



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **184**

Yayın Tarihi

**01.11.2024**

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

## İÇİNDEKİLER

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru .....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 184. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları .....	7
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....	23
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımları .....	39

# DUYURU

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

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

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

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

## 2. Bölüm

### Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 184. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

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

##### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000268	Nuzumla Yatak Halısı	7
2.	C2024/000100	Arapgir Balıklı Pilav	11
3.	C2024/000134	Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub	13
4.	C2024/000146	Kızılhisar Bardağı	16
5.	C2024/000178	Van İnci Kefali	19

##### 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.	1648	Kışlacık Pırasası	23
2.	1649	Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi	25
3.	1650	Şanlıurfa Pamuğu	28
4.	1651	Bozdoğan Pidesi	32
5.	1652	Bitlis Ciğer Taplaması	35
6.	1653	Bitlis İçli Köftesi	37

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	816	Çavuşdağı Kuru Fasulyesi	39

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

### 3. Bölüm

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

#### 1. Nuzumla Yatak Halısı

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000268
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Nuzumla Yatak Halısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Halı / Halılar ve kilimler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Seydişehir Kaymakamlığı
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Alaylar Bir Mah. Atatürk Cad. Hükümet Konağı Seydişehir KONYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Konya ili Seydişehir ilçesi Yaylacık mahallesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Nuzumla Yatak Halısı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nuzumla Yatak Halısı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nuzumla Yatak Halısı; Seydişehir ilçesine bağlı Yaylacık mahallesinde Gördes düğümü ile dokunan ve bez ayağı tekniği ile üretilen halı zemini lacivert, büyük bordür sarı ve küçük bordürler de ise beyaz rengin hâkim olduğu desen kompozisyonunda üretilen bir tür halıdır.

Nuzumla; Konya ilinin Seydişehir ilçesine bağlı, resmi kaynaklarda adı Yaylacık şeklinde geçen bir mahalledir. "Nuzumla" yerleşimin bilinen eski adı olup günümüzde ise bu yerleşim "Yaylacık" olarak adlandırılır.






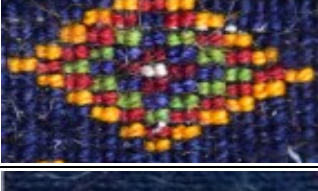

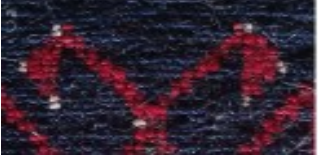
Selçuklu Devletinin hüküm sürdüğü tarihi dönemden bu yana dokumacılığın merkezi olan coğrafi sınırdaki hem eğrilmiş hem de bükülmüş iplikte desenli ve düğümlü olarak üretilen Nuzumla Yatak Halısı köklü bir geçmişe sahip olup benzerlerinden farkı hav yüksekliğidir. Hav yüksekliğinin ortalama 4-5 cm ölçülerinde olması halıya tülülü özelliği verir. Ayrıca Gördes düğümü ile üretilen bu halıların desen nitelikleri uzun hav özelliğinden dolayı yalnızca arka yüzeyde belirginleşir.

Nuzumla Yatak Halılarında yaklaşık 3/4 Nm incelikte çözgü, 2/4 Nm incelikte atkı ipli kullanılır. İlme iplikleri çift kat kullanılır. Nuzumla Yatak Halısı dikdörtgen formudur. Halı ebatları 109-150 cm eninde ve 157-207 cm boyundadır. Saçak kısmında ise örgülü saçak tekniği kullanılarak tek taraflı oluşturulur. Halının boyunda olan kenarlarının sağlam olması için kenar örgüsü kullanılır. İkinci bir halı dokunurken, önceki örneğin sırtından bakılarak dokunur.

Motiflerin renklendirilmesinde bej, beyaz, bordo, kahverengi, kırmızı ve tonları, sarı ve tonları, siyah, yeşil ve tonları ile turuncu renkler kullanılır.

Nuzumla Yatak Halısında kullanılan motiflere aşağıda yer verilir.

Tablo 1. Nuzumla Yatak Halısında kullanılan motifler

Motif Görseli	Motif Adı
	<p>Çiçek Motifi: Nuzumla Yatak Halılarında geometrik çiçek motifleri zemindeki topların içinde merkezde bulunup dolgu motifleri olarak kullanılır. Figürlerin kırmızı ve uç çizgileriyle ifade edilmesinden doğan bir estetik anlayışla birlikte motiflerin köşeli hatları ve geometrik tarzda kullanılması ortaya çıkar.</p>
	<p>Kaşık Motifi: Nuzumla Yatak Halılarında merkezden dört doğru bereket motiflerinin dışında uzanan okların meydana gelen motiftir. Geometrik işinsal hatların meydana getirdiği motif coğrafi sınıra özgüdür.</p>
	<p>El Tarak Motifi: Parmak ve ona benzeyen tarak motifleri, geometrik olarak üçlü, beşli, yedili sayılar kullanılarak dokunur. Bir gövdeye bağlanan çeşitli çubuk formlarından oluşur ve duruma göre el, parmak veya tarak isimlerini alır.</p>
	<p>Bereket Motifi: Bolluğu simgeleyen bu motif çeşitli meyve motifleri ve buğday, arpa başaklarını tasvir edilir. Yatak halılarında merkezdeki çiçek motifinin dört yönüne yerleştirilmiş olarak bulunur.</p>
	<p>Ejder (Tabanca) Motifi: “Dede Korkut masallarında dört ayaklı, iki kanatlı, yedi başlı, uzun kuyruklu olarak tasvir edilen” ejder, süsleme sanatında güç, kudret, bereket ve zafer sembolü olarak kabul edilir. Nuzumla Yatak Halılarında zeminin köşegenlerine içe bakan dış sınırlı çengelli olarak geometrik tarzda yerleştirilen ejder motifine coğrafi sınırdan tabanca denir.</p>
	<p>Baklava Motifi: Genellikle zeminde dolgu motifleri olarak baklava motifleri kullanılır. Bu motif, halının dış kenarından başlayarak içe doğru yerleştirilen baklava dilimleri ile oluşturulur.</p>
	<p>Göz Motifi: Nuzumla Yatak Halılarında merkez dolgu motifleri olarak kullanılır. Yörede “göz” olarak adlandırılır.</p>
	<p>Koç Boynuzu Motifi: “Boynuzlu yanış”, “Koçlu yanış” gibi isimlerle de anılır. Uğuru, kısmeti, kahramanlığı ve kuvveti simgeler. Nuzumla Yatak Halılarında merkezdeki topların dış sınırlarında görülür.</p>



	<p>Yıldız Motifi: Nuzumla Yatak Halılarında merkezde dolgu motif olarak kullanılan yıldız, geometrik süslemenin en önemli motiflerinden biridir.</p>
	<p>Küpe Motifi: Düğünlerde verilen hediyeyi, evlenme ve yuva kurma isteğini simgeler.</p>
	<p>Sekizgen İçinde Sekiz Köşeli Yıldız (Turunç) Motifi: Nuzumla Yatak Halılarının büyük bordürlerde içleri sekiz köşeli yıldızlarla doldurulmuş olarak sıralanan sekizgenlere 'turunç' denilir. Nuzumla Yatak Halılarının belirgin bir motif olarak kullanılır.</p>
	<p>Ayak Naaşı: Coğrafi sınırdaki "ayak naaşı" olarak isimlendirilen motif, başlangıç nakışı, kenar nakışı ve sonlandırma nakışı olarak yer alır. Yanyana üst kısmı açık kareler içine yerleştirilen koçboynuzu motifleri ve bu motiflerin dışında karenin açık noktasından çıkan çengeller yer alır.</p>
	<p>S Kıvrımlı (Çapraz Su Yolu) Motifi: Genellikle bordürlerde görülen bu motif yatak halılarında merkezde dolgu motif olarak kullanılır.</p>
	<p>Su Yolu Motifi: Nuzumla Yatak Halılarının küçük bordürlerinde rastlanan suyolu motif, suyun akışını ve hayatı simgeler.</p>

### Üretim Metodu:

Nuzumla Yatak Halısı Üretimi:

#### İpliğin Hazırlanması:

Nuzumla halkının geçim kaynağının hayvancılığa bağlı olması nedeni ile dokumalarda tamamen yün iplik kullanılır. Bu iplikler, koyunlardan belli dönemlerde kırılarak alınan yapağıdan yıkama, eğirme gibi işlemler sonucu elde edilir. Bu işleme "eğirme" adı verilen kirmanlarla yapılır. Kirman; çapraz biçimde birbirine içine geçmiş iki küçük ahşap parçanın, 35-40 cm uzunluğundaki çubuğun ucuna takılmasıyla elde edilir. Nuzumla Yatak Halısı üretiminde kullanılan çözümlü iplikler eğrilmiş ve bükülmüş yün iplikten elde edilir. Çözgü yapılacak iplik çift kat ve bükümlü olacak şekilde hazırlanır. Eğrilmiş çözümlü ipleri 3/4 Nm ölçüye yakın incelikte elde bükülürken atkı iplikleri ise 2/4 Nm incelikte elde edilir.

#### Boyama:

Boyama işlemi; geleneksel olarak kazanlar içerisinde bitkilerin kaynatılması ile çıkan bitkisel boyalara iplik çilelerinin daldırılmasıyla gerçekleştirilirken günümüzde kimyasal boyalar ile renklendirilen iplikler kullanılarak gerçekleştirilir.

Geleneksel yöntemde iplikler bitkisel boya ile boyanmadan önce, boyamanın daha etkili olması ve boyanın iplik üzerinde sabitlenmesi için “mordanlama” adı verilen bir ön işlemden geçirilir. Bu işlemde genellikle şap, turunc meyvesi, limon kabuğu, nadiren de sütleğen ve kekik bitkileri kullanılır. Ayrıca kahverengi, kırmızı, açık kahverengi ve sarı renklerinin elde edilmesi için sırasıyla ceviz kabuğu, *Rubia tinctorum* L.’den elde edilen kök boya otu, ihlamur bitkisi ve şalpa otu kullanılır.

#### Dokuma Tekniği:

Nuzumla Yatak Halısı dikdörtgen formdadır. Halının ebatları eninde 109-150 cm, boyda ise 157-207 cm’dir. Halının ilmeli kısımlarının dağılmaması için başlangıçta çiti örgüsünden sonra, bitiminde ise çiti örgüsünden önce bez ayağı şeklinde örgü yapılır. Örgüler başlangıçta 3-16 cm, bitişte ise 3-21 cm farklılık gösterir. Halıların saçakları tek taraflıdır ve örgülü saçak tekniği ile üretilir. Halının boy kısmında olan kenarlarının sağlam olması için kenar örgüsü dokunur. Kenar örgüsü, ilme atılmadan yanlardaki 3 çözüme çiftine örülen bez ayağı tekniği ile çözüme çiftlerine sarıldıktan sonra sondaki çözüme çiftinin etrafından dolanarak oluşturulur. Çözüme erişilen Nuzumla’da erişilerin gergin tutulması için ipe bağlanır. Halının ilmeli kısmını oluşturan düğümler, ilme ipliği bir çözüme çiftinin (ön ve arka telin) etrafında dolanarak uçları arkadan öne doğru alttan çıkarılarak atılır. Sağ el ile tutulan çözüme çiftinden sol eldeki ilme ipliği önce arka telin sonra ön telin etrafında dolandırılır. Düğüm atıldıktan sonra bıçak ile kesilir. Hav ucu makas ile kesilmeden bırakılır.

İlme iplikleri 2 ile 2,5 numara metrik ölçüdedir ve çift kat kullanılır. Atkı iplikleri ise tek kat olarak bükülür. Nuzumla Yatak Halısının dokuma sıklığı ortalama olarak 10 cm’de 40 çözüme ve 60 sıra şeklindedir. İlme sıraları arasında iki sıra atkı atılır. Atkı ipliklerinde siyah, çözüme ipliklerinde ise ipin doğal rengi tercih edilir. İlme ipliklerinde her üç yerleşim biriminin desen kompozisyonunda ortak renklerin çokluğu dikkat çeker. Beyaz, örneklerin büyük bir kısmında yer alırken siyah ile motif sınırları belirlenmiş; kırmızı, sarı ve lacivert ise bütün kompozisyonlarda sırasıyla öne çıkan renklere sahiptir. Motiflerin renklendirilmesinde bej, beyaz, bordo, kahverengi, kırmızı ve tonları, sarı ve tonları, siyah, yeşil ve tonları ile turuncu renk kullanılır.

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

Nuzumla Yatak Halısı coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Üretiminde coğrafi sınırın kültürel değerlerini yansıtan birçok motif kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nuzumla Yatak Halısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Seydişehir Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Seydişehir İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Selçuk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dekanlığı, NUZUMLA-DER (Yaylacık Köyü Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği) ve Seydişehir Kaymakamlığından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle motif çeşitleri ve dokuma tekniği olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Nuzumla Yatak Halısı ibaresi, logosu 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. Arapgir Balıklı Pilav

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000100
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.03.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Arapgir Balıklı Pilav
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Arapgir Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Yeni Mah. Sanayi 2 Sok. No: 2 Arapgir MALATYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Malatya ili Arapgir ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Arapgir Balıklı Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Balıklı Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Balıklı Pilav, coğrafi sınırdaki sarıbalık olarak isimlendirilen sazan balığı veya alabalıkların içinin tereyağında kavrulmuş kuru soğan, domates, biber ve domates salçasının içine baharat ve pilavlık bulgurun ilave edilmesiyle elde edilen harçla doldurulup pişirilmesi ile hazırlanan yöresel bir yemektir. Arapgir Balıklı Pilav üretiminde geleneksel olarak 266 numaralı coğrafi işaret tescilli Arapgir Mor Reyhanı kullanılır.

Arapgir Balıklı Pilavın coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

4 kişilik Arapgir Balıklı Pilav üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Bileşenler:

- 100 g kuru soğan
- 350 g tereyağı
- 15 g domates salçası
- 2 adet domates
- 3 adet yeşilbiber
- 500 g pilavlık bulgur
- 10 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g kuru Arapgir Mor Reyhanı
- 4 adet balık (alabalık veya sarıbalık)
- 500 ml sıcak su

#### Hazırlanması:

Kuru soğan ince ince doğranır ve geniş bir kap içerisine 250 g tereyağı ilave edilerek rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. İçerisine domates salçası ilave edilerek karıştırılır. Küp doğranmış domates ve yeşilbiberler ilave edilir. Üzerine 200 g bulgur, tuz, karabiber ve Arapgir Mor Reyhanı ilave edilip 3 dakika kavrulur balıkların içlerine doldurulacak harç hazırlanır. Balıklar temizlenip yıkandıktan sonra içleri harçla doldurularak pişirme kabının altına dizilir. Balıkların üzeri 300 g bulgur ile kapatılır üzerine sıcak su ilave edilir ve pişirme kabının kapağı kapatılır. 30 dakika kısık ateşte pişirilir. Servis tabaklarına alınmadan önce 100 g tereyağı eritilip üzerine gezdirilerek her tabakta bir balık ve yanında pilav olacak şekilde sıcak olarak servisi yapılır. İsteğe göre üzerine her porsiyon için 10 - 15 g doğranmış maydanoz ilave edilir.

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

Arapgir Balıklı Pilavın coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Balıklı Pilavın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Arapgir Belediyesi, Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Arapgir Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman 1'er kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; Arapgir Balıklı Pilavın üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Arapgir Balıklı Pilav 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.

### 3. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000134
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.04.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Keçiboynuzu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Atatürk Cad. No: 19 Alanya ANTALYA
<b>Vekil</b>	: Lütfiyenur Kara (Kutlu Marka Patent ve Müşavirlik Ltd. Şti.)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Antalya ili Alanya ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub, Ceratonia siliqua türü ağaçtan elde edilen, kahverengi renkte, uzun, düz bir yapıda, tatlı ve hafif bir aromaya sahip meyvedir.

Alanya'nın yıllık ortalama sıcaklığı 20 °C'nin altına düşmezken, yaz aylarında sıcaklık 35°C'ye kadar çıkabilmektedir. Bu yüksek sıcaklıklar, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub'un gelişimi ve meyve kalitesi için ideal bir ortam sağlar. Bitki, dona karşı duyarlı olsa da, Alanya'nın ılıman kışları sayesinde bu risk minimize edilir.

Alanya'da yıllık yağış miktarı 515 mm civarındadır ve yağışlı gün sayısı 119,7'dir. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub, derinlere inen kök sistemi sayesinde kuraklığa dayanıklıdır ve sınırlı su kaynaklarından en iyi şekilde yararlanır. Bitki, mineral bakımından zengin toprakları sevmez ve Alanya'nın yaygın toprak tipi olan terra-rossa, onun için ideal bir yetiştirme ortamı sunar.

Sonuç olarak, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub, Alanya'nın kendine özgü iklim ve toprak koşullarına mükemmel bir şekilde adapte olmuştur. Yüksek sıcaklıklar, düşük yağış miktarı ve fakir toprak yapısı, bitkinin karakteristik özelliklerini belirler ve Alanya'yı bu ürün için ideal bir üretim bölgesi haline getirir.

Tablo 1. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnubun fiziksel özellikleri

Meyve ağırlığı (g)	28,8 - 41,8
Meyve boyu (ml)	191 - 218
Meyve eni (ml)	23 - 28
Et kalınlığı (ml)	7,5 - 11
Meyve kabuk rengi	Koyu kahverengi
Meyve iç rengi	Açık kahverengi
Çekirdek sayısı	13 - 15

Tablo 2. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnubun bazı kimyasal özellikleri

Kül miktarı (g/100 g)	2,41 - 2,86
Toplam sabit yağ miktarı (g/100 g)	0,12 - 0,25
Sakkaroz (%)	30,05 - 32,55
Glikoz (%)	1,96 - 2,85
Fruktoz (%)	1,79 - 2,53

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub; Antalya ilinin Alanya ilçesinde uzun yıllardır üretilir. Alanya'nın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

## Üretim Metodu:

Üretimin büyük bir kısmı doğal yollardan karşılandığı için keçiboynuzu plantasyon benzeri bahçeler tesis edilerek ekim alanı oluşturulur. Üretim fidan yetiştiriciliği şeklinde de yapılır.

### Dikim:

Aşılı fidanlar erken ilkbaharda dikilir. Fidanların sera ortamından tül sera ortamına çekilmesi gerekir. Taze sürgünlere, sürgün ucu bitleri, kırmızı örümcek ve unlu bit kontrolleri yapılır.

Fidanların beslemesinde NPK ve organik madde uygulaması yapılır.

Alanya Keçiboynuzu / Harnubu dikilecek arazilerin krizma yapılması, yapılmıyorsa yalıkların kepçe ile açılması fidanların gelişimi açısından önemlidir. Dikim sırasında iyi yanmış hayvan gübresi ( küçükbaş tercihen) ve toprağa taban gübresi verilmesi tavsiye edilir. Dikim yapılacak fidanların, kök atmamış olması gerekir. Kazık kökünün gelişimi kökün kırılmaması için gereklidir.

Fidanlar genellikle kıraç araziye dikileceğinden sonbaharda dikilmesi tavsiye edilir. Sulanabilecek arazilerde ilkbaharda dikilebilir.

Fidanlar toprağa alınırken kese toprağının dağıtılmaması ve derine dikilmemesine dikkat edilmelidir. Dikim yapıldıktan sonra can suyu verilmelidir.

Sonbaharda dikilen fidanlar yağmur durumuna göre sulanmalıdır. Fidanların arasında 5x5 mesafe olmalıdır. Bir dönüme yaklaşık 40 fidan dikilebilir.

Dikimden sonraki iki yıl mutlaka iklim ve toprak özelliklerine göre sulama yapılmalıdır. İlk yıllarda gelişim yılları boyunca NPK, iz elementleri ve organik madde ihtiyaçları karşılanmalıdır.

### Budama:

Fidanlar aşı boyları bir metre iken tepeleri kesilerek taç oluşturularak taçlandırılır. Daha sonra tacın içine dönen dal alınarak goble budama sistemi uygulanır. İlaçlama yapılmaz. Ağaçların gelişmesi ve güçlenmesi için imkan dahilinde sulama yapılır. Meyve etinin siyahlaşması ve şeker oranının düşük olması sulamaya göre değişim gösterir.

### Tohumdan (çöğürden) fidan üretimi:

Aşı ile çoğaltma için öncelikli olarak aşılama için kullanılacak çöğürlerin yetiştirilmesi gerekir. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub tohumlarının oldukça sert ve geçirimsiz bir kabuğa sahip olması çimlenmeyi olumsuz yönde etkiler. Çimlenmeden sonra ise tohumların aşılama için 10 mm üzerinde bir çapa gelmesi için yaklaşık 1,5-2 yıllık bir süre gerekir. Çöğürlerde aşılama başarı oranını ise aşı tipi, aşılama zamanı, çöğür çapı ve aşıdan sonraki kültürel işlemlerin zamanında yapılması etkiler. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub tohumları hazırlanan çimlenme ortamlarında çimlendirilmesi sonucunda çöğürleri elde edilir. Elde edilen çöğürlere sonrasında yöreye özgü olan keçiboynuzu çeşidi aşılanarak fidan üretimi sağlanır.

### Fidan üretiminde kullanılan tohumların elde edilmesi:

Çimlendirme: Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub delice çekirdek (yabani harnub çekirdeği) klorsuz suda (arıtma, doğal çeşme suyu) 6 saat bekletilir. Çekirdeklerden suyun üzerine çıkanlar atılır. Suda çöken çekirdekler; bez, kağıt havlu ya da torfu içerisinde bir hafta tutulmak üzere çimlendirme kasalarına alınır. Çimlendirme için sarılan bezlerin sürekli nemli olması gerekir. Kasaların üzeri streç ile kapatılarak terletme yapılır. Çimlendirme için seçilen çekirdeklerin bir yıllık çekirdekler yani o yılın çekirdekleri olması gerekir. Küçük saksılara 2-3 adet tohum bırakılır, güçlü olan kullanılır. Çimlenen tohumlarda iki yaprağı olanlar ekime geçilecektir. Tohumlar 15x25x34 ebatlarındaki plastik torbalara alınırlar. Fideler kurşun kalem kalınlığına geldiği zaman;

1. Yongalı göz aşısı
2. Dilcikli göz aşısı
3. Dilcikli (İngiliz) kalem aşısı

Kasım sonu ile mart ayı sonunda aşılama yapılır. Fidanlar aşılandıktan sonra ortalama 20-30 günde sürmeye başlar. Bahar aylarında sürgüler 10-15 cm boyuna ulaşır.

Gübreleme ve ilaçlama: Yılda iki defa iç kurdu ilaçlaması yapılır.

Hasat: Eylül - ekim aylarında hasat yapılır.

Saklama Koşulları ve ambalajlama: Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub, 15 kiloluk kolilere veya 20-25 kg'lık çuvallara koyularak paketlenir.

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub meyvesi 15-20 °C'de, nemsiz kuru bir ortamda muhafaza edilmelidir. Depolama ortamın nem oranı en fazla %60 olmalıdır.

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub meyvesine soğutma veya ısıtma işlemi yapılmaz.

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

Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnubun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Alanya ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şemdinli Balının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Alanya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, Alanya Ziraat Odası ve Alanya İlçe Tarım Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Alanya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub coğrafi işaretinin kullanım biçimini, "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlar, ürünün hasadı, olgunlaştırılması, depolanması / muhafazası koşullarının uygunluğunu kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

## 4. Kızılhisar Bardağı

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000146
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 08.05.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kızılhisar Bardağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Bardak / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Serinhisar Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Aşağı Mah. İstiklal Cad. Serinhisar Belediyesi ve Hükümet Konağı 4 / 1 Serinhisar DENİZLİ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Denizli ili Serinhisar ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kızılhisar Bardağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kızılhisar Bardağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kızılhisar Bardağı; Serinhisar ilçesinin Karabastı bölgesinden çıkarılan kırmızı yağlı toprak ve Kumlu mevkiinden çıkarılan kırmızı killi toprağın birleşimi ile oluşan çamur kullanılarak üretilen kırmızı renkli çömlektir. Kızılhisar Bardağının taban çapı 11 - 13 cm, ağız çapı 5 - 7 cm, orta çapı ise 16 - 18 cm'dir. Kızılhisar Bardağının yüksekliği 28 - 32 cm, boyun yüksekliği ise 8 - 10 cm'dir. Tutma kısmı olan kulpun yüksekliği 14 - 15 cm, suyun aktığı yer olan emziğe ait yükseklik ise 8 - 10 cm'dir. Kızılhisar Bardağının yaklaşık 18 saat pişirilmesi sağlam olmasını sağlar.

Serinhisar'da emzikli, kulplu, kulpsuz ve taslı olmak üzere çeşitli boylarda dört tip bardak üretilir. Kızılhisar Bardağı yapımında tezgâh, bardak tahtası, kösele anlamına gelen yuluk, tarak, çark, tarak ve tahta malzemeleri kullanılır.

Coğrafi sınır rakımının 925-1000 metre aralığında olması ve geçiş iklimin genel karakteristik özellikleri nedeniyle soğuk geçen kışlarda çömlekçilik mevsimlik bir uğraş haline gelmiştir. Temmuz ve ağustos aylarında bölge sıcaklığının fazla olması, yapılan çömlerlerin hızlı kurumasına ve yerel söyleyişle "gelgesi yarık, boynu yarık" bardakların ortaya çıkmasına sebep olur. Nisan, mayıs, haziran, eylül ve ekim aylarında 6-7 günde kuruyan Kızılhisar Bardağı sağlam olur. Emziğin olduğu kısımların gövdeyle birleştiği yerden çatlamaması için emzik eklendikten sonra en az 1 gün beklenmesi gerekir. Kuruma esnasında rüzgârlı ve aşırı güneşli hava olmamalıdır.

Kızılhisar Bardağının en önemli özelliği yapımında kullanılan topraktır. Kızılhisar Bardağının yapımında kullanılan toprakta bulunan Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub> (demir oksit) çömlere tipik kırmızı rengini verir ve pişirme sırasında çömleğin sert yapıda olmasını sağlar. Kırmızı yağlı toprağın yanında kırmızı killi toprağın kullanılması, karıştırılmış toprağın gözenekli yapısı sayesinde suyu soğuk tutabilmesi ve suyun içinde bulunan kireç gibi maddeleri testi dışına atarak suyun içilebilirliğini artırır. Tek başına kullanılan yağlı çamur olan kırmızı toprak ile üretilen bardak, kısa süre içinde çatlayıp yarılar. Bu sebeple coğrafi sınırdan çıkarılan killi toprak karıştırılır.

Ürünün sertleşmesi ve kullanıma uygun hale gelmesi için son aşama pişirme işlemidir. Kızılhisar Bardağını pişirmek için kullanılan fırınlar "bardak damı" olarak adlandırılır. Kullanılan fırınlar; altta ateş yanan kısım ve Kızılhisar Bardağının dizildiği kubbe şeklinde, alt kısmından ateşin gelmesi için fırının bardak dizilen zemininde 4 tanesi 12 cm çapında, 60 tanesi ise 8 cm çapında toplam 64 adet delik bulunan, üst kısma doğru daralan ve üstü açık pişirme bölümü olmak üzere iki kısımdan oluşur. Fırının alt bölümünün giriş kısmında 75 cm eninde ve 75 cm yüksekliğinde bir tane kapı girişi bulunur. Fırının kubbemsi yapıda olması, yakılan odunların ısısının fırın içerisinde daha rahat dönebilmesini ve ateşin sürekli yanmasını sağlar. Fırının zemini ise ateşin daha rahat yanabilmesi için topraktan oluşur.

Coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahip olan Kızılhisar Bardağı, Serinhisar ilçesinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Kızılhisar Bardağı üretimi için kırmızı yağlı toprak Karabastı bölgesinden ve kırmızı killi toprak Kumlu mevkiinden çıkarılır. Çıkarılan toprakların içinde bulunan taş, ağaç parçası vb. maddeler çamur havuzuna alınmadan



önce elenir. Kırmızı yağlı ve killi topraktan oluşan karışım, içerisinde kalan istenmeyen maddelerin süzülmesi ve toprağın çamur haline getirilebilmesi için özel hazırlanmış bir havuzda içerisine su katılarak dinlenmeye bırakılır. Toprak, 650-700 bardak üretilecek şekilde hazırlanır. Çamur haline gelmiş toprağın 1 kg'ından 1 tane Kızılhisar Bardağı yapılır. Yaklaşık 2 gün bekletilen toprak, tahta kürekler yardımıyla karıştırılır ve temiz çizme giyen ustaların çiğnemesi veya çamur karıştırma makineleri ile ekmek hamurundan daha sert ve yoğun bir kıvamda getirilir. Kıvam alan çamur, bir yığın haline getirilir ve üzeri buharlaşmayı engelleyecek şekilde naylonlarla örtülür. Tezgâha konulan çamur yeniden yoğrulur ve kıvamı artırılır. Yaklaşık 1 kg çamur alınır ve çömlekçi çarkının silindiri üzerine yerleştirilir. Elle ilk şekil verme işlemi tamamlanan Kızılhisar Bardağının alt kısımlarını düzleştirmek için ceviz ya da gürgenden yapılan tarak kullanılır. Daha hassas olan boyun kısmı için ağaçtan yapılmış tarak yerine deri kösele ile şekillendirme işlemi yapılır. Kızılhisar Bardağı, çarktan alınmadan önce üç-beş dişli taraklar ya da gövdesi ahşap, ucu metal dişli cam kesme aletine benzeyen bir cisim kullanılarak üzeri çeşitli şekiller ile süslenir. Bardağın alt kısmının şekillendirilmesinden sonra çelik saz teli yardımı ile çarkın hemen üstünden kesilir ve çömlekçi tezgâhının üstüne alınır. Kızılhisar Bardağının yapımında günümüzde motorlu çark kullanılır.

Şekillendirilen ve birkaç gün dinlendirilen Kızılhisar Bardağının alt ve üst kısımlara göre daha ince olan yan kısımlarının, toprağın içerisinde bulunan elementlerden kaynaklı genleşme riski nedeniyle fırının üst bölümüne dizilirken birbirine değmemesine özen gösterilir. Böylece Kızılhisar Bardağının zarar görmesi engellenir. Kubbemsi fırın yapısı, fırına dizilmiş olan bardakların tüm bölgelerinin aynı şekilde pişirilmesini sağlar. Pişirme bölümüne bardaklar birbirlerine zarar vermeyecek şekilde dizildikten sonra fırının açık olan üst kısmında pişirilecek bardakların üstüne eski kırık bardak parçaları dizilir. Bu işlem, pişirilecek olan Kızılhisar Bardağının üst kısımdan hava almaması ve daha sağlam olması için yapılır. Kızılhisar Bardağının üst kısımlarına eski kırık çömlek parçaları dizildikten sonra fırının yakılma aşamasına geçilir.

Fırımlar 3-4 saat boyunca yavaş yavaş yakılarak ısıtılır, ateş fırın ağzında yakılır, kor haline geldikçe içeri itilir. Ardından reçineli odun eklenerek yanma hızlandırılır. Daha sonra reçineli odunlar ince ince kıyılarak fırına atılır. Fırının yeterince kızıp kızmadığını anlayabilmek için fırının açık olan kısmından bir miktar su fırının üst kısmına doğru püskürtülür. Suyun değdiği yerden “pas pas” diye bir ses gelmeye başladığında, fırının tavlınmaya başladığı anlaşılır ve daha fazla odun atılır. Ateşin yanmasından 13-14 saat sonra fırının üst kısmında kabukların bulunduğu yere yakın olan ayak basma yerine çıkılır ve fırına yeniden su püskürtülür. Sesin duyulması bardakların pişmeye başladığını gösterir. En üste eklenen kırık bardaklar kızılımsı renge dönüştüğünde Kızılhisar Bardağı pişer.

Fırın çok hızlı ve fazla odunla yakılırsa bardakların renkleri beyazlar ve bardakların tutma kısımları yamuk olur. Fırın sıcaklığının 800-1000 °C arasında olması ve fırının her bölgesinin eşit şekilde ateşe maruz kalması çok önemlidir. Kızılhisar Bardağı yaklaşık 18 saat pişirilir. Pişirme süresi az olursa bardak tam pişmediği için çatlar, fazla pişirilirse ürün kimyasal özelliğini kaybederek hızlı kırılır. Pişirilen Kızılhisar Bardağı, fırın içinde bir gün bekletilir ve soğuması sağlanır. Daha sonra fırından alınır ve satış yapılacak alana taşınır. Fırında pişirildiği için içerisinde bulunan elementlerin etkisiyle renkleri parlak olarak çıkar ve herhangi bir parlatma işlemi yapılmaz.

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

Üretimi ustalık becerisi gerektiren, coğrafi sınırdaki ekonomik bir değere ve uzun bir geçmişe sahip olan Kızılhisar Bardağı, Serinhisar ilçesinin Karabastı bölgesinden çıkarılan kırmızı yağlı toprak ve Kumlu mevkiinden çıkarılan kırmızı killi toprağın karışımı ile oluşan çamurun geleneksel yöntemlerle şekillendirilmesi ve pişirilmesiyle üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kızılhisar Bardağının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Serinhisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Serinhisar Belediyesi, Serinhisar Esnaf Odası, Kızılhisar Yerel Eylem Grubu (YEG) ve Serinhisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Kızılhisar Bardağının yapımında kullanılan kırmızı yağlı toprağın Karabastı bölgesinden, killi kırmızı toprağın ise Kumlu bölgesinden alınarak hazırlanması; toprağın elenmesi, çamurun hazırlanması ve yoğrulması, hazırlanan çamurun dinlendirilmesi, çamurun şekillendirilmesi ve şekil verilme aşamasında kullanılan malzemelerin uygunluğu; şekillendirilen bardağın dinlendirilmesi ve uygun şekilde fırına dizilmesi, bardak damlarının (fırımların) şeklinin uygunluğu, yakım aşamalarının uygunluğu, bardakların piştikten

sonra fırın haznesinden alınarak uygun koşullarda dinlendirilmesi, uygun saklama koşullarında muhafaza edilmesi ve Kızılhisar Bardağı 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. Van İnci Kefali

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000178
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 26.06.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Van İnci Kefali
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Balık eti / İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Şerefiye Mah. Cumhuriyet Cad. 943. Sokak No: 1 İpekyolu VAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Van ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Van İnci Kefali ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Van İnci Kefali ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

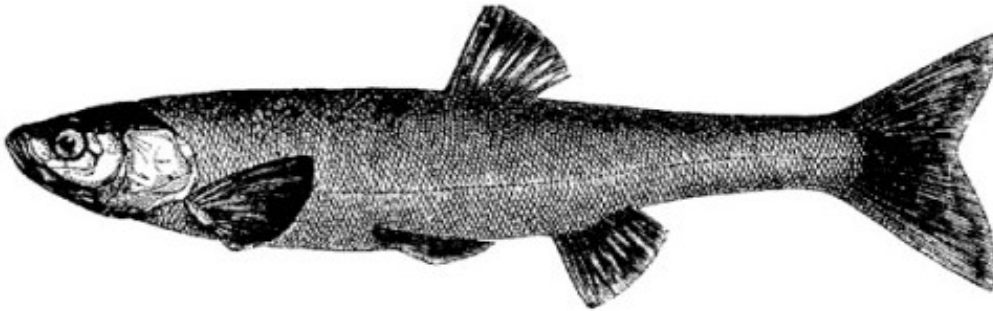
Van Kefali, Van Balığı, Van Kolyoz Balığı ve Van Uçan Balığı gibi isimlerle de bilinen Van İnci Kefali, Cyprinidae (Sazanğiller) familyasına mensup olan ve dünyada sadece Van Gölü havzasında yaşayan endemik bir balık türüdür.

Türkiye'nin doğusunda bulunan Van Gölü; Bitlis ve Van illeri arasında soda ve tuz oranının yüksek seviyelerde olduğu maksimum derinliği 451 m, vasati (ortalama) derinliği ise 171 metre olarak bilinen Türkiye'nin en büyük gölüdür. Deniz seviyesinden 1651 metre yükseklikte bulunan ve aynı zamanda dünyanın 4. büyük kapalı gölü olan Van Gölü havzasında sert karasal iklim görülmeyle beraber ortalama sıcaklığı yıl içerisinde 8-9 °C'dir.

Van İnci Kefali taksonomisi aşağıdaki gibidir.

Âlem: Animale  
Şube: Chordata  
Sınıf: Osteichthyes  
Takım: Cypriniformes  
Familya: Cyprinidae  
Cins: Alburnus  
Tür: Alburnus tarichi

Van İnci Kefalinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Yakuti "Mu'cemul Buldan" isimli eserinde Van Gölü'nden "Tırrıyh/Tarıyh" adında bir balığın avlandığını ve tuzlandıktan sonra komşu belde ve ülkelere satıldığını belirtmiştir. 1890'lı yıllarda Lynch adlı gezgin Van Gölü'nde sadece bir tane balık türü bulunduğunu, ilkbahar mevsiminde üremek için nehirlerden yukarıya doğru hareket ettiklerini ve balıkların kurulan tuzaklara yerleştirilen sepetlerle avlandığını bildirmiştir. Mayewski adlı Rus gezgin, 1900'lü yılların başlarında Van Gölü'nde kefal balığına benzeyen, bol miktarda avlanabilen bir tür balık bulunduğu, bu balıkların Mayıs ayında yumurta dökmek üzere nehirlerin mansaplarında toplandıkları zaman avlandıkları, avlanan bol miktarda balığın bir kısmının tuzlanarak Erzurum ve Bitlis vilayetlerine ve ayrıca İran'a gönderildiğini belirtmiştir. 19 yy. sanatçılarından Théophile Deyrolle tarafından detaylı bir gravür çalışması (Şekil 1) yapılmış ve "Ablette" (Alburnus alburnus) olarak adlandırılmıştır.



Şekil 1. 1876 yılında yayınlanan Le Tour du Monde isimli kitapta yer alan Van İnci Kefali gravürü.

Suyun akışının tersine doğru yüzmesinden ve akarsu boyunca karşılaştığı engelleri uçarak aşmasından dolayı uçan balık olarak da adlandırılan Van İnci Kefali, fusiform vücut yapısına sahip olup vücudu ince, uzun, oval yapıda, yanlardan hafif basık, başı pulsuz, vücudu küçük pullarla kaplı, sırt kısmı gri yeşilimsi, yan ve karın kısımları gümüşü-beyaz renklidir. En fazla yedi yaşına kadar yaşayabildiği tespit edilen Van İnci Kefalinin vücudunun çoğu bölgesinin pullarla kaplı olmasından ötürü, anal ve ventral yüzgeçleri arasındaki kısmın pulsuz olduğu görülür. Lakin juvenil (genç) fertlerinde renk koyu gümüşdür ve arka kısım da gri renktedir bunun yanında genelde 10 cm'den de küçük olan fertlerde üç adet uzanmış koyu dar bandı bulunur. Van İnci Kefalinin pul formülü 68 (12-16/6-9) - 89, solungaç dikenleri 25-26'dır. Vücut uzunluğu baş uzunluğunun 4,6-5,4 katı, vücut yüksekliğinin 4,9-6,2 katıdır. Omur sayısı 40-41 adettir. Total olarak baş uzunluğu boynun 1/6'sı kadar olup vücutta sikloid pullar yer alır. Ağız pozisyonu terminal yapıda olan Van İnci Kefalinin burun delikleri de gözlerin önünde yer alır. Solungaç diken sayıları genelde 14-27 arasında değişmekle beraber pul sayıları da 60-90 arasındadır (Şekil 2). Üreme mevsimleri dışında Van Gölü içerisinde yaşamlarını sürdüren Van İnci Kefali gölün içerisinde genellikle planktonik olarak beslenir.

Sodali, pH değeri yaklaşık 9,7-9,9 ve tuzluluğu ise %0,22 seviyesinde olan Van Gölü'nde yaşayan Van İnci Kefali Van Gölü'nün sodalı ve tuzlu suyu üreyebilmelerine imkân vermediğinden nesillerinin devamı için nisan ve temmuz ayları arasında Van Gölü havzasına dökülen tatlı sulara doğru yol alırlar. Üç yaşından itibaren 12,5-13 cm boya ulaşan Van İnci Kefalleri üreme olgunluğuna erişir ve üremek için suların ısınmaya başladığı nisan ayının ortalarından itibaren, göle dökülen akarsuların mansap kısımlarında toplanmaya başlarlar. Üreme olgunluğuna erişmeyen yavrular ergin balık sürüleri ile çok karışmazlar. Bir iki haftalık bekleme süresinden sonra, mayıs ayından itibaren sürüler halinde gölden akarsulara girmeye başlarlar. Bu süreçte doğal set ve benzeri engelleri sıçrayarak aşarlar ve bu durum haziran sonuna kadar devam eder. Yıllardır süregelen bu göç haziran ayında "Uçan Balık Festivali" olarak Van ili Erciş ilçesi Deliçay Suyu'nda kutlanır. Üreme döneminde Van İnci Kefalinin erkek bireylerinin özellikle baş bölgelerinde üreme tüberkülü denilen siville benzeri çıkıntılar görülmeye başlar. Bu oluşumlar sayesinde, çıplak gözle ya da baş bölgelerine dokunularak balıkların cinsiyetleri belirlenebilir. Yosun ve bitkilere, sert kaya ve zeminlere yapışan yaklaşık 8500-9000 adet anaç yumurta bırakan Van İnci Kefalleri yumurtadan çıktıklarında karın kısımlarında sarı-turuncu renkte besin kesesi denilen bir yapı bulunur ve dış beslenmeye geçinceye kadar bu keseden beslenirler. Besin kesesi, 15-20 °C su sıcaklığında 3-5 günde çekilir ve dış beslenme başlar. Gençlik döneminde büyüme çok hızlıdır. Çünkü yavrular aldıkları besinlerin büyük çoğunluğunu büyümeye ayırırlar. Erkek ve dişi bireyler ve çıkan larvalar geri dönüş yolunda tıpkı üreme mevsimi başında tatlı suya girmelerinde olduğu gibi bir süre bekleyerek vücutlarını tatlı-tuzlu su geçişlerine adapte etmeye çalışırlar. Bu geçiş balıklarda ozmotik stres oluşturur. Van İnci Kefali 550 mOsm/kg değeri ile dünya genelinde bugüne kadar tespit edilmiş, osmolaritesi en yüksek balık türüdür. Van İnci Kefalinin üremesi için beslendikleri akarsular; Karasu, Bendimahi, Deliçay, Zilan, Uludere, Karmuç, Sapur, Güzelkonak, Gevaş ve Engil'dir.



Şekil 2. Van İnci Kefali genel görünüşü

Van İnci Kefaline ait çeşitli kimyasal özellikler aşağıda yer almaktadır.

Tablo 1. Van İnci Kefali balık etlerinde yağ asidi (mg/100 g) değerleri

Yağ asitleri	En az	En fazla
16:0	28,02	84,35
16:1 (-7)	5,30	26,66
18:0	103,11	249,84

18:1 (n-9)	103,37	48,86
18:2 (n-6)	46,73	152,54
18:3 (n-3)	7,43	38,91
20:1 (n-9)	4,53	58,95
20:5 (n-3)	6,25	42,84
22:1 (n-1)	11,56	80,50
22:6 (n-3)	36,65	83,01

Tablo 2. Van İnci Kefali balık etlerinde yağ asitlerinin (%) değeri

Yağ asitleri	En az	En fazla
16:0	5,69	13,03
16:1 (-7)	1,59	4,96
18:0	27,95	38,52
18:1 (n-9)	1,80	9,74
18:2 (n-6)	9,02	24,61
18:3 (n-3)	1,25	7,09
20:1 (n-9)	1,24	7,31
20:5 (n-3)	1,01	7,77
22:1 (n-1)	2,83	16,50
22:6 (n-3)	5,74	18,03

Tablo 3. Van İnci Kefalinin kimyasal bileşimi (%)

	Kuru Madde	Su	Yağ	Protein	Kül	PH
En Düşük	25,37	72,40	1,00	16,70	1,35	6,39
En Yüksek	27,60	74,63	3,00	20,50	2,18	6,60

Tablo 4. Van İnci Kefalinin mineral madde içerikleri (mg/100 g)

	Mn	Cu	Zn	Fe	Mg	Ca	K
En Düşük	0,020	0,452	0,805	0,170	5,144	46,32	247,44
En Yüksek	0,692	2,089	2,202	6,019	7,834	104,61	327,68

### Üretim Metodu:

Van Gölü'nün son derece tuzlu ve sodalı suyunda yetişen Van İnci Kefali avcılığı güncel mevzuat gereği yalnızca uzatma ağlarıyla yapılır. Bu av araçlarının dışında kalan serpme ve ıgırıp gibi av araçlarıyla avcılığı ise yıl boyu yasaktır.

Uzatma Ağlarıyla Avcılık Yöntemi: Akarsularda yumurtadan çıkan küçük balıklar temmuz sonuna kadar göle dönmüş olurlar ve yaz aylarını gölün sığ kısımlarında yetişkin sürülerden ayrı geçirirler. Bu mevsimde kıyılarda bant şeklinde uzun küçük balık sürüleri gözlenebilir. Sonbaharda suların soğumasıyla birlikte genç balıklar gölün daha derin kısımlarına çekilir. Üreme boyuna erişmiş yetişkin inci kefalleri ise temmuz ayının sonu itibarıyla çıktıkları üreme göçünü tamamlar ve göle dönerler. Yine kıyıya yakın bölgelerde yaz aylarını geçiren erişkin balık sürüleri, yaz aylarında Van Gölü'nde oluşan sıcaklık tabakalaşmasının balığın derine inmesine engel olmasından dolayı gündüzleri yaklaşık 20 m derinlikte sürüler halinde geçirirler. Güneşin batışıyla birlikte sürü formasyonları bozulur ve su içerisindeki plankton denen küçük hayvansal organizmalarla beslenmek için su yüzeyine yaklaşır. Bu mevsimlerde Van İnci Kefali avcılığı daha çok misinadan yapılmış uzatma ağlarının su yüzeyine yakın bir derinlikte askıda duracak şekilde konumlandırılmasıyla yapılır. Kasım-aralık aylarına gelindiğinde konveksiyonel karışımlar neticesinde göldeki sıcaklık tabakalaşmasının ortadan kalkmasıyla balığın önündeki engel de kalkar ve balık gölde 80-100 m derinliğe kadar inebilir. Kış mevsimini kapsayan bu dönemde ise Van İnci Kefali avcılığı iplik diye isimlendirilen uzatma ağlarının göl zeminine konumlandırılmasıyla yapılır. Van Gölü'ndeki inci kefali avcılığında ülkemiz diğer iç sularına göre daha modern av araçları ve ekipmanlar kullanılır. 12-15 metreye varan

tekne boyları, teknelerdeki ırgat ve balık bulucu sistemler bunlardan bazılarıdır. Teknelerde 5 kişiye kadar çıkabilen tayfa sayısı ile günlük 8 bin metreye kadar uzatma ağı serilip toplanabilir. Avcılık, ağların öğleden sonra göle serilip, ertesi gün toplanması şeklinde "döneğe bırakma" denen yöntemle yapılır. Güncel mevzuat gereği inci kefali avcılığında ağ gözü kare olarak düşünüldüğünde bir kenarının uzunluğu 20 mm'den daha büyük olan uzatma ağları kullanılmadığından genellikle 20-22 mm göz genişliğine sahip uzatma ağları kullanılır.

Avlanan Van İnci Kefali taze olarak satışa sunulur. Az kılçıklı olan Van İnci Kefali yöre halkı tarafından genellikle tandırdaki kurutulmuş olarak veya taze olarak yağda pişirilerek tüketilir.

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

Van İnci Kefali coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın denizcilik ve mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Van İnci Kefalinin yalnızca Van Gölü Havzasında yetişmesi ve avlanması gerekmektedir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı ve Van Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak ocak-ekim ayları arasında yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Ürünün fiziksel özellikleriyle birlikte gerekli görüldüğü durumlarda kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Ürünün özellikle avlanma boyutunun yanı sıra avlanma metodunun uygunluğu.
- Van İnci Kefali 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. Kışlacık Pırasası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1648
Tescil Tarihi	: 10.10.2024
Başvuru No	: C2022/000123
Başvuru Tarihi	: 07.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kışlacık Pırasası
Ürün / Ürün Grubu	: Pırasa / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mecitözü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Tutluk Mah. Şht. Mustafa Eker Cad. Mecitözü ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Mecitözü ilçesi Kışlacık Köyü
Kullanım Biçimi	: Kışlacık Pırasası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kışlacık Pırasası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

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

### Üretim Metodu:

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

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

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

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

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

#### **Denetleme:**

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

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

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



## 2. Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1649
<b>Tescil Tarihi</b>	: 10.10.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000509
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 08.12.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Sınırlı Sorumlu Göynem Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Göynem Mahallesi Derebucak KONYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Konya ili Derebucak ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi, Konya ili Derebucak ilçesinde yetişen *Phaseolus vulgaris sp.sphaericus* alt türü şeker fasulye olup üretimi, her yıl hasat edilen şeker fasulyesinin iri ve uniform tanelerinin tohumluk olarak ayrılması suretiyle yapılır. Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ismini bölgedeki yoğun olarak yetiştirilmekte olduğu Gembos Ovasından ve ilçe isminden almıştır.

Derebucak Gembos Şeker Fasulyesinin taneleri mat, kırık beyaz, iri ve yuvarlaktır. Tane kabuğu damarlı yapıdadır. Fasulye kapsülleri ipliksiz (kılıksız) olup hasat zamanına yakın kapsülünde pembe-kırmızı renk tonlarında lekelenmeler oluşur. Büyüme şekli tam sarılıcı, yapısı uzun çalimsı ve yaprak rengi açık yeşildir. Bitki boyu 1,3-1,8 m uzunluğa ulaşır. Makine ile hasata uygundur. Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi yılda ortalama 200-250 kg arası verim verir.

Coğrafi sınırın çevreli olduğu dağlardan yağışlar ile ova tabanında biriken alüvyonlu toprak özellikleri, kapalı bir ova alanı olması, coğrafi olarak vadi özelliği göstermesi, yüksek rakımı, gece gündüz sıcaklık farkının normal şartlardan yüksek olması, ovanın vadi yapısı nedeni ile sürekli suretle rüzgâr alması, olgunlaşma döneminde hava sıcaklıklarının şeker fasulyenin yetiştirildiği diğer bölgelere göre erken düşmesi nedenleri ile yetiştirilmesi sırasında stres faktörlerine sıkça maruz kalan Derebucak Gembos Şeker Fasulyesinin aroması benzerlerinden farklıdır. Ayrıca Derebucak Gembos Şeker Fasulyesinin üretildiği bölge Akdeniz ile İç Anadolu Bölgesi arasında geçit bölgesi olduğundan sonbahar ayları yoğun yağış alması tanelerinin dolgun-iri olmasını sağlar.

Tablo: Derebucak Gembos Şeker Fasulyesinin biyolojik, morfolojik ve teknolojik özellikleri

Biyolojik ve Morfolojik Özellikler	
Çıkış Süresi (gün)	8 - 10
Çiçeklenme Süresi (gün)	53 - 64
Bakla Bağlama Süresi (gün)	60 - 70

Vejetasyon Süresi (gün)	110 - 120	
Bitki Boyu (cm)	110 - 150	
İlk Bakla Yüksekliği (cm)	15 - 18	
Bitkide Bakla Sayısı (adet/bitki)	15 - 22	
Baklada Dane Sayısı (adet/bitki)	5 - 8	
Bin Dane Ağırlığı (g)	440,1 - 595,4	
Dekara Verim (kg/da)	200 - 250	
<b>Teknolojik Özellikler</b>	En az	En çok
Kuru Ağırlık (g)	36,5	42,5
Yaş Ağırlık (g)	76,42	83,02
Su Alma Kapasitesi (g/tane)	0,32	0,5
Su Alma İndeksi (%)	2,78	3,38
Kuru Hacim (ml)	56	60
Islak Hacim (ml)	121	135
Şişme Kapasitesi (ml)	1,14	1,25
Şişme İndeksi (%)	3,3	3,7
Pişme Süresi	34	44
Protein Oranı (%)	21,83	26,63

#### Üretim Metodu:

Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi üretimi için sonbaharda toprak 25-30 cm derinliğinde sürülür. İlkbaharda toprak tava geldiğinde 25-30 cm derinlikte pullukla sürüldükten sonra toprak frezesi ile keseksiz hale getirilerek tohum yatağı hazırlanır. Taban gübresi olarak 3-4 kg saf azot ve 5-8 kg saf fosfor olacak şekilde gübreleme işlemi gerçekleştirilir. Mayıs ayında hazırlanan arazilere haziran ayının sonuna kadar mibzer ile 8-10 kg/da tohum olacak şekilde, denetim ekibinin onayında ve gözetiminde bir önceki yıldan elde edilmiş olan 9-12 mm çapta yuvarlak şekilli ve uniform olarak seçilmiş Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi tohumlarının ekim işlemi gerçekleştirilir. Sıra arası 50-70 cm sıra üzeri 10-15 cm, ekim derinliği 3-5 cm olarak ayarlanır. Ekim ile hasat arası yaklaşık 110-120 gündür.

Mevsimsel yağışlara bağlı olarak ürün ekilişinden sonra tohumların çimlenerek toprak yüzeyine çıkışın sağlanması genellikle 8 ila 10 gün içinde tamamlanır. Yağış olmadığı dönemlerde çıkışın sağlanabilmesi için sulama gerekir. Yabancı ot mücadelesi için çıkış öncesi ekilişten 1-2 gün sonra ve çıkış sonrası 20-30 gün arasında yabancı ot ilaçlaması yapılır. Boğaz doldurma ve ot mücadelesi için 40-50 gün sonra ara çapası makine veya elle yapılır. Bitki boğaz kısmı en az 10-15 cm doldurulur. Çapadan sonra damlama sistemi çekilerek sulama ve gübreleme işlemi sezon boyunca devam eder. Sulama miktarı ve sayısı yağış durumuna göre değişmekle birlikte 10-15 gün aralıklar ile en az 6-7 kez sulama yapılır.

Ekimden itibaren 110-120 günlerde fasulye kapsülleri içerisindeki taneler yeterli dolgunluğa ulaştıktan sonra kapsül rengi pembe-kırmızı tonlarda alacalı renk aldığı dönemde elle ya da makine ile hasat yapılır. Tarlada kurumaya bırakılan yığınlar birkaç gün sonra alt üst edilir. Denetim ekibinin onayı ve gözetiminde eylül ayından ekim ayının sonuna kadar sağlıklı depolama ve paketleme için gerekli olan tanelerde %13 nem oranının sağlanabilmesi için tarlada kurutma işlemine devam edilir. Kuruyan yığınlar batöz adı verilen harman makinaları ile harman edilir. Bir sonraki yıl tohumluk olarak kullanılmak üzere 9-12 mm arası yuvarlak şekilli taneler uniform olarak çiftçiler tarafından kalitatif olarak duyu organları kullanılarak seçilerek ayrılır. Tohumluk olarak seçilen Derebucak Gembos Şeker Fasulyeleri 8,5 mm elekten geçirilmek sureti ile 9 mm ve üzeri çapta olanlar ayrılır. Denetim ekibinden en az iki üye onayında ve gözetiminde, en fazla %13 nem ihtiva eden ortamda çiftçilere ait depolarda daha önce hiçbir şekilde kullanılmamış çuvallara alınır mühürlenerek işaretlenir, çiftçi ve denetim ekibi tarafından tutanak düzenlenmek kaydı ile bir sonraki üretim sezonunda tohumluk olarak kullanılmak üzere saklanır. Ürünün piyasaya arzı aşağıdaki şekillerde gerçekleşir.

- Tüccarlara satılması durumunda her zamanda; ürünün yüklenmesi safhasında denetim merciinin gözetimi ve onayında tutanaklandırılarak, müstahsil makbuzunda ürünün ismi olan Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ibaresinin bulunması kaydı ile satılır.
- Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi üretimi yapan çiftçilerin ürünlerinin kooperatifleri aracılığı ile işlenmesi ve piyasaya arz edilmesi durumunda her zamanda; tohumluk için ayrılan Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi için aynı şartlarda işleme tesisinde depolanması, işlenmesi, müstahsil makbuzunda ürünün ismi olan Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ibaresinin bulunması, piyasaya arz edilen ürünlerde Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi logo ve menşe adı ambleminin bulunması, denetim merciinin denetiminde sağlanır.
- Ürün satışının sonraki yıla kalması durumunda her zamanda; tohumlukların depolama saklama şartları ile ayı şartlarda saklanması denetim merciinin belgelendirmesi ile sağlanır.
- Derebucak Gembos Şeker Fasulyesinin tohum örneği, başvuru yapan S.S. Göynem Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin mevcudunda uygun şartlarda muhafaza edilmek sureti ile her daim bulundurulur.

### Denetleme:

Denetimler; S. S. Göynem Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin koordinatörlüğünde, Sınırlı Sorumlu Göynem Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden, Derebucak İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bahri Dağdaş Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılacağı 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan tohumlukların uygunluğu;
- Mayıs-haziran aylarında tohum özelliklerinin uygunluğu;
- Mayıs-eylül arasında çapalama, sulama ve zararlılarla mücadelenin uygunluğu;
- Eylül ayında hasat edilen ürünün özelliklerinin, depolama koşullarının ve piyasaya arz koşullarının uygunluğu;
- Derebucak Gembos Şeker Fasulyesi ibaresinin, logosunun 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.

### 3. Şanlıurfa Pamuğu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1650
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.10.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000225
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.09.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şanlıurfa Pamuğu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pamuk / Diğer ürünler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. 9/1 Haliliye ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Şanlıurfa Pamuğu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Pamuğu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Pamuğu; Şanlıurfa ili sınırları içinde sertifikalı tohumlar kullanılarak yetiştirilen pamukların hasat edilerek çırçırılması, preslenmesi ve balyalanması ile üretilir.

1650 yılında Urfa'yı ziyaret eden Evliya Çelebi, Seyahatnamesinde; Urfa'da pamuk ipliğinden kapı gibi sağlam bez dokunduğunu yazmıştır. 1867 tarihli Halep Vilayet Salnamesinde ise Urfa'da bez ve pamuktan aba yapılarak Harput ve Kayseri başta olmak üzere birçok yere satıldığı belirtilmiştir.

Tarih boyunca Şanlıurfa ve çevresindeki yerleşim alanlarının pamuk ipliğinden yapılan dokumacılık konusunda gelişmiş olduğu görülmektedir. Şanlıurfa geçmişten günümüze bu gelişimi ve üretimi devam ettirmektedir.

Ülkemizde pamuk üretiminin önemli kısmının yapıldığı Şanlıurfa ilinde 1975'li yıllarda Devlet Su İşleri tarafından açılan kuyulardan elde edilen suyla pamuk tarımının kısmen yapıldığı bilinmektedir. 1980'li yıllarda bazı üreticiler tarafından açılan yeraltı sulama kuyularından alınan suyla pamuk tarımı yapılmıştır. Modern anlamda pamuk tarımı 1995 yılında Atatürk Barajı'ndan suyun tünellerle Harran Ovasına verilmesiyle başlamıştır. Sulama alanının genişlemesiyle pamuk ekim alanları da genişlemiştir.

Şanlıurfa Pamuğu; coğrafi sınırın iklim, toprak özellikleri, ekolojik koşulları ve sulama durumu sayesinde parlaklığı ve yumuşaklığı fazla, boya alma ve iplik olabilme (bükümü, kopma mukavemeti, lif uzunluğu) özellikleri ile öne çıkan bir pamuktur.

Şanlıurfa ilinde nem oranı ortalama %50-60 arasında olduğundan ve bu sayede kütlü pamuklarda yüksek nem problemi oluşmadığından Şanlıurfa Pamuğunun lifleri parlaktır ve matlaşma problemi yoktur. Nem değeri düşük olduğundan bitkilerin alt bölgelerinde koza çürüklüğü problemi oluşmadığı için fungusit kullanılmaz ve bu durum da verimliliği olumlu yönde etkiler. Şanlıurfa ilinde zararlı yoğunluğu özellikle beyazsinek problemi olmadığı için fumajinden dolayı liflerde kirlenme ve renk değişimi sorunu oluşmaz. Sıcaklıktan dolayı pamuk bitkisi fazla boylanmadığından bitki büyüme düzenleyicileri fazla miktarda kullanılmaz. Bölgedeki iklim ve toprak koşulları pamuk verimliliği ve liflerin gelişimini olumlu yönde etkilediği için daha yüksek verim alınır. Bu nedenlerle Şanlıurfa Pamuğu, tekstil sektörü tarafından aranan lif teknolojik özelliklerinin üzerinde değerlere sahiptir.

Tablo: Şanlıurfa Pamuğunun bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Bitki boyu (cm)	85-110
Koza sayısı (adet)	8-11
Koza kütlü ağırlığı (g)	4-5,2

Çırcır randımanı (%)	40-45
100 tohum ağırlığı (g)	7,9-10,3
Kütlü pamuk verimi (kg/da)	450-620
Lif uzunluğu (mm)	28-31,2
Lif inceliği (micronaire)	4,5-5,1
Lif kopma dayanıklılığı (g/tex)	30-36
Lif olgunluğu (%)	0,86-0,9
Lif uzunluğu uyumu (%)	84-86
Lif sarılık değeri (+b)	6,9-8,5
Renk derecesi	21-1 / 41-1
Lifteki çepel sayısı (TrCnt)	15-60
Kısa lif içeriği (%)	6,7-9,9
Uzun elyaf içeriği (%)	82-85
Lif parlaklığı derecesi (Rd)	67-82
Çeperin kapladığı alan (%)	2-4
Eğrilebilirlik endeksi	125-180
Nem (%)	6,9-8

### Üretim Metodu:

#### Toprak İsteği:

Toprak seçiciliği olmamakla birlikte, yüksek verim ve kaliteli lif elde etmek için toprağın derin profili, organik madde bakımından zengin ve alüvyal olması gerekir. Derin, kumlu-killi, su tutma yeteneği yüksek, geçirgenliği, işlenmesi ve sulanması kolay topraklar pamuk tarımı için ideal topraklardır.

#### İklim İsteği:

Pamuk tarımında en önemli iklim faktörlerinin başında sıcaklık, gün ışığı, yağış ve oransal nem gelir. Yıllık ortalama sıcaklığın 19 °C, yaz ayları sıcaklığı ise 25 °C olması gerekir. Sıcaklık, tarak oluşmasından önce 20 °C, çiçeklenme döneminde 25 °C, kozaların gelişme döneminde ise 30-32 °C olmalıdır. Hasat döneminde kozaların iyi bir şekilde açabilmesi için sıcaklığın azalması (15 °C'ye kadar) istenir.

#### Toprak Hazırlığı:

Tarlanın pamuk ekimine hazırlanması sürecinde ilk yapılacak işlemler tarla temizliği ve toprak altı işlemedir. Uzun yıllar pamuk yetiştirilen topraklarda zamanla pulluk altı ya da taban taşı denilen sert bir tabaka oluşur. Bu tabaka bitki köklerinin gelişmesine engel olacağı için kırılması gerekir. Bu iş için dip kazan adı verilen toprak işleme aleti kullanılır. Bu işlem 4-5 yılda bir yapılmalıdır. Bu aletle toprağın üst yapısı bozulmadan toprak 90 cm derinliğe kadar işlenir. Bu işlemi sonbahar ve kış sürümleri ile tohum yatağının hazırlanması izler. Eğer pamuktan sonra yeniden pamuk ekilecek ise sonbahar aylarında saplar kesilip toprak 30-35 cm derinliğinde işlenerek sap parçaları toprağa karıştırılmalıdır. Şubat ayı sonu ve mart ayı başlarında toprağın nem durumuna göre ikincil toprak işleme aletleri (kültivatör) ile ikileme yapılmalıdır. Nisan ayı başında toprağın nem durumuna göre ekim öncesi ruhsatlı olan ve piyasada bulunan yabancı ot ilaçları kullanılmalı ve ekim için sırtlar oluşturulmalıdır.

#### Ekim:

Yüksek verim ve kaliteli ürün elde etmek için genetik saflığı yüksek pamuk tohumluğu kullanımı önemlidir. Kullanılacak pamuk çeşitleri sertifikalı ve delinte edilmiş olmalıdır. Pamuğun ekim zamanı iklim koşullarına göre belirlenir. Ekim için toprak sıcaklığının 15 °C'nin üstünde olması gereklidir. Yıldan yıla ekim zamanı değişiklik göstermekle birlikte en uygun ekim zamanı Şanlıurfa ili için nisan ayının son haftası ile mayıs ayının 3. haftası arasındadır. Mevsim ve toprak sıcaklığına göre mayıs ayı sonuna kadar da pamuk ekimi yapılabilir.

Ekim mibzerle sıraya yapılır. Sıra arası 75 cm, sıra üzeri 8-10 cm olmalıdır. Ekim derinliği toprak koşullarına göre genellikle 3-4 cm'dir. Tohumun çimlenmesi normal koşullarda 5-10 gün içinde gerçekleşir.

### Çapalama:

Bakım koşulları çapalama ile başlar. Çıkiştan sonra görülen yabancı otların çapalanarak temizlenmesi gerekir. Çapalama sayısı tarladaki yabancı ot durumuna göre değişir. Normal koşullarda 3-4 makine çapası yapılmalıdır.

### Sulama:

İklim ve toprak koşullarına göre değişmekle birlikte pamuk bitkisinin su ihtiyacı 800-1100 mm arasında değişir. Pamuk üretim bölgelerinde yıllık yağış miktarı yetersiz olduğundan iyi bir gelişme için gereken su miktarı sulama yolu ile verilmelidir. Sulama zamanı ve verilecek su miktarı bitkinin su isteği belirtilerine ve topraktaki nem durumuna göre saptanır. Orta bünyeli topraklarda ve normal iklim koşullarında 10-15 gün aralıklarla 7-10 kez sulama yapılmalıdır.

### Gübreleme:

Pamuk tarımında kullanılacak gübre miktarı, iklim ve toprak koşullarının yanı sıra, ekim nöbeti ve pamuk çeşitlerine göre değişebilir. Kullanılacak gübre çeşidi ve miktarının belirlenmesinde toprak analizleri mutlaka yaptırılmalıdır. Genel olarak kullanılan gübre çeşit ve miktarları;

- Azotlu gübreler: Dekara 22-23 kg saf azot
- Fosforlu gübreler: Dekara 7-8 kg saf fosfor
- Potaslı gübreler: Coğrafi sınırın toprağı potasyumca zengin olduğundan kullanmaya gerek yoktur. Bu durum toprak analizleri ile belirlenmelidir.
- Diğer gübreler: Toprak ve bitki analizleri ile belirlenmelidir.

### Hasat:

Kozaların olgunlaşması ile pamuk hasadına başlanır. Hasat tarihi iklim koşullarına, ekim tarihine ve sulama koşullarına göre değişir. Şanlıurfa'da hasat eylül ayının ilk haftasında başlayıp kasım ayının başına kadar devam eder.

Makineli hasat için kozaların % 60-70'i açtığında yaprak döktürücü ilaçlar kullanılmalıdır.

### Çırcırlama ve Depolama:

Hasat edilen kütlü pamuklar roleli, testereli ve yüksek hızlı roleli çırcır makineleri ile çırcırlanır. Elde edilen lifler prese makineleri ile balya haline dönüştürülür.

Lif pamuk balyalarının muhafazası için gerek çırcır işletmelerinde gerekse lisanslı depolarda kontrollü koşullarda depolama imkânı bulunur. Depolama için lif pamuğun ticari nemi % 8,5'i geçmemelidir. Lif pamuklar, balyalar halinde ve balyaların ağırlığı en az 190 kg olmalıdır.

### **Denetleme:**

Denetimler; Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası, Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Şanlıurfa Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Şanlıurfa Ticaret Borsası ve Şanlıurfa /Haliliye Ziraat Odası Başkanlığından ürün konusunda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle toprak hazırlığı, ekim dönemi ve hasat, hasat sonrası aşamaları (kütlü olarak pamuğun depolanması, çırcırlama, preseleme ve balyalanmış pamuğun depolanması) olmak üzere üretim metoduna uygunluğu.
- Şanlıurfa Pamuğu ibaresinin 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.

## 4. Bozdoğan Pidesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1651
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.10.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000024
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 20.01.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bozdoğan Pidesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Nazilli Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Sanayi Mah. Şehit Naci Ülker Bul. No: 6 09900 Nazilli AYDIN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Aydın ili Bozdoğan ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bozdoğan Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bozdoğan Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozdoğan Pidesi; beyaz buğday unu, su, maya ve tuz ile hazırlanan hamura; iç harç ilave edildikten sonra taş tabanlı odun fırınında pişirilmesiyle Aydın ili Bozdoğan ilçesinde üretilen pidedir. Malzeme ve pidenin şekil farklılığına göre yumurtalı peynirli, kıymalı, yuvarlak kıymalı ve tahinli olarak dört ayrı çeşide sahiptir. Yumurtalı peynirli pide ile tahinli pidenin servisi, üzerine manda kaymağı ilave edilerek yapılır.

Bozdoğan Pidesinin çeşitleri:

Yumurtalı peynirli pide; koyun peyniri, yumurta ve maydanoz ile hazırlanan iç harçla üretilir. Servisi yapılırken manda kaymağı ve isteğe bağlı turunç veya limon suyu kullanılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığındadır.

Kıymalı pide; az yağlı dana kıyma, domates, soğan, maydanoz ve tuz ile hazırlanan iç harçla üretilir. Servisi yapılırken tereyağı ve isteğe göre turunç veya limon suyu kullanılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığındadır.

Yuvarlak kıymalı pide; kıymalı pide iç harçla üretilir. Daire şeklinde olup yaklaşık 15 cm çapındadır.

Tahinli pide; pide hamurunun tahin, beyaz toz şeker ve tereyağı ile karıştırılıp yoğurulmasıyla hazırlanır. Servisi yapılırken manda kaymağı kullanılır. Daire şeklinde olup yaklaşık 30 cm çapındadır. Tahinli pidenin hamuru, yumurtalı peynirli ve kıymalı pideye göre daha incedir (0,5 cm).

Bozdoğan Pidesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bozdoğan ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Yumurtalı peynirli pide ile tahinli pidenin servisinde kullanılan manda kaymağı, coğrafi sınırdan temin edilir.

#### Bozdoğan Pidesinin bileşenleri:

Pide hamuru:

- Beyaz buğday unu (10 adet pide için 1 kg)
- Un miktarının %50-60'ı kadar su
- Un miktarının %0,3'ü kadar maya (*Saccaromyces cerevisia*)
- Un miktarının yaklaşık % 0,7'si kadar tuz

Yumurtalı peynirli pide (1 adet pide):

- 75 g koyun peyniri
- 2 adet yumurta



- 5 g maydanoz
- Manda kaymağı
- İsteğe bağlı turunç veya limon suyu

Kıymalı pide (10 adet pide):

- 600 g az yağlı dana kıyma
- 200 g domates
- 150 g soğan
- 50 g maydanoz
- 2 g tuz
- Tereyağı
- İsteğe bağlı turunç veya limon suyu

Tahinli pide (12-13 adet pide):

- 1 kg pide hamuru
- 1,5 kg tahin
- 1 kg beyaz toz şeker
- 100 g tereyağı

#### Bozdoğan Pidesinin hazırlanması:

Bozdoğan Pidesinin hamuru beyaz buğday unundan yapılır. Başka herhangi bir un kullanılmaz. Un, su, tuz ve maya ile hazırlanan pide hamuru istenile kıvamına gelinceye kadar elle yoğrulur. Hamurun pide yapımında kullanılması için serin bir ortamda en az 1 saat dinlendirilmesi ve kabarması gerekir. Hazır hale gelen hamurdan her biri yaklaşık 150 g ağırlığında ve küçük top şeklinde ayrılan hamur parçaları, içi hafif unlanmış tahta muhafazaların içine konularak kullanılmak üzere bekletilir. Hamur günlük hazırlanır. Daha önce hazırlanmış hamur topları, pide ustası tarafından açılıp inceltildikten sonra şekillendirilir. Pide ustası hamuru iki eliyle tezgâhta tokatlayarak ve havada döndürerek açar. Tokatlayarak açma ve havaya atma işlemi, çıkardığı ses nedeniyle bir ritüel haline gelmiştir. Bununla birlikte bu işlem pide hamurunun eşit kalınlıkta ve yoğunlukta olmasını sağlar. Pide hamurunun gramaj ayarının yapılması dışında herhangi bir makine ya da yardımcı alet kullanılmaz.

Yumurtalı peynirli pide: Rendelenmiş koyun peyniri, yumurta ve maydanozun bir kap içinde yaklaşık 3 dakika karıştırılmasıyla elde edilen iç harç, pidenin tam ortasına konularak eşit kalınlıkta olacak şekilde pidenin tüm yüzeyine yayılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığında içe doğru kıvrılarak harcın taşması engellenir. Fırından çıkarılan pidenin üzerine manda kaymağı ilave edilir. Tüketilmeye hazır hale gelen pidenin üzerine mevsimine ve isteğe göre turunç veya limon sıkılabilir.

Kıymalı pide: Az yağlı dana kıyması, soğan, domates, maydanoz ve tuzun bir kap içinde yaklaşık 3 dakika karıştırılmasıyla iç harç elde edilir. Kıyma için seçilen et, bölgede koltuk altı olarak tabir edilen, dananın ön bacakları ile vücudunun birleştiği yumuşak bölgelerinden alınır. Domates ve soğanların kabuğu soyulduktan sonra bıçakla mümkün olduğunca küçük doğranır. Kıyma harcı pidenin tam ortasına konularak eşit kalınlıkta olacak şekilde pidenin tüm yüzeyine yayılır. Pidenin kenarları yaklaşık 1-1,5 cm kalınlığında içe doğru kıvrılarak harcın taşması engellenir. Fırından çıkarılan pidenin üzerine tereyağı ilave edilerek tahta kaşıkla kenarlarına sürülür. Tüketilmeye hazır hale gelen pidenin üzerine, mevsimine ve isteğe göre turunç veya limon sıkılabilir.

Yuvarlak kıymalı pide: İç harcı kıymalı pide ile benzer usulde hazırlanır. Farkı, pide hamurunun daire şeklinde yapılması ve iç harcının yaklaşık 80 g olmasıdır. Yuvarlak kıymalı pide yaklaşık 15 cm çapındadır.

Tahinli pide: Daha önce hazırlanmış pide hamurunun, tahin, beyaz toz şeker ve tereyağı ile karıştırılıp yoğrulmasıyla hazırlanır. Yuvarlak şekilde yaklaşık 30 cm çapında yapılır. Tahinli pidenin hamuru, yumurtalı peynirli ve kıymalı pideye göre daha incedir (0,5 cm). Fırından çıkarılan pidenin üzerine manda kaymağı ilave edilir. Kaymak, tahinli pidenin nefasetini ve ayırt edici özelliğini veren bileşendir.

Tahta kürekler ile fırının içine yerleştirilen pideler, fırının sıcaklığına göre 3-6 dakika arasında fırında pişirilir.

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

Bozdoğan Pidesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bozdoğan ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan manda kaymağı, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bozdoğan Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Nazilli Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Nazilli Ticaret Odası, Bozdoğan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bozdoğan Meslek Yüksek Okulu Veterinerlik Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

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

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

## 5. Bitlis Ciğer Taplaması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1652
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.10.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000263
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bitlis Ciğer Taplaması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bitlis Eren Üniversitesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mahallesi Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bitlis ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bitlis Ciğer Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Ciğer Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Ciğer Taplaması; kuzu/koyun karaciğeri, köftelik bulgur, soğan, irmik, yumurta, sivri biber, özel amaçlı buğday unu ve baharatlar ile hazırlanan, tereyağı, tuz ve pul biber ile hazırlanan sos ile servis edilen bir yemektir. Taplama kelimesi yöresel olarak köfte için kullanılır. Bitlis Ciğer Taplaması yaklaşık 3 cm çapa, 1 cm kalınlığa, 5 g ağırlığa ve yassı bir şekle sahiptir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Ciğer Taplamasının, Bitlis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Bitlis Ciğer Taplaması için bileşenler (8 kişi için):

- 500 g kuzu/koyun karaciğeri
- 250 g köftelik bulgur
- 1 adet soğan
- 150 g irmik
- 1 adet yumurta
- 3 adet sivri biber
- 10 g özel amaçlı buğday unu
- 2750 ml su
- 2 g kuru reyhan
- 4 g karabiber
- 2 g kimyon
- 7 g pul biber
- 10 g tuz

#### Sos için bileşenler:

- 30 g tereyağı
- 4 g pul biber
- 5 g tuz

#### Bitlis Ciğer Taplamasının hazırlanması:

Kuzu/koyun karaciğeri, soğan ve sivri biber kıyma makinesi veya robotta çekilir. Çekilen karışım bir kaba alınır, üzerine bulgur, irmik, yumurta, baharatlar ve un eklenip yoğrulur. Bir kâseye 250 ml su alınır, yoğurma sırasında el yüzeysel olarak bu su ile ıslatılıp harcın kurumaması önlenir. Harç, ele yapışmayacak kıvama gelinceye

kadar 10-15 dakika yoğrulur. Yoğrulan harçtan 5 g parçalar koparılır yuvarlanıp bastırılır ve yassı şekli verilir. Bir tencereye 2,5 litre su ve tuz eklenir ve kaynatılır. Hazırlanan Bitlis Ciğer Taplaması, kaynayan 2,5 litre tuzlu suya atılır, 20-25 dakika haşlanır. Suyu süzülen taplamalar, sunum tabaklarına alınır. Bir sos tavasında tereyağı eritilerek üzerine pul biber ve tuz eklenerek sos hazırlanır. Sunum tabaklarına alınan Bitlis Ciğer Taplamasının üzerine hazırlanan sos dökülür ve servisi sıcak olarak yapılır.

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

Bitlis Ciğer Taplamasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bitlis yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis Ciğer Taplamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü koordinatörlüğünde ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 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 ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Bitlis Ciğer Taplamasının çap, kalınlık, şekil ve ağırlığının uygunluğu ve Bitlis Ciğer Taplaması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

## 6. Bitlis İçli Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.10.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1653
<b>Tescil Tarihi</b>	: 23.10.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000264
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bitlis İçli Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bitlis Eren Üniversitesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mahallesi Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bitlis ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bitlis İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis İçli Köftesi; iki defa çekilmiş, yağsız ve sinirsiz dana kıyma, köftelik bulgur, su, böbrek yağı, ekşi nar, tuz, toz biber veya karabiberle yapılan, elle şekillendirilen bir yemektir. Bitlis İçli Köftesi alttan ve üstten hafif basık küre şeklindedir. Yapılan iç malzeme, açılan çukura eklenir ve çukurun kapanması için yeniden şekillendirilir. Bitlis İçli Köftesi, yaklaşık 4 cm çapa, 3 cm yüksekliğe ve 30 g ağırlığa sahiptir. Bitlis İçli Köftesinin iç harcı ve el ile belirli ölçülerde şekillendirilmesi ayırt edici özelliğidir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis İçli Köftesi, Bitlis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Bitlis İçli Köftesi için bileşenler:

- 1 kg iki defa çekilmiş, yağsız ve sinirsiz dana kıyma
- 1 kg köftelik bulgur
- 3,5 litre su
- 250 g böbrek yağı
- Yarım kg kuru soğan
- 5 g kırmızı toz biber veya karabiber
- 200 g ekşi nar
- 10 g tuz

#### Bitlis İçli Köftesinin hazırlanması:

İç malzeme için böbrek yağı kıyma makinesi ile iki defa çekilir, içine yarım kg kuru soğan rendelenir. Tuz, karabiber veya kırmızı toz biber ve ekşi nar taneleri eklenir ve 5 dakika yoğrulur. İç malzeme için, önceden makede iki defa çekilmiş olan yağsız ve sinirsiz dana kıyma, köftelik bulgur, tuz ve 500 ml su eklenerek 15 dakika yoğrulur. Yoğrulan dış harç 20 g parçalara ayrılır, bu parçalar avuç içerisinde yuvarlak hale getirilir. Bir elin avuç içine alınarak diğer elin işaret parmağı ile içi oyulur. Önceden hazırlanan iç malzemedan 3 g alınır ve oyulan kısma konur. Avuç içerisinde tekrar yuvarlanan köftelerin açık kısımları kapatılır ve köftelere top şekli verilir. Bir tencereye 3 litre su eklenir ve kaynatılır. Hazırlanan köfteler dağılmayacak şekilde yavaşça tencereye yerleştirilir ve 15 dakika kaynatılır. Bitlis İçli Köftesi, içindeki yağın eridiğinde su üstüne çıkar. Su üzerine çıkan köfteler tabaklara alınarak servisi yapılır.

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

Bitlis İçli Köftesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bitlis yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis İçli Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü koordinatörlüğünde ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 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 ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Bitlis İçli Köftesinin çap, yükseklik, şekil ve ağırlığının uygunluğu ve Bitlis İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

## 5. Bölüm

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

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

#### 1. Çavuşdağı Kuru Fasulyesi

816 tescil sayılı Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Kullanım Biçimi:**

“Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

ifadesi,

“Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- Denetleme:**

“Denetim mercii tarafından; bir sonraki üretim dönemi için ayrılan tohumluk materyal; üretim metoduna uygunluk; ürünlerin coğrafi sınırdaki yetiştirilen bitkilerden elde edilmesi; ürünlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu; Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

ifadesi,

“Denetim mercii tarafından; bir sonraki üretim dönemi için ayrılan tohumluk materyal; üretim metoduna uygunluk; ürünlerin coğrafi sınırdaki yetiştirilen bitkilerden elde edilmesi; ürünlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu; Çavuşdağı Kuru Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.