



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **175**

Yayın Tarihi

**24.06.2024**

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

## İÇİNDEKİLER

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru .....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 175. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı .....	8
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı .....	28
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı .....	50
<b>6.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı .....	54

# 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 175. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

#### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

##### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000182	Erzurum Patates Boranisi	8
2.	C2021/000183	Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası	10
3.	C2021/000185	Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi	12
4.	C2022/000123	Kışlacık Pırasası	14
5.	C2022/000278	Gökeyüp Çömleği	16
6.	C2023/000023	Söke Peksimeti	18
7.	C2023/000128	Trabzon Kuymağı	21
8.	C2023/000258	Antakya Simidi	24
9.	C2023/000259	Belen Tava	26

##### 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.	1588	Bergama Çığırtması	28
2.	1590	Düzce Bıçağı	30
3.	1595	Edincik Su Zeytinyağı	33
4.	1596	Niğde Kelle Söğüş	36
5.	1597	Bergama Tulum Peyniri	38
6.	1598	Demirci Figani Efendi Eriğı	42
7.	1599	Rize Etli Karalahana Sarması	47

### 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.	C2018/089	Elazığ Tatlı Peynirli Ekmeği	50
2.	C2022/00002	Edincik Su Zeytinyağı	51

### 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 Değişiklik Taleplerinin Listesi

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	76	Gemlik Zeytini	54
2.	1050	Ağrı Geven Balı	62
3.	1133	Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti	63
4.	1525	Yalova Kestane Balı	64

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

### 3. Bölüm

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

#### 1. Erzurum Patates Boranisi

<b>Başvuru No</b>	: C2021/000182
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.04.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Patates Boranisi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No: 23 Yakutiye ERZURUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Patates Boranisi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Patates Boranisi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Patates Boranisi; patates, sarımsaklı yoğurt, tereyağı ve baharatlar ile hazırlanan Erzurum ilinde üretilen yemektir.

Tarih boyunca değişik kültürlere ev sahipliği yapan Erzurum ili, mutfak kültürünü de bu sayede geliştirmiştir. Farsça bir kelime olan *būrānī* kelimesinden dilimize geçen borani kelimesi kesilmiş hamur parçaları ve sebze ve etle yapılan bir yemek anlamına gelir. Çevre illerde de borani yemeğine rastlamak mümkündür ancak Erzurum Boranisi, ıspanak ve fasulye gibi sebzelerin tercih edildiği diğer yörelerin aksine patates ile yapılır.

Erzurum Patates Boranisi Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle kış aylarında üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### Erzurum Patates Boranisi için bileşenler (6-8 kişilik):

- 1000-1100 g patates
- 1000-1100 g su
- 15-25 g sarımsak
- 200-250 g çırpılmış yoğurt
- 25-35 g tuz
- 150-200 g tereyağı
- 5-10 g toz nane
- 10-20 g pul biber



### Erzurum Patates Boranisi hazırlanması:

Patatesler yıkanır, tencereye konulur ve su eklendikten sonra 25-30 dakika boyunca haşlanır. Geniş bir kaba yoğurt, sarımsak ve tuz konularak 2-3 dakika çırpılır. Tereyağı ise ayrı bir tavada eritilir ve kızdırılır. Haşlama işlemi bittikten sonra patatesler kabuklarından ayrılır ve eritilmiş tereyağının yarısı ile homojen bir şekilde ezilir. Daha önceden çırpılmış olan sarımsaklı yoğurt üzerine geri kalan erimiş tereyağı eklenir ve ezilmiş patateslerin üzerine dökülür. En son olarak toz nane ve pul biberler eklenerek servis hazır hale getirilir.

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

Erzurum Patates Boranisi, Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Patates Boranisinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum Ticaret Borsasından ve Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Patates Boranisi 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.

## 2. Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası

<b>Başvuru No</b>	: C2021/000183
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.04.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No: 23 Yakutiye ERZURUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası; un, yumurta, şeker, yoğurt ve ayçiçek yağı ile hazırlanan Erzurum ilinden üretilen fırın tatlısıdır. Ürünün gevrek olması ve kabarması için hamuruna karbonat ve limon suyu eklenir.

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası yapımı kolay ve doyurucu etkisi yüksek olduğu için Erzurum ilinde seyahat edeceklerin erzaklarında ve fiziksel emek harcayan işçilerin ara öğünlerinde sıklıkla kullanılan doyurucu bir tatlıdır.

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası köklü bir geçmişi vardır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası için bileşenler (6-8 kişilik):

- 1000-1200 g un
- 3 adet yumurta
- 200-250 g yoğurt
- 200-250 g şeker
- 200-250 ml ayçiçek yağı
- 1000-1200 ml su
- 20-25 ml limon suyu
- 30-40 g karbonat
- 1 yumurta sarısı

#### Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası hazırlanması:

Yumurta köpürene kadar mikser ile çırpılır. Sonrasında şeker ilave edilir ve şeker homojen hale gelinceye kadar çırpılır. Daha sonra yoğurt ile ayçiçek yağı iyice karıştırıldıktan sonra karbonat limon suyu karışımı sıkılıp köpürmesi sağlanır. Yavaş yavaş un ilave edilir ve ele yapışmayacak kıvamda hamur elde edilir. Hamurlar yuvarlak bezelere ayrılıp yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp 180 °C derece sıcaklıkta fırına

verilir. Fırının derecesi 15 dakika sonra 200 °C dereceye çıkarılır ve yaklaşık 5 dakika daha pişirilir. Üzeri kızarmış olan ürün fırından çıkarılıp ilk sıcaklığı çıkınca sıcak halde servis edilir.

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

Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası, Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Babaanne Pastası / Erzurum Pastası 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.

### 3. Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi

<b>Başvuru No</b>	: C2021/000185
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.04.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No: 23 Yakutiye ERZURUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzurum ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi, kuru kayısı, şeker ve tereyağı ile hazırlanan Erzurum ilinden üretilen tatlıdır. Tatlının üzeri isteğe bağlı olarak dövülmüş ceviz ile süslenir.

Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi hem hafif hem de doyurucu bir tatlıdır. Yapımında kullanılan kuru kayısılar eşit büyüklükte ve yuvarlak şekilde olur. Ayrıca üretimde ceviz kullanılacaksa iri dövülmüş cevizler kullanılır.

Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi köklü bir geçmişi vardır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi için bileşenler (3-4 kişilik):

- 200-250 g kuru kayısı
- 100-110 g tereyağı
- 130-150 g şeker
- 60-70 g dövülmüş ceviz (isteğe bağlı)

##### Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesinin hazırlanması:

Kuru kayısılar ılık suda 15 dakika bekletilir ve yıkanır. Bu işlem kayısıların yumuşamasını ve üzerindeki toz ve kirin çıkmasını sağlar. Sonra kayısılar bir tencereye alınıp üzerine şeker ve su eklenerek pişirilir. Kayısılar yumuşayıp şerbetini çekinceye kadar 10-15 dakika orta ateşte pişirilir. Daha sonra tereyağı ilave edilerek 2-3 dakika daha pişirilip servis tabağına alınır. Üzerine isteğe bağlı erimiş tereyağı ve ceviz gezdirilir. Genellikle sıcak servis yapılır.

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

Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi, Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçeğe uygundur.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi 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. Kışlacık Pırasası

<b>Başvuru No</b>	: C2022/000123
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 07.04.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kışlacık Pırasası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pırasa / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Mecitözü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Tutluk, Şht. Mustafa Eker Cad. Mecitözü ÇORUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çorum ili Mecitözü ilçesi Kışlacık Köyü
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kışlacık Pırasası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kışlacık Pırasası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kışlacık Pırasası, Çorum ili Mecitözü ilçesi Kışlacık Köyünde uzun yıllardır yerel çeşitler kullanılarak yetiştirilen bir pırasa türüdür. Gövde kısmı hafif yumuşak ve beyaz olup, toprağa gömülmesinden dolayı eğri şekil almıştır.

Kışlacık Pırasasının beyaz kısmının fazla oluşu daha gevrek yapıda ve aromasının yüksek olmasını sağlar. Beyaz kısım etiyolleşme nedeniyle uzundur. Gövde kalınlığı 1,5-2,5 cm aralığında değişir. Sap kısmı 18-25 cm uzunluğunda olup sap kısmı yumuşak ve etiyolleşme nedeniyle oluşan ve pırasa da istenilen bir durum olan gövdedeki beyaz kısım sap uzunluğunca ya da birkaç cm altındadır.

Kışlacık Pırasasının içerdiği protein ve pırasada bulunan kalsiyum, demir, magnezyum, sodyum miktarları benzerlerinden daha yüksektir.

Su tutma kapasitesi yüksek topraklarda verim ve kalite yükselmekte olup, Kışlacık Köyü toprakları hafif alkali ve killi tınlı karakterde olduğundan su tutma kapasiteleri yüksektir.

Kışlacık Pırasası, Çorum ili Mecitözü ilçesi Kışlacık Köyünde köklü bir geçmişe sahiptir. Kışlacık Köyünün tarım ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Tohum ekimi için önceden hazırlanmış toprağa hayvan gübresi 4-5 ton/da olacak şekilde hayvan gübresi uygulanarak toprağa karıştırılır. Dekara 20-25 kg olacak şekilde DAP gübresi uygulanarak şubat - mart aylarında tohum ekimi yapılır ve fideler çıkmaya başladıktan sonra iklim koşullarına göre mayıs - haziran aylarında sulama, çapalama, çapalama ve elle yolma yoluyla yabancı otlarla mücadele, gibi gerekli bakım işlemleri yapılır. Temmuz ayında fideler kopartılıp, dikim için açılan ve hayvan gübresi uygulaması yapılmış, hayvan gübresi uygulanamayan ya da az uygulanan topraklara dekara ise 15 kg DAP gübresi kullanılarak sıra arası 10 cm, sıra üzeri 2-3 cm olacak şekilde karıklara dikilir. Daha sonra fidelerin üzeri toprakla kapatılarak gömülür. Sulama ve çapalama gibi işlemlerden sonra ekim - mart ayları arasında satışa sunulmak üzere sökülme işlemi gerçekleştirilir. Sökülen fideler önce yıkanır, yaprakları soyularak demetler halinde torbalara doldurularak satışa hazır hale getirilir.

Sulamada çoğunlukla modern sulama sistemleri kullanılmasına karşın azda olsa salma sulama yöntemi ile sulama yapılmaktadır. Sulamada ve pırasaların yıkanmasında Kışlacık Köyünde bulunan yazları serin, kış aylarında ise sıcak akan kaynak suyu kullanılır.

Hasat işleminde satış yapılabilir kadar pırasa sökülmesi gerçekleştirilir ya da hasat işleminin başladığı ekim ayında sökülmesi yapılmış pırasalar 5-10 cm arayla 20-30 cm derinliğe 45 derecelik açıyla kök ve gövde kısmı toprak altında yapraklar toprak üzerinde kalacak şekilde demetler halinde toprağa gömülerek depolanır. Bu sayede bir sonraki sökülme işlemi hem daha kolay olur ve kısa sürede daha fazla pırasa hasadı gerçekleştirilir.

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

Kışlacık Pırasası Çorum ili Mecitözü ilçesi Kışlacık Köyünde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mecitözü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mecitözü Köylere Hizmet Götürme Birliği ve Mecitözü Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfından konuda uzman birer kişinin katılacağı 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii tarafından; pırasaların şekli, ekim ve hasat zamanı olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Kışlacık Pırasası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

## 5. Gökeyüp Çömleği

<b>Başvuru No</b>	: C2022/000278
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.08.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gökeyüp Çömleği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çömlek/Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatları ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Eski Cami Mah. 15. Sok. No:2 Salihli MANİSA
<b>Vekil</b>	: Enes Öğütçü (Germiyan Dan. Ve Eğt. Hiz. Ltd. Şti.)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Manisa ili Salihli ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gökeyüp Çömleği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gökeyüp Çömleği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gökeyüp Çömleği; Manisa ilinin Salihli ilçesine bağlı bir mahalle olan Gökeyüp mahallesinde bulunan topraktan üretilen; yemek pişirme, yiyecek/içecek muhafaza etme veya süs amacıyla kullanılan çömlektir.

Gökeyüp Çömleğinin üretimi için gereken çömlek hamuru; coğrafi sınırdaki "sakızlı toprak" adı verilen bir çeşit kil ile "mengele" denilen mika özelliğinde olan bir toprağın 2/1 oranında karıştırılmasıyla elde edilir.

Gökeyüp çömleğinin üretiminde kullanılan sakızlı toprak - mengele karışımının kimyasal içeriği şu şekildedir:

Tablo 1. Gökeyüp Çömleğinin başlıca bileşenleri ve bileşenlerin değerleri

Başlıca Bileşenler	Birim	Değer
Toplam Potasyum Oksit (K <sub>2</sub> O)	(%)	1,3-3,8
Toplam Kalsiyum Oksit (CaO)	(%)	0,96-1,7
Toplam Magnezyum Oksit (MgO)	(%)	3,5-9,7
Toplam Demir Oksit (Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	(%)	1,6-4,3
Toplam Kükürt Trioksit (SO <sub>3</sub> )	(%)	0,26-1,5
Toplam Sodyum Oksit (Na <sub>2</sub> O)	(%)	0,20-1,5
Toplam Silisyum Dioksit (SiO <sub>2</sub> )	(%)	42,1-43,3
Toplam Alüminyum Oksit (Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	(%)	1,3-1,7
Toplam Titanyum Oksit (TiO <sub>2</sub> )	(%)	0,32-0,49

Gökeyüp Çömleğinin coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Toprağın temin edilmesi:

Sakızlı toprak, genellikle bölgede bulunan Mezar Kıranı mevkiinden temin edilir. Mika görünümündeki mengele ise Gökeyüp mahallesinde bulunabilen ve 1-2 metrelik genişliğe sahip, damar şeklinde, zaman zaman yüzeyde bulunan bazı yerlerdeyse yüzeyin daha alt kısımlarında bulunan bir topraktır.

#### İnceltme:

Mengele, bulunduğu yerden çıkartıldığında kuru ve topraklıdır. Bu aşamada bir tokmak ile dövülerek inceltilir. Toprak parçaları kum tanesi boyutlarına ulaşana kadar inceltme işlemine devam edilir.

#### Eleme:

Dövülen ve inceltilen mengele tel bir elekten elenir ve sakızlı toprak ile karıştırılmaya hazır hale getirilir.



### Karıştırma-yoğurma:

Sakızlı toprak ile mencele 2/1 oranında karıştırılıp yoğurularak çömlek hamuru olarak kullanıma hazır hale getirilir.

### Sekil verme:

Çömlek hamuruna şekil verme işlemi, ortasında yükselti olan, “dönek” ve yine kilden yapılmış, ortalama 1,5 cm kalınlıkla, “kalıp” adında bir altlık üzerinde gerçekleştirilir.

Şekillendirme işlemi için, hazır olan çömlek hamurundan bir parça alınarak ve çömlek tabanını çevreleyecek uzunlukta kalıbın üzerine yerleştirilerek “taban konulma” işlemi gerçekleştirilir. Sonrasında, “kıyı” adı verilen bantlar, tabanın üzerine konularak, “kıyı yuvarlama” işlemi gerçekleştirildikten sonra şekillendirme yapılır. Çömleklerin kuruması tamamlanmaya kadar altında bulunan kalıbın üzerinde durması gerekir.

Halka biçimindeki hamur, kısa bir ok görünümünde olan ve adına “kılıç” denilen tahta parçası ile yükseltilir. Kılıç, su ile dolu bir kap içerisinde her an kullanıma hazır olarak bekletilir. Bunun yanında geleneksel olarak su ve el çaputu da biçimlendirmede kullanılır.

### Kulplama:

Kalıbı kendiliğinden bırakabilecek kıvama gelen çömlek kalıptan alınır. Bu aşamada kulplama adı verilen kulp takma işlemi yapılır. Kulplama işlemleri tamamlanan çömleklerin fazlalıkları “kazıyacak” adı verilen bir tenekte parçası ile kazınarak elden geçirilir ve böylece kurumuş çömleğin pürüzlerinin giderilmesi sağlanır.

### Sırlama:

Sakızlı toprak ve mengelenin 2/1 oranında karıştırılmasıyla elde edilen sır, çömleğin her tarafına bir bez yardımıyla sürülür. Sırlama işleminde iki kişi çalışır. Bu çalışanlardan biri mencele ve sakızlı topraktan hazırlanan bulamacı sürerken, diğeri kuru bir bezle fazlalıkları alır.

### Dinlendirme:

Sırlama işlemi yapılan çömlekler, genellikle 1 gün güneşte bekletilerek dinlendirilir. Dinlendirme, güneşli bir havada dış ortamda gerçekleştirilir.

### Pişirme:

Pişirilecek çömlekler, açık alanda bir yığın haline getirilir. Yığın; çömleklerin ters çevrilerek, yan yana, birbirinin peşi sıra ve üst üste dizilmesiyle oluşturulur. Elde edilen çömleğin etrafı çalı çırpı, odun vb. ile kaplanır ve ateş yakılır. Bu işleme “gömme işlemi” denir. Bu aşamada tercihen meşe odunu kullanılır.

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

Gökeyüp Çömleğinin coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Salihli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Salihli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Salihli Ticaret ve Sanayi Odasının konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; özellikle Gökeyüp Çömleği üretiminde kullanılan toprağın coğrafi sınırdan temin edilip edilmediği, üretim metoduna uygunluk ile Gökeyüp Çömleği 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.

## 6. Söke Peksimeti

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000023
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.01.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Söke Peksimeti
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peksimet / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: 1. Söke Tarih Araştırmaları ve Kültür Değerlerini Koruma Derneği 2. Aydın Söke İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: 1. Çeltikçi Mahallesi Fatih Caddesi No: 48 Söke AYDIN 2. Yenikent Mahallesi Açelya Sokak No: 3 Söke AYDIN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Aydın ili Söke ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Söke Peksimeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Söke Peksimeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Peksimeti, hamurun nem miktarı odun ateşi ile ısıtılmış fırında düşürülerek dayanıklılığı artırılan bir ekmektir. Uzun süre bayatlamayan Söke Peksimeti, geçmişte genellikle savaş ve kıtlık gibi durumlarda ekmek ihtiyacını karşılamak için kullanılmıştır. Savaş sırasında Osmanlı Ordusu'ndan, Kurtuluş Savaşı'ndaki ordularımıza kadar birçok askerin ekmek ihtiyacı peksimet ile karşılanmıştır.

Söke Peksimetini üretmek için tatlı maya denilen nohut mayası kullanılır. Osmanlı'dan günümüze kadar üretilen bir peksimet türüdür. Söke Peksimeti odun ateşinin fırın tabanının altında külhan denen yerde yandığı, alevlerin fırının ortasından ya da kenarından fırına yayılarak fırının ısıtıldığı kara fırınlarda pişirilir. Fırın 100-120 °C'ye ulaştığında pişirilen Söke Peksimeti, odun ateşi ile pişirildiği için, kullanılan odunun kokusu üründe hissedilir. Bu odun genellikle meşe odunudur. Fırının kara fırın özelliğini kaybettiği fırınlarda, Odun kokusu fırın içerisine ıslak meşe odunu konularak da sağlanır.

Söke Peksimeti üretiminde nohut mayasının kullanılması, mayanın hazırlanma yöntemi, mayanın peksimete verdiği koku, odun ateşinde pişirildiği için oduna özgü kokuya sahip olması Söke Peksimetinin ayırt edici özelliğidir.

Söke Peksimeti, Aydın ili Söke ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Söke ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Söke Peksimeti üretimi için kullanılan maya nohut mayası olduğu için hamur kadar önemlidir.

#### Maya özü bileşenleri:

100 g nohut

0,7 l sıcak su

6 g şeker

2 g tuz

#### Maya hamuru bileşenleri:

2 kg çok amaçlı buğday unu

0,7 l maya özü (nohutlardan ayrılmış halde)

1,5 l ılık su

### Peksimet hamuru bileşenleri:

25 kg çok amaçlı buğday unu

20-22 l su

2 kg maya hamuru

Söke Peksimetinin mayası iki aşamada hazırlanır. İlk aşama mayayı oluşturan bakterilerin bulunduğu maya özünü hazırlamaktır. İlk maya budur. İkinci aşama bu öze un eklenip, peksimet yapılacak hamurun hazırlanmasında kullanılacak maya hamurunun hazırlanmasıdır.

### Maya özü hazırlanması:

Nohutlar, küçük parçalar olacak şekilde ezilerek kırılır. 1 litrelik kavanoz veya şişeye koyulup üzerine fermantasyonu hızlandırması için tuz, şeker ilave edilir ve kaynar su eklenip ılınması için yaklaşık 1 saat kapak açık şekilde bekletilir. Sıvı ile kapak arasında yaklaşık bir cm boşluk kalmalıdır. Karışım soğuduktan sonra şişenin ya da kavanozun kapakları kapatılıp 7-9 saat fermantasyon süresinin dolması beklenir. Bu sürede şişe ya da kavanoz ılık, karanlık bir ortamda korunur. Fermantasyon genellikle mayanın oluşması için kullanılan şişe ya da kavanozun fırınlarda külhan denilen, fırını ısıtmakta kullanılan bölümün yakınına koyularak yapılır ya da sıcaklığı korumak için kalın bir bez ile sarılıp bekletilerek sağlanır.

Mayalanmanın tamamlandığı, kavanoz ve şişenin üzerinde oluşan köpükten anlaşılır. Bu mayanın olup olmadığının anlaşılmasının geleneksel yöntemi; şişe kapağını açar açmaz yanan bir kibriti şişe ağzına yaklaştırmaktır. Kibritte parlama olduysa maya hazırdır. Eski ustalar ise mayayı oluşturan bakterilerin çıkardığı gazdan mayanın hazır olup olmadığını anlar.

Şişe ya da kavanoz içerisindeki öz, maya olarak kullanılır.

### Maya hamurunun hazırlanması:

İlk mayalama işleminde hazır hale gelen maya özü nohutlarından ayrılır. 0,7 litre hacmindeki bu öz, 2 kg çok amaçlı buğday ununa eklenir. Ayrıca 1,5 litre ılık su ilave edilir. Eklenen su 35-40 °C olmalıdır. Ardından bu karışım yoğrulur. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilmelidir. Hazırlanan bu hamur ılık bir ortamda yaklaşık iki saat mayalanması için bekletilir. Hamur kabardığında kullanılmaya hazırdır.

Hazırlanan hamurun bir kısmı, ertesi gün yapılacak ekmek için ayrılabilir. Ayrılan mayalı hamur yaz mevsiminde buzdolabında, kış mevsiminde hava ile temasını azaltmak için üzerine un serpilerek hamur teknesi içerisinde saklanır ve ertesi günün üretiminde maya olarak tekrar kullanılabilir.

### Peksimet hamurunun hazırlanışı:

25 kg'lık una, hazırlanan 2 kg maya hamuru ve 20-22 kg su eklenir. Elle ya da yoğurma makinesi ile yoğrulur. Yaklaşık 2 saat mayalanması beklenir. Hamur mayalandığında el ile ya da yoğurma makinesinde hamur katlama işlemi yapılır. Yaklaşık bir saat daha hamurun mayalanması beklenir. Hamur mayalandığında kullanıma hazırdır.

### Fırının hazırlanması:

Söke Peksimetinin pişirildiği fırın kara fırın denilen fırın tipidir. Kara fırın külhanında meşe odunu yanan, pişirme öncesi fırının içerisinde alevin direk teması ile ısıtıldığı fırınlardır. Fırın kubbesinin tavanı gri renge dönüştüğünde fırının pişirme derecesine (140-160 °C) ulaştığı anlaşılır. Pişirme alev varken yapılmaz, odunlar köz haline geldikten sonra yapılır. Baca çıkış aralığı en düşük seviyeye getirilir. Fırının sıcaklığı sabittir. Kara fırın olmayan fırınlarda fırın içerisine ıslak meşe odunu konularak odun kokusu elde edilebilir.

Söke Peksimetinin pişirilmesi iki aşamalıdır. İlk aşamada hazırlanan hamur yaklaşık olarak 10 cm kalınlığında, 20 cm genişliğinde, 50 cm uzunluğunda boyutlara sahip dikdörtgen şekilde ekmekler haline getirilip özel olarak hazırlanmış, bu boyutlara sahip tepsilere yerleştirilir. İçerisinde ekmek şekli verilen hamur tepsileri fırına atılır, yaklaşık 18-20 dakikada pişirilir. Pişmiş ekmeklerin bulunduğu tepsiler fırından çıkartılır. Soğutulur. Soğutulan ekmekler dilimlenir.

İkinci aşama dilimlerin pişirilip, peksimet haline getirilme aşamasıdır. Fırın sıcaklığı ekmeklerin soğuması beklenirken yaklaşık 100-120 °C'ye düşer. Dilimlerin kalınlığı yaklaşık 1-1,5 cm'dir. Dilimleri pişirmek için özel tepsiler kullanılır. Tepsilerin kenar yüksekliği 1-2 cm, uzunluğu 80 cm, genişliği 50 cm'dir. Dilimler tepsilere yerleştirilerek 8-10 dakika pişirilir. Pişirme sonunda dilimler kızarır, nemini kaybeder ve gevrekleşir. Fırından çıkarılır ve soğumaya bırakılır. Söke Peksimeti genellikle 500 g olarak ambalajlanır. Bu şekilde en az 6 ay tazeliğini koruyabilir.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Söke Peksimeti, Söke ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Söke Peksimetinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Söke Tarih Araştırmaları ve Kültür Değerlerini Koruma Derneğinin koordinatörlüğünde ve Söke İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Söke Pastacılar Tatlıcılar Lokanta Gazino ve Benzerleri Esnaf Odası ve Söke Tarih Araştırmaları ve Kültür Değerlerini Koruma Derneğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, Söke Peksimetinin mayasının uygun şekilde hazırlanması, ekmekten hazırlanmış dilimlerin peksimet yapılarak fırında pişirilmesi ve Söke Peksimeti 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.

## 7. Trabzon Kuymağı

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000128
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 07.04.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Trabzon Kuymağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kuymak / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Pazarkapı Mahallesi Haşim Sokak Ortahisar TRABZON
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Trabzon ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Trabzon Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Trabzon Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel metot ile üretim yapılan yerlerde Trabzon Kuymağı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin yanında "Geleneksel yöntemle üretilmiştir." ibaresi de yer alır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Trabzon Kuymağı; telli peynir, tereyağı, mısır unu, tuz ve su kullanılarak üretilen yöresel bir yemektir. Trabzon ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle kahvaltılarda tercih edilir. Rengi sarıdır ve üretiminde kullanılan telli peynirden dolayı kaşıkla çektiğçe uzayan bir yapıya sahiptir.

Trabzon Kuymağı geleneksel ve endüstriyel olarak iki metotla üretilebilir. Geleneksel metotta bakır tavada ve tahta kaşık kullanılarak, endüstriyel metotta ise bütünüyle krom kaplı endüstriyel kazanda ve krom çırpıcı kullanılarak üretilir.

Trabzon Kuymağının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri:

Özellik	Değer
Toplam karbonhidrat (%)	7,93 - 13,89
Tuz (%)	1,00 - 1,33
Ham kül (%)	1,24 - 2,12
Nem (%)	71,90 - 77,83
Ham yağ (%)	4,20 - 10,37
Protein (%)	4,69 - 8,29

Trabzon Kuymağının coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Geleneksel Üretim:

1 porsiyon Trabzon Kuymağı üretimi için gerekli bileşenler:

100-120 g tereyağı

50-60 g mısır unu

80-96 g telli peynir

200-240 ml su

5-10 g tuz

#### Yapılışı:

Telli peynir; koyun, keçi, inek sütünden ya da bunların karışımından üretilen sert yapıda, orta yağlı, sarımtırak renkli bir peynirdir.

Trabzon Kuymağı yapılışında bakır tava ve tahta kaşık kullanılır. Tereyağı %82 oranında yağ içermelidir. Mısır unu, su değirmeninde öğütülen mısır unu olmalıdır.

Bakır tavaya tereyağı konulur ve eritilir. Tereyağı eridikten sonra üzerine mısır unu ilave edilir. Tahta kaşıkla karıştırılarak mısır ununun tereyağı ile birlikte kavrulması sağlanır. Ardından tuz eklenir. (Telli peynirin tuzluluk oranına göre tuz oranı ayarlanabilir.) Un pembeleşince kaynatılmış ılık su eklenir ve topaklanma olmaması için karıştırılmaya devam edilir. Karışım suyunu çekip katılaşmaya başlayınca küp şeklinde doğranmış telli peynir ilave edilerek 5 dakika boyunca peynir eriyip yağı yüzeye çıkıncaya kadar tahta kaşıkla karıştırılarak pişirilir. Trabzon Kuymağı sıcak servis yapılır.

#### Endüstriyel Üretim:

1 kazan (yaklaşık 155 kg) kuymak üretimi için gerekli bileşenler:

20 kg tereyağı

20 kg mısır unu

15 kg telli peynir

100 l su

0,75 kg kaya tuzu

#### Yapılışı:

Krom kaplı endüstriyel kazan, çırpıcı ve rende kullanılır. Tereyağı %82 oranında yağ içermelidir. Mısır unu su değirmeninde öğütülmelidir. Her hangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.

Krom kaplı endüstriyel kazana tereyağı atılır ve 180 °C sıcaklıkta erimeye bırakılır. Tereyağı eridikten sonra mısır unu ilave edilir ve kazanın içindeki krom kaplı çırpıcı çalıştırılır. Mısır unu tereyağı ile 1 saat boyunca çırpıcının yardımıyla kavrulur. Sonra üzerine kaynatılmış ılık su ilave edilir. Devamında kaya tuzu eklenir ve karışım kaynamaya bırakılır. Ardından kuymak karışımı 65 °C sıcaklığa inene kadar soğumaya bırakılır. Karışım bu sıcaklığa geldikten sonra endüstriyel rende ile rendelenmiş peynir ilave edilir. Peynirin, karışımın her yerine eşit dağılması sağlanana kadar karıştırma işlemine devam edilir. Tüm aşamaları yaklaşık 3,5 saat süren pişirme işleminin ardından paketleme aşamasına geçilir.

Paketleme; yaklaşık 1 kişilik porsiyona tekabül eden 200 gramlık miktarlarda, ısıya, soğuğa dayanıklı ve gıda muhafazasına uygun kâğıt ambalaj ve lamineli mukavva kullanılarak yapılır. Paketlenen ürünler şoklama odasında -35 °C sıcaklıkta 8 saat boyunca şoklanır ve ardından -18 °C sıcaklıktaki saklama odasına alınır. Son tüketim tarihi ürünün üretim tarihi sonrası 1 yıla kadardır. Pişmiş olan Trabzon Kuymağı ambalajlanır. Ambalajlanan ürünler saklama odasında 8 saat boyunca saklanır ve ardından muhafaza odasına alınır. Dondurulmuş kuymak, çözüldükten sonra fırında 6 dakika, tavada 5 dakika veya mikrodalga fırında 4 dakika pişirildikten sonra tüketilir.

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

Trabzon Kuymağı, Trabzon ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Trabzon Kuymağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası, Trabzon İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Karadeniz Teknik Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümünden birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğu
- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk

- Trabzon Kuymağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

## 8. Antakya Simidi

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000258
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antakya Simidi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Hatay Valiliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antakya Simidi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Simidi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Simidi; ekmeklik buğday unu, yaş maya, su ve karbonat karışımı ile elde edilen hamura şekil verilip odun ateşinde taş fırında pişirilmesi suretiyle üretilen simittir. Antakya Simidi, isteğe bağlı olarak tuz ve kimyon karışımıyla birlikte tüketilir.

Antakya Simidi, orta yumuşaklıktadır. Pişirilmeden önce ağırlığı yaklaşık 130 g iken pişirildikten sonra 110 ± 5 g'dır. Antakya Simidi, ince tekerlek şeklinde olup çapı 20 ± 2 cm ve kalınlığı 1,5-2 cm'dir. Antakya Simidinin üzerine dökülen susam, bir gece önceden suda bekletilir, bu işlem susamların simide daha iyi yapışmasını sağlar.

Antakya Simidinin coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Antakya Simidi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### Antakya Simidi için gerekli bileşenler (120 adet):

- 10 kg ekmeklik buğday unu
- 80 g yaş maya
- 6 l su
- 10 g karbonat

#### Üzeri için:

- Susam

Susamlar, simit üretiminden önce gıda ile teması uygun bir kaba alınır ve üzerini geçecek kadar su ilave edilir. Yaklaşık 25 °C suda 10-12 saat bekletilir. Bu süre sonunda susamlar süzgeçle süzülerek kullanıma hazır hale gelir.

Ekmeklik buğday unu, yaş maya ve karbonat karıştırılır, ardından yavaş yavaş su eklenerek 9-10 dakika hamur yoğurma makinesinde yoğrulur. Hamur yapımında kullanılan suyun sıcaklığı yaklaşık 25 °C olmalıdır.



Yoğurma işlemine, sert ve homojen bir hamur elde edilene kadar devam edilir ve hamur mayalanması için 30 dakika dinlendirilir.

Hazırlanan hamur yaklaşık 130 g'lık eşit parçalara bölünür. Her bir hamur parçası elle uzatılır ve avuç içiyle ileri geri yuvarlama hareketiyle hamura, yaklaşık 40 cm uzunluğunda fitil olarak adlandırılan uzun çubuk şekli verilir. Fitillerin iki ucu birleştirilerek halka oluşturulur. Oluşan halkaya coğrafi sınırdaki bukle adı verilir. Bukleler yaklaşık 9-10 cm çapındadır.

Bukleler, 10-12 saat önceden ıslatılan ve suyu süzülen susamlara ön yüzü batırılarak tahta pasalara dizilir. Buklelerin ön yüzünün susama batırılıp pasalara dizilmesinin ardından, bukle iki elle sağa ya da sola çektirilerek döndürme işlemi yapılır ve  $20 \pm 2$  cm çapında yuvarlak şekil verilir.

Antakya Simidi, gıda ile temasa uygun tahta kürek kullanılarak taş fırında, yaklaşık 300 °C sıcaklıkta 4-5 dakika pişirilip servis edilir. Simitler her tarafının eşit şekilde pişmesi için ara ara çevrilir. Antakya Simidi, tuz ve kimyon karışımına batırılarak sıcak olarak tüketilebilir.

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

Antakya Simidi, coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin yemek kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay Valiliğinden bir kişi, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişi olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ürünün şekli başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Antakya Simidi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 9. Belen Tava

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000259
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Belen Tava
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Hatay Valiliği
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Belen Tava ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Belen Tava ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Belen Tava, iri kuşbaşı şeklinde doğranan kuzu eti, kuyruk yağı, salça, domates, soğan, sarımsak, yeşil biber, kırmızı biber ve baharatlar kullanılarak hazırlanan yemekdir.

Belen Tava sulu ancak yoğun bir yapıya sahiptir. Belen Tavayı pişirmek için toprak güveç kaplar kullanılır. Güveç kaplarda hazırlanan Belen Tava, odun ateşiyle ısıtılan taş fırınlarda pişirilir. İsteğe bağlı olarak acılı üretim için 887 tescil numarası ile tescil edilen Samandağ Biberi de kullanılabilir.

Belen Tava coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınırdan öğünlerde tüketilmekle birlikte düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Belen Tava üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir. Üretimde kuzu eti tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

### Belen Tava için bileşenler (3-4 kişilik):

- 250 g kuzu kuşbaşı eti (isteğe bağlı olarak kuzu kıyma kullanılabilir)
- 200 g domates
- 100 g kuru soğan
- 60 g yeşil biber
- 60 g kırmızı biber
- 20 g sarımsak
- 5 g domates salçası
- 100 ml su
- 50 g kuyruk yağı
- 15 g tuz
- 2 g karabiber
- 2 g kırmızı toz biber

- 2 g kekik

Küp küp doğranan kuyruk yağı, yaklaşık 65 °C sıcaklıkta 15 dakika tahta kaşıkla karıştırılarak eriyene kadar pişirilir. Kuyruk yağının yanmaması gerekir. Yağ tamamen eridiğinde, eriyen kısmı kullanmak için ayrılır.

Kırmızı biber, yeşil biber, domates ve soğan küp küp doğranır. Sarımsak biraz ezilir ve ardından küçük küçük doğranır. Hazırlanan malzemeler güvece eklenir. Üzerine tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve kekik eklenerek karıştırılır. Etler, kuşbaşından biraz büyük olacak şekilde doğranır ve güvece eklenir. Üzerine, bir kabın içinde su ve domates salçası karıştırılarak dökülür ve tüm malzemeler karıştırılır. Üzerine, her tarafına eşit gelecek şekilde eritilmiş kuyruk yağı dökülür. Etlerin kurumadan pişmesini sağlamak için üzerine yağlı kâğıt örtülür. Yaklaşık 200 °C sıcaklıkta taş fırında 15-20 dakika üst tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Belen Tava sıcak olarak, yufka ekmeği veya tırnak pide ile servis edilir.

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

Belen Tava, coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Belen Tavanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliği koordinatörlüğünde, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 ve Hatay Valiliğinden 1 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan 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.
- Pişirme süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Belen Tava ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

### 1. Bergama Çığırtması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1588
Tescil Tarihi	: 09.05.2024
Başvuru No	: C2022/000160
Başvuru Tarihi	: 01.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Bergama Çığırtması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bergama Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Atatürk Blv. No: 98 Bergama İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Bergama ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bergama Çığırtması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bergama Çığırtması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bergama Çığırtması, kırçılı veya mor patlıcanların boyuna çizgili şeritler halinde soyulup, bir ucundan diğer ucuna spiral şeklinde sürekli döndürülerek bıçakla fazla derin olmayan çizikler atılması ve bütün olarak zeytinyağında kızartılması sonrasında biberlerinde kızartılarak tuz, sarımsak domates ile bir araya getirilerek fırında veya ocakta pişirilmesi ile yapılan bir yemektir.

Bergama Çığırtmasına patlıcanların tavaya atıldığında çıkardığı sestenden dolayı bu isim verilmiştir. Bergama Çığırtmasını özel yapan patlıcanların kendine has pişirme tekniği olan bütün bir halde spiral şeklinde sürekli döndürülerek kızartılması ürünün en önemli ayırt edici özelliğidir.

Bergama Çığırtmasının coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Yaklaşık 5 kişilik Bergama Çığırtması üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 5 adet ince uzun patlıcan veya 10 adet ince kısa patlıcan (kırçılı ya da mor patlıcan)
- 500 g biber
- 4 g tuz (sos için)
- 8 g tuz (patlıcanları bekletmek için)
- 10-12 diş sarımsak
- 125 ml zeytinyağı

Kırçılı patlıcan ya da mor patlıcanların yumuşak ve ince olanları seçilir. Patlıcanların sapı kesilerek bütün patlıcanın boyuna çizgili olacak şekilde şeritler halinde soyulur. Patlıcanların bir ucundan diğer ucuna spiral şeklinde sürekli döndürülerek bıçakla fazla derin olmayacak şekilde çizikler atılır. Bu işlemin amacı patlıcanın eşit bir şekilde pişmesi ve sarımsaklı domates sosunu içine çekmesidir. Patlıcanlar 8 g tuz ilave edilmiş 2 litre suda 15 dakika bekletilir. Biberlerin sapı temizlenerek ortadan ikiye ayrılır. Domatesler söğüş şeklinde doğranır. 10-12 diş sarımsak temizlenir. Bekletilen patlıcanlar tuzlu sudan arındırılıp kuruması sağlanır. Bir tavaya zeytinyağı koyulur. Zeytinyağı iyice ısındıktan sonra patlıcanlar dizilir. Zaman zaman çevirmek suretiyle kızartılır. Bir tepsiye alınır. Biberlerde aynı şekilde kızartılıp tepsiye alınır. Aynı tavaya sarımsaklar atılıp iki, üç kez çevrilir. Söğüş şeklinde

doğranan domateslerde ilave edilir yaklaşık 5 dakika tavada pişirilir. 4 g tuz atılıp altı kapatılır. Patlıcanların üzerine domatesli karışım eklenir. 200 °C fırında 20-25 dakika pişirilir. Ya da patlıcan ve biberler kızardıktan sonra tepsi kapağı kapalı olarak 7-8 dakika daha ocakta pişirilir. Domatesler yumuşadıktan sonra ocaktan alınır. Ilık veya soğuk şekilde servis yapılır.

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

Bergama Çığırtmasının coğrafi sınırda köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Bergama Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Bergama Ticaret Odası, Bergama Lokantacılar Odası ve Bergama İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılacak malzemelerin uygunluğu, patlıcanların doğru yöntemle kesilmesi ve üretim metoduna uygunluk, Bergama Çığırtmasının coğrafi işareti ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

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. Düzce Bıçağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1590
<b>Tescil Tarihi</b>	: 16.05.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000351
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.10.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Düzce Bıçağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Bıçak / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kültür Mah. 737.Cadde 11 Merkez DÜZCE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Düzce ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Düzce Bıçağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Düzce Bıçağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce Bıçağı; çelik malzeme kullanılarak tasarlanan bıçağın dayanıklılığının artırılması, yüzeyinin işlenmesi, sap takılması ve kılıfın yapılması suretiyle Düzce ilinde el işçiliğiyle ve kişiye özel tasarlanarak üretilen bıçaktır.

Tasarlanan bıçağın kullanım amacına ve uygulanacak yüzey süsleme sanatına bağlı olarak paslanmaz çelik, karbon çeliği, takım çeliği ve Şam çeliği kullanılır. Düzce Bıçağının yüzeyi ustanın tercihinine göre, gravür, rodajlama, kakma, kabartma (rölyef) gibi süsleme sanatları ile işlenir. Ayrıca bıçakların sap ve kılıflarına minyatür, tezhip ve ebrû gibi süsleme teknikleri de kullanılabilir.

Düzce Bıçağı namlu (bıçak) ve sap olmak üzere iki bölümden oluşur. Ayrıca kılıf Düzce Bıçağının tamamlayıcı bir ögesidir.

Düzce Bıçağının sap kısmı ise iki şekilde hazırlanır.

**Kapak saplı namlu (full tang):** Çelik kuyruk kabza ile aynı genişlikte olup kuyruğun sonuna kadar uzanır.

**Kuyruk saplı geçme namlu:** Sap tipine göre şekillenen namludur. Çelik sapa sıkıştırılır. Kabza çeliği sararak dışardan görünmesini engeller.

Düzce Bıçağının sap kısmı bıçağın elde tutulan kısmı olup bıçağın ağız kısmının büyüklüğüne, kullanılacak malzemenin türü veya yapım tekniğine göre farklı ölçülerde yapılabilir. Bıçağın sapında kullanılan malzeme fark etmeksizin iki teknik sap bulunur. Bunlar “yekpare ve kapak” olarak adlandırılır. Bıçak sapı ağaç, boynuz, kemik, kösele veya madeni sapların işlenmesiyle imal edilir. Sap, yapımında kullanılan malzemenin türüne göre işlenir. Ayrıca sap çeşitli taş ve değerli madenlerle de işlenebilir.

Kılıf, bıçağın taşınmasına ve korunmasına kullanılır ve her bıçağa özel olarak yapılır. Kılıf deri, ahşap ve boynuz işlenerek yapılır.

Düzce ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Düzce Bıçağının, coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Düzce Bıçaklarında sap ve kılıfların işlenmesi ile yüzey süsleme sanatlarının uygulanması coğrafi sınıra özgü nitelikte olup el işçiliği ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Ustanın veya bıçak sahibinin tercihinine göre kişiselleştirilen Düzce Bıçağı kullanım amacı ve uygulanacak yüzey süsleme sanatına uygun çeliğe (paslanmaz çelik, karbon çeliği, takım çeliği veya Şam çeliği (Damascus) karar verilerek tasarlanan bıçağın çelik türleri ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Paslanmaz çelik, paslanmaya ve korozyona karşı dayanıklı olduğu için kullanılan en yaygın çelik türüdür. Bakımı kolaydır ve az bakım gerektirir.

Karbon çeliği, keskinleştirme kolaylığı ve bir kenarı iyi tutma özelliği nedeniyle tercih edilir. Sert ve dayanıklı olmakla birlikte paslanmaya eğilimlidir. Bu nedenle paslanmaz çelikten daha fazla bakım gerektirir. Örneğin, 1095, 1075 ve 1055 popüler yüksek karbonlu çelik bıçaklardır.

Şam çeliği birden fazla çelik türünün üst üste konulup dövülme, uzatma ve katlama işinin defalarca tekrarlanması tekniği ile üretilen bir çelik türüdür. Ayırt edici bir desene sahiptir ve gücü, dayanıklılığı ve keskin kenar tutma yeteneği ile bilinir.

Takım çeliği, çok dayanıklı olduğu için ağır kullanım için tasarlanmış özel bıçaklarda kullanılır.

**Sekil verme:** Üretimde kullanılacak çelik, düzgün bir lama haline getirilir. Üzerine bıçağın modeli çizilir ve bıçağın ana hatları genelde aşındırma teknikleriyle şekillendirilir. Bıçağın kesici ağzı dövülerek veya aşındırılarak açılır. Üst tesviyesi yapılarak bıçağın üzerindeki pürüzler giderilir ve ısıl işleme hazır hale getirilir.

**Isıl işlem ve su verme:** Kömürlü veya propan ocak, çeliğin cinsine göre 800 ila 1050 °C sıcaklıkta ısıtılır. Yine çeliğin cinsine göre havayla veya özel hazırlanmış ısıl işlem yağına daldırılıp soğutularak çeliğin sertleşmesi sağlanır. Yağda soğutulan çelik, iyice soğuyana kadar kenarda dinlenmeye alınır. Daha sonrasında 250 °C fırında 45-60 dakika tekrar ısıtılarak ısıl işlemde çelikte oluşan gerginlik giderilir. Bu işlem ile çeliğe, orta sertlikte esneklik kazandırılır. Çünkü sert bıçak kırılma eğilimi olur ve bilenmesi zordur, yumuşak bıçak ise çabuk körelir.

**Balçak takılması:** Balçak bıçak sapının önden gelebilecek darbelerden korunması amacıyla namlu ve sap arasına konulan parçadır. Bu parça bıçağın tesviyesi, temizlik ve perdahı bitip bıçak sap takımına hazır hale geldiğinde hazırlanıp yerine alıştırılır. Isıl işlemde sonra namlunun temizliği bittiğinde saptan önce yerine takılır. Sap da balçağa göre yerine oturtulur.

**Tesviye ve temizlik işlemleri:** Isıl işlemde rengi değişen çelik, kalından inceye doğru çeşitli kumlarda zımpara kullanılarak ısıl işlemde oluşan pütür, renklenme ve kalıntılardan temizlenip parlatılarak kabza takılma aşamasına hazır hale getirilir.

**Sap yapılması:** Bıçağın sapında, müşterinin talebine veya ustanın tercihinine göre çoğunlukla geleneksel malzemeler kullanılır. Düzce Bıçağında sap, ağaç (gürgen, ceviz, zeytin, gül, şimşir, abanoz, maun, kestane dış budak vb.), boynuz (geyik, keçi, manda gibi hayvan boynuzu), kemik, kösele veya madeni saplar kullanılır. Model bıçağa uygun malzeme seçilerek geçme veya sağlam sollu kapaklı sap modelleri işlenerek şekillendirilir. Şekillendirilen sap, perçin takımına hazır hale gelene kadar kuvvetli yapıştırıcılar kullanılarak sabitlenir. Sapın kaba işlemleri bittikten sonra perçinleri takılarak tesviyesi yapılır. Perçin takmak için ister sap takılırken istenirse de sap takıldıktan sonra perçin için delikler açılabilir. Perçinde genellikle pirinç malzeme kullanılır. Perçinin dövülerek şişirilmesiyle sap bıçağa sabitlenir. Sapı yaparken müşterinin isteğine göre gerek kıymetli metallerle gerekse kıymetli ve yarı kıymetli taşlarla çok çeşitli süsleme teknikleri de uygulanabilir.

**Yüzey süsleme sanatlarının uygulanması:** Düzce bıçaklarının ayırt edici özellikleri arasında, bıçakların namlu ve tercihe göre sap kısımlarına uygulanan gravür, rodajlama, kakma, kabartma (rölyef) sanatları ile uygulanan süslemeler yer alır. Ayrıca bıçakların sap ve kılıflarına minyatür, tezhip ve ebrû gibi süsleme teknikleri de kullanılabilir.

**Kılıf yapımı:** Düzce Bıçağının kılıfı genellikle deri, ahşap ve boynuzdan yapılır. Her usta, yapmış olduğu bıçağın kılıfını, bıçak modeline uygun olacak şekilde el emeği ve ustalık becerisiyle işleyerek şekillendirir.

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

Düzce ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Düzce Bıçağının, coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Düzce Bıçağının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Düzce Üniversitesi Sanat, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Geleneksel Türk Sanatları Bölümünden, Düzce El Sanatları Eğitim Merkezi

Müdürlüğünden ve Düzce Kültür ve Turizm İl Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Düzce Bıçağı 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.

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. Edincik Su Zeytinyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1595
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.06.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000026
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.02.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Edincik Su Zeytinyağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bandırma Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Mehmet Akif Ersoy Cad. No: 29/2 Bandırma BALIKESİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Balıkesir ili Bandırma ve Erdek ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edincik Su Zeytinyağı, Edincik Su zeytin çeşidinden elde edilen, oda sıcaklığında berrak, hafif akışkan, rengi yeşilden sarıya kadar değişen, meyvemsiliği yüksek natürel sızma zeytinyağıdır. Damakta bıraktığı acılık ve yakıcılık erken hasat edilen zeytinlerden elde edilen yağlarda daha yüksek iken geç hasat edilenlerin zeytinlerden elde edilen yağlarda orta şiddettedir.

Edincik Su Zeytinyağı aroma bileşenleri bakımından ayırt edici niteliğe sahiptir. Erdek körfezine yakın bölgelerde yer alan zeytinler, denizin oluşturduğu ılık etki ve yağış getiren rüzgârla birlikte yavaş gelişir ve geç olgunlaşır. Bu sebepten aroma bileşenleri daha fazla ve yoğun bir şekilde sentezlenir. Ayrıca zeytinlerin yetiştiği topraklar orta derecede asidik-hafif alkali, killi tınlı-killi toprak tipinde ve taşlı bir yapıdadır. Bu taşlı yapı, zeytin ağacı tarafından nemin tutulmasını ve böylece daha iri zeytin oluşumunu sağlar.

Edincik Su Zeytinyağı üretimi için kullanılan zeytinler geçmişte klasik pres sistemi ile yağa işlenirken günümüzde santrifüj sistem kullanılır. Yağa işlendiğinde elde edilen yağ verimi ise ortalama %11 civarındadır. Edincik Su Zeytinyağının asitliği oleik asit cinsinden en fazla %0,8'dir.

Edincik Su Zeytinyağında bulunan uçucu aroma bileşenlerden Lipoksigenaz yolu ile oluşan 6 karbonlu olanları zeytinyağında istenilen kokuyu oluştururlar. Özellikle E-2-hekzenal bileşeni acı badem hissi, hekzenal bileşeni yeşil-tatlı yeşil elma hissi, Z-3-hekzenol bileşeni yeni kesilmiş çim ve muz hissi; E-2-hekzenol bileşeni ise çimsi ve tatlı hisleri oluşmasına neden olur. Bu bileşenler dışında limonen,  $\beta$ -osimen,  $\alpha$ -kopaen gibi terpen bileşenleri de mevcuttur. Bu bileşenlerde özellikle meyvemsi duyuşal his algısına neden olur.

Tablo 1. Edincik Su Zeytinyağının önemli aroma bileşenlerinin dağılımı (%)

Bileşen	Değer
E-2-hekzenal	31-35
Hekzenal	8-14
Z-3-hekzenol	2-14
E-2-hekzenol	4-10
Limonen	3-5
$\beta$ -osimen	1-11
$\alpha$ -kopaen	1-4

#### Üretim Metodu:

**Zeytinlerin hasadı:** Coğrafi sınırda zeytinlerin hasadı iklim koşullarına bağlı olarak değişmekle birlikte, genellikle erken hasat ekim ayının ilk haftası başlamakta ve ocak ayının sonuna kadar devam eder. Zeytinlerin

hasadında mekanik yöntemler kullanılarak meyvenin ve ağacın zarar görmemesi amaçlanır. Yerden ve özellikle toprak ile temas eden, berelenmiş, donmuş, hasat sonrası uzun süre beklemiş ve hastalık unsuru taşıyan zeytinler yağ üretiminde kullanılmaz.

**Zeytinlerin taşınması ve depolanması:** Zeytinlerin fabrikalara taşınması gıda ile temasa ve havalandırmaya uygun plastik kasalar ile yapılır. Edincik Su Zeytinyağı kalitesini sağlamak için zeytinler hasat edilir edilmez işlenmelidir. Zeytin hasadının bol olduğu dönemde zeytinlerin depolanması gerekiyor ise zeytinler hava alacak şekilde hasat edildiği gün depolanır.

**Zeytinlerin temizlenmesi ve yıkanması:** Hasat sonrası zeytinlerde mevcut olabilecek ince dal, toprak, toz, taş ve diğer bitkisel materyaller gibi yabancı maddeler hava akımı ve basınçlı su (içilebilir nitelikte) sirkülasyonu ile ayıklanır. Yıkama işleminde kullanılan suyun sıcaklığı orta sıcaklıkta (20-40 °C) olmalıdır. Yıkama suyu işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilir.

**Zeytinlerin kırılması:** Kırma işlemi, meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi modern işletmelerde genellikle metal kırıcılarla yapılır.

**Zeytinlerin yoğrulması:** Kırıcıdan çıkan zeytin hamuru yoğurucuya aktarılır ve burada hamurun bünyesinde yer alan küçük yağ damlacıklarının birleşerek büyümesi sağlanır. Bu aşamada yağın kalitesinin bozulmaması için yoğurma sıcaklığı ve süresine dikkat edilmelidir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su, sıcaklığı 20-35 °C aralığında ve zeytin miktarının %10'unu geçmeyecek şekilde olmalıdır. Zeytin hamuru en fazla 90 dakika süreyle yoğrulur.

**Sıvı ve katı fazın ayrılması:** Zeytin hamuru içindeki katı ve sıvı fazların yoğunluklarına göre ayrımını sağlayan yatay santrifüj dekantörleri, merkezkaç kuvveti ile faz ayrımı yapar ve zeytin hamurundan sürekli olarak yağ çıkarır.

**Karasuyun zeytinyağından ayrılması:** Santrifüj sistemi ile elde edilen yağ-karasu karışımındaki karasuyun ayrılması için separatör (dikey santrifüj dekantörü) kullanılır. Karasudan arındırılan zeytinyağı, bir miktar tortu oluşturan madde ve su içerir. Bu maddeler, zeytinyağının depolanması sırasında asitliği yükselterek zeytinyağı kalitesini düşürür. Parlak ve doğal renkte zeytinyağı üretmek için, filtre işlemi gerekmektedir. Filtre işlemi için pamuklu filtreler veya kâğıt filtreler kullanılır.

**Zeytinyağının depolanması:** Edincik Su Zeytinyağının depolanmasında genellikle paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklar kullanılır. İnert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenir. Tanklar; konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun şekilde dizayn edilir.

**Zeytinyağının ambalajlanması ve etiketlenmesi:** Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya amber/yeşil renkli cam şişe kullanılır. Ambalaj dolumu yapılan zeytinyağı için ağırlık veya hacim kontrolü yapılır. Kontrol sonrası ambalajların kapakları sızdırmaz şekilde kapatılır. Ambalajın üzerinde, mevzuata uygun etiket bilgileri, Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi yer alır.

### **Denetleme:**

Denetimler; Bandırma Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Bandırma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bandırma Ticaret Borsası, Bandırma Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, her yıl hasat döneminde (ekim ve kasım aylarında) ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetime esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

- Üretimde coğrafi sınırdan temin edilen zeytinlerin kullanılması.
- Üretim metoduna, muhafaza ve ambalajlama koşullarına uygunluğu.
- Ürünlerin natürel sızma zeytinyağı tanımına uygunluğu.
- Ürünün fiziksel (renk, berraklık) ve duyuşsal (tat, aroma) özelliklerinin uygunluğu.
- Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 4. Niğde Kelle Söğüş

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1596
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.06.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000194
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 01.08.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Niğde Kelle Söğüş
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kelle eti / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Niğde Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenice Mahallesi Bankalar Caddesi No: 7 Merkez NİĞDE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Niğde ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Niğde Kelle Söğüş ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Niğde Kelle Söğüş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Niğde Kelle Söğüş, kuzu kellelerinin pişirilip soğutulduktan sonra yanak, dil ve beyin bölümlerinin ayıklanarak doğranması ve üzerine beyaz soğan, maydanoz, tuz, pul biber, kimyon ve isteğe göre küp şeklinde doğranmış domates eklenip somun ekmeği veya porsiyon şeklinde soğuk servis edilen bir sakatat yemeğidir.

Niğde Kelle Söğüşün coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Niğde ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Niğde Kelle Söğüş yapımında kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1 adet koyun kellesi
- Su (tencerede kellenin üzerini geçecek miktarda)
- 2 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- Kimyon, pul biber ve tuz (isteğe bağlı)

Mezbahada kesilen kuzu kelleleri önce sıcaklığının gitmesi için su ile soğutulur ve ardından derisi yüzülür. Kelle soğuk su dolu kaplarda kanının temizlenmesi için yıkanır. Hemen pişirilmeyecekse dinlendirici kasap buzdolaplarında (3-5 °C) muhafaza edilir. Eğer kelle hemen pişirilecek ise düdüklüye koyularak kelle hizasını geçecek miktarda sıcak su eklenir. Yaklaşık 1 saat pişirilir. Tenceredeki su süzülür ve kelle hem suyunun süzülmesi hem de etin sıkışması yani etin çabuk ayıklanabilmesi için bir gün dinlendirme dolabında (3-5 °C) dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen kellenin, yanak, dil ve beyin kısımları kelleden ayıklanır ve bu bölümler tercihe göre ince ya da kalın doğranır. Doğranan etler sipariş gelene kadar satış dinlendirme dolabında üç gün kadar sağlam şekilde muhafaza edilebilir.

Servis edilmeden önce maydanoz ve kuru soğan doğranır ve tuz ile harmanlanır. Ekmek arasına veya tabağa harmanlanan malzeme koyulur. Üzerine kelle eti koyulur ve isteğe göre kimyon, pul biber ve tuz serpilir. Domates dilimlenir ve tercihe göre hazırlanan ekmeği arasına eklenir veya tabakta soğuk servis edilir.

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

Niğde Kelle Söğüşün geçmişi eskiye dayanır. Niğde ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Niğde Kelle Söğüşün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Niğde Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde Niğde Ticaret ve Sanayi Odası, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyal Bilgiler Yüksek Okulu ve Niğde Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az birer üyenin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir, ayrıca gerek görülen durumlarda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Niğde Kelle Söğüş yapımında kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk
- Niğde Kelle Söğüş ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 5. Bergama Tulum Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1597
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.06.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2020/012
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.01.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bergama Tulum Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bergama Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bahçelievler Mah. Atatürk Bul. 98 1 35700 Bergama İZMİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: İzmir ili Bergama ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bergama Tulum Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bergama Tulum Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bergama Tulum Peyniri; Bergama ilçesinin Kozak Yaylasında (Madra Dağları) otlatılan ineklerin sütlerinden veya inek, koyun ve keçilerin sütlerinin karışımından üretilip salamurada olgunlaştırılan tam yağlı, yarı sert, gözenekli bir peynirdir. Üretimde sadece inek sütü kullanılabileceği gibi %40-50 inek , %30-40 koyun ve %20-30 keçi sütü karışımı da kullanılabilir.

Bergama Tulum Peyniri geçmişi Orta Asya'dan Anadolu'ya göç edip Bergama civarına yerleşen Yörüklerle dayanan, önceden deriye basılarak üretildiği için tulum peyniri olarak anılmaktadır. Fakat günümüzde ise tenekede salamurada olgunlaştırılarak üretilen kurumadde (ort. %58) ve yağ (ort. %30,5) oranı yüksek bir üründür. Bu yüzden salamura da olgunlaştırılmış peynir kategorisine girmektedir.

Coğrafi sınır kış aylarında fazla yağış alır ve bu nedenle fıstık çamı ormanları ile kaplıdır. Deniz seviyesinden 500 ile 1000 m arasında bir yükseltiye sahiptir. Ayrıca Kozak Yaylası florasında toplam 47 familyaya ait 147 cins ve bu cinslerin altında 244 bitki taksonu bulunur. Flora içerisinde bulunan *Stachys cretica* subsp. *smyrnaea*/izmirdeliçayı (Lamiaceae) ve *Stipacacuminis*/egekılacağı (Poaceae) bitki türleri coğrafi sınır içerisinde yetişen 2 ayrı endemik tür olup Bergama Tulum Peyniri üretiminde kullanılan sütler bu bitkilerin yetiştirildiği otlaklarda beslenen hayvanların sütünden elde edilir.

Bergama Tulum Peynirinin en önemli ayırt edici özelliği koyunların, keçilerin ve ineklerin Kozak Yaylası'ndaki bitki örtüsü ile beslenmesinden dolayı yöredeki bitkilerden kaynaklı birçok terpenler ve türevlerinin ( $\alpha/\beta$ -Pinen, o/p/m-Kimen, Limonen, p/m-Kresol,  $\alpha$ -Guaiene,  $\alpha$ -Kubeben, Geraniol, (+)-Sitronellal,  $\beta$ -Karyofilen, Pterin,  $\delta$ -Kadinen,  $\alpha$ -Humulen,  $\beta$ -Selinen, Farnesan,  $\alpha$ -Longipinen, İsobisiklogermacrene, Kamfen, Dihidromirkene, Fiten) peynirin aromasına katkıda bulunmasıdır. Bergama Tulum Peynirinin bileşiminde bulunan esterler peynir aromasına 'meyvemsi' bir aroma ile katkıda bulunurken, asetik asit 'sirke', propiyonik asit 'sirke ve dil ısırtıcı, peynirimsi', bütanoik asit 'tereyağimsi', diğer yağ asitleri ile 'peynirimsi' aroma ile katkıda bulunurlar. Böylece Bergama Tulum Peyniri kendine has aromasını üretim ve olgunlaştırma aşamasında kazanır.

Tablo 1. Koyun, keçi ve inek sütünden üretilen Bergama Tulum Peynirinin özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	40,0-45,0
Kuru madde (%)	55,0-60,0
Yağ (%)	25,0-35,0
Yağsız peynir kitlesindeki nem (%)	57,0-64,0
Yağsız kuru madde (%)	21,5-31,5
Kuru maddede yağ (%)	46,5-59,0
Protein (%)	23,2-25,0

Tuz (%)	2,2-3,2
Kuru maddede tuz (%)	3,8-6,0
Kül (%)	3,1-6,1
pH	5,00-5,33
Olgunlaşma indeksi	25,7-30,1

Tablo 2. İnek sütünden üretilen Bergama Tulum Peynirinin özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	40,0-45,0
Kuru madde (%)	55,0-60,0
Yağ (%)	25,0-35,0
Yağsız peynir kitlesindeki nem (%)	57,0-64,0
Yağsız kuru madde (%)	20,6-30,0
Kuru maddede yağ (%)	49,9-59,8
Protein (%)	22,9-25,2
Tuz (%)	2,4-3,7
Kuru maddede tuz (%)	3,9-6,7
Kül (%)	4,4-5,5
pH	5,00-5,33
Olgunlaşma indeksi (%)	25,7-30,1

Tablo 3. Bergama Tulum Peynirinin uçucu bileşenleri

Bileşen	Değer
Butanoik asit etil esteri (%)	1,34-2,27
Hekzanoik asit etil esteri (%)	2,61-7,44
Oktanoik asit etil esteri (%)	1,82-2,95
Dekanoik asit etil esteri (%)	0,67-1,00
Dodekanoikasit etil esteri (%)	0,06-0,69
Asetik asit (%)	2,35-3,87
Propiyonik asit (%)	0,18-0,36
Bütanoik asit (%)	12,28-5,85
Pentanoik asit (%)	0,15-0,19
Hekzanoik asit (%)	26,23-34,51
Oktanoik asit (%)	16,76-2059
Dekanoik aist (%)	7,42-12,07
9-dekanoik asit (%)	0,47-0,78
Dodekanoik asit (%)	0,31-1,62

### Üretim Metodu:

Bergama Tulum Peynirinin üretim yöntemi Şekil 1'de verilmektedir. Üretim aşamaları; taze peynirin üretilmesi, ön olgunlaştırma, peynirin tenekeye basılması ve olgunlaştırılması olmak üzere 4 ana basamaktan oluşur. Bergama Tulum Peyniri üretimi, Kozak yaylasında yetiştirilen ineklerden elde edilen inek sütüyle (%100) veya inek, koyun ve keçilerden elde edilen karışım sütlerle (inek sütü: %40-50), koyun sütü: %30-40, keçi sütü: %20-30) üretilir.

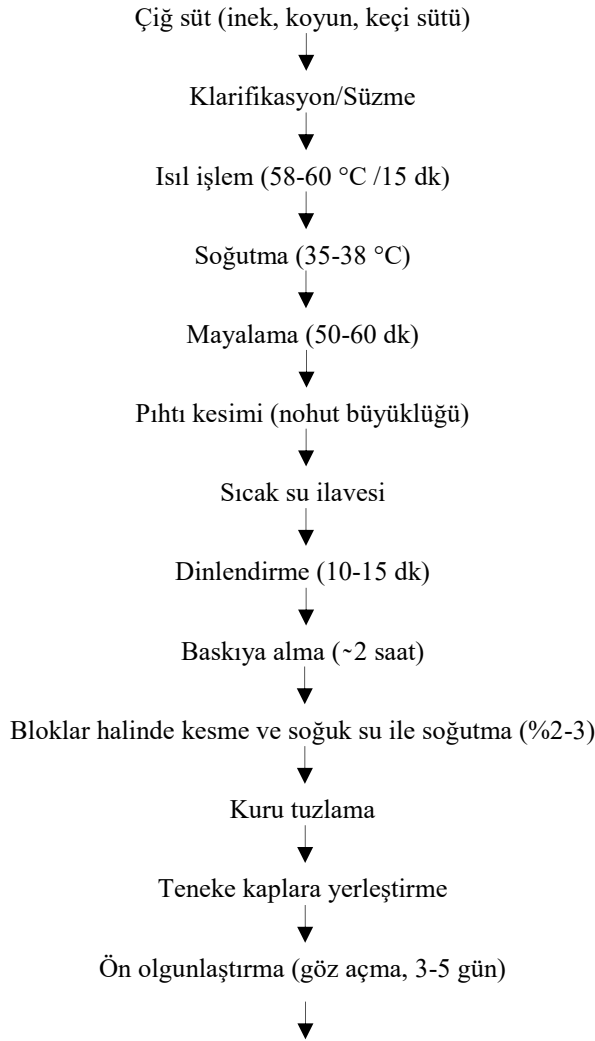
İlk aşamada, uygun koşullarda sağılmış sütler +4 °C'ye soğutulmuş olarak işletmeye getirilir. Ardından filtre edilip kaba pıslıklarından ayrılarak 58-60 °C'de 15 dk. ısıtılıp işleme tabi tutulur ve mayalama sıcaklığına (35-38 °C) kadar soğutulur. Ticari peynir mayası ilave edilerek (yaklaşık 150-200 ml peynir mayası/ton süt) 50-60 dk. içinde pıhtı kesim olgunluğuna gelecek şekilde mayalanır. Oluşan pıhtı teleme bıçağı ile nohut büyüklüğüne kadar parçalanır.

Bu aşamada pıhtısı kırılmış telemeye 3-5 litre kadar 50-60 °C'de sıcak su ilave edilir. Sıcak su ilavesinin iki önemli etkisi bulunur. Birincisi, pıhtı tanelerinin daha fazla kasılması sağlanarak pıhtıdan daha fazla peynir altı suyunun uzaklaştırılması sağlanır. Pıhtıdan ne kadar çok peynir altı suyu uzaklaşırsa telemeden daha fazla laktoz ayrımı sağlanır. Böylece, laktozun fermentasyonun kontrolü ve gelişen asitliğin kontrolü de o kadar kolay olur. Ayrıca bu aşamada sıcaklığın birkaç derece yükseltilmesi ile de ortamda daha fazla canlı termofil bakterilerin kalmasına katkıda bulunulur. Parçalanmış teleme bir müddet peynir altı suyunda bekletilerek dibe çökmesi beklenir. Daha sonra peynir altı suyu ayrılır ve cendere bezi kapatılarak baskıya alınır. Süzme işlemi 1- 2 saat içinde tamamlanır.

Bu aşamadan sonra peynir bloklar halinde kesilir (11x11x21,5) ve üzerlerine soğuk su dökülerek hızla soğutulur. Bergama Tulum Peynirinde asitliğin kontrol altına alınması için pıhtılaştırma, süzme ve baskıya alma işlemi önem taşır. Aksi takdirde gereğinden fazla gelişen asitlik peynirin kolay ufalanabilir olmasına yol açar. Porsiyonlanıp soğutulduktan sonra peynirlere yaklaşık %10 kuru tuzlama yapılır. Bu aşamadan sonra "göz açma" denilen ön olgunlaştırma işlemine geçilir. Bu aşamada tenekelerde bekletilen peynirler her gün alt üst edilerek yeniden tuzlanırlar ve peynir kitlesinde "kuşgözü" büyüklüğünde gözeneklerin oluşması takip edilir. Ön olgunlaştırma aşaması oda sıcaklığında 20-22 °C'de gerçekleştirilir. "Göz açma işlemi", mevsime bağlı olarak 3 ile 5 gün kadar sürebilir. Bu sürenin sonunda, tenekelere %14-17 Baume düzeyinde tuz içeren salamura ilave edildikten sonra lehimlenir. Tenekelere ilave edilen salamura, üretim esnasında açığa çıkan peyniraltı suyunun 85 °C'de 15 dakika ısıtılıp tabi tutulmasıyla lorundan ayrılmış peynir altı suyundan hazırlanır.

Bergama Tulum Peyniri üretimine ait akış şeması aşağıda verilmektedir.

Şekil 1. Bergama Tulum Peynirinin üretim akış şeması





Salamura ilavesi (%14-17 Baume)



Tenekelerin kapatılması, depolama ve olgunlaştırma (4-7 °C'de en az 4 ay)

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

Geçmiş Orta Asya'dan Anadolu'ya göç edip Bergama civarına yerleşen Yörüklerle dayanan Bergama Tulum Peyniri coğrafi sınırın kültürel ve ekonomik kalkınmasında önemli bir yere sahiptir. Üretimde özellikle Bergama ilçesinde yer alan Kozak Yaylasında otlayan inek, koyun ve keçilerden elde edilen sütler kullanılır ve en az 4 ay olgunlaştırma işlemine tabi tutulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bergama Tulum Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Bergama Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Bergama İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bergama Belediyesi ile Bergama Ticaret Odası'ndan ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, 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 kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan sütlerin coğrafi sınır içerisinde bulunan Kozak Yaylasında otlayan hayvanlardan temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle taze peynirin üretilmesi, ön olgunlaştırma aşaması (göz açma), peynirin tenekeye basılması ve olgunlaştırma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Bergama Tulum Peyniri ibaresi 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.

## 6. Demirci Figani Efendi Eriği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1598
<b>Tescil Tarihi</b>	: 10.06.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000021
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.01.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Demirci Figani Efendi Eriği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Erik / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Demirci Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Bahçeler Mh. Kaymakam İbrahim Ethem Akıncı Cd. No:59 45900 Demirci MANİSA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Manisa ili Demirci ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Demirci Figani Efendi Eriği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Demirci Figani Efendi Eriği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Demirci Figani Efendi Eriği; Manisa ili Demirci ilçesinde yetiştirilen ve Latince tür adı *Prunus domestica L.* olan erik meyvesidir. Üretiminde anaç olarak, Latince tür adı *Prunus amygdalus* olan badem anacı ile tozlayıcı olarak genellikle Santa Rosa, Wickson ve Beauty çeşitleri kullanılır.

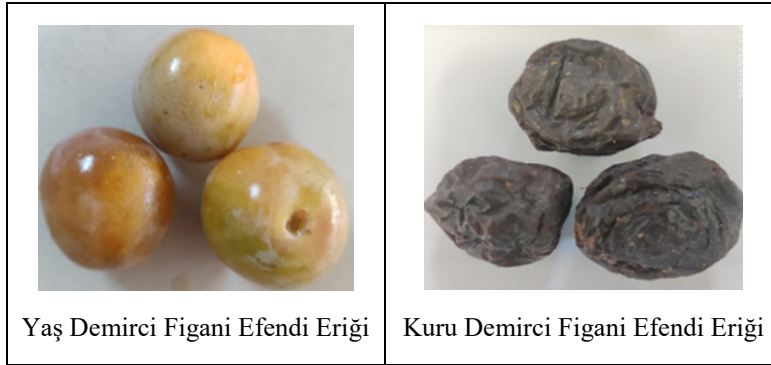
Demirci Figani Efendi Eriği piyasaya yaş ve kuru meyve olarak sunulur. Kuru meyve çekirdekli ve çekirdeksiz olabilir.

Demirci Figani Efendi Eriğinin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Demirci Figani Efendi Eriğinin Özellikleri

Özellik	Taze meyve	Kuru meyve
Meyve ağırlığı (g)	21-28	9-10
Meyve eni (mm)	29-34	15-18
Meyve boyu (mm)	31-36	15,5-19
Meyve şekli	Yuvarlak	-
Meyve kabuk rengi	Sarı-turuncu	Koyu kahverengi-siyah
Meyve eti rengi	Sarı	Koyu kahverengi
Meyve et/çekirdek oranı	9,5-11,5	3,2-3,8
Toplam kuru madde miktarı (%)	23-27	85-95
Toplam asitlik (%)	0,3-0,5	1,8-2,3
pH	4,5-4,9	4-4,5
Suda çözünür kuru madde (Brix)	17-25	57-62
Ham selüloz miktarı (%)	2,20-2,50	4,5-5,5
Fenolik madde (mg/100 g)	280-325	-
Çekirdek eni (mm)		9-15
Çekirdek boyu (mm)		14-21
Renk değerleri		
L	50,2	20,1
a	2,4	4,4
b	27,8	3,5

Kroma	27,9	5,6
Hue	85,0	38,7



Denizden yüksekliği 850 m'nin üzerinde olan Demirci ilçesi, Akdeniz ve karasal iklimin baskısı altında geçiş iklimi özelliği gösterir. Yükseklik ve geçiş iklim özelliği Demirci Figani Efendi Eriğinin renk, meyve sertliği ve kuru maddesinin yüksek olmasını sağlar. Rakıma bağlı olarak sıcaklığın düşmesi Demirci Figani Efendi Eriğinin vejetasyon dönemini ile meyvelerin çiçeklenme süresini uzatır, olgunlaşmayı yavaşlatarak ağaçta sap yerine yaprak sayısı artırır ve yapısal maddelerin yerine daha çok soğuğa dayanıklılık için biriktirilen eriyebilir şekerler ile proteinler depolanır. Rakım ve iklim özelliğine bağlı olarak hasadı geç yapılır, ağustos ayının sonunu bulur. Demirci Figan Efendi Eriği yüksek rakımda yetişmesine bağlı olarak yetiştiricilik döneminde gece ve gündüz sıcaklıkları arasındaki fark düşük olduğundan fotosentez ürünlerini daha az tüketerek kuru maddesinin (briks) yüksek olmasını sağlar. Ayrıca rakım artışı ile artan UV ışınları bitkilerde bodurlaşmaya, yaprak alanının küçük kalmasına, yapraklarda kalınlaşmaya, tüylenmeye ve koruyucu pigmentler sentezleyerek yoğun renklenmelere neden olur. Bu durum Demirci Figani Efendi Eriğinin bitki hastalıklarına yakalanmasını sınırlar.

Demirci Figani Efendi Eriğinin soğuğa dayanıklılığı, ilkbaharda havaların ısınmasıyla azalmaya başlar ve çiçeklenme döneminde duyarlılık iyice artar. Meyvenin taç yaprağının ucu görülen kapalı tomurcukları -3,1 ile -1,1 °C, açmış çiçekleri -2,2 ile -0,6 °C, genç meyveleri -1,1 ile -0,6 °C sıcaklıklara dayanır. Demirci ilçesinde sıcaklık ortalamaları nisan ayında en düşük 20 °C, en yüksek 130 °C, mayıs ayında ise en düşük 60 °C ve en yüksek 180 °C'dir. Sıcaklık farkı fazla olmadığı için Demirci Figani Efendi Eriği çiçeklenme döneminde iklim özelliklerinden etkilenmez, meyve gelişimi ve verimi yüksek olur.

Demirci Figani Efendi Eriği soğuklanma süresi +7,2 °C'nin altında ve ortalama 1000 saattir. Demirci ilçesinde kasım ile nisan ayları arasında havanın soğuk olması, meyvenin soğuklanma ihtiyacını karşılar. Uygun soğuklanma süresi, ağacın geç uyanmasına ve don zararlarının önlenmesine yardımcı olur. Buna bağlı olarak tozlanma ve dölleme verimliliği de artar. Böylece ağaç daha sağlıklı büyüme gösterir ve meyve verimliliği artar.

Demirci ilçesinin yıllık yağışları %40-50 oranında ve kış aylarında görülmekte olup Demirci Figani Efendi Eriği ağacının gelişimi için gereken su ihtiyacını karşılar. Meyve ağacı, bahar aylarında yağış miktarı azalınca yüksek dal ve yaprak oluşturmayıp meyve gelişimini hızlandırır. Nisan ayı sonları ile mayıs ayında yağış miktarının düşmesi, çiçeklenme döneminde meyve çiçeklerinin zarar görmesini engeller. En düşük yağış, sıcaklığın arttığı temmuz ve ağustos ayında görülür.

Coğrafi sınırın killi, tınlı ve orta derinlikli toprak yapısının su tutma kapasitesi yüksek olduğundan, yeterli yağış olan mevsimlerde sulama ihtiyacı duyulmaz. Toprak yapısı, yağışın çok azalarak meyvenin olgunlaştığı temmuz-ağustos aylarında meyve su stresine dayanarak susuz üretim yapılabilmesine imkân sağlar.

Demirci Figani Efendi Eriği, 1886 yıllarında Mora Yarımadası'ndan getirilen erik fidesi ile yetiştirilmeye ve fideyi getiren şahsın adı ile anılmaya başlamıştır. Demirci Figani Efendi Eriği Demirci ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

## Üretim Metodu:

Demirci Figani Efendi Eriğinin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

**Çöğür Hazırlama:** Demirci Figani Efendi Eriği üretiminde *Prunus amygdalus* türü badem anacının aşısız çöğürleri kullanılır. Çöğürler için genellikle tınlı, kumlu veya kumlu-tınlı topraklar tercih edilir. Fidanların, yetiştirilecekleri toprakla dikileceği yerlerin toprakları arasında özellik bakımından büyük farklılıklar olmamalıdır. Çöğürler için toprak hazırlığı dikimden 5-6 ay önce, temmuzun ikinci haftasından eylülün son haftasına kadar gerçekleştirilir ve en az 50-60 cm derinlikte krizma yapılır. Krizma yapılmış araziye dikim yapılmadan önce toprak, kültüvatör ile 10 cm derinlikte tekrar işlenir. İşlenen toprağa 80 cm genişlik ve 5 m uzunlukta tohum tavaları açılır, 4 kg/m<sup>2</sup> olacak şekilde iyi yanmış ahır gübresi uygulanır, toprak bel ile karıştırılır ve yüzey tırmıklanarak düzeltilir. Tohum tavalalarına, toprak tavındayken sıra ya da serpmeye şeklinde tohum ekilir. Sıra şeklindeki ekim işleminde sıra arasında 30-35 cm ve sıra üzerinde 15-20 cm mesafe bırakılarak tohum kalınlığının 2 katı derinlikte ekim yapılır. Tohumlar çimlenmeye başlayınca yabancı otlar temizlenir. Toprağın durumuna göre 3-4 kere sulama yapılır. Her sulamadan sonra tohum tavaları çapalanarak toprağın yüzündeki kaymak tabakası kırılır. Gereken durumlarda zirai mücadele uygulamaları yapılır.

Tohum tavalalarında yetiştirilen çöğürler, gövde çapı en az 1,5-2 cm olduğunda, dinlenme döneminin başlamasıyla birlikte eylül ayı başından ekim ayı sonuna kadar sökülerek çap ve boylarına göre sınıflandırılıp hendeklere aktarılır. Hendeklere konan çöğürlerin üzerleri kum ile doldurulup toprak ile kapatılır. Sökülen anaçlar dikim zamanına kadar 4 °C sıcaklık ve %85-90 neme sahip soğuk hava depolarında da muhafaza edilebilir.

**Çöğürlerin Aşılama:** Çöğürler, bekletildikleri alanda kalem aşısı ile aşılanır. Aşılama temmuz ayı ortasından eylül ayı ortasına kadar anacın kabuk verdiği sürece yapılır. Aşı yapılmadan 1-1,5 ay önce çöğürlerin, aşımın yapılacağı kısım ve çevresinden, yani anacın boğaz kısmından ve gövdesinin alt kısmından çıkan sürgünler kesilir. Çöğürün 1 m'yi geçen kısımları bahçe makası ile kesilir. Aşılama 2-3 gün önce parselde sulama yapılarak anacın kolay kabuk vermesi sağlanır. Aşı çakısı ile anaç, 50-70 cm yükseklikte yatay şekilde kesilir. Anaç, üst kısmındaki yatay yüzeyin tam ortasından 4-5 cm uzunluğunda dikey olarak kesilir. Bu kesiğe Demirci Figani Efendi Eriği ağacından elde edilen, 10-15 cm uzunluğunda olan ve yüzeyinde 3-4 adet gözü bulunan kalem yerleştirilir. Anaç gövdesine yerleştirilen kalem, gövdeye bağlanarak aşılama tamamlanır.

**Bahçe Tesisi:** Bahçe tesisinde, şiddetli rüzgârlara açık olmayan, meyilli ve yamaç yerler tercih edilir. Toprak derinliği en az 2 m olmalıdır. Dikimden önce toprak analizi yaptırılarak gübre ihtiyacı belirlenir. Organik madde miktarı %2,5 değerinden düşük ise doğal gübre (yanmış gübre) takviyesi yapılır. Dikimden en az 1-2 ay önce toprak sürülür ve bahçe tesviye edilir. Drenaj zorunluluğu olan yerlerde drenaj hendekleri açılır. Dikim yerleri işaretlenir.

**Fide Dikimi:** Dikim zamanı ocak ayının ilk haftasından şubat ayının son haftasına kadardır. Sıra arası ve sıra üzeri mesafeler en az 6-8 m olacak şekilde çukurlar açılır. Çöğürler hendeklerden çıkartılır ve aşı parseline dikilir. Dikilecek fideler en az 1 yaşında olmalıdır. Dikim tahtası kullanılarak aşı noktasının dikim tahtasının üzerine gelmesine dikkat edilir ve dikimden önce kök temizliği yapılır. Kök temizliğinde fide kökünün uç kısımları traşlanır. Fide çukura koyulup üzeri, 1/1 oranında yanmış hayvan gübresi karıştırılmış toprak ile doldurulur. Kapatılan çukura hafifçe bastırılıp can suyu verilir.

Demirci Figani Efendi Eriği kendine verimsiz olduğundan mutlaka tozlayıcı gerekir. Tozlayıcıları genellikle Santa Rosa, Wickson ve Beauty erik çeşitleridir. Her iki sıra fideye 1 sıra tozlayıcı çeşit olacak şekilde fide dikimi yapılır. Her ağaç en az 1 adet tozlayıcıyı görebilecek şekilde konumlandırılır.

**Döllenme Biyolojisi:** Demirci Figani Efendi Eriği çiçekleri, açtıkları yılın sürgünleri veya yaşlı spurlar üzerindeki lateral (yan) tomurcularda oluşurlar. Oluşum zamanı yaz sonu olmakla birlikte en erken temmuz ayının ortasıdır. Her tomurcuktan 1 veya 3 çiçek meydana gelir, yaprak oluşmaz.

**Toprak İşleme:** Demirci Figani Efendi Erik bahçeleri temiz tutulmaları için sonbaharda sürülür. İlkbaharda toprak tava gelince mart ayı içinde ikinci kez sürülür. Mayıs ayında yapılan üçüncü sürümden sonra sulama kanalları açılır. Ağaçların dipleri çapalanır. Yazın bahçeler sulama nedeniyle otlarırsa, sulama kanallarını bozmamak için toprağı sürmek yerine ot biçme tercih edilir.

Demirci Figani Efendi Eriği bahçelerinde, özellikle çayır bitkileri kullanılarak devamlı bir örtü bitkisi olarak yetiştirilebilir. Örtü bitkileri, eriğin altında yer alan toprağı koruyarak yabancı otların büyümesini engeller ve toprağın nemini tutar. Bu da ağacın sağlıklı büyümesine yardımcı olur. Örtü bitkileri büyüdükçe biçilir. Bu durum örtü

bitkilerinin kontrol altında tutulmasını ve Demirci Figani Efendi Erik ağacının büyümesi için daha fazla ışık ve besin almasını sağlar. Biçilen bitkiler genellikle kompost veya gübre olarak kullanılır. Ayrıca örtü bitkileri; toprak erozyonunu önlemeye, nem dengesini korumaya ve bahçenin düzenli ve temiz görünmesini sağlamaya yardımcı olurlar. Böceklerin ve zararlıların yayılmasını engellerler.

Demirci Figani Efendi Erik ağacının kökleri toprak yüzeyine yakın yayılım gösterdiğinden, derin toprak işlenmesi yapılmaz.

**Sulama:** Demirci Figani Efendi Eriğinin yetiştiriciliğinde sulama sistemi toprağın özelliğine ve su kaynağının zenginlik durumuna göre seçilir. Genellikle damlama sulama yöntemi uygulanır. Sulama Mayıs ayının ikinci yarısından itibaren sonbahar yağışlarına kadar geçen süre içinde ve 8-12 günde bir yapılır.

**İlaçlama:** Demirci ilçesi yüksek rakım ve serin bir havaya sahip olduğundan, hastalık ve zararlıların yayılması kısıtlıdır. Olası hastalıklara karşı kültürel, biyolojik ve entegre mücadele yapılabilir.

**Gübreleme:** Demirci Figani Efendi Erik ağaçları için kimyasal gübre kullanılmaz, 2-3 yılda bir dekar başına 2,5-3 ton doğal gübre (yanmış gübre) kullanılır. Gübre, hayvanların dışkılarından ve bitkilerden elde edilir. Kullanılmadan 1 yıl önce arazinin boş bir alanına serilip çürüyerek kuruması beklenir.

**Budama:** Demirci Figani Efendi Eriği fidesi üst kısmından 60-70 cm'den kesilir ve en üstteki lider olarak adlandırılan bölüm korunur. Liderin altında kalan gözlerden 3-4 adet ana dal olarak ayrılırken, geri kalan sürgünler elle koparılır. İlk 5-7 yıl boyunca lider bölümün ucu kesilmez. Ancak diğer sürgünler arasından sürekli olarak dışarı doğru bakan sürgünler bırakılır. Bu işlemler sayesinde ağaç, daha düzenli ve sağlıklı bir şekilde büyüme imkânı bulur. Ağacın içine ve yanlara doğru süren gözler, göz aşamasında veya sürgün oluştuğunda kesilir. Ana dalların oluşmasıyla zayıf büyüyen veya birbirine çapraz geçen dallar kesilir. Ana dallar üzerindeki yan dallar kesilerek gençleştirme budaması yapılır.

**Destekleme:** Kırılma tehlikesi olan dallar, herekle veya kalın urganla desteklenir.

**Yabancı Otları Mücadele:** Yabancı ot ile mücadele için düzenli olarak her yıl, ağaç araları çapalanır ve traktör ile sürüm yapılır.

**Hasat:** Demirci Figani Efendi Eriğinin hasadı, ağustos ayının 3-4. haftalarında ve genellikle elle koparılarak yapılır. Uzak pazarlara gönderilecek ürünler daha erken hasat edilebilir.

Meyvenin koparıldığı yerde bir sonraki yılın meyve gözleri de bulunduğundan, Mayıs buketlerinin kopmamasına özen gösterilir. Toplama kovaları çok büyük olmaz, içine yumuşak bez veya havalı plastik koyularak meyvelerin hasar görmeleri engellenir. Meyveler kovalara dikkatlice yerleştirilir. Biriktirme kasaları bahçenin gölge ve serin yerinde bulundurulur, toplanan meyveler güneşte bırakılmaz. Ambalajlama bahçede yapılacaksa, uygun olmayan meyveler hemen ayıklanır. Ambalaj materyali olarak genellikle plastik esaslı şeffaf kutular kullanılır. Meyve yerleştirilen kasaların üzerine nemli bez serilerek meyvelerin su kaybı önlenir.

**Yaş Meyvenin Depolama ve Muhafaza Koşulları:** Yaş olarak tüketime sunulan Demirci Figani Efendi Eriği 4-8 °C sıcaklıkta ve % 90-95 nem içeren ortamlarda 6-7 hafta muhafaza edilebilir. Kurutulacak meyveler ise kurutma işlemi yapılmaya kadar ortam sıcaklığında ve gölgede bekletilir.

**Kurutma:** Kurutulacak Demirci Figani Efendi Eriği, olgunlaştıktan uzun bir süre sonra hasat edilir. Hasat zamanı olarak, meyvenin ağaç dallarından düştüğü zaman olan ağustos ayının son haftası tercih edilir.

Demirci Figani Efendi Eriği güneşte veya meyve kurutmaya uygun teknolojik cihazlar ile kurutulur. Kurutma işlemi çekirdekli ve çekirdeksiz olarak iki şekilde yapılır. Hasat edilen meyvelerin yaprakları temizlenir, yıkanır, yabancı maddeler ayıklanır ve çekirdeksiz olarak kurutulacak ise meyvenin etli kısmına zarar vermeden bıçak ile çekirdek çıkartılır. Çekirdeği çıkartılmış meyve ile çekirdeğiyle birlikte kurutulacak meyve, gıda ile temasa uygun örtülerin üzerinde 4-5 gün güneşte kurutulur. Kurutma işlemi sırasında çekirdeği çıkartılmış meyvelerin iç kısımları yukarıya doğru çevrilmiş olmalıdır. Kurumanın uygun şekilde gerçekleşebilmesi için meyveler her gün ters çevrilir. Meyvelerin yüzeyi kahverengi olunca kurutma işlemi sonlandırılır.

**Kurutulmuş Meyvenin Muhafaza Koşulları:** Kurutulmuş Figani Efendi Eriği ağzı kapalı cam kaplarda veya vakum uygulanmış plastik ambalajlarda, serin ve kuru ortamda 1 yıl süre muhafaza edilebilir.

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

Demirci Figani Efendi Eriği Demirci ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Demirci ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Demirci Figani Efendi Eriği üretiminde kullanılan *Prunus amygdalus* olan badem anacının temini ile paketleme işlemleri dışındaki tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Demirci Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Demirci Belediyesi, Demirci İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Demirci Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Demirci Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan anaç ve tozlayıcıların uygunluğu.
- Özellikle çöğür hazırlama, aşılama, dikim, hasat, uygulanabilir durumlarda kurutma ve muhafaza aşamaları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu. Gerek görülen durumlarda ürün özelliklerine uygunluğun tespiti için analiz yapılır.
- Demirci Figani Efendi Eriği 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.

## 7. Rize Etli Karalahana Sarması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1599
<b>Tescil Tarihi</b>	: 11.06.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000127
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.04.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Rize Etli Karalahana Sarması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Sarma / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Rize Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Atatürk Caddesi No:359 Merkez RİZE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Rize ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Rize Etli Karalahana Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Rize Etli Karalahana Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Etli Karalahana Sarması; pirinç, kuru soğan, domates ve biber salçaları, ayçiçek yağı, maydanoz, tuz, karabiber ve dana / kuzu eti veya kıyması ile hazırlanan iç harcın, haşlanmış karalahana (*Brassica oleracea Acephala*) yapraklarına sarılması; üzerine zeytinyağı, tereyağı ve tuz ilave edilip sos döküldükten sonra pişirilmesi suretiyle Rize ilinde üretilen sarmadır. Pişirmede kullanılan sos; domates salçası, tuz ve su kullanılarak hazırlanır. Servisi sıcak olarak ve yanında yoğurt ile yapılır.

Rize Etli Karalahana Sarmasının uzunluğu 5-9 cm, kalınlığı 1,5-3 cm ve ağırlığı ise 10-20 g olup silindirik şeklindedir.

Rize Etli Karalahana Sarmasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Rize ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Rize Etli Karalahana Sarmasının üretiminde, Rize ilinde yetişen karalahana kullanılır. 3 porsiyon Rize Etli Karalahana Sarması üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Bileşenler:

30 yaprak karalahana

#### İç harc bileşenleri:

400 g dana / kuzu kuşbaşı et veya kıyma

270 g pirinç

16 g domates salçası

16 g biber salçası

200 g kuru soğan

40 g maydanoz

92 ml ayçiçek yağı

8 g tuz

6 g karabiber

#### Pişirmek için bileşenler:

1 adet karalahana yaprağı

100 g etli kemik (isteğe bağlı)

16 g domates salçası

16 g tuz

14 g tereyağı  
100 ml zeytinyağı

Servis bileşenleri:

240 ml yoğurt (miktar isteğe bağlı olarak değişebilir)

Karalahanaların hazırlanması: Büyük bir tencerede su kaynatılıp üzerine, sapları kesilmiş ve yıkanmış karalahana yaprakları koyulur. Yapraklar, yumuşayınca kadar yaklaşık 4-6 dakika çevrilerek kaynatılır. Yapraklar, sararmamaları için kaynama işlemi bittikten sonra soğuk sudan geçirilir ve süzülür. Karalahana yaprakları, oda sıcaklığında 2 gün, 4 °C sıcaklıktaki buzdolabında 10 gün ve derin dondurucuda ise 6 ay muhafaza edilebilir.

İç harcın hazırlanması: Pirinçler ıslatılıp süzülür. Soğanlar küçük küp şeklinde doğranır. Maydanozlar ince doğranır. Geniş bir kapta pirinç, soğan, domates salçası, ayçiçek yağı, maydanoz, 8 g tuz, karabiber ve et / kıyma karıştırılıp yoğrulur.

Sarmaların hazırlanması: Karalahanaların ortadaki sert gövdesi çıkartılır, ikiye ayrılır ve damarlı kısım iç gelecek şekilde her bir parçanın üzerine iç harç koyulup silindir biçiminde sarılır. İç harç bol miktarda ancak yapraktan taşmayacak şekilde koyulmalıdır. Rize Etli Karalahana Sarmasının uzunluğu 5-9 cm, kalınlığı 1,5-3 cm ve ağırlığı ise 10-20 g kadardır.

Bir tencereye karalahanaların sapları dizilir ve üzerlerine, isteğe bağlı olarak etli kemik koyulup sarmalar dizilir. Sarmalar, dağılmamaları için sıkı bir şekilde dizilir. 8 g tuz, zeytinyağı ve parçalar halinde kesilmiş tereyağı eklenip sarmaların üzerini geçecek miktarda su ilave edilir.

Tercihen 200 ml suda çözülmüş halde domates salçası ve 8 g tuz karıştırılarak sos hazırlanır ve sarmaların üzerine dökülür. En üste karalahana yaprağı serilir ve tencerenin kapağı kapatılır.

Pişirme ve servis: Hazırlanan etli karalahana sarmaları orta kuvvetteki ateşte kaynatılır. Kaynama başladıktan sonra, sarmaların dağılmadan tam olarak pişmesi için kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Yaklaşık olarak 45-60 dakikada pişme işlemi tamamlanır. Pişen sarmalar 45 dakika dinlendirilir. Rize Etli Karalahana Sarmasının servisi sıcak olarak ve yanında yoğurt ile yapılır.

Pişiş haldeki Rize Etli Karalahana Sarması, 4 °C sıcaklıktaki buzdolabında 3 gün, derin dondurucuda ise 2 ay muhafaza edilebilir. Dondurularak çözülen Rize Etli Karalahana Sarması tekrar dondurulmaz.

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

Rize Etli Karalahana Sarması Rize ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Rize ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Rize’de yetişen karalahanalar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Rize Etli Karalahana Sarmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Rize Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Rize Ticaret ve Sanayi Odası, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Ardeşen Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Rize Belediyesinden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler 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 Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan karalahanaların Rize ilinden temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.



- Rize Etli Karalahana Sarması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 5. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında 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 Tatlı Peynirli Ekmeği

03.01.2022 tarihli ve 116 Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2018/089 numaralı Elazığ Tatlı Peynirli Ekmeği ibareli coğrafi işaret başvurusu reddedilmiştir.

## 2. Edincik Su Zeytinyağı

162 sayılı ve 01.12.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000026 numaralı Edincik Su Zeytinyağı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

### a) Değişiklikler:

#### • Üretim Metodu:

“Sıvı ve katı fazın ayrılması: Zeytin hamuru içindeki katı ve sıvı fazları yoğunluklarına göre ayrımını sağlayan yatay santrifüj dekantörleri, merkezkaç kuvveti ile faz ayrımı yapar ve zeytin hamurundan sürekli olarak yağ çıkarır. Bu işlem dekantörlerde iki fazlı ve üç fazlı olarak ikiye ayrılır. Üç fazlı dekantörlerde yağ, pirina ve karasu birbirinden ayrılarak sistemden çıkarılırken iki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu birlikte ayrı bir sistemden ayrılır.”

ifadesi,

“Sıvı ve katı fazın ayrılması: Zeytin hamuru içindeki katı ve sıvı fazların yoğunluklarına göre ayrımını sağlayan yatay santrifüj dekantörleri, merkezkaç kuvveti ile faz ayrımı yapar ve zeytin hamurundan sürekli olarak yağ çıkarır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

### b) Başvurunun Son Hali:

**Başvuru No** : C2022/000026  
**Başvuru Tarihi** : 10.02.2022  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Edincik Su Zeytinyağı  
**Ürün / Ürün Grubu** : Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe adı  
**Başvuru Yapan** : Bandırma Ticaret Odası  
**Başvuru Yapanın Adresi** : Mehmet Akif Ersoy Cad. No: 29/2 Bandırma BALIKESİR  
**Coğrafi Sınır** : Balıkesir ili Bandırma ve Erdek ilçeleri  
**Kullanım Biçimi** : Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edincik Su Zeytinyağı, Edincik Su zeytin çeşidinden elde edilen, oda sıcaklığında berrak, hafif akışkan, rengi yeşilden sarıya kadar değişen, meyvemsiliği yüksek natürel sızma zeytinyağıdır. Damakta bıraktığı acılık ve yakıcılık erken hasat edilen zeytinlerden elde edilen yağlarda daha yüksek iken geç hasat edilenlerin zeytinlerden elde edilen yağlarda orta şiddettedir.

Edincik Su Zeytinyağı aroma bileşenleri bakımından ayırt edici niteliğe sahiptir. Erdek körfezine yakın bölgelerde yer alan zeytinler, denizin oluşturduğu ılık etki ve yağış getiren rüzgârla birlikte yavaş gelişir ve geç olgunlaşır. Bu sebepten aroma bileşenleri daha fazla ve yoğun bir şekilde sentezlenir. Ayrıca zeytinlerin yetiştiği topraklar orta derecede asidik-hafif alkali, killi tınlı-killi toprak tipinde ve taşlı bir yapıdadır. Bu taşlı yapı, zeytin ağacı tarafından nemin tutulmasını ve böylece daha iri zeytin oluşumunu sağlar.

Edincik Su Zeytinyağı üretimi için kullanılan zeytinler geçmişte klasik pres sistemi ile yağa işlenirken günümüzde santrifüj sistem kullanılır. Yağa işlendiğinde elde edilen yağ verimi ise ortalama %11 civarındadır. Edincik Su Zeytinyağının asitliği oleik asit cinsinden en fazla %0,8'dir.

Edincik Su Zeytinyağında bulunan uçucu aroma bileşenlerden Lipoksigenaz yolu ile oluşan 6 karbonlu olanları zeytinyağında istenilen kokuyu oluştururlar. Özellikle E-2-hekzenal bileşeni acı badem hissi, hekzenal bileşeni yeşil-tatlı yeşil elma hissi, Z-3-hekzenol bileşeni yeni kesilmiş çim ve muz hissi; E-2-hekzenol bileşeni ise çimsi ve tatlı hisleri oluşmasına neden olur. Bu bileşenler dışında limonen,  $\beta$ -osimen,  $\alpha$ -kopaen gibi terpen bileşenleri de mevcuttur. Bu bileşenlerde özellikle meyvemsi duyuşal his algısına neden olur.

Tablo 1. Edincik Su Zeytinyağının önemli aroma bileşenlerinin dağılımı (%)

Bileşen	Değer
E-2-hekzenal	31-35
Hekzenal	8-14
Z-3-hekzenol	2-14
E-2-hekzenol	4-10
Limonen	3-5
$\beta$ -osimen	1-11
$\alpha$ -kopaen	1-4

### Üretim Metodu:

**Zeytinlerin hasadı:** Coğrafi sınırdaki zeytinlerin hasadı iklim koşullarına bağlı olarak değişmekle birlikte, genellikle erken hasat ekim ayının ilk haftası başlamakta ve ocak ayının sonuna kadar devam eder. Zeytinlerin hasadında mekanik yöntemler kullanılarak meyvenin ve ağacın zarar görmemesi amaçlanır. Yerden ve özellikle toprak ile temas eden, bereleşmiş, donmuş, hasat sonrası uzun süre beklemiş ve hastalık unsuru taşıyan zeytinler yağ üretiminde kullanılmaz.

**Zeytinlerin taşınması ve depolanması:** Zeytinlerin fabrikalara taşınması gıda ile temasa ve havalandırmaya uygun plastik kasalar ile yapılır. Edincik Su Zeytinyağı kalitesini sağlamak için zeytinler hasat edilir edilmez işlenmelidir. Zeytin hasadının bol olduğu dönemde zeytinlerin depolanması gerekiyor ise zeytinler hava alacak şekilde hasat edildiği gün depolanır.

**Zeytinlerin temizlenmesi ve yıkanması:** Hasat sonrası zeytinlerde mevcut olabilecek ince dal, toprak, toz, taş ve diğer bitkisel materyaller gibi yabancı maddeler hava akımı ve basınçlı su (içilebilir nitelikte) sirkülasyonu ile ayıklanır. Yıkama işleminde kullanılan suyun sıcaklığı orta sıcaklıkta (20-40 °C) olmalıdır. Yıkama suyu işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilir.

**Zeytinlerin kırılması:** Kırma işlemi, meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi modern işletmelerde genellikle metal kırıcılarla yapılır.

**Zeytinlerin yoğrulması:** Kırıcıdan çıkan zeytin hamuru yoğurucuya aktarılır ve burada hamurun bünyesinde yer alan küçük yağ damlacıklarının birleşerek büyümesi sağlanır. Bu aşamada yağın kalitesinin bozulmaması için yoğurma sıcaklığı ve süresine dikkat edilmelidir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su, sıcaklığı 20-35 °C aralığında ve zeytin miktarının %10'unu geçmeyecek şekilde olmalıdır. Zeytin hamuru en fazla 90 dakika süreyle yoğrulur.

**Sıvı ve katı fazın ayrılması:** Zeytin hamuru içindeki katı ve sıvı fazların yoğunluklarına göre ayrımını sağlayan yatay santrifüj dekantörleri, merkezkaç kuvveti ile faz ayrımı yapar ve zeytin hamurundan sürekli olarak yağ çıkarır.

**Karasuyun zeytinyağından ayrılması:** Santrifüj sistemi ile elde edilen yağ-karasu karışımındaki karasuyun ayrılması için separatör (dikey santrifüj dekantörü) kullanılır. Karasudan arındırılan zeytinyağı, bir miktar tortu oluşturan madde ve su içerir. Bu maddeler, zeytinyağının depolanması sırasında asitliği yükselterek zeytinyağı kalitesini düşürür. Parlak ve doğal renkte zeytinyağı üretmek için, filtre işlemi gerekmektedir. Filtre işlemi için pamuklu filtreler veya kâğıt filtreler kullanılır.

**Zeytinyağının depolanması:** Edincik Su Zeytinyağının depolanmasında genellikle paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklar kullanılır. İnert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenir. Tanklar; konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun şekilde dizayn edilir.

**Zeytinyağının ambalajlanması ve etiketlenmesi:** Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya amber/yeşil renkli cam şişe kullanılır. Ambalaj dolumu yapılan zeytinyağı için ağırlık veya hacim kontrolü yapılır. Kontrol sonrası ambalajların kapakları sızdırmaz şekilde kapatılır. Ambalajın üzerinde, mevzuata uygun etiket bilgileri, Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi yer alır.

### **Denetleme:**

Denetimler; Bandırma Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Bandırma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bandırma Ticaret Borsası, Bandırma Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, her yıl hasat döneminde (ekim ve kasım aylarında) ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetime esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

- Üretimde coğrafi sınırdan temin edilen zeytinlerin kullanılması.
- Üretim metoduna, muhafaza ve ambalajlama koşullarına uygunluğu.
- Ürünlerin natürel sızma zeytinyağı tanımına uygunluğu.
- Ürünün fiziksel (renk, berraklık) ve duyuşsal (tat, aroma) özelliklerinin uygunluğu.
- Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 6. Bölüm

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

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

#### 1. Gemlik Zeytini

76 tescil sayılı Gemlik Zeytini ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Coğrafi Sınır:**

“Coğrafi Sınırları: BURSA-Gemlik-İznik-Orhangazi İlçeleri.”

ifadesi,

“Coğrafi Sınır: Bursa ili Gemlik, İznik, Orhangazi ve Mudanya ilçeleri”

şeklinde değiştirilmiştir.

- Kullanım Biçimi:**

“Kullanım Biçimi: Markalama”

ifadesi,

“Gemlik Zeytini ibaresi, aşağıda verilen logo ve karekodu içeren hologram ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajlı satılmadığı durumlarda, Gemlik Zeytini ibaresi, logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

- Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

**“AYIRT EDİCİ ÖZELLİĞİ:** Gemlik zeytinini diğer zeytinlerden ayıran en önemli özelliği; hasadın yapıldığı zeytin ağaçlarının BURSA Gemlik yöresinde yetişen zeytin fidanlarından yapıp işlenmesi ile elde edilmesinden gelmektedir.

**ÜRÜNÜN TANIMI:** Gemlik zeytini; Bursa ili Gemlik ilçesinde elde edilen zeytingiller familyasının zeytin türüne giren ve zeytinliklerin kurulmasında kullanılan, kök, gövde ve dallardan oluşan 1-3 yaşındaki aşılı veya çelikten köklendirilmiş zeytin bitkisinin meyvesidir.

#### TANIMLAR

**Salamura:** Zeytinlerin yeme olgunluğu kazanması ve korunması için içme suyu ile hazırlanan belirli konsantrasyondaki sodyum klorür çözeltisidir. Ayrıca, gerektiğinde, beyaz şeker, İktik asit, sitrik asit, baharat ve aromatik bitkiler ilave edilebilir.

**Ambalaj Salamura suyu:** Ambalaj salamura suyu yemeklik tuzun içme suyunda çözülüp, gerektiğinde sirke, laktik ası, sitrik asit, zeytin yağı, baharat, aromalı veya aromasız bitkiler gibi maddelerinde katılması ile hazırlanan çözeltilidir.

**Dane iriliği:** Dane iriliği bütün, çekirdeksiz, dolgulu ve yarım zeytinlerde uygulanır. Zeytinin irilik kriteri olup I kg'da bulunan dane adedine göre değerlendirilir.

ÇİZELGE 1- Zeytinin Dane (irilik) Dereceleri

1 Kg'daki Zeytin Adedi	1 Kg'daki Zeytin Adedi	1 Kg'daki Zeytin Adedi
60/70		201/230
71/80	121/140	251/260
81/90	141/160	261/290
91/100	161/180	291/320
101/110	181/200	321/350
111/120		351/380
		381/410

Dane irilik dereceleri 410'dan sonra ellişer ellişer artar.

Dolgulu zeytinlerde dane irilik dereceleri 201/220'den 401/420'ye kadar yirmişer yirmişer artar.

**SINIFLANDIRMA:**

**Kalite Özelliklerine Göre:**

Zeytinler kalite özelliklerine göre extra, birinci ve ikinci (standart) olmak üzere üç sınıftır.

**-Jumbo,**

Jumbo zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 200-230 arasında olmalıdır.

**-Süper,**

Süper zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 240-260 arasında olmalıdır.

**-Hususi,**

Hususi zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 270-290 arasında olmalıdır.

**-Extra,**

Ekstra zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 300-330 arasında olmalıdır.

**-Elit,**

Elit zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 330-350 arasında olmalıdır.

**-Lüks,**

Lüks zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 360-380 arasında olmalıdır.

**-Duble,**

Duble zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 390-410 arasında olmalıdır.

**-Yağlık**

Yağlık zeytinlerde dane iriliği aranmaz.

**Zeytinler Renklerine Göre:**

**-Siyah,**

Siyah zeytin, olgunlaşmış, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen danelerin çeşitli metodlarla acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan mamuldür.

**Zeytinler Sanayideki İşleme Sekline Göre:**

**-Salamura siyah zeytin,**

Salamura siyah zeytin, acılığı salamura veya alkali ile giderilen ve ambalaj salamura suyunda muhafaza edilen veya edilmeyen siyah zeytindir.

**-Kıvırcık salamura siyah zeytin,**

Kıvırcık salamura siyah zeytin, siyah olgunluk dönemini geçiren ve ağaç üzerinde yüzeyi kırışmış hale geldiğinde hasat edilen danelerin veya üretim tekniği gereği kırışmış danelerin salamurada yeme olgunluğu kazandırılması suretiyle hazırlanan siyah zeytindir.

**-Siyah sele zeytini,**

Siyah sele zeytini, acılığı alkali ile giderilerek veya giderilmeksizin işleme tekniğine uygun olarak yemeklik tuz ile kat kat karıştırılarak yeme olgunluğu kazandırılmış ve dış yüzeyi kırışmış zeytindir.

**-Yağlı teneke sele zeytini,**

Yağlı teneke sele zeytini, acılığı alkali ile giderilerek veya giderilmeksizin işleme tekniğine uygun olarak teneke ambalaj içerisinde çok az miktar yemeklik tuz ve yağ ilave edilerek (10 kg'lık tenekeye 100 gr tuz-100 gr yağ), teneke ambalaj hergün farklı bir yüzeyine yatırılarak 1,5-2 ay içerisinde yeme olgunluğu kazandırılmış ve dış yüzeyi kırışmış zeytindir.

**ZEYTİN MEYVESİNİN ÖZELLİKLERİ**

Büyüklüğü	: Orta
Şekli	: Yuvarlağa yakın silindirik
Boyuna simetri	: Simetrik
Enine simetri	: Simetrik
En geniş nokta	: Uç kısma yakın yerde bulunur
Omurga oluşumu	: Yok
Ucu	: Yuvarlak memesiz
Sap cebi	: Düzgün, yuvarlak şekilli, orta derinlikte
Yeşil Meyve Rengi	: Puslu, tipik zeytin yeşili renginde
Yeşil meyvede lantiseller	: Belirsiz
Olgun meyve rengi	: Parlak, koyu siyah
Olgun meyvede Lantiseller	: Belirsiz
Olgun meyve et rengi	: Kabuk altındaki meyve eti koyu vişne renginde olup, çekirdeğe doğru açılır ve krem-beyaz rengi alır.
Olgun meyve eti sertliği	: Orta sertlikte
Olgun meyvede et-çekirdek bağlantısı	: Et çekirdekten kolay ayrılır
Ağırlığı (100 meyve)	: 372,80 gr



Hacmi (100 meyve)	: 370.00 cm <sup>3</sup>
1 kg'daki meyve sayısı	268
Boy	: 22,33 mm
Eni	: 17,91mm
Boy/En oranı	: 1,24
% Et oranı	: 85,86
% Yağ oranı	: 29,98
% Nem oranı	: 45.05

### ZEYTİN ÇEKİRDEĞİNİN ÖZELLİKLERİ

Büyüklüğü	: Orta
Şekli	: Oval
Boyuna simetri	: Simetrik
Enine simetri	: Simetrik
En geniş nokta	: Ortadadır. Sap ve uca doğru daralır.
Ucu	: Uçta belirgin bir iğne bulunur
Sap kısmının şekli	: Dar, yuvarlak
Yüzeyi	: Derin sık oluklu ve pürüzlü
Yüzey rengi	: Kahve-bej
Ağırlığı (100 çekirdek)	: 52,70 gr
Hacmi (100 çekirdek)	: 50.00 cm <sup>3</sup>
Boy	: 13,81 mm
Eni	: 7,98 mm
Boy/En oranı	: 1,73
Meyvedeki % çekirdek	: 14,14

### DUYU ÖZELLİKLERİ

Zeytinler;

- Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
- Tip ve çeşidine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özellikte olmalıdır.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, tipi, sili aynı olmalıdır.
- Kirli, kokuşmuş özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
- Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
- Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı zararsız yabancı (kopmuş zeytin sapsarı ve yaprak gibi bitkisel maddeler) madde 1 kg'da en çok 3 adet olmalıdır.
- Her dane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük danesiyle en büyük danesinin yatan eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır.
- Kilogramdaki dane adedine göre yatay çaplar arasındaki farkın en yüksek sınırını aşan danelere ait tolerans hudutları:
  - 10 danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok %10,
  - 20 danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok %4
  - 30 ve daha fazla danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok %2 olmalıdır

Ambalaj salamura suyu;

- Temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemelidir.
- Görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
- Bidon, varil ve teneke kutu ambalajlardaki zeytinlere ait ambalaj suyu tonu görülmek şartıyla hafif bulanık olabilir.

## FİZİKİ ÖZELLİKLER

- Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu: zeytinin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolum oranı, kabın su kapasitesinin en az %90 (v/v) olmalıdır.
- Süzme kütlelerinin, net kütleyle oranı en az %55 (m/m) olmalıdır. Etiketle bildirilen süzme kütlelerine göre, tespit edilen süzme kütlelerinin negatif toleransı en çok;
  - Süzme kütlesi 1000 g'dan az olanlar için %5
  - Süzme kütlesi 1001-3000 g arasında olanlar için %3
  - Süzme kütlesi 3000 g'dan fazla olanlarda %2 olmalıdır.

## KİMYEVİ ÖZELLİKLER

Meyve içerisinde toplam olarak metalik maddelerden;

Kurşun (Pb) en çok 1 mg/kg

Kalay (Sn) en çok 250mg/kg

Bakır (Cu) en çok 5.0 mg/kg olmalıdır.

Zeytinin Ambalaj Salamura Suyunda pH ve Sodyum Klorür Miktarları

Zeytin Tipleri	Tuz (NaCl % m/v) En az	PH En Yüksek
Siyah zeytin -Salamura	7	-
-Sele	10	-

“

ifadesi,

“Gemlik Zeytini, bordodan siyaha değişen renkte, ince kabuklu, meyve eti kalın, küçük ve eliptik çekirdekli, daneleri bütün olan sofralık zeytindir. Gemlik Zeytini, *Oleaceae* familyasının *Olea europaeae* L. türüne ait Gemlik, Gemlik 21 ve Gemlik 27 çeşitlerinin olgun meyvelerinden üretilir.

Gemlik Zeytini, olgun zeytinlerin su ve deniz tuzuyla harmanlanıp granit taşlarla baskı uygulanarak üretilen “salamura” yöntemiyle veya deniz tuzu ya da kaya tuzu kullanılarak üretilen “sele” yöntemiyle işlenir. Zeytinin işlenmesinde deniz veya kaya tuzu kullanılması durumunda zeytinler “kuru sele” olarak adlandırılırken, tuzun yanı sıra mısır yağı veya ayçiçek yağı kullanılması durumunda zeytinler “yağlı sele” olarak adlandırılır.

Gemlik Zeytini herhangi bir alkali işlem görmeden doğal olarak fermente edilir. Gemlik Zeytini, diri ve ezilmemiş olmalıdır. Et ile çekirdek ağırlığı arasındaki oran, 6/1 ile 7/1 arasında değişir. Gemlik Zeytininin kabuğu incedir ve meyve etine yapışkır. Daneleri küçük ve orta büyüklüktedir. Zeytinlerin büyüklüğü, kilogram başına 201-410 dane arasında değişir. Gemlik Zeytini %28-35 oranında yağ içerir.

Gemlik Zeytininin bazı özellikleri:

- Zeytin iriliği: En fazla 410 meyve/kg.
- Tuz oranı: En fazla %14 (salamura suyunda), salamura zeytinler için en fazla %8 (zeytin bünyesinde), kuru ve yağlı sele zeytinler için en fazla %4 (zeytin bünyesinde).
- Koku: Zeytinin doğal kokusu dışında yabancı koku içermez.
- Tat: Fermente veya yabancı tat içermez.
- İşlenmiş meyve sertliği: 8-12 kg/cm<sup>2</sup>.
- Satışa sunulan zeytinlerde yabancı madde bulunmaz.
- Organik yabancı maddeler (kırık zeytin sap ve yaprakları vb.): 1 kg'da en fazla 3 adet.
- İşlenmiş “Gemlik Zeytini”, kg başına düşen meyve sayısına göre; 201-230 arası zeytinler (XL), 231-260 (L); 261-290 (M); 291-320 (S); 321-350 (XS); 351-380 (2XS) ve 381-410 (3XS) olarak iriliklerine göre derecelendirilir.

Gemlik Zeytininin özellikleri, coğrafi sınırın sıcaklık ve yağış durumundan, rakımından ve toprak yapısından etkilenir. Bu özellikler, Gemlik ve Mudanya ilçelerinin korunaklı koylarından, Orhangazi ve İznik ilçelerinin ise körfeze yakın olmasından ve göl çevresine yerleşmesinden kaynaklanır. Coğrafi sınır, geçiş iklim özelliklerine sahiptir. Ortalama günlük sıcaklık ocak ayında minimum 5,8 °C, şubat ayında ise 6,8 °C olup bitkinin soğukluk ihtiyacı dönemi için uygundur. Çiçeklenme dönemi olan mayıs ayında en düşük sıcaklık ortalama 16,9 °C ve meyve olgunlaşma döneminde ise en düşük sıcaklık ortalama 21,1 °C'dir. Bu sıcaklık değerleri, zeytin ağaçları için optimuma yakın yetiştirme koşullarıdır ve yüksek zeytin verimi sağlar.

Sıcaklık, Gemlik Zeytininin kabuk kalınlığını ve kabuğun meyve etine yapışmasını etkiler. Ayrıca, coğrafi sınırın geçiş iklim özelliği, zeytinin büyüme aşamasında daha düşük sıcaklıklara neden olur. Geçiş iklimi nedeniyle zeytinin büyüme aşamasındaki düşük sıcaklıklar, Gemlik Zeytininin hem ince kabuklu olmasına hem de kabuğun meyve etine sıkı bir şekilde yapışmasına neden olur. Böylece Gemlik Zeytinini yerken meyve kabuğu hissedilmez.

Sıcaklık ve rakım ile çeşit özellikleri meyve bünyesindeki terpenlerin (aromatik bileşikler) miktarını etkiler, terpenlerin miktarı da tada etki eder. Coğrafi sınırın denizden yüksekliği ortalama 112 m olup bu yükseklikte “ $\alpha$ -Cyclogeraniol” ve “(E,E)- $\alpha$ -Farnesene” Gemlik Zeytininin ana terpenleridir. Gemlik bölgesi ile diğer bölgeler arasında terpen miktarı bakımından yaklaşık 4,00-5,00 ppm arasında farklılık bulunur.

Bölgenin yağış rejimi, ürünün verimini ve kalitesini etkiler. Nisan ayındaki yaklaşık 61,8 mm yağış, verimi etkilerken, eylül ayındaki 43,7 mm yağış, zeytinlerin büyüklüğünü ve yağ içeriğini etkiler. Coğrafi sınırın toprak bileşimi, yaklaşık %63 killi-tınlı, %20 tınlı ve %17 kilden oluşur. Bu toprak yapısı, suyu tutar ve zeytin ağaçlarının daha güçlü kökler geliştirmesine ve daha yüksek verim sağlamasına olanak tanır.

Gemlik Zeytininin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Osmanlı Arşivlerindeki belgelerde, 1810'lu yıllarda Gemlik, Mudanya, Orhangazi ve İznik ilçelerinde üretilen siyah sofralık zeytinlerin donanma ve saray için tedarik edildiğine ilişkin bilgiler yer almaktadır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

**“PİYASAYA ARZ**

Zeytinler kuru veya ambalaj salamura suyunda zeytinin kalitesini bozmayacak şekil ve şartlardaki cam kavanoz, teneke kutu, plastik torba ve benzeri ambalajlarda piyasaya arz edilir.”

ifadesi,

“Gemlik Zeytini, *Oleaceae* familyasının *Olea europae* L. türüne ait Gemlik, Gemlik 21 ve Gemlik 27 çeşitlerinin olgun meyvelerinden üretilir.

**Dikim:** Fidanların dikimi arazinin eğimine göre değişir. Standart bir bölgede 7x7 m ya da 7x8 m aralıklarda dikim yapılır. Eğimin çok olduğu yerlerde 5x5 m ve 6x6 m aralıkla daha sık dikim yapılır.

**Gübreleme:** Çiftlik gübresi 2 yılda bir, ağaç başına 5-6 kg şeklinde uygulanmalıdır. Kimyasal gübreleme için 15:15:15 azot (N), fosfor (P) ve potasyum (K) şubat-mart aylarında 1,5-2 kg/ağaç şeklinde uygulanmalıdır. Toprağın ihtiyacına göre üre gübresi de kullanılabilir.

**Sulama:** Sulama işlemi, genellikle 15 Temmuz'dan sonra başlar ve ağacın ihtiyacına göre su verilir.

**Budama:** Sahil kesiminde ocak-şubat aylarında budama yapılır, daha yüksek bölgelerde mart-nisan aylarında yapılabilir. Budama, ağaçları bodur bırakacak, havalanmasını sağlayacak ve meyveleri güneşten koruyacak şekilde yapılır.

**Hastalık ve zararlılarla mücadele:** Yalnızca kullanımına izin verilen ruhsatlı ilaçlar kullanılır.

**Hasat:** Zeytin hasadı, ağaçtaki zeytin meyveleri koyu kahverengi ya da siyah renge döndüğünde ekim ayının sonlarında veya kasım ayının başında başlar ve aralık ayının sonlarında sona erer. Gemlik Zeytini elle toplanmalıdır. Hafif dal titreşimli hasat ekipmanları da kullanılabilir.

**İşleme:** Zeytinler, salamura ve sele olmak üzere iki farklı işleme şekline tabi tutulur.

“Salamura” tipi işleme için zeytinler, meyve eti çekirdeğe doğru yaklaşık 2 mm derinliğinde mora döndüğünde hasat edilir. Hasat edilen zeytinler işleme tesisine nakledilir, boylama ve ayırma işleminden sonra yıkanır ve gıda ile temasa uygun beton havuzlara veya polietilen, polyester veya fiberglas tanklara konur. Tanklar, toplam zeytin ağırlığının %12’si kadar su ile doldurulur. Bomemetre kullanılarak tuzlu su konsantrasyonu %8-14 aralığına ayarlanır, salamura hazırlanmasında deniz tuzu kullanılır. Zeytinlerin fermantasyon sürecinde salamura içinde kalmasını sağlamak için tankların üzeri, gıda ile temasa uygun tahtalarla toplam zeytin ağırlığının %10-25’i kapatılır. Zeytinler yaklaşık 6-9 ayda acılıklarını kaybederek tüketilebilir hale gelir. Fermantasyon sürecini hızlandırmak ya da kısaltmak için havalandırılmalı fermantasyon da uygulanabilir. Havalandırma uygulandığında fermantasyon süresi yaklaşık 5 ay sürer. Fermantasyon sırasında tuz kontrolü bomemetre kullanılarak yapılır. Tanklardaki tuzluluk 2 veya 3 günde bir kontrol edilir. Salamuradan çıkmış zeytinlerin dört bir tarafının düzleşmiş görünmesi baskının doğru uygulandığını gösterir.

“Sele” tipi işleme için zeytinler, gıda ile temasa uygun bidonlara bir kat zeytin, bir kat tuz şeklinde dizilir. Zeytin toplam ağırlığının %10-14’ü kadar kaya tuzu veya deniz tuzu kullanılır. Zeytinlerin tuzla temasını artırmak için 2-3 günde bir plastik kaplar ters düz edilerek döndürülür ve sarsılır. Bu aşama en az 3 ila 4 ay sürer. Birbirine baskı yapan zeytinlerin ağırlığı, zeytin kabuklarının büzülmesine neden olur ve zeytin kabuğu kırışır. Bu tür zeytinler “kuru sele” ve “yağlı sele” olarak adlandırılan iki farklı şekilde üretilir. Zeytinin işlenmesinde sadece tuz kullanılması durumunda bu zeytinler “kuru sele” olarak adlandırılır. Yağlı sele zeytinleri, mısır yağı veya ayçiçek yağı ile harmanlanarak ambalajlanır. Ambalaj içerisindeki zeytin ağırlığının %3-5’i oranında mısır yağı ya da ayçiçek yağı kullanılır.

**Derecelendirme, depolama ve ambalajlama:** İşlenmiş Gemlik Zeytini, kg başına düşen meyve sayısına göre; 201-230 arası zeytinler (XL); 231-260 (L); 261-290 (M); 291-320 (S); 321-350 (XS); 351-380 (2XS) ve 381-410 (3XS) olarak iriliklerine göre derecelendirilir. Gemlik Zeytini nihai tüketiciler için teneke, plastik, doypack, cam veya vakumlu kaplarda ambalajlanır. Ambalajlanmış sofralık zeytinler kuru, serin ve temiz bir yerde güneş ışığı almayacak şekilde muhafaza edilir. İşlenmiş zeytinler ambalaja alınana kadar salamura havuzunda ya da sele kaplarında muhafaza edilir. Ambalajlanmadan satılan zeytinler, satış noktalarına gıda ile temasa uygun teneke ya da bidon ambalajlar ile getirilerek gıda ile temasa uygun kaplara aktarılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

#### • Denetleme

##### “MUAYENELER

**Ambalaj Muayenesi:** Ambalaj muayenesi bakılarak, ölçülerek, tartılarak yapılır, işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediği kontrol edilir.

**Duyu ile Muayene:** Duyu ile muayene, zeytinde ve salamurada bakılarak, koklanarak, tadılarak, sayılarak ve tartılarak yapılır.

**Fiziki Muayene:** Dane irilik derecesi tayini için 1 kg zeytindeki dane adedi sayılır. Dane irilik derecesinin cinsine uygun olup olmadığı kontrol edilir.

Ayrıca numuneden rasgele alınan 100 adet zeytinin yatay çapları ölçülür.

Gemlik Zeytinini coğrafi işaret olarak kullanmak isteyen ve BURSA-Gemlik-İznik-Orhangazi ilçeleri dışında üretim yapacak olanların BURSA-Gemlik-İznik-Orhangazi üretilen zeytinlerden üretim yapmaları gerektiği için zeytinleri bu yöreden temin etmeleri ve üretim yapacaklarını Gemlik Ticaret Borsasına bildirmeleri gerekmektedir. Aynı şekilde Gemlik içerisinde üretim yaparak Gemlik zeytini coğrafi işaretini kullanmak isteyenlerin diğer illerden veya yörelerden satın aldıkları zeytinler üzerinde bu coğrafi işareti kullanmamaları gerekmektedir.

#### **DENETİM BİÇİMİ**

Gemlik zeytiniyle yapılacak üretimlerin uygunluğunun kontrolleri Gemlik Ticaret Borsası koordinatörlüğünde konuda uzman kişilerden oluşturulan en az 3 kişilik bir komisyon tarafından gerçekleştirilecektir. Komisyon denetimlerini ihtiyaç duyulduğu ve/veya şikayet halinde her zaman yapar.”

ifadesi,

“Gemlik Zeytini, Gemlik Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Gemlik Ticaret Borsasından, Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden, Gemlik Ziraat Odasından, Orhangazi Ziraat Odasından, Mudanya Ziraat Odasından, İznik Ziraat Odasından ve Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman birer kişinin katılımı ile 7 kişiden oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Gemlik Zeytininde ürün izlenebilirliği karekod ve logo bulunan hologramlar ile sağlanır. Ambalajdaki ürün miktarı karekodun altında görünmelidir. Karekod okutulduğunda tedarik zincirinde bulunan tüccar, tedarikçi ve üreticilerin listesini içeren E kodu görülür. Her bir E kodunun detayı Gemlik Ticaret Borsası stok izleme yazılımında listelenir. Gemlik Zeytini üretmek, ambalajlamak veya satmak isteyen tüm paydaşlar ilgili faaliyetlerini Gemlik Ticaret Borsası'na bildirir. Gemlik Ticaret Borsası yetkilileri ilgili tarafın sunmuş olduğu bilgileri yazılıma girer. Sistem, ürünün tedarik edildiği üreticinin toplam üretiminden satışa konu olan ürün miktarını otomatik olarak düşer. Ticaret yapacak tarafın beyan ettiği müstahsil makbuzlarındaki ürün miktarı, üreticinin toplam üretim miktarını aştığında, sistem fazla üretim miktarı uyarısı verir ve bu durum incelemeye tabi tutulur, söz konusu başvuruya ilişkin hologramlar inceleme bitene kadar talep eden tarafa verilmez. Talep edilen ürün miktarı ile müstahsillerin kayıtlarındaki ürün miktarları arasında bir uyumsuzluk yoksa hologramlar imza karşılığı teslim edilir. Ürün kalitesinin korunması ve izlenebilirliğin sağlanması açısından coğrafi sınırlar içinde tedarik edilip paketlenen Gemlik Zeytininin ticaretini yapmak isteyen tüccar, paketleyici, perakendeci gibi tüm taraflar karekodlu ve logolu hologramları kullanmalıdır. Ürünlerin açıkta satışı durumunda, satış yerinden ürün faturası ve ambalajı istenir.

Denetimler zeytin yetiştirme, işleme ve nihai ürün aşamasında olmak üzere yılda en az üç defa yapılır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine numune alınarak her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

Zeytin yetiştirme aşamasında:

- Gemlik, Gemlik 21 ve Gemlik 27 çeşitleri kullanımının uygunluğu.
- Dikim, gübreleme, sulama, budama, hastalık ve zararlılarla mücadele ile hasat kriterleri başta olmak üzere zeytin yetiştirme aşamasının uygunluğu.

Zeytin işleme aşamasında (Kasım-nisan):

- İşleme aşamasında kullanılan zeytin salamura havuzlarının veya tanklarının uygunluğu.
- Tuzlu su konsantrasyonu uygunluğu.
- Salamura zeytinler için su/tuz/baskı oranlarının ve fermantasyon süresinin uygunluğu.
- Kuru sele zeytinlerin üretimi ve kullanılan tuz ile tuz oranının uygunluğu.
- Yağlı sele zeytinlerde kullanılan yağ ile yağ oranının uygunluğu.

Nihai ürün aşamasında (Nisan-kasım):

- Gemlik Zeytininin et/çekirdek oranı, zeytin büyüklüğü, meyve sertliği ve kabuk kalınlığı başta olmak üzere fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Tuz oranının uygunluğu.
- Tat ve koku başta olmak üzere duyu özelliklerinin uygunluğu ile yabancı madde ve organik yabancı madde içeriği başta olmak üzere nihai ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Gemlik Zeytini ibaresinin, logo ve karekod içeren hologramın ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu. Ürünün ambalajsız satıldığı durumlarda, Gemlik Zeytini ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin uygunluğu.

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

şeklinde değiştirilmiştir.

## 2. Ağrı Geven Balı

1050 tescil sayılı Ağrı Geven Balı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Ağrı Geven Balı ibaresi, aşağıda verilen hologram logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Geven Balı ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

ifadesi,

“Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Ambalajlarda Ağrı Geven Balı ibaresi, hologramlı logosu ve menşe adı amblemi bulunur.”

ifadesi,

“Ambalajlarda Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Ballar nihai ambalajına konmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Analiz ücretleri üretici tarafından karşılanır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır.”

ifadesi,

“Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi durumunda, ürün nihai ambalaja konulmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır. Analizlerin yaptırılacağı laboratuvar, yürürlükteki kanun, yönetmelik ve genelgeler göz önünde bulundurularak denetim mercii tarafından belirlenir ve analiz giderleri üretici tarafından karşılanır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Ağrı Geven Balı ibaresinin, hologram logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

ifadesi,

“Ağrı Geven Balı ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

### 3. Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti

1133 tescil sayılı Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

“Diz çoraplarının üretiminde kullanılan tiftik ip ise 802 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Ankara Tiftiğinden yapılır. Trablus kuşağı ile kefiye üretiminde 425 sayı ile coğrafi işaret tescilli Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği tercih edilir.”

ifadesi,

“Diz çoraplarının üretiminde tiftik iplik kullanılır. Trablus kuşağı ile kefiye üretiminde ipek iplik kullanılır.”  
şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Diz çorapları ajurlu veya düz örgü şeklinde tiftikten yapılır. Diz çoraplarının boyu dize gelecek uzunlukta olmalıdır. Çorap koncuna bağlı bulunan ince bağı ile sıkıca dize bağlanır. Diz çoraplarında kullanılan tiftik ip, 802 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Ankara Tiftiğinden yapılır.”

ifadesi,

“Diz çorapları ajurlu veya düz örgü şeklinde tiftik iplikten yapılır. Diz çoraplarının boyu dize gelecek uzunlukta olmalıdır. Çorap koncuna bağlı bulunan ince bağı ile sıkıca dize bağlanır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Trablus kuşağı 4 m uzunluğunda ve 90 cm genişliğinde olup dikdörtgen şeklindedir. İpek kumaştan dokunur. Trablus kuşağının dokunmasında 425 sayı ile coğrafi işaret tescilli Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği tercih edilir.”

ifadesi,

“Trablus kuşağı 4 m uzunluğunda ve 90 cm genişliğinde olup dikdörtgen şeklindedir. İpek iplikten dokunur.”  
şeklinde değiştirilmiştir.

“Kefiye, başa giyilen ve ipek kumaştan dokunan uç kısımları püsküllü dokumadır. Dikdörtgen veya kare şeklindedir. Dikdörtgen şeklinde olan kefiyenin eni 100 cm, boyu 165 cm’dir. Kare şeklinde olan kefiye ise 120 x 120 cm boyutlarındadır. Genellikle alacalıdır ancak zemin yoğun olarak sarının renk tonlarında olup, yeşil, mavi, kırmızı, turuncu, pembe gibi renkler ile dokunur. Kefiyenin dokunmasında 425 sayı ile coğrafi işaret tescilli Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği tercih edilir.”

ifadesi,

“Kefiye, başa giyilen ve ipek kumaştan dokunan uç kısımları püsküllü dokumadır. Dikdörtgen veya kare şeklindedir. Dikdörtgen şeklinde olan kefiyenin eni 100 cm, boyu 165 cm’dir. Kare şeklinde olan kefiye ise 120 x 120 cm boyutlarındadır. Genellikle alacalıdır ancak zemin yoğun olarak sarının renk tonlarında olup, yeşil, mavi, kırmızı, turuncu, pembe gibi renkler ile ipek iplikten dokunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Diz çoraplarının üretiminde kullanılan tiftik ipinin Ankara Tiftiğinden üretilmiş olması.”

ifadesi,

“Diz çoraplarının üretiminde tiftik iplik kullanılmış olması.”

şeklinde değiştirilmiştir.

#### 4. Yalova Kestane Balı

1525 tescil sayılı Yalova Kestane Balı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Yalova Kestane Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yalova Kestane Balı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

ifadesi,

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



”

şeklinde değiştirilmiştir.