



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 206

Yayın Tarihi

01.10.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



TURKPATENT



turkpatentt



TURKPATENT



turkpatent



TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 206. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	22
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Reddedilen Başvuruların Yayımı	35
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	36
7.Bölüm	Düzeltilmelerin Yayımı	39

DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.” ve beşinci fıkrası “Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 206. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000270	Hatay Abugannuş	9
1.	C2023/000302	Çanakkale Meşe Balı	11
2.	C2023/000307	Hatay Haydari	14
4.	C2024/000297	Palu Tava	16
5.	C2024/000400	Çerkeş Çiçek Balı	18

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.	1774	Uşak Ulubey Zini Hamursuzu	22
2.	1775	Hatay Sarısı İpeği	24
3.	1776	Bodrum Tırhandili	27
4.	1777	Uzunköprü Köftesi	29
5.	1778	Tokat Dive Dokuması	31

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Reddedilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000326	İdil Bakari Üzüümü	35

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak reddedilmiş geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1269	Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi	36
2.	1380	Cide Tarhanası	37
3.	1390	Polat Kınalı Ekmek	38

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik bulunmamaktadır.

Düzeltilmelerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000014	Gökova Susamı	39

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında düzeltme bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Hatay Abugannuş

Başvuru No	: C2023/000270
Başvuru Tarihi	: 27.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Abugannuş
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 Abugannuş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Abugannuş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Abugannuş yöresel bir meze olup ana malzemeleri patlıcan, domates ve biberdir. Közlendikten sonra soğuyan patlıcan, domates ve biberin kabukları soyulup ince bir şekilde doğranır. Daha sonra püre haline gelmiş veya rendelenmiş sarımsak, tuz, nar ekşisi ve zeytinyağı ile karıştırılır. Sarımsağın püre haline gelmesindeki amaç mezenin içinde tüketilirken rahatsız etmemesini sağlamaktır. Zeytinyağı kullanılırken asitliği 0,8'den az olan natürel sızma veya 0,8-2 asitlik değerine sahip natürel birinci olan zeytinyağları kullanılır. Servis tabağına yayıldıktan sonra isteğe bağlı üzerine maydanoz da koyulabilir.

Hatay Abugannuş birçok bölgede farklı söyleniş biçimlerine sahiptir. Coğrafi sınır çevresinde Babagannuş, Babagannuş, Abagannuş gibi benzer isimlerle de adlandırılır. Hatay Abugannuş, çok geniş coğrafya olan Levant Bölgesinde benzer şekillerde üretilir ve yabancı kaynaklarda "Baba Ghanoush" olarak geçer. Levant Bölgesinin en kuzey sınırı olan Hatay bölgesinden Anadolu'ya yayılmıştır.

Hatay Abugannuş coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Abugannuşun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir

Üretim Metodu:

4 porsiyon Hatay Abugannuş için kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 3 orta boy patlıcan
- 5 tane biber Samandağ Biberi
- 3 orta boy domates
- 3 diş sarımsak
- 75 ml zeytinyağı
- 30 ml nar ekşisi
- 8 g tuz

Patlıcan, domates ve biber kömür ateşinde veya bir tepsiye koyularak fırında 200 °C'de 30 dakika közlenir. Biber olarak 887 tescil numaralı Samandağ Biberi tercih edilir. Közlenen malzemeler 5 dakika soğuduktan sonra kabukları soyulur. Kabukları soyulan malzemeler bıçakla ince ince doğranır ve meze kıvamını alması için bıçak veya zırh yardımıyla yaklaşık üç dakika boyunca doğranır. Daha sonra bu malzemeler bir karıştırma kabına alınır ve üzerine rendelenen veya püre haline gelen sarımsak ilave edilir. Zeytinyağı, nar ekşisi ve tuz da ilave edilerek malzemeler iyice karıştırılır ve servis tabağına alınır. Üzerini süslemek için isteğe bağlı zeytinyağı ve nar ekşisi eklenebilir.

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

Hatay Abugannuş coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Abugannuşun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir. Hatay Abugannuş üretiminde 887 tescil numaralı Samandağ Biberi kullanılır.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki 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, Samandağ Biberi kullanımı ve Hatay Abugannuş 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.

2. Çanakkale Meşe Balı

Başvuru No	: C2023/000302
Başvuru Tarihi	: 16.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çanakkale Meşe Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Meşe balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Cevatpaşa Mahallesi Ziveriye Sokak No:16 Merkez ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili Yenice, Bayramiç, Çan ve Ayvacık ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Çanakkale Meşe Balı ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Çanakkale Meşe Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çanakkale Meşe Balı; saçlı meşe (*Quercus cerris*), macar meşesi (*Quercus frainetto*) ve sapsız meşe (*Quercus petraea*) ağaç türlerinin meyve (palamut) veya yapraklarında bulunan koyu renkli salgının arı tarafından toplanarak bala dönüştürülmesiyle elde edilir. Meşe ağacında gözlenen bu salgı, temmuz ve ağustos aylarında gündüz sıcaklığın 30-35 derece olması ve yere çığ düşmesi ile oluşur.

Çanakkale Meşe Balının ayırt edici özelliklerinden birisi renginin siyaha yakın olmasıdır ve aydınlık/karanlık değeri olan L* değeri 25,07±3,7'dir. Çanakkale Meşe Balının a* değeri (yeşillik/kırmızılık) 5,02±3,53 ve b* değeri (mavilik/sarıklık) -0,1±5,90'dir. Çanakkale Meşe Balının daha koyu olmasının sebebi yüksek kül, şeker ve düşük nem içerikleriyle birlikte coğrafi sınıra özgü botanik farklılıktır. Bu farklılıklar; Kaz Dağlarının, yüksek oksijen içerikli kirlenmemiş doğal ortamı, Kaz Dağlarının yüksek rakımlarında yetişen meşe ağaçları, Kaz Dağlarının, Akdeniz ve Karadeniz ikliminin kesiştiği yer olması ve Kaz Dağları endemik bitki örtüsü farklılıkları olarak gösterilebilir.

Çanakkale Meşe Balının serbest asitlik değeri ortalama 34,82±9,76 meq/kg, pH değeri ise ortalama 4,51±0,28 değerindedir. Çanakkale Meşe Balının ortalama elektriksel iletkenlik değeri 1,17±0,27 mS/cm olarak belirlenmiştir. Çanakkale Meşe Balının elektriksel iletkenlik değerinin bal tebliğinde belirtilen değerden yüksek olmasının sebebi serbest asitlik değeri ve dolayısıyla pH değeri ve de sahip olduğu mineral madde içeriğiyle ilişkilidir ve ayırt edici bir başka özelliktir.

Balda bulunan proteinler ve amino asitler genel olarak polen ve bal arısından gelmekte ve bal içerisindeki aminoasitlerin büyük çoğunluğunu (%50 ile %85 arası) prolin aminoasidi oluşturmasından dolayı, prolin miktarı balın doğallık ve olgunluk düzeyi açısından önemlidir. Prolin değerinin yüksek olması ballarda ayırt edici özellik olarak görülür. Çanakkale Meşe Balının prolin miktarı ortalama 807,96±92,0 mg/kg olarak belirlenmiştir. Bu değer benzer ballara göre yüksek olması Çanakkale Meşe Balının yüksek kalite bir bal olduğunun göstergesidir.

Çanakkale Meşe Balının %DPPH antioksidan kapasite değerleri en düşük 41,50±1,75 olarak ve en yüksek ise 78,98±0,41 olarak belirlenmiştir. Çanakkale Meşe Balının fenolik bileşenler arasında; protokatequik asit, kafeik asit, rutin, resveratrol, krisin ve CAPE gibi antioksidan özellik gösteren bileşenlerin miktarlarının yüksektir. Bu nedenle, antioksidan özellik gösteren söz konusu bu fenolik bileşenlerin Çanakkale Meşe Balının antioksidan kapasite değerlerine pozitif katkı sağlar. Çanakkale Meşe Balı üretim yerlerinde arılara nektar ve polen sağlayan

çeşitli endemik bitki türleri ve meşe ağaçlarındaki salgı bu antioksidan bileşenlerin bala geçmesini sağlar. Çanakkale Meşe Balının bir diğer ayırt edici özelliği de bu antioksidan değeridir.

Tablo 1: Çanakkale Meşe Balı Kalite Özellikleri

Genel Kalite Özellikleri	Değer
Nem (en düşük – en yüksek)	%15,10 – %18,25
Glukoz (en düşük – en yüksek)	%20,37 – %31,55
Fruktoz (en düşük – en yüksek)	%25,10 – %32,11
Fruktoz/Glukoz (en düşük – en yüksek)	1,02 – 1,23
Serbest Asitlik	34,82 ± 9,76 meq/kg bal
pH	4,51 ± 0,28
Diastaz sayısı	26,68±6,84
Toplam Kül	%0,58±0,12
Potasyum (K) (en düşük – en yüksek)	1773 – 4013 mg/kg
Magnezyum (Mg) (en düşük – en yüksek)	39,30 – 184,02- mg/kg
Fosfor (P) (en düşük – en yüksek)	93,09 – 411,91 mg/kg
Ayırt Edici Kalite Özellikleri	Değer
L* renk parametresi (-karanlık, +aydınlık veya -koyuluk, +açıklık)	25,07±3,78
a* renk parametresi (-yeşillik, +kırmızılık)	5,02±3,53
b* renk parametresi (-mavilik, +sarılık)	-0,1±5,90
Elektriksel iletkenlik	1,17 ± 0,27 mS/cm
Prolin	807,6 ± 92 mg/kg bal
%DPPH Antioksidan Kapasite Değeri (en düşük – en yüksek)	41,50±1,75 – 78,98±0,41

Üretim Metodu:

Çanakkale Meşe Balı, kovanlardaki tarlacı arı popülasyonunun temmuz-ağustos aylarında artmasından dolayı bu dönemlerde en yüksek oranlarda üretilir. Genelde iki katlı langstrot tipi kovanlarda hasat yapılır. Kovanların ballık bölümüne ana arının yumurta atmaması için ana arı ızgarası kullanılır ve kovandaki arı mevcudunun 80.000 adet olmasına özen gösterilir. Kovanlar bal toplama alanına getirilmeden 1 ay önce kapalı yavrulu petekler üretim kovanlarına, üretim kovanlarındaki açık larvalı petekler diğer peteklere aktarılır. Bu sayede üretim anında tarlacı arı popülasyonu yükseltilmiş olur. Çanakkale Meşe Balı üretimi kışlatma, sağım, depolama ve ambalajlama olarak dört aşamadan oluşur.

Kışlatma: Çanakkale Meşe Balı üreten kovanlar; sonbaharda direk açan pürenlik alanlara götürülür. Pürenlik alanlarda arılar bal ve polen toplarlar. Arılar balı kışın besin ihtiyacı için stoklar, poleni de son baharda genç yavruların beslenmesinde kullanırlar. Kasım ayında kovanlar yöredeki poyraz rüzgârı olmayan güney yamaçlara yerleştirilir. Kovanlardan boş petekler alınarak arı sıkıştırılır ve son çerçeveden sonra bölme tahtası kullanılarak arıların kovandaki boş alandan olumsuz etkilenmemesi sağlanır. Birer hafta ara ile kovanlarda 1 kilogramlık ballı kek verilir. Kovanların üzeri su geçirmeyen malzeme ile örtülür ve kapaklar sıkıca kapatılır. Kovanların ıslanmaması için üzerleri örtülür. Kovanların uçuş delikleri 2 cm kalacak kadar daraltılır. Aralık sonu ocak başında kovanlara varroaya karşı birer hafta ara ile oksalik asit uygulaması yapılır.

Sağım: Çanakkale Meşe Balı üretilen bölgedeki kovanların içindeki peteklerin 2/3'si sırlandığı zaman hasata başlanır. Arılığın kenarına sağım çadırı kurulur. Sabahtan öğleye kadar kovanlardan petekler alınır. Bir taraftan sağım işlemi yapılır. Günlük sağılan petekler ikindi üzeri kovanlara tekrar verilir. Kovanlardan gelen peteklerin sırlı gözleri sır bıçağı veya sır tarağı ile açılır. Paslanmaz krom bal süzme makinalarında merkezkaç kuvveti ile ballar çıkarılır. Süzme kazanında akan ballar kaba akarak süzülür. Daha sonra dinlendirme tanklarında bir gece dinlendirilir. Dinlendirme kazanından ballar yeni laklı tenekelere alınır.

Depolama ve Ambalajlama: Çanakkale Meşe Balı tenekeye koyulduktan sonra güneş görmeyen serin depolara alınır. Serin depolarda paketleme yapılıncaya ve toptan satılana kadar bekletilir. Toplanan meşe balları Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği'ne ait paketleme tesisinde paketlenir. Arı Yetiştiricileri Birliği'ne gelen ballar önce ön kabule alınır. Orada her tenekeden eşit miktarda bal alınarak ortak bir kaptan toplanır. Bal karıştırılarak homojen hale getirilir. Alınan numune ikiye bölünür. Bir bölümü akredite laboratuvara analiz için gönderilir. Bir bölümü de şahit numune olarak saklanır. Analiz sonucu uygun gelen ballar homojen hale getirilir, ısıtıl işlem uygulanmadan sadece filtre edilerek gramaja göre uygun cam veya teneke ambalajlara paketlenir.

Denetleme:

Çanakkale Meşe Balı üretimi denetimi, Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği'nin koordinatörlüğünde; Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği, Çanakkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çanakkale Ticaret Borsası, Bayramiç Ziraat Odası ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden konusunda uzman birer üye olmak üzere 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Çanakkale Meşe Balının denetiminde; üretim metoduna uygunluk, Çanakkale Meşe Balı ibaresi ve logosu ile meşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu ve Çanakkale Meşe Balına özgü kalite özelliklerinin (L*, a* ve b* renk parametreleri, elektriksel iletkenlik değeri, prolin değeri, %DPPH antioksidan kapasite değeri, antimikrobiyal aktivite ve duysal lezzet özellikleri) uygunluğu denetlenir.

Çanakkale Meşe Balı üretim alanındaki kovanlar denetim mercii tarafından yerinde görülür. Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından kovanların konakladığı yer ve kovanların sayısı kayıt altına alınır.

Çanakkale Meşe Balı üretim alanında üretilen ballardan ortak numune alınır. Akredite bir laboratuvarında analiz yaptırılır. Meşe balı coğrafi işaret için belirlenen kriterler görüldükten sonra balın içinde bulunduğu tenekelerin ağızları açıldığında bozulabilecek etiket ile kapatılır.

Üretici kendi balını eğer kendisi pazarlamak istiyor ise perakende satış için kavanozun gramajına göre etiket hazırlanır ve üreticinin ürettiği bal miktarına göre etiketler Çanakkale Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından üreticiye teslim edilir.

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

3. Hatay Haydari

Başvuru No	: C2023/000307
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Haydari
Ürün / Ürün Grubu	: Haydari / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Haydari ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Haydari ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Haydari, süzme yoğurt, beyaz peynir, dereotu, tereyağı, sarımsak, tuz, kuru nane ve zeytinyağı kullanılarak üretilen bir mezedir.

Hatay, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu da bölgenin mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Hatay Haydari de bu kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, tarihsel ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

Hatay Haydarinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

2 kişilik Hatay Haydari üretimi için gerekli bileşenler:

- 135 g süzme yoğurt
- 80 g beyaz peynir
- 30 - 40 g dereotu
- 14 g tereyağı
- 3 - 4 g sarımsak
- 3,7 g tuz
- 2,5 g kuru nane
- 45 ml zeytinyağı

Hazırlanışı:

Öncelikle beyaz peynir bir kaba alınıp topak kalmayacak şekilde ezilir. Peynirin üzerine süzme yoğurt eklenip iyice karıştırılır. Bir tavaya tereyağı konularak kısık ateşte eritilir, eriyen tereyağının üzerine ince ince doğranan sarımsaklar eklenip birkaç kez tavada çevrilir. Tereyağı kızarmadan ve sarımsaklar yanmadan ocağın altı kapatılır. Kuru nane eklenerek ılımaya bırakılır.

25 - 35 g dereotu saplarından ayrılır, ince ince doğranır. Süzme yoğurt ve peynir karışımının içine tereyağı, sarımsak ve naneden oluşan karışım eklenir. Tuz ve dereotu eklenerek malzemeler birbirine karıştırılır.

Hatay Haydarinin üzerine 45 ml zeytinyağı gezdirilir ve 5 g dereotu ile süslenerek servis edilir. Soğuk olarak tüketilir ve hazırlandıktan sonra buzdolabında 2 - 3 gün süreyle muhafaza edilebilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 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.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hatay Haydari 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.

4. Palu Tava

Başvuru No	: C2024/000297
Başvuru Tarihi	: 28.10.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Palu Tava
Ürün/Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Palu Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Kültür Mah. Cumhuriyet Cad. Hükümet Konağı Palu ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Palu Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Palu Tava; oğlak eti, iç yağı/kuyruk yağı, biber ve tuz ile hazırlanan Elazığ ilinin özellikle Palu ilçesinin adıyla özdeşleşmiş bir et yemeğidir.

Palu Tava; Elazığ ilinde halk arasında yaygın olarak yapılması ve tüketilmesi ile bilinir. Elazığ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Palu Tava günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Palu Tavanın sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

Palu Tavanın üretiminde oğlak etinin boyun ve bel kısmındaki etler tercih edilir. Özellikle oğlak etinin seçimi ve hazırlanması üretim metodu bakımından önem arz eder. Palu Tavanın hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Palu Tavanın üretildiği; Elazığ ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Palu Tava Hazırlanması İçin Kullanılan Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1,5 kg oğlak eti,
- 1 kg biber,
- 200 g iç yağı ve/veya kuyruk yağı,
- 100 g tereyağı
- 15 g tuz.

Palu Tavanın Hazırlanması Aşamaları:

Üretimde kullanılan et ve iç/kuyruk yağları, tercihen Elazığ ilinde yetiştirilen oğlaklardan/koyunlardan temin edilir.

Üretimde kullanılacak olan et ve iç yağlar; başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ve ilgili gıda mevzuatına uygun olarak temin edilir. Bu bileşenler; gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak parçalanarak/doğranarak yemek için hazır hale getirilir.

Öncelikle yıkanan biberler istenilen büyüklükte parçalarına ayrılır. Sap, tohumları/çekirdekli kısımları temizlenir. Gıda ile temasa uygun tava/kapların zeminine bu biberler serilir. Oğlak etleri biberlerin üzerine örtecek şekilde özenli bir şekilde tavaya dizilir. Doğranmış iç/kuyruk yağları etin üzerine aynı şekilde konur. Son olarak yemeğin tuzu da konulduktan sonra üstü kapalı bir şekilde ortalama 2 saat kadar pişirilir.

Pişirme işleminin etkin bir şekilde gerçekleştirilmesi ve yemeğin lezzeti için gıda ile temasa uygun topraktan yapılmış tava/kapların ya da çömlek kapların kullanılması ayrıca odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınların/ocakların kullanılması tavsiye edilir. Palu Tavanın hazırlanması ve pişirme aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Piştirilmesi tamamlanan Palu Tavanın; ekmek, pide vb. ile beraber, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Palu Tavanın; hazırlanması ve ürünün pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Elazığ ili ile ün bağı bulunan Palu Tavanın tüm üretim aşamaları Elazığ ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Palu Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Palu Kaymakamlığı ile Palu İlçe 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. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Palu Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Palu Tava hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Palu Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin 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. Çerkeş Çiçek Balı

Başvuru No	: C2024/000400
Başvuru Tarihi	: 26.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Çiçek Balı
Ürün/Ürün Grubu	: Çiçek balı/Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Çerkeş Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi:	: İdris Mah. Hükümet Cad. Çerkeş ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çerkeş Çiçek Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çerkeş Çiçek Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Çiçek Balı, zengin bitki florasına sahip olan Çerkeş ilçesindeki bitki örtüsünde yetişen çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, bal arıları tarafından toplanmasıyla üretilen multifloral bir çiçek balıdır. Çerkeş Çiçek Balı üretimi; düşük rakımdaki alanlardan yüksek rakımlardaki alanlara doğru ilkbahar aylarında başlar, nihai balın elde edileceği yaz aylarının sonuna doğru azalır ya da son bulur.

Çerkeş Çiçek Balı; kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye sunulur.

Çerkeş Çiçek Balının üretimi yüzyıllar öncesine dayanır. Çerkeş Çiçek Balı; arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Çerkeş ilçesi ile özdeşleşen ve bilinen bir çiçek balıdır.

Çerkeş Çiçek Balı üretiminde genel itibarıyla Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*), Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) arı ırkı ve melezleri ile bu ırklara bağlı olarak gelişen ekotipleri kullanılır. Bu arılar; ideal dil yapısı ve morfolojik özellikleri sayesinde derin tüplü çiçeklerden kolaylıkla nektar toplama yeteneğine sahip olup Çerkeş ilçesinin karasal iklimi ve coğrafi konumuna uyum sağlamışlardır.

Çerkeş Çiçek Balına konu arıcılık faaliyetlerindeki başlıca bitki florası ve ortalama çiçeklenme dönemlerine ilişkin zaman aralıklarına aşağıda yer verilmektedir:

Tablo.1- Çerkeş Çiçek Elde Edildiği Başlıca Bitki Florası ve Ortalama Çiçeklenme Dönemleri

Majör (Yaygın) Bitki Adı	Çiçeklenme Başlangıç Tarihi	Çiçeklenme Bitiş Tarihi
Meyve çeşitleri	30 Nisan	20 Haziran
Kuşburnu, Ihlamur	10 Nisan	1 Haziran
Ahlat, Akasya	15 Nisan	1 Haziran
Alıç, Böğürtlen	1 Mayıs	10 Temmuz
Hardal	10 Mart	15 Haziran
Geven	30 Haziran	1 Ağustos
Kekik, Korunga	30 Mayıs	1 Ağustos
Isırgan, Ballıbaba	30 Nisan	15 Haziran
Fiğ	30 Nisan	15 Mayıs
Sığırkuyruğu	30 Mayıs	15 Temmuz
Adaçayı, Yonca	1 Mayıs	1 Ağustos
Çiğdem, Söğüt	1 Nisan	1 Mayıs
Deve diken	1 Temmuz	1 Eylül
Sütlegün, Üçgül	15 Nisan	1 Eylül
Karaçalı	30 Nisan	1 Ağustos
Sebze çeşitleri	30 Mayıs	1 Ekim

Yukarıda sayılan bitki florası sayesinde Çerkeş Çiçek Balı; şeffaf görünümlü, sarı renk ve tonlarında ve sarı-turuncu renkler arasında bulunan amber olarak bilinen renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği flora

özgü kokuya ve tatlı tada sahip, kıvamlı ve akışkan yapıda, uygun muhafaza koşullarında geç kristalize olan bir baldır. Tüketildiğinde ağızda ve boğazda yoğun acılık ve yanma hissi bırakmaz.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Çerkeş Çiçek Balının sağlandığı başlıca yaygın bitki florası/botanik kaynağı özellikle Fabaceae, Rosaceae ve Lamiaceae familyalarından oluşur. Bu familyalara ait toplam polen oranı Çerkeş Çiçek Balında en az % 45'dir.

Çerkeş Çiçek Balında botanik kaynak olarak sekonder ve minör olabilen/bulunabilecek polenler ise; Apiaceae, Lamiaceae Boraginaceae, Rosaceae, Ranunculaceae, Rhamnaceae familyalarına ait türlerden oluşur.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Çerkeş Çiçek Balında prolin miktarı en az 600 mg/kg'dır.

Üretim Metodu:

Çerkeş Çiçek Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatında yer alan; süzme çiçek balı ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Çerkeş Çiçek Balı üretimi, Çerkeş ilçesi ve çevresindeki genel itibarıyla yüksek rakımlı alanlara kovanlar yerleştirilmek suretiyle gerçekleştirilir.

Arıcılık faaliyetleri genellikle sabit arıcılık şeklinde yürütülür. Arı yetiştiricileri sahip oldukları bilgi birikimini ve pratik arıcılık uygulamalarını kuşaktan kuşağa aktararak bu bilgilerin devamlılığını sağlar.

Çerkeş Çiçek Balı Üretim Aşamaları:

Kışlatma: Açık alanlarda ve kapalı alanlarda kışlatma olmak üzere iki şekilde kışlatma yapılabilir:

- 1- Açık alanda kışlatma yönteminin kullanıldığı durumda kovanlar, doğal şartlara/açık alanlara bırakılır. Sonbaharda kovanda biriken propolisler kovanın ısı kararlılığını koruduğu için temizlenmesi tavsiye edilmez. Birçok arı yetiştiricisi, zayıf popülasyonlarla kışa girmeye bağlı riskleri azaltmak için açık alanlarda kışlatmayı tercih eder. Kış aylarında nispeten sıcaklığın daha yüksek olduğu alanlar seçilir. Bu nedenle arı yetiştiricileri genellikle bu alanlarda kışlatma yapmayı tercih eder. Kışlatma için uygun havalandırma koşullarının sağlanması, tabandaki polen tuzağının açık bırakılması ve kovan için etkili bir nem ve ısı izolasyonunun sağlanması önem arz eder.
- 2- Kapalı alanlarda kışlatma durumunda ise arı yetiştiricileri, arılarını kışlatmak için nem, ısı ve ışık bakımından iyi izole edilmiş özel kapalı alanları kullanır. Bu kışlatma alanlarında hava akımı ve ışıklandırma olmamalıdır. Kışlatma odalarının, beton, kerpiç vb. sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyen malzemelerden yapılması; kışlatma için karanlık, sessiz ve havalandırılmalı bir ortama olanak sağlar. Ayrıca bu odaların içinde suyun donmayacağı ve iç sıcaklığının 4-8 °C aralığında olacağı şekilde tasarlanması uygun olur. İklim ve hava şartlarına bağlı olarak oda sıcaklığının artması durumlarına karşı odaya yeni hava girecek şekilde ortamın serinletilmesi uygun olur. Böylelikle ortamın havalandırılması ve nem seviyesinin kontrol altında tutulması sağlanır. Kışlatma odasının, gürültü ve titreşimlerden etkilenmemesi, sıcaklık durumunun ise düzenli aralıklarla kontrol edilmesi uygun olur. Kovanlar, duvarlara fazla yaklaşmayacak şekilde, zeminden yüksek raf vb. üzerine yerleştirilir. Üst üste en fazla üç sıra kovan konulması tavsiye edilir. Kovanlar dizilirken güçlü koloniler en altta zayıf koloniler ise ortada olacak şekilde sıralama yapılır. Bunun nedeni zayıf kolonilerin soğuğa karşı daha hassas olmasıdır. Ayrıca kış döneminde kovan içinde oluşabilecek nem kaynaklı suyun dışarı atılabilmesi için de kovanların öne doğru biraz eğimli bırakılması uygun olur.

Bakım ve Besleme İşlemleri: Sonbahar bakımı sırasında kovanlarda biriken propolis kovan içerisindeki sıcaklık dengesinin sağlanmasına yardımcı olduğu için temizlenmez. Propolis temizliği, arıların doğaya çıktığı bahar aylarında yapılır. Bu dönemde kovanların içi detaylı bir şekilde temizlenir ve uygun olmayan petekler yenileri ile değiştirilir.

İlkbaharda havaların ısınmasıyla birlikte arıların bakım ve besleme işlemleri başlar. Arıların ilkbaharda arılar için hazırlanan kek ve şekerli şurup verilerek beslenmesi, güçlenmesi sağlanır. Genellikle mart ayında ağaçların/bitkilerin çiçeklenmeye başlaması ile birlikte bakım ve besleme işlemlerine başlanır. İlerleyen zamanlarda nektar akımının durumuna göre kolonilerin geliştirilmesine yönelik bakım besleme işlemlerine mayıs ayı sonuna kadar devam edilerek bal arıları üretim sezonuna hazırlanmış olur.

Arı yetiştiricileri ilkbahar faaliyetlerine mart ayında başlar. Bu dönemde arı ve kovan kontrolleri yapılır. Kovadaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovan dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan malzemeler/kısımlar var ise değiştirilir. Arı yetiştiricileri, kovanlarını ilkbaharda özellikle nektar veriminin iyi olduğu bölgelerde/alanlarda konaklatmayı tercih ederler. Konaklama yerlerinin seçiminde kovanların yerleştirildikleri çevre şartlarının ve kovanlar arası mesafelerin uygunluğuna dikkat edilir.

Çerkeş Çiçek Balı üretimi için; arı yetiştiricileri tarafından nektar akışı verimliliğine/kalitesine göre kovanların/arılıkların yeri değiştirilebilir. Bu iş ve işlemler; üretim döneminde düzensiz yığılma olmamasına dikkat edilerek, ilgili mevzuat ve Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) dikkate alınarak Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda yapılır.

Bal hasadında, arıların kışın beslenmesi ve bu ayları rahat geçirmesi için, kovanlara yeteri miktarda bal bırakılır. Ayrıca hava şartlarına bağlı olarak kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı tedbir olarak sonbahar beslemesi yapılması ve genellikle besleme faaliyetlerinin akşamüzeri saatlerinde gerçekleştirilmesi tavsiye edilir.

Arıların nektar ve polen toplamaya başladığı zaman ve sonrasında destek beslemesi yapılmaz. Arıcılık faaliyetlerinde, arılar polen ve nektar toplamaya başladığında veteriner ilaçları vb. herhangi bir kimyasal uygulanmaz. Nektar ve polen toplama süresince arı kovanlarının önüne, yeterli su kaynağı yoksa uygun şekilde temiz su konularak arıların su ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olunur.

Zararlı Mücadelesi: Arılarda oluşabilecek hastalık ve zararlılara karşı ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bu ilaçların kullanımında ilgili prospektüslere uyulur.

Bal Akım Dönemi, Hasat ve Süzme İşlemleri: Çerkeş Çiçek Balı üretimi; genellikle mart-nisan ayları itibarıyla çiçeklenmeye başlayan bitki florasındaki çiçek özlerinin/nektarların arılar tarafından toplanması ile gerçekleşir. En iyi nektar akışı ve dolayısıyla üretim sezonu haziran-temmuz aylarında başlar. Yapılan arıcılık faaliyetleri genellikle uygun ahşap, plastik, strafor vb. taşımacılığı kolay malzemelerden üretilen kovanlar kullanılarak gerçekleştirilir.

İklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak Çerkeş Çiçek Balı hasadına genellikle temmuz ayı sonunda ana nektar akımının bitmesini takip eden hafta içerisinde başlanır. Bal hasadı belirgin olarak balların arılar tarafından sırlanmasından sonra yapılır. Peteklerin en az üçte ikisinin ya da tamamının sırlanmış olması istenir. Çünkü balların sırlanmasından önce yapılan hasat işlemi, nem oranının yeterince düşürülemediği olmasından dolayı balın bozulmasına neden olur. Hasatta soğuk hava şartlarının olduğu günler, balın petekten ayrılması zor olduğu için tercih edilmez. Hasat edilen bal, kovanın ballık kısmından alınır, kuluçkalık bölümünden alınmaz.

Arılar ballarını olgunlaştırdıkları petekleri, çerçevenin üst çitasından başlayarak aşağı doğru sırlarlar. Eğer ballı bir peteğin en az 2/3'ü bal dolu gözlerle sırlanmışsa petek balının olgunlaşmış ve balın hasat edilmeye hazır olduğu kabul edilir.

Hasat yapıldıktan sonra en kısa sürede sağım kolaylığı için süzme işlemine geçilir. Süzme işlemi; balın akıcılığını kaybetmemesi, hastalık ve zararlı etmenlere meydan vermemek için en kısa sürede yapılması gerekir. Bal hasadının arıların daha sakin olarak kabul edildikleri sabahın erken saatlerinde, havanın sıcak olduğu zamanlarda yapılması tavsiye edilir. Kovana genellikle duman verilip sonrasında kovan açılır. Ballıktaki sırlı petekli çerçevelerin arıları alt kata indirilir ya da silkelenerek toplanır.

Süzme için ayrılan çerçeveli balların sırları; sır tarağı, elektrikli bıçaklar vb. ile kullanılarak alınır. Daha sonra elle veya santrifüj özelliğine sahip bal süzme makinelerine yerleştirilerek petekli balların süzme işlemi yapılır.

Süzülen ballar gıda işletmecileri tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklara alınan ballar birkaç gün gün süreyle dinlendirilir. Böylelikle parçacık, kabarcık vb. istenilmeyen unsurların çöküp balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballarda bulunabilecek parçacık, kabarcık vb. ayrıştırılması için ayrıca ince eleklerden geçirilerek balın süzme işlemi tamamlanır. Böylelikle bal içerisinde bulunabilecek yabancı maddeler tankın yüzeyinde kalır ve balın istenilen kendine has rengi ve görünümü sağlanır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Çerkeş Çiçek Balı; ambalajlama/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru ortamlarda, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Çerkeş Çiçek Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi için serin ve güneş görmeyen ortamlarda depolanır ve muhafaza edilir.

Piyasaya Arz: Çerkeş Çiçek Balı; Türk Gıda Kodeksine uygunluğu kontrol edildikten sonra süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde, gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Çerkeş Çiçek Balı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye/piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Çerkeş Belediyesi koordinatörlüğünde; Çerkeş Belediyesi, Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Çerkeş Bal Üreticileri Birliğinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Çerkeş Çiçek Balı ile ilgili arı yetiştiricileri ve gıda işletmecileri; Çerkeş Bal Üreticileri Birliği ile Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki örtüsünün çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması için Çerkeş Bal Üreticileri Birliği ile Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim merci tarafından aşağıdaki hususlar denetlenir:

- Çerkeş Çiçek Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Çerkeş Çiçek Balının ambalajlama, muhafaza ve depolama koşullarının uygunluğu,
- Çerkeş Çiçek Balının piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, Çerkeş Çiçek Balından tekniğine uygun olarak bal numunesi alınması ve analiz edilmesi sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Çerkeş Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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 korunmasındaki 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. Uşak Ulubey Zini Hamursuzu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1774
Tescil Tarihi	: 09.09.2025
Başvuru No	: C2024/000064
Başvuru Tarihi	: 13.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Ulubey Zini Hamursuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Hamursuz / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayaltı Mahallesi Kılcan Caddesi No: 1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Ulubey Zini Hamursuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uşak Ulubey Zini Hamursuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu, genellikle 13 kat yufka arasına siyah ve sarı haşhaş ile beyaz toz şekerden oluşan bir karışımın sürülüp baklava dilimi şeklinde kesildikten sonra pişirilmesiyle elde edilen bir tatlıdır. Özellikle düğün ve bayram gibi özel günlerde tüketilen bu lezzet, Uşak mutfağının önemli bir parçasıdır. Geleneksel olarak, düğün öncesi kız evi tarafından hazırlanır ve damat evine gönderilir. Bu adet, düğün hazırlıklarının başladığını simgeleyen ve uzun yıllardır süregelen kültürel bir ritüeldir.

Uşak Ulubey Zini Hamursuzuna karakteristik özelliğini veren, yufkaların arasına sürülen siyah ve sarı haşhaştan elde edilen iç malzemedir. 2-3 mm kalınlığındaki yufkalar, genellikle 13 kat olarak tepsiye yerleştirilir. Her katın arasına bol miktarda siyah ve sarı haşhaş serpilir, üzerine beyaz toz şeker eklenir. En üst kata, diğer katlara göre yaklaşık iki kat daha fazla iç malzeme ve şeker konur. Pişmiş bir adet Ulubey Zini Hamursuzu yaklaşık 80 gram ağırlığındadır. Haşhaştan dolayı koyu renkte olan hamursuzunun yüksekliği 5-7 cm, bir kenarının uzunluğu ise 4-6 cm'dir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Uşak Ulubey Zini Hamursuzu, Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 tepsi Uşak Ulubey Zini hamursuzu için gerekli bileşen listesi:

Hamur malzemeleri:

- 2500 g böreklik özel amaçlı un
- 1086 ml su
- 25 g sıvı yağ
- 24 g tuz
- 20 g yoğurt
- 20 g yaş maya
- 5 g sirke

İç malzemeler:

1500 g siyah haşhaş
300 g sarı haşhaş (tercihe göre tahin)
300 ml su
2200 g beyaz toz şeker
50 g sıvı yağ veya margarin

Hamurun hazırlanması ve yufka haline getirilmesi:

Böreklik un, su ile karıştırıldıktan sonra üzerine maya, tuz, sirke ve yoğurt karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamur kıvamı orta yumuşaklıkta olmalıdır. Hamur yaklaşık 4 eşit parçaya ayrılır. Hamur kabının üzerine temiz bir bez örtülerek 20-25 dakika dinlendirilir. Dinlenmiş hamurun tamamından 1 tepsi için 13 adet beze elde edilir. Her bir beze oklava ile 60 cm çapında 2-3 mm kalınlığında açılarak yufka haline getirilir.

İç harcın hazırlanması:

Siyah haşhaş ve sarı haşhaşın tamamı, 300 ml su eklenerek karıştırılır. 2-3 dakika mikser ile karıştırılarak sürülebilir hale getirilir.

Yufkaların tepsiye dizilmesi ve iç harcın ilavesi:

Tepsinin iç kısmı sıvı yağ ile yağlanır. En alta ilk yufka serildikten sonra üzerine 150 gram haşhaş karışımı konur ve hamurun yüzeyine eşit olarak yayılır. Üzerine 150 gram toz kristal şeker eşit olarak serpilir. Bu işlem 11 kez tekrarlanır. 12. yufka tepsiye serildikten sonra kalan 450 gram haşhaş karışımı ve 550 gram beyaz toz şeker kullanılır ve 13. yufka ile üzeri kapatılarak yağı sürülür ve baklava dilimi şeklinde kesilir.

Pişirme işlemi:

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu pişirilmesinde taş taban fırın olarak adlandırılan pişiricilerde 180 °C'de 45 dakika, davul fırınlarda ise 170 °C'de 65-70 dakika pişirilir. Pişirme öncesinde fırının pişirme sıcaklığına gelmesi beklenir. Pişirme sırasında 8-10 dakikada bir tepsi 60-90 derece çevrilerek ürünün eşit olarak pişmesi sağlanır.

Ürünün muhafazası:

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu, serin ve kuru ortamda pişirildiği tepside muhafaza edilir. Karton esaslı kutu ve kendi tepsisi ile taşınır. Buzdolabında muhafaza edildiğinde tüketmeden önce 20 dakika ortam koşullarında bekletilmelidir.

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

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Uşak Ulubey Zini Hamursuzunun tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Ürünün denetimi; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası, Uşak Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi veya Doğa Bilimleri Fakültesi ile Uşak Tarım İl Müdürlüğü'nden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluk ve Uşak Ulubey Zini Hamursuzu ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

2. Hatay Sarısı İpeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi 26.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1775
Tescil Tarihi	: 16.09.2025
Başvuru Tarihi	: 26.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Sarısı İpeği
Ürün / Ürün Grubu	: İpek iplik / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1. Hatay Valiliği 2. Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Kışlasaray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Antakya HATAY 2. Alahan Mah. Eski İskenderun Yolu Cad. Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Sarısı İpeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Sarısı İpeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Sarısı İpeği, Hatay sarısı ipek böceği yerel ırkının başkalaşım döngüsü içerisinde, tırtıl döneminin beşinci aşamasındaki tırtıllar tarafından çıkarılan salgının hava ile teması sonucu sertleşen açık sarıdan turuncu renge kadar değişen ipek lifinden oluşan kozanın filament veya uzun elyaf ştapel formda ipliğe işlenmesi ile elde edilen üründür.

Hatay çok uzun yıllara dayanan ipek böceği yetiştirme ve ipek dokumacılığı ile bilinir. Antakya'daki ipek böcekçiliğinin tarihi 12. yüzyıla kadar dayanır. Osmanlı Dönemine ait kaynaklarda ise yörede dokumacılığın izlerine 16. yüzyılda rastlanır.

Hatay Sarısı, krem renginden turuncuya kadar çok farklı renk tonlarında ördüğü koza ile en dikkat çekici yerli ipek böceği ırkıdır. Mart-nisan aylarından itibaren yumurta açılımından sonra çıkan larvalar koza örme aşamasına kadar dut yaprakları ile beslenir. Larvaların beslenmeleri ve gömlek değiştirmeleri takip edilerek, sağlıklı gelişmeleri için düzenli temizlikleri ve besin takviyeleri yapılır. Larvaların 5. dönem olmasından sonra çok uzun yıllardan beri doğadan katır tırnağı (*Spartium junceum*: Fabaceae) ve Fabaceae familyasından farklı bitkiler getirilerek üretim tezgahlarına yerleştirilir ve larvaların bu bitkinin ince dalları arasına koza örmesine imkân sağlanır. Koza örme işlemi tamamlandıktan sonra, kelekler çıkar ve çiftleşerek yumurta bırakma süreci başlar.

Hatay Sarısı ipek böceğinde özellikle 5. dönem yani son dönem larvaların morfolojik özellikleri çok önemlidir. Hatay Sarısı ırkında bu dönemde abdomen bacaklarının parlak sarı renkli oluşu önemli bir ayırt edici özelliktir. Ayrıca abdomenin 2. segmentinde bulunan “markaj” parantez işaretini andıran bir şekildedir ve 5. segmentinde bulunan “yıldız noktası” da bu dönemde en görünür haldedir. Genellikle kavuniçi renginde olan Hatay Sarısı kozalarının krem rengi, açık sarıdan çok koyu sarı hatta turuncuya kadar yaklaşık 20 farklı renk tonunda da olabilir.

Hatay ili iklim ve bitki örtüsü bakımından büyük bir ipek böcekçiliği potansiyeline sahiptir. İpek böceğinin temel besin kaynağı dut yapraklarıdır. Dut, Hatay'da çok eski çağlardan beri yetiştiriciliği yapılan bir meyve türüdür. Meyvelerinin yanı sıra yaprakları da ipek böceği yetiştiriciliğinde kullanılır. Hatay ilinin Türkiye'nin en güneyinde yer alması nedeniyle bu bölgedeki dut ağaçları kış dinlenmesinden erken çıkıp yapraklanır. Yörede yaygın olarak yetiştirilen çeşitlerden Hatuni meyveleri mayıs ayı ortalarında, Yabancı ise mayıs ayının son haftasında olgunlaşırken; Beyrudi ve Şami çeşitlerinin meyveleri haziranın ilk haftasında olgunlaşır. Meyvelerini erken olgunlaştıran bu çeşitler yıllara ve iklim koşullarına bağlı olarak şubat sonu-mart ayı başlarında yapraklanır.

Hatay Sarısı ipek böceği larvaları ilkbahar aylarında kozalarından erken (mart ayı) çıkmaktadır. Sadece erken yapraklanan dut çeşitlerinin yapraklarıyla beslenebilir. Yörede yetiştiriciliği yapılan yerel dut çeşitleri genetik olarak da bölgeye uyum sağlamış ve erken yapraklandığı için Hatay Sarısı ipek böceği larvaları erken dönemde bu dut yapraklarıyla beslenir. Bu durum, Hatay Sarısı ipek böceğinin gelişme evresi ile Hatay arasındaki bağı gösterir.

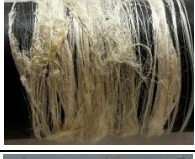
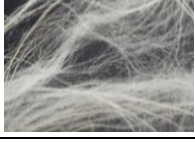
Hatay Sarısı ipek böceği kozasının ağırlığı tırtılın beslenme durumuna bağlıdır. Sağlıklı bir kozanın ağırlığının ortalama olarak 131 mikrogram, uzunluğunun 29,0 mm, çapının 13,2 mm ve boğum çapının 10,6 mm üzerinde olması gereklidir.

Tablo 1. Hatay Sarısı ipek kozasının boyut özellikleri

Özellik	En az	En çok
Koza ağırlığı (mikrogram)	150	484
Koza uzunluğu (mm)	29,0	46,1
Koza çapı (mm)	13,3	22,1
Kozanın boğum çapı (mm)	10,7	20,6

Hatay Sarısı İpeği kozasındaki ince liflerin sayısı beyaz ipek koza liflerine göre daha fazladır ve rengi daha sarıdır. Hatay Sarısı İpeği liflerinin ince olanları bir arada toplu halde bulunur. Hatay Sarısı İpeğinin en önemli özelliği kozasından itibaren başlar. Hatay Sarısı İpeği kozasının en önemli ayırt edici özelliği şekli ve rengidir. Kozalar yer fıstığı görünümünde olup orta kısımları içe doğru çöktür. Renk özellikleri açısından en koyu rengi yumurta sarısına benzerken en açık rengi ise beyaz kozadan farklı olarak krem tonlarındadır.

Tablo 2. Hatay Sarısı İpeği kozası ve farklı tonlardaki Hatay Sarısı İpeği

Renk Özelliği	Koza Görüntüsü	Lif görüntüsü	Renk Özelliği	Koza Görüntüsü	Lif görüntüsü
Koyu renk sarı			Orta renk sarı		
Koyu renk sarı			Açık renk sarı		
Koyu renk sarı			Açık renk sarı		
Orta renk sarı			Kırık beyaz		
Orta renk sarı					

Tablo 3. Hatay Sarısı İpeğinin renk özellikleri

Renk Özelliği	En az	En çok	VK(%)
L* (parlaklık)	77,02	85,89	2,47
a* (+kırmızı, -yeşil)	-6,00	-0,46	30,11
b* (+sarı, -mavi)	30,18	69,13	20,70
C* (doygunluk)	34,24	69,13	17,52
Hue açısı	92,04	104,02	2,38

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Sarısı İpeği özellikle üretim metodu bakımından ustalık becerisi gerektirir. Hatay ilinin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Sarısı İpeği, yerli bir ırk olan Hatay Sarısı ipek böceğinin kozasından elde edilir ve iki şekilde üretilir.

Elde eğirme yöntemi:

Nisan ayında yumurtadan çıkan larvalar yaklaşık 40-45 günlük besleme ve koza örme süreci geçirir. 4 uyku ve 5 yaş geçiren ipek böceği 5. yaşından itibaren koza örmeye başlar. Yaklaşık 10 gün süren koza örme sürecinden sonra, kozadan kelebek çıkışı beklenir. Böylece yeni dönem için tekrar yumurta da elde edilmiş olur.

Kelebeğin çıktığı delik kozalar, geleneksel olarak kaynatılarak iplik yapılır. Geleneksel yöntemde kozalar, halk diliyle çamaşır sodası Na_2CO_3 (sodyum karbonat) ile sıcak suda kaynatılır ve yumuşatılır. Bunun için, 40 l soğuk su içinde 100 g sodyum karbonat çözündürülür ve karışım ısıtılmaya başlanır. Karışım kaynamaya başladıktan sonra içine 100 g delik sarı koza atılır. Kozalar çok karıştırılmaz, kaynayan suda yavaş yavaş yumuşamaları sağlanır. Bu süre ortalama 25-30 dakika arasındadır. Kaynayan ve yumuşayan kozalar, bol soğuk suda yıkanır ve gölgede kurutulur. Kuruyan kozalar iplik elde etmek için, kozalar elde tiftilerek elyaf haline getirilir. Yörede kirman ya da iğ adıyla bilinen iplik eğirme aletleri ile eğirme işlemi yapılır. Bu aşamadan sonra iplikler dokumaya alınır.

Sağım yöntemi ile kozadan lif çekimi:

Bu yöntem delik olmayan yani kelebeğin çıkmadığı, fırınlanmış kozalardan yapılan lif sağım yöntemidir. Burada eğirme yönteminden farklı olarak kozadan direkt iplik alınmaz, kozalardan uç çekerek ipliğin hammaddesi olan lif elde edilir.

Kaynayan suyun içine koza atılır. İstenilen lif adedi kadar kozadan uç çekilir ve el çıkışıyla sarılarak lif demetleri yapılır. Bu lif demetleri daha sonra büküm makaraları ile “S” ya da “Z” büküm yönü verilerek iplik haline getirilir. Bu aşamadan sonra iplikler dokumaya alınır.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları emek isteyen Hatay Sarısı İpeğinin, üretiminde kullanılan Hatay Sarısı ipek böceğinin yetiştirilmesi (beslenmesi, koza oluşturmaya) ve kozanın ipliğe işlenmesi ile ilgili üretim aşamaları Hatay ili sınırlarında gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’nden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Hatay Sarısı İpeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu, üretim metodu bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim kriterleri ürünün fiziksel özellikleri ve coğrafi sınırdaki üretim olarak belirlenmiştir.

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. Bodrum Tırhandili

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1776
Tescil Tarihi	: 17.09.2025
Başvuru No	: C2021/000067
Başvuru Tarihi	: 12.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bodrum Tırhandili
Ürün / Ürün Grubu	: Tekne / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bodrum Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konacık Mah. Atatürk Bul. No:148 Bodrum MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Bodrum ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bodrum Tırhandili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bodrum Tırhandili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bodrum Tırhandili, çift başlı gövde formulu, baş ve kış yapısı birbirine simetrik, 1/3 en boy oranına sahip, baş ve kış bodoslamaları hafif geriye doğru olan, yeke dümen kullanımlı olan teknedir. Manevra kabiliyeti yüksek, sağlam ve geniş karınlıdır. Adını Yunanca üçte bir anlamına gelen “Trea kena”dan alan Bodrum Tırhandili, kaşık şeklinde başa, sivri kış yapısına sahip olan ve gövdesi ortaya doğru alçalarak genişleyen yapıdadır. Yapımında çam, kestane ve maun gibi ağaçlar kullanılır. Güverte için tik veya iroko ağacı tercih edilir.

Bodrum Tırhandilinin gövde formları gerek kullanım amacı, gerek imalat olanakları, gerekse ilgili bölgedeki rüzgâr ve dalga rejimine göre uzun yıllar boyunca şekillenerek sivri ve baş formunun simetriği ile benzer sivri kış formu ile özelleşmiştir. Bu form, özellikle teknenin üstten görünüşünde oldukça belirgin hale getirir.

Günümüzde turizm veya özel amaçlı olarak da kullanılan Bodrum Tırhandili, son yıllarda düzenlenen “Tırhandil Cup” yelken yarışları sayesinde popülerlik kazanmış ve yüksek talep görmeye başlamıştır.

Bodrum Tırhandili, Bodrum ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Cumhuriyetin ilk yıllarında 1933’te Atilla adı verilen tırhandil, Bodrum Tırhandilinin ilk örneği olarak kabul edilir. İlk olarak yük taşımak amacıyla kullanılan bu tekneler daha sonra balık ve sünger avcılığında kullanılmıştır. Günümüzde ise Bodrum Tırhandili mavi yolculuklarda kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bodrum Tırhandili imalat süreci, kullanıcının beklentileri, gereksinimleri ve imkânlarıyla şekillenen bir tasarım süreci ile başlar. Ön tasarım aşamasından sonra ilgili yasa, yönetmelik ve kurallar kapsamında ilerleyen mühendislik süreci ile devam eder. Bodrum Tırhandili, Türk Loydu’nun yanı sıra diğer loydların kuralları çerçevesinde ISO 9001 ve CE sertifikalarına uygun olarak üretilir.

Ön tasarım ve ön mühendislik süreçlerinin tamamlanmasının ardından başlayan imalat süreci, mesleğinde ustalашmış tekne yapım ustalarının bilgi ve birikimlerini kullanması ile gerçekleşir.

Bodrum Tırhandili, ahşap, çelik veya kompozit malzemelerden imal edilir. Ahşaptan imal edilen tırhandiller geleneksel yığma ve lamine yöntemlerle imal edilirken çelik yapılan teknelerde kaynakla birleştirme metodu kullanılır.

Kompozitten imal edilen Bodrum Tırhandili ise el yatırması, vakum torbalama veya vakum infüzyon yöntemleri kullanılır.

Ahşaptan imal edilen Bodrum Tırhandilinin üretimi genellikle omurganın, baş ve kış bodoslamaların yerleştirilmesi ile başlayıp posta, boyuna eleman (ıstralya) ve kemerelerin sabitlenmesi ile devam eder. Söz konusu yapısal elemanların imalat ve montajının tamamlanmasının ardından gövde kaplaması, güverte ve üst yapı

konstrüksiyonu yapılır. Geleneksel (yığma) yöntemle imal edilen teknelerin gövdesinde tek kat mader sarım ile kaplama yapılırken, lamine gövde kaplamasında tekne boyuna göre iki veya daha fazla kat sarım yapılır.

Bu aşamalardan sonra ana ve yardımcı makinalar ile mekanik donanım, güverte, yelken ve arma ekipmanları, iç ve dış mobilya montajı, boya ve vernikleme işlemleri gerçekleştirilir.

Bodrum Tırhandili imalat süreci, teknenin imalat yöntemine, boyuna, donanımsal özelliklerine bağlı olmak üzere değişim gösterir. Bodrum Tırhandili imalatı 5 ila 24 ay arasında değişen bir sürede tamamlanır.

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

Bodrum Tırhandili Bodrum ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın turizm kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bodrum Tırhandilinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Bodrum Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Bodrum Ticaret Odasından, Deniz Ticaret Odasından ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Bodrum Tırhandili karakteristik özelliklerine sahipliği.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Bodrum Tırhandili ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Uzunköprü Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1777
Tescil Tarihi	: 22.09.2025
Başvuru No	: C2023/000107
Başvuru Tarihi	: 15.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Uzunköprü Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uzunköprü Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Rızaefendi Mah. Cumhuriyet Meydanı No: 17 Uzunköprü EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili Uzunköprü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Uzunköprü Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uzunköprü Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uzunköprü Köftesi; dana kıyma, bayat ekmek içi, beyaz soğan, tuz, karbonat, kimyon ve karabiber kullanılarak Edirne ilinin Uzunköprü ilçesinde üretilen köftedir. Üretiminde, sadece dana eti kullanılır. Köftenin hazırlanmasında, yalnızca dananın üst kol, döş ve kaburga etleri kullanılır. Köfte, pişmemiş hali yaklaşık 50 g ağırlığında olacak şekilde elle yuvarlanarak şekillendirilir. Pişmemiş bir köftenin ortalama kalınlığı yaklaşık 15 mm, genişliği ise 55 mm'dir. Köfteyi pişirmek için mangal kömürü kullanılmalı; ızgara sacının kalınlığı yaklaşık 3 mm, sac aralığı ise 8 mm olmalıdır.

Uzunköprü Köftesinin aroma ve lezzetinin korunabilmesi için yalnızca dana eti kullanılır; başka hayvanların yağları veya etleri katkı maddesi olarak kullanılmaz. Ayrıca, köftenin pişirme süreci için ızgara demirlerinin kalınlığı ve demirler arasındaki mesafe önem taşır. Köfte ızgaraya yerleştirildikten sonra sürekli olarak çevrilerek pişirilir, böylece köftenin her tarafı eşit şekilde pişmiş olur.

Uzunköprü Köftesinin geçmişi 1900'lerin başlarına dayanır. Uzunköprü ilçesinde her perşembe günü kurulan halk pazarına, ulaşım imkânlarının sınırlı olduğu 1930'lu ve 1940'lı yıllarda tezgâh açmak isteyen kişiler bir gün önceden Uzunköprü'ye gelerek konaklamışlardır. Bu konaklamalar sırasında yiyecek ihtiyacı için Uzunköprü Köftesi tercih edilmiştir. Uzunköprü Köftesi, başlangıçta yalnızca pazar günleriyle sınırlı bir lezzetken, zamanla tezgâhtarlar ve ziyaretçiler vasıtasıyla ilçe sınırlarını aşmış ve bilinirliği çevre illere kadar yayılmıştır. Edirne ilinin Uzunköprü ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Uzunköprü Köftesinin coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Üretiminde coğrafi sınırda yetiştiriciliği yapılan Holstein ve Simental ırkı hayvanların eti tercih edilir. Uzunköprü Köftesinin üretim süreci, kullanılacak hayvanın seçimi ile başlar. Et, Uzunköprü ilçe merkezi ve bağlı köylerinde yetişen danalardan elde edilir. Yeni doğan erkek buzağılar, ergenliğe erişene kadar coğrafi sınıra özgü floraya sahip doğal mera alanlarında otlatılır. Bu mera alanlarında, özellikle semizotu, kaz otu, kara çimen otu, kekik otu gibi bitkilerle beslenirler. Ergenliğe ulaştıklarında ise gezici beslenme dönemi sona erdirilerek ahırda yetiştirme dönemine geçilir. Bu geçişin nedeni, hayvanın kas hareketlerinin azaltılması ve etin yumuşak hale getirilmesidir.

Dana besiyeye çekildiğinde, yaz aylarında yonca otu ile beslenir. Yüksek protein içeren yonca, hayvanların kas gelişimini destekler ve hızlandırır. Kış aylarında ise hayvanlar, pancar küspesi ve saman ile beslenmeye devam eder. Küspe, yüksek enerji ve protein değerlerine sahip olduğundan, kış aylarında yonca otu ile desteklenemeyen gelişim sürecinin tamamlanmasına yardımcı olur. Besiyeye çekilen dana, ortalama 1,5 yaşına ve 600 kg ağırlığa ulaştığında kesim için hazır sayılır. Bu kilonun altındaki hayvanlar cılız, üstündeki hayvanlar ise kart olarak değerlendirilir. Ayrıca, 1,5 yaşını geçen hayvanlarda ette sertleşme meydana gelir. Köfte hazırlanırken dananın sadece ön kol, döş ve kaburga kısımlarındaki etler kullanılır. Başka tür hiçbir hayvandan alınan et veya yağ kullanılmaz ve herhangi bir koruyucu madde eklenmez. Bu etler, sinirlerden ve kıkırdak dokusundan ayıklanır.

Uzunköprü Köftesi için gerekli bileşenler:

- Dana eti: 1 kg dana ön kol, döş ve kaburga kısımları
- Bayat ekmek içi: 100 g
- Orta boy beyaz soğan: çiğ olarak yaklaşık 50 g
- Tuz: 1,5 g
- Karbonat: 4 g
- Kimyon: Taze çekilmiş, 8 g
- Karabiber: Taze çekilmiş, 4 g

Uzunköprü Köftesinin hazırlanması:

Dana ön kol, döş ve kaburga kısımlarından elde edilen etler, sinirlerinden ve kıkırdaklarından ayıklanır. Ham haldeyken yaklaşık 3 gün buzdolabında dinlendirilir. Dinlenmiş et, bayat ekmek içi ve beyaz soğan ile birlikte 1 sefer kıyma makinesinden geçirilir. Bu karışım yaklaşık 1 gün buzdolabında dinlendirilir. Dinlenmiş kıymaya tuz, karbonat, taze çekilmiş kimyon ve taze çekilmiş karabiber eklenerek tekrar kıyma makinesinden geçirilir. Bu son karışım da yaklaşık 1 gün buzdolabında dinlendirilir.

1 kilo kıymadaki yağ oranı %15-20 arasındadır. Dinlenme süreci sonlandığında kıymaya şekil verilir. Köfte, çiğ olarak yaklaşık 50 g olacak şekilde elle yuvarlanarak şekillendirilir. Çiğ bir köftenin ortalama kalınlığı yaklaşık 15 mm, genişliği ise 55 mm'dir. Köfteyi pişirmek için mangal kömürü kullanılmalı ve ızgara sacının kalınlığı yaklaşık 3 mm, sac aralığı ise 8 mm olmalıdır. Uzunköprü Köftesinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

Uzunköprü Köftesi, Edirne ili Uzunköprü ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştiriciliği yapılan Holstein ve Simental ırkı hayvanların eti tercih edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Uzunköprü Köftesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Uzunköprü Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Uzunköprü Ticaret ve Sanayi Odası Uzunköprü Ticaret Borsası ile Uzunköprü Aşçıları ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 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 hayvanların ırk, cinsiyet, yaş ve kilosunun uygunluğu
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Köftenin pişmemiş bir adedinin gramaj, kalınlık ve genişlik bakımından uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Uzunköprü Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

5. Tokat Dive Dokuması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1778
Tescil Tarihi	: 22.09.2025
Başvuru No	: C2023/000198
Başvuru Tarihi	: 02.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Dive Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeşilirmak, Mehmet Şahin Cad. No:30 Merkez TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Dive Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Dive Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Dive Dokuması, Tokat iline özgü, el dokuması geleneksel bir kumaş üretim tekniğidir. Bu dokuma türü, yüksek kaliteli pamuk ipliklerinin kullanıldığı, ince ve dayanıklı dokuları ile bilinir. Kumaş, özel olarak tasarlanmış dokuma tezgâhlarında, "dive" adı verilen geleneksel teknikle üretilir. Tokat Dive Dokumasının en önemli özellikleri arasında, yüzeyinde belirgin desenlerin ortaya çıkması, yumuşak dokusu ve yüksek ergonomik dayanıklılığı yer alır. Ayrıca, bu dokuma yöntemi, uzun yıllar süren ustalık gerektiren bir zanaatkarlık süreci ile üretilir ve her bir parça, bölgenin kültürel mirasını yansıtan özgün bir eser olarak kabul edilir.

Tokat Dive Dokuması, %100 pamuk ipliklerden üretilir ve doğal boyalarla renklendirilir. Tokat Dive Dokuması, alacalı desenler ve zengin motifler kullanılarak tasarlanır.

Tokat Dive Dokuması dayanıklılığı ve konforu ile bilinir. Hem dekoratif hem de fonksiyonel kullanım için idealdir. Sağlam yapısı, canlı renkleri ve geleneksel motifleri, bu ürünleri diğer dokumalardan ayıran en önemli özelliklerdir. Ürün genellikle ev tekstili veya giyim alanlarında kullanılır.

Tokat Dive Dokuması, 16. yüzyıldan günümüze, köklü bir geleneğin modern dünyaya sunduğu nadide bir el sanatı ürünüdür. Tokat ilinin kültürel mirasını yaşatan ve her dönemde kalitesini kanıtlayan geleneksel bir tekstil ürünüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çözümlü Hazırlama ve Çözümlü Boyu Hesaplama İşlemi:

Dokuma boyunca uzanan iplik grubu olan çözgü, oluşturulmak istenilen kumaşın temel özelliklerini üzerinde taşır. Çözgü ipliklerinin, dokuma tezgâhında dokunabilecek şekilde sarılması işlemine çözgü hazırlama denir. Çözgü uzunluğu, dokunacak kumaşın boyu, çekmeler ve kayıplar göz önüne alınarak hesaplanır. Kalın ipli olan dokumalarda 100 m üzerinden 12 m; ince ipli olan dokumalarda ise 100 m üzerinden 8 m ilave dokuma yapılır. Elde edilen ölçünün üzerine saçak payı ve fire payı ilave edilmiş olur.

Çözgü ipi hazırlanırken, yapılacak dokumanın boyundan biraz daha fazla uzunlukta açılır. Çözgü ipliklerinin gücünde yerleştiği genişlik dokumanın enini, ipliklerin uzunluğu ise boyunu oluşturur.

Tokat Dive Dokumasında çözgü yapılırken, her 1 cm'de 22 tane çözgü vardır. Mevcut 1 kare (ekose) kısımda 20 çözgü teli bulunmaktadır.

Çözgü Hazırlama:

Çözgünün hazırlandığı dolap, iç içe geçmiş iki dikdörtgen çerçeveden oluşur ve üzerinde dönebileceği bir mil ile zemine sabitlenmiştir. Çözgü ipi, dolabın üstünde bulunan bir çiviye bağlanır ve dolap kendi etrafında çözgü

uzunluğuna bağlı olarak döndürülür. İstenilen çözgü uzunluğuna ulaşınca çözgü ipi, altta bulunan bitiş çivisine bağlanır.

Çözgü hazırlama işlemi bittikten sonra, çözgülerin çapraz şekilde bağlanarak karışmamalarına özen gösterilir. Çözgüler sarılı bulunduğu dolaptan sarımın bitiş uçları makasla kesilerek çıkartılır ve gücüye geçilir.



Şekil 1: Çözgü Hazırlama İşlemi

Taharlama:

Çözgü ipliklerinin gücü dişlerinden ve taraktan geçirilmesi işlemine taharlama denir. Daha sonra, çözgü levende sabitlenerek dokuma işlemine geçilir.



Şekil 1: Taharlama işlemi

Atkı Hazırlama:

Atkı ipliğinin çözgü ipliklerinin oluşturduğu ağızlıktan mekik yardımıyla atılabilmesi için masura adı verilen makaralara sarılması işlemine “atkı hazırlama” denir. Üretilecek dokumanın deseninde bulunan renklere göre her bir renk için ayrı bir masura sarılır.

Dokuma:

Çözgü tezgâha geçirildikten sonra, dokuma ustası dokumaya başlar. Tokat Dive Dokuması tezgâhlarında 2 ayak pedalı bulunur. Dokuma işlemi yapılırken ilk önce 1. pedala basılır. İçerisinde masura bulunan mekik atılır ve tefe çekilir. Atılan atkı kumaşa sıkıştırılır. Daha sonra 2. pedala basılır ve bu işlem sırasıyla devam ettirilir. Dokuma işleminde planlanan desene uygun ve renkte iplikler kullanılarak her 1 cm’de 18 atkı olacak şekilde dokuma yapılır.

Dokuma İşleminin Temel Hareketleri:

Dokuma sırasında çözgü ve atkı ipliklerinin birbirleriyle kesişmesini sağlamak üzere, birbirini takip eden üç temel hareket yapılır.

1. Ağızlık Açma: Pedallar kullanılarak ağızlık açılır. Çözümlerinin iki tabakaya ayrılmasıyla, içinden mekaniğin mekiğin geçirilebileceği büyüklükteki, ağızlık adı verilen bir tünelin oluşturulması işlemidir.



Şekil 2: Dokumada Ağızlık Açma İşlemi

2. Atkı Atma: Atkı ipliğinin mekikle ağızlık boyunca taşınması işlemidir.



Şekil 3: Atkı Atma İşlemi

3. Tefeleme (tefe vurma): Tefe vurma işlemiyle atkı ipliğinin, dokuma tarağı tarafından kumaşın bitiş çizgisine doğru itilerek sıkıştırılmasıdır.



Şekil 4: Tefeleme İşlemi

Kumaş Sarma:

Bu hareket, kumaşın dokuma bölgesinden çekilerek, merdaneye sarılma işlemidir.

Tokat Dive Dokuması, ağızlık açılması, atkı atılması ve tefe vurulması işlemlerinin döngüsel olarak tekrarıyla dokunur. Bu döngü, kumaş istenilen uzunluğa ulaşınca kadar tekrarlanır.

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

Tokat Dive Dokuması coğrafi sınırda uzun bir geçmişi olan bir dokuma türüdür. Üretim metodu, ustalılık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat Dive Dokumasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tokat İl Millî Eğitim Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Tokat İl Millî Eğitim Müdürlüğü, Tokat İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü ile Tokat İl Kültür Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tokat Dive Dokuması 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.

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Reddedilen Başvuruların Yayımı

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

1. İdil Bakari Üzüümü

01.12.2023 tarihli ve 162 Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000326 numaralı İdil Bakari Üzüümü ibareli coğrafi işaret başvurusu reddedilmiştir.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

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

1. Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi

1269 tescil sayılı Polat İçli Köftesi / Polat Köftesi ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Tescil ettiren:**

“Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü”,

“Doğanşehir Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- Tescil ettirenin adresi:**

“Vilayet Binası No:1 Yeşilyurt MALATYA” adresi,

“Esentepe Mah. Hastahane Sk. Millet Bahçesi 22 Doğanşehir MALATYA” şeklinde değiştirilmiştir.

2. Cide Tarhanası

1380 tescil sayılı Cide Tarhanası ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Tescil ettiren:**

“S. S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi” ibaresi,

“Cide Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Tescil ettirenin adresi:**

“Kasaba Mah. Vali Murat Bey Sok. No:12 Cide KASTAMONU” adresi,

“Kasaba Mah. Cumhuriyet Meydanı No:18 Cide KASTAMONU” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme başlığı altında yer alan;**

“S. S. Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi” ibareleri,

“Cide Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

3. Polat Kınalı Ekmek

1390 tescil sayılı Polat Kınalı Ekmek ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Tescil ettiren:**

“Malatya Sanayi Ve Teknoloji İl Müdürlüğü”,

“Doğanşehir Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Tescil ettirenin adresi:**

“Vilayet Binası No:1 Yeşilyurt MALATYA” adresi,

“Esentepe Mah. Hastahane Sk. Millet Bahçesi 22 Doğanşehir MALATYA” şeklinde değiştirilmiştir.

7. Bölüm

Düzeltilmelerin Yayımı

1. Gökova Susamı

201 Sayılı ve 16.07.2025 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000014 numaralı ve Gökova Susamı ibareli coğrafi işaret başvurusu için yapılan düzeltilmeler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi Sınır:**

“Muğla ili Ula ilçesi Aşağı Gökova Havzası olarak bilinen Akyaka, Gökova, Yeşilova, Ataköy, Akçapınar, Şirinköy, Çıtlık, Gökçe, Elmalı, Portakallık, Karabörtlen ve Örnekköy Köyleri”

ifadesi,

“Muğla ili Ula ilçesi Aşağı Gökova havzası olarak bilinen `Akyaka, Gökova, Yeşilova, Ataköy, Akçapınar, Şirinköy, Çıtlık, Gökçe, Elmalı, Portakallık, Karabörtlen, Örnekköy, Esentepe, Kızılyaka, Sarayyanı, Yeşilçam ve Çörüş köyleri”

şeklinde düzeltilmiştir.