



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **149**

Yayın Tarihi

15.05.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 149. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	27

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 149. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000195	Elazığ Tahannebi Üzümü	6
2.	C2021/000454	Gürgentepe Çakıldak Fındığı	10
3.	C2021/000512	Malatya Hırçikli Köfte	15
4.	C2022/000354	Gazipaşa Çekirdeksiz Narı	17
5.	C2022/000385	Osmaniye Bayram Kömbesi	21
6.	C2022/000435	İskilip Sirke Salatası	23
7.	C2023/000034	Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması	25

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.	1348	Osmaneli Lefke Taşı	27
2.	1349	Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi	29
3.	1350	Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği	31
4.	1351	Sinop Lakerdası	34
5.	1352	Bademli Koruk Şerbeti	36
6.	1353	Hatay Halhalı Zeytini	38
7.	1354	Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi	43
8.	1355	Elazığ Sırın Yemeği	46

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili 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. Elazığ Tahannebi Üzümü

Başvuru No	: C2021/000195
Başvuru Tarihi	: 18.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Tahannebi Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1.Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 2.Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: 1.Olgunlar Mahallesi İshak Sunguroğlu Sokak No:7 Merkez ELAZIĞ 2.Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Tahannebi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elazığ Tahannebi Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Tahannebi Üzümü; Elazığ ilinde yetişen ve *Vitis vinifera L.* türüne ait Tahannebi çeşidi üzümünden elde edilir. Yetiştiriciliğinde, bir önceki vejetasyon döneminde oluşan bir yaşındaki sürgünlerden alınan çelikler kullanılır.

Elazığ Tahannebi Üzümü coğrafi sınırdaki ternebi üzümü olarak da bilinir. Sofralık olarak kullanımda erkencidir. Ayrıca şeker oranı yüksek olduğundan pestil ve orcik üretiminde kullanılır.

Elazığ Tahannebi Üzümü sarı ve açık yeşildir. Salkım uzunluğu 25-30 cm'dir. Meyvesi uzun silindirik yapıda olup ağırlığı 5-6 g'dır.

Elazığ ilinde karasal iklim hâkim olsa da Keban Barajının etkisiyle bölgede mikro klima iklimi görülür. Elazığ Tahannebi Üzümü için en faydalı yağışlar, üzümlerin olgunlaşmaya başlama zamanı olan ben düşmeden önceki haziran ayı yağışları ve hasat sonrası görülen sonbahar yağışlarıdır. Asmaların suya ihtiyacı, çiçeklenmenin başladığı mayıs ayı başlarından başlayarak haziran ayının ortalarına kadar devam eder. En fazla su ihtiyacı sürgün ve çiçeklenmenin başladığı mayıs ayıdır. Bu dönemde yağan yağmur, çiçeklerin döllenmesini etkilemeyecek düzeyde olup asmaların ihtiyaç duyduğu suyu karşılar. Elazığ Tahannebi Üzümünün yetiştiriciliğinde, azami 1600 saatlik ışıqlanma ve 10 °C ortalama sıcaklık koşullarına ihtiyaç duyulur. Coğrafi sınırın toprak yapısı kumlu, tınlı, killi ve hafif taşlıdır.

Elazığ Tahannebi Üzümünün Ürünün ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibidir.

Ampelografik özellikler:

Sürgün ucu özellikleri:

- Sürgün Ucunun Antosyanin Dağılımı: Kısmen
- Sürgün Ucu Yatık Tüylülük: Sık
- Sürgün Ucu Dik Tüylülük: Yok

Boğum arası özellikleri:

- Boğum Arasının Sırt Rengi: Yeşil
- Boğum Aralarının Karın Rengi: Yeşil

- Boğumların Sırt Rengi: Yeşil
- Boğumların Karın Rengi: Yeşil

Kış gözü ve sülük özellikleri:

- Kış Gözü Tomurcuğunda Antosiyanin Rengi: Çok zayıf
- Sülüklerin Boyu(cm): Kısa($6,7\pm 0,74$)

Genç yaprak özellikleri:

- Genç Yapraklar: Yüzey Rengi: Yeşil
- Boğum, Genç Yaprak: Damar Arası Yatık Tüy: Seyrek
- Genç Yaprak: Damar Arası Dik Tüy: Orta
- Genç Yaprak: Ana Damardaki Yatık Tüy: Seyrek
- Genç Yaprak: Ana Damardaki Dik Tüy: Çok sık

Çiçek ve salkım taslağı özellikleri:

- Çiçek Yapısı: Morfolojik erdişi
- İlk Salkımın Çıktığı Boğum: Fizyolojik boğum

Olgun Yaprak özellikleri:

- Yaprak Uzunluğu (cm): Kısa ($1,4\pm 0,55$)
- N2 Damarının Uzunluğu (cm): Uzun ($16,6\pm 1,10$)
- Yaprak Ayası Şekli: Beş köşeli
- Ana Damar Antosiyanin Durumu: Yok
- Yaprak Dış Şekli: Konveks (dışbükey)
- N2 Dış Uzunluğu (mm): Uzun ($16,6\pm 1,10$)
- N4 Dış Uzunluğu (mm): Orta ($11,1\pm 0,5$)
- Sap Cebi Genel Şekli: Kapalı
- Sap Cebi Esas Şekli: U şekli
- Üstyan Cep Genel Şekli: Dilimler üst üste
- Üstyan Cep Esas Şekli: U şekli
- Yaprak Sapının Yatık Tüylülüğü: Orta
- Yaprak Sapının Dik Tüylülüğü: Orta

Salkım özellikleri:

- Salkım Büyüklüğü (Uzunluk x Genişlik) cm^2 : Küçük ($197,6\pm 9,13$)
- Salkım Uzunluğu (cm): Orta ($7,5\pm 0,33$)
- Salkım Sıklığı: Orta
- Salkım Sapı Uzunluğu (cm): Çok kısa ($2,1\pm 0,10$)
- Sap Odunlaşması: Güçlü

Tane özellikleri:

- Tane Uzunluğu (mm): Çok uzun ($24,4\pm 0,24$)
- Tane Eni (mm): Enli ($18,3\pm 0,19$)
- Tane Şekli: Yumurta
- Tane Kabuk Rengi: Yeşil-sarı,
- Şıra Verimi: Düşük (%54)
- Çekirdek Varlığı: Mevcut (1-2)
- Çekirdek Başına Ağırlık (mg): Orta ($43,8\pm 1,10$)
- Çekirdek uzunluğu (mm): Çok uzun ($7,7\pm 0,07$)

Elazığ Tahannebi Üzümünün Fenolojik Dönemleri

Gözlerin uyanması	20-30 Nisan
Tam çiçeklenme	6-15 Haziran
Ben düşme	10-20 Temmuz
Olgunluk	7-15 Ağustos

Elazığ Tahannebi Üzümünün Bazı Kimyasal Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
Kuru madde (%)	17,16	20,29
Kül (%)	0,7	1,17
HCl'de çözünmeyen kısım (%)	0,10	0,12
Asitlik (%g tartarik asit cinsinden)	0.03075	0,03
Brix değeri	16	16,5
pH	4,15	4,32

Üretim Metodu:

Elazığ Tahannebi Üzümünün üretiminde, *Vitis vinifera L.* türüne ait Tahannebi çeşidi üzüm kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Fide elde edilmesi:

Vejetasyon döneminde oluşan bir yaşındaki sürgünlerin gelişimi iyi, boğum ve boğum araları muntazam gelişen ve üzerinde 6-7 adet sağlıklı göz taşıyan çelikleri alınır; muhafaza edilir ve köklendirme amacıyla kum oranı yükseltilmiş tava ve yastıklara dikilir. Bu şekilde hazırlanan fideler, bir sonraki vejetasyon döneminde kullanılır.

Yetiştiriciliği:

Elazığ ilinde yerli (eski) bağcılık yapılıdır. Toprak hazırlığında dikim çukurları yerine karım çukurları veya karıklar (baranlar) kullanılır. Fideler bu çukurlara dikilir. Dikim işlemi sonbahar mevsiminde ve 2-3 m sıra arası bırakılarak dönüme yaklaşık 166 adet asma dikilerek yapılır. Elazığ Tahannebi Üzümü yetiştiriciliğinde anaç kullanımına ihtiyaç yoktur.

Budama:

Asma yıllık gelişimini tamamladıktan sonra kökleriyle besin maddesi alımının durduğu uyku dönemindeyken, asmanın o yılıki performansına göre kış budaması yapılır. Terbiye şekli olarak serpene veya serbest goble şekli uygulanır. Elazığ ilinde genelde mevsime bağlı olarak günlük sıcaklık ortalaması 10°C'nin üzerine çıktığında omçalar çıkmaya başlar. Asmaların uyanıp geliştiği, sürgün boyları 3-5 cm'yi geçtiğinde ilk budama yapılır. Yeşil aksam veya yaz budaması olarak sürgünler 20-30 cm olduğu dönemde sadece obur dallar alınır ve bağda eksilen omçaları tamamlamak amacıyla daldırma yöntemi uygulanır. Bağda yeşil budama ile sürgünlerde uç alma, tepe alma ve koltuk alma işlemleri yapılır.

Toprak işleme:

Sonbahar döneminde asma yapraklarını döktükten sonra pullukla derin sürüm yapılır. Toprak işleme ile kış yağışlarının yüzeyden akışını önleyerek toprakta suyun depo edilmesi ve köklerin daha derine inmesi sağlanır. İlkbahar aylarında bağ yüzeyi düzeltilerek sezona hazırlanır. Bu dönemde yapılan toprak işleme ile toprak nemi korunur, uygulanan mineral gübrelerin etkinlikleri artırılır, toprak yüzeyinde çatlak ve yarıkların oluşması engellenir, yüzeyde çatlak ve yarıklar varsa kapatılır, yabancı otların oluşması engellenir. Yaz döneminde toprağı işlemedeki amaç ise toprağı havalandırmak, yabancı otlarla mücadele etmek ve gecikmiş gübre uygulamalarını tamamlamaktır. İlkbahar ve yaz dönemi toprak işleme; rotavatorler, kültivatörler ve tırmık ile küçük ölçekli bağlarda ise çapa ve bel ile yılda bir veya iki kez yapılır.

Sulama:

Elazığ ilinde bağlarda genellikle sulama yapılmamakla birlikte, sulama ihtiyacı olan bağlarda damla sulama ve karık sulama yöntemi kullanılır. Sulama ihtiyacı nisan-mayıs aylarında ortaya çıkar. Mevsim şartlarına göre genelde temmuz ayına kadar 6-10 sefer sulama yapılır.

İlaçlama:

Hastalıklara ve zararlılara karşı ruhsatlı zirai ilaçlarla hava ve çevre koşullarına bağlı olarak ilaçlama yapılır. Kış ilaçlaması, budamadan sonra gözler uyanmadan önce yapılır. Yaz ilaçlaması ise; sürgünler 2-3 cm'ye ulaştığında birinci, sürgünler 8-10 cm'ye ulaştığında ikinci ve sürgünler 25-30 cm'ye ulaştığında ise üçüncü ilaçlama yapılır.

Gübreleme:

Elazığ Tahannebi Üzümü yetiştiriciliğinde; toprağın organik madde miktarını arttırmak ve omçaların gelişimi için özellikle bağın ilk kuruluş devresinde toprak çeşidi fark etmeksizin dekara 2-3 ton yanmış çiftlik gübresi verilir ve bu uygulama, 3 yılda bir tekrarlanır. Verime yatmış omçalarda, yukarıda belirtilen çiftlik gübresi dışında her yıl yapılacak toprak ve yaprak analizleri sonuçlarına göre gübre uygulaması yapılır. Bu dönemde gübreleme yüzeyden çok asma kök bölgesine uygulanır.

Hasat ve muhafaza koşulları:

Elazığ Tahannebi Üzümünün hasadı bir kerede yapılmaz. Hasat Elazığ ili için üretim sezonundaki iklim şartları ve yetiştiriciliği yapılan yöredeki toprak koşullarına bağlı olarak genelde temmuz ayı ortasından ağustos ayı sonlarına kadar önce güneye bakan ve erken olgunlaşan üzümler hasat edilir. Hasat sırasında salkımların zedelenmemesine özen gösterilerek sapından tutulur ve makas veya bıçak ile 1 veya 2 kerede kesilir. Hasat edilen üzümlerden sağlam olmayanlar ayrılır, sağlam olanlar kasalara konularak ambalajlanır.

Elazığ Tahannebi Üzümü 0 °C sıcaklıkta %90-95 bağıl nemli ortamda 5 ay süre ile muhafaza edilebilir.

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

Elazığ ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Elazığ Tahannebi Üzümünün, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Elazığ Tahannebi Üzümünün bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi ve Fırat Kalkınma Ajansından 1 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler yılda 1 kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan çeşitlerin ve çoğaltım materyalinin uygunluğu.
- Ürünün ampelografik özelliklerinin uygunluğu.
- Gerekli görülmesi durumunda hasat edilen üzümlerin kimyasal özelliklerinin uygunluğu bakımından analiz ettirilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Elazığ Tahannebi Üzümü ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Gürgentepe Çakıldak Fındığı

Başvuru No	: C2021/000454
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gürgentepe Çakıldak Fındığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Akyazı Mah. Kanuni Sultan Süleyman Cad. Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Ana Bina 24 1 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili Gürgentepe ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gürgentepe Çakıldak Fındığı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gürgentepe Çakıldak Fındığı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gürgentepe Çakıldak Fındığı, Ordu ili Gürgentepe ilçesinde yetiştirilen çakıldak çeşidi fındık ağaçlarından elde edilen üründür. Yağlı veya Allahverdi çeşitleri tozlayıcı olarak kullanılabilir.

Coğrafi sınırda fiziksel şartlar nedeniyle tarım yapılan alanların sınırlı olması tarım yapılması planlanan birim alandan yüksek verim alınmasını gerekli kılar. Çakıldak çeşidi, veriminin ve randımanının yüksek olması ile zurufları meyveyi sıkıca tutan özellikte olduğundan eğimli arazilerde yere düşen meyvelerin çotanaklı halde toplanabilmesi sebepleriyle coğrafi sınırda tek çeşit olarak yetiştirilir. Coğrafi sınırda fındık bahçelerinde sadece çakıldak çeşidi yetiştirilmesi sebebiyle fındığın işlenmesi sırasında çeşit karışıklığından doğan güçlükler bertaraf edilmiş durumdadır. Ağaçlar, coğrafi sınırın iklim özelliği sebebiyle geç yapraklanarak ilkbahar donlarından daha az zarar görür. Böylece don zararı olan birçok yılda bile ürün elde edilebilir ve verim dalgalanması görülmeyerek her sene düzenli ürün alınabilir. Coğrafi sınır toprakları verim değeri yüksek volkano sedimenter özellik dolayısıyla volkanik yapıdadır. Arazinin bol yağış alması, yabani bitkilerin zamanla çürüyerek tabii gübreyi oluşturması ürünün verim gücünü artırması üzerinde büyük etkiye sahiptir.

Gürgentepe Çakıldak Fındığının ve ağacının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Gürgentepe Çakıldak Fındığının elde edildiği ağacın özellikleri

<u>Ağaç özellikleri</u>	<u>Değer</u>
Dip sürgünü verme eğilimi	Orta
Dip sürgünü gelişme kuvveti	Kuvvetli
Bitki gelişme kuvveti	Kuvvetli
Habitusu	Dik - yayvan
Kendine verimlilik	Kendine verimli
Sürgün sıklığı	Sık
Yaprak açım zamanı	Çok geç (10 - 15 Nisan)
Yaprak döküm zamanı	Geç (kasım sonu)

Hasat olumu zamanı	Geç (5 - 15 Eylül)
Verim dalgalanması	Yok
Yaprak boyu (cm)	9,50 - 14,50
Yaprak eni (cm)	7,50 - 12,00
Yaprak sap uzunluğu (cm)	1,00 - 2,50
Yaprak sapı kalınlığı (mm)	0,96 - 1,39

Tablo 2. Gürgentepe Çakıldak Fındığının özellikleri

<u>Meyve özellikleri</u>	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
Zuruf boyu (mm)	28,57	56,62
Çotanaktaki meyve sayısı (adet)	2,29	2,36
Çotanaktaki sağlam meyve oranı (%)	85,55	92,35
Meyve ağırlığı (g)	1,98	3,03
İç ağırlığı (g)	1,09	1,77
Kabuk kalınlığı (mm)	0,51	1,95
İç oranı (%)	55,00	58,60
Kabuklu meyve eni (mm)	13,00	20,41
Kabuklu meyve kalınlığı (mm)	6,51	19,21
Kabuklu meyve boyu (mm)	18,15	22,51
Kabuklu meyve iriliği (mm)	14,74	20,33
İç meyve eni (mm)	11,30	17,24
İç meyve kalınlığı (mm)	10,30	15,47
İç meyve boyu (mm)	12,86	18,67
İç meyve iriliği (mm)	12,84	15,67
Göbek boşluğu eni (mm)	0,00	8,15
Göbek boşluğu boyu (mm)	0,00	12,69
Siyah uçlu iç oranı (%)	0,00	0,00
Çift iç oranı (%)	0,00	0,00
Buruşuk iç oranı (%)	0,00	3,00
Eksik / abortif iç oranı (%)	2,00	5,00
Küflü iç oranı (%)	0,00	0,00
Çürük iç oranı (%)	0,00	1,00
Boş meyve oranı (%)	0,00	4,00
Yağ oranı (%)	54,50	57,50
Hasat edilip kurutulan kabuklu fındıkta nem oranı (%)	6	12

Gürgentepe ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Gürgentepe Çakıldak Fındığının, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gürgentepe Çakıldak Fındığı, coğrafi sınırda yetiştirilen çakıldak çeşidi fındıklardan elde edilir. Bu amaçla orta derecede kök sürgünü veren çakıldak çeşidi ağaçlar, dip sürgünü ile çoğaltılır. Bitki kuvvetli gelişme eğiliminde olduğundan 1 yaşlı dip sürgünlerinden kısa sürede kuvvetli fidanlar elde edilebilir. Fidan için ana kökten ayrılmış ve kendi kök gelişimini yapmış seçilen kök sürgünleri çepin ile çıkarılır. Alınan bu kök sürgünlerine dikimden önce dikim budaması yapılır. Kök sürgünleri yaklaşık 35 - 40 cm uzunluğunda ve bir göz üzerinden tırnak bırakılmadan, gözün ters istikametinden keskin bir makas ile kesilir. Fidanlar dikim yapılacağı zaman hazırlanır ve bekletilmeden dikim işlemi yapılır.

Gürgentepe Çakıldak Fındığı yetiştiriciliği genellikle ocak dikim sistemine göre yapılır. Ocakların dikim mesafesi 6 x 4 m ya da 6 x 5 m olup dekada ocak sayısı 30 - 40 arasında ve ocakta dal sayısı 10 - 14 arasındadır. Her bir ocak için dikim çukurları dikimden en az 1 ay önce 120 cm çap ve 60 cm derinlikte açılır.

Sonbaharda dikilen fidanlarda kış boyunca emici kökler meydana gelir. Bu kökler yağın yağmurlarla yumuşayan toprakla teması geçerek fidanların daha çabuk ortama uyum sağlamasına neden olur. Bu fidanlar yaz sıcaklarına daha iyi dayanır. Ayrıca dikilen fidanların 1,5 - 2 ay sonra tutmayanları belli olacağından bunların yerine ocak - şubat döneminde yenilerinin dikilmesi mümkün olacaktır. Bu nedenlerle dikim için en uygun olan zaman sonbahar aylarıdır. Önceden hazırlanan fidanlar dikim çukurlarının ortasına kökler yaklaşık 10 cm derinlikte olacak şekilde dikilir. Tesis edilen yeni bahçelerde fındık fidanları ortalama 6 - 8 yaşında verim çağına ulaşmakta olup 12 yaşında maksimum verime ulaşır.

Hazırlanan dikim çukurlarına çukur kenarından 10 cm içerden, 45 - 50 cm aralıklarla 4 - 6 fidan dikilir. Karşılıklı fidanlar arasında 1/10 nispetinde ve araziye dengeli dağıtılacak şekilde Yağlı veya Allahverdi çeşitleri tozlayıcı olarak kullanılabilir. Dikimi takip eden ilk gelişme yılında fidanlara müdahale edilmez. İkinci yılın ilkbahar başlangıcında gözler uyanmadan önce fidanlar budama makası ile toprak seviyesinden kesilir ve kesim yerine aşı macunu sürülür. Kesimden yaklaşık iki ay sonra kesim yerinin altından ve yanlarından bol miktarda çıkan yeni sürgünlerden dış doğru gelişme gösterenlerden birer sürgün bırakılır diğerleri budama makası ile kesilir. Üçüncü yılbaşı sürgünler 100 cm'den ve bir dış göz üzerinden kesilir. Yıl içerisinde kesim yerinin altında oluşan sürgünlerden birinci katın yan dallarını oluşturmak üzere sonbaharda amaca uygun olan ve almaşıklı gelişme gösteren iki tane sürgün bırakılır diğerleri kesilir. Dördüncü yılın başında bir önceki yıl sürgün ucunda bırakılan gözden oluşan doruk dal ve ana dal üzerinde birinci katı oluşturacak olan iki adet yan dal 60 - 70 cm'den ve bir dış göz üzerinden kesilir. Yıl içerisinde kesim yerinin altında oluşan sürgünlerden o yılın sonbaharında yanlarda almaşıklı gelişme gösteren amaca uygun ikişer adet sürgün bırakılır, diğerleri kesilir. Böylece birinci kat teşekkül ettirilir ve ikinci katı oluşturacak olan yan dalların iskeleti kurulmuş olur.

Beşinci yılın başında doruk dal ve ikinci katı oluşturacak iki yan dal 60 - 70 cm'den kesilir. Sonbaharda ikinci katın yan dalları üzerinde ikişer adet tali dallar bırakılır, diğerleri kesilir. Bu taç oluşturulurken dar açı yapmayan ve ocak içeresine gelişme göstermeyen dalların seçilmesine dikkat edilmelidir. Böylece 6 ana dalın her birisi üzerinde iki kat teşekkül ettirilmiş ve her katta da tali dal gelişmesi sağlanmış olan ortası açık ve yanlara doğru gelişme gösteren bir yapı kazandırılmış olur.

Budama zamanı sonbahar olup biyolojik faaliyetin en aza indiği ve yaprakların büyük oranda döküldüğü dönem dikkate alınarak başlanır. Bu dönem fidan dikimini takip eden yıllarda şekil budamaları için en uygun zaman olup sürgün gelişimi kuvvetli olduğundan ağaçlar budamaya iyi tepki verir.

Ocak dikim sistemi nedeniyle dipten çıkan ve istenilmeyen fazla kök ve dip sürgünleri eylül - ekim ve mayıs - haziran aylarında olmak üzere her yıl iki defa temizlenir.

Verim çağındaki ağaçlarda bulunan her bir dalda gelişme dönemi içerisinde kurumuş, kırılmış, birbiri üzerine binmiş, ocağın içine doğru büyümüş sürgünler budanır. Hastalıklı ve yaşlanmış dalların çıkarılması durumunda boşalan dal istikametinde büyüyen kök sürgünlerinden bir tanesi bırakılıp geliştirilerek ocak içerisinde boşalan dalların yeri doldurulur. Böylece verimden düşmüş olan ocaklarda gençleştirme budaması ile fizyolojik denge kurulmuş olur.

Dikimden itibaren fidanların sağlıklı olarak gelişebilmesi, iyi taçlanma gösterebilmesi ve verime yattıktan sonra da kaliteli ürün verebilmesi için yetiştiricilikte gübreleme önem taşır. İlk bahçe tesisinde toprağı organik maddece zenginleştirmek amacıyla dekara 3 - 5 ton çiftlik gübresi ve toprak analiz sonuçlarına göre tavsiye edilen miktarlarda kireç, fidan çukurları açılmadan önce bütün arazi yüzeyine homojen olarak dağıtılarak en az 20 cm derinliğinde çapalanır. Ayrıca temel gübreleme olarak dikimden önce fidan çukurlarına tavsiye edilen çeşit ve miktarlardaki fosforlu ve potasyumlu gübreler karıştırılarak verilir. Bu gübreleme ile bahçenin temel besin elementleri ihtiyacı giderilerek toprağın yapısı iyileştirilmiş olur. Sonraki yıllarda yapılan toprak analiz raporlarına göre de aşağıda belirtilen besin elementleri tekniğine uygun şekilde verilir.

Verim çağındaki Gürgentepe Çakıldak Fındığı bahçelerine verilebilecek gübreler ve uygulama yöntemleri

Gübreler	Uygulama zamanı	Uygulama yöntemi
Azot	Tavsiye edilen miktarın yarısı mart ayında kalanı ise mayıs ayı sonunda verilir.	Dal uçları altındaki 30 - 40 cm genişliğindeki banda serpilip 5 - 10 cm toprak derinliğine karıştırılır.
Fosfor	3 yılda bir defa kasım - şubat ayları arasındaki dönemde verilir.	Dal uçları altında 16 - 32 adet 15 - 25 cm derinliğindeki çukurlara eşit olarak konularak üzeri toprakla kapatılır.
Potasyum	2 - 3 yılda bir defa kasım - şubat ayları arasındaki dönemde verilir.	Dal uçları altında 16 - 32 adet 15 - 25 cm derinliğindeki çukurlara eşit olarak konularak üzeri toprakla kapatılır. Fosforlu gübre ile birlikte verilebilir.
Kireç	3 - 5 yılda bir defa ekim - kasım ayları arasındaki dönemde verilir.	Dal uçları altındaki 40 - 50 cm'lik bant şeklindeki halkaya muntazam serpilip 5 - 10 cm toprak derinliğine çapalanır.
Ahır gübresi	3 - 4 yılda bir defa kasım - mart ayları arasındaki dönemde verilir.	Ocak dal altlarındaki 50 cm'lik banda saçılıp 5 - 10 cm toprağa karıştırılır.
Mikro elementler	M.g, Fe, B.v.b yapraktan: mayıs - temmuz ayları arasında 15 - 20 gün ara ile 2 - 3 defa verilir. Topraktan: yapraklanmadan önce bir defa verilir	Yapraktan: Düşük konsantrasyonlardaki solüsyonların (% 0,1 - 1) yapraklarda kuru yer kalmayınca kadar püskürtülmesi ile yapılır. Topraktan: Dal uçları altındaki 30 cm genişlik 10 cm derinlikte bant halindeki halkaya muntazam olarak dağıtılarak toprakla kapatılır.

Coğrafi sınırın yağışlı olması ve buna bağlı olarak da yabancı ot ve dikenlerin bol ve hızlı gelişme göstermesi nedeniyle bahçede yabancı ot temizliği yapılmadan hasada başlanmaz. Gürgentepe Çakıldak Fındığı geç olgunlaşmakta olup hasat olgunluğu aşağıdaki özelliklerin kontrolüyle anlaşılır:

- Zurufların iyice sararıp kızarması,
- Tanelerin zuruf içerisinde oynamaya başlaması,
- Sert meyve kabuğunun 3 / 4 nispetinde kızarması ve fındık içinin kırılma sertliğe ulaşması,
- Sağlam ve dolgun meyveleri taşıyan dalların sallandığı zaman mevcut meyvelerin 3 / 4'ünün daldan dökülmesi.

Gürgentepe Çakıldak Fındığı hasat zamanı eylül ayı itibariyle başlar. Bölgede daha çok uygulanan hasat şekli, daldan el ile toplama şeklindedir. Bu hasat şeklinde dikkat edilecek olan en önemli hususlar; dalların birbirine sürtünmemesi, çötenakların dala birleştiği yerden tek tek koparılması ve gelecek yılın ürününü oluşturacak olan dal, dalcık ve tomurcukların dökülmemesi için sıyırma şeklinde toplama yapılmaması ve hasadı yapılan dalın dikkatlice yerine bırakılmasıdır. Eğimi az bahçelerde en iyi hasat yöntemi silkme suretiyle yerden toplanması şeklindedir.

Toplanan çötenaklar sepetler ile veya çuvalara doldurularak harman yerlerine taşınır. Coğrafi sınırda harman yerleri; genellikle düz - hafif meyilli, çayırılık ve sert toprak olan yerlerdir. Harman yerine getirilen çötenaklar yığın halinde bekletilmeden tırmık ile harman alanına 10 - 15 cm kalınlıkta bir tabaka halinde serilir. Güneşli havalarda tahta kürek veya tırmık ile her gün karıştırılarak 3 - 5 gün kurutulur. Belli bir miktar kuruyan çötenaklar patoz denilen ayıklama makinesine verilmek suretiyle fındıklar zuruflarından ayrılır. Ayıklanan fındıklar toprak harmanlarda bez kullanılarak, beton harmanlarda ise bez kullanmadan 2 - 4 cm kalınlıkta serilir. Güneşli havalarda her gün 2 - 3 defa tırmık ile karıştırarak kurumaları sağlanır. Bu şekilde 3 - 4 gün kuruyan fındıklar vantilatörden geçirilmek suretiyle toz, toprak, zuruf parçalarından ve boşlarından ayrılır. Bu şekilde temizlenen Gürgentepe Çakıldak Fındığı tekrar harman yerine serilerek içlerinde bulunan taş, toprak gibi sert ve yabancı cisimler alınır. Çuvalara doldurur ve ağızları dikilerek pazara götürülmek üzere hazırlanır.

Hasat edilip kurutulan kabuklu Gürgentepe Çakıldak Fındığında en fazla % 12, iç fındıkta en fazla % 6 nem olmalıdır. Depo olarak kullanılacak olan yer serin, kuru ve havalanabilir nitelikte olmalıdır. Uygun ortam ve nem şartlarında Gürgentepe Çakıldak Fındığı 1 yıl özelliği bozulmadan ve kalitesi düşmeden muhafaza edilebilir. 1 yıldan daha uzun bir süre muhafaza için deponun, 2 - 4,5 °C sıcaklıkta ve % 55 - 60 nispi rutubette olması gerekir. Isının yükselmesi acılaşmaya, nispi nem oranının artması da küflenmeye yol açar.

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

Gürgentepe ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Gürgentepe Çakıldak Fındığının, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gürgentepe Çakıldak Fındığının bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Gürgentepe İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gürgentepe Ziraat Odası ve Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi birer personelin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az 2 defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir. Denetimlerin en az biri üretim ve piyasadaki ürünler, diğeri ise bahçedeki fındık yetiştiriciliği bakımından yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe denetimleri:

- Gürgentepe Çakıldak Fındığının coğrafi sınırda yetiştirilen Çakıldak çeşidi ağaçlardan elde edilerek kurutulması,
- Ağaçların yetiştirilmesi ve hasat aşamalarının uygunluğu.

Üretim ve piyasa denetimleri:

- Ürünlerin Tablo 2’de verilen özelliklere uygunluğu,
- Gürgentepe Çakıldak Fındığı 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. Malatya Hırçikli Köfte

Başvuru No	: C2021/000512
Başvuru Tarihi	: 10.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Hırçikli Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: M. Kasım Mh. Adıyaman Cd. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Hırçikli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Hırçikli Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Hırçikli Köfte; yarma (dövülmüş kırık buğday), lahana göbeği, kuru soğan, siyah mercimek, biber salçası, domates salçası, sıvı yağ, tuz, su ve coğrafi işaret olarak 1148 sayı ile tescilli Malatya Erik Ekşisi kullanılarak Malatya ilinde üretilen yemektir. Lahana göbeği yerine kurutulmuş patlıcan, kurutulmuş biber veya kurutulmuş hıyar kullanılabilir.

Malatya Hırçikli Köfte, esas olarak lahana sarması yemeğinden artakalan, lahananın ortasındaki sert kısmın değerlendirilmesi amacıyla ortaya çıkan bir yemek olup hırçikli ismini de lahana göbeğinin düzensiz bir şekilde doğranmasından alır.

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Malatya Hırçikli Köfte yemeği Malatya ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Malatya Hırçikli Köfte üretimi için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 500 g yarma
- 300 g lahana göbeği (100 g kurutulmuş patlıcan, 100 g kurutulmuş biber veya 100 g kurutulmuş hıyar da kullanılabilir)
- 2,5 l su
- 200 g kuru soğan
- 180 ml sıvı yağ
- 100 g siyah mercimek
- 40 g biber salçası
- 40 g domates salçası
- 50 g Malatya Erik Ekşisi
- 25 g tuz

Yarma, bir kapta 500 ml sıcak su ve 12,5 g tuz ile karıştırılıp 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Suyunu çekip yumuşayan yarma, yapışkan kıvamda bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur, 1,5 cm büyüklüğünde parçalara bölünüp avuç içinde yuvarlanarak top haline getirilir. Hamurun avuç içine yapışmaması ve kolayca yuvarlanabilmesi için bir kaba su konularak eller ıslatılır.

İnce doğranmış soğanlar, bir tencerede sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine biber ve domates salçaları eklenerek salçalar eriyinceye kadar karıştırılır. 2 l su 12,5 g tuz ve mercimek ilave edilerek 20 dakika kaynatılır. Köfteler tencereye konup 10 dakika haşlanır. Lahana göbeği düzensiz bir şekilde doğranarak kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Malatya Hırçikli Köfte; lahana göbeği bulunmadığı durumlarda yerine, yaz aylarında 5 - 6 cm boyunda ve 1 - 2 cm eninde doğranarak bir hafta süreyle kurutulmuş patlıcan, biber veya hıyar kullanılarak da yapılabilir. Kurutulmuş patlıcan, biber veya hıyar kullanılacağı zaman bu sebzeler yemeğe eklenmeden önce suda 20 dakika kadar haşlanır. Ekşi tat vermesi için Malatya Erik Ekşisi ilave edilip ocaktan indirilir. Malatya Hırçikli Köftenin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Malatya Hırçıklı Köfte yemeği Malatya ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Hırçıklı Köftenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Malatya Hırçıklı Köfte ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Gazipaşa Çekirdeksiz Narı

Başvuru No	: C2022/000354
Başvuru Tarihi	: 24.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Gazipaşa Çekirdeksiz Narı
Ürün / Ürün Grubu	: Nar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Gazipaşa Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. İnönü Cad. Gazipaşa Belediyesi No:5 Gazipaşa ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili Gazipaşa ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı; Latince tür adı *Punica Granatum L.* olan Gazipaşa ilçesinde yetiştirilen narlardan doğal mutasyonlar yoluyla ortaya çıkan nardır. Bu sebeple üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen narlardan alınan çoğaltım materyali kullanılır.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narının ayırt edici özelliklerinin başında çekirdeğinin çok yumuşak olması gelir. Bu sebeple “çekirdeksiz nar” olarak bilinir ve genellikle sofralık nar olarak tüketilir. Ayrıca asitliği çok düşük olduğundan tatlıdır. Taneleri iridir ve kolay tanelenme özelliği bulunur. Dış kabuğu açık yeşil- sarı renkli ve ince kabuklu, meyve iç rengi ise pembemsi açık kırmızıdır.

Tablo-1: Gazipaşa Çekirdeksiz Narının kimyasal ve pomolojik özellikleri

Özellik	Değer
Titre edilebilir asitlik değeri	% 0,216 ($\pm 0,028$)
Suda çözünen kuru madde oranı	% 15,3 ($\pm 0,4$)
C vitamini (mg/100 ml)	3,855 ($\pm 0,5$)
Toplam fenolik Bileşen (GAE mg/100 ml)	82,90 ($\pm 9,4$)
Toplam flavanoid (CE mg/100 ml)	12,71 ($\pm 0,98$)
Toplam antioksidan (TE mg/100 ml)	218,3 ($\pm 15,9$)
Meyve eni (mm)	94,98 ($\pm 5,23$)
Meyve boyu (mm)	100,27 ($\pm 6,03$)
Ağırlığı (g)	452,93 ($\pm 92,52$)
100 dane ağırlığı (g)	56,58 ($\pm 4,83$)
Kabuk kalınlığı (mm)	4,25 ($\pm 0,36$)
Randıman	% 54,51 ($\pm 7,14$)

Gazipaşa ilçesinde düz arazi çok kısıtlı olduğundan düz arazilere ilaveten daha çok eğimli, teras yapılmış bahçelerde Gazipaşa çekirdeksiz nar yetiştiriciliği yapılır. Toprak kumlu, çakıllı, geçirgen ve hafif kireçlidir. Gazipaşa çekirdeksiz narı 100 metre rakım ile 1800 metre rakım arasında yetiştiriciliği yapılır. Özellikle yaz ve sonbahar aylarında, hasada yakın zaman diliminde deniz seviyelerindeki sıcaklık ile Gazipaşa çekirdeksiz narının yetiştiriciliğinin yapıldığı 100 metre rakım ve üzerindeki bölgelerde sıcaklık farkı 5 °C'ye çıkar. Bu sıcaklık farklarında Gazipaşa çekirdeksiz narı yukarıda belirtilen özelliklerini gösterir.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narının ağaç yapısı orta kuvvettedir. Özellikle tek gövdeli büyütülen ağaçlarda gövde kalınlığı 25 cm kalınlığa ulaşabilir. Dip sürgünü oluşturma özelliği bulunur. Ana gövde sık sık obur dallar oluşur. Özellikle yeni sürgünlerde orta sıklıkta dikenlilik özelliği gösterir.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı hasat zamanı bakımından geçici özellik gösterir. Çiçek yapısı erselik olup çiçek rengi kırmızıdır. Bahçe tesisinden itibaren bakım koşullarına göre 3. yıldan itibaren meyve vermeye başlar. Ekonomik verime yatma, 5-6. yıllarda gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Gazipaşa Çekirdeksiz Narının üretiminde, coğrafi sınırda üretilen narların çelikleri kullanılmakta olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

İklim İstekleri

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı yetiştiriciliği sıcak ve uzun bir yaz periyodu ile ılık ve yağışlı kış aylarında yapılır. Soğuklama ihtiyacı oldukça az ancak toplam sıcaklık isteği oldukça fazladır. Kışın -10 °C'ye kadar düşük sıcaklıklara dayanabilir. İlkbaharda geç çiçek açtığından ilkbahar geç donlarından zarar görme olasılığı azdır. Hasat zamanında Gazipaşa ilçesinde sonbahar erken donlarının olma ihtimali bulunmadığından Gazipaşa çekirdeksiz narı meyvelerinin sonbahar erken donlarından zarar görme ihtimali bulunmaz.

Toprak İstekleri

Gazipaşa Çekirdeksiz Narının yetiştirildiği yerlerde düz arazi çok az olduğundan genellikle eğimli, teras yapılmış arazilerde yetiştiricilik yapılır. Toprağı kumlu, çakıllı, geçirgen, hafif kireçlidir. Çok nadir de olsa killi ve ağır killi topraklarda da yetiştiricilik yapılabilir.

Fidan Üretimi ve Temini

Gazipaşa çekirdeksiz narı fidanı çelikle çoğaltıldığından nar ağaçlarından 20-25 cm uzunluğundan çelikler alınır ve bu çelikler ocak - şubat aylarında fidanlıklarda direk fidan üretim parsellerine veya plastik torbalara dikilerek köklendirilir. Fidanlıklarda torbaya veya direk toprağa dikilen çelikler ilkbahar ve yaz aylarında köklenir, vejetatif gelişme gösterir ve kış aylarında yaprak dökümü ile fidan aşaması tamamlanmış olacaktır. Elde edilen fidanlar sökülerek veya plastik torbadan çıkarılarak bahçe tesisi yapılır. Plastik torbalara dikilen çelikler 2-3 ayda köklenir ve mayıs - haziran aylarında torbada fidan boyuna ulaşır. Plastik torbada yetiştirilen fidanlarla istenildiği takdirde mayıs - haziran aylarında bahçe tesisi gerçekleştirilebilir. Nar çelikleri genellikle uygun koşullarda % 95 oranında köklenir.

Çelikle yapılan fidan üretimlerinde elde edilen fidan ana bitkinin aynı özellikleri gösterir yani açılım göstermez. Çelikle yapılan fidan üretimlerinin doğal sonucu olarak Gazipaşa çekirdeksiz narına ait bahçeler herhangi bir açılım göstermeyen homojen fidanlarla kurulur ve bu şekilde yapılan bahçe tesislerinde bir örnek Gazipaşa çekirdeksiz narı üretimleri gerçekleştirilmiş olacaktır.

Bahçe Kurulması ve Dikim

Gazipaşa çekirdeksiz narı bahçesi kurulacak arazi; düzeltilir ve bahçede farklı bitkiler varsa temizlenir, derin sürüm yapılır. Fidan dikilecek yerler işaretlenir, en az 30-40 cm genişlik ve 40-50 cm derinlikte çukurlar açılır. Bahçenin dikime hazırlandığı aşamada, fidan dikimlerinden önce dekara 2-2,5 ton iyi yanmış hayvan gübresi uygulanır.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı bahçeleri; bahçe tesis edilecek arazinin durumu, sulama ve gübreleme sistemlerinin kullanılma durumu, yapılacak kültürel işlemler, arazi içerisinde tarım alet ve makinelerinin kullanılma durumuna göre değişik dikim sıklıklarında tesis edilir. Gazipaşa Çekirdeksiz Narı bahçe tesislerinde dikim sıklıkları sıra arası en düşük 2.5 m, en yüksek 5 m, sıra üzeri en düşük 2,5 m, en yüksek 5 metre şeklindedir. Açık köklü nar fidanı kullanıldığında dikimler geç sonbahar, kış ve erken ilkbahar (yapraklar açılmadan) döneminde, torbalı fidan kullanıldığında ise çok sıcak yaz mevsimi haricindeki zaman dilimlerinde fidan dikimleri yapılabilir. Dikim sırasında kök budaması yapılır ve dikimden sonra can suyu verilir. Gazipaşa Çekirdeksiz Narı bahçelerindeki ağaçlar 2-3 gövdeli olarak taçlandırılabilceği gibi son yıllarda tek gövdeli ağaçlarla bahçeler tesis edilir.

Toprak İşleme

Gazipaşa Çekirdeksiz Nar bahçelerinde yabancı ot mücadelesi, toprağın havalandırılması ve gübreleme için toprak işleme yapılabilir. Yetiştiricilik yapılan bölgelerde araziler kısıtlı, dar ve çok parçalı olduğu için toprak işleme daha çok ağaç diplerinin el aletleriyle çapalanması şeklinde yapılır. Ağaçların araları ise yüzlek işleme yapabilen küçük işleme makineleri ile işlenir.

Sekil ve Verim Budaması

Gazipaşa çekirdeksiz narı bahçelerinde fidan dikiminden sonra ana gövdeden çıkan 1, 2 veya 3 sürgün bırakılarak büyümeleri sağlanır. Ağaçta bırakılan bu sürgünler ileride ağacın ana gövdesini oluşturacaktır. Gazipaşa çekirdeksiz narı yetiştiriciliğinde son yıllarda tek gövdeli terbiye sistemleri kullanılmaya başlanmıştır. Bırakılan gövdelerde 60-70 cm'den tepe kesimleri yapılır ve ağaçların bu yüksekliklerden taç oluşturması sağlanır. Bu süreçte çıkan dip sürgünleri ve obur sürgünler sürekli temizlenir.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı iyi bakım ve sulama şartlarında 3. yılda meyve vermeye başlar. Bunun için 3. yıldan itibaren verim budaması yapılır. Verim budamasında dip sürgünleri ve obur sürgünler alınır. Ağacın oluşturulan taç yapısının bozulması önlenir. Kurumuş, birbiri üstüne gelen, güneşlenmeyi engelleyen dallar çıkarılır. Meyveler 2 yıllık sürgünler üzerinde olduğundan verim budamasında ağaç üzerinde yeterli miktarda 2 yaşlı sürgün bırakılır. Budama işlemleri sonbaharda yaprak dökümünden sonra başlar ve ilkbaharda yapraklar çıkmadan önce tamamlanır. Nar ağaçlarından çok fazla dip sürgünü olduğundan yaz aylarında dip sürgünleri ve obur sürgün aımları yapılabilir. Yaz aylarında dip sürgünler fazla büyümeden alınırsa kış aylarında budama işlemleri kolaylaşır.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı yaklaşık 30 yıl kadar ekonomik verim verir. Yaşlanan, bir kısmı kuruyan ana dallar kesilerek dipten yeni sürgün oluşturularak nar ağaçlarının yenilenmesi sağlanabilir. Bu işlem, ana dallarda sıra ile yapılıp gençleştirme budaması zamana yayılarak da gerçekleştirilebilir.

Sulama

Gazipaşa Çekirdeksiz Narında ilkbahar başlangıcında odun gözünün sürmesinden meyve olumuna kadar olan süreçte yeterli toprak nemi sağlanmalıdır. Bunun için sulama suyunun en uygun yöntemle verilmesi gerekir. Sulama imkânlarının çok olduğu yerlerde az da olsa salma sulama yapılabilirken günümüzde bahçelerin tamamına yakınında damlama sulama yapılır. Hasattan 10-15 gün önce sulamaya son verilir. Geç sulamalarda meyve çatlamaları çok olur. Gazipaşa çekirdeksiz narının yetiştirildiği yerlerde narın hasadına yakın zamanda yağmurların yağması ile birlikte hava sıcaklıkları düşer, özellikle gece gündüz sıcaklık farkının açılmasıyla başta meyve kabuğunda bulunan klorofilin parçalanması hızlanarak meyve kabuk rengi yeşilden sarıya doğru döner. Ayrıca gece gündüz sıcaklık farkının açılması antosiyanin sentezinde önemli rol oynayan fenil propanoid enzim aktivitesini sağlar ve böylelikle nar meyvelerinin içleri pembe rengine döner.

Gübreleme

Toprak analizi yaptırılarak gübre ihtiyacı belirlenerek iyi yanmış hayvan gübresi kullanılır. Bitki besleme sorunları görüldüğünde, ağustos ayı sonlarında alınan yapraklara yaprak analizi yaptırılabilir.

Kimyevi gübreleme toprak analiz sonucuna göre yapılmakla birlikte genel bir uygulama olarak 10 yaşındaki bir bahçede ağaç başına 300-500 g saf azot, 200 g fosfor ve 200 g potasyum verilir. Fosfor ve potasyumlu gübreler kasım aralık aylarında, azotlu gübrenin yarısı şubat, yarısı mayıs - haziran aylarında verilmektedir. Azotlu gübre olarak amonyum sülfat ve üre formunda, potasyumlu gübreler potasyum sülfat, fosforlu gübreler triple süper fosfat (TSP) formunda verilebilir. Özellikle TSP ve potasyum sülfat formundaki gübre mutlaka toprağa karıştırılmalıdır. Azotlu gübreler de toprağa karıştırılır veya gübrelemeden sonra sulama yapılır. TSP ve potasyum sülfat yerine aynı saf içerikleri sağlayacak şekilde kompoze gübreler de kullanılabilir.

Günümüzde sulama ve gübreleme damlama şeklinde birlikte yapıldığından, özellikle vegetatif gelişme döneminde suda eriyebilen damlama sulama gübreleri daha fazla parçaya bölünerek damlama sulama sistemi ile verilebilir.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele

Gazipaşa Çekirdeksiz Nar bahçelerinde kahverengi leke hastalığı, meyve çürüklükleri, gövde zamklanma hastalıkları, harnup güvesi, akdeniz meyve sineği, yaprak biti, turunçgil unlu biti, nar beyazsineği, ağaç sarı kurdu, ekşilik böcekleri zararlıları görülebilir. Bu hastalık ve zararlılarla yürürlükte bulunan teknik ve kültürel mücadele, ruhsatlı zirai mücadele ilaçları kimyasal mücadele yöntemleri kullanılır.

Gazipaşa çekirdeksiz narında meyve çatlamaları, güneş yanıklığı gibi fizyolojik zararlanmalarda görülebilir. Bunların meydana gelmemesi için budamada sürgün meyve oranının yeterli olmasına, sulamanın zamanında ve

yeterli yapılmasına, aşırı sulama yapılmamasına dikkat edilir. Ayrıca güneş yanıklığı için kaolin kullanımı, gölgeleme yapılması, meyvelerin kâğıt torbalara alınması gibi önlemler alınır.

Hasat, Ambalajlama, Depolama

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı meyve ucundaki kalikslerin açılarak meyve kabuk renginin açık yeşilden sarıya doğru dönmeye başladığı ekim ayının 2. yarısında hasat başlar. Gazipaşa Çekirdeksiz Narında çiçeklenme peyder pey olduğu için ağaç üzerindeki meyvelerin olgunlaşması da zamana yayılır. Bunun için genellikle 2 veya 3 defa hasat işlemi yapılır. Öncelikle kaliksleri tam açılmış iri meyveler hasat edilir, hasat işlemi 10 gün ara ile 2 veya 3 defa da tamamlanır. Hasat işlemi genellikle meyve makası ile yapılır ve oldukça hassas davranılır. Hasat, taşıma ve muhafaza, tüketiciye sunma aşamalarında kalikslerin kırılmaması için özen gösterilir.

Hasat edilen narlar elle boylanır, genellikle tek sıra olacak ve kaliks uçları üstte ve aynı yöne bakacak şekilde ambalajlanır. Gazipaşa Çekirdeksiz Narının kabuğu ince ve meyve rengi açık yeşil - açık sarı olduğundan çabuk yaralanarak depolama ve raf ömrünü azalır.

Gazipaşa Çekirdeksiz Narı 6 °C sıcaklıkta ve % 85-90 nispi nemde veya 0 °C sıcaklıkta ve % 85-90 nispi nemde modifiye atmosfer torbalara konularak muhafaza edilir. Ürünün muhafazasında kullanılan depolar ruhsatlı fungusitlerle ilaçlanır.

Denetleme:

Denetimler; Gazipaşa Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Gazipaşa Belediyesi, Gazipaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gazipaşa Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak ayrıca şikâyet olması ve gerek görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; özellikle bahçe kurulması, hastalık ve zararlılarla mücadele, hasat, depolama ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu; ürünün kimyasal ve pomolojik özelliklerinin uygunluğunu ve Gazipaşa Çekirdeksiz Narı ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Osmaniye Bayram Kömbesi

Başvuru No	: C2022/000385
Başvuru Tarihi	: 10.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaniye Bayram Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Raufbey Mahallesi 9546 Sokak No: 70 Merkez OSMANİYE
Vekil	: Yusuf Ersoy (Destek Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili
Kullanım Biçimi	: Osmaniye Bayram Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaniye Bayram Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaniye Bayram Kömbesi; buğday unu, yoğurt, süt, beyaz şeker, kabartma tozu, sıvı yağ, tereyağı, maya, çörek otu ve baharat karışımı kullanılarak Osmaniye ilinde üretilen kurabiyedir. Üzerine suyla ıslatılmış susam dökülüp fırında pişirilir.

Osmaniye Bayram Kömbesinin üretiminde kullanılan baharat karışımı; tarçın, damla sakızı, mahlep, zencefil, karanfil, muskat ve yenibahardan oluşur.

Osmaniye Bayram Kömbesi basık yuvarlak şeklinde, yaklaşık 1-2 cm yükseklikte, 8-10 cm çapında ve 8-10 gram ağırlığındadır.

Osmaniye Bayram Kömbesi piştiği tepsiye dizilmiş halde, kapaklı cam ya da porselen servis tabaklarında ya da gıda ile temasa uygun bez torbalarda satışa sunulur. Gıda ile temasa uygun bez torbalarda 2-3 ay muhafaza edilir.

Kömbe adı; kurabiyenin geçmişte ateş veya kül içerisinde pişirilmesi nedeniyle kullanılan “gömme”, “gömbe” ya da “közleme” kelimelerinden gelir.

Osmaniye Bayram Kömbesinin geçmişi, 1900’lü yıllara dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan bayramlarında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 kilogram Osmaniye Bayram Kömbesi üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 5 kg buğday unu
- 400 ml yoğurt
- 1 l süt
- 3 kg beyaz şeker
- 5 adet kabartma tozu
- 200 ml sıvı yağ
- 1,5 kg tereyağı
- 10 g kuru maya ya da 42 g yaş maya
- 6 g dövülmüş çörek otu
- 120 g susam

Kömbe baharat karışımı bileşenleri: 1 kg kömbe için 10 g baharat karışımı kullanılır.

- 2 g tarçın
- 1 g damla sakızı
- 2 g mahlep

1,5 g zencefil
1,5 g karanfil
1 g muskat
1 g yenibahar

Büyük bir kabın içine elenmiş un, kömbe baharat karışımı, dövülmüş çörek otu ve kabartma tozu koyulup karıştırılır.

Bir tencerede 3-4 dakika ısıtarak ılıtılan süte şeker ile tereyağı ilave edilip karıştırılır karışım, unun bulunduğu kabın içine boşaltılır.

Başka bir kapta az miktardaki ılık suda ile eritilen maya, yoğurt ve sıvı yağ, unlu karışımının üzerine ilave edilir. Orta sertlikte bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulup hamurun üzeri kalın bezle sıkıca kapatılarak mayalanması için 4-5 saat dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler alınıp el ya da kalıp ile istenen şekil verilip tepsiye dizilir. Üzerine suyla ıslatılmış susam döküldükten sonra, önceden ısıtılmış 170-180 °C sıcaklıktaki fırında 20-25 dakika pişirilir.

Osmaniye Bayram Kömbesi piştiği tepsiye dizilmiş halde, kapaklı cam ya da porselen servis tabaklarında ya da gıda ile temasa uygun bez torbalarda satışa sunulur. Gıda ile temasa uygun bez torbalarda 2-3 ay muhafaza edilir.

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

Osmaniye Bayram Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaniye Bayram Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi odasının koordinatörlüğünde, Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Osmaniye Gıda Maddeleri Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Osmaniye Bayram Kömbesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Osmaniye Bayram Kömbesi 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. İskilip Sirke Salatası

Başvuru No	: C2022/000435
Başvuru Tarihi	: 02.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Sirke Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Cacık / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İskilip Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski Buğday Pazarı Sk, 19400 İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesi
Kullanım Biçimi	: İskilip Sirke Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İskilip Sirke Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Sirke Salatası; yoğurt, su, taze ve çekirdeksiz salatalık, sarımsak, üzüm sirkesi, şeker ve tuz kullanılarak Çorum ili İskilip ilçesinde üretilen bir üründür. Sulu bir kıvamına sahiptir. Sarımsak, ezilip gıda ile temasa uygun tülbent içine konulduktan sonra karışım içinde bekletilerek aromasının karışıma geçmesi sağlanır ancak sarımsak parçaları ürünün içinde bulunmaz. Salatalık su içinde yumuşatıldıktan sonra kullanılır.

İskilip Sirke Salatası, İskilip ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere ve uzun bir geçmişe sahiptir. İskilip'te özel günler için hazırlanan sofralarda, coğrafi işaret olarak 130 sayı ile tescilli İskilip Dolmasının yanında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İskilip Sirke Salatası için bileşenler (4 porsiyon):

- 260 g yoğurt
- 250 ml üzüm sirkesi
- 500 ml su
- 25 g salatalık
- 15 g sarımsak
- 20 g beyaz şeker
- 5 g tuz

İskilip Sirke Salatasının hazırlanması:

Yoğurt ve su bir kapta karıştırılarak sulu kıvamlı ayran haline getirilir. Sirke eklenir. Ezilmiş sarımsaklar, gıda ile temasa uygun tülbent içine konularak sirkeli ayran karışımı içinde bekletilir. Bu şekilde sarımsak aroması karışıma geçerken ürün içinde sarımsak parçalarının olmaması sağlanır. Tuz ve şeker karışıma ilave edilir.

Küp şeklinde doğranmış salatalıklar, su dolu bir kapta yaklaşık 4-6 dk bekletilerek yumuşatıldıktan sonra karışıma eklenir. İskilip Sirke Salatasının servisi, kâselere konularak yapılır.

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

İskilip Sirke Salatası, İskilip ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere ve uzun bir geçmişe sahiptir. İskilip'te özel günler için hazırlanan sofralarda, coğrafi işaret olarak 130 sayı ile tescilli İskilip Dolmasının yanında ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İskilip Sirke Salatası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesinin koordinatörlüğünde, İskilip Belediyesi, İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile İskilip Tamirci Ekmekçi Kahveci vb. Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak İskilip Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- İskilip Sirke Salatası 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.

7. Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması

Başvuru No	: C2023/000034
Başvuru Tarihi	: 26.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kemaliye Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Dört yolağzı Mah. Cumhuriyet Cad. 78 C Kemaliye / ERZİNCAN
Vekil	: Tolga Çaylak (Dış Patent Marka Tescil ve Danışmanlık Hiz. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Kemaliye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması; % 100 pamuk ipliğiyle mekikli dokuma tezgâhlarda dokunan ve “gazenne” adı verilen renkli dikey çizgi desenleri kullanılarak Erzincan ili Kemaliye ilçesinde üretilen dokuma kumaştır. Kına elbisesi, kıyafet, peştamal, yastık, çarşaf, masa örtüsü ve şal yapımında kullanılır.

Kemaliye ilçesinin eski adı Eğin olduğu için, Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması isimlerinin her ikisi de ürünü tanımlamak için kullanılır. Peştamal olarak kullanılan dokumaların ölçüleri yaklaşık 90 cm x 190 cm iken diğerlerinin ise 90 cm x 4 m'dir. 20/2 numaralı hazır bobinlere sarılmış % 100 pamuk ipliği peştamal üretiminde kullanılırken 40/1 ve 40/2 numaralı iplikler ise diğer ürünlerin üretiminde kullanılır. Genelde bordo ve lacivert renkli olmakla beraber kullanım yerine göre mor, sarı, kırmızı, yeşil gibi renkli iplikler ile dikey çizgi desenleri oluşturulur.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması Kemaliye (Eğin) ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde oluşturulan gazenne, yani çizgili desen coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kemaliye Gazenne Dokumasının / Eğin Gazenne Dokumasının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bobinlere sarılı halde alınan % 100 pamuk iplik, mekikli dokuma tezgâhının iplik takılan ve ipliklerin eşit gerginlikte, birbirine paralel ve düzgün bir şekilde durmasını sağlayan çalgık kısma yerleştirilir. Çözümleri istenilen renklere göre sıralanmasının ardından kumpas tarağından geçirilip leventlere sarılır.

Çözümlerin sarıldığı leventler dokuma tezgâhına getirilerek iplerin gergin durmasını sağlayan taharlama işlemine başlanır. Bu aşamada ipler, önce gücü denilen tellerden daha sonra tek tek olacak şekilde taraktan geçirilir. Tarak dokumanın eninin geniş veya dar olmasında kullanılır. Taharlama yapıldıktan sonra dokuma aşamasına geçilir. Masura sarma makinesi ile sarılan masuralar, mekiklerin içine takılır. Tezgâhın elçek ve ayakçak kısımları, mekiğin hareket ettirir. Mekiklerin hareket etmesiyle çözgü ipleriyle tarağı takılı olan ipler bir alta bir üste hareket eder ve bu iplerin arasından mekik geçmesi sağlanır. Çözgü ipleri dokumanın boyuna olan iplikler iken atkı ipleri ise dokumanın enine olan ipliklerdir. Atılan son atkı ipliğinin tarak aracılığıyla gazenne oluşum çizgisine taşınmasını ifade eden tefeleme işlemi ile gücü ve dokuma arasında mekik salınım hareketi yapılarak atkı iplikleri tel ile sıkıştırılır. Gazenne çizgisinin elde edilmesiyle Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması üretimi tamamlanmış olur.

Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokumasında çift ve tek çözgüler kullanılır. Çözgü ipleri taraktan tek geçirilirse tek çözgü çift geçirilirse de çift çözgü elde edilir. Tek çözgü ile yaklaşık 90 cm x 190 cm, çift çözgü ile ise 90 cm x 400 cm dokuma elde edilir.



Resim 1. Gazenne deseni



Resim 2. Ahşap tezgâh



Resim 3. Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması



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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması, Kemaliye ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Dokumada bulunan çizgili desen, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kemaliye Gazenne Dokumasının / Eğin Gazenne Dokumasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kemaliye Belediyesinin koordinasyonunda; Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kemaliye Hacı Ali Akın Meslek Yüksekokulu El Sanatları Bölümü, Kemaliye Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Kemaliye Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle çizgili desen (gazenne) oluşturma aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

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. Osmaneli Lefke Taşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.04.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1348
Tescil Tarihi	: 28.04.2023
Başvuru No	: C2020/036
Başvuru Tarihi	: 03.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaneli Lefke Taşı
Ürün / Ürün Grubu	: Doğal taş / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmaneli Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Camikebir, İstasyon Cd No: 1, 11500 Osmaneli / BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Osmaneli ilçesi, 40.343943-30.037638, 40.343828-30.040341, 40.341390-30.037230 ve 40.341415-30.042122 koordinatlarında bulunan doğal taş maden sahası
Kullanım Biçimi	: Osmaneli Lefke Taşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaneli Lefke Taşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaneli Lefke Taşı; Osmaneli ilçesindeki tek bir taş ocağından açık maden usulü ile çıkarılan, ocaktan çıkarıldığında sarımsı renkte olan ancak hava ile temas ettikçe yeşilimsi renk alan masif özellikteki doğal taştır. Yapı taşı olarak kullanılır ve üzerine süsleme yapılabilir. Dış yüzeyine sıva gibi kaplama malzemesi uygulanmaz ve bu sebeple oksitlenerek renk değişimine uğrar.



Resim 1: İşlenmemiş Osmaneli Lefke Taşı

Osmaneli Lefke Taşının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Osmaneli Lefke Taşının Özellikleri

Özellik	Değer
Gerçek yoğunluk	2680-2690 kg/m ³
Görünür yoğunluk	2320-2450 kg/m ³
Açık gözeneklilik	%3,3-7,70
Toplam gözeneklilik	%8,70-13,70
Atmosfer basıncında ağırlıkça su emme	%1,91-3,31
Tek eksenli basınç dayanımı	90,0-95,0 Mpa
Eğilme dayanımı	11,0-12,0 Mpa
Don sonrası eğilme dayanımı	13,5-14,0 Mpa

Aşınma direnci	18,0-19,0 Mm
Shoro Sertliği	50-51
Yoğunluk	2,66-2,69 g/cm ³
Numune hacmi	23,73-23,95 g/cm
Sınıfı	Arenit grubu Dott (1964)
Schmidt çekici ortalama değeri	36 (arazide)

Osmaneli Lefke Taşının geçmişi eskiye dayanır. Haydarpaşa Garı, Bebek Camii, Bostancı Camii ve Eskişehir Hükümet Konağı gibi birçok tarihi yapının inşalarında kullanılmıştır. Osmaneli ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaneli Lefke Taşı, Osmaneli ilçesinde 40.343943-30.037638, 40.343828-30.040341, 40.341390-30.037230 ve 40.341415-30.042122 koordinatlarında bulunan tek bir ocaktan, açık ocak sistemi uygulanarak çıkarılır. Ocak yüzeyinde tasfiye işlemi yapıldıktan sonra kesme makineleri ile 250-300 kg ağırlığındaki bloklar halinde kesilerek işleme alanına taşınır. Kullanım amacına göre, 30 cm'den 1 m'ye kadar kare veya dikdörtgen ebatlarda taş kesme testereleri ile kesilir.

Osmaneli Lefke Taşı ocaktan ilk çıkarıldığında yumuşak olup işlendiğinde ve kullanıldığı yapıda zamanla sertleşir. Ocak işlemlerinde basit delici makineler ile kolaylıkla çıkarılabilir.

Osmaneli Lefke Taşının Yapılarda Kullanılması: Uygulama yapılacak yüzey düz, pürüzsüz ve temiz olmalıdır. Genellikle 25 kg ağırlığında kayma özelliği azaltılmış toz çimento esaslı, yüzey uygulamalarında akma yapmayan, suya, ısıya ve dona dayanıklı, kalın yatak yapıştırma harcı ve 6-7 litre su, düşük devirli karıştırıcı ile karıştırılıp 5-10 dakika dinlendirilir. 1-2 dakika daha karıştırıldıktan sonra malanın düz kısmı ile yüzeye yayılıp malanın dişli kısmı ile taraklanır. Projeye uygun ebatlarda hazırlanmış Osmaneli Lefke Taşının yapıştırılacak yüzeyine de aynı harç sürülür ve uygulama alanına yapıştırılır. Yapıştırılan Osmaneli Lefke Taşına lastik bir çekiç ile kuvvet uygulanarak kuruması beklenir.

Osmaneli Lefke Taşının dış yüzeyine sıva gibi kaplama malzemesi uygulanmaz. Yüzey zamanla oksitlenerek yeşilimsi bir renk tonuna dönüşür ve sert bir yapı kazanır.

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

Osmaneli Lefke Taşının geçmişi eskiye dayanır. Osmaneli ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Osmaneli Lefke Taşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaneli Belediyesinin koordinatörlüğünde, Osmaneli Kaymakamlığı, Osmaneli İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Osmaneli Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından:

- Doğal taşın, Osmaneli ilçesindeki ocaktan çıkarılması
- Üretim metoduna uygunluk
- Ürün özelliklerinin uygunluğu
- Osmaneli Lefke Taşı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

denetlenir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

2. Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1349
Tescil Tarihi	: 01.05.2023
Başvuru No	: C2021/000248
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi; kuyruk yağı, don yağı, tereyağı, ayçiçek yağı, özel amaçlı buğday unu, toz beyaz şeker, karbonat ve kabukları soyulmuş çiğ yer fıstığı kullanılarak üretilen kurabiyedir. Çapı yaklaşık 10 cm olan, ortası hafif kabarık yarım küre biçimindedir. Kurabiyenin üzerinde, uzunlamasına ikiye bölünmüş kabuksuz fıstık ile yapılan çiçek şeklinde süsleme bulunur.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi, içeriğinde farklı çeşitlerde yağ bulunması nedeniyle gevrek yapıdadır. Sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir. Oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında ise bir hafta muhafaza edilmesi mümkündür.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Üretiminde kuyruk yağı, don yağı, tereyağı ve ayçiçek yağının birlikte kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin üretiminde kullanılan kuyruk yağı ve don yağı coğrafi sınırdan temin edilir.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi Bileşenleri (4 kişilik):

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 100 g kuyruk yağı
- 25 g don yağı
- 25 g tereyağı
- 250 ml ayçiçek yağı
- 200 g toz beyaz şeker
- 6 g karbonat
- 60 g kabukları soyulmuş çiğ yer fıstığı

Hazırlanması:

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin üretimi; hamur harcının yapılması, şekillendirilmesi, pişirilmesi ve ürünün servisinin yapılması aşamalarından oluşur.

Kuyruk yağı, don yağı, tereyağı, ayçiçeği yağı ve toz beyaz şeker, bir kapta beyaz bir renk alıncaya kadar çırpılarak karıştırılır. Üzerine karbonat ve un ilave edilip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir. Hamurun, içine konan yağları iyice özümsemesine dikkat edilmelidir.

Hamurdan yaklaşık 125 g'lık parçalar alınıp elde yuvarlanarak yaklaşık 10 cm çapında, ortası hafif kabarık yarım küre şekli verilir. Şekillendirme sırasında hamurun dağılmamasına özen gösterilmeli, dağılıyorsa un ilavesi yapılmalıdır. Şekil verilen kurabiyeler tepsiye dizilip üzerlerine, uzunlamasına ikiye bölünmüş kabuksuz fıstık kullanılarak çiçek şeklinde süsleme yapılır. Önceden 200°C'ye ısıtılan fırında 45 dk pişirilir. Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi, oda sıcaklığında 2 gün, buzdolabında ise bir hafta muhafaza edilebilir.

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

Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kuyruk yağı, don yağı, tereyağı ve ayçiçek yağının birlikte kullanılması, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup kuyruk yağı ve don yağı coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesinin / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesinin şeklinin ve süslemesinin uygunluğu.
- Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1350
Tescil Tarihi	: 03.05.2023
Başvuru No	: C2022/000293
Başvuru Tarihi	: 12.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği
Ürün / Ürün Grubu	: Kabak çekirdeği / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kazımkarabekir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Subaşı Mah. Kazımkarabekir KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili Kazımkarabekir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği ibaresi ve mahreç işaret amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği; Latince tür ismi *Cucurbita pepo* L. olan çerezlik kabaklardan uzun yıllardır Karaman ili Kazımkarabekir ilçesinde üretimi yapılan ve çerezlik olarak tüketime sunulan bir kabak çekirdeğidir.

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği; yetiştiriciliğinde üreticiler bir önceki hasat sezonu döneminden elde edilen mahsullerden bir yıl (bir sonraki ekim dönemi) sonrası için yeteri kadar tohumluğu ayırarak ekim vakti gelinceye kadar serin ve kuru muhafaza koşullarında saklayarak muhafaza ederler. Ekim zamanında dekar başına ortalama 1 kg tohumluk kabak çekirdeği kullanılır.

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği bitkisinin kuru tarım yapılarak yetiştirilmesi nedeniyle münavebe uygulamalarında önemli bir tarım ürünüdür. Böylelikle aynı tarladan iki yılda bir ürün alınabilirken çerezlik kabak yetiştirilmesi ile her yıl ürün alınmasına olanak sağlanır. Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği hasat sonrasında kabaklardan ayıklanarak elde edilir ve güneş ışığında kurutulur. Bu kabak çekirdekleri serin ve kuru muhafaza koşullarında 2 yıla kadar saklanabilme özelliğine sahiptir.

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği bitkisinde yoğun olarak dallanmalar görülür. Kuru tarıma daha elverişli ve sürünücü yapıdadır. Kuru tarım ve uygun iklim koşullarında bitkide vejetasyon süresi genellikle 120-150 gündür. Hasat olgunluğuna gelen çerezlik kabaklar kahverengi-sarı renk ve tonlarında renklere sahiptir. Bu kabaklardan elde edilen kabak çekirdekleri ise krem rengi ve tonlarında renge sahip olup ince ve sert kabukludur. Bu kabak çekirdekleri kolay çıtlatma özelliğine sahiptirler.

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinin kurutulmasında; ilçenin sıcak ve karasal iklim özellikleri ile kullanılan kuru tarım üretim metodu Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinde ürün verimini artırır.

Kazımkarabekir ilçesinin; gece ve gündüz sıcaklık farkının yüksek olması, humuslu ve gevşek toprak yapısı, ürünün istenilen hasat olgunluğuna ulaşmasında ideal güneşlenme olanakları ve sıcak iklim özellikleri ile kullanılan üretim metodu, Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinin ürün özelliklerini belirler (Tablo-1). Coğrafi sınırda özellikle gece ve gündüz sıcaklık farkının yüksek olması kabak çekirdeğin daha iyi kurutulmasına ve çıtlatma kolaylığına yardımcı olur.

Tablo-1. Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği Bazı Özellikleri

Özellikler	Değerler
Rutubet (en çok)	% 9
Yağ (en az)	% 32
Protein (en az)	% 30

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinin; üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Tarla Tesisi: Coğrafi sınırlarda çerezlik kabakların üretimi açıkta yetiştiricilik şeklinde gerçekleştirilir. Kabak çekirdeği ekimi daha çok kuru tarıma uygun şekilde yapılır. Çerezlik kabak yetiştiriciliği yapılacak arazinin sonbahar aylarında özellikle kış yağışlarından daha fazla istifade edilebilmesi açısından derin sürülmesi istenir. İlkbaharda ikinci sürüm ile birlikte toprağa yanmış çiftlik/ahır gübresi verilerek karıştırılır. Bu işlem; toprağın su tutma kapasitesini artırması ve havalanmasını sağlamasının yanı sıra toprak sıcaklığının daha hızlı artmasına yardımcı olacağı için bitkilerin topraktan daha erken çıkmasına yardımcı olur.

İklim İsteği: Çerezlik kabak bitkisi için en iyi gelişim sıcaklık aralığı 20-27°C'dir. Yetiştirme periyodu boyunca sıcaklık dalgalanması ve iklim değişiklikleri gelişimi yavaşlatır. Vejetasyon süresi genellikle 120-150 gündür. Kabak gün ışığı seven bir bitki olmasına rağmen aşırı nem ve sulama bitkide fungal hastalıklara neden olabilir. Bu nedenle yetiştiricilik alanının iyi seçilmesi gerekir.

Toprak İsteği: Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim için; yeterince derin, geçirgen, gevşek, su tutma kabiliyeti iyi, humuslu ve mineral maddelerce zengin tınlı topraklardan en iyi netice alınır. En ideal toprak pH aralığı 6-7'dir. Ayrıca Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği yetiştiriciliği; coğrafi sınırın kıraç topraklarında yapılabilmeyle beraber ilçede ekim nöbetine girerek nadas alanlarının azaltılmasına yardımcı olur.

Gübreleme: Çerezlik kabak yetiştiriciliğinde arazilere/tarlalara sonbaharda yanmış ahır/çiftlik gübresi uygulanır. Gübre seçiminde ve miktarının belirlenmesinde toprak analizi sonuçları dikkate alınarak toprak yapısına uygun gübreleme yapılması tavsiye edilir. Gübrelerin uygun tarım alet ve makineleri ile toprağa homojen bir şekilde karıştırılması sağlanmalıdır.

Kabak Çekirdeği Ekimi: Üreticiler tarlalarında yetiştirdikleri kabaklardan seçerek kendileri tohumluk kabak çekirdeklerini elde ederler. Coğrafi sınırda genellikle kuru tarım yapılan alanlarda kabak çekirdeği ekimi yapılır. Coğrafi sınırda kabak çekirdeği ekimi nisan-mayıs aylarında yapılır. Toprak sıcaklığının genellikle 10-13°C aralığında olduğunda ekim işlemlerinin yapılması uygun olur.

Kabak bitkisi gün ışığını isteyen tek yıllık bir bitkidir. Bu sebeple ekim/dikim yapılırken güney (bakı) yönünde ekimin yapılması tavsiye edilir.

Genel olarak ekim ocaklar şeklinde yapılırken sıra arası mesafeler 15-20 cm ve sıra üzeri mesafeler 60-75 cm olacak şekilde ekim yapılır. Ekim işlemleri daha çok uygun tarım alet ve makineleri kullanılarak yapılır ve dekar başına ortalama 1 kg civarında tohum kullanılır.

Zirai Mücadele ve Çapalama: Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Yabancı ot mücadelesi için çapalama ve toprakta ara sürüm yapılır. Kabak bitkisinde yabancı otlarla mücadele en önemli hususlardan birisidir. Yapılan çapalama ile yabancı ot temizliği, toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması sağlanır.

Bitki hastalıkları, zararlıları, yabancı ot ve toprak altı zararlıları vb. ile mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile zirai mücadele uygulamaları yapılabilir.

Kabak bitkisinde hastalık ve zararlılarla yapılan zirai mücadelede; bitkide dölleme, tozlaşma ile arılar ve diğer böcekler ile yapıldığı için bitki koruma ürünlerinin kullanılması, bu canlılara zarar vermeyecek şekilde genellikle yağışsız günlerde ve öğleden sonra yapılmalıdır.

Ekilen tohumlar uygun koşullarda yaklaşık 2 hafta içerisinde topraktan çıkmaya başlarlar. Bitki yaprakların gelişime başlamasıyla toprağın kaymak tabakası kırmak ve toprağı yabancı otlardan temizlemek amacıyla elle veya kazayağı vb. tarım alet ve ekipmanları ile çapalama işlemi yapılır. 1. çapayla birlikte her ocakta sağlıklı bir bitki kalacak şekilde seyreltme yapılır. İlk çapadan 2-3 hafta sonra kadar sonra 2. çapalama yapılır. Çapalama işleminin doğru ve zamanında yapılması, birim alandan elde edilecek ürün verimini artırır.

Hasat: Ürün hasadı yağış durumunun olmadığı günlerde yapılmalıdır. Çerezlik kabaklarda ürün hasadı, tohumların/kabak çekirdeklerinin irileşip olgunlaşması için tam olgunluk döneminde yapılır. Ürün hasadına; bitki yapraklarının ve gövde kısmının tamamen sararıp kahverengine dönüştüğü, meyve sapının kuruyarak bitki gövdesinden kolayca ayrılacak duruma gelmesiyle tam olgunluk döneminde ve genellikle ekimden 4-5 ay sonra başlanır. Hasat kabağın bitkiye bağlanan sap kısmının kesilmesi veya kırılması şeklinde gerçekleştirilir. Hasat edilen kabaklar yağış söz konusu değil ise daha da kuruması için tarlada 5 güne kadar bekletilebilir. Hasat sırasında; lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş ürünler üreticiler tarafından ayıklanarak tasnif edilir ve uzaklaştırılır.

Ürünün İşlenmesi: Hasat edilen çerezlik kabakların, hasat makinası ya da el ile çekirdeği ve posası ayrılarak işlenmeye başlanır. Posasından ayrılan çekirdekler; temiz bir zemin üzerine serilen gıda ile temasa uygun sergiler üzerine serilerek güneş ışığında ortalama iki hafta süre ile kurutulur. Her gün düzenli olarak bu çekirdeklere karıştırma işlemi yapılarak iyice kuruması sağlanır.

Muhafaza Koşulları: Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depoları muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün doğru bir şekilde kurutularak tüketiciye arz edilmesidir.

Piyasaya Arz: Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği; kurutma işleminden sonra dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Yetiştiriciliği ve üretilmesi emek isteyen Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinin üretim potansiyeli ile coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur. Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinin yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kazımkarabekir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Kazımkarabekir Belediyesi ile Kazımkarabekir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu, ürünün hasadı, muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

4. Sinop Lakerdası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1351
Tescil Tarihi	: 05.05.2023
Başvuru No	: C2021/000155
Başvuru Tarihi	: 31.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sinop Lakerdası
Ürün / Ürün Grubu	: Lakerda / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sinop Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Caddesi Dizdaroglu Sok. No: 5 Merkez/ SİNOP
Coğrafi Sınır	: Sinop ili
Kullanım Biçimi	: Sinop Lakerdası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sinop Lakerdası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sinop Lakerdası; torik veya palamut balıklarının temizlenmesi, yıkanması, 6-8 cm kalınlığında dilimlenmesi ve kuru tuzlama yapılması suretiyle Sinop ilinde üretilen salamura balıktır. Üretiminde kullanılan tuzun çapı 2-4 mm olup baliketi ağırlığının % 20 oranındadır. Salamura hazırlığı yapılırken balık eti dilimlerinin arasına, isteğe bağlı olarak defne yaprağı konulabilir.

Sinop Lakerdası; tuzlama kabı içinde, tuzundan arındırılıp vakum paketlenme yapılarak veya satışa sunulacağı yeni bir kaba aktarıldıktan sonra ürünün yüzeyini örtecek kadar bitkisel yağ ilave edilerek piyasaya arz edilir. Tuzlama kabında satışa sunulan Sinop Lakerdası tüketilmeden önce suda bekletilerek tuzunun bir kısmı uzaklaştırılır.

Sinop Lakerdası, $4 \pm 1^{\circ}\text{C}$ sıcaklıktaki buzdolabında 6 ay muhafaza edilebilir ve üzerine zeytinyağı ve limon suyu dökülerek tüketilebilir.

Sinop Lakerdasının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Sinop Lakerdasının özellikleri

Enerji (kalori/100 g)	510-516
Karbonhidrat (%)	50-58
Protein (%)	17,7-18,5
Yağ (%)	26,4-27,2
Tuz (%)	12,8-13,4
Tiyobarbütirik asit (TBA) (mg/kg)	0,027-0,028
pH	4,9-5,2
Su aktivitesi	0,7-0,8

Tablo 2. Sinop Lakerdasının mikrobiyolojik özellikleri

Mikroorganizma	Log 10/kob
Toplam mezofilik bakteri	2,90-3,48
Toplam psikrofilik bakteri	2,26-3,46
Toplam koliform bakteri	1,96-3,20
Toplam maya-küf	2,73-3,88

Sinop Lakerdasını geçmişi eskiye dayanır. Sinop ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sinop Lakerdasının üretiminde, Sinop ili açıklarında avlanan torik veya palamut balıkları kullanılır. Üretimde kullanılmaya hazır hale getirilen balık eti ağırlığının % 20 oranında tuz kullanılır. Tuzun çapı 2-4 mm'dir.

Taze palamut ya da torik balığı iyice yıkanır; baş, solungaç ve kuyruk kısımları kesilip iç organları çıkarılır. Temizlenen balıklar yıkanıp 6-8 cm kalınlığında dilimlenir. Acılaşmayı önlemek amacıyla dilimlenmiş balıkların omurilikleri, ince uçlu bir tel ile temizlenir. Soğuk suda veya %5 konsantrasyonlu tuzlu suda 20-60 dakika bekletilerek balıkların kanları uzaklaştırılır. Sudan çıkarıldıktan sonra süzülüp kurulanır.

Hazırlanan balık etleri, ağırlığının %20 oranında tuzla ovulur. Balık etlerinin olgunlaştırılacağı tuzlama kabının zeminine, ovma işleminden geriye kalan tuzdan, balık eti ağırlığının %5 kadarı serpilir ve balık eti dilimleri, bir kat tuz bir kat balık eti olacak şekilde ve aralarında hava kalmayacak biçimde tuzlama kabına doldurulur. Balık etlerinin arasına birkaç adet defneyaprağı ilave edilebilir. En üste ise geriye kalan tuz ilave edilir ve üzerine ağırlık yerleştirilerek etlerin tuzla muamelesi nedeniyle ortaya çıkacak suyun, balık etlerinin üzerine çıkması önlenir. Bu işlem ile balık eti ağırlığının %20'si oranında tuzla birlikte tuzlama kabı içinde istiflenmiş olur. Tuzlama kabının kapağı kapatılır ve olgunlaşması için 4 ± 1 ° C sıcaklıktaki buzdolabında 3-4 hafta bekletilir. Halk arasında bu fermentasyon işlemine “tuzda pişme” denilir.

Olgunlaşma işlemi tamamlanan Sinop Lakerdası, değişik şekillerde satışa sunulur. Tuzlama kabı içinde satışa sunulabildiği gibi, tuzundan arındırılıp vakum paketleme yapılarak veya satışa sunulacağı yeni bir kaba aktarıldıktan sonra ürünün yüzeyini örtecek kadar bitkisel yağ ilave edilerek piyasaya arz edilir. Sinop Lakerdası, 4 ± 1 ° C sıcaklıktaki buzdolabında 6 ay muhafaza edilebilir.

Tuzlama kabında satışa sunulan Sinop Lakerdası tüketilmeden önce suda bekletilerek tuzunun bir kısmı uzaklaştırılır. Üzerine zeytinyağı ve limon suyu dökülerek tüketilebilir.

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

Sinop Lakerdasının geçmişi eskiye dayanır. Sinop ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Sinop Lakerdasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Sinop Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Sinop Belediyesi, Sinop Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, Sinop İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sinop Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan balıkların uygunluğu; özellikle muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk; ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Sinop Lakerdası ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Bademli Koruk Şerbeti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1352
Tescil Tarihi	: 08.05.2023
Başvuru No	: C2020/419
Başvuru Tarihi	: 26.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bademli Koruk Şerbeti
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbet / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Atatürk Cad. No:48 Dikili 35980 İZMİR
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Dikili ilçesi Bademli Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Bademli Koruk Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bademli Koruk Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bademli Koruk Şerbeti; siyah yediveren çeşidi üzümün kuruğu, su, toz beyaz şeker ve ıtır otu (*Pelargonium graveolens*) kullanılarak Dikili ilçesi Bademli Mahallesinde üretilen meyveli şuruptur. Tadı ekşi ve mayhoştur. İçeriğindeki katı madde oranı en az %60'tır. 2 birim koruk şerbeti, 3 birim soğuk su ilave edilerek sulandırılır ve soğuk servis yapılır.

Bademli Koruk Şerbetinin geçmişi eskiye dayanır. Bademli Mahallesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bademli Koruk Şerbetinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen ve sıra verimi yüksek olan siyah yediveren çeşidi üzüm kullanılır. Üretimde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

100 kg siyah yediveren çeşidi üzüm kuruğu
250 g yeşil ıtır otu
25 kg toz beyaz şeker
60 L su

Üzüm korukları ayıklanıp bakır kazanlara koyulur. Üzerlerine su eklenip koruklar yumuşayınca kadar yaklaşık 2-3 saat kaynatılır. Yumuşayan koruklar, tülbentlere aktararak suyu sıkılır ve elde edilen köpüklü sıvı kaynatılıp beyaz şeker ilave edilir. Kaynatma sırasında yüzeye çıkan tanecikler alınır. Rengi bordoya dönünceye kadar yaklaşık 3-3,5 saat kaynatılan koruk suyuna ıtır otu ilave edilerek soğuyuncaya kadar bekletilir. Soğuyan şerbetten ıtır otu çıkarılıp istenen miktarlarda şişelenir. Bademli Koruk Şerbetinin servisi, 2 birim koruk şerbetine 3 birim soğuk su ilave edilip sulandırılarak ve soğuk olarak yapılır.

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

Bademli Koruk Şerbetinin geçmişi eskiye dayanır. Bademli Mahallesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen siyah yediveren çeşidi üzümler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bademli Koruk Şerbetinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda, Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Dikili Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Dikili Ziraat Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarında raporlanarak her yıl düzenli olarak Dikili İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Bademli Koruk Şerbeti ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

6. Hatay Halhalı Zeytini

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1353
Tescil Tarihi	: 08.05.2023
Başvuru No	: C2020/464
Başvuru Tarihi	: 31.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Halhalı Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4 / D Antakya / HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Halhalı Zeytini ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Halhalı Zeytini ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Halhalı Zeytini; Hatay ilinde yetiştirilen Oleaceae familyasının Halhalı (*Olea europaea* L.) çeşidi zeytinden elde edilen sofralık zeytindir. Piyasaya, kırma yeşil zeytin ve salamura yeşil zeytin olmak üzere iki şekilde sunulur. Kırma zeytinde tatlandırma içme suyu kalitesindeki su ile yapılır iken, salamura yeşil zeytinde kostik kullanılır.



Şekil 1a. Kırma yeşil zeytin



Şekil 1b. Salamura yeşil zeytin

Şekil 1. Hatay Halhalı Zeytini

Hatay Halhalı Zeytini yeşil olgunluk döneminde hasat edilir. Orta büyüklükte (2,5 - 3 g), ovale yakın yuvarlak şekildedir. Düşük nem (< % 47) ve yüksek yağ içeriğine (> % 21) sahiptir. Çekirdeği meyve etinden kolaylıkla ayrılabilir. Çiğnenme kalitesi bakımından orta sertlikte, düşük acılıkta ve yeşil zeytin aromasına sahiptir.

Hatay Halhalı Zeytini, coğrafi sınırda kökeni Arapçaya dayanan “hilhale” adıyla da anılır.

Hatay ilin yıllık ortalama 2997 saat güneşlenme süresi ile ülkemizde en uzun güneş alan illerimizden birisidir. Ayrıca Basra alçak basınç ve Asor yüksek basınç merkezleri arasındaki hava hareketleri nedeniyle kış ayları yağışlı ve ılıman, yaz ayları ise sıcak ve kurak geçer. Bu durum, zeytin yetiştiriciliği açısından en uygun ekolojik koşulları sağlar. Coğrafi sınırdaki yıllık güneşlenme süresi 7 saat 24 dakikadır. Bu süre aralık ayında 2 saat 56 dakikaya kadar düşerken, temmuz ayında 11 saat 33 dakikaya kadar çıkabilir. Kış aylarının sıcaklık ortalaması 1,1 - 8,1 °C, yaz aylarının ortalaması ise 33,0 - 35,5 °C arasındadır. Yıllık ortalama bağıl nem % 60 - 69 civarındadır. Bağıl nem kış aylarında artarken yaz aylarında düşer. Yıllık yağış miktarı 776,9 ile 797,4 mm arasındadır. Yağış miktarı en az yaz aylarında, en fazla ise kış aylarında görülür. Yağış şekli genelde yağmur şeklindedir. Kar yağışı ise nadiren ve yüksek bölgelerde görülür. Coğrafi sınırın belirtilen iklim özellikleri, özellikle uzun süreli güneşli gün sayısına sahip olması ürünün toplam fenolik madde içeriğinin yüksek (322 - 525 mg / kg yağ) olmasında etkilidir.

Hatay Halhalı Zeytini; zeytin çekirdeğinin meyve etinden çok kolay ayrılması, toplam fenolik içeriğinin yüksek ve palmitik asit oranının düşük olması, ayırt edici özelliklerdendir.

Hatay Halhalı Zeytinine ait morfolojik, fiziksel ve kimyasal özelliklere aşağıda yer verilmektedir (Tablo 1 ve tablo 2).

Tablo 1. Hatay Halhalı Zeytini Ağacının Morfolojik Özellikleri

Özellik	
Taç şekli	Küresel
Ağaç büyüklüğü	Orta
Yaprak büyüklüğü	Geniş (>1,5 cm)
Periyodisite durumu	Kuvvetli
Meyve tutumu	Yüksek
Çiçeklenme dönemi	Mayıs
Meyve bağlama dönemi	Mayıs - haziran
Yeşil olum dönemi	Eylül - ekim
Siyah olum dönemi	Aralık
Üretim şekli	Çelik

Tablo 2. Hatay Halhalı Zeytini Meyvesinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	
Büyüklük	Orta (2,5 - 3,0 g)
Şekil	Yuvarlağa yakın, silindirik
Simetri durumu	Boyuna ve enine simetrik
En geniş nokta	Ortaya yakın kısmı
Ucu	Düz veya yuvarlakça olup meme yoktur.
Meyve rengi	Zeytin yeşili
Meyve eti sertliği	Orta
100 dane ağırlığı	219 - 251 g
Yüzey	Pürüzsüz
Meyve boyu	17,2 - 18,6 mm
Meyve eni	14,2 - 16,3 mm
Çekirdek damar sayısı	<7 adet
Meyve eti – çekirdek bağlantısı	Zayıf - Çekirdek et kısmından kolayca ayrılır.
Peroksit değeri	7,1 - 13,06 meq O ₂ / kg yağ
Serbest yağ asitleri (oleik asit cinsinden)	% 0,5 - 0,74
Toplam fenolik madde	322 - 525 mg / kg yağ
Toplam klorofil	7,69 - 12,29 mg / kg yağ
Toplam karotenoid	4,24 - 5,66 mg / kg yağ

Yağ asiti kompozisyonu	Palmitik asit (C _{16:0})	14,3 - 14,7 mg / kg yağ
	Margirik asit (C _{17:0})	0,82 - 1,25 mg / kg yağ
	Stearik asit (C _{18:0})	2,99 - 3,60 mg / kg yağ
	Oleik asit (C _{18:1})	67,2 - 71,6 mg / kg yağ
	Linoleik asit (C _{18:1})	5,02 - 7,88 mg / kg yağ
	Linolenik asit (C _{18:1})	0,68 - 0,87 mg / kg yağ
	Araşidik asit (C _{18:1})	0,51 - 0,60 mg / kg yağ
	Eikosenoik asit (C _{18:1})	0,32 - 0,37 mg / kg yağ

Tablo 3. de tatlandırıldıktan sonra salamurada bekletilip tüketime hazır Hatay Halhalı Zeytininin meyve etine ait pH, titre edilebilir asit (% laktik asit) ve tuz (%) oranı aşağıda verilmektedir.

Tablo 3. Hatay Halhalı Zeytininin meyve eti pH, asitlik (%laktik asit) ve tuz (%) oranı (n=10)

Bileşim	En az	En çok
pH	3,8	4,3
Asit (%)	0,16	0,24
Tuz (%)	5,12	5,38

Hatay Halhalı Zeytininin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Halhalı Zeytini üretiminde, Halhalı çeşidine ait zeytin fidesi kullanılır ve çelik ile üretim yapılır. Hasat, yeşil olum döneminde gerçekleştirilir. Hatay Halhalı Zeytini yetiştirme ve işleme aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe Kurulması:

Hatay Halhalı Zeytini yetiştirilmesinde zeytin gelişiminin iyi olabilmesi için; toprak tesviye edilip sürüldükten sonra fidan dikilmesi gerekir. Fidan dikimi ekim - mart ayları arasında yapılır. Zeytin üretimi için tesis edilen alana ait toprak yapısı; tınlı, killi - tınlı bünyeye sahip, organik madde ve besin elementleri bakımından zengin, tuzsuz, su tutma kapasitesinin iyi, pH'sı 6 - 8, hafif kireçli ve çakıllı şekilde olmalıdır. Toprak derinliği en az 1,5 - 2 m civarında olmalıdır. Bahçeler arazinin durumuna göre kare, dikdörtgen veya üçgen şeklinde kurulur. Ağaçlar arası mesafe eşit olup arazinin durumuna göre 5 ile 7 m arasında değişir.

Sulama:

Yıllık yağış ortalamasının 600-800 mm olması, zeytin yetiştiriciliği için uygundur. Yüksek taban suyu varlığı köklerin zarar görmesine neden olduğu için taban suyunun yüksek olması istenmez. Dikim yapılacak arazide taban suyu problemi var ise drenaj yapılır.

Hatay Halhalı Zeytini ağacı vejetasyon döneminde yaklaşık 750 - 800 mm'lik yağışa ihtiyaç duyar. Bu yağışın %24'ü vejetasyon başlangıcı ve gelişme dönemi olan mart-nisan aylarında, % 6'sı çiçeklenme dönemi olan mayıs ayında, %50'si meyve büyüme dönemi olan haziran-temmuz aylarında, % 20'si ise meyvenin olgunlaşma dönemi olan ağustos-eylül aylarında ağaç tarafından kullanılır. Zeytin ağaçlarında yüksek kaliteli üretim ve iyi dengelenmiş büyüme için gerekli olan suyu, bu dönemlerde yeterli miktarda toprakta bulmalıdır. Yağışlarla karşılanamayan suyun, sulama suyu şeklinde ağaçlara verilmesi gerekir.

Gübreleme:

Toprak analizi yapılarak gübre ihtiyacı belirlenir ve gübre, genellikle dikim çukuruna uygulanır. Kimyasal veya organik gübre kullanılır.

Hasat:

Hatay Halhalı Zeytini yeşil olgunluk dönemi olan eylül-ekim aylarında hasat edilir. Zeytinde hasat geleneksel olarak el ile veya mekanize şekilde yapılır. Sırıkla yapılan hasat şeklinde yeni filizler zarar görebilir. Hasat sırasında ağacın altına bir örtü serilerek zeytinin toprak ile teması önlenir. Toplanan zeytinler, plastik kasalara doldurulur, meyvelere zarar vermeden taşınarak kuru ve serin bir yerde muhafaza edilir.

Budama:

Zeytinde budama hasat sonrasında yapılır. Yeni dikilen fidanlarda ilk iki yıl budama yapılmaz. Genç fidan döneminde hafif bir budama, mahsul döneminde de kuvvetli budama yapılarak ağacın üzerindeki yük hafifletilir. Yaşlı, verimsiz, hastalıklı ve hasarlı dalların budaması yapılarak toplama için uygun şekil verilir. Böylece bir sonraki yılın veriminin artması sağlanır.

Zeytinin İşlenmesi:

Hatay Halhalı Zeytininin işlenmesi, geleneksel ve endüstriyel olarak iki şekilde yapılır. Piyasaya, kırma yeşil zeytin ve salamura yeşil zeytin olmak üzere iki şekilde sunulur.

Zeytinlerin kırılması; geleneksel olarak ahşap tokmak veya taş ile yapılırken, endüstriyel üretimde ise zeytinlerin boyutlanması ve kırılması makineler tarafından yapılır. Zeytinlerin boyutlandırılması, geleneksel yöntemde her zaman yapılmaz. Küçük ve büyük boyutlu zeytinler bir arada bulunduğu boyutlandırma yapılmaz ve bu zeytinler, “anah kızıl” olarak adlandırılır. Endüstriyel üretimde ise Hatay Halhalı Zeytini, 351 - 380 adet / kg olarak sınıflandırılır, kırılır ve içme suyu kalitesindeki suda acı tat uzaklaşmaya kadar bekletilir. Acılığın giderilmesi 1 - 1,5 ay kadar sürer ve her gün suyu değiştirilir.

Salamura yeşil zeytin üretiminde ise zeytinlerin acılığının giderilmesi için alkali ile işlem yapılır. Bu işlem için halk arasında “kostik” denilen ve güçlü bir alkali olan sodyum hidroksit çözeltisi kullanılır. Bu işlemde zeytinler, 5 kg zeytine 75 g sodyum hidroksit olacak şekilde hazırlanan çözelti içinde yaklaşık 1 gün bekletilir. Ertesi gün içme suyu kalitesindeki su ile birkaç kez durulanır.

Acılığı giderilen zeytinler salamura suyunda bekletilir. Geleneksel olarak üretilen zeytinlerin salamura suyunun ayarı, “yumurta ayarı” denilen bir teknik ile yapılır. Zeytinin kırılması ile yapılan teknikte salamura suyunu tuz oranı, bir yumurtayı yüzdürecek konsantrasyonda hazırlanır. Bu konsantrasyon yaklaşık % 20 - 22 tuz içerir. Endüstriyel üretimde ise tuz konsantrasyonu % 12 - 15 arasındadır. Yüksek tuz oranı daha uzun raf ömrü sağlar. Yüksek tuz içeren salamurada muhafaza edilen zeytinler tüketimden önce içme suyu kalitesindeki su içinde bekletilerek tuz uzaklaştırılır. Tekniğine uygun olarak işlenen salamura Hatay Halhalı Zeytinleri oda koşullardaki (ort. 25 °C) raf ömrü, 6 ay - 1 yıl arasındadır.

Acılığı giderilmiş zeytinler 250, 500 ve 1000 g’lık plastik ambalajlar (preform veya termoform) da veya 500 - 1000 g’lık cam kavanozlarda satışa sunulur.

Salamura Hatay Halhalı Zeytini salamurasının bileşimi:

Tablo 4’te hazır Hatay Halhalı Zeytininin meyve salamurasına ait pH, titre edilebilir asit (% laktik asit) ve tuz (%) oranı aşağıda verilmektedir.

Tablo 4. Salamura suyunun pH, asitlik (% laktik asit) ve tuz oranı (%) (n=10).

Bileşim	En az	En çok
pH	5,15	5,20
Asit (%)	0,21	0,23
Tuz (%)	6,20	6,92

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

Hatay Halhalı Zeytininin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Halhalı Zeytininin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak mayıs - kasım ayları arasındaki dönemleri kapsayacak şekilde yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan zeytin çeşitinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özellikle pH ve tuz oranının yanı sıra, fiziksel ve duyuşsal özelliklerinin uygunluğu.
- Hatay Halhalı Zeytini 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.

7. Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1354
Tescil Tarihi	: 08.05.2023
Başvuru No	: C2021/000198
Başvuru Tarihi	: 20.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karapürçek Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: İnönü Mah. Marmara Cad. No:72 Karapürçek / SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili Karapürçek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi ibaresi ve mahreç işaret amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi; Sakarya ili Karapürçek ilçesinde yetiştirilen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi Trabzon hurması ağaçlarının olgunlaşmış meyvelerinin odun ateşinde ve açık kazanlarda kaynatılması, süzülmesi, dinlendirilmesi ve tekrar kaynatılması suretiyle Karapürçek ilçesinde üretilen pekmezdır. Trabzon hurması, coğrafi sınırda “cennet hurması” olarak adlandırılır.

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi koyu kahve renkli, bulanık ve akışkan kıvamlı olup ürüne ve üretimde kullanılan meyvelere ait bazı özelliklere aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Coğrafi sınırda yetiştirilen meyvelerin morfolojik ve agronomik özellikleri

Çeşit	Fuyu	Hana Fuyu	Hachiya
Özellik			
Ağaç	• Yarı dik, yarı yavan gelişim gösterir. • İlk iki yıl obur dallar oluşturur. • Üçüncü yıldan sonra verime yatmasıyla beraber kısa meyve sürgünleri oluşur.	• Yayvanımsı gelişim gösterir. • İlk yıllarda kuvvetli sürgünler oluşturur ancak 3 - 4 yaş itibari ile meyveye yattığında sürgünlerde kısılma gösterir.	• Yayvanımsı gelişim gösterir. • Yarı bodurdur. • İlk yıllarda kuvvetli sürgünler oluşturur ancak 3 - 4 yaş itibari ile meyveye yattığında sürgünlerde kısılma gösterir.
Meyve	• Ağırlık: 100 - 150 g • Basık yapılı ve yuvarlak köşelidir. • Kabuğu sert, parlak ve yeşil – turuncu renklidir.	• Ağırlık: 170 - 200 g • Yuvarlak yapıdadır. • Kabuğu turuncu renklidir. • Erkencidir.	• Ağırlık: 200 - 250 g • Yuvarlak ve ucu bombelidir. • Kabuğu kırmızımsı turuncu renklidir.
Hasat zamanı	Ekim ayı	Kasım ayının 1. ve 2. haftası.	Kasım ayının 1. ve 2.haftası.

Tablo 2. Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	En Düşük	En Yüksek
Suda çözünen kuru madde (Brix°)	68	73
Hidroksi metil furfural (HMF) mg/kg	-	75
Kül (%)	% 1,9	% 2,3
pH	5,40	6,40
Asitlik (%)	% 0,1	% 0,35
Sakkaroz (%)	-	% 1
Toplam şeker (%)	% 65	% 70
Ticari glikoz	Bulunmamalı	

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezinin geçmişi eskiye dayanır. Karapürçek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi meyveler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

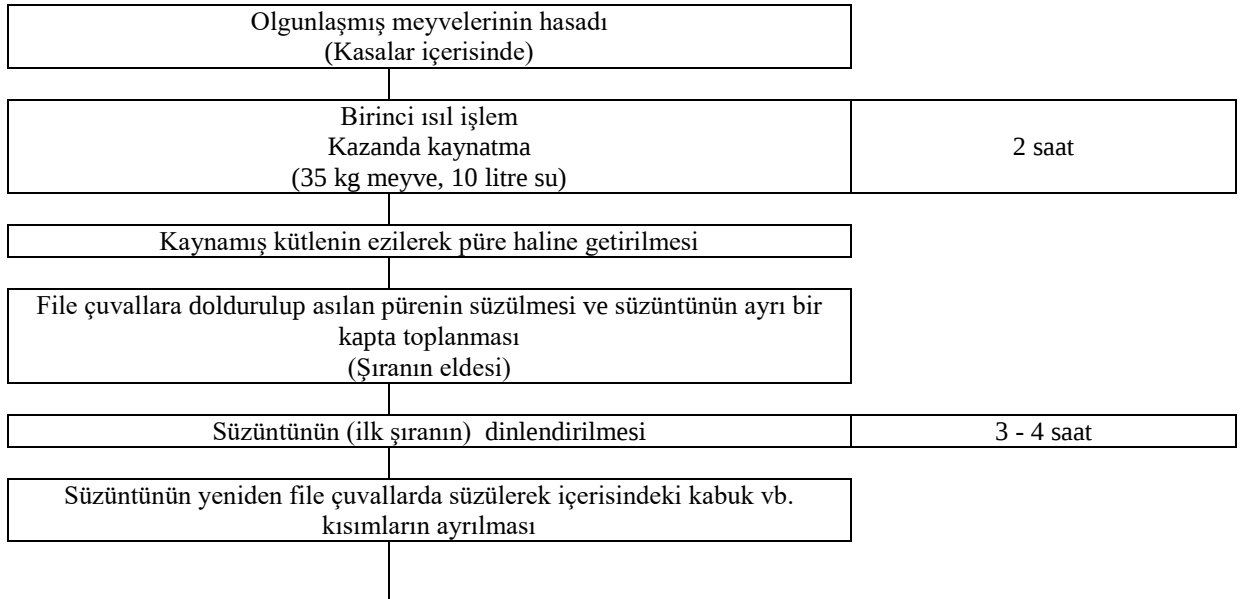
Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi üretiminde; coğrafi sınırdaki yetişen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi Trabzon hurmasının olgunlaşmış meyveleri kullanılır.

Olgunlaşmış meyveler, hasat zamanında elle toplanarak plastik kasalara yerleştirilerek üretimin yapılacağı yere nakledilir. Meyvelerin sap kısımları, yabancı maddeler ve yeterince olgunlaşmamış meyveler ayıklanır. Üretimde kullanılacak 35 kg cennet hurması ve 10 litre su açık kazanlara konur ve odun ateşinde 2 saat kaynatılarak birinci ısıtma işlemi tabi tutulur. Gıda ile temasa uygun file çuvallara doldurulup asılarak meyvelerinin kabukları ve çözünmeyen kısımları ayrıştırılır. Elde edilen püre halindeki süzünüye “ilk sıra” denir ve başka bir kaba konularak 3 saat dinlendirilir. Dinlendirme aşamasında ilk sıranın içinde kalan süzülmeyen kısımlar çöker ve çöken tortular, gıda ile temasa uygun file çuvallara koyularak uzaklaştırılır.

Şıra, ikinci süzme işleminden sonra 36 saat oda sıcaklığında ve güneş görmeyen kuru ortamda dinlendirilir. Dinlendirilen şıra, paslanmaz çelikten yapılan açık kazanlara doldurulur, odun ateşinde ve 160 - 180 °C sıcaklıkta 8 saat kaynatılır. Şıranın kıvamı yoğunlaşıp pekmez haline geldiğinde, cam kavanozlara sıcak dolum yapılarak ambalajlanır ve etiketlenir. Ambalajlanan ürün, 8 - 12 °C sıcaklık ve % 45 - 60 bağıl nemli ortamda 2 yıl muhafaza edilir.

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi üretim akış şeması Şekil 1.’de belirtilmiştir.

Şekil 1. Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi üretim akış şeması



Süzüntünün dinlendirilmesi	36 saat
Dinlendirilmiş süzüntünün yeniden süzülerek içerisindeki tortuların ayrılması	
İkinci ısıtma işlemi Dinlendirilerek durultulmuş süzüntünün açık kazanlarda kaynatılması (160 - 180 °C)	8 saat
Yeterli kıvama gelen pekmezin kavanozlara sıcak olarak doldurulması	
Etiketleme	
Depolama (8 - 12 °C sıcaklık ve % 45 - 60 bağıl nemli ortam)	
Pazarlama ve satış	

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

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezinin geçmişi eskiye dayanır. Karapürçek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi meyveler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karapürçek Cennet Hurması Pekmezinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Karapürçek Kaymakamlığının koordinasyonunda; Karapürçek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karapürçek Belediyesi ile Karapürçek Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan meyve çeşitlerinin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünün morfolojik ve agronomik özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi 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. Elazığ Sırın Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1355
Tescil Tarihi	: 09.05.2023
Başvuru No	: C2022/000310
Başvuru Tarihi	: 22.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Sırın Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez / ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Sırın Yemeği ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elazığ Sırın Yemeği coğrafi işaret ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Sırın Yemeği; ekmeklik buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan ince yufkaların sac üzerinde pişirilmesi, ikiye katlanıp rulo şeklinde sarılarak 6 - 8 cm kalınlığında kesilmesi, tepsiye dik olarak yerleştirilmesi üzerine sarımsaklı yoğurt ile kızdırılmış tereyağı dökülmesi suretiyle Elazığ ilinde üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak üzerine pul biber serpilebilir. Servisi sıcak olarak yapılır.

Elazığ Sırın Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elazığ ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 8 kişilik Elazığ Sırın Yemeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Yufka için bileşenler:

50 - 60 cm çapında 11 - 12 adet yufka için gerekli olan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg ekmeklik buğday unu
- 250 ml su
- 10 g tuz

Yufkanın hazırlanması:

Ekmeklik buğday unu, su ve tuz bir kapta karıştırılır. Homojen ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulup 30 dk dinlendirilir. Dinlendirilen hamur, yaklaşık 50 g'lık bezelere bölünür. 50 - 60 cm çapında ve yaklaşık 1 mm kalınlığında yufkalar açılıp sac üzerinde önlü arkalı pişirilir.

Sosu için bileşenler:

- 7 - 8 diş sarımsak
- 2 kg yoğurt
- 250 g tuzlu tereyağı

Elazığ Sırın Yemeğinin hazırlanması:

Hazırlanan yufkalar ikiye katlanır, rulo şeklinde sarılır, 6-8 cm kalınlığında kesilir ve 50 - 60 cm çapındaki tepsiye dik olarak yerleştirilir. Kesilen parçalar, rulo şeklinin bozulmaması amacıyla sıkı bir şekilde tepsiye dizilir.

Dövülmüş sarımsak ve yoğurt homojen bir karışım oluncaya kadar karıştırılır.

Sarımsaklı yoğurt, tepsinin tüm yüzeyini kaplayacak şekilde azar azar dökülür ve üzerine kızdırılmış tereyağı ilave edilir. İsteğe bağlı olarak pul biber serpilebilir. Elazığ Sırın Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Elazığ Sırın Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elazığ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve konuda uzman olmak üzere Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir ve Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından iki kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Elazığ Sırın Yemeği 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.