



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **174**

Yayın Tarihi

03.06.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 174. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	22
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımları	36
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımları	41

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 174. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000066	Bodrum Guleti	8
2.	C2022/000181	Çatalca Ormanlı Pirinci	10
3.	C2022/000258	Rize Kokulu Üzümü	13
4.	C2022/000259	Hatay Barburi Üzümü	15
5.	C2023/000174	Yenipazar Pidesi	17
6.	C2024/000106	Osmancık Kapari Turşusu	20

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1587	Silopi Behnat İnciri	22
2.	1589	Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli	25
3.	1591	Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi	27
4.	1592	Pütürge Dermanı	29
5.	1593	Kayseri Börek Aşısı / Kayseri Börek Aşısı Çorbası	31
6.	1594	Milas Ciğer Kavurması	34

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2018/175	Elazığ Vişne Dondurması	36
2.	C2021/000462	Maraş Sumak Ekşi Külü	37
3.	C2022/000353	Pütürge Dermanı	39

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	94	Trabzon Telkariye ve Hasırı	41

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik 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. Bodrum Guleti

Başvuru No	: C2021/000066
Başvuru Tarihi	: 12.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bodrum Guleti
Ürün / Ürün Grubu	: Tekne / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bodrum Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Konacık Mah. Atatürk Bul. No:148 Bodrum MUĞLA
Vekil	: Yusuf ERSOY (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Bodrum ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bodrum Guleti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bodrum Guleti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bodrum Guleti, kış formu yuvarlak keçe, baş kısmı ise kemane, ahşap bir teknedir. Genelde iki direklidir. İki direktten büyük olanı arkada, kısa olanı öndedir.

Bodrum Guleti uzun yuvarlak kış formuyla karakterize olan Akdeniz yelkenlisi olarak da bilinir. Bodrum Guleti, rahat yeme-içme ve dinlenme alanı ve geniş, yuvarlak kış bölümüne sahip olmasıyla estetik bir görünüme sahiptir. Boyları 15-50 m arasındadır. Kabin sayısı, kişi kapasitesi ve kullanım alanlarının ölçüleri ise değişkendir.

Bodrum Guletinde seyir için esas olarak motor gücü kullanılır. Ağır, dengeli ve denizci özelliklere sahip gövde yapısına sahiptir ve bu özellikler sert hava koşullarında bile yelken seyri yapılmasına imkân sağlar. Büyüklüğüne ve planına göre genellikle bir ya da iki direkli olarak inşa edilir. Spor amaçlı kullanılan hafif yelkenli teknelerin aksine salma yükseklikleri fazla uzun değildir. Bodrum Guletinde, omurga boyunca uzanan boyuna ağırlık bulunur ve bu sayede kıyıya ve sığ sulara yanaşmaya ve demirlemeye elverişlidir. Bodrum Guleti uzun salma tipi sayesinde Akdeniz'in sert rüzgârlarında bile kıyıya yanaşırken rotadan sapmaz, manevralarda daha kolay kontrol edilir ve rüzgârda savrulmaz.

Bodrum Guleti, Bodrum ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. İlk olarak yük taşımak amacıyla kullanılan bu tekneler daha sonra balık ve sünger avcılığında kullanılmıştır. Günümüzde ise Bodrum Guleti mavi yolculukla özdeşleştirilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bodrum Guletinin 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 Guleti, Türk Loydu'nun yanı sıra diğer loydaların kuralları çerçevesinde ISO 9001 ve CE sertifikalarına uygun olarak üretilir.

Tasarım ve mühendislik sürecinde seçilen tekne tiplerinin karakteristik özellikleri ve gövde formunun geometrik yapısı gibi unsurlar göz önünde bulundurulur. Ön tasarım sürecinde teknenin kullanım amacı, sertifikalandırma tercihleri, yolcu kapasitesi, yelken performans beklentileri gibi pek çok kriter belirlenir. Belirlenen kriterler doğrultusunda yapı malzemesinin ve imalat yönteminin seçimi yapılır ve sertifikasyon sürecine uygun kurallar doğrultusunda hesap ve projelendirme işlemleri gerçekleştirilir.

Bodrum Guleti; ahşaptan, çelikten veya kompozit malzemelerden imal edilir. Ahşaptan yapılan guletler geleneksel yığma ve lamine yöntemler kullanılarak imal edilirken; çelikten yapılan guletler kaynakla birleştirme

metodu kullanılarak imal edilir. Kompozitten yapılan guletler ise el yatırması, vakum torbalama veya vakum infüzyon yöntemleri kullanılarak imal edilir.



Şekil 1. Lamine yöntemle imal edilen bir Bodrum Guletine ait omurga, posta ve ıstralyalar

Ahşaptan imal edilen Bodrum Guletlerinin üretimi genellikle omurganın, baş ve kış bodoslamaların yerleştirilmesiyle başlar. Sonrasında posta, boyuna eleman (ıstralya) ve kemerelerin sabitlenmesi ile devam eder.

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 boyutuna göre 2 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 gerçekleştirir.

Teknenin form karakteristiğine uyması halinde istenilen malzeme ve metot ile Bodrum Guleti imalatı gerçekleştirilebilir. Üretim safhaları, kullanılan yapı malzemesinin türü, imalat metodu, boyama ve montaj gibi aşamalar her Bodrum Guleti için ayrı şekilde olabilir.

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

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

Bodrum Guleti Bodrum ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın turizm kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bodrum Guletinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

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 Guleti karakteristik özelliklerine sahipliği.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Bodrum Guleti 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. Çatalca Ormanlı Pirinci

Başvuru No	: C2022/000181
Başvuru Tarihi	: 09.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çatalca Ormanlı Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Bağdat Caddesi No: 333 Kadıköy İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: İstanbul ilinin Çatalca ilçesinde yer alan Ormanlı köylerinden başlayıp Karacaköy ve Çiftlikköy köylerini içine alan 10 km uzunluğundaki, 7 m rakımlı alanlarda yetiştirilir.
Kullanım Biçimi	: Çatalca Ormanlı Pirinci ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Çatalca Ormanlı Pirinci ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çatalca Ormanlı Pirinci; İstanbul ilinin Çatalca ilçesinde yer alan Ormanlı köylerinden başlayıp Karacaköy ve Çiftlikköy köylerini içine alan 10 km uzunluğundaki, 7 m rakımlı alanda Japonika türüne ait çeltiklerden üretilen ve Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine göre Tip C sınıfına giren pirinçtir. Tane uzunluğu 6-6,7 mm, uzunluk/genişlik oranı ise 2-3'tür.

Coğrafi sınırının konumu, iklim özelliği, sulama suyunun özelliği ve toprak özellikleri ürünün ayırt edici özelliklerini kazanmasında rol oynar.

Üretim yapılan alanın Karadeniz'e 2,5-3 km uzaklıkta olan bir bölgede yer almasından kaynaklı olarak rüzgâr koridorunun etkisiyle denizden gelen iyot kokusu çeltiğe nüfuz ettiğinden Çatalca Ormanlı Pirincinin kendine has bir aroması bulunur. Çatalca Ormanlı Pirincinin farklı aromada olmasının sağlayan iyot değeri 35-40 ppm aralığındadır.

Çatalca'nın kuzeyinden Karadeniz kıyılarına kadar uzanan bölgede Istranca Dağları yükselir, güneye doğru gidildikçe yükselti azalır. Ormanlı Ovası'nda Karadeniz iklimi ve güneye doğru gidildikçe karasal iklimden Akdeniz iklimine doğru geçiş görülmesi nedeniyle Ormanlı Ovası rüzgâr koridorunda kalır. Bu nedenle oluşan ılıman iklim pirincin tüm yetişme dönemi için uygun bir iklim sağlar.

Sulama işlemi; Istranca Dağları'ndaki kar sularının erimesiyle oluşan sular ve etrafında herhangi bir kirlenici bulunmayan çeşitli derelerle beslenen Istranca Irmağı ile birleşen su ile yapılır. Çeltik ekimi yapılan bölge çevresel kirliliklerden arı bir bölgedir, sulama suyuna herhangi bir çevresel bulaşma olmamaktadır.

Balkanlardan gelen taşkın suları ve bu sularla gelen mil (funda toprağı) çeltik tarlalarına ulaşır. Ormanlı'da bulunan çeltik tarlalarının kışın su altında kalması sırasında toprak yüzeyi ince bir mil tabakasıyla kaplanır. Doğal gübre görevi gören funda toprağı ile beslendiği için diğer yörelerde yetişen çeltiklere göre 1/4 oranında daha az gübre kullanılır.

Çatalca Ormanlı Pirincinin yetiştirildiği Ormanlı Ovası'nda araziler düz ve düze yakın eğimli toprak derinlikleri 20-30 cm, drenajları 50-60 cm olup bölgede su geçirgenliği az, toprak kumlu-tınlı, besin maddelerince zengin ve pH değeri 5,5-7,5 düzeyindedir.

Üretim Metodu:

Çatalca Ormanlı Pirinci için gerekli olan tohum çeşitleri Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsünden ve/veya özel sektör firmalarından temin edilir.

Toprak Hazırlığı:

Toprak, pullukla Mayıs ayında 20-40 cm derinliğinde sürülür, yabancı otlardan temizlenir, tırmıkla küçük parçalara ayrılır. Lazer kontrollü toprak tesviye makinesi ile toprak yüzeyi düzeltilerek ekime hazır hale getirilir.

Çimlendirme ve Ekim:

Tohumlara ilk olarak ön çimlendirme yapılır. Bunun için tohumlar bir çuvala konularak 1 gün suda bekletilir. Daha sonra toprak üzerinde çuval içinde süzülmesi beklenir. Çeltikte göz oluşumu beklenir, göz oluşumu meydana gelip hafif çimlenme başlayınca tavalara elle veya traktörle serpme ekim yapılır.

Ekim zamanını; havanın durumu, sulama suyunun sıcaklığı ve yetiştirilecek çeşidin vejetasyon süresi belirler. Çeltik için çimlenme ve fide devresinde en uygun sıcaklık 18-30 °C'dir. Çatalca'da çeltik ekimi Mayıs ayında dekara 20 kg tohum gelecek şekilde yapılır.

Sulama:

Su yüksekliği ilk etapta 20-30 cm'ye kadar çıkar, sonrasında ilk otlanmaya kadar 3-5 cm'de tutulur. Su derinliği en fazla 5-10 cm'dir. İhtiyaç duyulduğu durumda yüzey çatlaması olmaması için su kesilir. Minimum su sıcaklığı 12 °C olmalıdır. Sulama suyu sıcaklığı ise 25-35 °C olmalıdır. İlk çatlama görülene kadar sulama yapılmaz.

Gübreleme:

Toprak yüzeyinde mil oluşumu güçlü olduğundan fazla gübre kullanılmaz. Azotlu ve fosforlu gübreler kullanılır. Dekar başına 10 kg azot, 5-6 kg fosforlu, 2-5 kg potasyumlu gübre verilir. Üç senede bir dekara 5-10 kg arası çinko verilir.

Yabancı Otları Mücadele:

Çatalca Ormanlı Pirinci ekiminden 1 hafta sonra su boşaltma yapıldığından kök salma güçlü olur, fazla yabancı ot oluşmaz. Yabancı otları mücadelede kimyasal yöntemler uygulanır. Yabancı ot mücadelesinde ekim öncesi ve çıkış sonrası kullanılan ilaçlar vardır. Yabancı otları (darıcan) 2-4 yapraklı iken yabancı ot ilacı atılması tamamlanır.

Hasat:

Hasat, salkımların en az % 90'ının altın rengini aldığı, alt kısımdaki danelerin % 25-28 arasında rutubet içerdiği dönemde yapılmalıdır. Hasat, Eylül ayında biçerdöverle yapılır. Hasat sonrası sergen denilen beton zemine çeltik serilir. 3-4 gün güneş altında belirli aralıklarla karıştırarak veya kurutma makinaları ile nem oranı %13-14'e kadar düşürülür. Çuvallarda veya dökme olarak fabrikalara sevkiyatı sağlanır.

Ambalajlama:

Fabrikaya gelen çeltiklerin boşaltma ve depolanması esnasında dikkatli olunmalı, tanelerde gizli kırılmalara neden olacak mekanik hasarlardan kaçınılmalıdır. Fabrikaya gelen çeltik, işlenene kadar uygun depolama şartlarında saklanmalı (nem oranı en fazla %65) ve uygun nem (en çok %14,5) oranında işlenmelidir. Hasadın gerçekleştiği yıl "ürün yılı" olarak ambalaj üzerinde belirtilmelidir. Tane uzunluğu, pirincin sınıfı, kırık oranı ve menşei ambalaj üzerinde belirtilmelidir. Fabrika işlemesi sonucunda elde edilen pirinçlerden, Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğinde belirtilen uzun taneli (TİP C) pirinçlere uygun olanlar paketlenir.

Çatalca Ormanlı Pirinci en az 1 kilogram olacak şekilde polietilen veya bez torbalarda ambalajlanarak tüketiciye sunulur.

Ürünün raf ömrü; hasat edildikten sonra ortalama 2 yıldır.

Denetleme:

Denetimler; İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çatalca Belediyesi ve Çatalca Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetimler; Çatalca Ormanlı Pirinci menşe adı ile ilgili bilgi ve belgelerin kontrol edilmesi, ürüne ait ambalajın görsel açıdan kontrol edilmesi, ambalajlayıcı firmaya ait kontroller, ürünün depolama koşullarının kontrol edilmesi, ürüne ait coğrafi işaret amblemi kullanımının uygunluğu ve ürünün kalite özelliklerinin kontrol edilmesi işlemlerini kapsar. Bu işlemlere ilişkin ayrıntılar aşağıda verilmiştir.

Coğrafi işaret ve menşe adı amblem kontrolü:

- Coğrafi işaret ile ilgili izlenebilirlik denetimi yapılması.
- Coğrafi işaret ve menşe adı ambleminin kurallara uygun kullanılıp kullanılmadığının kontrolü.

Ambalajlama kontrolü:

- En az 1 kg'lık logolu, ağzı dikişli polietilen veya bez ambalajda, torbalar halinde satışa sunulması.
- Ambalaj materyalinin Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliğine uygunluğu.
- Etiket Bilgilerinin Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygunluğu.

Depolama koşullarının kontrolü:

- Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği kapsamında; pirincin rutubet miktarının maksimum %14,5 oranına uygunluğu.
- Bu yüksek nem oranı depolamada sıkıntı meydana getirebileceğinden depolama şartlarının (doğal veya yapay havalandırma ve genel hijyen kriterlerine) uygunluğu.

Ambalajlama Yapan İşletmenin Kontrolü:

- Ambalajlama yapan firmanın Türk Gıda Kodeksi Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında kayıt belgesine sahip olup olmadığı.
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Hijyen Yönetmeliği kapsamında Genel Hijyen Kriterleri bakımından kontrol.
- Ambalajlama malzemesi olarak logolu poli-etilen veya bez torba kullanımının kontrolü.
- Depolama şartlarının uygunluğu (nem oranı en fazla %65)

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. Rize Kokulu Üzümü

Başvuru No	: C2022/000258
Başvuru Tarihi	: 16.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Kokulu Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Gülbahar Mah. Atatürk Cad. Merkez RİZE
Coğrafi Sınır	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Rize Kokulu Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Rize Kokulu Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Kokulu Üzümü, Rize ilinde yetişen *Vitis Labrusca* L. türünde sofralık üzümdür. Yuvarlak yapıda, kabuk rengi mavimsi siyah ve meyve etinde kendine has foxy tadı hâkim olan ve bu kokusu ile özdeşleşmiş bir üzümdür.

Rize Kokulu Üzümünün tanesinde 2-3 çekirdek vardır. Tane ağırlığı 2,99-3,43 g, çapı 16,31-17,59 mm, salkım ağırlığı 92,79-117,89 g, salkım genişliği 76,28-82,04 mm, salkım uzunluğu 107,97-112,47 mm'dir. Rize Kokulu Üzümünün kabuğu kalın olup kabuk rengi mavimsi siyahtır.

Hassas yapısından dolayı dalından rahatlıkla koparılan Rize Kokulu Üzümünün hasadı ağustos, eylül ve ekim aylarında yapılır. Şıra oranı % 59-68 olan Rize Kokulu Üzümü; pekmez, üzüm şırası ve yöreye özgü 703 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Rize Pepeçurası yapımında kullanılır.

Çok az bir miktarı taze olarak tüketilen Rize Kokulu Üzümü daha çok pekmez ve pepeçura yapımında kullanılır.

Rize Kokulu Üzümünün Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer	
	En az	En çok
Tane ağırlığı (g)	2,9	3,43
Çekirdek sayısı (adet)	2	3
SÇKM (briks, %)	12,2	14,4
Asitlik değeri (%)	0,72	0,83
pH	3,22	3,45
Şıra oranı (%)	59	68

Rize Kokulu Üzümü, Rize ilinin tarım ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir geçmişe sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Rize ilinde bulunan *Vitis labrusca* L. türü asmaların budama artıklarından uygun çelikler alınarak köklendirme yapılır. Aşı ile çoğaltmaya da uygundur. Asma ağacının ömrünün çok uzun olması ve dikim işlemi gerçekleştirilmesinden itibaren ömrünün sonuna kadar aynı yerde kalmasından dolayı dikim işlemi titizlikle yapılır. Dikim yapılacak arazide toprağın öncelikli olarak 50 - 60 cm derinlikte işlenmesi ve sonrasında ise toprağın iyice ufalanması gerekir. Dekara 3-4 ton çiftlik gübresi verilerek toprağın organik maddece zenginleşmesi sağlanmalıdır. Uygun şekilde hazırlanmamış topraklarda tesis edilen bağlar iyi gelişemez; ömrü kısa, verimi az olur ve hastalıklara daha kolay yakalanır.

Rize Kokulu Üzümü fidanı geç sonbahar veya erken ilkbahar dönemlerinde dikilir. Dikime hazır haldeki fidanlar dikimden bir gün önce suya konur. Dikim hemen yapılmayacaksa dikime kadar nemli çuvalda veya suda bekletilmeye devam edilir.

Fidan dikimi için 30-40 cm genişlik ve 50-60 cm derinlikte çukur açılır. Fidanların aşısı yapılmışsa, aşı noktası toprağın 3-5 cm üzerinde kalacak şekilde çukurun ortasına dikilir ve çukur yarısına kadar çıkan toprakla doldurulur. Her bir çukura yeterince su verilip toprağın sıkışması ve hava boşluklarının giderilmesi sağlanır. Suyunu çekmiş çukurlar artan toprakla tekrar doldurulup iyice sıkıştırılır.

Rize Kokulu Üzümü yetiştirilen alanlarda sonbahar ve ilkbahar dönemi olmak üzere yılda iki defa toprak işleme yapılır. Sonbaharda yapılan toprak işleme ile sonbahar ve kış döneminde gelen yağışların toprakta depolanması; ilkbaharda yapılan toprak işleme ile toprağın havalanması ve yabancı otların çıkışının engellenmesi sağlanır.

Yaz mevsiminde yabancı ot kontrolü amacıyla fiziksel mücadele yapılır.

Rize Kokulu Üzümünün üretiminde herhangi bir hormon veya kimyasal madde kullanılmaz. Yetiştiricilikte uygulanan toprak işleme işlemleri ile toprağın su ihtiyacı karşılanmış olduğundan, yağmur suları dışında herhangi bir sulama işlemi yapılmaz.

Rize Kokulu Üzümünün göz kalitesini artırmak amacıyla asmalara sonbahar ortalarında kış budaması, ürün kalitesini arttırmak amacıyla da asmaların yapraklı olduğu yaz döneminde yaz budaması yapılır.

Rize Kokulu Üzümü; ağustos, eylül ve ekim aylarında hasat edilir. Olgunluğa erişen üzümler, toplandıktan sonra bekletilmeden temizlenir ve sırası çıkarılır. Taze olarak tüketime uygun olmayan veya hasat zamanı geçen üzümler yöresel ürün olarak şıra, pekmez veya Rize Pepeçurası yapılmak üzere ayrılır. Hasat; bıçakla, makasla veya elle yapılır ve üzümler zarar görmemeleri için kova veya yayvan kaplara konur.

Çok az bir miktarı taze olarak tüketilen üzüm daha çok pekmez ve pepeçura yapımında kullanılır. Günübürlük toplanan Rize Kokulu Üzümü yerel pazarlarda sepetler içinde satışı sunulur ve günlük taze olarak tüketilir.

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

Rize ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Rize Kokulu Üzümü, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Rize Kokulu Üzümünün tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Rize Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Pazar Ziraat Fakültesi ve Rize Ziraat Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Nisan-mayıs aylarında toprak işleme ve budama kontrolü, eylül-ekim aylarında hasat kontrolü olarak yılda 2 defa düzenli denetim yapılır. Ayrıca gerekli görülmesi, ilk bahçe tesis edilmesi durumunda bahçe tesisi sonrası ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde *Vitis Labrusca L.* türü üzümlerin kullanılması; özellikle fidan temini/üretimi, toprak işleme, budama, hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Rize Kokulu Üzümü ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri bakımından analiz yaptırılır.

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

4. Hatay Barburi Üzümü

Başvuru No	: C2022/000259
Başvuru Tarihi	: 16.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Barburi Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4 Antakya HATAY
Vekil	: Yusuf ERSOY (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Barburi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Barburi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Barburi Üzümü; Latince tür ismi *Vitis vinifera L.* olan ve Barburi üzüm çeşidi kullanılarak coğrafi sınırdaki üretilen üzümdür. Hatay Barburi Üzümü sofralık olarak tüketilmesinin yanı sıra pekmez, sirke ve şarap yapımında kullanılır. Hatay Barburi Üzümünün, ürün özellikleri aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Ürün Özelliği	
Salkım boyu (cm)	10-25
Salkım eni (cm)	5-20
Salkım en/boy oranı	0,40-0,75
Üzüm tanesi eni (cm)	1,0-1,5
Üzüm tanesi boyu (cm)	1,0-2,0
Üzüm tanesi en/boy oranı	0,85-1,00
100 tane ağırlığı (g)	150-250
Çekirdek sayısı (adet)	2-3
Şıra randımanı (%)	50-75
Üzüm tanesi şekli	Küresel
Salkım şekli	Düzgün (uniform) değil
Olgun yaprak lop sayısı (adet)	5
Olgun yaprak şekli	Pentagonal

Hatay Barburi Üzümü beyaz tane rengine sahip iken dalında daha uzun süre beklediğinde rakım ve sıcaklık değerlerine bağlı olarak pembe/kırmızı rengine döner.

Hatay Barburi Üzümünün coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Hatay ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bağ tesisinde rüzgâr yönünün belirlenmesi ve toprağın seçimi önemlidir. Bağların yönü rüzgârı dik olacak şekilde genellikle kuzey-güney yönü seçilerek belirlenir. Taşlı-tınlı topraklar tercih edilir. Sofralık kullanım için dikimler genellikle 3x2 m olurken, şaraplık kullanım için dikimler 2x1 m olarak uygulanır.

Dikimlerde anacın büyüklüğüne bağlı olmakla birlikte genellikle 30 cm olan bir anaç için 25-28 cm derinlikte olacak şekilde dikim yapılır ve bir göz toprak üzerinde bırakılır. 60 cm'lik bir anaç için 50 cm'lik çukur açılıp bir göz toprak üzerinde bırakılır. Anaçların dikiminden sonra çanak başına 10-15 litre su verilir. Kullanılan anacın cinsine bağlı olarak anaçların dikiminden bir ya da 2 yıl sonra aşılama uygulanır. Kökün kuvvetine göre, göz, yarma ya da dilcikli İngiliz aşısı uygulanabilir. Aşılama öncesi kalem alınır. Hatay'da Barburi Üzümünün 1 yaşındaki sürgünlerinden kalem alınır. Bu amaçla 0,8-1 cm çapında sürgünler kesilip demetlenir ve siyah poşetler içerisinde bir bardak su ile +3 °C'de aşılama zamanına kadar muhafaza edilir. Aşı kalemleri en az 2 cm olup 3 cm'i geçmeyecek

şekilde yerleştirilir ve aşlamayı takiben toprak köstebek olarak tabir edilen şekilde kapatılır. Aşlamadan sonra her 2-3 haftada, 2-3 defa gözlerin kabarıp kabarmadığı ve toprakta kaymak tabakası oluşup oluşmadığı kontrol edilir. Toprakta kaymak tabakası olması durumunda bu tabaka kırılmalıdır. Gözlerin toprak üstüne çıkmasından sonra asmalar kazıklara bağlanır. 2-3 sürgün çıktıktan sonra bu sürgünler teke indirilir. Teklemede gövdeye en dik olarak gelişen ve sağlam yapılı olan sürgün tutulup diğerleri el ile temizlenir. Bitkinin boyu yükseldikçe kazıklara bağlanır, koltuk sürgünleri çıktıkça temizlenir. Temizleme işlemine bitki 60-70 cm'e ulaşana kadar devam edilir. 3 yıl boyunca omca gövdesi köstebek yapma ve budama yöntemleri ile geliştirilir. 4 ya da 5. yıllarda üzüm alınmaya başlanır. Budama sonrası genellikle %1-3 oranında bordo bulamacı kullanılır. Gübreleme toprak ihtiyacına göre yapılır ve küllenmeye karşı ruhsatlı ilaçlar ile mücadele edilir. Sulama, bitkinin ihtiyacına uygun olarak yapılır.

Bağ bozumu için üzümlere ben düşmesi ve üzüm renginin değişmesi beklenir. Ayrıca üzümün sapından kolay kopması, çekirdeklerin kahverengiye dönmesi, üzümün kendine özgü tat ve aromasını alması üzümün hasat edilmeye hazır olduğunu gösterir. Hatay Barburi Üzümü haziran sonu-temmuz başında olgunlaşır ve hasat edilir. Üzüm hasadı yapılmadan önce, kullanım amacına göre (sofralık, şaraplık, pekmezlik vb.) brix değeri kontrol edilir. Ancak, yöre halkı brix değeri yerine tatma ve tane rengini gözlemeleme yöntemi ile geleneksel tecrübesine dayalı olarak hasat yapar. Brix değeri üzerinden hasat yapanlar için bu değer en az 21-24 olması, üzüm şirasının yoğunluğunun en az 1090 olması ve pH değerinin de 3,2-3,8 arasında olması gerekir.

Muhafaza

-1 ile +1 °C'de muhafaza edilir. Depo sıcaklığının -1 °C'nin altına düşmemesi gerekir. Üzümler bir - iki gündendaha uzun süre soğuk havada depolanacaksa kükürt dioksit (SO²) ile depo hacmi ve içindeki ürün miktarına uygun bir konsantrasyonda ve sürede fümigasyon uygulanır. Soğuk hava deposundaki bağıl nem %92-96 arasında olmalıdır.

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

Hatay Barburi Üzümü, Hatay ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Barburi Üzümünün tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'nın koordinatörlüğünde, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretim metoduna uygunluğunu, muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Hatay Barburi Üzümü ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Ayrıca gerekli görülmesi halinde brix değeri ve pH değerinin uygunluğunu denetler.

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

5. Yenipazar Pidesi

Başvuru No	: C2023/000174
Başvuru Tarihi	: 16.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Yenipazar Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Aydın Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Güzelhisar Mah. İstiklal Cad. No:4/1 Efeler AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Yenipazar Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yenipazar Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yenipazar Pidesi; buğday unu, su, tuz, yaş hamur mayası ile hazırlanan pide hamurunun açılıp şekillendirilmesiyle elde edilen uzun, yuvarlak, kapalı, kesikli formlarda sunulan bir pidedir. İç harcı kıyma, kıyma ve yumurta, peynir, peynir ve yumurta veya tahin gibi farklı seçeneklerden oluşabilir. Pide, fırında pişirilerek servis edilir. Yenipazar Pidesi taban ölçüsü 1,40x1,40 veya 2x2 m ateş tuğlasından yapılmış ve fırın içerisinde oluşabilecek duman isini önleyen çift girişli tek baca düzeneği bulunan fırınlarda pişirilir. Yenipazar Pidesinin üretiminde, fırında yakacak olarak zeytin odunu, şeftali odunu vb. kullanılır.

Yenipazar Pidesinin coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yenipazar Pidesi üretiminde kullanılan bileşenler aşağıda bulunmaktadır.

Yenipazar Pidesi Hamur Bileşenleri

- 50 kg buğday unu
- 30 litre su
- 210 g yaş maya (*Saccharomyces cerevisia*)
- 350 g tuz

Un, su, tuz ve yaş maya karıştırılıp homojen kıvamda olacak şekilde yoğurulur. Hamur pide yapımı için serin bir ortamda en az bir saat dinlendirilir. Kabaran hamurdan avuç içi büyüklüğünde parçalar ayrılır ve bunlar küçük top şekline getirilerek içi hafif unlanmış hamur pasalarının içine konulur. Hamur günlük yapılır. Gün içinde tüketilmeyen hamurlar pide yapımında kullanılmaz.

Yenipazar Pidesi İç Malzemeler ve Özellikleri

Kıyma; otlakta doğal besinlerle beslenmiş dana etinin; döş, ön, kol, kaburga kısımlarından elde edilmelidir. Et, üzerindeki yağla birlikte çekilmelidir. Etin yağ oranı düşükse, dananın işkembe ve bağırsaklarının üzerini saran çember yağı (gömlek yağı) ilave edilir ve orta yağlı olarak çekilir. Belirtilen yağ harici dananın başka bir kısmından alınan veya başka bir hayvanın yağı kesinlikle konulmamalıdır.

Peynir; inek sütünden elde edilen peynir olmalıdır. Rendelenmiş olarak hazır hale getirilmelidir.

Çökelek; inek sütün kesilmesinden elde edilen çökelektir.

Tahin; yerli susam tahini kullanılır.

Tereyağı; inek sütünden elde edilen tereyağı kullanılır.

Domates, kuru soğan, maydanoz; bıçakla çok küçük doğranıp hazırlanır.

Malzemeler karışmamış halde ayrı kaplarda ve günlük hazırlanmalıdır. İç bileşen karışımları pide hamurunun üzerinde yapılmalıdır.

Yenipazar Uzun Kıymalı Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 75 g kıyma
- 15 g soğan
- 35 g domates
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzunlamasına ince bir şekilde yırtılmadan açılır. İç malzeme bir kapta karıştırılarak hamurun üzerine dağıtılır ve hamurun kenarları ince şekilde kıvrılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur ve 5-7 dakika pişirilir. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

Yenipazar Kıymalı Yumurtalı Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 75 g kıyma
- 2 adet yumurta
- 15 g soğan
- 35 g domates
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzunlamasına ince bir şekilde yırtılmadan açılır. İç malzeme bir kapta karıştırılarak hamurun üzerine dağıtılır ve hamurun kenarları ince şekilde kıvrılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur. 4-5 dakika sonra pide fırın dışına çıkarılmadan pide üzerine yumurtalar kırılır ve bir fırça yardımı ile dağıtılır. Yumurta sürülmüş pide 1-2 dakika daha pişmeye bırakılır. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

Yenipazar Yuvarlak Kıymalı Pide Bileşenleri (1 adet)

- 50 g hamur
- 25 g kıyma
- 5 g soğan
- 10 g domates
- 1 g maydanoz

Hamur el ile kenarları puf kalacak şekilde hamurun ortası bastırılarak 10x10 cm çapında açılır ve dış kenarları kıvrılmaz. İç malzeme bir kap içinde karıştırılarak hamurun üzerine puf kenarlar boş olacak şekilde dağıtılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru koltuk adı verilen sol köşeye konulur ve 5-7 dakika arasında pişmeye bırakılır.

Yenipazar Kapalı Kesikli Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 100 g çökelek
- 100 g inek peyniri
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzun ve geniş şekilde yırtılmadan açılır. İç malzeme bir kapta karıştırılarak hamurun yarısına dağıtılır ve hamur yarım ay şeklinde katlanarak malzemenin hamurun içinde kalması sağlanır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur ve 3 dakika pişmeye bırakılır. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

Yenipazar Peynirli Yumurtalı Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 150 g hamur
- 75 g çökelek

- 75 g inek peyniri
- 2 adet yumurta
- 5 g maydanoz

Hamur el ile uzunlamasına ince bir şekilde yırtılmadan açılır. Kesik, rendelenmiş peynir, yumurta ve maydanoz bir kap içinde karıştırılarak hamur üzerine kaşık ile dağıtılır. Hamurun kenarları ince bir şekilde kıvrılır. Alev fırın kubbesinde dönmeye başladığında pide hamuru fırına konulur ve 5-7 dakika arasında pişmeye bırakılır. Fırından çıkan pişmiş pidenin üzerine tereyağı sürülür.

Yenipazar Tahinli Pide Bileşenleri (Tek porsiyon)

- 100 g hamur
- 150 g tahin
- 100 g şeker

Hamur el ile yırtılmadan daire şeklinde açılır ve üzerine her yerini kaplayacak şekilde tahin sürülür. Tahinli hamur rulo haline getirilerek tekrar yoğrulur ve yırtılmadan 30x30 cm çapında yuvarlak olarak açılır. Hamur üzerine tekrar her yerini kaplayacak şekilde tahin sürülür ve tahin üzerine her yerine eşit olacak şekilde şeker serpilerek ateşin en uzak noktasında fırında 1 dakika pişirilir.

Yenipazar Pidesi Servis Sırası

Tüketiciler tarafından Yenipazar Pidesi için hangi pidenin tüketileceğine karar verilememiş ve “sıra ile alalım” talebi gelmiş ise pide ustaları tarafından geleneksel olarak sunulan servis sırası; Yenipazar Yuvarlak Kıymalı, Yenipazar Kapalı Kesikli, Yenipazar Kıymalı Yumurtalı, Yenipazar Peynirli Yumurtalı, Yenipazar Uzun Kıymalı sırası ile kiremitte soğan ve salata ile birlikte servis edilir. Son olarak çay ile birlikte Yenipazar Tahinli Pidesinin servisi yapılır. Yenipazar Yuvarlak Kıymalı (Gıyma), Yenipazar Uzun Kıymalı ve Yenipazar Kıymalı Yumurtalı pide çeşitlerinin servisi; eğer mevsiminde ise coğrafi sınırdaki yetişen ve hafif acı, mayhoş bir tadı olan turunç meyvesi veya limon ile birlikte yapılır.

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

Yenipazar Pidesi coğrafi sınırdaki köklü geçmişe sahiptir. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Yenipazar Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Aydın Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Aydın Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Kooperatifler Şube Müdürlüğü, Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yiyecek İçecek İşletmeciliği ile Meslek Yüksekokulu Aşçılık Bölümü ve Yenipazar Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 kişilik denetim merci tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim merci tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Yenipazar Pidesi ibaresi ile mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Osmancık Kapari Turşusu

Başvuru No	: C2024/000106
Başvuru Tarihi	: 13.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Kapari Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Osmancık Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Osmancık Kapari Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Osmancık Kapari Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Kapari Turşusu; Latince tür adı *Capparis* sp. olan ve ülkemizde gebere, kebere, gebre isimleriyle de bilinen kapari bitkisinin meyve ve/veya çiçek tomurcuğu kısımları kullanılarak hazırlanan bir turşudur.

Osmancık Kapari Turşusunun hazırlanmasında; kapari bitkisinin meyveleri ve/veya çiçek tomurcukları, su, sirke, iri salamura tuzu ile isteğe bağlı olarak limon tuzu, sarımsak ve defneyaprağı da kullanılır.

Osmancık Kapari Turşusu; Çorum ili Osmancık ilçesinin adı ile özdeşleşmiş işlenmiş fermente ürün grubunda olan bir turşu çeşididir. Osmancık Kapari Turşusu; Çorum ilinin mutfak kültürüne özgü ürünlerden birisidir. Kapari bitkisinin kullanılan kısımlarının mayhoş-buruk tadı, Osmancık Kapari Turşusuna kendine has ekşimsi lezzetini ve aromasını kazandırır.

Osmancık Kapari Turşusu üretiminde kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve üretimi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Kapari Turşusunun üretildiği, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmancık Kapari Turşusunun Üretiminde Kullanılan Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları:

- 1 kg kapari bitkisinin meyveleri ve/veya çiçek tomurcukları,
- 3 litre su,
- 500 ml sirke,
- 150 g iri salamura tuzu,
- 30 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 10 g limon tuzu (isteğe bağlı),
- 10 adet defneyaprağı (isteğe bağlı).

Osmancık Kapari Turşusunun Üretim Aşamaları:

Osmancık Kapari Turşusunun üretiminde; Çorum ilinde özellikle de Osmancık ilçesinde yetiştirilen kapari bitkileri tercih edilir. Turşu üretiminde kullanılan kapariler; sağlam, taze ve turşu yapımına uygun şekilde seçilir.

Turşu hazırlanmasında kullanılan suyun fazla kireçli ve sert olmaması, yabancı tat ve koku içermemesi gerekir. Kapari turşusu hazırlanmasında genellikle üzüm sirkesi tercih edilir.

Turşu yapımına kaparilerin ayıklanmasıyla başlanır. Ayıklanması tamamlanan kapariler özenle yıkanır. Temizlenen kaparilerin acılığının giderilmesi amacıyla genellikle %10-20'lik tuzlu su/salamura içerisinde ortalama 1 hafta kadar bekletilir. Ayrıca isteğe bağlı olarak kapariler ortalama 5 dakika boyunca haşlanır. Haşlamadan sonra oda sıcaklığına gelen kapariler daha sonrasında turşu hazırlanmasında kullanılır.

Osmancık Kapari Turşusu hazırlanırken; kaparilerin acılığının giderilmesi ve haşlama işleminin yeterince yapıp yapılmadığının anlaşılmasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Yeteri kadar büyüklükteki gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine; kapariler, sirke, iri salamura tuzu, isteğe bağlı; limon tuzu, sarımsak ve defneyaprağı konulur. Daha sonra bu kap ağız kısmını kaplayacak kadar su ile doldurulur. Kabın ağzı sıkıca kapatılarak ortalama 1 ay süre ile serin ve güneş ışığı almayan bir ortamda bekletilerek fermantasyona uğraması sağlanır. Fermantasyon sonucu kaparilerin renklerinde kararma gözlenir ve böylelikle kapari turşusu tüketime hazır hale gelir.

Muhafaza Koşulları ve Depolama:

Osmancık Kapari Turşusu; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan temiz ortamlarda muhafaza edilir ve depolanır.

Ambalajlama ve Piyasaya Arz:

Osmancık Kapari Turşusu; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Ayrıca gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak ambalajlama işlemi Çorum ili dışında da gerçekleştirilebilir.

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

Çorum ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen Osmancık Kapari Turşusu için kullanılacak bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Kapari Turşusunun üretildiği, Çorum ili ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Osmancık Kapari Turşusu üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Kapari Turşusunun üretim aşamaları, muhafazası, depolanması, ambalajlanması ve piyasaya arzı aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Kapari Turşusu ibaresinin 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. 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. Silopi Behnat İnciri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1587
Tescil Tarihi	: 09.05.2024
Başvuru No	: C2022/000332
Başvuru Tarihi	: 04.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Silopi Behnat İnciri
Ürün / Ürün Grubu	: İncir / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Silopi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Tarım Cad. 604. Sok. No:6 Silopi ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Silopi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Silopi Behnat İnciri ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Silopi Behnat İnciri ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Silopi Behnat İnciri, Şırnak ili Silopi ilçesinde yetişen ve Latince tür adı *Ficus carica L.* olan, mevcut ağaçlardan alınan kalemlerin başka incir ağaçlarına aşılması veya çelikleme ile üretilen, sarı renkli, ince kabuklu, yumuşak dokulu, içi pembemsi kırmızı ve çok tatlı bir incirdir. Hasadı genellikle temmuz ve ekim aylarında yapılır.

Tablo 1: Silopi Behnat İncirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

	En az	En çok
pH	4,45	5,28
Meyve Eni	37 mm	49 mm
Meyve Boyu	29 mm	46 mm
Meyvenin Boyun Uzunluğu	5 mm	15 mm
Sürgün Uzunluğu	10 cm	20 cm
Meyve İndeksi	1,23	1,44
Meyve Ağırlığı	33,56 g	52,07 g
Ostiol	3 mm	4 mm
SÇKM (%)	16,73	22,20
TEA (%)	0,14	0,16

Silopi Behnat İnciri, Şırnak ili Silopi ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Silopi Behnat İnciri, adını şimdilerde terk edilmiş bir köy olan Behnat Köyünden alır. Silopi ilçesinin tarım ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Fidan temini ve dikimi: Silopi Behnat İnciri fidanı, yapraklarını dökmüş dinlenmeye geçmiş zamanda alınır. İlkbahar ayında gözler uyanmadan fidan dikimi yapılabilir. Çelikten dikimler ilkbaharda ağaçlara su yürümeden hemen önce yapılır. Çelikten yapılan dikim ve köklü fidan olmak üzere 2 şekilde dikim yapılır. Köklü fidan dikimi yapılırsa 2. yılda meyve vermeye başlar. Çelikten yapılan dikimde 2-3 yılda meyve vermeye başlar. Çelikle yapılan dikim, kasım-aralık aylarında, köklü fidan dikimi ise şubat ayında yapılır. Çelikle yapılan üretimde verim daha iyi olur. Fidanlar, yetişkin ağaçların yanında beliren köklü fidanlardan veya uygun seçilecek dallarından çelik alınıp toprakta köklendirilerek temin edilir. Dikilecek köklü fidan 1-2 yaşında, sağlam ve gelişmiş olmalıdır. Fidan dikim aralıkları 4x5 ile 8x8 m arasındadır. Dikim çukurları genellikle 50x50 cm olarak açılır. Fidan çukurlarının dibine yüzeyden kazılmış toprak ve fermente hayvan gübresi veya kum karıştırılıp atılır. Üzerine incir fidanı dikilir. Etrafı toprakla doldurulur. Toprak hafifçe sıkıştırıldıktan sonra can suyu verilir. Silopi Behnat İncirinde ilekleme/boğa asma işlemi yapılmaz.

Toprak işleme: Silopi Behnat İnciri ağaçları ilkbaharda iki defa ve sonbaharda bir defa olmak üzere yılda iki defa toprak bellenerak işlenir ve havalandırılır. Bu işlem sonbahar ve kış yağışlarından daha fazla yararlanmak için yapılır. İlkbahar mevsiminde ise yabancı otları azaltmak için toprak iki defa bellenir veya traktörle sürülür.

Budama: Silopi Behnat İnciri ağaçlarında daha çok verim ve daha kaliteli ürün almak için budama yapılır. Coğrafi sınırdaki kış ılık geçtiği için sonbahardan ilkbahar aylarına kadar budama yapılabilir. Silopi ilçesinde incir ağaçları ihtiyaca göre üç farklı şekilde budanır. Şekil ve verim budamasının yanı sıra hastalıklı, kurumuş ve sorunlu dalların budaması yapılır. Budama daha çok gençleştirme budaması olarak ana dalların tepelerinin kesilmesi şeklinde yapılır.

Aşılama: Meyve değişimi istenen incirlerin üzerine Silopi Behnat İnciri aşılanabilir. Aşılama yaz mevsiminde (haziran ayında) yapılacaksa göz aşısı ve kış mevsiminde (şubat ayında) yapılacaksa kalem aşısı şeklinde yapılır.

Sulama: Yeni dikilen fidanların toprağının sürekli nemli kalması sağlanırken önceden dikilen ağaçlar haftada bir sulanır. Silopi Behnat İnciri yetiştirilirken; incirler mevcut durumda salma sulama yöntemiyle sulanır. Aşırı sulamadan kaçınılır. Özellikle hasada yakın dönemde incirin tat ve aromasının olumsuz etkilenmemesi için fazla su verilmez. Sulama modern sulama sistemleriyle de yapılabilir.

Gübreleme: Kasım-şubat ayları arasında toprağa fermente hayvan gübresi karıştırarak gübreleme yapılır.

Hasat: Silopi Behnat İnciri hasadına temmuz ayının ortasında başlanıp ekim ayının başına kadar devam edilir. Sofralık taze incir meyveleri tam olgunluğunda hasat edilir. Hasat elle yapılır. Taze incir avuç içiyle ezmeden kavranıp sağa sola döndürülerek burkma ve çekme hareketiyle koparılır. İncirlerin zedelemekten tazeliğini koruması için dallardan yapılmış "selik, tebek" denilen sepetlere veya meyve kasalarına konulur. İncirlerin altına ve üstüne incir, asma yaprakları veya yabancı nane *Mentha Pulegium* (yöresel adı punk/pünk/pink) serilerek muhafaza edilir ve taze olarak satışa sunulur.

Silopi Behnat İnciri muhafazası: Hasat sonrası 2-3 saatte ürünün sıcaklığı 5 °C'nin altına düşecek şekilde ön soğutma yapılmalıdır. En uygun depolama sıcaklığı -1 ile 0 °C arasındadır. Ortamın bağıl nem oranı %85-90 civarında olmalıdır. Depolama süresi ortalama 7 gündür.

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

Silopi Behnat İnciri, Şırnak ili Silopi ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Silopi ilçesinin tarım ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Silopi Behnat İncirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Silopi Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Silopi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Silopi Ziraat Odası ve Şırnak Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümünden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla oluşacak 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii yılda en az bir defa düzenli olarak ayrıca şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapabilir. Yapılan denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent Ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii tarafından; üretim metoduna uygunluk; ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu ve Silopi Behnat İnciri 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. Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1589
Tescil Tarihi	: 13.05.2024
Başvuru No	: C2021/000502
Başvuru Tarihi	: 01.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli
Ürün / Ürün Grubu	: Reçel / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
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 Haylan Kabağı Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli; haylan kabağı, beyaz şeker, limon ve 27 sayı ile coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığı kullanılarak Gaziantep ilinde üretilen yeşil-açık sarı renge sahip reçeldir. Meyve oranı en az %45, refraktometre ile tayin edilen çözünebilir kuru madde miktarı ise en az %68 olmalıdır. Raf ömrü 2 yıldır.

Haylan kabağının tür ismi *Lagenaria siceraria* L. olup monoik çiçek yapısına ve büyük beyaz çiçeklere sahiptir. Coğrafi sınırdan ağustos ve eylül aylarında hasat edilir. Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli üretiminde ortadaki çekirdekli kısım çıkarıldıktan sonra rendelenerek ya da dilimlenerek kullanılır.

Coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahip olan Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli, Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 kg haylan kabağından; kabakların büyüklüğüne, soyulma kalınlığına ve çekirdek yatağının genişliğine bağlı olarak değişmekle birlikte ortalama 1 kg reçel elde edilir.

Bileşenler:

- 1 kg haylan kabağı
- 1 kg beyaz şeker
- 1 adet limon (3-5 damla)
- 30-40 g Antep Fıstığı içi
- 400-500 ml su

Antep Fıstığı içi kaynatılıp yumuşayan kırmızı zar kabuğu soyulur. Soyulan Antep Fıstığı içi, reçelde küflenme oluşmaması için iyice kurutulur.

Haylan kabağı yıkanır, yeşil dış kabuğu çok ince soyulduktan sonra iri dişli rendeyle rendelenir ya da soyacakla ince ince dilimlenir. Haylan kabağının iç kısmı yumuşak ve çekirdeklidir. Rendelenecek veya dilimlenecek kısım, sadece dıştaki sert kısım olup ortadaki yumuşak ve çekirdekli kısım ayrılmalıdır.

Rendelenmiş veya dilimlenmiş haylan kabağının suyu elde sıkılıp üzerine kaynar su ilave edildikten sonra kabağı çok yumuşatmayacak şekilde orta ateşte yaklaşık 5-6 dk kaynatılır. Üzerine 1 kg şeker ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Kabak, şeffaf ve parlak bir renk alınca üzerine limon sıkılıp birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Kabukları soyulmuş Antep Fıstığı içi reçele eklenip karıştırıldıktan sonra soğumaya bırakılır.

Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli, soğuduktan sonra kavanozlara doldurularak serin bir yerde saklanır. Raf ömrü 2 yıldır.

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

Gaziantep Haylan Kabağı Reçelinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Haylan Kabağı Reçelinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 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.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metodunun uygunluğu.
- Gaziantep Haylan Kabağı Reçeli 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. Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1591
Tescil Tarihi	: 23.05.2024
Başvuru No	: C2022/000009
Başvuru Tarihi	: 12.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Keşan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yukarı Zaferiye Mah. Paşayığıt Cad. No:58 Keşan EDİRNE
Coğrafi Sınır	: Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyü
Kullanım Biçimi	: Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi, Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyünde yetiştirilen, ince kabuklu horoz cinsi kuru fasulyedir. Taneleri orta büyüklükte, oval, tombul yapılı, lekesiz, beyaz ve parlaktır. Çabuk pişer ve pişerken kabuk atmaz. Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi tanelerinin boyu 14-18 mm, 100 tane ağırlığı 75-90 g aralığındadır.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin üretimine, 75 yılı aşkın bir süre önce Balkanlardan göç edenlerin getirdiği ata tohumları ile başlanmıştır. Hasat sırasında elde edilen ürünlerden 1 dönüm için 6 kg olacak şekilde ayrılarak, bir sonraki ekim döneminde tohumluk olarak kullanılır.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin yetişmesinde toprak yapısı oldukça önemlidir. Toprak yapısı killi, tınlı ve kumlu olan coğrafi sınır eski taksonomik sınıflandırmada büyük kahverengi orman toprağı grubunda yer alır. Genel itibari ile organik madde oranı %1-1,5, su tutma kapasitesi yüksek, 1-1,5 m derinlikte kireç birikimi vardır. Fasulyenin yetiştiği dönemde 550-600 mm yağışa sahiptir. Hayvansal doğal gübre fasulyenin filizlenme aşamasında vitamin sağlayarak köklerinin ve gövdesinin daha dayanıklı hale gelerek lekesiz beyaz rengi almasında etkilidir. Bununla birlikte, bitkide çiçeklenmeyi ve meyve tutumunu artırıcı özelliklerinin yanında, tohumların çimlenmesinde ve olgunlaşmasında hızlandırıcı etki yaratır.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ikinci ürün olarak da anıza ekilebilir, geçici hasat yapılır ve kış mevsiminde böceklenmeyle karşı dirençlidir.

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyünde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin üretiminde ince kabuklu horoz cinsi fasulye kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Ekim ve yetiştiricilik:

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi, her yıl haziran ayı sonunda veya temmuz ayı başında ikinci ürün olarak ekilir. Fasulyenin çiçeklenme zamanı, yaz sıcaklarının aşırı yüksek olduğu döneme gelmemelidir. Fasulyenin ekim zamanında toprağa, taban gübresi olarak hayvansal gübre verilir. Hayvansal gübre ürünün yetiştirilmesinde ve olgunlaşmasında önemli yere sahip olup ekim aşamasında 1 dönüm için 200 kg olacak şekilde tarlaya serilir, Ekimden sonraki 7 ila 10 gün arasında, fasulyenin çimlenmesi ve çıkmasıyla birlikte yağmurlama sistemiyle sulama yapılır. Toprağın kabuk tutmaması gerekir. Fasulye çimlendikten 15 gün sonra yaklaşık 20 cm uzar. Yabancı otlar çapalama ve kazma işlemi ile uzaklaştırılır. Kazma işlemi yapıldıktan sonra traktörle karık açılır. Karık işleminden 5-6 gün sonra sulama başlar ve haftada bir gün yağmurlama sistemi ile sulama işlemi yapılır.

Hasat ve piyasa sunma:

Hasat ekim ayının sonunda veya kasım ayının başında yapılır. Kökünden sökülerek hasat edilen fasulyelerin yeşil kozalı olanları ayıklanır, kurutmak için yere serilir. Sarı kozalı olan fasulyeler ise kozalarından çıkarılmak üzere hasat yerine götürülür. Hasat yerinde fasulyeler kozalarından ayrılır, elenir, yere serilir ve arada havalandırılarak kurumaya bırakılır. Hava koşullarına bağlı olarak 3-5 gün kurutulur. Kurutulan fasulyelerden tohumluk olarak kullanılmak üzere 1 dönüme 6 kg olacak şekilde ayrılır. Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi serin ve kuru ortama alınır. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek piyasaya sunulur.

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

Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi Edirne ili Keşan ilçesi Mahmutköy Köyünde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetim mercii; Keşan Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Keşan Ticaret ve Sanayi Odası, Keşan Belediyesi, Keşan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Trakya Üniversitesi Keşan Meslek Yüksek Okulu Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü ve Mahmutköy Muhtarlığından olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 5 kişiden oluşur.

Denetimler, ekim ve hasat dönemlerinde düzenli olarak yılda iki defa, ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılır. Tescil ettiren, denetimin planlanması için yapılacak toplantıdan en az bir hafta önce toplantının yeri ve zamanını denetim merciiine çağrı yazısı ile bildirir. Denetim mercii denetim planını, denetlenecek üreticilerin adreslerine ve üretim yerlerine göre oluşturur.

Denetim dönemi ile denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

Ekim Dönemi Denetimi: Mayıs ayının son haftasından temmuz ayının ilk haftasına kadar yapılır.

- Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesinin yetiştirildiği yerlerin coğrafi sınırda olması,
- Tohumların ince kabuklu horoz cinsi olan ve önceki hasattan elde edilmiş olması,
- Toprak hazırlığının uygunluğu,
- Hayvansal gübre kullanımının uygunluğu,
- Ekim işleminin uygunluğu.

Hasat Dönemi Denetimi: Ekim ayının sonundan itibaren yapılır.

- Hasat işlemlerinin uygunluğu,
- 100 tane ağırlığı: 75-90 g,
- Tane boyu: 14-18 mm,
- Görünüm: oval, tombul yapılı, lekesiz beyaz ve parlak,
- Depolama: Serin ve kuru yerde depolanması,
- Keşan Mahmutköy Kuru Fasulyesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Pütürge Dermanı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1592
Tescil Tarihi	: 27.05.2024
Başvuru No	: C2022/000353
Başvuru Tarihi	: 21.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Pütürge Dermanı
Ürün / Ürün Grubu	: Çeşni / Yiyecekler için çeşni lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Pütürge Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Taşbaşı Mah. Hükümet Cad. No: 29 Pütürge MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Pütürge ilçesi
Kullanım Biçimi	: Pütürge Dermanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Pütürge Dermanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pütürge Dermanı; kurutulmuş haldeki acı biber, nane, kekik, maydanoz, reyhan, ısırgan otu ve biberiye ile karabiber, nohut, buğday, mısır, buğday dövmesi, menengiç (çedene), ceviz içi, yer fıstığı, fındık içi, kayısı çekirdeği, ay çekirdeği, kabak çekirdeği, karpuz çekirdeği, kavun çekirdeği, susam, çörek otu, boy otu ve tuz kullanılarak Pütürge ilçesinde üretilen çeşnidir. Üretiminde, tercihe bağlı olarak patlıcan kurusu, domates kurusu, çemen, badem ve diğer kurutulmuş bitkiler de kullanılabilir. Üretiminde, koruyucu madde kullanılmaz.

Pütürge Dermanının üretiminde kullanılan bileşenler odun ateşinde kavrulur, soğuduktan sonra taş değirmenlerde öğütülüp ince gözenekli elek ile elenirler.

Pütürge Dermanının geçmişi eskiye dayanır. Pütürge mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle kahvaltılık olarak tereyağı, zeytinyağı, kavurma ile ekme batırılıp tüketilir. Ayrıca çorba, yemek ve salatalarda çeşni olarak kullanılır. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Pütürge Dermanının üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen bakliyat, hububat, meyve, sebze ve bitkiler kullanılır.

Bileşenler:

- 10 kg nohut
- 7 kg buğday
- 10 g mısır
- 7 kg buğday dövmesi
- 1 kg menengiç (çedene)
- 1 kg kayısı çekirdeği
- 1 kg ceviz
- 500 g yer fıstığı
- 500 g fındık
- 1 kg ay çekirdeği
- 1 kg kabak çekirdeği
- 250 g karpuz çekirdeği
- 250 g kavun çekirdeği
- 500 g susam
- 15 g çörek otu
- 1 kg kurutulmuş acı biber

- 1 kg kuru nane
- 1 kg kekik
- 250 g kurutulmuş maydanoz
- 150 g kurutulmuş reyhan
- 150 g kurutulmuş ısırgan otu
- 150 g biberiye
- 500 g boy otu
- 100 g karabiber
- 750 g tuz

Üretiminde kullanılan bileşenler, hububat, çekirdek, kurutulmuş bitki vb. şekilde gruplandırılarak odun ateşinde yaklaşık 15'er dakika ayrı ayrı kavrulur. Kavrulan bileşenler temiz bir bez üzerine yayılıp soğuması beklenir. Soğuyan bileşenler, geniş bir bez torba ya da kap içine konur ve iyice karıştırıldıktan sonra taş değirmende öğütülür. Öğütülen karışım ince bir elekten geçirildikten sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur.

Pütürge Dermanı, serin ve rutubetsiz ortamlarda 2 yıla kadar muhafaza edilebilir.

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

Pütürge Dermanının geçmişi eskiye dayanır. Pütürge ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Pütürge Dermanının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Pütürge Belediyesinin koordinasyonunda; Pütürge Belediyesi, Pütürge Ziraat Odası ve Pütürge İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

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

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

5. Kayseri Börek Aşısı / Kayseri Börek Aşısı Çorbasısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1593
Tescil Tarihi	: 27.05.2024
Başvuru No	: C2021/000432
Başvuru Tarihi	: 18.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Börek Aşısı / Kayseri Börek Aşısı Çorbasısı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Börek Aşısı / Kayseri Börek Aşısı Çorbasısı ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Börek Aşısı / Kayseri Börek Aşısı Çorbasısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Börek Aşısı / Kayseri Börek Aşısı Çorbasısı; buğday unu, tuz, yumurta ve su ile yoğrulmuş hamurun kıyma, soğan ve baharatlardan oluşan iç harç ile doldurulması ve bu hamurun hazırlanan çorba suyu içine, kesme un çorbalığı ve yeşil mercimek ile birlikte eklenerek pişirilmesi suretiyle Kayseri ilinde üretilen sulu yemektir.

Kayseri Börek Aşısı / Kayseri Börek Aşısı Çorbasısı Kayseri ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Börek Aşısı hakkındaki yöresel bilgi birikimi, hamurun yoğrulması, iç harcın hazırlanması, şeklinin verilerek doldurulması ve pişirilmesi aşamalarında önemli bir rol oynadığı için, ürün coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Özellikle ramazan ayı iftar menülerinde olmak üzere sofralarda yer alır. Kayseri ilinde evlerde ramazan ayı hazırlığı olarak yapılır ve derin dondurucuda saklanır. Dondurulmuş olarak satışı da mevcuttur.

Üretim Metodu

20 porsiyonluk Kayseri Börek Aşısı / Kayseri Börek Aşısı Çorbasısı için gerekli bileşenler aşağıda verilmiştir.

Hamuru için gerekli bileşenler:

- 1120 g un
- 40 g tuz
- 2 adet yumurta
- 300 ml su

İç harç için gerekli bileşenler:

- 500 g az yağlı ve siniri alınmış dana kıyma
- 4 küçük boy kuru soğan
- 5 g kırmızı toz biber

5 g karabiber

Kesme çorba için gerekli bileşenler (50 kg için):

40 kg un
10 kg yumurta sarısı
15 l su
700 g kaya tuzu

Çorba için gerekli bileşenler:

85-90 g domates salçası
50-55 g margarin ya da 27 ml sıvı yağ
5 g kırmızı toz biber
5 g kuru nane (2/3 g)
1,2-1,3 l ılık su
50-55 g haşlanmış yeşil mercimek
25-30 g kesme un çorbalığı (Kayseri'nin yöresel lezzetlerinden olan, hamurun en çok 0,7 cm uzunlukta, en çok 0,4 cm kalınlıkta kesilmesiyle yapılan çorbalık)

Börek Aşının Yapılışı:

Bir kaba koyulan un, yumurta ve tuz karıştırılır, üzerine yavaş yavaş su eklenerek 15-30 dakika yoğrulur. Hamur çok yumuşak kıvamda olmamalıdır. Yoğrulmuş hamur üzeri örtülerek 15-20 dakika dinlendirildikten sonra üç büyük bezeye ayrılır ve bezeler oklava ile yaklaşık 55 cm çapta ve 1-1,2 mm kalınlıkta daire şeklinde açılır. Açılan üç yuvarlak hamur, yırtılmamasına özen gösterilerek üst üste konduktan sonra ya da ayrı ayrı yaklaşık 12 veya 13 mm'lik kareler şeklinde kesilir. Kesme işlemi süresince kesilen hamurların kurumamasına özen gösterilmelidir. Kesilen hamur parçalarından tane tane alınarak, içine daha önceden kıyma harcı bileşenlerinin karışımıyla hazırlanan kıyma harcından alabildiğince konur. Her iki elin baş ve işaret parmakları arasında hamurun karşılıklı köşeleri üst üste gelecek şekilde birleştirilir ve bu köşeler iki el birbirine yaklaştırılarak orta kısımda ağız ağıza gelecek şekilde hafifçe yapıştırmak suretiyle tutturulur. Makine üretimi ile doldurulan börek aşı için de kalıplar bu şekilde ayarlanır. Börek aşı doldurulurken hamur ve et çok sıkılarak ezilmemelidir.

Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası doldurulduktan sonra taze olarak pişirilip tüketilebileceği gibi dondurularak saklanması da mümkündür. Bu durumda doldurulan börek aşı 160 °C sıcaklıktaki fırınlarda 20-25 dakika kadar kurutulur. Kurutulan börek aşı değiştirilmiş atmosferde paketlenir. Paketlemede kullanılan değiştirilmiş atmosfer %70 N₂ (azot), %30 CO₂ (karbondioksit) içeriğinde olmalıdır. Paketlenen ürünler 0-4 °C'de soğuk hava deposunda depolanır.

Kesme Çorbanın Yapılışı:

Un, yumurta sarısı, su ve tuz hamur yoğurma teknesinde 25-30 dakika yoğrulur. Elde edilen yumuşak hamurun üstü kapatılır. 30 dakika kadar dinlendirilen hamur, gıda ile temasa uygun özel çuvallara konularak inceltme presine alınır. Merdane ile 1 cm kalınlığına kadar inceltilen hamur, rulo makaraya sarılır ve merdane hareketleriyle 3-4 mm'ye kadar inceltir. Kalınlığı 3-4 mm olan hamurun boyu 13-15 m, eni ise 26-28 cm aralığındadır. Hamur, yürüyen bantlarla makinanın kesim kısmına geçtiğinde merdane, hamuru inceltmeye devam eder ve kalınlığı 1 mm'ye ulaşarak bıçaklarının olduğu hazneye gelir. Kesilen, kesme un çorbalığının uzunluğu en çok 0,7 cm, eni ise en çok 0,4 cm'dir. Kesim işlemi tamamlanan ürün kuruma bandına geçer. En az iki saat bekletilerek kurutulan ürün, aradaki hamur kırıklarının ayıklanması için eleme bandına alınarak eleme işlemine tabii tutulur. Kuruma işlemi tamamlandıktan sonra paketleme işlemi gerçekleşir. Ürünün vakumsuz paketlemede 20-22 °C sıcaklığa kadar olan ortamlarda raf ömrü 1-1,5 yıldır.

Kayseri Börek Aşının / Kayseri Börek Aşı Çorbasının Pişirilmesi:

500 g (5 kişilik) doldurulmuş börek aşı için, uygun bir tencere içine margarin ya da sıvı yağ ile salça eklenerek salça kavrulur. Kokusu çıkana kadar kavrulmuş salçanın üzerine kırmızı toz biber ve nane eklenerek, salçayı yakmadan 1-3 dakika kadar daha kavurma işlemi devam eder. Kavrulmuş salça ve baharatın üzerine 1,2 litre ılık su ilave edilerek çorbanın suyu kaynatılır. Kaynayan çorba suyuna börek aşı taneleri atılarak 3-5 dakika kaynatılır. Ardından çorba suyuna daha önceden haşlanmış olan yeşil mercimek ve kesme un çorbası atılarak çorba 5-7 dakika

daha kaynatılır. Börek aşısı, hamurun özünü kaybetmemesi ve yumuşayarak dağılmaması için fazla kaynatılmamalıdır. Börek aşısı tanelerinin suyun yüzüne çıkması ve sarımsı renginin ağarması piştiğini gösterir. Ocağın altı kapatıldıktan sonra 5-10 dakika dinlendirilen Kayseri Börek Aşısının / Kayseri Börek Aşısı Çorbasının servisi yapılır.

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

Kayseri Börek Aşısının / Kayseri Börek Aşısı Çorbasının köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Börek Aşısı / Kayseri Börek Aşısı Çorbasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Ticaret Borsası, Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürün özelliklerinin uygunluğunu ve Kayseri Börek Aşısı / Kayseri Börek Aşısı Çorbası ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

6. Milas Ciğer Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1594
Tescil Tarihi	: 28.05.2024
Başvuru No	: C2022/000256
Başvuru Tarihi	: 12.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Ciğer Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No.172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Ciğer Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Ciğer Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Ciğer Kavurması; dana ciğerinin zeytinyağında kavrulması suretiyle Muğla ili Milas ilçesinde üretilen kavurmadır. Milas Ciğer Kavurmasının üretiminde, asitlik derecesi en fazla 1 olan ve memecik zeytinlerinden elde edilen zeytinyağı kullanılır.

Milas Ciğer Kavurmasının üretiminde kullanılan ciğer ise, buğday, arpa, çavdar, tritikale gibi tahılların samanlarıyla ve yonca, mısır, sorgum veya mısır silajı ile beslenen danalardan günlük olarak elde edilen taze ciğerdir. Danaların beslenmesinde şekerpancarı küspesi gibi hazır yemler kullanılmaz.

Milas Ciğer Kavurması Milas ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Milas esnaf geleneklerinde eski zamanlarda sabah kahvaltısında tüketilmekteyken günümüzde öğle yemeği olarak tercih edilir hale gelmiştir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Ciğer Kavurması üretiminde, coğrafi sınırda yetişen ve buğday, arpa, çavdar, tritikale gibi tahılların samanlarıyla ve yonca, mısır, sorgum veya mısır silajı ile beslenen danalardan günlük olarak elde edilen taze ciğer kullanılır. Danaların beslenmesinde şekerpancarı küspesi gibi hazır yemler kullanılmaz.

Milas Ciğer Kavurması üretiminde memecik zeytinlerinden elde edilen ve asitlik derecesi en fazla 1 olan zeytinyağı kullanılır.

2 porsiyon Milas Ciğer Kavurması üretmek için kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 300 g dana ciğeri
- 100 ml zeytinyağı
- 5 g tuz
- 60 g sivri biber
- 80 g kuru soğan
- 1/3 demet maydanoz

Dana ciğeri zarından ve içindeki damarlardan temizlenir ve keskin bıçakla 2-3 cm² büyüklüğünde parçalar halinde kesilir. Ciğerlerin kalınlığı en çok 0,5 cm kadar uzunluğu ise 3 - 4 cm kadar olmalıdır. 120-130 °C sıcaklıktaki sacda zeytinyağı kızdırılıp üzerine ciğerler eklenir ve tahta kaşık ile sürekli karıştırılarak en fazla 5 dakika kadar pişirilir. Pişen ciğerlerin üzerine tuz serpilir. Eğer tuz, pişirilme aşamasının başında eklenirse ciğerlerde sertleşme oluşur. Tuz serpidikten sonra ciğerler tahta kaşıkla bir iki kez karıştırılır ve hemen porselen servis

tabaklarına koyulur. Milas Ciğer Kavurması sacın üzerinden alınıp sıcak sıcak servis yapılır ve soğumadan tüketilmesi tavsiye edilir. Milas Ciğer Kavurması ısıtılarak servis edilmez.

Servis tabakları içine ince doğranmış kuru soğanlar ve iri kıyılmış maydanozlar ilave edilir. Domates, dilimlenerek tabağın bir kenarına koyulur. 2-3 tane sivri biber eklenir. Milas Ciğer Kavurması tercihen Milas'ın taş fırınlarında, odun ateşinde pişirilmiş pide ekmekleriyle birlikte servis edilir. Servis tabağının yanında ayrıca kimyon, acı ve tatlı kırmızı pul biber ve karabiber bulundurulur.

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

Milas Ciğer Kavurması Milas ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Milas ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Milas'ta yetişen danalardan elde edilen ciğerler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Milas Ciğer Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı ve Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; ciğerlerin Milas ilçesinde yetişen danalardan elde edilmesi; zeytinyağının memecik zeytininden yapılması ve asitlik değerinin en fazla 1 olması, üretim metoduna uygunluk ve Milas Ciğer Kavurması 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.

5. Bölüm

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

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

1. Elazığ Vişne Dondurması

127 sayılı ve 15.06.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2018/175 numaralı Elazığ Vişne Dondurması ibareli coğrafi işaret başvurusu reddedilmiştir.

2. Maraş Sumak Ekşi Külü

150 sayılı ve 01.06.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/000462 numaralı Maraş Sumak Ekşi Külü ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Üretim Metodu:

“Sumak meyveleri öğütüldükten sonra gıda ile temasa uygun tahta eleklerde elendikten sonra çekirdek ve çekirdek kabukları olarak ayrılır. Ayrılan çekirdek değirmende öğütülür. Öğütülen sumak çekirdekleri, sırasıyla 1,5 mm, 2,25 mm ve 2,75-3,00 mm çaplarında eleklerden geçirilerek farklı boyutta sınıflandırılmış sumak çekirdek kabuklarına eklenir. Bu şekilde Maraş Sumak Ekşi Külü toz, iri ve yaprak olmak üzere 3 farklı şekilde satışa sunulur.”

ifadesi,

“Sumak meyveleri öğütüldükten sonra gıda ile temasa uygun tahta eleklerde elenir ve çekirdek ile çekirdek kabukları olarak ayrıştırılır. Ayrılan çekirdek kabukları (yaprak) ve çekirdekler (tohum) değirmende öğütülür. Öğütülen sumak çekirdekleri sırasıyla 1,5, 2,25 ve 2,75 mm çaplarında eleklerden geçirilerek farklı boyutlara sınıflandırılır ve sumak çekirdek kabuklarıyla harmanlanır. Maraş Sumak Ekşi Külü; yaprak (%80 sumak çekirdek kabuğu + %20 sumak çekirdeği), iri (%65 sumak çekirdek kabuğu+%35 sumak çekirdeği) ve toz sumak (%50 sumak çekirdek kabuğu+%50 sumak çekirdeği) olmak üzere 3 şekilde satışa sunulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No : C2021/000462
Başvuru Tarihi : 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı : Maraş Sumak Ekşi Külü
Ürün / Ürün Grubu : Baharat / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulv. No: 25 Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır : Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi : Maraş Sumak Ekşi Külü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Sumak Ekşi Külü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Sumak Ekşi Külü, sumak meyvelerinin dövülerek toz haline getirilmesi ve en fazla %6 oranında sofrata tuzu ilave edilmesi suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen baharattır.

Maraş Sumak Ekşi Külü toz, iri ve yaprak olmak üzere 3 şekilde piyasaya sunulur. Ürünün sınıflandırması sırasıyla 1,5 mm, 2,25 mm ve 2,75-3,00 mm çaplarında olan eleklerle elenerek yapılır.

Maraş Sumak Ekşi Külünün fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Maraş Sumak Ekşi Külünün fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	9,42-12,14
Kül (%)	1,68-6,69
pH	2,76-3,05
Tuz	1,3-5,67
L* değeri	22,52-28,45

a* değeri	16,19-19,10
b* değeri	6,48-12,32

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Maraş Sumak Ekşi Külü, Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Maraş Sumak Ekşi Külünün üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen sumak bitkisi kullanılır.

Hasat edilen sumak bitkisi üzerindeki tozun uzaklaştırılması için 2-3 dakika yıkanır, saplar ayıklanır, gölgede 3-4 gün süreyle kurutulur, kurutulmuş sumak taneleri toz ve küçük saplardan ayırmak için elekten geçirilir. Sumak meyveleri değirmen taşında veya öğütme makinesinde öğütülür. Sumak meyveleri öğütüldükten sonra gıda ile temasa uygun tahta eleklerde elenir ve çekirdek ile çekirdek kabukları olarak ayrıştırılır. Ayrılan çekirdek kabukları (yaprak) ve çekirdekler (tohum) değirmende öğütülür. Öğütülen sumak çekirdekleri sırasıyla 1,5, 2,25 ve 2,75 mm çaplarında eleklerden geçirilerek farklı boyutlara sınıflandırılır ve sumak çekirdek kabuklarıyla harmanlanır. Maraş Sumak Ekşi Külü; yaprak (%80 sumak çekirdek kabuğu + %20 sumak çekirdeği), iri (%65 sumak çekirdek kabuğu+%35 sumak çekirdeği) ve toz sumak (%50 sumak çekirdek kabuğu+%50 sumak çekirdeği) olmak üzere 3 şekilde satışa sunulur." En fazla %6 olacak şekilde sofraya tuzu ilave edilip karıştırılır. Cam kavanozlara veya vakumlu kaplara doldurulur. Maraş Sumak Ekşi Külü, güneş ışığı almayan, serin ve kuru ortamda muhafaza edilebilir.

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

Maraş Sumak Ekşi Külünün coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Sumak Ekşi Külünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Maraş Sumak Ekşi Külünün üretim metoduna uygunluğu; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile Maraş Sumak Ekşi Külü ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Pütürge Dermanı

143 sayılı ve 15.02.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000353 numaralı Pütürge Dermanı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“kemin otu”

ifadesi çıkarılmıştır.

• Üretim Metodu:

“kemin otu”

ifadesi çıkarılmıştır.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2022/000353
Başvuru Tarihi	: 21.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Pütürge Dermanı
Ürün / Ürün Grubu	: Çeşni / Yiyecekler için çeşni lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Pütürge Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Taşbaşı Mah. Hükümet Cad. No: 29 Pütürge MALATYA
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Pütürge ilçesi
Kullanım Biçimi	: Pütürge Dermanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Pütürge Dermanı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pütürge Dermanı; kurutulmuş haldeki acı biber, nane, kekik, maydanoz, reyhan, ısırgan otu ve biberiye ile karabiber, nohut, buğday, mısır, buğday dövmesi, menengiç (çedene), ceviz içi, yer fıstığı, fındık içi, kayısı çekirdeği, ay çekirdeği, kabak çekirdeği, karpuz çekirdeği, kavun çekirdeği, susam, çörek otu, boy otu ve tuz kullanılarak Pütürge ilçesinde üretilen çeşnidir. Üretiminde, tercihe bağlı olarak patlıcan kurusu, domates kurusu, çemen, badem ve diğer kurutulmuş bitkiler de kullanılabilir. Üretiminde, koruyucu madde kullanılmaz.

Pütürge Dermanının üretiminde kullanılan bileşenler odun ateşinde kavrulur, soğuduktan sonra taş değirmenlerde öğütülüp ince gözenekli elek ile elenirler.

Pütürge Dermanının geçmişi eskiye dayanır. Pütürge mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle kahvaltılık olarak tereyağı, zeytinyağı, kavurma ile ekme batırılıp tüketilir. Ayrıca çorba, yemek ve salatalarda çeşni olarak kullanılır. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Pütürge Dermanının üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen bakliyat, hububat, meyve, sebze ve bitkiler kullanılır.

Bileşenler:

- 10 kg nohut
- 7 kg buğday
- 10 g mısır

- 7 kg buğday dövmesi
- 1 kg menengiç (çedene)
- 1 kg kayısı çekirdeği
- 1 kg ceviz
- 500 g yer fıstığı
- 500 g fındık
- 1 kg ay çekirdeği
- 1 kg kabak çekirdeği
- 250 g karpuz çekirdeği
- 250 g kavun çekirdeği
- 500 g susam
- 15 g çörek otu
- 1 kg kurutulmuş acı biber
- 1 kg kuru nane
- 1 kg kekik
- 250 g kurutulmuş maydanoz
- 150 g kurutulmuş reyhan
- 150 g kurutulmuş ısırgan otu
- 150 g biberiye
- 500 g boy otu
- 100 g karabiber
- 750 g tuz

Üretiminde kullanılan bileşenler, hububat, çekirdek, kurutulmuş bitki vb. şekilde gruplandırılarak odun ateşinde yaklaşık 15'er dakika ayrı ayrı kavrulur. Kavru olan bileşenler temiz bir bez üzerine yayılıp soğuması beklenir. Soğuyan bileşenler, geniş bir bez torba ya da kap içine konur ve iyice karıştırıldıktan sonra taş değirmende öğütülür. Öğütülen karışım ince bir elekten geçirildikten sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur.

Pütürge Dermanı, serin ve rutubetsiz ortamlarda 2 yıla kadar muhafaza edilebilir.

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

Pütürge Dermanının geçmişi eskiye dayanır. Pütürge ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Pütürge Dermanının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Pütürge Belediyesinin koordinasyonunda; Pütürge Belediyesi, Pütürge Ziraat Odası ve Pütürge İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

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

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

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. Trabzon Telkariye ve Hasırı

162 sayılı ve 01.12.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 94 tescil numaralı Trabzon Telkariye ve Hasırı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme:

“Denetim mercii; ürünün üretimi, pazarlanması, mahreç işareti etiketinin kullanım biçimi, markalanması, ürün üzerinde belirtilmesi ve etiketleme şekillerini ayrıntılı olarak denetleme üzere; Ortahisar Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü, Ortahisar Kaymakamlığı Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü ve Trabzon Kuyumcu ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odasının belirleyeceği birer uzman üye olmak üzere üç kişiden oluşacaktır.

Denetleme yılda bir defa yapılacak ve neticeleri raporlanacaktır. Şikâyet olduğunda veya ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapılacaktır.

Denetleme konusu ve biçimi aşağıdaki şekilde yapılacaktır:

- Denetlenen ürünlerin yukarıdaki şekilde görüldüğü üzere ve üretim metodunda yazılı biçime uygunluğu,
- Denetlenen ürünlerde TTH (damgası) işareti bulunup bulunmadığı,
- Trabzon Telkâri ve Hasır örgünün kalite ve üretim metoduna uygunluğu,
- Ambalajlarda etiketlemeye uygunluğu,
- Üretim, ambalaj, pazarlama ve satış safhalarında olmak üzere, tüm üretici ve satıcılar denetlenebilecektir.”

ifadesi,

“Denetimler, Trabzon Kuyumcu ve Saatçiler Odası koordinatörlüğünde ve Ortahisar Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü, Ortahisar Mesleki Eğitim Merkezi Müdürlüğü ve Trabzon Kuyumcu ve Saatçiler Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetimler; üretim, ambalajlama, pazarlama ve satış safhalarında aşağıdaki kriterlere göre yapılır.

- Denetlenen ürünlerin üretim metoduna uygun bir şekilde üretilip üretilmediğinin kontrolü
- Denetlenen ürünlerde TTH damgasının kontrolü
- Denetlenen ürünlerde TTH damgası bulunmasa da, ürünün eritilerek veya kesilerek ayar evlerinde ayarının belirlenmesi,
- Denetlenen ürünlerin ikinci el olup olmadığının tespiti, eğer ikinci el ürün ise ürünün ütülenip ütülenmediği, onarılıp onarılmadığı, başlığının değişip değişmediğinin kontrolü
- Denetlenen ürün ikinci el ise satışa sunulup sunulmadığının tespiti ve ikinci el ise kesilip eritilmesinin sağlanması
- Trabzon Telkâriye ve Hasırı coğrafi işaretinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunun kontrolü

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.