



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **158**

Yayın Tarihi

02.10.2023

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 158. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	27
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımları	38
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları	44

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 158. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2020/250	Bursa Havlusu	8
2.	C2021/000312	Gülnar Kuş Üzümlü	12
3.	C2021/000469	Gaziantep Pirinçli Böreği	16
4.	C2022/000197	Kastamonu Kuzu Kestanesi	18
5.	C2022/000029	Sakarya Abaza Acıkası	21
6.	C2022/000121	Ayvalık Karadikenli	23
7.	C2022/000248	Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi	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.	1469	Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması	27
2.	1470	İlgın Haşhaşlı Kömbesi	29
3.	1471	Yozgat Desti Kebabı	32
4.	1472	Sakarya Üre Tatlısı	34
5.	1473	Mardin Irok	36

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2020/235	Kandıra Manda Yoğurdu	38
2.	C2021/053	Kars Kaz Eti	40

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	56	Anamur Muzu	44

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Bursa Havlusu

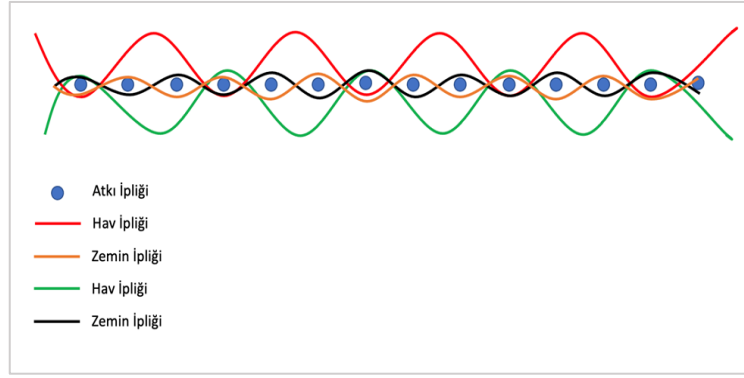
Başvuru No	: C2020/250
Başvuru Tarihi	: 04.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Havlusu
Ürün / Ürün Grubu	: Havlu / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bursa Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Uzun Çarşı Borsa Sok. No:3/1 Merkez BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Havlusu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Havlusu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Havlusu; Bursa ilinde “kara tezgâh” olarak adlandırılan eski tip el dokuma tezgâhları, yarı otomatik ya da otomatik üstten vuruşlu dokuma tezgâhlarında dokunur. Üstten vuruşlu dokuma tezgâhlarında iki yüzü de ilmekli, yani havlı olarak dokunan havludur. Zemin çözgüsü, hav çözgüsü ve atkı olmak üzere üç iplik sistemi ile %100 pamuk ipliği kullanılarak dokunur.

Bursa Havlusu, kısa kenarları dikilip gerçek kenar bırakıldığı gibi saçaklı ya da bükümlü-düğümlü, bağlamalı olarak da üretilir. Gerçek kenar, atkı ipliğinin masura üzerinden kesintisiz olarak aktarılması ile kendiliğinden oluşan kenardır. Bursa Havlusunun kısa kenarlarında işlemeler ve saçaklar bulunabilir. Saçak bulunduğu durumda bu saçaklar genel olarak bükümlü-düğümlü, bağlamalı olarak kullanılır. Bükümlü-düğümlü saçaklar, serbest haldeki çözgü iplikleri çapraz bağlama ve kendisiyle düğüm yapılmasıyla elde edilir. Bursa Havlusu desensiz olabileceği gibi bazı havlularda bitkisel desenler ve/veya minare işlemesi bulunur. Bursa Havlusu boyasız ya da boyanmış olarak üretilir. Bursa Havlusunun boyanmasında doğal boyalar ve / veya sertifikalandırılmış boyalar kullanılır. Bursa Havlusu ≤ 10 s su emme kapasitesine sahiptir. Boyut ve desen konusunda herhangi bir sınırlama olmamakla birlikte genellikle bitkisel desenler kullanılır.



Şekil 1. Bursa Havlusunun çözgü doğrultusu boyunca kesit görünüşü

Şekil 1’de görüldüğü üzere çözgü iplikleri hav ve zemin çözgüsü olarak iki sistemdir. Atkılar ise tek sistemden oluşur. Bursa Havlusunda üst hav çözgüsü ve alt hav çözgüsü ile birinci ve ikinci zemin çözgüleri kendi aralarında 2/1 ribs örgü oluşturur. Ribs, bez ayağı örgü desen biriminin atkı ya da çözgü yönünde iplik ilaveleri ile büyütülerek elde edilen örgü yapısıdır.



Bükümlü- düğümlü

Gerçek kenarlı

Saçaklı

Şekil 2. Bükümlü- düğümlü bağlamalı, gerçek kenarlı ve saçaklı Bursa Havlusunun görünümü



Şekil 3. Bursa Havlusu desenlerinin gösterimi

Tablo 1’de Bursa Havlusunun bazı özellikleri verilmektedir.

Tablo 1. Bursa Havlusunun özellikleri

Özellik	Değer	Açıklama
İplik	%100 pamuk ipliği	

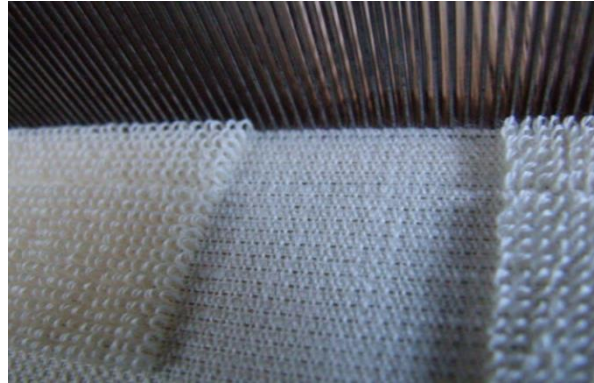
Boya maddesi	Doğal ve kimyasal boyalar	Kimyasal boya olarak sadece uluslararası standartlarda sertifikalandırılmış boyalar kullanılabilir.
Zemin çözgü ipliği	En az 20/2 Ne, ring ¹ 490-520 tur/m	Open-end ² kullanılmaz.
Hav çözgü ipliği	Tek kat ipliklerde En az 16/1 Ne ³ çift kat ipliklerde en az 20/2 Ne	
Atkı ipliği	En az 16/1 Ne	
Hav yüksekliği	En az 3 mm	Havlar tam büküm olmalıdır.
Havlu ağırlığı	En az 400 g/m ²	
Atkı sıklığı	En az 18 adet/cm	
Çözgü sıklığı	En az 18 adet/cm	
Su emme süresi	10×10 cm havlu için ≤10 s	

¹Ring ipliği kesikli liflerden, bilezikli iplik eğirme makinesinde eğrilmiş ipliğe denir.

²Open-end: açık uç ipliği kesikli liflerden, rotor, hava jeti ya da sürtünme gibi açık uç eğirme (üretim) yöntemleri kullanılarak eğrilmiş iplikler

³Ne: İplik uzunluk değerini ifade eden iplik numaralandırma birimidir.

Bursa Havlusu, ipliklerin havlu bünyesinden ayrılmaması ve ürünün kullanım sırasında deformasyon olmaması için tam büküm havlı olarak üretilir. Tam büküm hav, aşağıdaki fotoğrafta sağ ve sol kenarlarda görüldüğü gibidir.



Şekil 4. Tam büküm havın görünüşü

Bursa Havlusu, Bursa ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bursa Havlusu %100 pamuk ipliğinden üretilir. Bursa Havlusu “kara tezgâh” olarak adlandırılan eski tip el dokuma tezgâhları, yarı otomatik ya da otomatik dokuma tezgâhlarında dokunur. Bursa Havlusu üretimi, aşağıdaki aşamalardan oluşur.

1. Pamuk ipliği dokuma işleminden önce veya sonra da boyanabilir. İplik önceden boyanacaksa doğal boyalar ve /veya uluslararası standartlarda sertifikalandırılmış kimyasal boyalar kullanılır.
2. Zemin ve hav çözgü iplikleri hazırlanır. Zeminde min.20/2 Ne, ring, 490-520 tur/m pamuk ipliği kullanılır. Bursa Havlusunda open-end kullanılmaz. Hav çözgü ipliğinde tek kat iplik kullanılacaksa en az 16/1 Ne çift kat iplik kullanılacaksa en az 20/2 Ne pamuk ipliği kullanılır.
3. Bursa Havlusunun üretiminde haşıllama işlemi isteğe bağlı olarak yapılır. Haşıllama, pamuğa direnç kazandırmak için dokuma öncesinde yapılan bir hazırlık işlemidir. Haşıllama, kimyasal kullanılmaksızın sadece nişasta-su karışımı ile yapılır ve işlemten sonra havlunun sert olmaması için iplik üzerindeki kalan nişasta tortuları, temiz su ile yıkanarak temizlenir.

4. Haşılama işleminden çıkan ipliklerin dokuma makinesine beslenebilmesi için ipliğin gücülerden geçirilerek çözgü ipliklerinin bir araya toplanması yani taharlanması işlemi yapılır. Gücü, dokuma makinesinde çözgü hareketlerini kontrol etmek için kullanılan, ortasında çözgü ipliğinin geçirilmesi için gözü olan kordon, düz metal şerit veya silindirik metal çubuk formundaki elemandır.
5. Hav ve zemin çözgüsü ile birlikte en az 18 adet/cm atkı ve en az 18 adet/cm çözgü sıklığında konstrüksiyona sahip kumaş yapısı oluşturulur. Dokuma işlemi havlar tam büküm ve en az 3 mm olacak şekilde gerçekleştirilir. Gerçek kenar şeklinde üretilen Bursa Havlusunda mekikli dokuma makinelerinde atkı ipliği masura üzerinden kesintisiz olarak sağıldığı için kumaşlarda kenar kendiliğinden oluşur.
6. Dokuma işlemi tamamlandıktan sonra boyanacak havlular boyama işlemine tabi tutulur
7. Boya pigmentlerinin kumaş üzerinde sabitlenmesi ve bu şekilde boyama işleminin kalıcı hale gelebilmesi amacıyla “fıkse” adı verilen sabitleme işlemi uygulanır. Fikse işleminde mekanik hareket ve ısı uygulamasından faydalanılır.
8. Bursa Havlusunun gerçek kenar olarak dokunmadığı durumda kenarları dikilir. Gerçek kenara sahip havluların kenarları dikilmez. Ancak gerçek kenarlı bazı havlularda kenar saçaklarına düğüm atılabilir. Bu saçaklar geleneksel olarak bükümlü-düğümlü, bağlamalı olarak kullanılır.
9. Bursa Havlusunda dokuma sırasında kumaşın örgü yapısıyla birlikte çeşitli desenler oluşturulabildiği gibi dokumadan sonra nakış da işlenebilir. Kumaşın örgü yapısı ile oluşturulacak desenler dokuma makinesi ile yapılır. Nakışlar makine ile ya da elde işlenebilir. Nakış desenleri konusunda bir kısıtlama olmamakla birlikte genellikle bitkisel motifler ve/veya minare motifleri kullanılır.
10. Üretim aşamaları tamamlanan Bursa Havlusu masaya yayılarak görsel kontrolü yapıldıktan sonra paketlenerek satışa sunulur.

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

Bursa Havlusu, Bursa ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Bursa ilinin dokumacılığında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bursa Havlusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Bursa Uludağ Üniversitesi Tekstil Mühendisliği Bölümü, Tekstil Mühendisleri Odası Bursa Şubesi ve Bursa Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda iki defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan özellikle iplik ve boya maddesi olmak üzere malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün, özellikle hav yüksekliği, iki yüzeyde hav olması, hav liflerinin ilmek formunda olması, havlunun ağırlığı, atkı ve çözgü sıklığı, ve su emme kapasitesinin kontrolü; bakımından özelliklerinin uygunluğu ve Bursa Havlusu ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Gülnar Kuş Üzümü

Başvuru No	: C2021/000312
Başvuru Tarihi	: 13.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gülnar Kuş Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Kuş üzümü / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Mersin Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Çankaya Mahallesi Atatürk Caddesi No: 19 Akdeniz MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Gülnar ilçesi Çukurasma Tozkovan ve Üçoluk Mahalleleri
Kullanım Biçimi	: Gülnar Kuş Üzümü ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gülnar Kuş Üzümü ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gülnar Kuş Üzümü; Mersin ili Gülnar ilçesi Çukurasma Tozkovan ve Üçoluk Mahallelerinde yetiştirilen *Vitis vinifera* L. (Vitaceae) türüne ait siyah renkli, çekirdeksiz, az şekerli, etli ve ince kabuklu kurutmalık tipte kuş üzümüdür. Yaş halinin rengi, olgunlaşma sürecinde kırmızıdan siyaha döner. Tanelerinin boyutu küçük olup yuvarlak eliptik şeklindedir. Diğer üzüm çeşitlerine göre boyutu küçüktür. Kuru hali (gün kurusu), siyah renkli ve küçük tanelidir.

Gülnar Kuş Üzümü; kendi kendini tozlama özelliğine sahiptir. Anaç, bağlardan alınan kalemler köklendirilerek elde edilir. Aşılama ile üretim yapılmaz.

Gülnar Kuş Üzümünün kuru hali, hafif asidik ve az şekerli yapıda olup yüksek kuru maddeye sahiptir. Kül miktarı ortalama %2,33 olup inorganik madde miktarı bakımından zengindir. Nem oranının ortalama %5 olması dolayısıyla ambalajlandığı takdirde 2 yıl raf ömrüne (tavsiye edilen tüketim tarihi) sahiptir.

Gülnar Kuş Üzümünün ayırt edici özellikleri yetiştirildiği coğrafi sınırın sahip olduğu beyaz ve killi toprak (alfisol) yapısı ile mikroklima özelliğinden kaynaklanır. Coğrafi sınırın toprağı, kireçli ve killi tınlı yapıda olup çok yüksek kireçli (%25-30), düşük organik maddeli (%1-2), hafif alkali nitelikte (pH 7,9-8,5) ve tuzsuzdur. Düşük potasyum (101-105 ppm), yüksek fosfor (30-35 ppm) ve düşük azotlu (%0,08-0,13) toprak yapısına sahiptir. Düşük potasyum ve azot miktarı, yaş üzümün ve kuru halinin küçük taneli olmasına etki eder.

Gülnar Kuş Üzümünün olgunlaşması, sıcaklığın belirli dönemlerde belirli düzeyde olmasına bağlıdır. Coğrafi sınırdaki etkili sıcaklık toplamı (EST) 2847-3215 gün-derecedir. Tam çiçeklenme döneminde 829-863 gün derece, ben düşme döneminde ise 1437-1642 gün derecelik EST isteğine sahiptir. Gülnar Kuş Üzümünün fenolojik safhaları ilkbahar ile başlayıp sonbahar başlangıcına kadar devam eder. Olgunlaşma süresi içindeki ben düşme dönemi, temmuz ortasında başlayıp ağustos ortasında tamamlandığı için diğer üzüm çeşitlerine kıyasla boyutu küçük kalır. Diğer üzüm çeşitlerinde bu süreç 2-3 ay sürer.

Coğrafi sınırın rakımı ve yağış rejimi, Gülnar Kuş Üzümü üzerinde önemli etkiye sahiptir. Coğrafi sınırın rakımı 950 m ve yıllık yağış toplamı 627 mm olup bağların kurulduğu arazilerin taban suyu seviyeleri düşüktür. Yıllık yağış toplamının ve toprağın su tutma özelliğinin az olması dolayısıyla yaş ve kuru üzümde kuru madde miktarı yüksektir.

Coğrafi sınırın sahip olduğu mikroklima iklimi, yetiştiricilik üzerinde etkilidir. Coğrafi sınırdaki hava sirkülasyonunun iyi olması kendi kendini tozlama işlemini ve buna bağlı olarak da ürün verimini olumlu etkiler. Kuru tarım olarak yetiştiriciliği yapıldığından sulama ihtiyacı yağışlarla karşılanır.

Coğrafi sınırda sert esen kuvvetli kuzey rüzgârlarından dolayı bağlarda telli terbiye sistemleri kullanılmayıp “salma sistem” adıyla bilinen ve asmanın yeşil aksamı ile salkımların toprakla temas halinde olduğu bir sistemle ürün yetiştirilir.

Gülнар Kuş Üzümünün bazı fiziksel özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Gülнар Kuş Üzümünün Fiziksel Özellikleri

Özellik	Değer
Salkım genişliği (cm)	9,76 ± 0,74
Salkım uzunluğu (cm)	16,02 ± 1,29
Salkım ağırlığı (g)	192,00 ± 23,42
Tane genişliği (mm)	10,38 ± 0,68
Tane uzunluğu (mm)	11,14 ± 0,85
100 ağırlığı (g)	93,60 ± 18,94
Saptan kopma kuvveti (g)	121 ± 32,2
SÇKM (%)	19,2 ± 1,68
Tane rengi	L: 27,92 ± 1,40 a: 4,77 ± 0,43 b: -0,30 ± 1,01

Gülнар Kuş Üzümünün kuru halinin bazı özelliklerine aşağıda verilmektedir.

Tablo 2. Gülнар Kuş Üzümünün Kuru Halinin Özellikleri

Özellik	Değer
Kül (%)	2,33 ± 0,23
Nem (%)	5,00 ± 0,08
pH	4,02 ± 0,03
Briks (%)	86,60 ± 1,91
Toplam şeker (%)	21,97 ± 0,27
25 gramda tane sayısı (adet)	220 - 260

Üretim Metodu:

Dikim ve ilaçlama

Yeni bahçelerin kurulmasında, bağlardan alınan kalemlerin köklendirilmesi ile elde edilen anaçlar kullanılır. Aşılama ile üretim yapılmaz. Salma sistem adıyla bilinen ve asmanın tüm yeşil aksamı ile salkımların toprakla temas halinde olduğu bir sistemle yetiştirilir.

Bahçe tesisi işlemleri mayıs-haziran aylarında yapılır. Yeni bahçe, 4x4 m sıra aralı ve 25-30 cm derinlikte tek dikim olacak şekilde kurulur. Bahçelerin 4x4 m dikim mesafesiyle kurulması toprak işleme, ilaçlama ve hasat aşamalarında üreticilere makinelerle kolay ve hızlı iş yapmalarına olanak sağlayarak ürün verimliliğinde artış sağlar.

Kasım-aralık aylarında zararlılara karşı bordo bulamacı kullanılır. Çiçeklenme dönemi olan mayıs ayında korukların dökülmemesi, haziran ayında salkım güvesi, ben düşme dönemi olan temmuz-ağustos aylarında ise külleme için en az düzeyde ilaçlama yapılır. Mevsimsel olarak hastalık ve zararlılara karşı ilaçlama yapılır.

Budama

Asma gövdesi, 2-4 m arasında olup gövde çapı 8-10 cm civarındadır. Diğer asma çeşitlerine kıyasla tek gövde halindedir. Budama işlemi, gövdeden çıkan kalemler üzerinde kalemlerin kuvvet durumuna göre 2-3 göz bırakılacak

şekilde kasım-aralık aylarında kış budaması ve şubat-mart aylarında bahar budaması olarak yapılır. Sonbaharda yapraklar döküldükten sonra başlayıp ilkbaharda yapraklar açmadan yapılır. Budama yapıldıktan sonra atıklar bahçeden uzaklaştırılır.

Toprak işleme

Toprak ilkbahar mevsiminde işlenir. Mart ayında yabancı otlar temizlenir, nisan ayında ise toprak havalandırılır. Toprak, bağ aralıkları makinelerle 8-12 cm derinliğinde işlenerek, bağ dipleri ise çapa ve bel gibi aletler ile havalandırılır. Dip sürgünler temizlenir. Şubat, mart ve nisan aylarında bir kez gübreleme işlemi yapılır. Gübreleme sonbaharda taban gübresi olarak verilir. Azotlu gübreleme ise susuz tarım yapıldığından ilkbahar yağışları ile tek seferde yapılır. Mayıs ayında dip çapalaması yapılır.

Sulama

Kuru tarım olarak yetiştiricilik yapıldığından bahçelerde sulama sistemi bulunmaz. Sulama ihtiyacı yağışlarla karşılanır.

Hasat

Gülнар Kuş Üzümünün hasadı, ağustos ayının ortasında başlayıp son haftasında tamamlanır. Ürünün hasadı geciktiği takdirde çok olgunlaşmadan dolayı dökülerek hasat kayıplarına neden olur. Hasat, kırmızıdan siyaha dönüşümünü tamamlayan yaş üzümler seçilerek yapılır.

Kurutma

Hasadı yapılan yaş üzümler, 5x4 m naylon sergiye serilerek herhangi bir katkı maddesi kullanılmadan güneş altında (gün kurusu) kurutulur. Sergiye serilen üzümler gün aşırı karıştırılarak üzümlerin birbirine yapışmadan her tarafı eşit olacak şekilde kuruması sağlanır. Kurutma işlemi, güneşli havada 7-10 gün, rüzgârlı havalarda ise 7 günde tamamlanır. Kurutulmuş üzümler, uygun çapta deliklere sahip kalbur ve eleklerle elenerek taş, toprak ve saplardan ayrılır. Eleme ve ayıklama makinesi ile detaylı işlem yapıldıktan sonra paketlemeye hazır hale gelir.

Muhafaza koşulları

Gülнар Kuş Üzümü, 10-50 kg çuvallarda paletli olarak çuvallar üst üste gelmeyecek (kızgınlaşma olmaması için) ve yerle temas etmeyecek şekilde tekli sıra halinde oda sıcaklığındaki doğal depolarda depolanır.

Ambalajlama

Gülнар Kuş Üzümü, 20 g ila 50 kg arasında değişen miktarlarda gıda ile temasa uygun ambalajlar kullanılarak paketlenir. Ambalajlı üründe herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

Denetleme:

Denetimler; Mersin Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Mersin Büyükşehir Belediyesi, Gülнар İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gülнар Ziraat Odası ile S.S. Gülнар Çukurasma Tozkovan Üçoluk Kuş Üzümü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden ürün konusunda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetleme sırasında oluşabilecek olan bütün masraflar Mersin Büyükşehir Belediyesi tarafından karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Anaçların temini ve kültürel işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilecek ürünün renk, şekil ve olgunluk özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle kurutma işlemi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Depolama ve ambalajlama uygunluğu.
- Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen özellikler bakımından yaptırılacak analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Gülнар Kuş Üzümü ibaresi, logosu ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Gaziantep Pirinçli Böreği

Başvuru No	: C2021/000469
Başvuru Tarihi	: 08.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Pirinçli Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Caddesi Büyükşehir Belediyesi Binası Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Pirinçli Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Pirinçli Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Pirinçli Böreği; buğday unu, yoğurt, üzüm sirkesi, yumurta, tuz, zeytinyağı ve su ile hazırlanan hamurun; yarım ay şeklinde 8-10 cm çapında açılarak, içine koyun kıyması, pirinç, kuru soğan, tuz, baharat, sadeyağ veya tereyağı ve su ile hazırlanan iç harç konup; sıvı yağda kızartılarak sıcak servis edilen, Gaziantep ilinde üretilen börektir. İç harca isteğe bağlı olarak, coğrafi işaret olarak 27 sayı ile tescilli Antep Fıstığı içi ile soyulmuş badem içi ilave edilebilir. Gaziantep ilinde haspir olarak bilinen aspir çiçeği baharatı kullanılır.

Gaziantep Pirinçli Böreği Gaziantep ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Pirinçli Böreği için gerekli bileşenler (16-20 adet) ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 180-200 g buğday unu
- 90-110 g yoğurt
- 100-150 ml su
- 2-2,5 g tuz
- 2-4 ml üzüm sirkesi
- 1 adet yumurta
- 20 ml zeytinyağı

İç harç bileşenleri:

- 175-200 g pirinç
- 200-300 ml su
- 200-250 g koyun kıyması
- 120-130 g (1 adet) kuru soğan
- 2-3 g tuz
- 4-6 g karabiber
- 20-25 g sadeyağ / tereyağı
- 2-4 g haspir
- 30 g soyulmuş badem içi (isteğe bağlı)
- 30 g soyulmuş Antep Fıstığı içi (isteğe bağlı)
- Kızartmak için 1 l sıvı yağ (zeytinyağı veya ayçiçek yağı)
- Hamuru açmak için 30 g buğday unu

İç harcın hazırlanması: Koyun kıyması bir tavada, suyunu çekinceye kadar kavrulur. Üzerine sadeyağ / tereyağı ve ince doğranmış soğan ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Soğanlar yumuşayınca tuz ve karabiber

ilave edilerek ocaktan alınır. Başka bir kapta pirinç, su, haspir ve tuz, karışım suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine kavrulmuş soğanlı kıyma ile isteğe bağlı olarak Antep Fıstığı ve badem içi ilave edilip karıştırılır.

Hamurun hazırlanması: Buğday unu yoğurma kabına alınır ve ortası açılır. Orta kısmına yoğurt, sirke, yumurta, zeytinyağı ve tuz konur. Azar azar su ilave edilir ve kenardaki undan ortaya alınarak tüm malzeme yoğurulur. İstenilen kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edilir (gerekirse biraz daha un eklenebilir). Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülür ve oda sıcaklığında 40-45 dakika dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan ortalama 30 g parçalar koparılır ve avuç içinde yuvarlayarak 16-20 adet beze yapılır. Her bir beze hafif unlanmış bir tezgâhta merdane ile yaklaşık 8-10 cm çapında açılır ve hamurun yarısına pirinçli harçtan yayılır. Diğer tarafı üzerine kapatılır ve kenar kısımlarının açılmaması için işaret parmağı ile bastırılır. Bir kenarı düzgün bir şekilde kesilir. Tüm bezeler bu şekilde hazırlanır ve bir tepsiye yerleştirilir.

Sıvı yağ derin bir tavaya alınarak yeterli sıcaklığa geldiğinde börekler içine konulur. Böreklerin her iki tarafı kızarıncaya kadar çevrilerek kızartılması tamamlanır. Gaziantep Pirinçli Böreğinin sıcak olarak servisi yapılır.

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

Gaziantep Pirinçli Böreği Gaziantep ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep Pirinçli Böreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Gaziantep Pirinçli Böreği 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. Kastamonu Kuzu Kestanesi

Başvuru No	: C2022/000197
Başvuru Tarihi	: 24.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Kuzu Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: S.S.Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kasaba Mah. Vali Muratbey Sok. No:12/1 Cide KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili Cide, Doğanyurt, İnebolu, Bozkurt, Şenpazar, Çatalzeytin, Abana ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Kuzu Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Kuzu Kestanesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Kuzu Kestanesi; *Castanea sativa* Mill. kestane türüne ait, Anadolu kestanesi olarak bilinen, morfolojik olarak küçük ebatlı, ince ve kolay ayrılabilen kabuğu, tatlımsı duyuşal özelliğe sahip Kastamonu iline bağlı Cide, Doğanyurt, İnebolu, Bozkurt, Şenpazar, Çatalzeytin ve Abana ilçelerindeki kestane ormanlarındaki ağaçlardan elde edilen kestane meyvesidir. Yetiştigi alanlar genellikle Kastamonu ilinin yukarıda belirtilen kıyı seridindeki ilçelerinde orman içi olup, deniz seviyesinden yüksekliği 0-1000 metre arasındadır.

Orman florasındaki kestane ağaçlarına müdahale olmadığından, tür karışması veya farklı kestane meyvesi üretimi mümkün değildir.

Coğrafi sınır; Karadeniz ikliminin etkisi altında, yazları serin ve kışları serttir. En fazla yağış ilkbahar ve sonbaharda görülür. Yıllık sıcaklık ortalaması 9,8°C, yıllık toplam yağış miktarı ortalaması 387,2 mm'dir. Yıllık yağış miktarı 1000 mm'nin üzerinde olup ayrıca sıcaklık değeri en düşük -4,6 °C ve en yüksek 28°C dir. Bu iklim yapısında çiçeklenme geç olduğundan ilkbahar donlarından zarar görmeden kestane ağaçlarının çiçeklenmesi yaklaşık olarak haziran ayının ilk haftası başlayıp temmuz ayının ortalarını bulan 30-45 günlük süreci kapsar. Çiçeklenme sürecinin geç olması don durumundan etkilenmeksizin kestane meyve taslağının gerçekleşip verimin artmasını sağlar. Toprağın hafif asidik, aşırı kireçli olmayan ve mineral madde içeriği yüksek oluşu ile kestane ağaçlarının yağış isteğine çok uygun, nem oranı yüksek ortamda yetişmesi Kastamonu Kuzu Kestanesinin en az %13 toplam şeker içeriği ile duyuşal olarak tatlımsı lezzetinin oluşmasını ve meyve kabuğunun kolay ayrılmasını sağlar.

Kastamonu Kuzu Kestanesinin kupulada genelde 3 bazen de 4 kestane meyvesi bulunur, ikizlik oranı azdır. Meyveleri dolgundur. Hasat dönemine göre irilikleri değişkenlik göstermekle birlikte genel itibariyle küçük ebatları ile diğer kestanelerden ayırt edilir. Kabuktan ayrıldığında meyvesi bütün olarak kalabilir, kabuk soyumu kolaydır. Meyve eti sert; şekli yassı ve dış kabuk rengi parlak açık kahverengidir. Pişirmeden de iç kabukları kolayca soyulan, iç meyvesi küçük ebatlı, rengi beyaza yakın açık renklidir.

Tablo 1. Kastamonu Kuzu Kestanesinin Fiziksel Özellikleri

Bölüm	Özellik	Değer
Kupula	Kupula İçerisindeki Kestane Sayısı (adet)	3 - 4 adet (ikizlenme oranı az)
Kabuklu Meyve	Kupula İçerisindeki 1 Meyvenin ağırlığı (g) (ort)	6,50
	Kabuk Oranı (%) (ort)	20
	İç Meyve Oranı (%) (ort)	80
	Ortalama Meyve Boyu (cm) (ort)	2,50
	Ortalama Meyve Eni (cm) (ort)	2,75
	Ortalama Meyve Derinliği (mm) (ort)	1,56
	Meyve kabuk kalınlığı (mm) (ort)	0,85
İç Meyve	Ortalama Meyve Boyu (cm) (ort)	1,85
	Ortalama Meyve Eni (cm) (ort)	2,25

	Ortalama Meyve Derinliği (cm) (ort)	1,18
	İç Meyve Ağırlığı (g) (ort)	5,50
	İç Zarının Soyulabilirliği	Zar incedir ve kolay soyulur
	Çiçek Olum Zamanı	Haziran-Temmuz
	Meyve Olum Zamanı	Ağustos-Eylül
	Hasat Olum Zamanı	Eylül- Ekim

Tablo 2. Kastamonu Kuzu Kestanesinin Bazı Ürün Özellikleri

Dış Kabuk Rengi	Üst	Alt
<i>L</i> (ort)	28,00-34,00	24,00-29,00
<i>a</i> (ort)	14,00-18,00	15,00-19,00
<i>b</i> (ort)	16,00-20,00	16,00-20,00
Meyve Eti Rengi *	Beyaza yakın görünümde	
<i>L</i> *	66,00-76,00	
<i>a</i> *	6,00-9,00	
<i>b</i> *	29,00-35,00	
Protein (%) (en az)*	4,5	
Yağ Oranı (%) (en fazla)*	1	
Nem Oranı (%) (en fazla)*	50,00	
Kül Oranı (%) (en az)*	0,65	
Şeker profili*		
Sakaroza (%) (en az)*	7	
Maltoz %)(en az)*	6	
Glikoz (%)	<1	
Fruktoz (%)	<1	
Toplam Şeker (%) (en az)*	13	
*Kabuksuz ve zarsız iç meyve esas alınmıştır.		

Üretim Metodu:

Kastamonu Kuzu Kestanesi; Kastamonu iline bağlı Cide, Doğanyurt, İnebolu, Bozkurt, Şenpazar, Çatalzeytin ve Abana ilçelerindeki orman florasında kendiliğinden yetişen *Castanea sativa* Mill. türü kestane ağaçlarından elde edilir.

Aşılama, gübreleme, budama gibi tarımsal müdahaleler olmaksızın coğrafi sınırın kestane orman florasından toplanması, çırpma, koparma vb. hasat teknikleri uygulanmaksızın eylül-ekim aylarında rüzgâr gibi doğal etmenlerle ağaç dibine dökülen meyvelerin toplanması ile hasat yapılır.

Soğuk hava depolarında muhafaza edilir. Kestaneler sıcaklığı 0-2 °C ve nem oranı %80-90 olan depolarda plastik torbalar içinde 3-4 ay süreyle saklanabilir.

Denetleme:

Denetimler, S.S.Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi koordinasyonunda; S.S.Cide Kadın Girişimciler ve Üreticiler İşletme Kooperatifi, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Cide Ziraat Odası, Şenpazar Belediyesi, Çatalzeytin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Kastamonu Kuzu Kestanesinin üretilmesi, satılması ve denetiminde, Tarım ve Orman Bakanlığınca hazırlanan Odun Dışı Ürün Faydalanma Planının öngördüğü hususlar dikkate alınır.

Denetim mercii; Kastamonu Kuzu Kestanesinin fiziksel özelliklerinin uygunluğunu, muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Kastamonu Kuzu Kestanesi 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. Sakarya Abaza Acıkası

Başvuru No	: C2022/000029
Başvuru Tarihi	: 24.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sakarya Abaza Acıkası
Ürün / Ürün Grubu	: Sos / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hanlı Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cad. No:27A Arifiye SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili
Kullanım Biçimi	: Sakarya Abaza Acıkası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı ürün üzerinde kullanılmadığında, Sakarya Abaza Acıkası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sakarya Abaza Acıkası; salçalık biberin (*Capsicum annuum*) haşlanması, süzülmesi, parçalanması ve püre haline getirilmesinden sonra kaya tuzu, sarımsak, su, toz kişniş tohumu, kekik ve reyhan ile öğütülmüş ceviz içi eklenmesi suretiyle Sakarya ilinde üretilen sostur. Kahvaltılık ve yemeklik olarak piyasaya sunulur. Yemeklik olarak üretilen Sakarya Abaza Acıkasında ceviz içi kullanılmaz.

Sakarya Abaza Acıkası krema kıvamında olup, ekmeğe sürülebilir. Ana bileşeni olan salçalık biberin rengine bağlı olarak kırmızıdan turuncuya kadar değişen renklerde olabilir.

Sakarya Abaza Acıkasının üretiminde kullanılan salçalık biber, kıyma makinasında ya da geleneksel olarak iki taş arasında püre haline getirilir. Coğrafi sınırdaki, gıda ile temasa uygun olan bu taşlardan altta olana ahaka, elde tutulana ise apıhnıga adı verilir. Apıhnıga oval şekilli ve 400-600 gram ağırlığında, ahaka ise sert bir taş olup 50-60 cm uzunluğunda ve 45-50 cm genişliğindedir.

Sakarya Abaza Acıkası, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Sakarya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır Kışa hazırlık yapma gelenekleri içinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 kg Sakarya Abaza Acıkası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

<u>Bileşen Adı:</u>	<u>Bileşen Miktarı:</u>	
	<u>Kahvaltılık</u>	<u>Yemeklik</u>
Salçalık biber (<i>Capsicum annuum</i>)	1 kg	1 kg
İnce kıyılmış kaya tuzu	100 g	80 g
Sarımsak	80-85 g	80-85 g
Toz kişniş tohumu	30 g	30 g
Reyhan	30 g	30 g
Kekik	30 g	30 g
İnce öğütülmüş ceviz içi	150 g	-
Su	20-25 ml	20-25ml

Hazırlanışı:

Salçalık biber yıkanır, tohumları ayıklanır, bir kaba koyulup üzerine su eklendikten sonra 105-110°C’de kaynatmaya başlanır. Su kaynamaya başladıktan sonra biberlerin kabukları ayrılabilir hale gelinceye kadar 80-90 dakika pişirmeye devam edilir. Pişme tamamlanınca 1 saat oda sıcaklığında bekletilir.

Pişmiş biberler, süzgeç ile sudan çıkarılır, kabukları soyulur ve süzgeç üzerinde 10-15 dakika bekletilerek suyun süzülmesi sağlanır. Haşlanmış biberler 4-6 °C’de 1 gece bekletilir.

Ertesi gün kıyma makinesinde parçalanarak püre haline getirilir. Geleneksel yöntemde kıyma makinası yerine taş ile ezme işlemi gerçekleştirilir. Gıda ile temasa uygun olan ve coğrafi sınırdaki ahaka, apıhnıga adı verilen taşlar ile dövülen biberler, düşük akışkanlığa sahip püre haline getirilir. Bu işlem 100-120 dakika sürer. Pürenin homojen bir yapıya sahip olmasına özen gösterilir.

Bir kaba koyulan sarımsakların üzerlerine kolay soyulabilmeleri için 20-25 ml su eklenir ve 5 dakika bekletildikten sonra kabukları bıçak ile soyulur. Soyulan sarımsaklar havana koyulur ve üzerlerine parçalanmayı kolaylaştırmak için 5-7 g ince kırılmış kaya tuzu ilave edilip tamamıyla ezilerek parçalanır.

Püre haline getirilen biberler, büyük bir kap içine koyulur. Toz haline getirilmiş kişniş tohumu, dövülmüş sarımsak, reyhan, kekik ve ince kırılmış kaya tuzunun kalan miktarı biberlerin üstüne eklenip iyice karıştırıldıktan sonra istenen miktarlarda porsiyonlanarak cam kavanozlara doldurulur. Kahvaltılık olarak üretilen Sakarya Abaza Acıkasına, ince öğütülmüş ceviz içi ilave edildikten sonra cam kavanozlara dolum yapılır. Dolum yapılan kavanozlar kapakları kapatıldıktan sonra soğuyuncaya kadar ters çevrilerek bekletilirler.

Sakarya Abaza Acıkası 4-6°C'de 1 yıl muhafaza edilebilir. Kavanozların kapakları açıldığında 1 hafta içerisinde tüketilmelidir.

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

Sakarya Abaza Acıkası coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Sakarya ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınırdaki üni bağı bulunan Sakarya Abaza Acıkası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret Borsasından, Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda 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; Sakarya Abaza Acıkası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Sakarya Abaza Acıkası 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. Ayvalık Karadikeni

Başvuru No	: C2022/000121
Başvuru Tarihi	: 04.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ayvalık Karadikeni
Ürün / Ürün Grubu	: Meze / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ayvalık Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Fevzipaşa Vehbibey Mah. Sahilboyu Sok. No:1 Ayvalık BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Ayvalık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ayvalık Karadikeni ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Karadikeni ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayvalık Karadikeni; Latince tür adı *Paracentrotus lividus* olan; derisi dikenliler grubuna ait denizkestanelerinin, gıda olarak tüketilebilen gonad kısımlarının tekniğine uygun olarak çıkartılmasıyla; meze şeklinde doğrudan tüketime sunulan ya da limon suyu ve/veya zeytinyağı ile karıştırılarak çeşnili olarak hazırlanıp tüketime sunulan Ayvalık ilçesine özgü bir mezedir.

Denizkestanelerinden elde edilen gonadların gıda olarak tüketilmesi ve bu ürünlerden uzun yıllardır katma değer sağlanmasıyla Ayvalık Karadikeninin, Ayvalık ilçesi ile ünü bağı bulunur. Halk dilinde bu denizkestaneleri; karadiken ve taş kestanesi olarak da bilinir. Bu ürünün tarihçesinde; meze olarak kullanımıyla Ayvalık ilçesinde alışlagelen adıyla Ayvalık Karadikeni olarak isimlendirilmiştir.

Denizkestanelerinin toplanmasında dişi olanları tercih edilir. Dişi deniz kestaneleri, konumlarını sağlama almak için üzerlerine bitki ya da küçük bir taş parçası vb. tutturdıkları için erkek denizkestanelerinden ayırt edilebilir. Gonadları uygun gelişim göstererek ağırlığının yaklaşık %10'unu oluşturabilir. Protein oranı en az %9 ve kuru madde oranı ise en az %15 düzeyindedir.

Ayvalık ilçesinden temin edilen denizkestaneleri; genellikle kıyı şeridinde, sığ sularda 80 m derinliğe kadar kayalıklarda ve deniz çayırıları (*Posidonia oceanica*) içerisinde dağılım gösterir. Denizkestanelerinin kabuğu yarım küre şeklinde, kahverengi-yeşil renk ve tonlarında ve ortalama 5 cm, karın bölgesi hafifçe basıktır. Ağız bölgeleri oldukça küçük, dikenleri sık ve sivridir. Renk olarak; mor renk ve tonlarında, kırmızı ya da siyaha yakın renktedirler.

Ayvalık Karadikeninin, meze olarak çiğ olarak tüketilebilmesinin yanında; zeytinyağı ve/veya limon suyu ile çeşnilendirilerek meze olarak tüketimi daha yaygındır. Çiğ olarak tüketildiğinde tuzlu tada, yumuşak kıvama, özellikle deniz kaynaklı olması nedeni ile avcılığının yapıldığı deniz suyu kokusuna sahiptir.

Ayvalık ilçesinde denizkestanelerinin avlanması/toplanması ve gıda olarak tüketimi yılın aralık ayı ile mart ayı arasındaki zaman aralığında artar. Denizkestanelerinin avcılığı/toplanması aşamaları emek gerektirirken, işlenmesinde; özellikle kesilmesi, gonadlarının çıkarılması aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Ayvalık Karadikeni üretimi aşamalarına aşağıda sırasıyla yer verilmiştir:

Denizkestanelerinin Avlanması/Toplanması: Denizkestanelerinin avcılığı/toplanması aşamaları; ilgili su ürünleri mevzuatı gerekliliklerine uygun olarak yapılır.

Ayvalık ilçesinde karadiken avcılığı/toplanması için en verimli dönem, yılın aralık ayı ile mart ayı arasındaki zaman aralığıdır.

Denizkestanelerinin ve Gonadlarının İşlenmesi Muhafazası ve Depolanması: Denizkestanelerinin işlenmesi aşamaları ise ilgili hayvansal gıdalar için özel hijyen mevzuatı gerekliliklerine uygun olarak yapılır.

Denizkestaneleri karaya çıkartıldıktan sonra beklenmeksizin hızlı bir şekilde işlenmelidir. İşlenmesi sırasında dikenlerinin batmaması için kalın eldivenler kullanılır.

Denizkestaneleri gıda ile temasa uygun temiz, paslanmaz özel makaslar, bıçaklar vb. kesme aletleri ile kesilerek ortadan ikiye ayrılır. Kaya vb. yapıştığı yerde ağız denilen konik bir kısım bulunan denizkestanelerinin içindeki gonadlarına ulaşmak için bu kısımdan yuvarlak olarak kesilmesi ustalık becerisi gerektirir. İkiye ayrılan denizkestanelerinin gonadları; gıda ile temasa uygun kaşık vb. ile çıkartılır ve bu aşamada ayrıca ustalık becerisi gerektirir.

Elde edilen bu gonadlar; genellikle gıda ile temasa uygun cam şişelere/kaplara konulur. Asgari teknik ve hijyenik şartlar ve soğuk zincir gerekliliklerine uygun bir şekilde muhafaza edilir ya da depolanır.

Ayvalık Karadikeninin Hazırlanmasında Kullanılan Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (1 porsiyon):

- Sade hazırlama: 60 g gonad.
- Çeşnili hazırlama: 60 g gonad, 5 ml zeytinyağı ve/veya 5 ml limon suyu.

Çeşnili hazırlamada kullanılan bileşenler; yeteri büyüklükteki bir kabın içerisinde ortalama 30 saniye kadar yeterince karıştırılarak meze olarak kullanıma hazır hale getirilir.

Piyasaya Arz ve Servis: Ayvalık Karadikeni; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak servisi yapılır ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde soğuk zincir gerekliliklerine uygun bir şekilde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Ayvalık Karadikeni; sade ve çeşnili olarak tüketiciye sunulur. Ayvalık Karadikeninin; soğuk olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. Ayrıca tüketici isteğine bağlı olarak yeterince tuz ilave edilebilir.

Ayvalık Karadikeninin, buzdolabı koşullarında muhafaza edilmek şartıyla hazırlandıktan sonra 2 gün içerisinde tüketilmesi uygun olur.

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

Balıkesir ili Ayvalık ilçesinde uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Ayvalık Karadikeninin adını aldığı Ayvalık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Ayvalık Karadikeninin tüm üretim aşamaları, Balıkesir ili Ayvalık ilçesinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinatörlüğünde; Ayvalık Belediyesi, S. S. Ayvalık Su Ürünleri Kooperatifi ile Ayvalık 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. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Ayvalık Belediyesi tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Ayvalık Karadikeni ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

7. Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi

Başvuru No	: C2022/000248
Başvuru Tarihi	: 09.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sandıklı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Ece Mah. Konak Sok. 1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi; buğday unu, ekşi maya, tuz ve su ile hazırlanan hamurun açılması; coğrafi işaret olarak 1001 sayı ile tescilli Sandıklı Haşhaş Ezmesi, tahin, ayçiçek yağı ve beyaz şeker ilave edilerek hazırlanan iç harcın koyulup katlanması, açılması ve taş fırında pişirilmesi suretiyle üretilen hamur işidir. Ağırlığı yaklaşık 500 g'dır. Altın sarısı renkte, dışı çıtır içi kısmı yumuşaktır. Hem sıcak hem de soğuk tüketilir.

Üretiminde kullanılan Sandıklı Haşhaş Ezmesi yağlı olduğundan, Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi tel tel ayrılan bir yapıya sahiptir.

Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi Sandıklı ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Sandıklı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle ramazan aylarında üretilir. Üretimi, özellikle hamurunun hazırlanma aşaması olmak üzere ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 adet (500 g) Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için bileşenler:

- 300 - 400 g buğday unu
- 400 - 600 ml su
- 21 - 42 g ekşi maya
- 4 - 6 g tuz

İç harcı için bileşenler:

- 70 - 80 g Sandıklı Haşhaş Ezmesi
- 70 - 80 g tahin
- 50 - 60 ml ayçiçek yağı
- 4 - 6 g beyaz şeker

Hazırlanması:

İç harç bileşenleri bir kapta karıştırılarak iç harç hazırlanır. Elenen buğday unu içine ekşi maya ve tuz katılıp üzerine yavaş yavaş su eklenerek karıştırılır. Homojen ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur yaklaşık 400 - 500 g gelecek şekilde bezelere ayrılır, oklavayla 10 cm genişlik ve 3 - 4 cm kalınlıkta açılır, hamurun tüm yüzeye homojen bir şekilde iç harç sürülerek 4 parçaya katlanarak oda sıcaklığında yaklaşık 1,5 - 2 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur 40 - 50 cm uzunluğunda ve 2 - 3 cm kalınlığında açılarak odun ateşiyle hazırlanmış taş fırında 8 - 10 dk pişirilir. Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi 4 °C sıcaklıkta 2 gün, -18 °C sıcaklıkta hava almayacak şekilde paketlenerek 3 ay muhafaza edilebilir.

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

Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi Sandıklı ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Sandıklı ilçesinin mutfağı içinde önemli bir yeri vardır. Üretimi, özellikle hamurunun hazırlanma aşaması olmak üzere ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçeğe uymalıdır.

Denetleme:

Denetimler; Sandıklı Belediyesinin koordinasyonunda; Sandıklı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sandıklı Belediyesinden ürün konusunda uzman kişilerin 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:

- Özellikle Sandıklı Haşhaş Ezmesi olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi 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. Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1469
Tescil Tarihi	: 12.09.2023
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
Tescil Ettiren	: Kemaliye Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dört yolağzı Mah. Cumhuriyet Cad. 78 C Kemaliye ERZİNCAN
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. Çözgü iplikleri istenilen renklere göre sıralanmasının ardından kumpas tarağından geçirilip leventlere sarılır.

Çözgülerin 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, mekiği hareket ettirir. Mekiğin hareket etmesiyle çözgü ipleriyle tarağa 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 sıkıştırır. 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.

2. Ilgın Haşhaşlı Kömbesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1470
Tescil Tarihi	: 19.09.2023
Başvuru No	: C2023/000155
Başvuru Tarihi	: 13.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Ilgın Haşhaşlı Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ilgın Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Ayvatdede Mah.114000. Sok. No:1 Ilgın KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Ilgın ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ilgın Haşhaşlı Kömbesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Ilgın Haşhaşlı Kömbesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi; ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu, su, tuz, maya, haşhaş tohumu ezmesi ile ayçiçeği yağı kullanılarak Konya ili Ilgın ilçesinde üretilen bir üründür.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi hazırlanmasında iç harcının en önemli bileşeni olarak haşhaş tohumu, öğütülmüş ezme şeklinde kullanılır.

Konya ili Ilgın ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Ilgın Haşhaşlı Kömbesi günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, mevlit, kandil, festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin üretildiği, Konya ili Ilgın ilçesi ile ün bağı bulunur.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Ilgın Haşhaşlı Kömbesi; gıda ile temasa uygun tercihen taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Üretim Metodu:

Ilgın Haşhaşlı Kömbesinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 kişilik):

- 3 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 2 litre su,
- 1 kg haşhaş tohumu ezmesi,
- 250 ml ayçiçeği yağı,
- 50 g tuz,
- 20 g ekmek mayası.

İlgın Haşhaşlı Kömbesinin Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisine; un, tuz, maya ve su konulur. Bu karışımın homojen olarak karışması için ortalama 20 dakika kadar iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamurun üzeri gıda ile temasa uygun bir bezle kapatılır. Bu şekilde hamur oda sıcaklığında ortalama 20 dakika kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamur kesilerek hamur bezeleri yapılır. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 30 dakika kadar daha hamur fermantasyonu için oda sıcaklığında dinlendirmeye bırakılır.

Dinlendirilmiş hamur bezeleri, gıda ile temasa uygun yağlanmış bir zemine alınır. Daha sonra bezeler el ile dikdörtgen şeklinde (ortalama eni 10 cm ve boyu 20 cm) ince şekilde açılır. Bu işlem her bir hamur bezesi için ayrı yapılır.

Diğer taraftan; gıda ile temasa uygun derin bir kabın içine haşhaş tohumu ezmesi ile ayçiçeği yağı alınır ve iyice karıştırılır. Böylece ürünün haşhaşlı iç harcı hazırlanmış olur. Haşhaş tohumlarının seçiminde, sarı haşhaş tohumları tercih edilir.

Dikdörtgen şekli verilen hamurun içine haşhaşlı iç harcı konulur. El ile bu harç hamurun yüzeyine özenle yayılır. Hamurun üst ve alt kenarları ortaya gelecek şekilde kapatılır ve avuç içinde ileri ve geriye doğru hareketler ile kapatılan hamur silindirik şekline getirilir. Bu işlem dikdörtgen şekli verilen her bir hamur için ayrı ayrı yapılır. Silindirik şeklini alan haşhaşlı hamurun eşit kalınlıkta/uzunlukta olması önemli olduğu için ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Haşhaşlı hamurlar; daha sonra gıda ile temasa uygun zemin üzerinde yaklaşık yarım saat kadar oda sıcaklığında dinlendirmeye bırakılır. Haşhaşlı hamurun dinlendirmenin amacı; haşhaşlı hamurun mayalanması ve aynı zamanda haşhaşlı iç harcın hamura iyice karışmasının sağlanmasıdır. Dinlendirilen haşhaşlı hamurlar; gıda ile temasa uygun, yağlanmış bir zemine alınır. Haşhaşlı hamurlar el ile iki ucunu zıt yöne iterek burğu yapılmak suretiyle şerit şeklinde esnetilir. Ustalık becerisine bağlı olarak haşhaşlı hamurların fazla inceltilmeden ortalama 30 cm kadar esnetilmesi istenir. Bunun nedeni ise hamurun kurummasının önlenmesidir. Silindirik şeklinde ve burğu halinde inceltilerek uzatılan haşhaşlı hamurun bir ucu ortasına doğru gelecek şekilde katlanır ve diğer ucu da katlanan kısmın yanına doğru getirilerek silindirik halindeki haşhaşlı hamur yan yana üçe katlanır. Bu işlem dinlenmiş olan her haşhaşlı hamurun için ayrı ayrı yapılır. Haşhaşlı hamurun uç kısımlarının sivri olmaması, uzunluklarının eşit olması ve şeklinin düzgün bir şekilde olması ustalık becerisi gerektirir. Aynı zamanda bu durum haşhaşlı kömbelerin eşit oranda pişirilmesine yardımcı olur.

Pişirme ve Servis:

Hazırlanması tamamlanan haşhaşlı hamurlar tepsiye konulur. Pişirme işlemi 250-300°C'ye ısıtılan tercihen taş zeminli fırınlarda; 10-15 dakikalık bir sürede tamamlanır. Genellikle pişirilmesi tamamlanan; İlgın Haşhaşlı Kömbesinin ağırlığı 180-200 g/adet aralığındadır.

Fırından çıkarılan ürünler üst üste gelmeyecek şekilde dizilerek 15-20 dakika kadar dinlendirildikten sonra tüketiciye sunulur.

İlgın Haşhaşlı Kömbesi; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

İlgın Haşhaşlı Kömbesi; bütün olarak ya da dilimlenerek tüketiciye sunulur.

İlgın Haşhaşlı Kömbesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya ili İlgın ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan İlgın Haşhaşlı Kömbesinin; Konya ili İlgın ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; İlgın Haşhaşlı Kömbesinin tüm üretim aşamaları, Konya ili İlgın ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İlgın Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; İlgın Ticaret ve Sanayi Odası ile İlgın 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. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca İlgın Ticaret ve Sanayi Odası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- İlgın Haşhaşlı Kömbesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- İlgın Haşhaşlı Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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

3. Yozgat Desti Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1471
Tescil Tarihi	: 19.09.2023
Başvuru No	: C2022/000337
Başvuru Tarihi	: 07.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Yozgat Desti Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yozgat Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Aşağı Nohutlu Mah. Şeyhzade Cad. No: 1 YOZGAT
Coğrafi Sınır	: Yozgat ili
Kullanım Biçimi	: Yozgat Desti Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yozgat Desti Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yozgat Desti Kebabı; özel amaçlı buğday unu, kuşbaşı kuzu eti, domates, sivri biber, tereyağı, karabiber ve tuz kullanılması; hazırlanan karışımın testi içine doldurulması ve un, su ve tuz kullanılarak yapılan hamur ile testinin ağzının kapatılması suretiyle üretilen yemektir. Kullanılan testinin çamuru yazın 48 saat, kışın 60 saat fırında uzun süre pişirilerek yapılmaktadır. Böylece yemek içinde pişerek testinin kolay kırılıp dağılmaması sağlanır. Testinin boğaz kısmının hemen altında ince çizgi olup bu kısımda çamur çiviyle çizilerek daha ince haline getirilir, böylece çekiçle kolay kırılması sağlanır. Testinin boyu 15-30 cm, ağız kısmının çapı 4-6 cm arasında değişir.

Yozgat Desti Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Yozgat yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 3 kg kuzu eti
- 1 kg domates
- 300 g sarımsak
- 200 g sivri biber
- 200 g tereyağı
- 10 g karabiber
- 40 g tuz

Hamur için bileşenler:

- 100 g özel amaçlı buğday unu
- 50 ml su
- 50 g tuz

Hazırlanması:

Testi kullanılmadan önce içine su konulup 30 dakika bekletilir. Böylece testide pişirilecek olan yemeğin suyunun çekilmemesi sağlanır. Daha sonra testideki su boşaltılır. Domates, sivri biber ve sarımsak doğranır, kuşbaşı şeklinde doğranan kuzu eti, karabiber ve tuz bir kapta karıştırıldıktan sonra testinin içine doldurulur. Tereyağı testinin en üstüne eklenir. Testinin ağzı hamur ile kapatılır. Hamurun ortası buharın çıkması için delinir. Odun ve kömür kullanılarak ocak yakılır ve ateş köz haline geldiğinde testi köz üzerine gömülü olarak konulur. Buhar çıkmasından sonra yaklaşık 2 saat pişirilir. Yemek piştikten sonra testi ağız kısmına çekiçle bir kez vurularak kırılır ve servis yapılır.

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

Yozgat Desti Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Yozgat ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı Yozgat Desti Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yozgat Belediyesinin koordinasyonunda ve Yozgat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yozgat Sanayi ve Teknoloji Odası ve Yozgat Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarları ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Yozgat Desti Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Sakarya Üre Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1472
Tescil Tarihi	: 25.09.2023
Başvuru No	: C2022/000030
Başvuru Tarihi	: 24.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sakarya Üre Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hanlı Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cd. No:27A Arifiye SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili
Kullanım Biçimi	: Sakarya Üre Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sakarya Üre Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sakarya Üre Tatlısı; inek sütü, taş değirmende öğütülmüş darı ve toz beyaz şekerin pişirilip soğutulduktan sonra üzerine pancar pekmezi ilave edilerek coğrafi sınırdaki üretilen tatlıdır. Porsiyon miktarı 210-215 g'dır.

Sakarya Üre Tatlısının üretiminde az miktarda darı kullanılmasına rağmen pişirme işlemi tamamlandığında hacmi çok fazla artar. Bu sebeple tatlı, “çoğalan, üreyen” anlamında “üre tatlısı” olarak adlandırılır. Sakarya Üre Tatlısı akışkanlığı düşük, muhallebi kıvamında ve homojen yapıda olup kirli beyaz renktedir.

Sakarya Üre Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Sakarya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sakarya Üre Tatlısının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

6 porsiyonluk Sakarya Üre Tatlısı bileşenleri:

- 1 litre inek sütü
- 100 g darı
- 200 g toz beyaz şeker
- 120-125 ml pancar pekmezi

Hazırlanması:

İnek sütü 100-102°C'de 15 dakika kaynatıldıktan sonra, sıcaklığı 70-80°C'ye düşürülür. Üzerine, taş değirmende öğütülmüş darı ilave edilip 8-10 dakika karıştırılarak pişirilir. Karışım muhallebi kıvamını alınca toz beyaz şeker ilave edilir ve 5 dakika karıştırılarak pişirildikten sonra ısı işlem sonlandırılır. Karışım sıcak halde iken 6 adet kâseye eşit olarak konur ve 4-6°C'de 2 saat soğutulur. Sakarya Üre Tatlısının servisi, her bir porsiyonun üzerine 20-25 ml pancar pekmezi döküldükten sonra yapılır.

Sakarya Üre Tatlısı 4-6°C'de 4 gün, gazlı vakum paketlerde ambalajlanarak 4-6°C' de 15 gün muhafaza edilebilir.

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

Sakarya Üre Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Sakarya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Sakarya Üre Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret Borsası, Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Sakarya Ticaret ve Sanayi 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; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Sakarya Üre Tatlısı 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.

5. Mardin Irok

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.09.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1473
Tescil Tarihi	: 25.09.2023
Başvuru No	: C2022/000347
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Irok
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nur Mah. Diyarbakır Bul. Artuklu MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Irok ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Irok ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Irok; 463 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Mardin Bulguru, kuyruk yağı, dana eti, su, kişniş ve tuz ile hazırlanan dış harcın içine dana kıyma, maydanoz, ayçiçek yağı, soğan, domates salçası, pul biber, tuz, karabiber, yenibahar karışımından oluşan iç harcın konulup ayçiçek yağında kızartılması suretiyle Mardin ilinde üretilen yemektir. Servisi, sıcak ve isteğe bağlı olarak yoğurt ile yapılır.

Mardin Irokun şekli, hafif yassı yuvarlak olup rengi, kızartılmadan önce kehribar sarısıyken kızartıldıktan sonra kahverengidir. Mardin Irok iç harcında, tercihen hayvanın sokum kısmından alınan ve çift çekilerek veya dövülerek hazırlanan dana kıyma kullanılır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Mardin Irok, Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mardin Irokun iç harcında, tercihen hayvanın sokum kısmından alınan dana kıyma kullanılır.

54 adet Mardin Irok için bileşenler ve üretim metodu aşağıdaki gibidir.

Dış harc bileşenleri:

- 1200 g Mardin Bulguru
- 100 g kuyruk yağı (çift çekilmiş veya dövülmüş)
- 200 g dana eti (çift çekilmiş veya dövülmüş)
- 60 g kişniş
- 10 g tuz
- 300 ml su

İç harc bileşenleri:

- 1 kg dana kıyma
- 150 g maydanoz
- 250 g soğan
- 50 g domates salçası
- 6 g pul biber
- 2 g tuz
- 2 g karabiber
- 2 g yenibahar
- 30 ml ayçiçek yağı

Kızsartmak için:

- 1 l ayçiçek yağı

Dış harcın hazırlanması:

Bir kaba koyulan Mardin Bulgurunun üzerine tuz eklenip azar azar su ilave edilerek yoğrulur. Kişniş eklenip 30 dakika yoğrulur. Dana eti ve kuyruk yağı eklenip karıştırılır, yoğurma işlemi sonlandırılır.

İç harcın hazırlanması:

Bir tencereye ayçiçek yağı konulur ve ince doğranan soğanlar kavrulur. Üzerine kıyma eklenip kavurma işlemine devam edilir. Kıyma kavrulunca salça eklenip karıştırılır. Daha sonra pul biber, tuz, karabiber ve yenibahar eklenir. Son olarak üzerine ince doğranmış maydanoz eklenip karıştırılır. Pişen iç harç ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Dış harçtan 30-35 g'lık parçalar alınır, elde yuvarlanır ve parmakla bastırarak ortası açılır. İçine hazırlanan 20-25 g'lık iç harç koyulup hamurun açık kısmı kapatılır. Hamura hafif yassı yuvarlak şekil verilip ayçiçek yağında kızartılır.

Mardin Irokun servisi, sıcak ve isteğe bağlı olarak yoğurt ile yapılır.

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

Mardin Irokun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, aynı coğrafi sınırda üretilen Mardin Bulguru kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Irokun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinatörlüğünde ve Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Mardin Ticaret ve Sanayi Odasından ve Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mardin Irok ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

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

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

1. Kandıra Manda Yoğurdu

135 sayılı ve 17.10.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2020/235 numaralı Kandıra Manda Yoğurdu ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

Başvuru içerisindeki bütün “*Lactobacillus delbrueckii*” ifadeleri “*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*” şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Tablo 1. Kandıra Manda Yoğurdunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri”

ifadesi,

“Tablo 1. Kandıra Manda Yoğurdunun Bazı Kimyasal Özellikleri”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Kandıra Manda Yoğurdu

Başvuru No	: C2020/235
Başvuru Tarihi	: 20.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kandıra Manda Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Kocaeli Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Karabaş Mahallesi Ömer Türkçakal Bulvarı No:2 İzmit KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Kandıra ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kandıra Manda Yoğurdu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kandıra Manda Yoğurdu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kandıra Manda Yoğurdu; Kocaeli ili Kandıra ilçesinde yetiştirilen mandaların sütünden üretilen sert yapıda, beyaz renkli yoğurttur.

Kandıra Manda Yoğurdu; *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* kültürü içeren liyofilize maya kullanılarak endüstriyel olarak, önceki üretimlere ait Kandıra Manda Yoğurdundan mayalık olarak ayrılan bir miktar yoğurdun kullanılması suretiyle de geleneksel olarak iki şekilde üretilir. Geleneksel üretimde mayalık olarak kullanılan yoğurda, coğrafi sınırda “kara maya” denir.

Kandıra ilçesinde yağışların mevsimlere dağılımının düzenli olması nedeniyle vejetasyon süresi uzundur. Bu durum yem bitkilerinin büyüme ve gelişmesini, coğrafi sınırdaki açık otlakların ve meraların zengin bitki örtüsünü olumlu etkiler. Otlak ve meralarda buğdaygiller, çançıçeğigiller, topluçiçekgiller, sarmaşıkgiller, turpgiller, sütlegengiller, nanegiller ve baklagiller familyaları baskın olarak bulunur. Yeşil yemlerle yapılan yemleme sütün kalitesini yükseltir ve yüksek süt verimi sağlar. İlçede sulak alanların yaygın olması, manda yetiştiriciliği bakımından önemlidir. Yılın büyük bir bölümü taze ot ile beslenen mandaların sütü yüksek oranda yağsız kuru

madde (>%8,5 m/v) ve yağ (>%7 m/v) içerir. Yağı alınmamış süttten üretilen Kandıra Manda Yoğurdu, çiğ süttün bu özellikleri nedeni ile sert yapıdadır ve kalın kaymak tabakasına sahiptir.

Tablo 1. Kandıra Manda Yoğurdunun Bazı Kimyasal Özellikleri

Karbonhidrat	4,5-6,5 mg/kg
Yağ	4-7,3 mg/kg
Toplam şeker	1,8-2,2 mg/kg
Protein	3,5-5 mg/kg
Kalsiyum	1650-2000 mg/kg

Üretim Metodu

Kandıra Manda Yoğurdunun üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen mandaların süttü kullanılır. Endüstriyel ve geleneksel olmak üzere iki şekilde üretilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Endüstriyel Üretim:

Müstahsillerden toplanan ve pH 6,6 - 6,7, sıcaklık +2/+4°C, antibiyotik açıdan negatif ve en az yağ oranı % 7,5 olan çiğ manda süttleri işletmeye kabul edilir. İnce telli eleklerden süzülerek sütt soğutma tankına alınır.

90°C'de 5 dakika pastörize edilir. Açık kazana aktarılan pastörize sütt, mayalanma sıcaklığı olan 45°C'ye soğutulup kâselere doldurulur. *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* kültürü içeren liyofilize maya, 2 litre süttün içerisinde eritilip %1 oranında kâselere eklenir ve inkübasyona bırakılır. 3 saat sonra pH kontrolleri yapılır. pH değeri 4,7-4,6 olunca, kâseler soğuk hava depolarına konur ve +4°C'de soğutulur. Sıcaklık +4°C'ye düşünce yoğurtların kapakları kapatılır. Etiketleme işlemi yapılır, metal detektörlerden geçirilir ve soğuk zincir ile sevkiyatı yapılır. Kandıra Manda Yoğurdunun raf ömrü, buzdolabı koşullarında üretim tarihinden itibaren en fazla 15 gündür.

Geleneksel Üretim:

Mandalardan sağılan süttler süzülür, kaynatılır ve kaplara dökülür. Dökme işlemi, yüksekte yapılarak süttün köpürmesi ve kalın bir kaymak tabakası oluşması sağlanır. Üzerine, coğrafi sınırdaki "gözef" olarak adlandırılan delikli süzgeç konularak 4 saat soğumaya bırakılır. Geleneksel yöntemle mayalanan yoğurtta "kara maya" olarak adlandırılan önceden kalan Kandıra Manda Yoğurdu maya olarak kullanılır. 4 saat soğuduktan sonra kâselere 10-20 g mayalık yoğurt konup mayalanması için 4 saat bekletilir. Soğuduktan sonra kâselerin kapakları kapatılarak satışa hazır hale getirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kocaeli Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Kocaeli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kocaeli Ticaret İl Müdürlüğü ve Kocaeli Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; tesellüm belgeleri üzerinden yapılacak kontrollerle üretimde kullanılan süttün Kandıra ilçesinde yetişen mandalarından elde edilmesi ile özelliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; gerekli görülmesi halinde yaptırılacak analizlerle fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Kandıra Manda Yoğurdu ibaresinin ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Kars Kaz Eti

146 sayılı ve 03.04.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/053 numaralı Kars Kaz Eti ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Üretim Metodu:

“Coğrafi sınırdaki köylerde kazların baskıya alındığı yer evlerde kiler olarak adlandırılan ayrı bir bölmedir. Bu bölmenin en önemli özelliği sürekli hava sirkülasyonunun olmasıdır. Yüksek bir baca veya dışarıya açık bir pencere ile havalandırılır.”

ifadesi,

“Coğrafi sınırdaki köylerde kazların baskıya alındığı yer; evlerde kiler olarak adlandırılan ayrı bir bölmedir. Bu bölmenin en önemli özelliği sürekli hava sirkülasyonunun olmasıdır. Yüksek bir baca veya dışarıya açık bir pencere ile havalandırılır. Kurutma işleminin yapıldığı bu alanda dış mekândan kaynaklanabilecek herhangi bir bulaşı olmamasına ve gerekli koruyucu tedbirlerin alınmasına dikkat edilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Kars Kaz Eti

Başvuru No	: C2021/053
Başvuru Tarihi	: 02.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Kaz Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Kaz eti / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Karadağ Cad. No:1 Merkez KARS
Coğrafi Sınır	: Kars ili
Kullanım Biçimi	: Kars Kaz Eti ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Kaz Eti ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Kaz Eti; Kars ilinde yetiştirilen, ekim ayında besiyeye alınan yerli kazların kasım ayında kesilmesi, karkas etlerinin bütün halde baskıya alınıp suyu azaltılarak tuzlandıktan sonra açık havada 5-10 gün kurutulması suretiyle üretilen kaz etidir. Bütün karkas et olarak veya parçalara kesilmiş halde, havayla teması kesmeyen gıda ile temasa uygun ambalajlar içinde satışa sunulur.

Kars ilinin toprak yapısının %51'i çernozyom topraktır. Organik maddece zengin olan bu toprak türü %3-15 humus; yüksek miktarda fosforik asit, fosfor ile amonyak içerir. Kars ilinin çernozyom topraklarının büyük bir kısmı doğal Alpin çayırlardan oluşan mera alanlarına, geriye kalan kısmı tahıl tarımına ayrılır. Organik ve inorganik maddelerce zengin olan Kars ili topraklarının % 34,49'u orta, % 23,78'i yüksek ve % 8,40'ının çok yüksek seviyede alınabilir fosfor ve % 94,91'i ise yüksek seviyede alınabilir demir içerir. Böylece topraktaki mineral içeriği topraktan bitkilere, bitkilerden meralarda otlanan kazlara geçerek Kars Kaz Etinin fosfor, demir, kalsiyum ve potasyum içeriğinin yüksek olmasını sağlar.

Kars ilinde kaz yetiştiriciliği kapalı kümeslerde yapılmaz. Kars ilinin, çernozyom toprak yapısından ve ilkbaharın geç gelmesinden dolayı geç başlayan bitki vejetasyonu, ağustos ayının sonlarına kadar devam eder. Bu nedenle Kars ili zengin ve aromatik bitki florasına sahiptir. Aromatik bitki florası kaz etlerinin aromasını da etkiler. 1600 civarında çiçekli bitkinin bulunduğu ve bunlardan 80 civarında taksonun endemik, 20 civarında taksonun ise nadir olduğu Kars ilinde, kazlar bahar aylarından sonbahara kadar meralarda serbest dolaşımında akarsu kaynaklarının bol olduğu ve geniş çayır ve meralarda otlatılır.

Kazlar kesime bir ay kala ekim ayında özel besiyeye alınır. Bu beslenme döneminde arpa kullanılır. Ekim ayından itibaren havaların soğuması ve kazların aynı dönemlerde arpa ile beslenmesi yağlanmayı ve kaz etindeki protein ve doymuş yağ asitleri oranını artırır. Kazlar doymamış yağ asitleri yönünden de zengindir.

Kars Kaz Eti; iç kısmı koyu kırmızı-bordo renkte, kaba lifli yapıda, tuzlu ve keskin kokuludur. Kurutma ve tuzlama sonucu nem miktarı azalır. Kazların kurutulması sırasında kas dokusunda bulunan miyoglobinin oksijenle teması ile oksidasyona uğrar. Kaz karkaslarının uzun süre hava ile teması sonucu etin yüzeyinde pigment konsantrasyonu artırarak rengi koyulaşır.

Kars Kaz Etinin üretiminde kullanılan kazlar, kesim döneminde, 25-30 haftalık ve gelişimlerini tamamlamış olmalıdır. Kazların kesim ağırlığı 4,2-4,6 kg olup sakatat, baş boyun gibi kısımları temizlendikten sonra karkas kısmı kurutulur. Kurutmaya alınan kaz karkas ağırlığı yaklaşık 3 kg'dır. Kaz karkasları 5-10 günlük kurutma işleminden sonra %15-20 fire verir ve kurutulmuş karkas ağırlığı 2,2-2,8 kg olur.

Kars Kaz Eti karkasının özellikle but ve göğüs kısmı, elle bastırıldığında hafif sert ve içe çökmeyen yapıdadır. Haşlandığında kolayca dağılır. Tencerede veya tandırda pişirildiğinde keskin bir kokusu vardır.

Kars ili ortalama 1971 m yükseklikte, denizel etkilere kapalı yüksek plato sahasında yer alır. Yıllık ortalama sıcaklığı 5,4°C'dir. Kış dönemi ekim ayında başlayıp nisan ayına kadar sürer. Yaklaşık 180-210 gün süren kış döneminde sıcaklık 0°C'nin altında olup sert karasal iklim koşulları hâkimdir. Yaz ayları ise serin ve yağışlı geçer. Kazların kesim dönemi mevsim sıcaklarının ortalama 0,5°C olduğu ve coğrafi sınırın karla kaplanmaya başladığı kasım ayında başlar. Kurutma işleminde soğuk koşulların yanı sıra kasım ayında güneşlenme süresi birkaç saat olup güneş ışığından da faydalanılır. Böylece kaz karkasları kurutulurken but ve sırt kısmında bulunan yağlar hafifçe eriyerek kaz etinin içine doğru nüfuz ederek yağlanmasını sağlar.

Kasım ayından sonra ise soğuk havada yapılan kurutma işlemiyle etin su miktarı azalır kuru madde miktarı artar ve artan kuru madde miktarına paralel olarak yağ oranı da artar. Kasım ayından itibaren Kars ilinin karla kaplanması ve havanın soğumasına bağlı olarak günlük sıcaklık eksi derecenin altında olup güneşlenme süresi de oldukça kısadır. Kaz karkasları but kısmının sağ veya sol tarafının ucundan temiz bir iple bağlanarak açık havada, evlerin saçak altına veya uygun görülen yüksek bir yere asılarak 5-10 gün kurutulur. Soğuk iklim şartlarından dolayı kaz etleri bozulmadan muhafaza edilebilir.

Kars Kaz Etinin bazı kimyasal özellikleri, yağ asitleri kompozisyonu ve mineral içeriği ile renk değerlerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kars Kaz Etinin bazı kimyasal özellikleri ve mineral içeriği

Özellik	Değer
Enerji (kcal/100 g)	119-217
Kuru madde (g/100 g)	30,48-48,27
Nem (g/100 g)	51,73-69,52
Kül (g/100 g)	3,21-5,75
Protein (g/100 g)	22,63-32,56
Karbonhidrat (g/100 g)	0,4-1,25
Yağ (g/100 g)	2,31-9,31
pH	4,5-5,2
Kolesterol (mg/100 g)	116,63-180,96
Tuz (g/100 g)	2,45-5,15
Mg (mg/kg)	226,69-336,9
K (mg/kg)	2823-5106
Na (mg/kg)	7163-15710
Fe (mg/kg)	26,50-55,57
P (mg/kg)	1235,6-1723,2
Ca (mg/kg)	129,9-224,7

Tablo 2. Kars Kaz Eti yağ asitleri kompozisyonu

Özellik		En az (%)	En çok (%)
Doymuş yağ asitleri	Miristik asit (C14:0)	0,70	1,11
	Pentadekanoik asit (C15:0)	0,11	0,18
	Palmitik asit (C16:0)	33,16	48,09
	Stearik asit (C18:0)	7,79	13,03
	Araşidik asit (C20:0)	0,09	0,15
	Toplam doymuş yağ asitleri	43,86	62,44
Tekli doymamış yağ asitleri	Miristoleik asit (C14:1)	0,01	0,07
	Palmitoleik asit (C16:1)	1,14	4,10
	Oleik asit (C18:1n9c)	17,51	40,75
	cis-11-eikosenoik asit (C20:1)	0,10	0,29
	Toplam tekli doymamış yağ asitleri	18,77	44,82
Çoklu doymamış yağ asitleri	Linoleik asit (C18:2n6c)	9,17	16,97
	α -linolenik asit (C18:3n6)	0,90	2,24
	cis-13,16-dokosadienoik asit (C22:2)	0,13	0,53
	Linolelaidik asit (C18:2n6t)	0,11	0,24
	Toplam çoklu doymamış yağ asitleri	10,43	19,69

Tablo 3. Kars Kaz Etinin renk değerleri

Özellik	En az	En çok
L	30,69	37,88
a	13,85	20,66
b	3,81	7,44

L: 0 (siyah) ve 100 (beyaz) a: 0 (kırmızı) veya 100 (yeşillik) b: 0 (sarılık) veya 100 (mavilik)

Üretim Metodu:

Kars Kaz Etinin üretiminde kullanılan kazlar, coğrafi sınırdaki yetiştirilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Kazların yetiştirilmesi: Kars Kaz Eti üreticileri geleneksel kuluçka yöntemi ile kaz yetiştiriciliği yapar. Kaz yetiştiricileri işletme büyüklüğüne göre damızlık için 4-5 dişiye ve 1 erkek kaz ayırır.

Kaz palazları nisan-mayıs aylarında kuluçkadan çıktıktan sonra ilk 20 gün ayrı bir bölmede tutulur ve ilk hafta sütle beslenir. İkinci haftadan itibaren madımak olmak üzere doğranmış taze yeşil ot ve ıslatılmış ekmek verilir. Bu süreçte yağmursuz ve sıcak günlerde kaz palazları 1-2 saat dışarıya çıkartılarak etraftaki yeşil otlardan beslenmesi sağlanır. Kuluçkadan çıktıktan sonraki 20. günden sonra coğrafi sınırdaki meralarda otlatılır. Kazlar kuluçkadan çıktıktan sonra nisan ayından eylül ayına kadar merada doğal koşullarda beslenir. Ekim ayı başından itibaren yaklaşık 1 ay arpa yemi kullanılarak 6-7 aylık yaşa ve 5-6 kg canlı ağırlığa ulaşmasıyla besi olgunluğu sağlanan kazlar, daha sonra ilk karın yağdığı kasım ayından itibaren kesime alınır.

Kazların temizlenmesi ve karkasının elde edilmesi: Kesimi yapılan kazların tüyleri elle veya tüy yolma makinasıyla yolunur. Elle yapılan tüy yolma işleminde kazlar kaynar su dolu kazanlara birkaç kez daldırılarak tüylerin yumuşatılarak daha kolay yolunmasını sağlar.

Tüy yolma işleminden sonra, gövdede kalan ince tüyler alevli ateşte veya pürmüzle yakılır. Halk arasında bu işleme alazlama veya duruzlama denir. Yanan tüylerin ve tüy köklerinin giderilmesi için kazın gövdesi gıda ile temasa uygun bezle sertçe ovularak temizlenir ve soğuk suyla yıkanır. Karın kısmı açılıp iç organların tamamı ve iç

yağı elle çıkartılarak karkas eti elde edilir. Karkaslar akan soğuk suda birkaç kez yıkanarak temizlenir ve serin bir yerde birkaç saat veya üretimden önceki gece bekletilerek suyunun süzülmesi sağlanır.

Tuzlama: Süzülen yaklaşık 1 kg kaz karkas eti için 30-50 g kaya tuzuyla elle ovularak tuzlanır. Tuzlama, kaz karkas etlerinin içine ve özellikle ön kol altlarında daha yoğun olacak şekilde yapılır.

Baskıya alma: Tuzlanmış karkaslar, pencereleri açık tutularak sürekli havalandırılan sıcaklığı gündüzleri 7-8°C'den geceleri ise 5-6°C'den yüksek olmayan serin bir yerde gıda ile temasa uygun gözenekli süzgeçlerde veya ahşap kaplarda üst üste konarak iki gün bekletilerek tuzunu çekmesi ve suyunu vermesi sağlanır. Kaz karkaslarının bekletildiği ortam ısıtılmaz ve baskıya alındığı yerde hava sirkülasyonunun olması sağlanır. Eğer hava şartları mevsim normallerinin üstünde ve sıcak ise baskı süresi bir güne indirilebilir.

Coğrafi sınırdaki köylerde kazların baskıya alındığı yer; evlerde kiler olarak adlandırılan ayrı bir bölmedir. Bu bölmenin en önemli özelliği sürekli hava sirkülasyonunun olmasıdır. Yüksek bir baca veya dışarıya açık bir pencere ile havalandırılır. Kurutma işleminin yapıldığı bu alanda dış mekândan kaynaklanabilecek herhangi bir bulaşı olmamasına ve gerekli koruyucu tedbirlerin alınmasına dikkat edilir.

Kurutma: Baskı işleminden sonra karkaslar but kısımlarından ipe bağlanır ve nem oranı %51,73-69,52 oluncaya kadar yaklaşık 5-10 gün açık havada kurutulur.

Depolama ve muhafaza: Kurutma işlemi tamamlanan karkasların iç kısmı koyu kırmızı-bordo renk alır. But kısımları ise, üstünde bulunan yağlı derinin güneş ışınlarının etkisiyle eriyip incelmeye başlaması nedeniyle ince bir tabaka haline gelerek saydamlaşır.

Kars Kaz Eti, bütün karkas et olarak veya parçalara kesilmiş halde, havayla teması kesmeyen gıda ile temasa uygun ambalajlar içinde satışa sunulur. Buzdolabı veya derin dondurucuda en fazla +4°C'de 6 ay muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Kars Ticaret ve Sanayi Odasından, Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesinden, Kars İl Ticaret Müdürlüğünden ve Serhat Kalkınma Ajansından ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca şikâyet üzerine ve gerek görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıda yer verilmektedir.

- Kazların kuluçka döneminin sonu olan nisan-mayıs aylarında palaz sayılarının kayıt altına alınması ve beslenme kontrolü yapılması.
- Kazların haziran-temmuz aylarında coğrafi sınırdaki meralarda serbest dolaşımda otlatılması.
- Ekim ayı başlarından itibaren kazların arpa yoğunluklu beslenmesinin uygunluğu.
- Özellikle kesim, yolma, tuzlama ve kurutma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kars Kaz Eti ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

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

1. Anamur Muzu

56 tescil sayılı Anamur Muzu ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Tescil ettiren:**

“Anamur Muz Üreticileri Birliği”,

“Anamur Ticaret ve Sanayi Odası” şeklinde değiştirilmiştir.

- Tescil ettirenin adresi:**

“Yeşilyurt Mahallesi Hükümet Konağı Altı Anamur MERSİN” adresi,

“Göktaş Mah. Fahri Görgülü Cad. No:9 Anamur MERSİN” şeklinde değiştirilmiştir.