karabiber ilave ederek çorba pişirmeye başlanır. 15 dakika boyunca karıştırmaya devam edilir. Çorba kaynamaya başladığında erişteler eklenir ve yumuşayana dek pişirilir. Çorbamız pişmeye devam ederken ayrı bir tavada eritilmiş olduğumuz tereyağının içerisine nane ilave ederek yaklaşık 2 dakika

kızdırma işlemi yapılır. Servise hazır hale gelen çorba sunum tabağı veya kâsesine alınıp üzerine tereyağı nane karışımı gezdirilerek sıcak olarak servis edilir.

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

Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Afyonkarahisar Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından; Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası 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. Kadirli Andız Tespihi

Başvuru No	: C2024/000163
Başvuru Tarihi	: 23.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kadirli Andız Tespihi
Ürün / Ürün Grubu	: Tespih / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatları ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kadirli Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Savrun Mah. Turgut Özal Cad. 80750 Kadirli / OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili Kadirli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kadirli Andız Tespihi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kadirli Andız Tespihi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kadirli Andız Tespihi, Kadirli ilçesinin 800 ile 1500 m rakımlı dağlık bölgelerinde yetişen *Juniperus drupacea* türüne ait ağacın kozalaklarının çekirdeklerinden üretilen bir tespihtir. Andız ağacının kozalakları mart ayında çıkmaya başlayıp 18 ayda olgunluk derecesine ulaşır ve 20. ayda dalından düşer. Kozalaktan elde edilen çekirdeklerin eni 8-12 mm ve boyu 20-22 mm arasında değişir.





Coğrafi sınır içerisinde doğal olarak yetişen andız ağacının tohumlarının el işçiliği ile şekillendirilmesinden elde edilen Kadirli Andız Tespihi üretimi uzun yıllara dayanmaktadır. Sert ve dayanıklı olmasının yanı sıra kokusu, çekim kolaylığı, kolay renk alması ve ipeksi yapısıyla öne çıkan Kadirli Andız Tespihi, Kadirli ilçesi için ekonomik ve kültürel açıdan önemlidir.

Kadirli Andız Tespihi üretiminde kullanılan ve coğrafi sınırdan temin edilen andız çekirdeklerinin yüzeyi pürüzsüz olup iç filiz çekirdeği derindedir. Ayrıca tek, çift ve üç benek formları bulunur. Tohumların üzerindeki hareler ve çizgiler daha belirgindir. Suya karşı dayanıklı olmasından dolayı kullanımla meydana gelebilecek deformasyona dayanıklı olup zaman içinde harelerinde bir bozulma görülmez. İç filiz çekirdeğinin derinliği ile iç yüzeyde oluşan boşluk sayesinde tespihteki ses tınısı yüksektir.







Merik ve Yetkin Andız Tespihi olmak üzere iki tür Kadirli Andız Tespihi üretimi vardır (Tablo 1). Merik andız tespihi merik evresi denilen 10. ve 16. aylar arasında hasat edilen tohumlardan üretilirken Yetkin andız tespihi ise yetkin evresi denilen 17. ve 18. aylar arasında hasat edilen tohumlardan üretilir. Merik andız tespihinde tohum üzerindeki hareler ve renk dönüşümü daha belirgin olup çekim sonrası habbesi bordo renge dönüşerek saydam hale gelir. Yetkin andız tespihinde kahverenginin farklı tonlarında tespihler üretilirken çekim sonrası kızıl kestane veya koyu kahverengi tonlarına dönüşür.





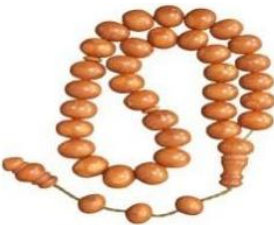



Andız çekirdeğinden elde edildiği için tespih imamesi birbirine oturtmalı şekilde 2 ya da 3 çekirdekten üretilir. Kadirli Andız Tespihinin Efe, 33'ü ve 99'lu olacak şekilde 3 modeli vardır. Efe modeli; 17'li, 19'lu, 21'li ve 23'ü habelerden oluşur. Bu model maskot adı da verilir. 33'ü model; 33 habbe, imame ve kamçı kısımlarından oluşurken 99'lu model ise her 33 habbesinde ayrı olacak şekilde 99 habbe, imame ve kamçıdan oluşur (Tablo 2).

Tablo 1. Merik ve Yetkin Evresindeki Tohumlardan Elde Edilen Kadirli Andız Tespihi

Ürün	Renk Almamış Hali	Renk Almış Hali
Merik Kadirli Andız Tespihi		
Yetkin Kadirli Andız Tespihi		

Tablo 2. Kesim ve model görselleri

Model	Kesim Şekli	Görsel	Model	Kesim Şekli	Görsel
Efe	Küt		33'lü	Sığırcık	
Efe	Arpa		33'lü	Küre	
33'lü	Kapsül		33'lü	Damla	

33'lü	Beyzi		33'lü	Konik	
33'lü	Pirinç		33'lü	Buton	
33'lü	Mısır		99'lü	Doğal	
99'lü	Doğal		99'lü	Kapsül	

Üretim Metodu:

Kadirli Andız Tespihi üretim metodu tornalama ve doğal andız tespihi üretimi olarak 2 şekildedir.

Tornalama ile Tespih Üretimi:

Tohumun Tespiti ve Tornalama Yöntemi:

Tohumun tespiti ve tornalama yöntemi, Kadirli Andız Tespihi üretim sürecinin en kritik aşamalarındandır. Bu aşama, yüksek kaliteli ürün elde etmek için uygun andız ağaçlarının ve tohumlarının dikkatlice seçilmesini, ardından bu tohumların geleneksel tekniklerle işlenmesini içerir. Süreç, ağaçların tespiti ve numunelerin alınmasıyla başlayıp numunelerle tespit edilen kalifiye ağaçların çekirdeklerinin hasat edilmesi, ardından kozalakların soyulması, tohumların sınıflandırılması ve tornalama işlemleriyle devam eder. Tornalama işlemi sırasında tohumlar özel olarak tasarlanmış kalem ve torna makineleri kullanılarak şekillendirilir. Son olarak, zımparalama, parlatma ve dizim aşamaları ile tespihler son haline getirilir. Bu yöntem, Kadirli bölgesine özgü geleneksel el sanatları tekniklerinin kullanılmasıyla gerçekleştirilir ve yüksek kaliteli, dayanıklı ürün üretilmesini sağlar.

Ağaç ve Numune Tespiti:

Kadirli ilçesinin Yoğunluk, Mahsutoluğu, Değirmendere, Köse Pınarı, Bağdaş, Tahta ve çevresindeki yaylalarında bulunan andız ağaçları tespit edilir. Her ağaçtan numune alınarak numaralandırılır ve andız işleme atölyesine getirilir.

Hasat ve Hasat Dönemleri:

Numunelere göre tespiti için belirlenen çekirdeklerin ağaçları, mart-haziran aylarında merik, eylül-ekim aylarında yetkin çekirdek olarak hasadı yapılır.

Kozalakların Soyulması ve İlk İşlem:

Hasadı yapılan ağaçların kozalakları 30-35 kg kapasiteli içerisi 4-8 tırtıklı soyma bıçağı bulunan tambur içerisine atılarak 20-30 dakikalık sürelerde merdane yapılarak soyulur ve tornada işlenmeye hazır hale getirilir. Bu işlem, kozalakların yüzeyinin temizlenmesini ve çekirdeklerin ortaya çıkmasını sağlar.

Tohumların Kurutulması:

Merdaneli değirmende kabukları soyulan tohumlar pamuklu bir bez üzerine alınır ve kapalı bir alanda 2-3 gün süreyle kurutulur. Kurutulan tohumlar sınıflandırılır.

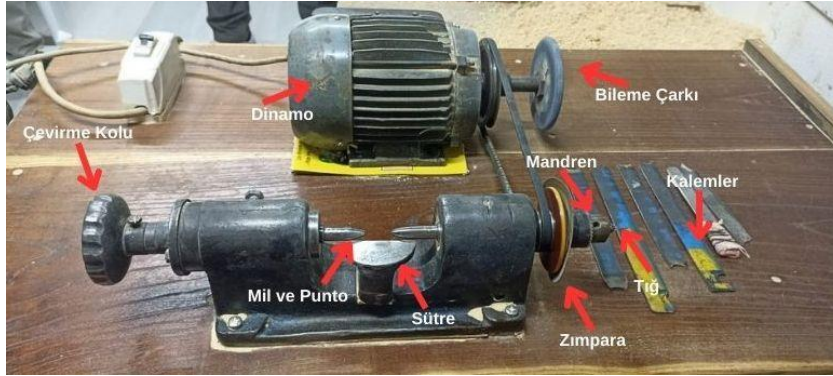
Tohumların Sınıflandırılması:

Kurutulan tohumların içerisindeki uygun olmayan tohumlar seçilerek ayrıştırılır. Uygun olanlar ise tespit edilerek boyutlarına göre sınıflandırılır. Tohumların uygunluğu tespit edildikten sonra, üretim sürecinin en kritik aşamalarından biri olan tornalama işlemine geçilir. Bu aşamada, özel olarak tasarlanmış kuru tornalar kullanılarak tohumlara şekil verilir.

Kuru Torna ile İşleme:

Tohumlar, tornaya yerleştirilerek uygun form verilene kadar işlenir. Torna ve bileşenleri Resim 1'de gösterilmiştir.

Resim 1. Kuru Torna ve Bileşenleri



Kalem Açma:

Tornalama işleminde 1,5 mm - 3 mm kalınlığında hava çeliğinden yapılmış kalemler kullanılır. Tohumun formuna uygun olarak bu kalemler zımpara taşı ile bilenir ve şekillendirilir. Her ağacın tohumuna uygun kalemler açılır ve bu kalemlerle tohumlar işlenir. Kalemler, tohumların karakteristik yapısına uygun şekilde şekillendirilir. Kalem açma işlemi tamamlandığında tornalama işlemine geçilir.

Tornalama ve Delme:

İşlemesi yapılacak tohum öncelikle torna üzerindeki 2 mil arasındaki puntolara takılarak çevirme koluyla sıkıştırılır. Sıkıştırılan tohum mil üzerinde dönerken kendisi için uygun forma getirilmiş çelik kalem uçları ile tıraşlanır. İşlemesi tamamlanan tohum sıkıştırılmış puntolardan alınır ve mandrene takılan çelik tığ ile iki yönlü olarak delinir. Delim işleminde habbenin boyutuna göre 0,8 mm - 25 mm çelik tığ kullanılır.

Zımparalama ve Parlatma:

Delimi yapılmış tohumlar zımpara miline takılarak zımparalanır. Zımpara işlemi, önce kaba zımpara ile başlar, ardından ince zımparaya geçilir. Tohumlar 400, 800 ve 1000 kum zımparalar ile zımparalanır. Zımparalama işlemi tamamlandıktan sonra, işlenmiş tohumların yüzeyi keçe ile parlatılır.

Dizim:

Parlatılmış tohumlar dizim için hazır hale gelir. Habbe boyutlarına göre dizim yapılır ve tespih tamamlanır. Tespih dizimin de delimin boyutuna göre 6-21 numara arasında değişen sentetik bobin ip kullanılır.

Doğal Tespih Üretimi:

Doğal andız tespihi üretiminde, yetkin andız tohumları kullanılarak daha doğal bir süreç izlenir. Bu süreçte, tohumlar doğrudan ağaç diplerinden toplanır ve minimum işleme tabi tutularak doğal yapısı korunur.

Doğal yollarla andız ağaçlarından dökülen yetkin kozalaklar ekim ayında ağaç diplerinden toplanır. Toplanan kozalaklar değirmende çekilir ve kabuklarından ayrıştırılır. Ayrıştırılan tohumlar belirli bir süre kurumaya bırakılır. Kuruma sürecinin ardından, tohumlar delim ve dolaplama işlemleri için hazırlanır. Bu aşamada, tohumlar tornalarda delinir ve dolaplanarak pürüzsüz hale getirilir.

Delim ve Dolaplama:

Kurutulan tohumlar delim işlemi için torna makinelerine alınır. Tohumlar delindikten sonra, altıgen dolaplara atılır. Bu dolaplar 20-40 kg çekirdek kapasiteli paslanmaz kalvenizli saçlardan oluşan altıgen şekilde su sızdırmayan tambur dolaplardır. Tambur dolaba 20 kg'lık tohum için 10 litre su ile 5 kg pomza tozu ilave edilir. Dolap içerisinde bulunan tohumlar yavaş devirde dinamo etkisiyle 8-10 saat tamburlanarak zımparalanır. Dolaplama işlemi tamamlandığında, tohumlar boyama ve kurutma aşamasına geçer. Bu aşamada, tohumlar çeşitli renklerde boyanır ve doğal bir görünüm kazanması sağlanır.

Boyama ve Kurutma:

20 litre su içerisinde, 200 gr kumaş boyası katılarak karışım boyama kazanında kaynatılır. Daha sonra tamburlanarak zımparası yapılan 20 kg tohum kaynatılan karışıma atılır ve 15 dakika boyada bekletilir. Daha sonra süzgeçle süzülerek yıkama işlemi yapılır. İstenilen renge boyanan tohumlar kurumaya bırakılır. Boyama ve kurutma işlemi tamamlandıktan sonra, tohumlar dizim aşamasına geçer. Doğal andız tespihleri, farklı boyutlarda ve modellerde dizilerek son haline getirilir. Ayrıca, tespihlerin kokulu olması istenirse, doğal yağ ve esanslar kullanılarak kokulandırma işlemi yapılır.

Dizim ve Kokulandırma:

Hazırlanan habbeler, efe boy 17'li, 19'lu, 33'lü ve 99'lu olarak dizilir. Doğal tespihlerin kokulandırılması için esans içerikli kokular ve zeytinyağı gibi doğal yağlar kullanılır böylece tespihler kokulu hale getirilir.

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

Kadirli Andız Tespihi, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olup Kadirli ilçesinin kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu nedenle, coğrafi sınırla ün bağı bulunan Kadirli Andız Tespihinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kadirli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Kadirli Uygulamalı Bilimler Fakültesi Organik Tarım İşletmeciliği Bölümü, Kadirli Milli Eğitim Müdürlüğü ve Kadirli Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan andız ağacı tohumunun çeşit (Merik ve Yetkin) ve diğer özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle üretim türü (Tornalama ve Doğal yolla üretimi) olmak üzere üretim metodunun uygunluğu.
- Kadirli Andız Tespihi ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Hatay Bahtenis Dolması

Başvuru No	: C2024/000253
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Bahtenis Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Bahtenis Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Bahtenis Dolması; maydanoz ile hazırlanan köftelerin, patates ve salçalı sosla ile beraber pişirilmesiyle üretilen Hatay iline özgü bir yemektir.

Hatay Bahtenis Dolmasının tarihçesine göre Hatay ilinde halk arasında maydanoz “bahtenis/bahteniz” olarak da adlandırılır. Bu sebeple, maydanoz ile hazırlanan bu yemek Hatay Bahtenis Dolması şeklinde adlandırılarak günümüze kadar ulaşmıştır.

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

Hatay Bahtenis Dolması hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile Hatay Bahtenis Dolmasının üretilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Bahtenis Dolmasının üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Bahtenis Dolması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 500 g kıyma (tercihen yağsız/az yağlı ve çift çekilmiş kıyma),
- 500 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı (kızartma için),
- 400 ml su,
- 300 g patates,
- 50 g ufalanmış ekmek (isteğe bağlı),
- 30 g domates salçası ve/veya biber salçası,
- 30 g tereyağı ve/veya sadeyağ,
- 1 demet ayıklanmış maydanoz,
- 10 g tuz,
- 5 g karabiber,
- 5 g kimyon (isteğe bağlı).

Hatay Bahtenis Dolmasının Hazırlanması ve Servisi:

Hatay Bahtenis Dolmasının üretiminde; özellikle köftelerin hazırlanması, yemeğin hazırlanması ile pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Yemeğin Hazırlanması ve Pişirilmesi: Yeteri kadar büyüklükte bir tencerenin/kabın içerisine; kıyma ve ince şekilde kıyılmış/doğranmış maydanoz, ufalanmış ekmek, tuz ve baharat konularak homojen hale gelecek şekilde iyice yoğrulur. Hazırlanan karışımdan genellikle mekik şeklinde (ortalama 3 cm uzunluğunda) köfteler yapılır. Patatesler ise genellikle elma dilimi olacak şekilde doğranır.

Önce patatesler daha sonra köfteler sıvı yağda kızartılır. Köfte ve patatesler hazır hale geldikten sonra başka bir tencere içerisinde tereyağı/sadeyağ eritilir ve salça ile beraber kavrulur, salçalı bir sos elde edilir. Kavrulmuş karışıma su ilave edilir. Hemen ardından kızartılan köfte ve patatesler aynı tencereye alınarak yaklaşık 15 dakika kadar ocakta kısık ateşte pişirilir. Bu süre sonunda Hatay Bahtenis Dolması tüketime hazır hale gelir.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan Hatay Bahtenis Dolması servis tabaklarına alınır. Hatay Bahtenis Dolmasının yanında genellikle pirinç pilavı ile beraber servisi yapılır.

Hatay Bahtenis Dolmasının sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Hatay Bahtenis Dolmasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Bahtenis Dolmasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Hatay Bahtenis Dolmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Bahtenis Dolmasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Bahtenis Dolması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

6. Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması

Başvuru No	: C2024/000254
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması; hazırlanan iç harcın asma yaprağının içerisine sarılarak kuzu pirzola ile beraber pişirilmesiyle üretilen Hatay iline özgü bir sarma yemeğidir.

Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması; asmalardan taze olarak toplanan yapraklarla üretilbildiği gibi salamura asma yaprakları ile de üretilir. Hatay Pirzolahı Yaprak Sarmasının, özellikle kuzu pirzolası ile pişirilmesi, iç harcına kıyma katılması ve kendine özgü pirzola ve asma yaprağı lezzeti ile Hatay ilinde yapılan diğer sarma yemeklerinin yanında ayrı bir yeri vardır.

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

Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile Hatay Pirzolahı Yaprak Sarmasının üretilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Pirzolahı Yaprak Sarmasının üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Pirzolahı Yaprak Sarması Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kuzu pirzola,
- 500 g taze ve/veya salamura asma yaprağı,
- 500 ml su,
- 250 g pirinç,
- 250 g kıyma (tercihen kuzu kıyması),
- 50 g kuru soğan (isteğe bağlı),
- 25 g biber salçası/domates salçası,
- 25 ml zeytinyağı ve/veya ayçiçeği yağı,
- 10 ml nar ekşisi (isteğe bağlı),
- 10 ml limon suyu ve/veya 20 g limon dilimi (isteğe bağlı),
- 5 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 5 g karabiber,
- 5 g tuz.

Hatay Pirzolahı Yaprak Sarmasının Hazırlanması ve Servisi:

Hatay Pirzolahı Yaprak Sarmasının üretiminde; özellikle asma yaprakları ve sarmaların hazırlanması ile pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Asma Yapraklarının Hazırlanması: Asma yapraklarının olabildiğince taze ve damarsız olanları tercih edilir. Asma yaprakları su ile özenle yıkanır ve temizlenir. Asma yaprakları, tencere içerisinde yeteri kadar haşlanır. Sonrasında soğuk sudan geçirilir, süzülür. Bu işlem asma yapraklarının renginin değişmemesine/kararmasına katkı sağlar. Haşlanan asma yaprakları saplarından ayrılır.

Salamura asma yaprağı kullanılması durumunda ise asma yapraklarının fazla tuzlu olmaması için suda bekletilmesi gerekir ve sonrasında fazla suyu süzülür.

İç Harcının Hazırlanışı: Yeteri kadar büyüklükte bir tencerenin içerisine; pirinç, kıyma, sıvı yağ, salça, tuz, karabiber, rendelenmiş sarımsak ve/veya kuru soğan konulur ve iyice karıştırılır. Sarma için kullanılacak iç harcı elde edilir.

Sarmaların Hazırlanması ve Pişirilmesi: Asma yaprakları, damarlı kısımları üste gelecek şekilde açılır ve hazırlanan harçtan yeteri kadar içerisine konulup olabildiğince sıkı ve ince bir şekilde sarılır. Pişirilecek tencerenin/kabın alt kısmına tuzlanmış pirzolalar dizildikten sonra, üstüne sarmalar özenle yerleştirilir. Artan pirzola var ise aynı işlem ikinci bir kat şeklinde tekrar yapılır. Yemeğin üzerini kapatacak şekilde yeteri kadar su ilavesi yapılır. Sarmaların üstüne; kapatma için ve ağırlık vermesi amacıyla gıda ile temasa uygun tabak vb. kapatılır. Bu uygulama sarmaların açılmadan ve iyi bir şekilde pişirilmesi amacıyla yapılır. Yemek kaynadıktan sonra ocakta kısık ateşte yaklaşık 1 saat daha pişirilir. Pişirmenin tamamlanmasına yakın kapatılan tabak açılarak isteğe bağlı olarak yemeğin üzerine; sıvı yağ, limon suyu/limon dilimi veya nar ekşisi konulabilir. Pişirilmesi tamamlanan, Hatay Pirzolu Yaprak Sarması servis tabaklarına alınır.

Servis: Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının isteğe bağlı olarak yanında; yoğurt, domates, ayıklanmış taze nane/maydanoz ile beraber servisi yapılır.

Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının; isteğe bağlı ılık ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Pirzolu Yaprak Sarmasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Pirzolu Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. 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. Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1682
Tescil Tarihi	: 02.01.2025
Başvuru No	: C2023/000115
Başvuru Tarihi	: 21.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği
Ürün / Ürün Grubu	: Bakır el işlemesi / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No: 3 Menteşe MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Kavaklıdere ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:









Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği; Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesinde bakır levhaların üzerinde farklı desenlerin işlenmesi ve şekil verilmesi suretiyle güğüm, ibrik, su maşrapası, kazan, kaynatma, depme, çanak, sini, tepsi, çerez tavası, bakraç ve dığanla birlikte her türlü süs ve gündelik eşya olarak kullanılabilen ürünlerin üretiminde uygulanan geleneksel bakır işleme yöntemidir.

Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesi bakır cevherinden bakır levha üretilen önemli merkezlerden biridir. Kavaklıdere'nin bakırcılık geçmişinin 1600'lü yıllara kadar gittiği bilinir. Kavaklıdere'deki bakırcılar tarihsel olarak iki ana kategoride ürünler üretmiş ve kendilerini de büyük bakırcı ve küçük bakırcı olarak iki kategoride isimlendirmişlerdir. Büyük bakırcıların ürettiği bakır eşyalar mutfak eşyalarıdır. Bu kategoride; kazan, kaynatma, leğen, dığan, pekmez tavası, tencere ve sini gibi mutfak ürünleri temel ürünlerdir. Küçük bakırcılar ise güğüm, ibrik, maşrapa ve tepsi üretimi yapar. Geleneksel olarak bu iki kategorinin yanı sıra Kavaklıdere'deki bakırcılar son yıllarda dekoratif amaçlı ürünler de üretirler. Özellikle ibrik, tepsi ve maşrapa gibi ürünlerin Kavaklıdere'ye özgü biçim ve motifleri söz konusudur.

Kavaklıdere, dövme leblebi tavası yapımında Türkiye'de tek merkezdir. Dövme bakır kazan yapımında da Türkiye'nin sayılı bakırcılık merkezlerindedir. Bakırcıların ve kalaycıların kendi aralarında geliştirip kullandıkları, yaklaşık 200 kelime ve rakamı içeren ve "palleci" (bakırcı ve kalaycı) dili olarak isimlendirilen Kavaklıdere'ye özgü bir bakırcı ve kalaycı dili de mevcuttur.











Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliğinin ayırt edici özelliği, bakırın elde dövme tekniği ile şekillendirilmesi ve desenlerinin çelik bir çivi ile elde işlenmesidir. Bazı motifler işlenirken bu işlemi yapacak ustaların yanında çıraklık sistemiyle yetişmiş ustalar olması gereklidir. İyi bir bakır ustası 3-4 yılda yetişir. Ülkemizin diğer bölgelerinde bakır birleştirme yerlerinde oksijen kaynak kullanılırken; Kavaklıdere bakır atölyelerinde kenet, bakırcılıkta bilinen en eski birleştirme yöntemi perçin ve ocak kaynağı yoğun olarak kullanılır.

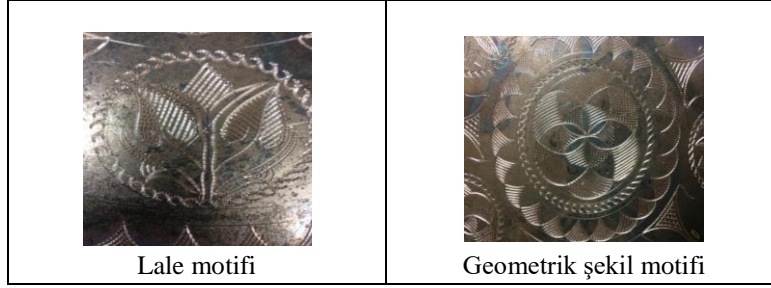
Kavaklıdere'de yöreye özgü 5 ana motif olan baklava, yelpaze, badem, ceviz ve selvi (kavak) motifleri yoğun olarak kullanılır. Bunun yanı sıra ürünler üzerinde Selçuklu ve Osmanlı motifleriyle birlikte dini motifler de yer alır. Anadolu'nun diğer bölgelerinde de kullanılan nar, cami, balık, Davut yıldızı, palmye, cami zinciri, vazo, lale ve kilise motifleri Kavaklıdere bölgesinde daha farklı şekilde ve sık görülen süsleme motifleridir.

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği Ürünleri	
	
Dığan	Çanak
	
Depme	İbrik
	
Sini	Tepsi
	
Güğüm	Kazan

	
Kaynatma	Bakraç
	
Su maşrapası	Leblebi tavaşı-çerez tavaşı
	
Sini ve tepsi	Su maşrapası, kahve ibriği ve diğer ibrik çeşitleri

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliğinde Kullanılan Ana Motifler	
	
Badem motifi	Nar motifi
	
Ceviz içi motifi	Yan dal motifi

 <p>Cami motifi</p>	 <p>İbrik motifi</p>
 <p>Balık motifi</p>	 <p>Davut yıldızı motifi</p>
 <p>Yelpaze motifi</p>	 <p>Palmiye motifi</p>
 <p>Baklava motifi</p>	 <p>Cami zinciri motifi</p>
 <p>Vazo motifi</p>	 <p>Kavak motifi</p>



Yukarıda sıralanan bu motiflerden balık ve Davut yıldızı dışındaki bütün motifler Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliğine özgü motiflerdir.

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği, Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle dövme tekniği bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Motif işlerken üç materyal kullanılır. Bunlar; çekiç, nakış yapmak için kazıma kalemi (çelik kalem) ve şekil vermek için kullanılan pergeldir. Motifler işlenmeden önce ilk olarak motif işlenecek levha sabitlenir ve pergelle şekil çizilir. Daha sonra çekiç ve kazıma kalemi (çelik kalem) ile motifler işlenir.







İbrik, su maşrapası, tepsi, depme, sini, çanak, bakraç gibi ısıya maruz kalmayan ürünlerde kullanılan bakır levhanın kalınlığı 0,30 mm, 0,50 mm ya da 0,80 mm olarak tercih edilir. Kullanılacak bakırın boyutu ise siparişe göre değişiklik gösterir. Kazan, kaynatma, dığan, çerez tavası (leblebi tavası) gibi ısıya maruz kalan ürünlerde kullanılan bakır levhanın kalınlığı 0,80 mm, 0,90 mm ya da 1 mm olarak değişir. Daha ince yapılmaz. Yine bakırın boyutu siparişe göre değişiklik gösterir.

İşlemede kullanılan aletlerin çoğu Kavaklıdere'deki ustalar tarafından üretilir.

Tüm ürünlerin üretimi şu sırayla yapılır.

1. Levha ya da plaka halindeki bakır, ölçülerek istenen ebatlarla kesilir.
2. Kesilen bakır, kalıplar üzerinde dövülerek şekil verilir.
3. Dövülen bakır levhalar birleştirilir.
4. Birleştirilen bakıra kaynak ya da lehim yapılır.
5. Bakır üzerine işleme (motifleme) yapılır.
6. Gerektiğinde kulp ya da emzik yapılır.

İşlemede Kullanılan Aletler	
 Makas	Dövme demirden yapılan makasın ağız kısmı çelikten yapılmıştır. Levha kesmek için kullanılır.
 Yiyli çekici	Dövme demirden yapılan yivlinin (çekiç) vurma yerleri çelikten yapılır. Sapları yörede bulunan kermes meşesi ve çınar ağaçlarından yapılır.





 <p>Çentem çekici</p>	<p>Dövme demirden yapılan çentemin vurma yerleri çelikten yapılır. Sapları yörede bulunan kermes meşesi ve çınardan ağaçlarından yapılır.</p>
 <p>Perdah çekici</p>	<p>Dövme demirden yapılan perdah çekicinin vurma yerleri çelikten yapılır. Sapları yörede bulunan kermes meşesi ve çınar ağaçlarından yapılır.</p>
 <p>Ağaç tokmak</p>	<p>Yörede bulunan kermes meşesi ve çınar ağaçlarından yapılır.</p>
 <p>Örs</p>	<p>Dövme demirden yapılan örsün ağız kısmı çelikten yapılmıştır. Bakırın işleme aşamalarına göre çeşitli örsler kullanılır.</p>
 <p>Çelik kalemler</p>	<p>Çelik kalemler vurma ve oyma kalemleri olarak ikiye ayrılır. Bu kalemler dövme demirdendir.</p>
 <p>Pergel</p>	<p>Dövme demirden yapılan pergelin ağız kısmı çelikten yapılmıştır.</p>
 <p>Kısaç</p>	<p>Dövme demirden yapılan kısacın ağız kısmı çelikten yapılmıştır.</p>


 <p>Çeşitli aksesuar ve şekil verici aletler</p>	Üretimde kullanılan küçük aletlerdir.
 <p>Tezgâh</p>	Yatak olarak adlandırılan yaklaşık 1 metrekarelik tezgâhların üzerinde ustalar ürünlerini imal ederler.

Leblebi Tavası Üretim Süreci	
	Bakır külçe eritilir.
	Top halindeki külçe şahmardan denilen dövme tekniği ile dövülür.
	Bakır külçe tava haline getirilir.
	Tavanın içine çentik atılır ve leblebi tavası (çerez tavası) yapımı tamamlanır.

Dövme Tekniği ile Kazan Yapımı	
	Kazan yapılacak bakır levha ölçülür.
	Bakır levha kesilir.
	Kesilen bakır levha biçimlendirilir.
	Bakır levha dövülerek birleştirilir.
	Birleştirilen bakır levhaya kaynak yapılır.
	Kazan yapımı için demir kesilir.
	Kesilen demir, kazana monte edilecek şekilde yuvarlanır.

	<p>Kesilen demir çubuk kazanın ağzına takılır.</p>
	<p>Kazanın ağzına döverek şekil verilir.</p>
	<p>Kazanın dip bakırı (alt bakırı) hazırlanır.</p>
	<p>Bakırın alt kısmına diş açılır (Rende yapılır.).</p>
	<p>Açılan diş gövde ile birleştirilir.</p>
	<p>Ek yerine kaynak tozu serpilir.</p>
	<p>Ek yerine ocak ateşinde kaynak yapılır.</p>

	<p>Çekiç ile içten düzeltme yapılır.</p>
	<p>Çekiç ile dıştan dövme yapılarak bakır sertleştirilir.</p>
	<p>Kazan temizlenir (Önce asitli su ile yıkanır sonra talaşla kurulanıp temizlenir.).</p>
	<p>Kazan talaşlanır.</p>
	<p>Kazanın son hali</p>

Dığan Üretimi	
	<p>Dığan yapılacak bakır tornaya takılır.</p>
	<p>Tornaya takılan bakıra şekil verilir.</p>

	Dığan makineden çıkarılır.
	Parlatma işlemi yapılır.
	Dığana çekiçle dövme yapılır.
	Dığan tabanı tokmakla dövülür.

Dığana Kulp Yapma Aşamaları	
	
	

Dığana Kapak Yapımı



İbrik Yapımı



İbrik yapımı için bakır levha hazırlanır.



Bakır levha istenen ürün boyutuna göre kesilir.



Bakır levhalar gövde ve altı için ölçülerek kesilir.



İbriğe şekil verilir.



İbrik kulpu yapılır.



İbrik emziği (gagası) yapılır.



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

Kavaklıdere Bakır El İşlemciliği, Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle dövme tekniği bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kavaklıdere Bakır El İşlemesinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Muğla Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi ve Kavaklıdere Esnaf ve Sanatkarları Odasından 2 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman 3 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 bakır levhaların uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Kavaklıdere Bakır El İşlemciliği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1683
Tescil Tarihi	: 03.01.2025
Başvuru No	: C2021/000260
Başvuru Tarihi	: 29.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mahallesi Mekik Sokak No: 25 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Kepsut ilçesi Bükdere Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri; 1/1 veya 1/2 oranında karıştırılan keçi ve koyun sütlerinden elde edilen yoğurdun, süzülmesi ve tuzlanması sonrası oğlak ya da keçi tulumu içine doldurularak olgunlaştırılmasıyla üretilen küflü peynirdir. Rengi, sarımsı kremden beyaza kadar değişebilir. İnce şerit halinde mavi renkli küf damarları bulunur. Kuvvet uygulandığında dağılılabılır yapıya sahiptir.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin ayırt edici özelliği, olgunlaştırıldığı deri tulumların hazırlanmasında meşe ağacının kullanılmasıdır. Meşe ağacı kabukları suda kaynatılıp işlem sonucu kırmızı renk alan su süzülür. Dağarcık adı verilen oğlak ya da keçi derisi, iç ve dış temizlik işlemlerinin ardından inceltildikten sonra meşe ağacı kabuklarının kaynatıldığı suya batırılır. Deriyi renklendiren bu işlem aynı zamanda hayvansal kokunun giderilmesini de sağlayarak peynirde istenmeyen aroma oluşumunu önler. Kurutma ve tuzlama işlemlerinden geçen deri, torba şeklinde dikilerek hazır hale getirilir. Süzülen ve tuzlanan yoğurt, meşe ağacından yapılan sopalarla tulum içine boşluk kalmayacak şekilde sıkıca basılır. Tulumlar, bölgede bulunan ve karataş adı verilen siyah renkli taşlarla vurularak çevrile çevrile yerleştirilir. Olgunlaştırma işlemi için alttan üste sırasıyla karataş, meşe ağacı türü olan mazı çalısı, tulum, mazı çalısı ve karataş yerleştirilir. Taş ağırlığı ile peynirin suyu yavaş yavaş kitleden ayrılırken, çalılar hava geçişine olanak sağlar ve bu sayede istenen yapı yavaş yavaş oluşur.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri, yaklaşık 9 ay süreyle 10-20 °C civarında mahzen ortamında olgunlaştırılır. Olgunlaşma sürecinin 14-18. gününden itibaren küflenme başlar. Olgunlaştırma işlemi sonrası ürün 4 °C'de 12 aya kadar muhafaza edilebilir.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (% , m/m, en çok)	45
pH	4,6-4,7
Toplam asitlik (g/100 g laktik asit)	1,75-1,90
Tuz (g/100 g KM)	3-4
Protein (g/100 g, Nx6.38)	19-21
Yağ (g/100 g, kuru maddede)	45-51

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınıra özgü üretim metoduyla coğrafi sınırın mutfak kültürü ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin üretiminde kullanılan sütler, coğrafi sınırdaki yetişen keçi ve koyunlardan temin edilir. Hayvanlar, bölgede yer alan çayır, otlak ve mera alanlarında bulunan mercanköşk (*Origanum majorana*), kekik (*Origanum vulgare*), rezene (*Foeniculum vulgare*) gibi bitkilerle beslenir.

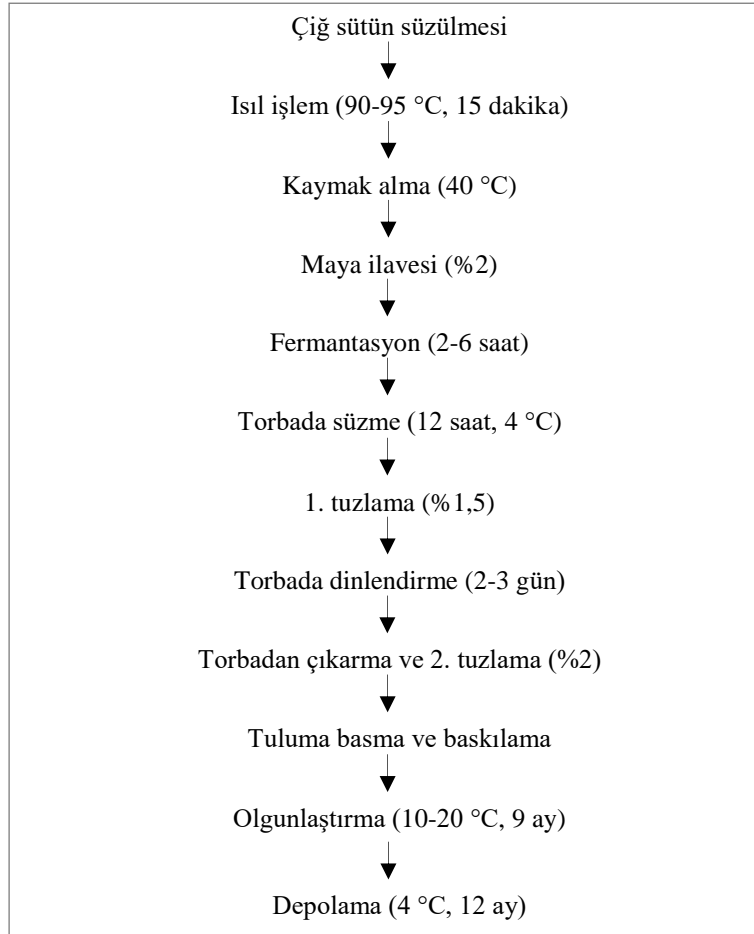
Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin olgunlaştırıldığı deri tulumlar hazırlanırken meşe ağacı kullanılır. Meşe ağacı kabukları suda kaynatılarak işlem sonucu kırmızı renk alan su süzülür. Dağarcık adı verilen oğlak ya da keçi derisi, iç ve dış temizlik işlemlerinin ardından inceltilerek meşe ağacı kabuklarının kaynatıldığı suya batırılır. Deriyi renklendiren bu işlem aynı zamanda hayvansal kokunun giderilmesini de sağlayarak peynirde istenmeyen aroma oluşumunu önler. Kurutma ve tuzlama işlemlerinden geçen deri, torba şeklinde dikilir.

Taze sağılan süt, temiz ve kuru pamuklu bezlerden süzülerek içinde bulunabilecek yabancı maddeler uzaklaştırıldıktan sonra 90-95 °C'de en az 15 dakika kaynatılarak pastörize edilir. Süt, yaklaşık 40 °C sıcaklıktayken yüzeyde biriken kaymak alındıktan sonra yoğurt ile (%2) mayalanarak 2-6 saat fermente edilir.

Yoğurdun özel pamuklu dokuma torbalara koyulup askıda süzülmesiyle (12 saat, 4 °C) elde edilen torba yoğurdu, %1,5 tuz ilavesiyle torba içinde asılı olarak 2-3 gün daha dinlendirilir. Torbadan çıkarılıp %2 tuz ilave edilerek tulum içine boşluk kalmayacak şekilde meşe ağacından yapılan sopalarla sıkıca basılır. Tulumlar, bölgede karataş olarak adlandırılan siyah renkli taşlarla vurularak çevrile çevrile yerleştirilir. Olgunlaştırma işlemi için alttan üste sırasıyla karataş, mazı çalısı (meşe ağacı), tulum, mazı çalısı ve karataş yerleştirilir. Taş ağırlığı ile peynirin suyu yavaş yavaş kitleden ayrılırken, çalılar hava geçişine olanak sağlamasıyla istenen yapı yavaş yavaş oluşur. Arzu edilmeyen koku ve yapı oluşumunu önlemek amacıyla tulumlar günlük olarak pamuklu bezle temizlenir.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri, yaklaşık 9 ay süreyle 10-20 °C civarında mahzen ortamında olgunlaştırılır. Olgunlaşma sürecinin 14-18. gününden itibaren küflenme başlar. Olgunlaştırma işlemi sonrası ürün 4 °C'de 12 aya kadar muhafaza edilebilir.

Şekil 1. Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri üretim akış şeması



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

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınıra özgü üretim metoduyla coğrafi sınırın mutfak kültürü ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi sınırda yetişen keçi ve koyunlardan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kepsut Belediyesi, Kepsut İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Balıkesir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Özellikle keçi ve koyun sütü olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle olgunlaştırma süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kepsut Bükdere Küflü Katık 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.

3. Gaziantep Susamlı Ktır Helva

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1684
Tescil Tarihi	: 03.01.2025
Başvuru No	: C2023/000299
Başvuru Tarihi	: 10.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Susamlı Ktır Helva
Ürün / Ürün Grubu	: Helva/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Susamlı Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Susamlı Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Susamlı Ktır Helva; susam, beyaz şeker, su, çöven ekstraktı ve asitlik düzenleyici limon tuzu kullanılarak üretilen Gaziantep iline özgü bir helvadır.

Gaziantep ilinde susam “küncü” olarak da bilinir. Bu sebeple Gaziantep Susamlı Ktır Helva halk arasında “küncülü helva” olarak da adlandırılır.

Gaziantep Susamlı Ktır Helva; kısmen sert ve kırılgan yapıda, kendine has susam tanelerinin bulunduğu beyaz-krem renk ve tonlarında bir renge sahiptir. Gaziantep Susamlı Ktır Helva; susam ile şeker tadı ve kokusuna sahip olup yabancı tat ve koku içermez.

Çöven ekstraktı; çöven kökünün (*Radix saponariae Albae sive L.*) küçük parçalar haline getirilip, su ile kaynatılmasıyla elde edilen bir üründür. Gaziantep Susamlı Ktır Helvanın üretiminde kullanılan çöven ekstraktı sayesinde ürünün beyaz-krem renginin oluşması sağlanır.

Gaziantep Susamlı Ktır Helva üretiminde; aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Gaziantep Susamlı Ktır Helva; Gaziantep ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Gaziantep Susamlı Ktır Helva; genellikle atıştırmalık olarak, özellikle misafir ağırlamalarda, çay-kahve ikramları ile beraber, hediyelik olarak takdim edilmesinin yanı sıra; festival, bayram vb. özel günlerde de tüketilir.

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Susamlı Ktır Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Gaziantep Susamlı Ktır Helvanın üretildiği, Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Susamlı Ktır Helva Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 75 kg susam,
- 50 kg beyaz şeker,
- 8 litre su,
- 500 g çöven ekstraktı,
- 100 g limon tuzu (sitrik asit).

Yukarıdaki bileşenler kullanılarak ortalama 125 kg helva üretilir. Üretimi yapılacak helva miktarına göre bileşen miktarları orantısal olarak azaltılıp çoğaltılabilir.

Gaziantep Susamlı Ktır Helva Üretim Aşamaları:

Gaziantep Susamlı Ktır Helva üretiminde; öncelikle susam kullanılmaksızın sade helva yapılır. Sade helva yapmak için, yeteri kadar büyüklükte bir kabın/kazanın içerisine sırasıyla beyaz şeker ve su konulur. Ardından çöven eksraktı konulur. Bu karışıma; kıvamlı ve ağdalı bir yapı verebilmek için sıcaklık muamelesi ile birlikte iyi bir karıştırma işlemi uygulanır. Bu işlem doğrudan helvanın kalitesini etkilediğinden ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Kaynatma sırasında kaynama sıcaklığı da önemlidir Kazan içerisindeki karışım ortalama 120 °C'ye kadar kaynatılır. Karıştırıcı/mikser ile yaklaşık 30 dakika kadar çırpılır. İstenilen kıvamlı şeker şurubu bu sıcaklık seviyesinde sağlanır. Bu karışımın homojen ve kıvamlı bir hal alması ve aynı zamanda çöven eksraktı sayesinde beyazlaşması üretilen ürünün kalitesini doğrudan etkiler. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Ayrıca bu işlem aşamasında helva üretiminde önemli bileşenlerden biri olan limon tuzu ilavesi yapılır.

Elde edilen sıcak haldeki bu karışım başka bir kazana aktarılır. Burada yaklaşık 1 saat kadar dinlendirilir. Bu helva kitlesi genellikle üçe bölünerek ustalık becerisine bağlı olarak 10 dakika kadar yoğrulur. Diğer taraftan yoğrulan helvanın üzerine kavrulmuş susam konulur. Yaklaşık 20 dakika kadar iyice susam ile karışması için yoğrulur.

Hazırlanan susamlı helva, gıda ile temasa uygun kalıplara/kafeslere vb. konulur. Elle ve/veya makine yardımıyla şekillendirilir ve yassı bir hale gelecek şekilde düzleştirilir. İstenilen boyutlarda kesilir/dilimlenir. Ardından gıda ile temasa uygun bir tezgâh üzerinde veya kaplarda yaklaşık 10 dakika kadar dinlendirilir.

Muhafaza Koşulları, Ambalajlama ve Piyasaya Arz:

Gaziantep Susamlı Ktır Helva; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda muhafaza edilir.

Gaziantep Susamlı Ktır Helva; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir

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

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Susamlı Ktır Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Gaziantep Susamlı Ktır Helvanın tüm üretim aşamaları, Gaziantep ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinin 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 Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Gaziantep Susamlı Ktır Helva üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Gaziantep Susamlı Ktır Helva üretim metodu aşamalarının uygunluğu,
- Gaziantep Susamlı Ktır Helvanın muhafaza koşulları, ambalajlanması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Gaziantep Susamlı Ktır Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

4. Arapgir Kızartması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1685
Tescil Tarihi	: 08.01.2025
Başvuru No	: C2024/000101
Başvuru Tarihi	: 06.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Kızartması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Sanayi 2 Sok. No: 2 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Kızartması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Kızartması; koyun, kuzu ya da keçinin bel ve boyun kısmından elde edilen kemikli etin, sade veya soslu olarak eritilmiş tereyağında hafif ateşte tüm yüzeylerinin kızartılması, soğan ve soslu haliyle sıcak su eklenerek pişirilmesi suretiyle yapılan bir et yemeğidir.

Arapgir Kızartması iki farklı yöntemle yapılır. İlk yöntemde et sade olarak hazırlanıp tereyağı ile harmonize edilir ve sosu eklenir. İkinci yöntemde ise et soslu olarak hazırlanıp tereyağı ile harmonize edilir. Etler derin bir tencerede eritilen tereyağında kaşık yardımıyla çevrilerek aroma ve sıcaklık kazanır. Bu işlem, kısık ateşte yapıldığında etin rengi yavaşça değişir ve eriyen tereyağı, etin aromasıyla birleşir. Arapgir Kızartmasının özelliği, kemikli etlerin eritilmiş tereyağında çevrilerek tüm yüzeyinin kızartılması ve iki farklı usulle pişirilmesidir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Arapgir Kızartması, Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Kızartması için bileşenler (4 kişi için):

- 800 g koyun, kuzu veya keçi etinin bel ve boyun kısmından elde edilen kemikli et
- 150 g tereyağı
- 1 adet orta boy kuru soğan

Arapgir Kızartması sosu için bileşenler:

- 25 g yoğurt
- 25 g domates salçası
- 25 g biber salçası
- 5 g tuz
- 250 ml su
- 10 g pul biber
- 5 g karabiber

Arapgir Kızartmasının hazırlanması:

Etin sade hazırlanması:

Derin bir tencerede tereyağı eritilir, üzerine but, boyun ve bel bölgesindeki etli kısımlarından elde edilen etlerin tüm yüzeyleri kaşık ile çevrilir ve erimiş tereyağın etin üzerine kaşıkla devamlı dökülerek kızartılır. Bu şekilde tereyağın aroması ile etin aroması birbirine karışır ve etin yumuşak olması sağlanır. Daha sonra kuru soğan ince ince doğranır veya rendelenerek eklenir. 5 dakika boyunca etlerin kızartılmasına devam edilir.

Bir kapta yoğurt, salça, tuz, tercihen belirtilen miktarda pul biber ve karabiber ve 150 ml soğuk su ilave edilip karıştırılarak homojen bir sos hazırlanır. Hazırlanmış sos, yavaş yavaş etin tüm yüzeyini kaplayacak şekilde eklenip karıştırılır ve üzerine 100 ml sıcak su ilave edilir. Tencerenin ağzı kapatılarak kısık ateşte 30-40 dakika kaynamaya bırakılır ve etin suyunu çekmesi sağlanır. Etin suyu çektikten sonra 150 ml sıcak su ilave edilerek 5 dakika bu şekilde kısık ateşte bekletilip sıcak olarak servis yapılır.

Etin soslu hazırlanması:

Bir kaba yoğurt, salça, tuz, isteğe bağlı karabiber ve pul biberin ve 150 ml soğuk suyun ilave edilip karıştırılması ile etin sosu homojen hale getirilir. But, boyun ve bel bölgesindeki etli kısımlarından elde edilen kemikli etler, hazırlanan sos ile harmanlanarak terbiye edilir ve 1 saat buzdolabında bekletilir. Derin bir tencerede tereyağı eritilir ve dinlendirilip terbiye edilmiş soslu ete eklenir. Etin tüm yüzeylerinin kaşık ile çevrilmesi ve erimiş tereyağın etin üzerine kaşıkla devamlı dökülmesi ile tereyağı aroması ve et aromasının karışması sağlanacak şekilde kızartılır. Bu şekilde etin yumuşak olması da sağlanır. Daha sonra kuru soğan ince ince doğranarak veya rendelenerek eklenir. Yaklaşık 5 dakika bu şekilde etlerin kızartılmasına devam edilir. Daha sonra üzerine 100 ml kaynamış su ilave edilir ve tencerenin ağzı kapatılıp kısık ateşte 30-40 dakika kaynamaya bırakılır, etin suyunu çekmesi sağlanır. Etler suyunu çektikten sonra 150 ml sıcak su ilave edilerek 5 dakika kısık ateşte bekletilip sıcak olarak servisi yapılır.

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

Arapgir Kızartması, coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe ve Arapgir yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Kızartmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Arapgirli Kadınlar Dayanışma Derneği ve Arapgir Belediyesinden ürün konusunda 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 metodunun uygunluğu ve Arapgir Kızartması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Bitlis Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1686
Tescil Tarihi	: 08.01.2025
Başvuru No	: C2023/000249
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bitlis Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Şemsi Bitlis Mah. Bediüzzaman Saidi Kürdi Cad. Aygür Apt. Kat: 2 No: 91/F BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis Balı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Balı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Balı; Bitlis ilinin yüksek rakımlı yaylalarında elde edilen polifloral çiçek balıdır. Rengi altın sarısı kehribardır. Petekli, karakovan ve süzme bal olarak üretilir. Üretimde, Kafkas ırkları ile melezleri kullanılır.

Bitlis ilinde arıcılık faaliyetleri sabit ve gezginci arıcılık şeklinde gerçekleştirilir. Sabit arıcılık kara kovanlarda yapılır ve eski usul sepetlerde devam eder. Gezgin arıcılıkta modern kovanlar kullanılır.

Bitlis Doğu Anadolu Bölgesinin Yukarı Fırat ve Yukarı Murat bölümlerinin sınırı üzerinde bulunan bir ildir. Karasal iklimin hüküm sürdüğü ilde hâkim bitki örtüsü step ve bozkırdır. Bitlis ilinde, *Isatis bitlisica* (Bitlis çivitotu), *Lathyrus bitlisicus* (Bitlis imirdiği), *Gypsophila bitlisensis* (Bitlis çöveni), *Scrophularia bitlisica* (Bitlis sıracautu) *Taraxacum kurdiciforme* (Bitlis çitliği), *Anhuza leptophylla* subsp. *incana* *Anchusa leptophylla* subsp. *tomentosa* *Alkanna froedinii*, *Vicia alpestris* subsp. *hypoleuca*, *Heracleum crenatifolium*, *Scorzonera semicana* *Onosma armena*, *Onosma affinis*, *Onosma isaurica*, *Onosma rechingeri*, *Astragalus zahlbruckneri*, *Thymus haussknechtii*, *Potentilla anatolica*, *Potentilla anserina*, *Potentilla armeniaca*, *Verbascum murbeckianum* endemik bitki türleri bulunur.

Bitlis ilinde bitki biyoçeşitliliği yüksektir. Bitlis Balında 20 familyaya ait 43 cinse ait polen bulunduğu için polifloral bir çiçek balıdır.

Tablo 1. Bitlis Balının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%; en fazla)	15
Sakkaroz (g / 100 g; en fazla)	0,2
Fruktoz + Glukoz (g / 100 g; en az)	68

Fruktoz / Glukoz	0,9-1,3
Maltoz (%; en fazla)	2,0
Suda çözünmeyen madde (g / 100 g; en fazla)	0,1
Serbest asitlik (meq / kg; en fazla)	21
Elektrik iletkenliği (mS / cm; en fazla)	0,3
Diastaz sayısı (en az)	28
HMF (mg / kg; en fazla)	2,5
Prolin miktarı (mg / kg; en az)	800
Bal $\delta^{13}C_{bal}$ değeri ($\delta^{13}C_{bal}$) (ve daha negatif)	-23 ve daha negatif
Balda protein ($\delta^{13}C_{protein}$) ve bal ($\delta^{13}C_{bal}$) $\delta^{13}C$ değerleri arasındaki fark (ve daha pozitif)	-1,0 veya daha pozitif
Balda protein ve bal $\delta^{13}C$ değerlerinden hesaplanan C_4 şekerleri oranı (% en fazla)	% 7

Tablo 2’de Bitlis Balının genel melisapalinolojik analizi yer alır. Buna göre belirlenen cinslerin polenlerin yoğunluğu sırayla gösterilir. Bitlis’te Cotoneaster ve diğer ağaç türleri her ne kadar tespit edilmişse de yoğunluk oluşturmamaktadır. Meşe yoğunluğu olsa da meşe polenleri bulunmaz.

Tablo 2. Bitlis Balının genel melisapalinolojik analizinde cinslerin sıralanması

1. Taraxacum	17. Rosa
2. Astragalus	18. Melilotus
3. Hypericum	19. Scorzonera
4. Arctium	20. Euphorbia
5. Arctium	21. Potentilla
6. Thymus	22. Mentha
7. Tragopogon	23. Vicia
8. Verbascum	24. Carduus
9. Prangos	25. Cota
10. Muscari	26. Trifolium
11. Tragopogon	27. Echinops
12. Medicago	28. Onobrychis
13. Onosma	29. Anchuza
14. Brassica	30. Plantago
15. Eryngium	31. Thymus
16. Salvia	32. Cichorium

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi sahip olan Bitlis Balı, Bitlis ilinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim metodu:

Bitlis Balının üretiminde Kafkas ırkları ve melezi kullanılır.

Genel hazırlık işlemleri: Bitlis ilinde arıcılık faaliyetleri, büyük oranda gezginci arıcılık şeklinde yapılır. Arıcılar faaliyetlerine 15 Şubat – 1 Mayıs tarihlerinde arı kolonilerinin kış çıkışı bakımı ve beslemesi ile ana arı kontrolü yaparak başlar. Arıcılar, nektar akışı verimliliğine göre Mayıs ayında coğrafi sınırdaki arıların yerini değiştirebilir. Bu değişim, üretim döneminde düzensiz yığılım olmamasına dikkat edilerek Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bitlis İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinasyonunda yapılır.

Arılar, yüksekliği 1900 m olan yerlerde vejetasyon azaldığında, 2500 m'lik yerleşim yerlerinden en az 1,5 km uzak, doğal su kaynaklarına yakın, nektar ve polen akışının bol olduğu alanlara doğru taşınır. Bitlis'te genellikle ana nektar akımı 15 Mart -31 Ağustos aralığına kadar devam eder. Arıcılar bu alanlarda, bal hasadından sonra arı kolonilerinde ana arı kontrolünü yapar, olası arı hastalıkları ve zararlılarına karşı ruhsatlı ilaçlar ile mücadele eder. Koloniler hava sıcaklığının düşmesiyle beraber daha düşük rakımlı alanlara taşınır.

Gezgin arıcılık yapan arıcılar, hasat sonrası bakım ve besleme sonrasında bal üretimi için genellikle Siirt, Hatay, Adana, Mersin taraflarına giderler. Arılar, ekim-kasım aylarından sonra Hatay, Adana, Mersin dolaylarına götürülerek kış ayına hazırlık yapılır ve şubat ayı ortalarına kadar kışlatılır.

Gelişen arı kolonileri, kışlatma sonrası Bitlis'e getirilir. Mart ayında arı popülasyonunun gelişimi düzenlenir ve yüksek rakımlı yaylalara çıkarılabilir. Kovanlar, yerleşim yerlerine 1,5 km uzağa, su kaynaklarına yakın ve hafif eğimli yamaçlara yerleştirilir. Gezgin arıcılıkta kışlatılan bölgeden coğrafi sınıra getirilen kovan ve çerçevelerde, başka bölgeye ait bal olmaması gerekir. Üretimde genellikle langstroth kovanlar kullanılırken, kovan arıcılığında sepet ve eski usul kovanlar tercih edilir. Gezgin olmayan arıcılar tarafından kışlatma, kapalı ve açık alanlarda yapılır.

Kapalı alanlarda kışlatma: Arıcılar, arıların kışlaması için iyi izole edilmiş özel kapalı alanlar kullanır. Kışlama alanında hava dolaşımı olmamalıdır. Kışlama odaları, kerpiçten veya ısı değişiminden etkilenmeyen, karanlık, sessiz, havalandırılmalı, içinde su birikmeyecek ve iç sıcaklığı 10 °C'yi geçmeyecek şekilde olmalıdır. İklima bağlı olarak oda sıcaklığı 10 °C'yi aşarsa, kapılar açılarak serinletilir. Arılar genellikle aralık ayı başında kışlamaya alınır ve kovanlar, duvarlara fazla yaklaşımadan, zeminden 25-30 cm yükseklikteki sehpalara yerleştirilir. Üst üste en fazla 10 sıra kovan konur. Kovan dizilimi; zayıf koloniler ortada, güçlü koloniler ise altta olacak şekilde yapılır. Kovan tabanında nem nedeniyle su birikmemesi için kovanlar, öne doğru % 3-5 eğimli olacak şekilde yerleştirilir.

Dışarıda kışlatma: Bu yöntemde kovanlar, doğal koşullara bırakılır. Kar altında kalan ve soğuğa dayanabilen güçlü koloniler bahara kadar bekletilir. Kışlatma; uygun havalandırma sağlanması, tabandaki polen tuzaklarının açık bırakılması ve kovanın üstünde izolasyon sağlanması ile yapılır.

Arıların bakımı ve beslenmesi: Bal hasadıyla birlikte, kovanın kuluçkalık alanında arıların kış döneminde beslenmesi ve kışı beslenme açısından başarılı bir şekilde atlama için, genellikle kovandaki arı çerçeve sayısının iki katı miktarında bal (çerçeve) bırakılır. Örneğin 5 çerçeveli bir arı kolonisi için 10 kg bal bırakılmalıdır. Ayrıca hava koşullarına bağlı olarak kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı sonbahar beslemesi yapılır ve genellikle akıllı yemleme yöntemleri uygulanır. Besleme; şeker / su oranı 2 / 1 veya 1 / 1 olacak şekilde hazırlanan şurup veya Bitlis Balı hasadından kalan ballar ile yapılır, coğrafi sınır dışından temin edilen ballar kullanılmaz. Doğada nektar akışın başladığı ve arının nektar toplamaya başladığı mayıs (takribi ilk haftası) ayından ağustos ayının sonuna kadar destek beslemesi yapılmaz. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ilaç veya herhangi bir kimyasal uygulanmaz.

Sağım, hasat, paketlenme ve depolama: Coğrafi sınırdan 20 gün kesintisiz nektar elde edilebilecek flora mevcuttur ve nektar akışı en iyi mayıs ayı ortalarında başlar ve ağustos ayı sonlarında sona erer. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Bu çerçevelerin tamamı veya 2 / 3'ü sırlandıktan sonra hasat yapılır. Yılda bir kez bal hasadı yapılır. Karakovan hasadı ekim-kasım aylarına kadar devam eder.

Hasat zamanı ballar kovanın ballık kısmından alınır ancak kuluçkalık bölümünden alınmaz. Hasat, günün sıcak saatlerinde yapılmaz. Alınan petekli ballar, hasat aşamasına taşınır ve süzme işlemi, süzgeç ile yapılır. Sağım makinesinde süzildikten sonra, 100-200 litrelik krom bal kaplarında biriktirilir. Büyük partiküllerin çökmesi ve kabarcıkların ayrılması için 3 gün bekletilir. Homojen bir görünüm kazanan ballar; gıda ile temasa uygun kaplara doldurulur, doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 4-20 °C olan, kokulardan arınmış, temiz ve kuru yerlerde depolanır ve filtreleme yapılmaz.

Petekli ve karakovan balların (süzme işlemi yapılmadan satışı yapılacak ballar) hasadında ise arı kovanının ballık kısmından alınan çerçeveler analiz edilinceye kadar çerçeveli hali korunacak şekilde güçlü bir şekilde temasa uygun ambalaj malzemeleriyle paketlenir. Doğrudan güneş ışığından korunarak iç sıcaklığı 20 °C'yi aşmayan, kokulardan arınmış, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilir. Analiz sonucu uygun bulunan Bitlis Balı, en fazla 1 kg'lık cam kavanozlara doldurularak satışa sunulur. Analiz sonucu uygun bulunan petekli ve karakovan ballar ise, gıda ile temasa uygun olan en fazla 3-5 kg'lık dikdörtgen, kare veya laklı ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur.

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

Bitlis ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Balının coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Arıcıların büyük bir çoğunluğu tüm arıcılık faaliyetlerini coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirirken, bazı arıcılar kışlatma için kışın daha sıcak illeri tercih ederler. Arıların kış konaklaması dışında kalan üretimi ve paketlenmesi dâhil tüm işlemleri Bitlis ilinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bitlis Ticaret ve Sanayi Odası Koordinatörlüğünde ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bitlis Eren Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü, Bitlis Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 3 kere ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar, Bitlis Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetim dönemleri ile denetime esas kriterler aşağıda yer alır.

Bahar dönemi denetimi (Mart-mayıs arası)

- Arı konaklama belgeleri düzenlenerek sevki il dışından gelen arıcıların dönüş işleminin Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne kontrol edilmesi,
- Kovan sayısının yerinde tespit edilmesi ve kayıt altına alınması,
- Kovan yerleşimi için seçilen yerin uygunluğu,
- Üretimde kullanılan arı ırklarının uygunluğu ve arıların sağlık kontrolü.

Yaz Dönemi Denetimi (Haziran-ağustos arası)

- Arılı kovan desteklenmesine başvuru yapan yetiştiricilerin arı kovanlarının kontrolü,
- Bahar dönemi denetimi sırasında hastalık tespit edilmiş arıların sağlık durumunun uygunluğu,
- Üretim döneminde kullanılan malzemelerin uygunluğu,
- Arıcıların, hasattan en az 2 hafta önce haber vermesinin ve hasat zamanının belirlenmesinin uygunluğu,
- Hasat, ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu,
- Alınan numunelerin, fizikokimyasal özellikler ile gerektiğinde melissopalnolojik özellikler bakımından yapılan analiz sonuçlarının uygunluğu,
- Bitlis Balı ibaresinin, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Kışlatma Dönemi Denetimi (Eylül-mart arası)

- Bal hasadını bitirip il dışına arılarını kışlatmaya götürecek olan arıcıların sevklemlerini (veteriner sağlık raporu) İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından kontrolleri düzenli olarak yapılmaktadır.
- Kışlatma koşullarının uygunluğu.
- Coğrafi sınırın dışında yapılan kışlatmalarda; Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bitlis İli Arı Yetiştiricileri Birliği ile konaklamanın yapıldığı il ve ilçelerdeki ilgili Müdürlük ile koordinasyon içinde hareket edilerek, konaklama yerine ve konaklama şartlarına ilişkin bilgilerin 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. Hatay Aşur Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1687
Tescil Tarihi	: 09.01.2025
Başvuru No	: C2024/000053
Başvuru Tarihi	: 09.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Aşur Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Aşur Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Aşur Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Aşur Yemeği; kemiksiz dana veya koyun incik, dövme buğday, nohut, kuru soğan ve biber salçasının pişirilmesi ile üretilen bir yemektir. Pişen karışım tahta tokmakla dövülüp üzerine kızgın tereyağlı kimyon eklenir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Aşur Yemeği, coğrafi sınır içerisinde aşır, aşşür, hrısı, dövme adıyla da bilinir.

Hatay Aşur Yemeğinin yıllar boyunca reçetesi korunarak özellikle bayramlarda ve adaklarda yapılır. Yapımında aşur döveceği denilen tahta tokmak kullanılır. Hatay ilinin gastronomi kültüründe önemli bir yere sahiptir ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

12 kişilik Hatay Aşur Yemeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1-1,2 kg kemiksiz dana veya koyun incik eti
- 1-1,2 kg dövme buğday
- 250-300 g haşlanmış nohut
- 300-350 g kuru soğan
- 125 g acı biber salçası
- 125-150 g tatlı biber salçası
- 100-125 g tereyağı
- 20-25 g kimyon
- 20-25 g karabiber
- 20-25 g tuz
- 5-6 lt su
- 100 g ceviz içi (üzere için-isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Tencerenin içerisine dana veya koyun incik eti, dövme buğday, nohut, biber salçası, dörde bölünmüş soğan, karabiber, tuz ve su ilave edilip kaynadıktan sonra kısık ateşte 1,5 saat süreyle pişmeye bırakılır. Ardından aşur döveceğiyle tüm malzemelerin özdeşleşmesi için iyice dövülür. Ayrı bir tavada tereyağı ve kimyon kızdırılır. Hatay Aşur Yemeği üzerine dökülür ve iyice karıştırılıp isteğe bağlı üzerine dövülmüş ceviz ilave edilerek servisi yapılır.

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

Hatay Aşur Yemeği coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin gastronomi kültüründe önemli bir yeri olan Hatay Aşur Yemeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda 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 metodunun uygunluğu ve Hatay Aşur Yemeği ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Bölüm

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

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

1. Aydın İnciri

90 tescil sayılı Aydın İnciri ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Kullanım Biçimi:

“Aydın İnciri ibareli aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi, üretici firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası, parti no ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın İnciri ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



ifadesi,

“Aydın İnciri ibareli aşağıda tanımlanan logo ve menşe adı amblemi, üretici firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası, parti no ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın İnciri ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Aydın İnciri, *Ficus carica* (Anadolu inciri) Sarılop çeşidi, kurutmalık olarak değerlendirilen incirdir.

Kuru Meyve Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Şekli: Yuvarlakça, armutsu şekil

Kabuk: İnce kabuklu

Renk: LAB skalasında "L" değeri 60 – 80 arası

Boyut: Kilogram başı meyve sayısı ortalama 45-65 adet

Nem: % 22-24

Suda çözünebilir kuru madde (SÇKM):% 75-80

Organoleptik özellikleri: Düzgün yapılı ve iri boyutlu, içi yoğun ballı ve kıvamlı bir görüntüde, ağızda kendine has yoğun bir aroma bırakan ve tatlı kokulu.

Aydın İnciri üretimi yapılan coğrafi sınırdaki kışlar ılık, yazlar sıcak ve kuraktır. Yıllık ortalama sıcaklık 18-20°C'dir. Aydın İnciri, meyve olgunlaşması ve kurutma döneminde (Ağustos-Eylül) 30-32°C sıcaklıklara gereksinim duyar. Bu dönemde bölgedeki yüksek sıcaklıklar Aydın İncirinin en iyi kalitede kurumasını sağlar. Optimal yıllık yağış 625-670 mm'dir. Kurutma yönünden Ağustos-Eylül arasındaki meyve olgunlaşma ve kurutma sezonu yağışsız ve bulutsuz geçmelidir. Bölgede Ağustos-Eylül aylarında düşen ortalama toplam yağış miktarı 4,1-9,8 mm arasında değişir. Aydın İnciri kurutmalık olarak değerlendirilen bir çeşit olup için kurutma mevsiminde bölgedeki bağıl nem düzeyi kaliteyi etkileyen önemli bir faktördür. Nemin az olması meyve kabuğunun kalın olmasına, fazla olması meyve renginin koyulaşmasına, meyvenin çatlamasına neden olur ki bunlar önemli kalite kayıplarına neden olur. Kurutma döneminde (Ağustos-Eylül) sıcaklığın öğle saatlerinde maksimum düzeylerde seyretmesi nedeniyle bağıl nem oldukça düşüktür, sabah ve akşam saatlerinde yükselen bağıl nem ise meyvelerin bir miktarda nem kazanmasını sağlar ve kabuğun kalın olmasını engeller. Aydın İncirinin üretiminin yapıldığı coğrafi sınırdaki öğle saatlerinde ortalama olarak %32-37 arasında değişen hava bağıl nemi gece %50-65, sabah %72-79 düzeyindedir. Bu değerler incir kurutulması için optimum düzeydedir.

Aydın İncirinin ayırt edici özelliklerini etkileyen önemli faktörlerden birisi de olgunlaşma ve kurutma döneminde esen hakim rüzgarlardır. Ağustos-Eylül aylarında kuzeyden esen poyraz ve batıdan esen deniz meltemi rüzgarları, Aydın İncirinin kuruması için uygun ortam oluşturur. Bölgenin toprak yapısı derin (1-1,5 metre), kumlu-killi, organik materyal zengindir. Toprağı oluşturan ana materyal gnays-şist ve gnays ana kayasından meydana gelmiştir. Taban suyu seviyesi 2 metreden aşağıdadır. PH değeri 6-7.8 olan nötr yada nötre yakındır. Bölgenin toprak özellikleri incir üretimi için çok elverişlidir.

Binlerce yıldır coğrafi sınırdaki yetiştirilmekte olan Aydın İncirinin hasadı ve kurutulması asırlardır geleneksel yöntemlerle yapılır. Aydın İncirinin yetiştiriciliği için arazi hazırlama, budama, ilekleme tecrübe ve uzmanlık isteyen işlerdir. Arazi işleme sırasında kullanılan makinelerin seçimi, budamanın meyve kalitesi ve meyve verimine etkileri göz önünde tutularak yapılması gerekir. Döllenme, Aydın İnciri için son derece önemlidir. Hasat işlemleri de çok itina gerektirir. Ağaçların altından fazla bekletilmeden buruk incirlerin toplanması, kerevitlere taşınması sırasında meyvelerin üst üste gelip, birbirlerinin kalitelerini bozmaması gerekir. Bölge halkı küçük yaşta incir yetiştirme inceliklerini öğrenir ve yeni nesillere aktarmaya devam eder. Bu şekilde çocukluktan bilgilenen, sürekli aileleriyle incirin yetiştirilmesi, hasadı ve kurutulması işlemlerinde görev alan çocuklar geleceğin tecrübeli personeli ve uzman üreticileri olur."

ifadesi,

"Aydın İnciri, *Ficus carica* (Anadolu inciri) Sarılop çeşidi olup sofralık ve kurutmalık olarak değerlendirilen incirdir.

Ağaç özellikleri: 7-8 metre yükseklikte 8-9 metre genişliktedir. Dalları seyrek ve gövdesinde çok sayıda yumru bulunur. Yaprakları büyük ve genellikle derin dilimli ve beş parçalıdır.

Yaş meyve fiziksel özellikleri: Meyve ağırlığı ortalama 60-70 gram, çapı ise 55-60 milimetre arasında değişir. Meyve şekli uzun ovaldır. Meyve indeks değeri (genişlik/uzunluk) 0,85 olup yuvarlak ve basıkça şekillidir. Meyve kabuğu ince (ortalama 1,17-1,34 mm) yapılıdır, sarı renklidir ve kolay soyulur. Pulp rengi, amber ile sarı renk arasındadır.

Yaş meyve kimyasal özellikleri: Meyvenin ortalama pH değeri 5'tir. Toplam asitlik %1, suda çözünür madde %21, toplam kuru madde %23-24 ve indirgen şeker %21'dir. Sarılop meyveleri çok iyi görünüşlü, çok tatlı ve hissedilir derecede hoş kokuludur.

Kuru meyve fiziksel ve kimyasal özellikleri:

Şekil: Yuvarlakça, armutsu

Kabuk: İnce kabuklu

Renk: LAB skalasında “L” değeri 45-70 arasında; sarımsı kahverengi

Boyut: Kilogram başı meyve sayısı ortalama 35-65 adet

Nem: %26’dan düşük olmalı, aşırı kuru olmamalıdır.

Suda çözünebilir kuru madde (SÇKM): %60-80

Organoleptik özellikler: Düzgün yapılı ve iri boyutlu, içi yoğun ballı ve kıvamlı bir görünüme sahiptir. Ağızda kendine has yoğun bir aroma bırakır ve fermente koku içermez.

Büyük ölçüde kurutmalık olarak değerlendirilen Sarılop çeşidi, kışları ılık, yazları sıcak ve kurak olan, yıllık ortalama sıcaklığı 18-20 °C arasında değişen bölgelerde yetişir. Meyve oluşumundan hasat sonuna kadar (mayıs-ekim aylarında) daha yüksek sıcaklıklara ihtiyaç duyar. Ağustos-eylül aylarında, meyve olgunlaşması ve kurutma döneminde 30 °C sıcaklık ister. Aydın ilinin, meyve oluşumundan hasat sonuna kadar olan mayıs-ekim aylarındaki yıllık ortalama sıcaklığı 30,7 °C’dir. Kurutma dönemindeki (ağustos-eylül) ortalama maksimum sıcaklık ise 32,6 °C’dir. Aydın’ın sahip olduğu bu sıcaklık değerleri, Aydın İncirine optimal yetiştirme koşulları sağlar. Aydın’da yıllık ortalama yağış miktarı 672,7 mm olup, bu değer Sarılop çeşidi incirin minimum yıllık yağış isteği olan 625 mm’yi karşılamaktadır. Bununla birlikte, incirin olgunlaşma ve kurutma sezonu olan temmuz-eylül aylarında havanın yağışsız ve bulutsuz geçmesi, meyve kalitesini artırır. Özellikle kurutma dönemi itibariyle, Temmuz ayında 0,9 gün, Ağustos ayında 0,6 gün ve Eylül ayında 1,8 yağmurlu gün sayısı ile Aydın, incirin kurutulması için elverişli koşulları sağlar. Aydın’da hava bağıl nemi ve rüzgârların etkisi, incirin kaliteli bir şekilde kurutulması için önemli faktörlerdir. Kurutma döneminde bağıl nemin %40-45 seviyelerinde olması idealdir. Aydın ilinde ortalama hava bağıl nemi %59,8’dir. Asıl önem taşıyan kurutma döneminde (ağustos-eylül) ise, gündüzleri %40-45 oranında gerçekleşen hava bağıl nemi, geceleri ise %52,5 olarak gerçekleşir. Topografik yapının nemli deniz havasını iç bölgelere, kuru havanın ise kıyı bölgelerine taşınmasına izin verir yapıda (dağların denize dik olması) olması nedeniyle, Büyük ve Küçük Menderes havzasında hakim olan rüzgar sistemleri, kaliteli kurutmalık incir yetiştiriciliğinin burada sınırlı kalmasında en önemli rolü üstlenir. Öğleden önce kuzeyden esen ve “gümüşkanat” adı verilen poyraz, incirlerin olgunlaşması ve kuruması açısından büyük önem taşır. Öğleden sonra ise batıdan esen nemli deniz rüzgârı “ımbat,” meyvenin irileşmesi ve ince kabuklu olması üzerinde etkili olur. Bu iki rüzgârın nöbetleşe ve dengeli şekilde esmesi arzu edilir. Aydın’da üç meteoroloji istasyonu (Aydın merkez, Nazilli, Sultanhisar) verileri incelendiğinde, yaz aylarında (haziran, temmuz, ağustos) incirin olgunlaşmasını ve dalında buruklaşmasını sağlayan karasal etkili (doğudan gelen) ve denizsel etkili (Ege Denizi’nden gelen) rüzgârların farklı zamanlarda eserek karşılıklı etki oluşturdukları görülür. Denizsel kökenli hakim rüzgarlar, karasal rüzgarlara kıyasla biraz daha fazla etkilidir. Aynı dönemde denizden esen nemli ve serin rüzgârlar ile karadan esen kuru ve sıcak rüzgârların karşılıklı olarak etkili olduğu Aydın ili, yağış, bağıl nem ve rüzgâr karakteristikleri bakımından sofralık ve kurutmalık Aydın İnciri yetiştiriciliği için ideal bir bölgedir. Aydın İnciri üretiminde kullanılan Sarılop çeşidi, çok nemli olmayan, derin, kumlu-killi, organik materyal ve kirece sahip topraklarda gelişim gösterir. Toprak tuzluluğuna az dayanır. Sodyum ve bor minerallerinin aşırısına duyarlıdır. Kireççe zengin topraklarda iyi gelişir. Aydın İnciri yetiştiriciliği yapılan toprakların pH değeri 6,51-7,50 arasında ya da 7,51 ve biraz daha yüksek seviyededir. Topraklar genel olarak kırmızı kahverengi Akdeniz toprakları, kahverengi topraklar, kırmızı kestane rengi topraklar olarak sınıflandırılır. Bunlar az, orta ve bol kireçli toprak niteliği taşır. Bu alanda toprak derinliği sığ (20-25 cm) ile derin (90 cm+) arasında değişen bir yapı gösterir. Aydın’ın genel toprak özellikleri, Aydın İnciri için elverişli yetiştirme koşullarını sağlar.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Üretim

Arazi Hazırlığı: İncir ağacı yetiştirilecek arazide öncelikli olarak, arazi ıslahı sorunları çözümlenir. Bahçe toprağı dikimden önce 2-3 kez derince sürülür. Arazi eğimi %3’ü geçtiğinde, kontur dikim yapılır, eğimi %5’i geçen yerlerde ise eğimin durumuna göre 10-15 metre aralıklarla tutma duvarları, teraslar yapılır.

Dikim: İncir fidanları en uygun olarak kış dinlenme devresinde yani yaprak dökümü ile ilkbaharda yeniden su yürümesi arasında kalan devrede dikilir. Sonbahar dikiminin yapılamadığı durumlarda dikim, kış sonu- ilkbahar başında Şubat veya Mart aylarında yapılır.

Budama: Yaz ve kış budaması uygulanır. Şekil budaması, ürün budaması ve gençleştirme budaması şeklinde yapılarak ağaçların büyüme ve verimlerinde artış sağlanır.

Bakım ve Gübreleme: Bahçeler, sonbaharda bir ve ilkbaharda iki olmak üzere en az üç kez sürülür. Sonbaharda toprak işleme, incir hasadının tamamlanmasından sonra yapılır. Sonbahardaki toprak işleme daha derin yapılır. İlkbaharda toprak işleme, toprağın tav durumuna bağlı olarak Mart ayında yapılır. İşleme derinliği 15 cm civarındadır. Gerekli miktarda azot, potasyum ve fosfor ile gübreleme yapılır.

İlekleme: Dölleme, 5-20 Haziran arasında olgunlaşmış iri fındık büyüklüğüne ulaşan erkek incir ağaçlarından alınan ilek meyveleri toplanıp, dişi ağaçlara asılması şeklinde yapılır. Olgunlaşmış ilek meyveleri, sabah erken ve akşamüzeri geç saatlerde toplanır. Toplanan ilekler, dişi incir ağacı üzerindeki dallara yeterli miktarda ve düzenli olarak asılır.

Hasat

Belli bir olgunluğa gelen ve kuruyan incirler ağaçtan kendiliğinden düşerler. Bu incirlere buruk incir adı verilir. Buruk incirler tecrübeli personel tarafından elle tek tek toplanır. Kuru incir hasadı her gün düzenli olarak yapılır. Toplama işleminde hurda incirler ve iyi kaliteli incirler ayrı kaplara toplanır. Toplanan incirler derin olmayan sepetlerle kerevetlere taşınır. Taşıma sırasında incirlerin ezilip birbirlerini kirletmemesi kalitesi açısından çok önemlidir.

Kurutma

Hasat edilen incirler bahçenin sürekli güneş alan ve havadar bir yerine yerleştirilmiş kerevetlere tek sıra halinde serilir. Kerevette kurumakta olan incirler tecrübeli personel tarafından sabahın erken veya öğleden sonrasının geç saatlerinde olmak üzere her gün gözden geçirilir. Akşam olduğunda incir haşerelerine ve olası çiğne karşı üst üste yığılarak üzeri örtüyle kapatılır. Sabahın erken saatlerinde tekrar tek sıra halinde serilir. Kurumuş incirler sergiden alınır, kalite sınıflarına ayrılmış olarak depolanır.”

ifadesi,

Arazi hazırlığı: İncir ağacı yetiştirilecek arazide öncelikle arazi ıslahı sorunları çözülür. Arazi, dikimden 20-30 gün önce sonbahar yağmurları yağdıktan ve toprak tavlandıktan sonra derin sürüm yapılarak hazırlanır. Arazi eğimi %3’ü geçtiğinde, kontur dikim yapılır. Eğimi %5’i geçen yerlerde ise eğimin durumuna göre tutma duvarları veya teraslar yapılır.

Dikim: Aydın ilinde incir fidanları, yaprak dökümünden sonra genellikle kasım ayının ikinci yarısı ile aralık ayının birinci yarısında dikilir. Don riskinin bulunduğu yıllarda dikim işleminin şubat ayında yapılmasında fayda vardır.

Budama: Yaz ve kış budaması uygulanır. Şekil budaması, ürün budaması ve gençleştirme budaması şeklinde yapılarak ağaçların büyümesi ve verimliliği artırılır.

Bakım ve gübreleme: Bahçeler, sonbaharda bir ve ilkbaharda iki kez olmak üzere yılda en az üç kez sürülür. Sonbaharda yapılan toprak işleme, incir hasadının tamamlanmasının ardından daha derin olarak yapılır. İlkbaharda yapılan toprak işleme ise, toprağın tav durumuna bağlı olarak mart ayında yapılır. İşleme derinliği 15 cm civarındadır. Gerekli miktarda azot, potasyum ve fosfor ile gübreleme yapılır.

İlekleme: İncir yetiştiriciliğinde ilekleme (tozlama), 5-20 Haziran arasında gerçekleştirilir. Bu işlem için,

olgunlaşarak iri fındık büyüklüğüne ulaşmış erkek incir ağaçlarından toplanan ilek meyveleri kullanılır. Sabahın erken saatlerinde, ilek arılarının uçuşuna başlamadan önce erkek ağaçlardan toplanan bu meyveler, 3-4 adet olmak üzere filelere konur. Her dişi ağaca üçer file asılır. Bu işlem, en az iki defa tekrarlanır. Eğer hava çok serin ve yağışlı ise üçüncü kez file asma işlemi yapılabilir. İlekleme döneminde ilaçlama, tuzak asma ve sürüm işlemleri yapılmamalıdır. İleklemede hastalıklı, zarar görmüş ve çürümüş meyveler filelere konulmamalı ve bahçeden uzaklaştırılmalıdır.

Yaş incir hasat dönemi: Temmuz ayının ikinci yarısından itibaren olgunlaşan incirler, yeme olgunluğuna ulaştıklarında sabahın erken saatlerinde hasat edilir. Yaş incirler, her biri en fazla 5 kg olacak şekilde yayvan kaplara toplanmalıdır. Hassas kabuk yapısı nedeniyle raf ömrü kısa olduğu için hızlıca sevk için kullanılacak ambalaj materyallerine konularak pazara ulaştırılmalıdır.

Kuru incir hasat dönemi: İlk olgunlaşma temmuz sonu - ağustos başında başlar, ağustos sonunda zirveye ulaşır ve eylül sonunda tamamlanır. Hasat süresi 40-45 gündür. Meyve, ağaç üzerinde buruklaşır (taze meyvede su oranı %40-50 oranına düşer), meyve sapı ile meyve dalı arasında kopma noktası oluşur ve meyve doğal olarak yere düşer. Kendiliğinden yere düşen incirler, üreticiler tarafından her gün düzenli olarak toplanır. Toplama işleminde incirler kalite sınıflarına göre ayrılarak ayrı kaplara toplanır. Toplanan incirler derin olmayan kaplarda üst üste gelmeyecek şekilde gıda ile temasa uygun plastik kerevetlere taşınır.

Kurutma: Hasat edilen incirler, bahçenin sürekli güneş alan ve havadar bir yerinde bulunan kurutma tünellerinin içerisindeki kerevetlere tek sıra halinde serilir. Kurutma tüneli en az 2 m yüksekliğinde, etrafı sinek teli ile çevrili, tabanı beton ya da örtü materyalleri ile kaplı olmalıdır. Kerevette kurumakta olan incirler üretici tarafından sabahın erken veya öğleden sonranın geç saatlerinde olmak üzere her gün gözden geçirilir. Kurumuş incirler sergiden alınır ve kalite sınıflarına (TSE Ekstra, Sınıf I, Sınıf II) ayrılmış olarak depolanır.

Yaş incir muhafaza koşulları: Yaş incirler 0-2 °C'de ve %85-90 bağıl nemde 2 hafta süreyle saklanabilir.

Kuru incir muhafaza koşulları: Kuru incirler 4-10 °C'de ve %50-60 bağıl nem içeren soğuk hava depolarında, kasalarda saklanmalıdır. Bu koşullar altında kuru incirler, renk kararması ve şekerlenme gibi sorunlar olmadan 1 yıl boyunca muhafaza edilebilir.

6. 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. Manisa Taban Simidi

181 sayılı ve 16.09.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 349 tescil numaralı Manisa Taban Simidi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Kullanım Biçimi:

“Markayla birlikte ürün ambalajı üzerinde aşağıdaki logo kullanılmalıdır.”

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme:

“Denetim merci; Msd Koza Eğitim Öğretim Gıda Turizm Nakliyat İnşaat Sosyal Tesisler Marketçilik Petrol Ürünleri Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. koordinatörlüğünde Yunusemre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Manisa Bakkallar Odası ve Manisa Esnaf ve Sanatkarlar Odasından görevlendirilecek birer kişiden oluşur.

Manisa Taban Simidi logosunu ve Manisa Taban Simidi coğrafi işaretini işyerinde ya da ürünün üzerinde kullanan imalathaneler denetlenecektir.

Ürün ile ilgili denetimler yılda en az iki kez ayrıca şikâyet ve şüphe üzerine her zaman yapılacaktır.

Manisa Ticaret Odası üretilen Manisa Taban Simitlerinin boyutlarını, Manisa Bakkallar Odası Manisa Taban Simitlerinin Manisa’da üretilen küçük daneli nohut mayası ile üretilip üretilmediğini, Manisa Esnaf Sanatkarlar Odası üretimdeki ustalık, geleneksel tada uygunluk ve pekmez kullanımını kontrol edecektir.

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

ifadesi,

“Denetimler; Msd Koza Eğitim Öğretim Gıda Turizm Nakliyat İnşaat Sosyal Tesisler Marketçilik Petrol Ürünleri Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti. koordinatörlüğünde ve Msd Koza Eğitim Öğretim Gıda Turizm Nakliyat İnşaat Sosyal Tesisler Marketçilik Petrol Ürünleri Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti., Yunusemre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Manisa Bakkallar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle küçük daneli nohut ve sultaniye üzümünden üretilen pekmez kullanımını olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Manisa Taban Simidi ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

şeklinde değiştirilmiştir.