

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

**RESMİ
COĞRAFİ İŞARET
VE
GELENEKSEL ÜRÜN ADI
BÜLTENİ**

**OFFICIAL
GEOGRAPHICAL INDICATION,
DESIGNATION OF ORIGIN
AND
TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
BULLETIN**

2022

**Sayı: 118
Yayın Tarihi: 01.02.2022**

**Hipodrom Cad. No: 13 06560 Yenimahalle-ANKARA
Tel: (0 312) 303 13 03 Faks: (0 312) 303 11 73
İnternet Sitesi: <http://www.turkpatent.gov.tr>**

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 118. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	11
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	52
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	91
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	96
7.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	102

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 118. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2019/100	Beypazarı Höşmerim Tatlısı	11
2.	C2019/103	Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması	13
3.	C2020/217	Kandıra Dartısı	15
4.	C2021/000070	Elazığ Geven Balı	17
5.	C2021/000080	Uluborlu Çeki Oyası	19
6.	C2021/000101	Gediz Tarhanası	23
7.	C2021/000162	Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu	25
8.	C2021/000164	Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta	26
9.	C2021/000202	Malatya Tevek Yaprığı Sarması	28
10.	C2021/000236	Malatya Bilik Ekmeği	30
11.	C2021/000245	Çubuk Homaçası	32
12.	C2021/000249	Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası	34
13.	C2021/000250	Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi	36
14.	C2021/000251	Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav	38
15.	C2021/000257	Lapseki Şeftalisi	40
16.	C2021/000356	Malatya Erik Ekşisi	46
17.	C2021/000410	Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi	48

18. C2021/000434 Ordu Taflan Turşusu 50

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
---------------------------	-----------------------------	------------------------	--------------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	994	Gaziantep / Antep Ekşili / Akıtmalı Ufak Köfte	52
2.	995	Arapgir Pohmutu / Pohmut	55
3.	996	Sandıklı Saç Eti	57
4.	997	Konya Ekşili Kabak	59
5.	998	Diyarbakır Hırçıklı Meftunesi	61
6.	999	Beypazarı Havuç Lokumu	63
7.	1000	Sandıklı Kürek Helvası	65
8.	1001	Sandıklı Haşhaş Ezmesi	67
9.	1002	Konya Patlıcan Tiridi	69
10.	1003	Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi	71
11.	1006	İzmir Tulum Peyniri	73
12.	1007	Gaziantep / Antep Çağla Aşı	77
13.	1008	Ardahan Kaz Eti	79
14.	1009	Diyarbakır Ekşili Dolması	81
15.	1010	Diyarbakır Ayvalı Köfte	83
16.	1012	Yalıköy Köftesi	85
17.	1013	Arapgir Manusa Dokuması	87
18.	1014	Malatya Köpük Pestili	89

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 Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/220	Zonguldak-Bartın Defne Yaprağı	91
2.	C2021/000242	Silifke Yoğurdu	92

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
----------------	------------------	-------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	236	Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu)	96

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	110	Nazilli Kar Helvası	102

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

3.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Beypazarı Höşmerim Tatlısı

Başvuru No	: C2019/100
Başvuru Tarihi	: 02.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Beypazarı Höşmerim Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Beypazarı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kurtuluş Mah. Halil Şıvgın Sok. No:5 Beypazarı ANKARA
Vekil	: Deniz Cabbar Örnek (Milet İp Dan. Arge Müh. San. ve Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Beypazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beypazarı Höşmerim Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beypazarı Höşmerim Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beypazarı Höşmerim Tatlısı; süt, esmer buğday unu, tuz ve kaymak kullanılarak elde edilen hamurun, ocakta eritilmiş tereyağında pişirilmesi ile üretilir. Tercihe göre üzerine, su ve şeker ile hazırlanmış şerbet, pekmez veya bal dökülerek servisi yapılır.

Beypazarı Höşmerim Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle Beypazarı Höşmerim Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

4-5 kişilik Beypazarı Höşmerim Tatlısı için bileşen listesi:

- 500 g esmer buğday unu
- 400 ml süt
- 10 g tuz
- 14 g tereyağı
- 1 kg kaymak
- 400 g beyaz şeker
- 400 ml su

Beypazarı Höşmerim Tatlısının üretiminde, tercihen Beypazarı'nda üretilen esmer buğday unu, süt, tereyağı ve kaymak kullanılır.

Un sütle ezilerek koyu sıvı bir hale getirilir ve üzerine, kaymak ve tuz eklenip iyice karıştırılır. Bir tavada eritilerek kızgın hale getirilen tereyağının üzerine, hazırlanan karışım dökülüp suyunu çekinceye kadar pişirilir. Her iki tarafının da pişmesi için hamur çevrilir. Pişince bir sahana konur, üzeri kapatılır ve kısık ateşte 30-35 dakika daha pişirildikten sonra soğumaya bırakılır.

Bir tencerede şeker ve su karıştırılıp kaynatılarak şerbet hazırlanır. Beypazarı Höşmerim Tatlısı, üzerine şerbet döküldükten sonra servis yapılır. Tercihe bağlı olarak şerbet yerine pekmez veya bal ile de tatlandırılabilir.

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

Beypazarı Höşmerim Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, tercihen Beypazarı'nda üretilen esmer un, süt, kaymak ve tereyağı kullanılır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beypazarı Höşmerim Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Beypazarı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Beypazarı Belediyesi, Beypazarı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Beypazarı Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Beypazarı Höşmerim Tatlısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması

Başvuru No	: C2019/103
Başvuru Tarihi	: 02.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yaprak sarması / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Beypazarı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kurtuluş Mah. Halil Şıvgın Sok. No:5 Beypazarı ANKARA
Vekil	: Deniz Cabbar Örnek (Milet IP Dan. ARGE Müh. San. ve Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Beypazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması; pilavlık pirinç, çekilmiş dolmalık kuzu eti, kuru soğan, yeşil soğan, maydanoz, dereotu, pul biber, karabiber, salça, tuz ve limon suyu kullanılarak hazırlanan harcın, ince ve damarsız yapıya sahip Ak Püskül (Ak Büzgülü) çeşidi asmanın yaprağına sarılıp pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Limon suyu yerine limon tuzu, koruk veya erik pestili de kullanılabilir. Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının servisi, yemeğin suyuyla birlikte yapılır.

Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Günlük tüketimin yanı sıra düğün gibi özel davetlerde ikram edilir. Üretimi, özellikle ince, sıkı ve küçük sarılması ile sulu olarak servis edilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1 kg salamura yaprak veya 3 kg taze yaprak
- 360 g pilavlık pirinç
- 0,5 kg çekilmiş dolmalık kuzu eti
- 350 g kuru soğan
- 300 g domates salçası
- 200 g yeşil soğan
- 150 g maydanoz
- 100 g dereotu
- 20 g tuz
- 14 g pul biber
- 12,5 g karabiber
- 8 g kırmızı toz biber
- 170 ml sıvı yağ
- 600 ml su
- 2 adet limonun suyu

Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Ak Püskül (Ak Büzgülü) çeşidi asmaya ait yapraklar kullanılır.

Kuru soğan, yeşil soğan, maydanoz, dereotu yıkanarak ince kıyılıp yıkanmış pirinç, kuzu eti, kırmızı toz biber, pul biber, karabiber, salça, tuz ve limon suyu ile iyice karıştırılır. Ekşilik vermek için kullanılan limon suyu yerine 50 ml ılık su içerisinde çözülmüş 5 g limon tuzu, 100 ml koruk suyu veya 100 g ekşi erik pestili de kullanılabilir.

Salamura yaprak kullanılacaksa, bir gece önceden suda bekletilerek fazla tuzundan arındırılır ve iyice yıkanır. Taze olarak kullanılacak yapraklar ise, yumuşamaları için 10 g tuz ilave edilmiş 3 l su içinde 3 - 5 dakika haşlanır.

Ele tek tek alınan yaprakların üzerlerine bir miktar harç konup sıkı, ince ve serçe parmak büyüklüğünde olacak şekilde sarılır. Sarılan dolmalar bir tencerenin içine sıralar halinde ve boşluk kalmayacak şekilde dizilir. Üzerine 100 ml su ve 170 ml sıvı yağ koyulup 15 dakika kısık ateşte pişirilir. Daha sonra 500 ml su ilave edilip kısık ateşte 30 dakika daha pişirilir. Toplam olarak 45 dakika pişirilen Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının servisi, yemeğin suyu ile birlikte yapılır.

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

Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle ince, sıkı ve küçük sarılması ile sulu olarak servis edilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beypazarı Dolmasının / Beypazarı Yaprak Sarmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Beypazarı Belediyesinin koordinasyonunda ve Beypazarı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Beypazarı Ticaret Odası ve Beypazarı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir, ayrıca şikâyet durumunda ve gerekli görülen hallerde her zaman gerçekleştirilir. Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün görünümünün ve sunum şeklinin uygunluğu ile Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Kandıra Dartısı

Başvuru No	: C2020/217
Başvuru Tarihi	: 13.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kandıra Dartısı
Ürün / Ürün Grubu	: Süt ürünü / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Karabaş Mah. Oramiral Salim Dervişoğlu Cad. Sabancı Kültür Sitesi 78 İzmit / KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Kandıra ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kandıra Dartısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kandıra Dartısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kandıra Dartısı; inek sütünden elde edilen çiğ süt kremasının pişirilmesi suretiyle üretilen süt ürünüdür. Yaygın olarak kahvaltılık olarak tüketilmekle birlikte, pilav, makarna ve keşkekte sos olarak, yemeklerde ve hamur işlerinde ise yağ olarak kullanılır.

Kandıra Dartısı tortulu ve yağlı olmak üzere iki kısımlı, gözenekli ve heterojen bir yapıdadır. Ürün, saklama koşullarında katı formda olduğundan soğuk olarak tüketilmez. Tüketilmeden önce az miktarda ısıtılması gerekir. Tüketilmeye hazır kıvamdaki Kandıra Dartısının kuru madde oranı %82,77-%87,58, protein oranı %8,19-%8,93 ve yağ oranı %64,82-%69,88'dir.

Kandıra Dartısının geçmişi eskiye dayanır. Kandıra ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle Kandıra Dartısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kg çiğ süttten yaklaşık olarak 500 g çiğ süt kaymağı ve bu miktardaki çiğ süt kaymağından ise 300 g kadar Kandıra Dartısı elde edilir. Üretimde, tercihen coğrafi sınırdan elde edilen süt kullanılır.

Kandıra Dartısı için bileşenler:

- 10 kg süt
- 1,5 g tuz

Çiğ inek sütü süzildükten sonra 4°C derecede 12-14 saat bekletilerek yüzeyde biriken süt kaymağı toplanır. Toplanan süt kaymağı, düşük ateşte sürekli karıştırılarak ısıtılma işlemi uygulanır. Kaymak kaynama noktası olan 100-101°C sıcaklığa eriştiğinde koyulaşır. Kaynayınca tuz ilave edilir. Kaynamayla birlikte, kaymağın yapısından yağ ayrılmaya başlar ve karışımın içindeki süt bileşenleri süt yağından iyice ayrılarak daha koyu ve heterojen bir yapıya dönüşür. Isıl işlem uygulamasına, 107-111°C sıcaklık aralığında ve yağ içindeki koyu kısım kavrularak açık sarıdan kahverengiye ve gözenekli bir yapıya dönüşene kadar devam edilir. Isıl işlemden sonra ürün, soğuk bir zemine konur ve sıcak yağın içindeki tortunun daha fazla kavrulması engellenir. Elde edilen ürün, saklama kaplarına konularak oda sıcaklığına gelinceye kadar soğumaya bırakılır. Ürün soğuyunca kısmen donar ve süt yağı üstte, tortu kısım ise altta kalan heterojen bir yapıya dönüşür. Ürün buzdolabında 4°C sıcaklıkta saklanır. Kandıra Dartısı tüketilmeden önce ısıtılmalıdır, soğuk olarak tüketilmez.

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

Kandıra Dartısının geçmişi eskiye dayanır. Kandıra ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Üretimde kullanılan süt, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kandıra Dartısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Kocaeli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kocaeli Ticaret İl Müdürlüğü ile Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman

birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; Kandıra Dartısının üretim metoduna uygunluğu; sütün coğrafi sınırdan temin edilmesini; saklama koşullarının uygunluğunu ve Kandıra Dartısı 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.

4. Elazığ Geven Balı

Başvuru No	: C2021/000070
Başvuru Tarihi	: 15.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Çarşı Mah. Sakarya Cad. No:52 Merkez ELAZIĞ
Vekil	: Ahmet Yüksel (Teknopatent Marka ve Patent Tescil Ofisi)
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Elazığ Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Geven Balı; belirtilen coğrafi sınıra özgü bitki örtüsündeki çok yıllık bir bitki olan geven ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür. Elazığ Geven Balı; kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve / veya pazara sunuş şekline göre süzme bal ve petekli bal şeklinde tüketiciye sunulur.

Elazığ ilinde yetişen geven bitkileri genellikle yastık biçiminde kümeler oluşturur. Dikeni bulunan gevenlerin yaprakları tüysü, yaprakçıkları oval ve sivri uçludur. Genellikle öbekler halinde toplanmış beyaz, sarı, mor ya da pembe çiçekleri bulunur. Çiçeklenme dönemi düşük rakımlarda takriben Mayıs ve Haziran aylarında gerçekleşirken, yüksek kesimlerde bu zaman Ağustos ayında çiçeklenme şeklinde sona erer. Nektarlı olan gevenlerin çiçekleri, nektarı az olanlara göre daha gösterişlidir. Elazığ ilimizde geven bitkisinin yayılış alanları incelendiğinde özellikle şehir merkezi kuzeyinden güneyine doğru doğal step alanları ile lokalize olduğu görülür. Elazığ ilinde, arıcıların yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Elazığ Geven Balı üretimi geçmişten günümüze kadar yapılagelmıştır.

Elazığ Geven Balında; geven (*Astragalus spp.*) poleni mevcudiyeti melissopalinojik analizlerde diğer bir özellik olarak ön plana çıkar. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak Elazığ Geven Balında; primer polen yoğunluğunu öncelikle geven (*Astragalus spp.*) poleni, sekonder polenlerin yoğunluğunu ise genel itibarıyla; maydanozgiller (*Apiaceae*), papatyagiller (*Asteraceae*), gülgiller (*Rosaceae*) ve kekik (*Tyhmus spp.*) türleri oluşturur.

Elazığ Geven Balı üretiminde kullanılan geven bitkisinin çiçeğinin nektarı genel itibarıyla çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple arıcılık faaliyetlerinde Elazığ ilimizde bu nektarları toplamaya en elverişli ve bölge iklimine adaptasyon sağlayan çoğunlukla Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*), Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) ve Karniyol arı (*Apis mellifera carnica*) ırkları tercih edilir.

Elazığ Geven Balının duyuşal olarak karakteristik özellikleri; şeffaf görünümlü, sarı renk ve tonlarında değişebilen renklerde, temin edildiği floraya özgü kokuya ve tüketildiğinde boğazı yakmayan tatlı bir tada sahip, nispeten geç kristalleşen, kıvamlı ve akışkan bir yapıdadır.

Elazığ Geven Balına, en genel karakteristik özelliğini veren geven poleni oranı ve üretildiği bölgenin bitki örtüsü dolayısıyla renk, tat, koku ve aroması; arının konaklatıldığı alanlara, yıllara, nektar varlığına ve bal hasat dönemlerine göre farklılıklar gösterir. Elazığ Geven Balında; geven poleni temsiliyeti bakımından, ürünündeki geven türlerine ait toplam polen içeriğinin en az % 45'ini geven polenleri oluşturur. Ürün, normal olan ünifloral türlerin botanik kaynağıyla (geven) isimlendirildiği için “geven balı” olarak nitelendirilir.

Üretim Metodu:

Elazığ Geven Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak süzme bal ve petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretiminde; gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni ve dışarıdan ilave bir madde katılamaz.

Elazığ Geven Balı; sabit arıcılık ve / veya göçer arıcılık faaliyetleri şeklinde üretilir. Yılın ekim ayında kışlık bakımları tamamlanmış kovanlarda, Ağustos ve Eylül aylarında bal hasadı şeklinde üretim gerçekleştirilir. Zararlı mücadele, ilaç kullanımı vb. konularında prospektüslere uyulur, asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir.

Elazığ ilindeki arı yetiştiricileri genellikle kapalı alanlarda kışı geçirttikleri arılıklarının normal iklim koşullarında beslenmesini, bölge florasından elde edilen ballarla ya da şeker-su karışımı ile gerçekleştirirler. Arıcılar bahar dönemi çalışmalarına mart ayında başlarlar. Kovadaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovanda dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan kısımları değiştirilir.

Arılıkların araziye yerleştirildikleri dönem, mayıs ve haziran aylarıdır. Arıların, nektar toplamaya başlamasını müteakip, hiçbir şekilde ilave besleme yapılmaz. Ağustos ve eylül aylarında tamamlanan hasat olumsuz iklim koşullarından dolayı temmuz ayında da yapılabilir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar tarafından konakladıkları arılıkta hasat başlar. Süzülmesi gereken ballar genelde arılıklarda gıda ile temasa uygun süzme makineleri ile süzme işlemi gerçekleştirilir. Süzülen ballar önce arıcı tarafından yine gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklarda ballar en az 3 gün süreyle dinlendirmeye alınır. Böylelikle istenilmeyen büyük partiküllerin ve kabarcıkların çöküp, balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballar oluşan partiküllerin ayrıştırılması için ince eleklerden geçirilerek süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Muhafaza ve Depolama: Tüketicieye arz edilecek ballar gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Polen analizlerine ve Türk Gıda Kodeksine uygun ballar, ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir.

Elazığ Geven Balı; paketleme / dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir / depolanır.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinasyonunda; Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Elazığ Geven Balını üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde; kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim merci tarafından Elazığ Geven Balında denetime esas kriterler aşağıda verilmiştir:

- Elazığ Geven Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görmesi halinde, geven balına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen ilgili kriterler için bal numunesi alınması sağlanır. Ürünün; paketleme / dolum aşamalarından pazarlanmasına kadar ki tüm aşamalarında ilgili mevzuatın öngördüğü şekilde üretilmesi sağlanır. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile bu mevzuat dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşla bildirilir.

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 Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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 korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.

5. Uluborlu Çeki Oyası

Başvuru No	: C2021/000080
Başvuru Tarihi	: 25.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Uluborlu Çeki Oyası
Ürün / Ürün Grubu	: Oya / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatları ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Uluborlu Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Pazar Mah. Ilgaz Cad. 3 A Uluborlu / ISPARTA
Vekil	: Pınar Arıkaya (Akdeniz Denge Patent Ofisi)
Coğrafi Sınır	: Isparta ili Uluborlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Uluborlu Çeki Oyası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uluborlu Çeki Oyası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uluborlu Çeki Oyası; 70 numara renkli merserize dantel ipi kullanılarak genellikle tığ ile örülen, çeki adı verilen ve yaklaşık 90 x 90 cm ölçülerindeki kare şeklindeki renkli yazmaların kenarlarına işlenen oyadır. 3 boyutlu olup sıklıkla tığ örgü tekniği uygulanır. Uluborlu Çeki Oyasının kolalama işlemi genellikle; ilkbahar aylarında toprağın altından çıkarılan latince adı *Astragalus* olan geven kökünün sütüyle yapılır.

Uluborlu Çeki Oyasında oya kökü yeşil renktedir. Üst sıra boyunca yer alan kirpiklerde beyaz ve sarı, çeki motifinde ise başta pembe, kırmızı ve sarı renk olmak üzere motif türüne göre her renk iplik kullanılır.

Uluborlu Çeki Oyasında Uluborlu ilçesinde en yaygın olarak tığ işi gül oyası tercih edilmekle birlikte erik çiçeği, gelincik, karanfil, küpeli, badem çiçeği, sümbül, kabak çiçeği, menekşe ve kiraz gibi doğada bulunan çiçek ve meyve motifleri de kullanılır. Ayrıca serçe gözü, kazayağı, tavşan dudağı gibi ismini hayvanlardan alan motifler ile paket taşı, süpürge, yüzük taşı ve sepet gibi adını gündelik yaşamdaki nesnelerden alan motifler de kullanılır.

Geçmişe eskiye dayanan Uluborlu Çeki Oyasının coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

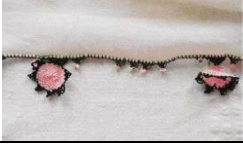
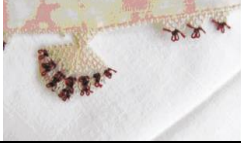
Üretim Metodu:

Uluborlu Çeki Oyasının üretiminde fındık kuka adı verilen 70 numara inceliğinde renkli merserize dantel ipi kullanılır. Her biri 5 gram olan bir yumaktan 10 - 12 adet çeki motifi elde edilir. Motif oluşturulmadan önce 18 - 22 numaralı tığ ile ortalama uzunluğu 4 metre olan su ya da kök denilen zincir şeklinde uzun bir şerit örülür. Oluşturulan bu şerit genellikle yeşil tonlarındadır. Tığ üzerine ip dolanıp zincir kutucuklar içerisinden geçirilerek oyanın, kirpik denen ikinci kısmı oluşturulur. Kirpiklerin üzerine ortalama 10 cm aralıklarla çiçek motifleri örülerek kompozisyon tamamlanır.

Tamamlanmış bir çeki oyasında ortalama 40 adet motif bulunur. Gül Motifi üç boyutlu ve çok yapraklı olacak şekilde örülür. Dairesel bir düzende ele alınmış eşit büyüklükteki motif yaprakları 3 kademe olarak yan yana birleştirilir. İlk kademede 5 yaprak örülür ve birleştirilir. İkinci kademede 4 ve son kademede ise 3 yaprak için aynı işlem tekrarlanır. Böylece her çeki motifi, toplam 12 yaprakтан oluşur. Yaprakların örülmesinin ardından orta kısma tomurcuk örülür ve alt kısma iki yeşil yaprak eklenerek köke tutturularak motif tamamlanır. Uluborlu'da tığ oyası ile örülen diğer çiçek motiflerinde de aynı teknik uygulanır.

Hazırlanan oya, çeki örtüsünde düzgün durması için kolalama işlemine tabi tutulur. Bu işlem, ilkbahar aylarında toprağın altından çıkarılan geven kökünün sütüyle yapılır. Geven kökünün sütü, bitkinin çizilmesiyle çıkarılır ve kurutularak süt tozu elde edilir. Kolalama işlemi, geven bitkisinin kökünden elde edilen ve kurutulan süt tozunun 1/1 oranında sulandırılması ile elde edilen karışım ile yapılır. Oya, bu karışıma batırılıp çıkarılır ve elle tek tek düzeltilip şekil alması sağlandıktan sonra sertleşmesi için bir gün kadar kurumaya bırakılır. Geven otu sütünün yanı sıra jelatin de kolalama işlemi için kullanılabilir. Jelatinden kolalama işlemi yapılabilmesi için yarım jelatin yaprağı 1 çay bardağı sıcak su içinde eritilir. Kolalanan Uluborlu Çeki Oyası, çeki adı verilen yaklaşık 90 x 90 cm ölçülerinde kare şeklindeki pamuklu renkli ve desenli yazmaların kenarına dikildikten sonra satışa hazır hale gelir. Çeki yıllar içinde yıpranınca oya sökülüp bir başka çekiye dikilebilir.

Tablo 1. Uluborlu Çeki Oyasında kullanılan motifler ve adları

<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>	<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>
	Kırmızı gül (tığ) oya		Eflatun ebruli gül (tığ) oya
	Badem çiçeği (tığ) oya		Erik çiçeği (tığ) oya
	Sümbül (tığ) oya		İğde çiçeği (tığ) oya
	Menekşe (tığ) oya		Küpeli çiçeği (tığ) oya
	Kabak çiçeği (tığ) oya		Karanfil (tığ) oya
	Uluborlu kirazı (tığ) oya		Sabır taşı (tığ) oya
	Gül(iğne) oya		Çiçekli tatar (iğne) oya
	Karanfil (iğne) oya		Yıldızlı tin tin (iğne) Oya
	Altın tabak (iğne) oya		Süpürge (iğne) oya

	Sepet (iğne) oya		Yüzük kaşı (iğne) oya
	Fıskiyeli tatar (iğne) oya		Şeker sepeti (iğne) oya
	Gül (mekik) oya		Karpuz çekirdeği (mekik) oya
	Kaş ve kirpik (mekik) oya		İncili kuzulu koyun (mekik) oya
	Su kemeri (mekik) oya		Mezar taşı (mekik) oya
	Mantar (firkete) oya		İncili (firkete) oya
	Kurt (firkete) oya		İsimsiz (firkete) oya
	İsimsiz (firkete) oya		İsimsiz(firkete) oya
	Hanım çantası (boncuk) oya		Aşk merdiveni (boncuk) oya
	Türkan Şoray kirpiği (boncuk) oya		Subay sırması (boncuk) oya

	Kurt (boncuk) oya		Köprü (boncuk) oya
---	-------------------	--	--------------------

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

Uluborlu Çeki Oyasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Uluborlu Çeki Oyasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Uluborlu Belediyesinin koordinasyonunda ve Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Uluborlu Esnaf Odası ile Uluborlu Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle motif çeşitleri olmak üzere, üretim metoduna uygunluk.
- Uluborlu Çeki Oyası 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.

6. Gediz Tarhanası

Başvuru No	: C2021/000101
Başvuru Tarihi	: 04.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gediz Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gediz Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Uluoymak Mah. Nakipoğlu Cd. No:20 Gediz KÜTAHYA
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Gediz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gediz Tarhanası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gediz Tarhanası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gediz Tarhanası; buğday unu, tam yağlı yoğurt, kırmızı kapy biber, kırmızı acı biber, soğan, tuz ve nanenin karışımı ile elde edilen hamurun kurutulmasıyla elde edilen granül yapıda bir tarhanadır. Hamur, 21 gün fermente edildikten sonra gıda ile temasa uygun temiz bez üzerine serilir ve belirli aralıklarla ovalanarak 21-23°C'de gölgede kurutulur.

Fermantasyon sürecinde hamur düzenli olarak her gün kontrol edilir ve karıştırılır. Gediz Tarhanasının rengi turuncu olup ekşimtirak bir tada sahiptir.

Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gediz Tarhanası üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları aşağıda verilmiştir.

Tablo.1 Gediz Tarhanasının Bileşenleri ve Miktarları

<u>Bileşenler</u>	<u>Miktar (%)</u>
Buğday unu	44
Kapya biber (Capsium annum L.cv.Kapya)	44
Kırmızı acı biber	3
Yoğurt	3
Soğan	3
Tuz	1
Nane	1
Ekşi hamur	1

Ayıklama ve Yıkama: Biberler ayıklanır ve su ile yıkanır.

Tarhana Harcının Hazırlanması: Kappa biber, kırmızı acı biber, kabuğu soyulmuş soğan ve kuru nane kıyıcı makineden geçirilerek ince şekilde kıyılmaları sağlanır. Üzerine tam yağlı yoğurt ilave edilir.

Tarhana Hamurunun Hazırlanması: Bir kaptan 500 g buğday unu, 130 g su ve 12,5 g maya karıştırılıp yoğrulur. Elde edilen bu ekşi hamur ile önceden hazırlanan tarhana harcı ve buğday unu karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur.

Ana Fermantasyon: Hamurun üzeri gıda ile temasa uygun bez ile örtülerek 23°C sıcaklıkta fermantasyona bırakılır. Fermantasyon 21 gün sürer. Bu aşama, ürünün kalitesi ve özelliği için önemlidir.

Hamurun Kurutulması: 21 günün sonunda tarhana hamuru küçük parçalara bölünür ve gıdayla temasa uygun bir bez üzerine serilerek 21-23°C sıcaklıkta gölgede kurutulmaya bırakılır. Ancak her gün bu parçalar biraz daha küçültülerek kurumanın daha hızlı ve etkin olması sağlanır.

Öğütme: Kuruyan tarhana hamurları, elle ovularak iyice inceltirilir. Ve elekten geçirilerek büyük parçalara ayrılır. Daha sonra gölgede serilerek kurutulur.

Ambalajlama: Son aşamada granül form kazandırılmış Gediz Tarhanası istenilen büyüklüklerdeki gıda ile temasa uygun bez torbalara doldurularak 12-14°C sıcaklıkta muhafaza edilir.

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

Gediz Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gediz Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gediz Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Gediz Ticaret ve Sanayi Odasından 2 kişi, Gediz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi, Gediz Belediyesinden 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Gediz Tarhanası ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

7. Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu

Başvuru No	: C2021/000162
Başvuru Tarihi	: 05.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Midyat Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. Cumhuriyet Bulvarı No: 21 Midyat / MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili Midyat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu; 848 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli olan Midyat Acuru, kaya tuzu, kişniş, acı sivri biber, sarımsak ve sirke kullanılarak üretilir.

Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Midyat ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kişniş kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun üretiminde, 848 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli olan Midyat Acuru kullanılır. Hasat edilen Midyat Acuru, en geç 3 gün içinde turşu üretiminde kullanılır.

Turşuluk acurlar ayıklanır, içi su dolu bir kaptaki bekletilerek yıkanır ve uçlarındaki tüyleri kopartılır. Turşu üretilen içine, litre başına 15 g kişniş ile 3-5 diş sarımsak ve turşuluk 10-15 adet acı sivri biber eklenir. Şişe daha sonra, boşluk kalmayacak şekilde acur ile doldurulur.

Salamura suyu; 3,5 litre suyun içine 200 g tuz ve 100 ml sirke eklenip iyice karıştırılarak hazırlanır. Salamura suyu, acur doldurulmuş şişeye doldurulur ve şişenin kapağı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. 18-20 °C sıcaklıkta en az iki hafta bekletilir. Tuz miktarının yeterli olmaması ya da uygun sıcaklıkta bekletilmemesi nedeniyle turşunun üst yüzeyinde beyaz bir tabaka oluşabilir. Bu tabaka turşunun tadını ve kokusunu etkilemez ancak erken bozulmasına neden olur. Bu sebeple beyaz tabaka oluşursa hemen alınması gerekir.

Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu 13-18 °C sıcaklığında serin ve kuru bir ortamda muhafaza edilir.

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

Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun geçmişi eskiye dayanır. Midyat ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde 848 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Midyat Acuru kullanılır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Midyat Turşusunun / Midyat Acur Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Midyat Belediyesinin koordinasyonunda ve Midyat Belediyesi, Midyat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Midyat Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; özellikle acur olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Midyat Turşusu / Midyat Acur Turşusu ibaresi ile mahreç işareti amblesinin 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.

8. Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta

Başvuru No	: C2021/000164
Başvuru Tarihi	: 06.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta; su, buğday nişastası ve beyaz şekerin karıştırılıp eritilmiş tereyağıyla pişirilmesi suretiyle üretilen tatlıdır. Rengi şeffaf, kıvamı yoğundur.

Erzurum Hasitanın / Erzurum Hasutanın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi:

15 g buğday nişastası
20 g beyaz şeker
25 g tereyağı
200 ml su

Yapılması:

Nişasta ve şeker su ile inceltir. Tavada eritilen tereyağının üzerine dökülüp yoğun kıvam alıncaya kadar 2-3 dakika kadar pişirilir. Erzurum Hasitanın / Erzurum Hasutanın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Hasitanın / Erzurum Hasutanın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Hasitanın / Erzurum Hasutanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Erzurum Hasıta / Erzurum Hasuta ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

9. Malatya Tevek Yaprağı Sarması

Başvuru No	: C2021/000202
Başvuru Tarihi	: 22.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Tevek Yaprağı Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karakavak Mah. Turgut Özal Blv. Maşti Karşısı No:12 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Tevek Yaprağı Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Tevek Yaprağı Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Tevek Yaprağı Sarması; pilavlık bulgur, pirinç, orta yağlı kıyma ve çeşitli çeşni vericiler ile hazırlanan harcın, 96 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Arapgir Köhnü Üzümlü yapraklarına sarılıp pişirilmesi suretiyle üretilen yemeklerdir.

Arapgir Köhnü Üzümlü yaprakları ince ve az damarlı, rengi haşlandıktan sonra sarı, tadı ise ekşimlidir. Asma yaprağına coğrafi sınırda tevek yaprağı denir. Yapraklar mayıs ayı içinde körpe iken toplanır, taze veya salamura olarak kullanılabilir.

Malatya Tevek Yaprağı Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen listesi: (6-8 Kişilik)

- 500 g salamura veya taze Arapgir Köhnü Üzümlü yaprağı (tevek)
- 200 g pilavlık bulgur
- 250 g pirinç
- 300 g orta yağlı kıyma
- 300 ml ayçiçek yağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 45 g domates salçası
- 15 g acı biber salçası
- 2 g pul biber
- 5-6 g karabiber
- 11 g tuz
- 1 adet limon

Pişirme suyu için bileşenler:

- 1 litre su
- 24 g domates salçası
- 13 g acı biber salçası
- 200 ml ayçiçek yağı

İç harcın hazırlanması:

Kıyma, pilavlık bulgur, yıkanmış pirinç, küp şeklinde doğranmış kuru soğan, ince doğranmış maydanoz, domates ve biber salçası, baharatlar, tuz ve ayçiçek yağı bir kapta karıştırılır ve homojen bir kıvam elde edilinceye kadar 5-10 dakika yoğrulur.

Yaprakların sarılması:

Arapgir Köhnü Üzümünün salamura edilmiş yaprakları, tuzunun çıkması için bir gece sıcak suda bekletilir. Taze yaprak kullanılacak ise sıcak suda haşlanır. Yaprakların sapları koparılır, parlak kısmı dış tarafa gelecek şekilde gıda ile temasa uygun tepsi üzerine konulur. Üzerine iç harç konur, dağılmaması için yaprağın kenarları içe kıvrılarak sıkı bir şekilde sarılır. Bir tencerenin dibine bir sıra tevek yaprağı ya da etli kemik serilir. Üzerine sarmalar dizilip en üste halka şeklinde kesilmiş limon dilimleri konur.

Piştirilmesi:

Su, salça, ayçiçek yağı bir kapta karıştırılır. Taze yapraklar kullanılmışsa 11 g tuz eklenir. Salamura yaprak kullanılmışsa tuz eklenmez. Hazırlanan salçalı su tencereye ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 1-1.5 saat pişirilir. Malatya Tevek Yaprağı Sarmasının sevisi sıcak olarak ve isteğe göre yanına veya üstüne yoğurt konularak yapılır.

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

Malatya Tevek Yaprağı Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Malatya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Tevek Yaprağı Sarmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Yeşilyurt Belediyesi Yeşilyurt Kent Konseyinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde Arapgir Köhnü Üzümünün yaprağının kullanılmasını; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Malatya Tevek Yaprağı Sarması ibaresinin ve 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.

10. Malatya Bilik Ekmeği

Başvuru No	: C2021/000236
Başvuru Tarihi	: 08.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Bilik Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karakavak Mah. Turgut Özal Bulvarı Maştı Karşısı A Bol. No: 127 Yeşilyurt /MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Bilik Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Bilik Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Bilik Ekmeği, ekmeklik buğday unu, maya, ayçiçek yağı, tereyağı, su, süt, tuz, çörek otu, susam, yumurta ve dut pekmezi kullanılarak hazırlanan hamurun, tandırda pişirilmesi suretiyle üretilen ekmektir. Üretiminde maya olarak, bir gün önceki ekmek üretiminden ayrılan hamur da kullanılabilir. Ortası delik olan 55-60 cm çapa sahip daire şeklindedir. Pişmemiş haldeki ağırlığı 125 g kadardır.

Malatya Bilik Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Bilik Ekmeğinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen buğdaydan elde edilen un kullanılır.

Malatya Bilik Ekmeği için bileşenler:

- 25 kg ekmeklik buğday unu
- 1 gün önceki ekmek üretiminden ayrılan 125 g hamur mayası veya 15 g kuru maya
- 500 g tereyağı
- 500 ml ayçiçek yağı
- 50 g tuz
- 2,5 l su
- 2,5 l süt

Ekmeğin üzerine sürmek için bileşenler:

- 250 g çörek otu
- 500 g susam
- 10 adet yumurta
- 500 g dut pekmezi
- 500 ml su

Malatya Bilik Ekmeğinin hazırlanması:

Hamur kazanının içine un elenip üzerine 25-35°C'deki ılık su, tuz, tereyağı, ayçiçek yağı, süt ve hamur mayası veya kuru maya eklenerek 30 dakika yoğrulur. Mayalanması için yaz mevsiminde 2, kış mevsiminde 5-6 saat dinlenmeye bırakılır. Ekmek kesici ile hamur, 125 g'lık parçalara bölünür, elle yuvarlanır ve tırtırlı merdane ile 55-60 cm çapında dairesel şekil verilir. Oluşan dairenin Hamurun ortası, işaret parmağı ile delinir.

Malatya Bilik Ekmeğinin pişirilmesi:

Tandır ocağı, ekmek pişirilmeden 1-2 saat önce yakılır. Kor haline gelince ateşin sıcaklığının azalması için bir miktar su serpilir. Ortası delik daire şekli verilmiş ekmek hamurların üzerine, çörek otu, susam, dut pekmezi,

yumurta ve su ile hazırlanan karışım sürüldükten sonra tandırın sıcak iç duvarlarına, ellik denilen eldiven kullanılarak el ile yapıştırılır.

Malatya Bilik Ekmeği, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirilir. Sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Malatya Bilik Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Malatya Bilik Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Malatya Bilik Ekmeği 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.

11. Çubuk Homaçası

Başvuru No	: C2021/000245
Başvuru Tarihi	: 16.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Çubuk Homaçası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çubuk Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yavuz Selim Mh.Atatürk Cd.No:3 Çubuk ANKARA
Vekil	: Altan Altun (Proip Patent Marka Dan. ve Müh. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Çubuk ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çubuk Homaçası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çubuk Homaçası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Homaçası; dana eti, ilikli uyluk kemiği, su ve tuz kullanılarak üretilen sulu et yemeğidir. Etler tereyağında mühürlenir. Çubuk Homaçasında kullanılan et, dananın but ve incik bölümlerinden seçilir ve 7-8 saat pişirilir. Pişirme sırasında ilikli kemik kullanılması, yemeğin ayırt edici özelliklerindendir.

Çubuk Homaçasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğün yemeklerinde ve özel davet yemeklerinde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6-8 kişilik Çubuk Homaçası için bileşenler:

- 2 kg kemikli dana eti
- 300 g ilikli uyluk kemiği
- 200-250 ml su
- 50 g tereyağı
- 4-8 g tuz
- 4-8 g pul biber

Çubuk Homaçasının Hazırlanması:

Çubuk Homaçasının üretiminde kullanılan et, coğrafi sınırda beslenen büyükbaş hayvanlardan temin edilir. Dana eti, yaklaşık olarak 10-15 cm büyüklüğünde parçalara ayrılır. Etlerin iki tarafı kaşıkla çevrilerek 1-2 dakika tereyağında mühürlenir. Mühürlenmiş etler, gıda ile temasa uygun tülbent veya bez üzerine konularak yağı ve kanı süzülür.

Yemeğin pişirileceği tencerenin en altına parça uyluk kemikleri dizilir, kemiklerin üzerine mühürlenmiş etler yerleştirilir ve etlerle aynı seviyeye gelecek şekilde kaynamış su koyulup tuz ve pul biber ilave edilir. Yemeğin suyu kaynamaya başladıktan sonra tencerenin üzeri hava almayacak şekilde kapatılır ve yaklaşık 7-8 saat pişmeye bırakılır. Kaynama sırasında tencerenin en altına yerleştirilen kemiklerin içinde bulunan ilikler dışarı çıkar ve yemek ilikle birlikte pişer. Çubuk Homaçasının servisi etleri, yemeğin ilikli suyu ile birlikte tabağa konulmasıyla yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine tereyağı da dökülebilir.

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

Çubuk Homaçasının, geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle Çubuk Homaçasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çubuk Belediyesinin koordinasyonunda, Çubuk Belediyesinden iki kişi, Çubuk Ziraat Odasından bir kişi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojileri bölümünden bir kişinin katılımıyla toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çubuk Homaçası ibaresinin, logosunun ve 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.

12. Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası

Başvuru No	: C2021/000249
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Afyonkarahisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez / AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası; buğday unu, tereyağı, ayçiçek yağı, kabartma tozu, süt, ceviz içi ve elma sirkesi kullanılarak hazırlanan hamurun bezelere bölünüp fırında pişirilmesi ve üzerine şerbet dökülmesi suretiyle üretilen tatlıdır.

Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Şekli hurmayı andırdığı ve coğrafi sınırdaki hurmanın “furma”, “fırma” gibi isimlerle anılmasından dolayı ürün furma baklavası ve fırma baklavası olarak da bilinir.

Geçmişe eskiye dayanan Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası üretimi, özellikle şeklinin verilmesi, şerbetinin hazırlanması ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

12 kişilik Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için bileşenler:

- 650 g özel amaçlı buğday unu
- 250 g tereyağı
- 65 ml ayçiçek yağı
- 9 - 10 g kabartma tozu
- 50 ml süt
- 150 g ceviz içi
- 5 - 6 ml elma sirkesi
- 100 ml su

Serbet için bileşenler:

- 700 g beyaz şeker
- 800 ml su
- 1/2 limon suyu

Yapılışı:

Ayçiçek yağı orta ateşte 5 dakika kızdırılıp 10 dakika dinlendirildikten sonra su ve tereyağı eklenerek karıştırılır. Üzerine un, kabartma tozu, süt ve elma sirkesi ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edinceye kadar 15 - 20 dakika yoğrulur. İrice kıyılmış ceviz içi eklenip 5 dakika daha yoğrulduktan sonra hamur, ceviz büyüklüğünde yaklaşık 72 bezeye ayrılır. Bezeler avuç içinde yuvarlanarak 6 - 7 cm uzunluğuna getirilir ve pişirme sonrasında şerbetin ürün içerisine kolay nüfuz edebilmesi için, hurmaya benzer girintili çıkıntılı bir şekil verilir.



Resim 1. Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası

Şekil verilen bezeler, yağlanmış fırın tepsisine dizilerek önceden 180 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirilir.

Hamurlar fırına koyulduktan sonra şerbet hazırlanır. Şeker ve su bir tencerede karıştırılıp orta ateşte kaynatılır. Kaynamaya başlayınca limon suyu ilave edilip kısık ateşte 10 dakika kaynatılır. Hazırlanan şerbet 60 dakika oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Fırından çıkarılan ürün 10 dakika dinlendirildikten sonra tatlı sıcak, şerbet soğuk olacak şekilde üzerlerine bir kepeçe ile şerbet gezdirilerek dökülür. Şerbeti iyice çekmesi için oda sıcaklığında 20 dakika bekletildikten sonra servisi yapılır. Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası oda sıcaklığında 2 gün, 4 °C’de ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Afyonkarahisar Hurma Baklavasının / Afyon Hurma Baklavasının üretimi, özellikle şeklinin verilmesi, şerbetinin hazırlanması ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Hurma Baklavasının / Afyon Hurma Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Afyonkarahisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 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 bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası 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.

13. Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi

Başvuru No	: C2021/000250
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Afyonkarahisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez / AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi; buğday unu, patates, tuz ve su ile hazırlanan hamura mayalı hamur karıştırıldıktan sonra sarı haşhaş ezmesi, ayçiçek yağı ve karbonat eklenip birkaç kez katlanıp açılmasıyla üretilen hamur işidir. Afyonkarahisar Övmesinde / Afyon Övmesinde sarı haşhaş ezmesinin baskın tadı hissedilir. Üretimde kullanılan patates, nişasta içeriğinden dolayı ufalanmayı önleyip ürüne tok ve elastik bir yapı kazandırır ve ürünün bayatlamasını geciktirir.

Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki “öğme” olarak da bilinir.

Afyonkarahisar Övmesinin / Afyon Övmesinin geçmişi eskiye dayanır. Bileşen seçimi olarak patates ve sarı haşhaş ezmesinin kullanılması ile hamurunun aşamalı olarak hazırlanması, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 adet Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Ön hamur için bileşenler:

- 160 g özel amaçlı buğday unu
- 9 - 10 g beyaz şeker
- 30 g yaş maya
- 3 - 4 g tuz
- 500 ml su

Ön hamurun hazırlanması:

Mayalama için kullanılacak ön hamurun hazırlanması için yaş maya, şeker ve su, homojen bir şekilde karıştırılır. Üzerine un, tuz ve 30 - 35 °C sıcaklıktaki ılık su ilave edilip ele yapışmayacak kıvamda hamur elde edinceye kadar 30 dakika yoğrulur. Hamur yüzeyini kaplayacak şekilde un serpilip üzeri kapatılarak oda sıcaklığında 8 - 12 saat mayalanmaya bırakılır.

Ana hamur için bileşenler:

- 320 g özel amaçlı buğday unu
- 2 adet orta boy patates
- 7 - 8 g tuz
- 500 ml su

Ana hamurun hazırlanması:

Patatesler, içinde önceden kaynatılmış su bulunan tencereye koyularak 40 dakika haşlanır. Haşlanan patatesler soğuyunca rendelenerek un, tuz ve 30 - 35 °C sıcaklıktaki ılık su eklenip 20 dakika yoğrulur. Üzerine, önceden hazırlanan ön hamur ilave edilir ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar 30 - 45 dakika daha yoğrulur. Hamur yüzeyini kaplayacak şekilde un serpilip üzeri kapatılarak 1 - 2 saat oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Mayalanan ve dolayısıyla hacmi artan hamur, 20 - 25 dakika dinlendirilerek son olgunlaştırma işlemi tamamlanır.

Övme hamuru için bileşenler:

- 480 g özel amaçlı buğday unu
- 100 g sarı haşhaş ezmesi
- 6 - 7 g karbonat
- 150 ml ayçiçek yağı

Övme hamurunun hazırlanması:

Olgunlaşan ana hamurun içine un ilave edilip coğrafi sınırdaki esiran adı verilen spatula ile iyice karıştırılarak yoğrulur. Hamur, yaklaşık 1,5 cm kalınlığında elle daire şeklinde açılır ve üzerine, başka bir kapta hazırlanan ayçiçek yağı ve sarı haşhaş ezmesi karışımının yarısı sürülür.

Hamur eşit büyüklükte 4 - 6 parçaya bölünerek parçalar üst üste dizilir ve parçaların birleştirilmesiyle oluşan hamur ortalama 1,5 cm kalınlığında daire şeklinde elle açıldıktan sonra ayçiçek yağı ve haşhaş ezmesi karışımının kalan kısmı hamur üzerine eşit bir şekilde yayılır. Unlanmış tepsi içine koyulur, üzerine esiranla bastırılıp önceden 220 - 240 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra oda sıcaklığında 10 dakika dinlendirilir. Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi 4 °C sıcaklıkta 7 gün, oda sıcaklığında ise gıda ile temasa uygun bir beze sarılarak 2 - 3 gün muhafaza edilebilir.

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

Afyonkarahisar Övmesinin / Afyon Övmesinin geçmişi eskiye dayanır. Bileşen seçimi olarak patates ve sarı haşhaş ezmesinin kullanılması ile hamurunun aşamalı olarak hazırlanması, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Övmesinin / Afyon Övmesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Afyonkarahisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 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 sarı haşhaş ezmesi olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi 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.

14. Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav

Başvuru No	: C2021/000251
Başvuru Tarihi	: 19.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Afyonkarahisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez / AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav; haşlanmış yeşil mercimek, bulgur, tuz ve su ile hazırlanan pilavın üzerine, kızdırılmış soğuk sıkım haşhaş yağı dökülerek üretilen pilavdır. Yapısı tane tane olup haşhaş yağının baskın tadı hissedilir. Günlük olarak üretim tüketilir.

Afyonkarahisar Mercimekli Pilavın / Afyon Mercimekli Pilavın geçmişi, eskiye dayanır ve Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Taziye, doğum, düğün gibi özel günlerde meydan sofralarında ve sıra yemeği olarak bilinen davetlerde sunulur. Üretimi, haşhaş yağının kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500 g yeşil mercimek
- 300 g pilavlık bulgur
- 60 ml soğuk sıkım haşhaş yağı
- 11 - 12 g tuz
- 1000 ml su

Yapılışı:

Yeşil mercimek yıkanır, 15 dakika oda sıcaklığında suda bekletilir, süzülür ve bir tencereye koyulup üzerine 500 ml ılık su ilave edilir ve 30 dakika kısık ateşte haşlanır. Ocaktan alınıp 5 dakika dinlendirilir. Kaynamakta olan 200 ml su içine yıkanmış bulgur, tuz, haşlanmış mercimek (haşlamadan kalan suyu ile birlikte) ve 300 ml su eklenip kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Pilavın pişmesi bulgurların, suyunu çekip yumuşak bir kıvama gelmesiyle anlaşılar.

Bir tencerede haşhaş yağı kızdırılıp pilav üzerinde gezdirilerek dökülür. Karıştırılarak homojen bir şekilde dağılması sağlanır. Tencere ile kapak arasına kâğıt havlu koyulup 15 dakika oda sıcaklığında dinlendirilerek pilavın buharının alınması ve böylelikle tane tane olması sağlanır. Afyonkarahisar Mercimekli Pilavı / Afyon Mercimekli Pilavı sıcak olarak servise sunulur.

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

Afyonkarahisar Mercimekli Pilavın / Afyon Mercimekli Pilavın geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ili mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyonkarahisar Mercimekli Pilavın / Afyon Mercimekli Pilavın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda; Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Afyonkarahisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 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 soğuk sıkım haşhaş yağı kullanımı olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav 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.

15. Lapseki Şeftalisi

Başvuru No	: C2021/000257
Başvuru Tarihi	: 25.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Lapseki Şeftalisi
Ürün / Ürün Grubu	: Şeftali / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Lapseki Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. No: 23 Lapseki 17800 ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili Lapseki ilçesi
Kullanım Biçimi	: Lapseki Şeftalisi ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Lapseki Şeftalisi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lapseki Şeftalisi; Lapseki’de yetişen Isabella, Merrill Gem Free, Royal Glory, Royal Gem, Extreme Glow, Summer Red, Glohaven, Crest Haven, Extreme July, Red Elegant, J. H. Hale, Extreme 486, Extreme 568, Royal Jim, Black Abdos ve Sırrı çeşidi şeftalidir. Bu çeşitlerin yetiştiriciliği orta-erken mevsimde başlar ve çok geç mevsime kadar devam eder.

Lapseki ilçesinde Akdeniz ve Karadeniz iklimi arasında geçiş iklimi özelliği gösteren ılıman Akdeniz iklimi hâkimdir. Yaz aylarında sıcaklık ve oransal nem Akdeniz ve Ege Bölgesi kadar yüksek değerlere ulaşmaz. Kar yağışı deniz kıyısına yakın alanlarda çok az, yüksek rakıma sahip alanlarda ise az sayılabilecek düzeydedir. Yağışlar daha çok yağmur olarak kış ve ilkbahar mevsimlerinde gerçekleşir. Coğrafi sınırın Marmara Denizi’nin kuzeyine açık olması, Ege Denizi’ne olan yakınlığı, yıl boyu değişik şiddetlerde ve yönlerde rüzgârlı olması kalite özelliklerini olumlu yönde etkiler.

Lapseki ilçesinin yıllık ortalama sıcaklık değeri 15,1 °C’dir. Ortalama sıcaklık bakımından hiçbir ayın ortalaması 5 °C’nin altına düşmez. Kış ayları ortalama sıcaklığı 5,8 °C’dir. Yaz ayları sıcaklık ortalaması 23 °C, en soğuk ay 6,2 °C ile ocak ayı ve en sıcak ay 24,9 °C ile ağustos ayıdır. Bölgede yıllık ortalama yağış 616 mm’dir. Kurak dönemdeki ortalama aylık yağış miktarı 10,97 mm iken, kış aylarındaki miktar ise 89 mm’dir. Yıllık toplam yağışın %43’ü kış aylarında, %28’i sonbaharda, %22’si ilkbaharda ve %7’si ise yaz aylarında düşer.

Coğrafi sınırın toprak yapısı genellikle %6 civarında eğimlidir. 1 m’ye kadar olan derinlikte killi siltli (%20 - %30 killi %30 - %40 siltli), 1 m’den sonra killi kumlu (%40 - %60 kumlu, %20 - %40 killi) bünyededir. pH seviyesi 7,11-7,79 arasında değişkenlik gösterir.

Coğrafi sınırın yukarıda belirtilen iklim ve toprak yapısı, Lapseki Şeftalisine yoğun aroma, tatlılık ve sertlik kazandırır. Lapseki Şeftalisinin, üretimde kullanılan çeşitlere göre pomolojik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Lapseki Şeftalisinin Çeşitlere Göre Pomolojik Özellikleri

[illegible]

Tablo 2: Lapseki Şeftalisinin Çeşitlere Göre Pomolojik Özellikleri

Özellikler	Extrem July	Red Elegant	J.H. Hale	Extreme 486	Extreme 568	Royal Jim	Black Abdos	Sırrı
Meyve eni (mm)	60-80	60-90	60-90	60-80	60-90	60-90	60-90	70-100
Meyve boyu (mm)	55-75	55-75	65-85	55-75	65-85	65-85	65-85	80-100
Meyve ağırlığı (g)	130-160	200-300	250-300	200-300	300-400	250-300	250-300	350-400
Meyve kabuk parlaklığı (L)	25-45	25-45	40-50	45-60	45-65	30-40	35-55	45-65
Meyve kabuk rengi (Hue)	35-45	35-45	65-85	75-95	55-85	35-55	45-65	65-85
Kabuk canlılığı (Chroma)	25-45	25-45	20-30	35-55	40-60	20-40	20-40	35-55
Meyve eti parlaklığı (L)	55-75	55-75	55-75	55-75	55-75	55-65	55-65	55-75
Meyve et rengi (Hue)	90-120	90-120	90-120	90-120	85-95	85-95	85-95	80-100
Et canlılığı (Chroma)	45-65	25-35	25-35	40-50	40-50	25-55	25-55	35-45
Suda çözünabilir kuru madde (% Brix)	5-15	15-25	5-15	5-15	5-15	5-15	5-15	5-15
Titre edilebilir asitlik (ml/100 ml sitrik asit)	0,2-0,5	0,5-1,5	0,5-1	0,1-0,5	0,1-0,5	0,5-1,5	0,5-1	0,5-1
Meyve suyu pH'sı	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
Meyve eti sertliği (kg/cm ²)	2-6	3-8	3-8	5-15	4-10	4-10	2-5	2-10
Meyve eti oranı (%)	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97

Üretim Metodu:

Lapseki Şeftalisi üretiminde kullanılan çeşitler:

Üretimde; Isabella, Merrill Gem Free, Royal Glory, Royal Gem, Extreme Glow, Summer Red, Glohaven, Crest Haven, Extreme July, Red Elegant, J. H. Hale, Extreme 486, Extreme 568, Royal Jim, Black Abdos ve Sırrı çeşitleri kullanılır.

Fidan Temini ve Dikimi:

Bahçedeki şeftali ağacı yoğunluğu dekarda 45 ağaçtan fazla olmamalıdır. Meyve bahçeleri meyve kalitesini bozabilecek kirletici kaynaklardan uzak olmalıdır.

Döllenme:

Şeftali çeşitlerinin çoğu kendine verimlidir. Ancak, coğrafi sınırdan yaygın bir şekilde yetiştiriciliği yapılan J.H. Hale çeşidi fizyolojik erkek kısır olup, diğer çeşitlerden herhangi biri ile döllenabilir.

Gübreleme:

Gübreleme, organik ve mineral gübreler kullanılarak yapılır. En az iki yılda bir, üreticinin parselinde tam toprak analizi yapılarak hem toprağın besin elementleri dengesi kontrol edilir hem de üretim için gerekli olan minerallerin belirlenmesi sağlanır. Ayrıca, her yıl yaprak analizinin yapılması önerilmektedir. Bahçelere verilen gübrelerin miktarı ve uygulama zamanı kayıt altına alınır. Gübreleme, üretim ihtiyaçlarına göre toprak ya da yaprakta yapılır.

Bitki Koruma:

Bitki koruma uygulamaları biyoçeşitliliği koruyacak, zararlıların doğal predatörlerini teşvik edecek ve kimyasal pestisit kullanımını en az düzeye indirecek şekilde yapılır. Bu nedenle öncelikle zararlı ve hastalıklara karşı tuzak kullanımı gibi tedbirler önerilir.

Ciddi zararlı ve hastalık durumlarında kimyasal pestisitlere, aşağıdaki koşullar dikkate alınarak başvurulmalıdır.

Hastalık veya zararlı belirlendiğinde, söz konusu sorunun düzeyine uygun bir mücadele ve ilgili insektisit ya da fungusitler belirlenir.

Dozlar sadece Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından önerilen düzeyde kullanılır. Uygulanan ilaçların miktarı ve uygulama zamanı kayıt altına alınır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış ilaçlar kullanılır.

Tarımsal ilaç uygulamalarında, uygulama ile hasat zamanı arasındaki süre dikkate alınır. Şeftali yetiştiricileri tarımsal ilaç kullanımında aşağıdaki bilgi uyarınca dikkatli olmalıdır.

İlaçlar, bitkiler üzerine püskürtüldükten sonra genellikle sıcaklık, ışık, yağış gibi çevresel etkiler nedeniyle zehirliliklerini zaman içinde kaybederler. Belirli bir süre sonra zehirli kalıntı miktarı insan sağlığı için zararsız bir seviyeye düşer. İlacın kullanımından sonra ürünler üzerindeki kalıntı miktarının insan sağlığı için zararsız seviyeye düşmesi için geçmesi gereken süreye bekleme süresi denir. Ürünler, gün olarak verilen bu süre geçmeden hasat edilmemeli ve tüketilmemelidir. Bu süre, ruhsatlı ve yasal her ilacın etiketinde ya da üzerinde yazılıdır. Böylece, ürünler üzerindeki ilaç kalıntı miktarı en aza ve dolayısıyla zararsız seviyeye indirilmiş olur.

Toprak Koruma:

Toprak, yabancı ot kontrolü için düzenli olarak sürülür. Toprağın, toprak işleme makineleri kullanımı yerine üretim süreci boyunca bitki örtüsü ya da malç ile kaplanarak korunması önerilir.

Sulama:

Sulama; bahçenin yaşı, verim miktarı ve ağaçların ihtiyacına göre yapılır. Sulamada damla sulama ya da alttan yağmurlama gibi teknikler kullanılır. Aşırı su tüketimine ve besin maddelerinin topraktan yıkanmasına neden olan salma sulama yapılmaz. En iyi sulama zamanı haziran-eylül arasındır. Aşırı sulamanın ürün kalitesine zarar verebileceği göz önünde tutulmalıdır.

Budama:

Ağacın havalanması ve sağlıklı dalların yeniden ortaya çıkması için her yıl budama yapılır. Budama için en uygun aylar kasım-nisan arasındır. Budama; kurumuş, kırılmış ve birbiriyle rekabet halindeki dallar ile hastalıklı dallar kesilerek ağacın açılması ve meyvelerin güneş ışığını iyi bir şekilde alması sağlanacak şekilde yapılır. Budanmış dal parçaları, herhangi bir hastalığa neden olmamaları için budamadan sonra bahçeden uzaklaştırılır.

Seyreltme:

Şeftali meyveleri yaklaşık 1 cm büyüklüğe ulaştığı zaman ağaç üzerindeki fazla meyvelerin dengeli bir şekilde kopartılmasına seyreltme (tekleme) adı verilir. Seyreltme işlemi, kimyasal madde kullanımı ile ya da elle

yapılır. Seyreltme işlemi, meyve çekirdekleri sertleşmeden çağa döneminde yapılır. Lapseki ilçesinde normal iklim koşullarında seyreltme işlemi mayıs ayının başında başlar ve haziran ayının ortasına kadar devam eder.

Hasat:

Normal iklim koşullarında çeşitlerine göre Lapseki Şeftalisi hasat zamanları aşağıdaki gibidir.

Isabella: Haziran ortası-temmuz başı

Merril Gem Free: Haziran sonu-temmuz ortası

Royal Glory: Haziran sonu-temmuz ortası

Royal Gem: Haziran sonu-temmuz ortası

Extreme Glow: Haziran sonu-temmuz ortası

Summer Red: Temmuz başı-temmuz ortası

Glohaven: Temmuz ortası-temmuz sonu

Crest Haven: Temmuz ortası-temmuz sonu

Extreme July: Temmuz ortası-temmuz sonu

Red Elegant: Temmuz sonu-ağustos ortası

J. H. Hale: Temmuz sonu-ağustos ortası

Extreme 486: Temmuz sonu-ağustos ortası

Extreme 568: Temmuz sonu-ağustos ortası

Royal Jim: Temmuz sonu-ağustos ortası

Black Abdos: Ağustos sonu-eylül ortası

Sırrı: Eylül ortası-ekim başı

Şeftalilerin hasat olgunluğuna gelip gelmediği, rengini almaya başlamasından ve sertlik derecesinden anlaşılır.

Hasat, meyveleri zedelemekten yapılmalı ve aşağıdaki kurallara uyulmalıdır.

- Hasat, sabah erken saatlerde, 11:00'den önce yapılır.
- Meyveler temiz toplama kaplarına ve kasalarına konulur.
- Hasatta çalışan kişiler eldiven takmalı ya da ellerini temizlemelidir.
- Toprak ile temas eden ürünler ayrılır.

Sınıflandırma:

Meyveler sınıflandırılmalı ve derecelendirilmelidir. Bu amaçla 04.06.2007 tarih ve 26542 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Revize Edilen TS 42 Şeftali, TS 1133 Enginar, TS 1205 Taze Biber Standartlarının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2007/40)" dikkate alınmalıdır. Bu işlem bahçede yapılabileceği gibi belli bir toplama alanında da yapılabilir. Sınıflandırmanın yapılacağı alan temiz olmalı ve ürünler olası bir kontaminasyona karşı korunmalıdır.

Hasattan sonra pazarlanacak ürünlerde bir örnek ürün oluşturulması için şeftali meyveleri standartlara uygun bir kalite sınıflaması yapılarak pazarlanmalıdır. Şekil, renk, irilik, sertlik vb. gibi kalite özelliklerine göre pazara hazırlanan ürünler üç kaliteye ayrılır.

- Extra Ürünler: Bu sınıfa en iyi kalitedeki şeftaliler girer. Şekil, renk, gelişme bakımından çeşide özgü gelişmeyi tamamlamış, sapı üzerinde ve sağlamdır. Ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlara (şekil, gelişme yahut renk bakımından hafif özürler) sahip olabilirler. Bu sınıfa giren şeftaliler renk bakımından birbirleriyle aynı olmalıdır.
- I. kalite (Birinci sınıf): Bu sınıfa iyi kalitedeki şeftaliler girer. Çeşide özgü nitelikler extrada olduğu gibidir. Hafif şekil, renk ve gelişme kusurları vardır. Ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek aşağıdaki hafif kabuk kusurlara sahip olabilirler. Meyve eti oldukça sağlam olmalıdır. Bununla beraber; şekil, gelişme yahut renk bakımından hafif özürler bulunabilir. Meyvenin genel görünüşünü ve dayanıklılığını etkilemeyen kabuk özürleri bulunabilir. Bunlar;
 - a) Uzun şekilli özürlerde özür boyu 1 cm'yi,
 - b) Diğer özürlerde özürlü alan toplamı 0,5 cm²'yi geçmemelidir.
 - c) Bu sınıfta sap çukurunda sapın bağlandığı yerde görülen ve çekirdek içine uzanan deliği olan şeftaliler bulunmamalıdır.

- **II. kalite (İkinci sınıf):** Yeterli kalite demektir. Bu sınıfa, daha üst sınıflara giremeyen ancak genel özellikleri karşılayan şeftaliler girer. Ürünün kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek kabuk kusurlarına sahip olabilirler. Şekil, gelişme ve renk bakımından meyvenin niteliklerini bozmayan özürler bulunabilir. Meyve kabuğunu zedelememiş olmak koşulu ile sap kopmuş olabilir. Meyve etinde belirgin özürler bulunmamalıdır. Her meyvede;
a) Uzunluğuna boyu 2 cm'yi geçmeyen kabuk özürleri,
b) Bulunduğu takdirde, toplam alanı 1,5 cm²'yi geçmeyen diğer özürler bulunabilir.

Depolama:

Sınıflandırılmış şeftaliler doğrudan pazara sevk edilmeyecekse +0,5 ile +1 °C'deki soğuk hava depolarında muhafaza edilir.

Ambalajlama:

Lapseki Şeftalisi karton/ahşap/plastik ambalajlarda tüketiciye sunulur. Şeftaliler tek sıra halinde birbirlerine değmeden dizilir.

Denetleme:

Denetimler; Lapseki Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Lapseki Ziraat Odası, Lapseki Kaymakamlığı, Lapseki İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Lapseki Belediyesi ile Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünden ürün konusunda uzman en az 5 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 2 kez üretim ve hasat dönemlerinde yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Fidan temini ve dikimi, budama, sulama, gübreleme, bitki koruma, seyreltme, hasat aşamaları başta olmak üzere, yetiştirme sürecinde uygulanan kültürel işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünlerin olgunluk durumu, sınıflandırması, depolama ve ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Lapseki Şeftalisi üretiminde kullanılan şeftali çeşitlerinin özellikleri dikkate alınarak, meyvelerin pomolojik özelliklerinin uygunluğu.
- Lapseki Şeftalisi ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim için gerekli olan alet, ekipman, kırtasiye malzemeleri ve denetim formları ile uygun çalışma ortamı, Lapseki Ziraat Odası tarafından sağlanır.

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.

16. Malatya Erik Ekşisi

Başvuru No	: C2021/000356
Başvuru Tarihi	: 23.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Erik Ekşisi
Ürün / Ürün Grubu	: Erik ekşisi / Yiyecekler için çeşni, lezzet vericiler, soslar ve tuzlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karakavak Mah. Turgut Özal Blv. Maşti Karşısı No:12 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Erik Ekşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Erik Ekşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Erik Ekşisi; Tozlu (İncaz Eriği), Üzüm Eriği, Hüvenk Eriği, Al Erik, Dutdüşü, Bardak, Gelinboğan, Hacıahmet, Hızan, Güzlük can eriği, Mardik çeşidi erikler ile su ve tuz kullanılarak üretilen erik ekşisidir. Üretiminde herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

Malatya Erik Ekşisinin üretiminde kullanılan erik çeşitlerin meyve ağırlıkları 12,63-29,17 g, meyve boyu 28,6-43,7 mm, meyve eni 25,5-35,0 mm, meyve yüksekliği 25,3-37,2 mm, suda çözünebilir kuru madde miktarı % 9,48-20,66 arasındadır. Tam çiçeklenme nisan ayının son 15 günü içinde, hasat başlangıcı ise 15 Temmuz ile 15 Eylül tarihleri arasında gerçekleşir. Erikler hasat edilir edilmez Malatya Erik Ekşisi üretiminde kullanılır.

Malatya Erik Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve birçok yemeğin üretiminde, çeşni verici olarak kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Erik Ekşisinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen Tozlu (İncaz Eriği), Üzüm Eriği, Hüvenk Eriği, Al Erik, Dutdüşü, Bardak, Gelinboğan, Hacıahmet, Hızan, Güzlük can eriği, Mardik çeşidi erikler kullanılır. Üretimde herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

30 kg erikten yaklaşık 5 kg erik ekşisi üretilir.

Üretimde kullanılan bileşenler ve miktarları aşağıdaki verilmektedir.

- 30 kg erik
- 20 l su
- 380 g tuz

Hasadı yapılan erikler yıkanıp bir kazana konur. Üzerine su ilave edilir, yüksek ateşte 30 dakika kaynatılır ve 30 dakika dinlendirilir. Önceden hazırlanmış süzmelik olarak adlandırılan düzenekte süzülür. Haşlanmış erikler süzülürken posalarından da ayrılır. Kapta toplanan erik suyu, düz bir zemine konulmuş ince krom tepsilerin içinde güneşte kurumaya bırakılır.

Akşam ve sabah serinliğinde karıştırılan erik suları, 36 °C’de 2-3 gün içinde bekletildikten sonra (Eğer kıvam konusunda bilimsel temelli bir açıklama yapılabilirse iyi olur.) toplanıp tuz ilave edilir, karıştırılır ve gıda ile temasa uygun kavanozlara doldurularak ambalajlanır. Güneş görmeyen serin bir yerde muhafaza edilmesi halinde raf ömrü 12 aydır.

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

Malatya Erik Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Erik Ekşisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan erik çeşitleri ile diğer bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Malatya Erik Ekşisi 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.

17. Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi

Başvuru No	: C2021/000410
Başvuru Tarihi	: 07.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Aksaray Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Zincirli Mah. Bankalar Cad. No: 55 Merkez AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili Merkez ilçesi
Kullanım Biçimi	: Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi; tereyağı, beyaz şeker ve buğday unu ile hazırlanan hamurun, uzun ince şeritler haline getirilmesi, 5 cm uzunluğunda kesilip “S” şekli verilmesi ve fırında pişirilmesi suretiyle üretilir. Rengi açık sarı ve hafif kızarıktır. Ağızda dağılan yapıya sahiptir.

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi, eski yıllarda asker uğurlaması için hediye olarak götürüldüğü için coğrafi sınırda “asker kurabiyesi” olarak da bilinir.

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve şekli bulunan Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

40 adet Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi üretimi için bileşenler

250 g tereyağı
200 g beyaz şeker
350 g buğday unu

Tereyağı bir tencerede eritilip bir kaba konularak soğumaya bırakılır. Şeker havanda dövülüp toz haline getirildikten sonra tereyağının üzerine ilave edilir. Un, yavaş yavaş karışıma dökülür, iyice karıştırılarak ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar 7-8 dakika elle yoğurulur. Elde edilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak hamur tahtası üzerinde silindir şekline 2 cm genişliğinde ve 20 cm uzunluğunda yuvarlanır. Yuvarlanan hamurlar, 5 cm uzunluğunda kesilir, S şekli verilir ve tepsiye dizilir. Önceden ısıtılan 160°C’deki fırında, üzeri hafif pembeleşinceye kadar yaklaşık 15-17 dakika pişirilir. Pişme süresince fırının kapağı açılmamalıdır, aksi takdirde kurabiyeler sertleşir ve dağılır. Fırından çıkarılan Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi, soğuduktan sonra servis yapılır.

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

Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Aksaray ilinin Merkez ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve şekli vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Aksaray Un Kurabiyesi / Aksaray Asker Kurabiyesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

18. Ordu Taflan Turşusu

Başvuru No	: C2021/000434
Başvuru Tarihi	: 20.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Taflan Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkıye Mah. Yükçülük Sok. No:2 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Taflan Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ordu Taflan Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Taflan Turşusu; taflan meyvesi, su ve iri salamura tuzu kullanılarak hazırlanan yöresel bir turşu çeşididir. Ordu Taflan Turşusu; Latince tür adı *Laurocerasus officinalis* Roemer (Sin.: *Prunus laurocerasus* L.) olan bölgede taflan, karayemiş, Laz kirazı isimleriyle de bilinen meyveler kullanılarak hazırlanır.

Taflan meyvesinin mayhoş-buruk tadı turşuya kendine has lezzet ve aromasını kazandırır. Ordu Taflan Turşusunun hazırlanmasında gıda katkı maddeleri kullanılmaz.

Ordu Taflan Turşusu; Ordu ilinin mutfak kültürünün önemli ürünlerinin birisidir. Ordu ilimize özgü ürünler arasında yer alır. Ordu Taflan Turşusu hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Ordu Taflan Turşusunun üretimi ustalık becerisi gerektirir. Ordu Taflan Turşusunun üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Taflan Turşusu Bileşen Listesi: Taflan meyvesi, su ve iri salamura tuzu.

Ordu Taflan Turşusu Üretim Aşamaları: Turşu üretiminde kullanılan taflan meyveleri sağlam, taze ve turşu yapımına uygun özellikte olur. Ordu ilinde yetişen taze taflan meyveleri tercih edilir. Ezik, çürük, küflenmiş vb. meyveler turşu üretiminde kullanılmaz. Kullanılan suyun fazla kireçli ve sert olmaması, yabancı tat ve koku içermemesi uygun olur.

Turşu yapımına taflan meyvelerinin ayıklanmasıyla başlanır. Ayıklanan meyveler özenle yıkanır ve temizlenir. Meyvelerin el ile tanelemesi yapılır. Ortalama 5 litrelik gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine; 3-4 kg aralığında taflan meyvesi ve 0,7-1 kg aralığında iri salamura tuzu konulur. Bu kap yüzeyine kadar su ile doldurulur. Ağız kapatılarak en az 1 ay serin ve güneş almayan ortamda bekletilir. Tüketilecek turşular tercihe göre damak tadına uygun tuz oranına gelene kadar suda bekletilir, çekirdekleri çıkartıldıktan sonra tüketilir.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama: Ordu Taflan Turşusu; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da dökme olarak ilgili gıda mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Ambalajlı olarak kapağının açılmaması kaydıyla uygun muhafaza şartlarında ürün yaklaşık 2 yıl kadar saklanabilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Ordu Taflan Turşusu üretimi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Ordu ilimiz ile ün bağı bulunan Ordu Taflan Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Ordu Taflan Turşusu coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın 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. Gaziantep / Antep Ekşili / Akıtmalı Ufak Köfte

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 994
Tescil Tarihi	: 17.01.2022
Başvuru No	: C2020/134
Başvuru Tarihi	: 18.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Ekşili / Akıtmalı Ufak Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Mahreç işareti
Coğrafi İşaretin Türü	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köfte; ana bileşen olarak simit (ince bulgur), kıyma, parça et ve nohut kullanılarak ekşili ya da akıtmalı olarak iki şekilde yapılan köfteli bir yemektir. Ekşili olarak yapılan ufak köfte adını sosun ekşiliğinden alır. Akıtmalı ufak köfte ise yağlı iç harcın ağızda dağılırken akmasından dolayı bu adı almıştır.

Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köfte yemeğinde kullanılan simit (ince bulgur), coğrafi işaret olarak 289 sayı ile tescilli Antep Bulguru (Gaziantep Bulguru)dur.

Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahiptir. Özel gün ve davetlerde ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köftenin üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Köftesi için:

0,5 kg simit (ince bulgur)
300 g yağsız çiğ köftelik kıyma
1 tutam tuz
1 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı pul biber

Köftelerin dağılmaması için isteğe göre 1 çay bardağı irmik ve 1 yumurta veya yarım çay bardağı un kullanılabilir.

Yemeğin suyu için:

1 tatlı kaşığı sumak ekşisi veya 1 büyük limon suyu veya 1 tatlı kaşığı koruk ekşisi (Ekşiler bulunmadığı takdirde 1 tatlı kaşığı limon tuzu kullanılabilir.)

0,5 kg yemeklik kuzu kuşbaşı
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı domates salçası

- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 4 yemek kaşığı sadeyağ veya 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı nohut (ıslatılmış)
- 4-5 diş kuru sarımsak (isteğe bağlı)

Akıtma iç harcı için:

- 300 g yağlı kıyma karışımı (250 g kıyma + 50 g iç yağı veya kuyruk yağı)
- 2 adet büyük boy kuru soğan
- 1 tutam aspir
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- Bir tutam tuz

Ufak köftenin hazırlanması:

Simit (ince bulgur) hafifçe ıslatılıp 10 dakika kadar bekletildikten sonra kıyma, ince doğranmış soğan, karabiber, pul biber ve tuz ilave edilerek iyice yoğrulur. Bu karışım iki veya üç defa kıyma makinesinden geçirilerek de yoğurma işlemi yapılabilir. Karışımdan fındık büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yuvarlanır. Köfteler; içinde su kaynayan tencerenin üzerine yerleştirilen süzeğe konulup üzeri kapakla kapatılır ve su buharında 20-25 dakika haşlanır. Köfteler bu yöntemin yanı sıra kaynayan tuzlu suda 15-20 dakika haşlanabilir.

Akıtmanın Hazırlanması:

Kavrulmuş kıymanın üzerine küp şeklinde doğranmış soğanlar eklenip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurulur ve baharatlar eklenir.

Akıtmayı hazırlamak için köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanıp oyulduktan sonra içine kıymalı harçtan konularak süzekte haşlanır.

Hazırlanan ufak köfteler ve akıtmalar dondurularak -18 °C’de saklanabilir.

Gaziantep/Antep Ekşili Ufak Köftenin Yapılışı:

Et ve bir gece önceden ıslatılmış nohut, üstünü aşacak kadar su ile pişirilir. Kaynarken kefi (köpüğü) düzenli olarak alınır. Et ve nohut pişmeye yaklaşınca ince kıyılmış soğan, sarımsak, salçalar ve ekşisi ilave edilir. Kullanılan biber salçası, Gaziantep ilinde yetiştirilen kırmızıbiberlerden yapılmalıdır. Karışım iyice piştikten sonra, önceden haşlanmış köfteler eklenir ve kısık ateşte 1-2 dakika kaynatılır. Servis tabağına konulan Gaziantep/Antep Ekşili Ufak Köfte, üzerine kızdırılmış yağ ve kuru nane gezdirilerek servis yapılır.

Gaziantep/Antep Akıtmalı Ufak Köftenin Yapılışı:

Et ve bir gece önceden ıslatılmış nohut, üstünü aşacak kadar su ile pişirilir. Kaynarken kefi (köpüğü) düzenli olarak alınır. Et ve nohut pişmeye yaklaşınca ince kıyılmış soğan, sarımsak, salçalar ve ekşisi ilave edilir. Kullanılan biber salçası, Gaziantep ilinde yetiştirilen kırmızıbiberlerden yapılmalıdır. Karışım iyice piştikten sonra, önceden haşlanmış köfteler ve akıtmalar eklenir ve kısık ateşte 1-2 dakika kaynatılır. Servis tabağına konulan Gaziantep/Antep Akıtmalı Ufak Köfte, üzerine kızdırılmış yağ ve kuru nane gezdirilerek servis yapılır.

Gaziantep/Antep Akıtmalı Ufak Köfte yoğurtlu olarak da hazırlanabilir. Bu durumda bir tencerenin içine süzme yoğurt ve 1 adet yumurta konulup, içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilave edilirken sürekli aynı yönde karıştırarak çok kısık ateşte ılıtılır. Karışım kaynamaya başlayınca yemeğe eklenir. Köfteler eklendikten sonra yemek bir taşım kaynatılarak yukarıda belirtilen şekilde kızdırılmış yağ ve kuru nane ile servis yapılır.

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

Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köftenin geçmişi eskiye dayanır ve Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Ustalık becerisi gerektiren üretiminde, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan Antep Bulguru (Gaziantep Bulguru) ile coğrafi sınırda yetiştirilen kırmızıbiberlerden elde edilen salça kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köftenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ve Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün ve sunum şeklinin uygunluğu.
- Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köfte 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. Arapgir Pohmutu / Pohmut

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 995
Tescil Tarihi	: 19.01.2022
Başvuru No	: C2020/251
Başvuru Tarihi	: 07.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Pohmutu / Pohmut
Ürün / Ürün Grubu	: Şekerleme / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir / MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Pohmutu / Pohmut ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Pohmutu / Pohmut ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Pohmutu / Pohmut; kış mevsiminde tüketilmek üzere Arapgir ilçesinde yetişen kurutulmuş dut, badem ve coğrafi olarak 432 sayı ile tescilli Hekimhan Cevizi ile 573 sayı ile tescilli Malatya Kayısı Çekirdeği kullanılarak üretilen şekerlemedir.

Arapgir Pohmutu / Pohmutun geçmişi eskiye dayanır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan bu ürün, özellikle kış aylarında tüketilir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Arapgir Pohmutu / Pohmutun coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Pohmutu / Pohmut üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen çekirdeksiz dut, temel bileşen olarak kullanılır. Ayrıca Hekimhan Cevizi ve Malatya Kayısı Çekirdeği ve badem kullanılır. Kışlık yiyecek olarak eylül-ekim aylarında hazırlanmaya başlanır.

1000 g Arapgir Pohmutu / Pohmut üretmek için; 750 g dut kurusu ve 250 g Hekimhan Cevizi, badem veya Malatya Kayısı Çekirdeği karışımı veya tek tek bu ürünler kullanılır.

Haziran ayı ortasında dut ağaçlarına file çekilir ve olgunlaşan dutlar file üzerine düşer. File üzerinde 3 ilâ 5 gün bekletilen dutlar, %30-40 nem kaybına uğradıktan sonra alınarak tam olarak kurumaları için başka bir alana serilir. Dutların kuruması, yaklaşık 20 gün sürer.

Kurutulmuş dutlar, taş dibekte tahta tokmakla veya demir havanda tam ezilene kadar dövülür. Un kıvamına gelen dut elekten geçirilir. Elekten geçirilen ürünler tekrar dövülür. Dövme işlemi sonrası macun kıvamını aldıktan sonra Hekimhan Cevizi bütün halde katılarak dövmeye 15 dakika devam edilir. Badem ve Malatya Kayısı Çekirdeği de eklenerek dövmeye devam edilir. Tüm bileşenler yağlarını bırakıp macun kıvamını aldıktan sonra işlem tamamlanır.

Arapgir Pohmutu / Pohmut esas olarak tüm bileşenlerin karışımı ile üretilmekle birlikte, isteğe göre kurutulmuş duta sadece badem, sadece Hekimhan Cevizi ya da sadece Malatya Kayısı Çekirdeği ilave edilerek de üretilir. Arapgir Pohmutu / Pohmut üretildikten sonra bekletilmeden gıda ile temasa uygun çömlek ya da plastik kaplara koyularak satışa sunulur. Raf ömrü 3 aydır.

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

Arapgir Pohmutu/ Pohmutun geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Pohmutu / Pohmutun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinasyonunda Arapgir Belediyesi, Arapgir Turizm Geliştirme Kooperatifi ile Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Arapgir Pohmutu / Pohmut üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Arapgir Pohmutu / Pohmut 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. Sandıklı Saç Eti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 996
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2021/000116
Başvuru Tarihi	: 11.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sandıklı Saç Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sandıklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ece Mah. Konak Sok. No:1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınırı	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sandıklı Saç Eti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sandıklı Saç Eti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Saç Eti; kuzu eti, patates, soğan, biber, domates, iç yağı ve margarinin belirli bir düzen içerisinde dizilmesi ve meşe odunu ateşi ile ısıtılan taş fırınlarda pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Üretimde, kuzunun but, kaburga ya da pirzola kısmı kullanılır.

Coğrafi sınırdaki yassı demir çelik ürünü sac tavalara, saç adı verilir. Sandıklı Saç Etinin servisi, yemeğin piştiği saçta yapılır.

Sandıklı Saç Etinin dengeli bir şekilde pişmesi için, taş fırın içindeki tüm noktaların 250 °C sıcaklıkta olması sağlanır. Sandıklı Saç Etinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Sandıklı Saç Eti üretimi için bileşenler:

4 kg kuşbaşı doğranmış kuzu eti (but, kaburga veya pirzola)
2,5 kg patates
0,5 kg biber
2 kg domates
0,5 kg soğan
250 g iç yağı
250 g margarin

Hazırlanışı:

Sandıklı Saç Etinin dengeli bir şekilde pişmesi için taş fırın, meşe odunu ile yakılıp sürekli harlanarak sıcaklığın tüm noktalara eşit bir şekilde dağılması sağlanır. Fırın, içindeki tüm noktalar eşit bir şekilde 250 °C sıcaklığa ulaştığında Sandıklı Saç Etinin pişirilmesi için hazır hale gelir.

Patates, biber, domates ve soğanlar kalın halka şeklinde doğranır. Kuzu eti, kuşbaşı olarak hazırlanır.

Tavanın ortasına; aşağıdan yukarıya doğru sırasıyla soğanlar, biberler, domatesler ve patatesler dizilir. Tavanın kenarlarında kalan boşluklara ise kuşbaşı kuzu eti ile yaklaşık 1 cm'lik parçalara ayrılan iç yağı ve margarin koyulur. Yemek pişerken kuzu etinin yağı, iç yağı ve margarin eriyerek ortadaki sebzelerin üzerine aktığı için sebzeler bu yağların karışımıyla pişer.

Hazırlanan tavalar, sıcaklığı 250 °C olan taş fırına konur ve 15 dakika hiç karıştırılmadan bileşenlerin mühürlenmesi beklenir. Daha sonra yemeğin dengeli pişebilmesi için 10 dakikada bir karıştırılır ve toplamda 1 saat kadar pişirme işlemi uygulanır. Sandıklı Saç Etinin servisi, yemeğin piştiği saç tavayla birlikte yapılır.

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

Sandıklı Saç Etinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sandıklı Saç Etinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sandıklı Belediyesinin koordinasyonunda ve Sandıklı Kaymakamlığından 1, Sandıklı Sebzeciler ve Meyveciler Esnaf Odasından 1 ve Sandıklı Belediyesinden 2 kişinin katılımıyla konuda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Sandıklı Saç Eti 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. Konya Ekşili Kabak

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 997
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2020/282
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Ekşili Kabak
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Ekşili Kabak ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Ekşili Kabak ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Ekşili Kabak; asma kabağı, domates, nohut ve kemikli koyun etinin kadife yaprağı, fesleğen yaprağı, sarımsak, baharatlar ve koruk ekşisi ile tatlandırılarak pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir.

Konya Ekşili Kabağın geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Ekşili Kabağın, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Ekşili Kabak üretimi için bileşenler:

- 1,5 kg asma kabağı
- 750 g kemikli koyun eti (kaburga ve ön kol kısmı)
- 1 kg domates
- 300 g soğan
- 6 diş sarımsak
- 140 g nohut
- 80 g koruk ekşisi
- 10 g tuz
- 2-3 adet fesleğen yaprağı
- 2-3 adet kadife yaprağı
- 50 g nane

Hazırlanması:

Asma kabağının kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılır. Kabukları soyulan kabaklar 1,5 cm aralıkla verev olarak, domatesler ise küp şeklinde doğranır. Bir tencerenin tabanına; bir gece önceden ıslatılan nohut serildikten sonra sırasıyla et, soğan ve 3 diş sarımsak konur, kabaklar dizilir, domates, kadife yaprağı, fesleğen yaprağı, nane, 3 diş sarımsak, tuz ve koruk ekşisi eklenir. Yemeğe su ilave edilmeden kendi suyu ile kısık ateşte 2 saat pişirilir. Konya Ekşili Kabağının servisi, tencereden servis tabağına ters çevrildikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Konya Ekşili Kabağın geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindendir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Ekşili Kabağın tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Ekşili Kabak 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. Diyarbakır Hırçikli Meftunesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 998
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2020/384
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Hırçikli Meftunesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Hırçikli Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Hırçikli Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Hırçikli Meftunesi; kuzu eti, sapıyla birlikte kurutulmuş patlıcan, kuru domates, kuru sivri biber, sadeyağ, domates salçası ve sumak kullanılarak üretilen yemektir. Kurutulmuş patlıcanların sap kısımlarına Diyarbakır ilinde “hırçik” denir.

Diyarbakır Hırçikli Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Diyarbakır Hırçikli Meftunesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Diyarbakır Hırçikli Meftunesi üretimi için bileşenler:

- 0,5 kg kuzu eti
- 400 g hırçikli şekilde kurutulmuş patlıcan
- 50 g kuru domates
- 50 g kuru sivri biber
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı tane sumak
- 15 g tuz

Hazırlanması:

Tane sumaklar, 3 su bardağı su sıcak su ile karıştırılarak bir saat demlenir.

Hırçikli olarak kurutulan patlıcanların sap kısımları kesildikten sonra kalan kısımları 4'e bölünür ve hırçikler ile patlıcanlar kaynayan suda haşlanır. Patlıcanlar yumuşamaya başlayınca kuru domatesler ve kuru sivri biberler kuşbaşı şeklinde kesilip kaynayan suya eklenir. Sebzeler, bir taşım kaynatıldıktan sonra suyu süzülerek ılık suda bekletilir.

Et yıkandıktan sonra 10 dakika yüksek ateşte mühürlenir. Üzerini geçecek şekilde su eklenerek 1 saat normal ateşte haşlanır. Haşlanan ete sadeyağ, salça, suyu süzölmüş sebzeler, tuz ve demlenmiş olan sumak suyu süzöldükten sonra ilave edilir. Karışım, kısık ateşte 30 dakika kadar pişirilir. Diyarbakır Hırçikli Meftunesinin servisi sıcak olarak yapılır. İsteğe bağılı olarak üzerine, 4 - 5 adet havanda dövölmüş sarımsak eklenebilir.

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

Diyarbakır Hırçikli Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerindendir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Diyarbakır Hırçikli Meftunesinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Diyarbakır Hırçikli Meftunesi 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. Beypazarı Havuç Lokumu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.09.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 999
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2019/130
Başvuru Tarihi	: 18.09.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Beypazarı Havuç Lokumu
Ürün / Ürün Grubu	: Lokum / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beypazarı Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Gazigündüzalp İş Merkezi Kat:1 No:61 Beypazarı ANKARA
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili Beypazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beypazarı Havuç Lokumu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beypazarı Havuç Lokumu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beypazarı Havuç Lokumu, haşlanarak püre haline getirilen havuçlarla üretilen meyveli bir lokumdur. Jel görüntüsü düşük, parlaklığı az, mat-turuncu renkte, pütürlü yapıda, dışı Hindistan cevizi ile kaplı ve yaklaşık 2 cm'lik küp boyutundadır.

Beypazarı ilçesi, tarih boyunca önemli bir havuç üretim merkezi olduğundan, geçmişi eskiye dayanan havuç lokumunun ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunur. Bu sebeplerle Beypazarı Havuç lokumunun coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Havuç püresinin hazırlanması:

Üretimde, geleneksel olarak coğrafi sınırda yetişen ve hasat edilen havuçlar kullanılır. Havuçlar ayıklanır, yıkanır, temizlenir ve pişirme kazanında 1 saat kadar haşlandıktan sonra doğrama makinesine aktararak püre haline getirilir.

Yaklaşık 100 kg Beypazarı Havuç Lokumu üretimi için bileşenler:

- 55 - 60 kg havuç püresi
- 75 - 80 kg beyaz şeker
- 55 - 60 l içme suyu
- 7,5 - 8 kg doğal mısır nişastası
- 100 - 120 g limon tuzu

Pişirme kazanına beyaz şeker, su, mısır nişastası ve limon tuzu konularak kaynamaya bırakılır. Kaynama başladıktan sonra, püre haline getirilen havuçlar karışıma ilave edilerek 6 - 7 saat pişirilir. Pişirme işlemi tamamlanan lokum kitlesi tablalara (tepsilere), yaklaşık 2 cm kalınlığında dökülerek oda sıcaklığında en az bir gün dinlendirilir.

Bir tezgâhın üzeri tamamen Hindistan cevizi rendesi ile kaplanır ve dinlendirilmiş lokum kitlesi, tezgâh üzerine konur. Hindistan cevizi rendesi, lokum kitlesinin tüm yüzeyini kaplayacak şekilde dağıtılır. Kesim, tahta ucuna kesici metal yerleştirilerek yapılan özel kesim bıçağı ile yapılır. Lokumlar 2 cm'lik küpler şeklinde kesilerek yüzeyleri tekrar Hindistan cevizi rendesi ile kaplanır.

Beypazarı Havuç Lokumu, gıda ile temasa uygun ambalajlarda, 15 - 16 °C sıcaklıkta ve rutubetsiz ortamda 6 ay süreyle muhafaza edilebilir.

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

Beypazarı Havuç Lokumunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimde kullanılan havuçlar, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beypazarı Havuç Lokumunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Beypazarı Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Beypazarı Belediyesi, Beypazarı İlçe Tarım Orman Müdürlüğü, Beypazarı Bakkallar ve Bayiler Odası ile Beypazarı Ticaret Odasından 1'er kişinin katılımıyla konuda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan havucun coğrafi sınırdan temin edilmesi; havucun püre halinde kullanılması; üretim metoduna uygunluk; ürünlerin dış görünümünün ve boyutlarının uygunluğu ile Beypazarı Havuç Lokumu 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.

7. Sandıklı Kürek Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1000
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2021/000113
Başvuru Tarihi	: 11.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sandıklı Kürek Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sandıklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ece Mah. Konak Sok. No:1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınırı	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sandıklı Kürek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Sandıklı Kürek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Kürek Helvası; şeker, su ve sitrik asit (limon tuzu), gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı (*Radix saponariae Albae sive L.*) ile beyazlaştırılmasından sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılıp yoğrulması ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen ve ince lifli yapıdaki bir tahin helvası ürünüdür.

İsteğe bağlı olarak ürünün hazırlanmasında; çeşni maddesi olarak Antep fıstığı, fındık, badem gibi kuru-sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları veya toz kakao kullanılabilir.

Sandıklı Kürek Helvası; kendine has renk, tat ve kokuda olur. Yabancı madde, tat ve koku içermez. Üründe şeker kristalleşmesi olmaz.

Sandıklı Kürek Helvasının yıllardır üretildiği Sandıklı ilçesi ile ün bağı bulunur. Tüketicileri tarafından alışlagelen adıyla bölgede Sandıklı Kürek Helvası olarak bilinir. Bunun sebebi Sandıklı Kürek Helvası hazırlanmasında kullanılan üretim metodunda şeker şurubu ağdası ve tahinin karıştırılmasında kürek kullanılmasıdır. Sandıklı Kürek Helvasının üretilmesi ustalık becerisi ve el emeği gerektirir.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

Sandıklı Kürek Helvası hazırlanmasında kullanılan bileşenler çoktan aza doğru; % 56 tahin (Tahin miktarı % 52 altında kullanılmaz.), % 28 şeker, % 14 su, % 1 sitrik asit (limon tuzu) ve % 0,9 çöven ekstraktı ve ilgili gıda mevzuatına uygun % 0,1 aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri şeklindedir.

Sandıklı Kürek Helvasında çeşni maddesi kullanılması durumunda; bu çeşni maddelerinden kuru-sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları bütün veya ayıklanabilecek parçalar ürüne halinde katılır ve ürünün net kütlesindeki oranı en az % 8 olur.

Sandıklı Kürek Helvasında toz kakao kullanılması durumunda; ürünün net kütlesindeki kakao oranı % 1-2 aralığında olur.

Sandıklı Kürek Helvası Üretimi

Sandıklı Kürek Helvası; Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretimi; kaynatma ve çırpma, karıştırma ile yoğurma işlemi olmak üzere üç ana aşamada gerçekleştirilir.

Kaynatma ve Çırpma: Su, şeker ve limon tuzu belirtilen oranlarda, tercihen bakır kazanlar içerisinde karıştırılır. Bu karışım ortalama 140°C sıcaklığa ulaşana kadar kaynatılır. Yaklaşık 1 saat kadar kaynatılan karışıma çöven ekstraktı ilave edilir. Çöven ekstraktı ilave edildikten sonra kazanda çırpma makinesi ile karıştırılan karışım

bir müddet sonra şeker şurubu ağdası halini alır. Karışımın ağda halini alması ortalama 30 dakikalık bir sürede gerçekleştirilir. Bu işlemin tamamlanabilmesi için gereken süre mevsimsel koşullara bağlı olarak değişkenlik arz edebilir. Ağda oluşumunun tamamlandığına duyuşsal kontrol ile karar verilir. Ustalık ve tecrübe gerektiren bu kontrol çırpma kazanındaki ağdanın kıvamının gözlemlenmesi ve el yordamıyla kontrol edilmesiyle sağlanır.

Karıştırma: Yeterli büyüklükteki tercihen bakır bir kazan içerisinde bulunan tahine, kepçe yardımıyla istenen kıvama gelen şeker şurubu ağdası aktarılır. Sonrasında gıda ile temasa uygun ürüne de adını veren kürek ile karıştırma işlemine geçilir. Bu aşamada tahin ile birleştirilen ağda kürek yardımıyla yaklaşık 30 dakika boyunca karıştırılır. Sandıklı Kürek Helvasının kürekle karıştırılmasının nedeni yoğun bir kıvama sahip olan ağdanın tahin ile homojen olarak karışmasının sağlanmasıdır. İsteğe bağlı olarak bu aşamada çeşni maddesi ya da toz kakao ilavesi yapılabilir.

Yoğurma: Tahin ile homojen olarak dağılım gösteren şeker şurubu ağdasının, tahin ile tamamen özdeşleşmesini sağlamak amacıyla yoğurma işlemi yapılır. Ortalama 30 dakika süren yoğurma işleminin ardından Sandıklı Kürek Helvasında istenilen kıvamlı ve lifli yapı sağlanır.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama

Hazırlanan helvalar soğumak üzere dinlenmeye alınır. Yaklaşık olarak 1 gün kadar dinlendirme yapılır ve ardından tüketime hazır hale gelir. Sandıklı Kürek Helvası; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda muhafaza edilir.

Asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek gıda ile temasa uygun ambalajlarda veya dökme olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Belirtilen coğrafi sınırda uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Sandıklı Kürek Helvasının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Sandıklı Kürek Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci, Sandıklı Kürek Helvası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

8. Sandıklı Haşhaş Ezmesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1001
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2021/000114
Başvuru Tarihi	: 11.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sandıklı Haşhaş Ezmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Haşhaş ezmesi / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sandıklı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ece Mah. Konak Sok. No:1 Sandıklı AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınırı	: Afyonkarahisar ili Sandıklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sandıklı Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında Sandıklı Haşhaş Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sandıklı Haşhaş Ezmesi; *Papaver somniferum* L. (*Papaveraceae*) türüne giren haşhaş bitkilerinden tekniğine uygun olarak elde edilen haşhaş tohumlarının, tekniğine uygun olarak ezilmesi / öğütülmesiyle elde edilen yoğun kıvamlı bir gıda ürünüdür.

Sandıklı Haşhaş Ezmesi üretiminde kullanılan bu tohumlar haşhaş bitkisine göre renk olarak; beyaz, sarı, kahverengi, mor, siyah renk ve tonlarında değişkenlik gösterir. Üretilen haşhaş ezmesinin de rengi bu şekilde farklılık arz eder.

Sandıklı Haşhaş Ezmesi üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Sandıklı Haşhaş Ezmesi üretilmesi ustalık becerisi gerektirir. Sandıklı Haşhaş Ezmesinin yıllardır üretildiği Sandıklı ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi

Beyaz, sarı, kahverengi, mor, siyah renk ve tonlarında haşhaş tohumlarından en az biri Sandıklı Haşhaş Ezmesi üretiminde kullanılır.

Sandıklı Haşhaş Ezmesi Üretimi

Sandıklı Haşhaş Ezmesi üretiminde kullanılan haşhaş tohumları tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Hasat edilen haşhaş bitkileri tarladan toplandıktan sonra kapsül kısımları kırılarak haşhaş tohumlarının kabuğundan ayrılması sağlanır. Kabuğundan ayrılan haşhaş tohumları elekte savrularak içerisindeki yabancı maddelerden (kapsül parçaları, taş vb.) ayrıştırılır. Daha sonra bu tohumların kavrulması işlemine geçilir. Haşhaş tohumları bu işlem için özel olarak yapılan kavurma makinelerinde özenle kavrulur. Kavrulma aşamasında tohum renklerinin daha koyu bir renk alması istenir ve bu sebeple kavurma işleminde ustalık becerisi önem arz eder. Kavrulan haşhaş tanelerinin soğutulması işlemine alınır. Soğutma işlemi için pervaneli makine / ekipman vb. kullanılarak haşhaş taneleri oda sıcaklığına gelene kadar soğutulur. Ardından yine bunun için tasarlanmış makinelerde ezme / öğütme işlemi yapılır. Bu şekilde haşhaş taneleri ezilerek yoğun kıvamlı haşhaş ezmesi elde edilir. Sandıklı Haşhaş Ezmesinde, haşhaş tohumlarının renklerine ve kavurma işlemine göre son üründe renk olarak farklılık arz eder.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama

Sandıklı Haşhaş Ezmesi; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek gıda ile temasa uygun ambalajlarda veya dökme olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Sandıklı ilçesinde uzun yıllardır üretilen, bölge kültürünün bir ürünü olan, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Sandıklı Haşhaş Ezmesinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Sandıklı Haşhaş Ezmesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci, Sandıklı Haşhaş Ezmesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

9. Konya Patlıcan Tiridi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1002
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2020/284
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Patlıcan Tiridi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Patlıcan Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Patlıcan Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Patlıcan Tiridi; sırasıyla tandır ekmeği, sarımsak ve süzme yoğurtla hazırlanan sos, çeşitli sebze ve baharatlarla tatlandırılan patlıcan ile kıymanın bir araya getirilmesi ile yapılan yöresel bir yemektir.

Konya Patlıcan Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Patlıcan Tiridinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Patlıcan Tiridi üretimi için bileşenler:

600 g patlıcan
250 g kıyma
110 g domates
1 adet soğan
1 adet tandır ekmeği
6 g tuz
30 g zeytinyağı
30 g domates salçası
6 g kırmızıbiber
4 g karabiber

Üzeri için:

300 g süzme yoğurt
12 g sarımsak
30 g maydanoz

Hazırlanması:

Geniş bir tava içerisine zeytinyağı ve doğranmış soğan konulup 1 - 2 dakika kavrulur. Domates salçası ve küp halinde doğranmış domates eklenerek domatesler yumuşayınca kadar kavurmaya devam edilir. Üzerine kıyma, tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave edilip kapağı kapatıldıktan sonra 30 dakika pişirilir. Patlıcanların kabukları alacalı şekilde soyulup küp halinde doğrandıktan sonra acı sularının çıkması için 15 dakika tuzlu suda bekletilir, sıvı yağda 15 dakika kızartılır. Kızartılan patlıcanların yağı iyice süzdürüldükten sonra tavada pişen karışıma ilave edilir. Bileşenlerin tamamı 2 - 3 dakika karıştırılır ve ocağın altı kapatılır.

Süzme yoğurt, çatal ile çırpılır ve üzerine rendelenmiş sarımsak ilave edilir. Küp halinde doğranmış tandır ekmeği servis tabağına konur. Üzerine önce çırpılmış sarımsaklı yoğurt yayılır, daha sonra pişen karışım eklenip ince kıyılmış maydanozla süslenerek servis yapılır.

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

Konya Patlıcan Tiridinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindendir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Patlıcan Tiridinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Patlıcan Tiridi 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.

10. Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1003
Tescil Tarihi	: 20.01.2022
Başvuru No	: C2020/285
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi kaburga ve ön kol karışımından hazırlanan kuşbaşı kuzu eti ile arpacık soğan kullanılarak hazırlanan bir çeşit yahnidir.

Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi üretimi için bileşenler:

500 g kuşbaşı kuzu eti (kaburga ve ön kol karışımından hazırlanan)
500 ml su
500 g arpacık soğan
100 g tereyağı
10 g domates salçası
8 g tuz
5 g karabiber

Hazırlanması:

Kaburga ve ön kol karışımından hazırlanan kuşbaşı kuzu etleri 500 ml suya konularak 30 dakika haşlanır. Başka bir kapta tereyağı ile arpacık soğanlar 10 dakika orta ateşte kavurulur, karabiber ve salça ilave edilerek 5 dakika daha karıştırılarak kavrulur. Haşlanan et, diğer bileşenlerin üzerine konur ve üzerlerine haşlanan etin suyu gezdirilir. Tuz ilave edilerek hafif ateşte 40 - 50 dakika pişirildikten sonra Konya Zülbiyesinin / Konya Sülbiyesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Zülbiyesinin / Konya Sülbiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindenidir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi 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.

11. İzmir Tulum Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 15.06.2010 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1006
Tescil Tarihi	: 24.01.2022
Başvuru No	: C2010/030
Başvuru Tarihi	: 15.06.2010
Coğrafi İşaretin Adı	: İzmir Tulum Peyniri
Ürünün Adı	: Peynir
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İzmir Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Caddesi No:126 Pasaport Alsancak İZMİR
Coğrafi Sınırı	: Aydın, Balıkesir, İzmir ve Manisa illeri
Kullanım Biçimi	: İzmir Tulum Peyniri ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İzmir Tulum Peyniri ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İzmir Tulum Peyniri; Aydın, Balıkesir, İzmir ve Manisa illerinde yetişen hayvanlardan elde edilen ve %50 koyun, %25 keçi ile %25 inek sütü kullanılarak yöreye özgü metotla göre üretilip en az 4 ay süre ile olgunlaştırılan peynirdir.

Geçmişte eskiye dayanan İzmir Tulum Peynirinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

İzmir Tulum Peynirinin ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibidir.

- Nohut büyüklüğünde teleme kırma,
- Telemeyi baskıdan sonra blok halinde kesme,
- Renk oluşumunu sağlamak için belli aralıklarda ters yüz edilerek 4-5 saat bekletme,
- Blok halindeki kalıpların kuşgözü büyüklüğünde tuz ile ovularak tuzlandığı kuru tuzlama yöntemini uygulama,
- Peyniri 5,00-5,20 pH'a kadar bekletme,
- Olgunlaştırmayı bloklar halinde teneke ambalajlar içerisinde yapma,
- Olgunlaşma sırasında tuz ilavesi olmayıp sadece tenekelerin ters yüz edilmesi,
- Ürünün tenekede kalıplar halinde olması,
- Ağızda buruk bir tat bırakması.

Ocak ilâ haziran aylarında temin edilen sütlerden üretilen İzmir Tulum Peynirinin üretiminde kullanılan ve %70-80 oranında merada otlatılan keçi ve koyunların sütünde, coğrafyanın bitki örtüsünün karakteristik uçucu fenolik bileşenleri ve özellikle de kekik kaynaklı uçucu yağ asitleri bulunur. Keçi ve koyunlar, mikroflorayı oluşturan ve gerek toplam fenolik madde miktarını gerekse her bitkiye göre değişken fenolik madde miktarını fazlasıyla içeren adaçayı, anason, ıhlamur, defne, melisa, nane, reyhan, rezene ve kuzukulağı gibi bitkileri de tüketir. Bu bitkilerde yoğun olarak bulunan flavonoidlerden kuersetin ile kaempferolce, p-kresol protokateşinik asit, kafeik asit, klorojenik asit, sirinjik asit, gallik asit, kateşin, epikateşinik asit ve ferulik asitin fenolik asitleri İzmir Tulum Peynirinin aroma kazanmasında etkilidir. Ayrıca keçi ve koyun sütü doğası gereği fenil alanin ve methionin amino

asitlerince de zengin olup değişik mekanizmalarla yine bir fenolik madde olan hidroksi benzoik asit de doğal yolla oluşur. Fenolik maddeler sayesinde ürünün tüketilmesiyle ağızda buruk bir tat oluşturur. Aynı fenolik maddeler inek sütlerinde daha az düzeyde olmak üzere mevcuttur.

İzmir Tulum Peyniri kremi sarı renkte ve yarı sert olup kırılğan bir yapıya ve homojen gözeneklere sahiptir.

İzmir Tulum Peynirinin kimyasal özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

	pH	Asitlik (%) (Laktik Asit)	Kuru Madde (%)	Yağ (%)	Tuz (%)	Protein (%)
En Fazla	4,92	1,45	71,85	32,00	5,27	27,50
En Az	4,01	0,52	49,92	17,50	1,87	20,99

İzmir Tulum Peynirinin fiziksel özellikleri aşağıdaki gibidir.

- Gözenekleri 50 - 100 µm boyutundadır.
- Ürün renk ölçüm (Hunter renk değerleri) değer aralıkları aşağıdaki tabloda yer almaktadır. Ürünün üst kısmıyla iç kısmı kremi sarı renktedir.

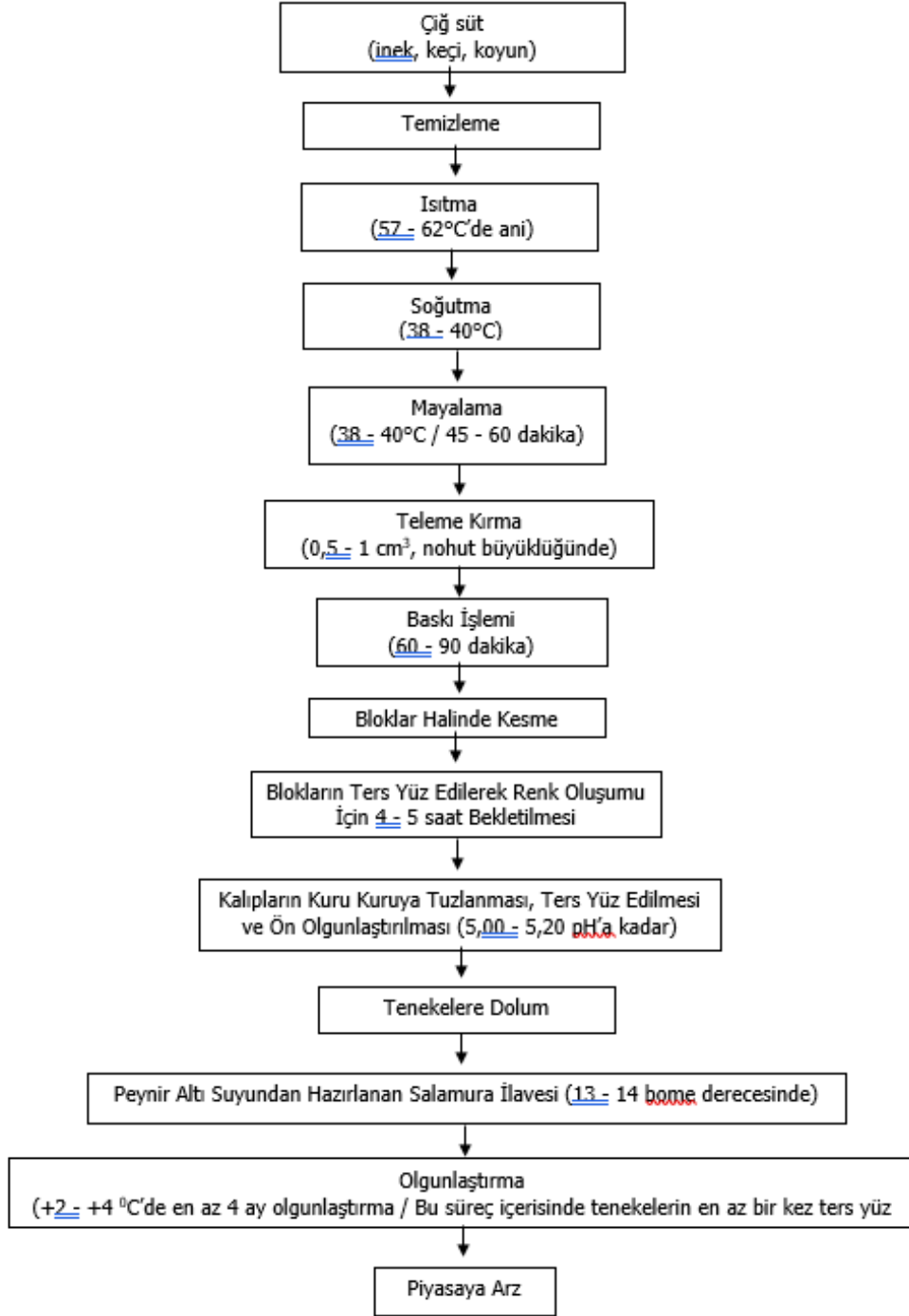
	L değeri	a değeri	b değeri
Ürünün dış yüzeyi	74,00-86,00	-3,00 - -5,00	14,00-24,00
Ürünün iç yüzeyi	74,00-86,00	-2,00 - -6,00	12,00-24,00

Üretim Metodu:

İzmir Tulum Peynirinin üretiminde ocak-haziran aylarında sağılan koyun, keçi ve ineklerden sırasıyla %50, %25 ve %25 oranında kullanılır. Sütler, toplama merkezlerinden sabah ve akşam sütleri paçalı olarak soğutulmuş halde işletmeye gelir ve temizleme ayırıcından (separatörlerinden) geçirilir. Sütler 57-62°C'ye kadar hızlıca ısıtılıp 38-40°C'ye soğutulduktan sonra peynir mayasıyla pıhtılaştırılır. İçerisine cendere bezi serilmiş teknelerdeki 38-40°C'deki sütü 45 ilâ 60 dakikada pıhtılaştırabilecek oranda peynir mayası ilave edilir. Katılan maya oranı pH derecesine göre değişmekle beraber ortalama 220-240 ml maya, 10-12 katı sulandırılıp 1 ton süte ilave edilir. Pıhtı, nohut büyüklüğüne gelinceye kadar teleme kırılır. Yaklaşık 15 dakika beklenir ve teleme dibe çöktükten sonra suyu süzülür. İstenen sertlik derecesine göre 60-90 dakika kadar teleme baskıya alınır sonrasında blok halinde kesilir. Bloklar yüzey renk homojenliği için aralıklı olarak 4-5 saat boyunca ters yüz edilir. Blok halindeki peynirler kalıplar halinde kesilerek kuru tuzlama işlemine tabi tutulur. Kuru tuzlama, peynir kalıplarına zarar vermeden peynir yüzeyine tuzu uygulama işlemidir. 2,5 kilogram kalıp başına 250-270 gram tuz kullanılır. Tuzlamada Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun gıda sanayi tuzu kullanılır. Kuru tuzlama sayesinde asitlik gelişimi, homojen renk oluşumu, tuz absorpsiyonu ve dağılımı, kısmi aroma oluşumu gerçekleşir. Bu şekilde en fazla 4 gün boyunca ters yüz edilir ve ön olgunlaştırma yapılır.

Ön olgunlaştırma aşamasından sonra peynirler daha önce kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, TS EN 10202'ye uygun olarak üretilmiş, kalay miktarı 11,2(5,6/5,6) g/m³ olan teneke kaplara doldurulur. Daha sonra 13-14 bome derecesinde tuz içeren peynir altı suyundan (bir önceki gün üretilen tulum peynirinden arta kalan peynir altı suyu) hazırlanan salamura 85°C'de 15 dakika ısıtılarak uygulanarak soğutulur ve teneke kaplara doldurulur. Teneke kaplar hava almayacak şekilde kapatılır ve soğuk hava deposunda +2 ilâ +4°C'de en az 4 ay süreyle olgunlaştırılır. Olgunlaştırma sırasında ters yüz edilir. Son ürünün kuru maddesinde tuz oranı, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun olarak en fazla %7,5'tir. Olgunlaşan peynirler 18 kg'lık teneke kaplarda ya da porsiyonlanarak vakumlu plastik ambalajlara konularak piyasaya arz edilir.

İzmir Tulum Peyniri süt, maya ve tuzun dışında herhangi bir katkı maddesi veya yardımcı maddeyle tatlandırılmaz.



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

İzmir Tulum Peyniri üretiminde coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen koyun, keçi ve ineklerin sütleri kullanılır. Ayrıca nesilden nesle aktarılan yöreye mahsus tulum peyniri üretim yöntemiyle İzmir Tulum Peynirinin Aydın, Balıkesir, İzmir ve Manisa illeri ile ün bağı bulunur. Bu nedenle üretim aşamalarının tamamı, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetim, İzmir Ticaret Odasının koordinasyonunda, İzmir Ticaret Odasından, İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ve İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer personel olmak üzere toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl düzenli olarak 1 defa ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetimde üretim metodu ve son ürün olmak üzere aşağıda belirtilen hususlar ile İzmir Tulum Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

a. Üretim aşaması:

1. Kullanılan sütlerin Aydın, Balıkesir, İzmir ve Manisa illerinden temin edilmiş olması.
2. Sütlerin % 50 koyun, % 25 keçi, % 25 inek sütü oranında (Denetimde ELİSA, Real Time PCR ya da Maltitof cihazlarından biri kullanılır) olması.
3. Isıl işlem, mayalama sıcaklığı ve süresi, teleme büyüklüğü, ön olgunlaştırma aşamasının uygunluğu.
4. Peynirlerin doldurulduğu teneke kapların uygunluğu.
5. Olgunlaştırma aşaması.

b. Son ürün:

1. Duyusal özelliklerin uygunluğu:
 - i. Yarı sert, kırılğan bir yapıya ve homojen gözeneklerin sahip olma.
 - ii. Gözenek boyutlarının 50 - 100 µm değerinde olduğu.
 - iii. Renk ölçüm (Hunter renk değerleri) değerlerinin uygunluğu.
 - iv. Ağızda oluşturduğu buruk tat.
2. Kimyasal özelliklerin uygunluğu:
 - i. pH değeri, asitlik, kuru madde, yağ, tuz ve protein değerlerinin tablodaki değerlere 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.

12. Gaziantep / Antep Çağla Aşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1007
Tescil Tarihi	: 24.01.2022
Başvuru No	: C2021/000073
Başvuru Tarihi	: 19.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep / Antep Çağla Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep / Antep Çağla Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep / Antep Çağla Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep / Antep Çağla Aşı; temel bileşen olarak badem çağlası (*Prunus amygdalus* Batsch), koyun / kuzu eti ve nohut kullanılan ve yoğurtlu ve salçalı olmak üzere iki farklı çeşidi bulunan yemektir. Yoğurtlu olan yemeğin servisi yağda kızdırılmış karabiber ve aspir ile salçalı olan yemeğin servisi ise yağda kızdırılmış karabiber ve nane ile yapılır.

Badem çağlası sadece ilkbaharda yettiğinden, bu mevsimde yapılan Gaziantep / Antep Çağla Aşında taze olarak, diğer mevsimlerde yapılanlarda ise dondurulmuş veya kurutulmuş halde kullanılır.

Gaziantep / Antep Çağla Aşının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yoğurtlu olan Gaziantep / Antep Çağla Aşı için bileşenler (4-5 kişilik):

- 800-1000 g badem çağlası (taze / dondurulmuş / kurutulmuş)
- 400-500 g kuşbaşı koyun / kuzu eti
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 500-600 g süzme yoğurt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı buğday unu ya da 1 su bardağı süt
- 3-4 yemek kaşığı tereyağı / zeytinyağı / sadeyağ
- 1 yemek kaşığı aspir
- Tuz
- Karabiber
- İsteğe göre 3 dal taze sarımsak ve 1 küçük kuru soğan

Hazırlanışı:

Çağlalar boylamasına ikiye kesilerek çekirdekler çıkarılır, suda bir taşım kaynatılır ve süzülür. Aynı bir tencerede 2 yemek kaşığı yağ ile et mühürlenir ve isteğe bağlı olarak kuru soğan ilave edilebilir. Nohut, tuz ve 5-6 bardak su ilave edilerek 40-45 dakika pişirilir. Haşlanmış çağlalar eklenir ve pişirmeye devam edilir. İsteğe bağlı olarak taze sarımsak ilave edilebilir.

Yoğurtlu terbiye için süzme yoğurt, yumurta, un ya da süt karıştırılır. Karışıma, pişmekte olan yemeğin suyundan azar azar ilave edilir, yoğurdun kesilmemesi sağlanarak yemeğin terbiyesi elde edilir. Yoğurtlu terbiye, yemeğin üzerine yavaş yavaş eklenir, yemek bir taşım kaynatılır ve ocaktan alınır. Bir tavada yağ kızdırılır, karabiber ile aspir eklenir. Kızdırılan yağ yemeğin üzerine gezdirilir. Gaziantep / Antep Çağla Aşı, genellikle pilav ile birlikte

sıcak olarak servis edilir. Gaziantep / Antep Çağla Aşının üzerine gezdirilerek döküldükten sonra yemeğin servisi, sıcak olarak ve genellikle pilav ile birlikte yapılır.

Salçalı olan Gaziantep / Antep Çağla Aşı için bileşenler (4-5 kişilik):

- 800-1000 g badem çağlası (taze / dondurulmuş / kurutulmuş)
- 400-500 g kuşbaşı koyun / kuzu eti
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçası karışımı
- 1 orta boy kuru soğan
- 3-4 yemek kaşığı tereyağı / zeytinyağı / sadeyağ
- 1 yemek kaşığı nane
- Tuz
- Karabiber
- İsteğe göre 2 diş sarımsak

Hazırlanışı:

Çağlalar boylamasına ikiye kesilerek çekirdekleri çıkarılır, suda bir taşım kaynatılır ve süzülür. Ayrı bir tencerede 2 yemek kaşığı yağ ile et mühürlenir, üzerine ince kıyılan soğan ile isteğe bağlı olarak sarımsak eklenip kavrulur. Nohut, salça, tuz ve 5-6 bardak su ilave edilerek 40-45 dakika pişirilir. Haşlanmış çağlalar eklenir ve pişirmeye devam edilir.

Bir tavada yağ kızdırılır, karabiber ile nane eklenir. Gaziantep / Antep Çağla Aşının üzerine gezdirilerek döküldükten sonra yemeğin servisi, sıcak olarak ve genellikle pilav ile birlikte yapılır.

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

Gaziantep / Antep Çağla Aşının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep / Antep Çağla Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde, Gaziantep'i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sonucunda hazırlanan denetim tutanakları, Gaziantep'i Geliştirme Vakfı tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
2. Üretim metodunun uygunluğu.
3. Gaziantep / Antep Çağla Aşı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

13. Ardahan Kaz Eti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.12.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1008
Tescil Tarihi	: 24.01.2022
Başvuru No	: C2018/236
Başvuru Tarihi	: 19.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Ardahan Kaz Eti
Ürün / Ürün Grubu	: Kaz eti / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karagöl Mah. Kongre Cad. No:67 Kat:4-5 ARDAHAN
Coğrafi Sınırı	: Ardahan ili
Kullanım Biçimi	: Ardahan Kaz Eti ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ardahan Kazı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ardahan Kaz Eti; Ardahan ilinde yetiştirilen yerli kazların, Linda ve Çin kazlarının karkas etlerinin kaya tuzuyla tuzlanması ve açık hava veya soğuk odada kurutulmasıyla elde edilen ettir.

Ardahan Kaz Etinin nem miktarı %40 civarındır. Kurutma sırasında nem miktarı azaldığı ve kuru madde miktarı arttığı için kaz eti biraz kurur ve bir miktar sertleşir. Yüksek yağ oranına sahiptir. Ardahan Kaz Etinin kurutulmuş karkas ağırlığı 1,9-3,7 kg arasındadır.

Yerli kazlar yörede uzun yıllardır yetiştirilip yöreye uyum sağlamış olup ayrıca Linda ve Çin kazları da üretilip Ardahan Kaz Eti adıyla satılmaktadır. Ardahan ilinde karasal iklim hâkim olup kışın sıcaklık -30 °C'nin altına düşer. Yaz sıcaklarının da yüksek olmaması nedeniyle çevre sıcaklığının yol açtığı sıcaklık stresi; kazlarda metabolik değişime yol açar ve protein sentezindeki aksamaya bağlı olarak karkas et miktarı azalır. Yağ miktarı artar, karkas su içeriği düşer ve et daha kuru olur. Ardahan Kaz Eti için en iyi kesim zamanı havaların soğuduğu, ilk karın yağdığı tarihten itibaren başlar. Kar ya da buz yiyen kazın eti, bu etkiyle daha yağlı olur. Düşük sıcaklık ve kar yağışı, ürünün kokusunun ve tadının oluşmasında etkilidir.

Ardahan ilinin soğuk iklim koşullarına bağlı olarak yetiştirilen kazlar fazla yağlı olmakta birlikte kazın yağı karın, sırt ve kuyruk kısmında toplanır. Kazın kesiminden sonra kurutma işleminin soğuk havada yapılmasıyla etin su miktarı azalır ve kuru madde miktarı artar ve artan kuru madde miktarına paralel olarak yağ oranı da artar. Buna ilave olarak karkasın kurutulması sırasında yağ kısmında bir miktar oksidasyon meydana gelir. Kuruma sırasında etin yağlı kısmının oksidasyonu ile oksidatif tat ortaya çıkar. Yine aromatik hidrokarbonlar, mayhoş tatta esterler (meyvemsi koku), alkoller, terpenler (meyvemsi, hafif mayhoş), ketonlar (keskin, acımtırak), sülfürlü komponentler ve furanlar ürünün tipik keskin aroma ve kokusunu oluşturur.

Ardahan Kazı hem yağ oranının fazla olması hem de kazın açık meralarda çokça otlatılmasından ötürü kaslıdır.

Coğrafi sınırdaki bitki örtüsünde beslenmesine bağlı olarak Ardahan Kaz Etinin yağında, octodekanoik asit, hekzadekonoik asit, heptadekanoik asit, eikosanoik asit gibi yağ asitleri bulunur. Ardahan Kazının bu yağ asitlerini içermesi; metil ester, kekik, sarı çiçek, Kafkas zambacı, Çıldır zambacı, Filbahri ve Ardahan gülü gibi endemik bitkiler ile coğrafi sınırın zengin çiçek florasından kaynaklanır. Ayrıca Ardahan Kazının yağ asidinde linalool, dihydromyrcenol, sikloheksanol, kompor, 3-sikloheksenil propiyonik asit, metil ester, tetrahidro linalool, citronellol, 4(1,1 dimetil) sikloheksanol gibi aromatik bileşenler bulunur.

Uzun yıllardır yörede üretilen ve yöre ile yüksek bir uyum ve etkileşim halinde olan Ardahan Kaz Etinin; Ardahan'ın iklimsel özellikleri ve coğrafi sınırda kazların beslendiği mera florasındaki bitki çeşitliliği coğrafi sınıra özgü özellikleri sağlar.

Üretim Metodu:

Ardahan Kaz Eti üreticileri, geleneksel kuluçka yöntemi ile kaz yetiştiriciliği yapar. Kaz yetiştiricileri damızlık için 4 dişi ve 1 erkek kaz ayırır.

Yumurtadan çıkan kaz civcivlerine ilk 10-20 gün ayrı bir bölümde bakılır ve ilk birkaç gün şerbet ve sütle beslenir. Dördüncü günden itibaren civciv yemi, doğranmış taze yeşil ot veya ıslatılmış ekmek verilir. 20. günden sonra coğrafi sınırdaki meralara bırakılır. Kazlar, nisan-haziran aylarında civciv üretimini takiben merada doğal koşullarda beslenir. Sonbaharda yaklaşık 1 ay arpa yemi kullanılarak, ağırlıkları dişi kazlarda 5 kg, erkek kazlarda 6 kg ağırlığa ulaşmasıyla besi olgunluğu sağlanan kazlar, daha sonra ilk karın yağmasından itibaren kesime alınır.

Kesim vakti gelen kazlar, tüylerindeki kaba kirlerden arındırılmak için dere, göl, çay vb. bir su kaynağında yüzdürülerek temizlendikten sonra kesim gerçekleştirilir. Kesilen kazlar bir saat asılı bırakılarak kazların kanı süzülür. Elle ya da tüy yolma makineleriyle tüyleri ayrılır. Elle yapılan tüy yolma işleminde genellikle içi kaynar su dolu kazanların üzerine konan süzgeçli kaplara koyulan kazların, buharla tüyleri yumuşatıldıktan sonra ve tüyleri yolunur.

Tüyleri yolunduktan sonra iç organları temizlenir ve karkas eti çıkarılır. Temizlenen karkas eti sıcak suya daldırılıp çıkartılarak son bir temizlik aşamasından geçirilir.

Gerek kuru yolmada gerekse ıslak yolmada karkas eti üzerinde kalan tüyler, pürmüz ile duruzlama, alazlama veya kızırılama adı verilen işlem uygulanarak temizlenir. Tüylerin temizlenmesinden sonra, karkas et yıkanarak yanan tüylerin neden olduğu yanık kokusu giderilir.

Temizleme işleminden sonra karkas et kaya tuzu ile tuzlanarak 1 hafta kadar, gıda ile temasa uygun ahşap kaplarda bekletilerek tuzu çekmesi sağlanır. Her bir kaz için 80 g - 90 g tuz kullanılır. Tuzu çeken karkas et; iki şekilde kurutulabilir. Kurutma yöntemlerinden biri; karkas etin, 00C'nin altındaki havada ve kış güneşini görecekt şekilde açıkta kurutulmasıdır. Diğer ise; karkas etin dış ortam sıcaklığındaki soğuk odada kurutulmasıdır. Kurutma işlemi hava şartlarına göre nem oranı %40 seviyesine düşünceye kadar 2-4 gün sürer.

Kurutulan Ardahan Kaz Eti, bütün karkas et veya parçalara kesilmiş halde havayla teması kesilmeden uygun ambalaj içerisinde satışa sunulur. Buzdolabı veya derin dondurucuda saklandığı takdirde, 1 yıllık raf ömrü vardır.

Denetleme:

Denetimler; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası, Ardahan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Ardahan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde görevli ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir kez düzenli olarak, gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetimlere esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

1. Yavrulama dönemi olan nisan-haziran aylarında kaz ve yavru sayılarının kayıt altına alınması ve beslenme kontrolü yapılması.
2. Kazların coğrafi sınırdaki meralarda otlatılması.
3. Kesimden önceki son 1 ayda, kazların beslenmesinin uygunluğu.
4. Özellikle kesim, yolma, tuzlama ve kurutma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
5. Ambalajlama ve saklama koşullarının uygunluğu.
6. Ardahan 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.

14. Diyarbakır Ekşili Dolması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1009
Tescil Tarihi	: 24.01.2022
Başvuru No	: C2020/380
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Ekşili Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Mahreç işareti
Coğrafi İşaretin Türü	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Ekşili Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Ekşili Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ekşili Dolması; 1 yaşına gelmemiş kuzunun etinden edilen bıçak kıyması, 337 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Karacadağ Pirinci, çeşitli baharatlar kullanılarak hazırlanan dolma içinin patlıcan, kabak ve dolmalık biberlere doldurulup pişirilmesiyle üretilir. Yemeğe ekşiliğini, sıcak suda demlendirilen sumanın suyu verir.

Diyarbakır Ekşili Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden biri olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg yağlı kuzu bıçak kıyması
- 3 su bardağı Karacadağ Pirinci
- 2 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 su bardağı tane sumak
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 kg patlıcan
- 1 kg kabak
- 0,5 kg dolmalık biber
- 2 adet domates
- 3-4 adet sivri biber
- 20 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g kırmızıbiber
- 10 g reyhan
- 10 g nane
- 50 g sadeyağ

Diyarbakır Ekşili Dolması üretiminde kullanılan etler ile sumak ve reyhan coğrafi sınırdan temin edilir.

Hazırlanması:

Sumaklar demlenmesi için sıcak suda bekletilir. Patlıcanlar kesilerek içleri oyulur ve tuzlu suda bekletilir. Kabaklar çok ince soyulur, ikiye bölünerek içleri oyulur ve hafif tuzlanarak yıkanır. Biberler üstten kapağı olacak şekilde kesilir, çekirdekleri çıkarılıp yıkanır. Soğan doğranıp yağda kavrulur ve baharatlar eklenir. Salça, küçük doğranmış sivri biber, kıyma, maydanoz ve pirinç ilave edilerek karıştırılır. Demlenen sumak suyundan bir miktar harcın içine ilave edilip iyice karıştırılır. Elde edilen dolma içi patlıcan, kabak ve biberlerin içine doldurulur. Farklı sebzeler karşı karşıya gelecek ve ağızları birbirini kapatacak şekilde yatay olarak tencereye dizilir. Üzerine kalan

sumak suyu ve üzerini kapatacak kadar sıcak su ilave edilir. Dolmaların dağılmasını önlemek için üzerine delikli yassı dolma taşı ağırlık olarak konur ve dolmalar pişmeye bırakılır. Yemeğin suyu kaynamaya başlayınca ateşi azaltılarak yaklaşık 50 dakika pişirilir. Pişince suyu süzülür. Diyarbakır Ekşili Dolmasının servisi sıcak olarak ve yanında küçük bir kâsede dolma suyu ile birlikte yapılır.

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

Diyarbakır Ekşili Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden biri olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Diyarbakır Ekşili Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Ekşili Dolması ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, 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.

15. Diyarbakır Ayvalı Köfte

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1010
Tescil Tarihi	: 24.01.2022
Başvuru No	: C2020/375
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Ayvalı Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Ayvalı Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Ayvalı Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ayvalı Köfte; kuzu kıyma ve çeşitli baharatlar ile yapılan köftelerin ayva dilimleri ile pişirilmesiyle hazırlanan yöresel yemektir.

Geçmiş eskiye dayanan Diyarbakır Ayvalı Köfte, Diyarbakır mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bileşenlerin hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Ayvalı Köftenin üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen ayvalar kullanılır.

Bileşenler (6 kişilik)

- 1 kg kuzu kıyma
- 1 kg ayva
- 40 g domates ve biber salçası
- 200 ml sıvı yağ
- 10-15 g karabiber
- 10-15 g kimyon
- 10-15 g kişniş
- 15-20 g tuz
- Su (üzerini geçecek miktarda)

Hazırlanışı

Kıyma, bir kapta tuz ve baharatlar ile birlikte yoğurularak köfte harcı hazırlanır. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır, yassı hale getirilip bir tabağa dizildikten sonra dinlendirilir. Ayvalar yıkanarak uzunlamasına dilimlenir. Bir tencere içinde kızdırılan yağda ayva dilimleri kızartılır. Üzerine salça eklenir ve salça yağda dağılına kadar kavurmaya devam edilir. Yağ ve salça içinde iyice kavruan ayvaların üzerine sıcak su eklenir. Su kaynayınca, köfteler konur ve ağır ateşte pişirilir. Köfteler pişince tencere ateşten alınır. Diyarbakır Ayvalı Köftenin servisi, içinde piştiği suyla beraber sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Ayvalı Köftenin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bileşenlerin hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Ayvalı Köftenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Ayvalı Köfte 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.

16. Yalıköy Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1012
Tescil Tarihi	: 26.01.2022
Başvuru No	: C2021/000295
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Yalıköy Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Durugöl Mah. Atatürk Blv. No:449 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınırı	: Ordu ili Fatsa ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yalıköy Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yalıköy Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yalıköy Köftesi, kıyma ve bayat ekmeğe, baharat, tuz ve sarımsak katılarak elde edilen hamurun elips şeklindeki küçük parçalar halinde kızgın yağda kızartılmasıyla pişirilen köftedir. Her bir köftenin ağırlığı 30-35 g, uzunluğu 5-6 cm, kalınlığı ise 2-2,5 cm'dir.

Yalıköy Köftesinin 6-24 ay yaş aralığındaki erkek veya doğum yapmamış dişi sığırların ön kol ve göğüs etleri kullanılır. Etlerin sinirsiz ve çok az yağlı olmasına özen gösterilir.

Yalıköy Köftesinin bazı fizikokimyasal özellikleri

<u>Özellik (%)</u>	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
Kül	1,92	2,92
Rutubet	40,53	44,74
Protein	14	22
Yağ	13	17,5

Yalıköy Köftesinin geçmişi 1960'lı yıllara dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10-12 kişilik Yalıköy Köftesi için bileşenler

- 1 kg sığır eti (ön kol ve göğüs kısmı)
- 600 g ekmek (1 gün bekletilmiş)
- 5 g karabiber
- 5 g kimyon
- 5 g köfte baharı
- 10 g tuz
- 40 g kırmızı tatlı toz biber
- 40 g kırmızı acı toz biber
- 5 g sarımsak

Kemik, kıkırdak ve sinirlerden temizlenen sığır eti, 10-15 cm'lik küpler şeklinde doğranır. 1 gün bekletilmiş bayat ekmek küçük doğranır ve etle karıştırılarak çekilir, geniş bir kaba konur ve ortasında bir çukur açılır. Köfte baharı, kimyon, karabiber, tuz, kırmızı acı ve tatlı toz biber ve küçük doğranan sarımsak açılan çukura konur ve tüm bileşenler iyice karıştıncaya kadar yoğrulur. Ele yapışmayacak kıvama gelen köfte harcından parçalar alınarak el ile elips şeklinde köfteler yapılır. Her bir köftenin yaklaşık 35-40 g ağırlığında, 6-7 cm uzunluğunda ve 2,5-3 cm kalınlığında olması sağlanır. Hazırlanan köfteler 1-2 saat dinlendirildikten sonra kızgın yağda ortalama 5-6 dakika

(etin rengin kahverengi olana kadar) kızartılır. Pişmiş köfteler yaklaşık 30-35 g ağırlığında, 5-6 cm uzunluğunda ve 2-2,5 cm kalınlığındadır. Tercihe göre kızartma yağına coğrafi sınırdaki yetişen fındıklardan elde edilen fındık yağı da %5-10 oranında eklenebilir.

Kızartılan Yalıköy Köfteleri servis tabağına konur ve soğan, domates, yeşilbiber ve maruldan oluşan salatayla birlikte servise sunulur.

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

Yalıköy Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Ordu Büyükşehir Belediyesi, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Ordu Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla oluşturulan en az dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gerektiğinde yapılacak analizle ilgili ürünün fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu
- Yalıköy Köftesi 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.

17. Arapgir Manusa Dokuması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1013
Tescil Tarihi	: 26.01.2022
Başvuru No	: C2020/253
Başvuru Tarihi	: 11.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Arapgir Manusa Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Arapgir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Köseoğlu Mah. Hükümet Cad. No:7 Arapgir MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili Arapgir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arapgir Manusa Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Manusa Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Manusa Dokuması, yün ve pamuklu ipliklerle yollu ve nakışlı olarak jakar tezgâhlarda üretilen mekikli el dokumasıdır.

Arapgir Manusa Dokumasında desenler için 20, çözü için de 40 numara yün veya pamuk ipliği kullanılır. Dokumaların genişliği ve kalınlığı sabit değildir, dokumadan yapılacak ürüne uygun olarak değişir.

Arapgir Manusa Dokuması; yastık, yorgan yüzü, çarşaf, sofrta takımı desenli gömlek, pijama, yazma, şalvar, başörtüleri, kuşak ve mahalli giyimde kullanılan çiçekli kumaşlar gibi pek çok ürünün yapımında kullanılır.

Kullanım alanına göre en çok lacivert ve kırmızının yanı sıra turuncu, yeşil, mavi, kahverengi ve siyah renklerde dokunur. Dokumada kullanılan desenler; kemha, arap dudağı, kırmızı çiçekli, lacivert çiçekli, simsimi, ufak kareli, yılan eğrisi, sandıklı, kuşgözü, badem, badem dal çiçek, muş çiçek, altıparmak, beş parmak gibi desenlerdir.

Arapgir Manusa Dokumasının geçmişi 19 yy'a dayanır. Arapgir ilçesinin dokumacılığında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Arapgir Manusa Dokuması üretiminde yörede kuyu ismi verilen çukur tezgâhlar kullanılır. Kuyu ismi dokuyucunun çukur kısma oturarak dokumasından kaynaklanır. Bu tezgâhlar; boyu 250 cm, eni ise 160 cm iskelet üzerine kurulur. Kuyu ise 50-60 cm derinliğinde 70-80 cm genişliğinde olup dokuyucunun rahat edeceği şekilde yapılmıştır. Dokuma tezgâh parçaları; ana gövde, ana gövdeye bağı alt maber, üst maber, çapraz değnekleri, kuş, gücü (kücü) ve çerçeve, tefe (tüfe) tarak, ayaklar, mitit (cımbar) kumaş maberi (selmin) gereçler olarak da mekik, masura, çıkırık, gücü ve tarak tığı, karşılık, çözgü çekeceğı ve eli çekendir. Arapgir Manusa Dokumasının tezgâhları jakar el dokuma tezgâhıdır. Üzerinde dokunacak desene göre delikler açılmış bir kartonun bir silindire sarılarak çözgü ipliğı ayırma kutusu bulunması bu tezgâhın özelliğidir. Gücü tellerini taşıyan iğneler, bu deliklerin karşısına rastladıklarında sabit kalmakta öbürleri ise kayarak düşer. Seçilen gücü telleri de pedal yardımıyla aşağı çekilir. Böylelikle her bir çözgü ipliğı tek tek kontrol edebildiğı için çeşitli desenler dokumak mümkündür. Ayrıca bezyağı, dimi, saten ve krep gibi temel bağlama türleriyle dokunan değişik figürlerin özel ipliklerle doku içine işlendiğı lanse dokuma tekniğı kullanılır.

Dokumalarda kullanılan ipler 20 ve 40 numara yün veya pamuk ipliğidir. Çözgü ipleri 40 numara iplik, desenler için ise 20 numara iplik kullanılır. Dokumaların genişliği ve kalınlığı sabit olmayıp, dokumadan yapılacak ürüne uygun olarak değişir.

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

Arapgir Manusa Dokumasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın el sanatı ürünleri içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Arapgir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü, Arapgir Turizm Geliştirme Kooperatifi ile Arapgir İlçe Halk Eğitim Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan iplik, dokuma tezgâhı ve diğer araç ve gereçlerin uygunluğunu; özellikle dokuma tekniği olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Arapgir Manusa Dokuması 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.

18. Malatya Köpük Pestili

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.07.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1014
Tescil Tarihi	: 26.01.2022
Başvuru No	: C2018/147
Başvuru Tarihi	: 05.07.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Köpük Pestili
Ürün / Ürün Grubu	: Pestil / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Malatya Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetiye Mah. Buhara Cad. Yeni Mektep Sok. No.181/A Battalgazi MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Köpük Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Köpük Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Köpük Pestili; üzüm suyu, beyaz şeker ve buğday unu kullanılarak üretilen ve halk arasında “bastık” denilen pestildir.

Malatya Köpük Pestilinin üretiminde, genel pestil üretimlerinden farklı olarak, nişasta yerine buğday unu kullanıldığından buğday ununda bulunan proteinler, çırpma etkisiyle kalıcı köpük oluşturur. Köpük halinde kurutulmasından dolayı da gevrek, kırıtır kırıtır ve beyaz renklidir.

Malatya Köpük Pestilinin tadı şekerli ve az ekşi, rengi hafif koyu beyaz ve dokusu ise yumuşaktır.

Malatya Köpük Pestilinin kimyasal özellikleri aşağıda verilmektedir.

Kimyasal Özellik	Değer %
Nem	en çok 11,3
Toplam kuru madde	en az 88,7
Toplam şeker	en çok 87,6
Toplam asit	en çok 0,7
Protein	en az 4,1
Kül	en çok 1,6
Yağ	en çok 0,6

Malatya Köpük Pestilinin geçmişi **eskiye** dayanır. Malatya ilinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Köpük Pestilinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen beyaz üzüm kullanılır.

Yaklaşık 6 kg Malatya Köpük Pestili için bileşen listesi aşağıdaki gibidir.

- 3 kg buğday unu
- 40 litre su
- 10 kg beyaz üzüm
- 5 kg beyaz şeker

Hazırlanışı:

Asma kütüklerden toplanan beyaz üzümler tanelenir, beyaz temiz torbalara doldurulur ve torbalar, daha önceden hazırlanarak aralıklı yerleştirilen tahtalardan meydana gelmiş şıralıklar üzerine dizilir. Şıralığın altına da geniş kazanlar konur. Üzümleri çiğneyerek şıralarını çıkarma amacıyla kullanılan hijyenik çizmeler giyilip torbaların üzerine çıkılır ve torbalar çiğnenmeye başlanır.

10 kg beyaz üzümünden elde edilen üzüm şırası ve 40 litre su kazana ilave edilir ve altında ateş yakılır. Ayrı bir leğene 3 kg un ve 5 kg şeker konur. Kazandaki karışım ılıyınca 10 litre su alınır, un ve şeker karışımına dökülerek 5 dakika karıştırılır. Belli kıvama gelen karışım kazana dökülerek 3 dakika kaynatıldıktan sonra geniş bir kaba boşaltılır. Hazırlanan su gibi hamur kazana konup kaynatıldıktan sonra geniş bir kaba boşaltılır. Çırpma aleti veya makinesi ile yaklaşık 1,5 saat çırpılarak hamurun köpüklenmesi ve beyazlanması sağlanır Beyazlaşınca bezin üzerine 1-2 cm kalınlığında yayılarak kuruması için güneşte bekletilir. Pestil kuruyunca bez ıslatılıp ürün bezin üzerinden çıkarılır.

Malatya Köpük Pestili, gıda ile temasa uygun bir kâğıda sarılıp hava almayacak şekilde paketlenerek tüketime sunulur. Rutubetsiz, güneş ışığı almayan ve serin ortamda 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Malatya Köpük Pestilinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak ürünleri içinde önemli bir yere sahiptir. Ayrıca üretimde kullanılan beyaz üzüm, coğrafi sınırdan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Malatya Ticaret Borsası, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Malatya İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği ile Malatya Ziraat Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan beyaz üzümün Malatya ilinden temin edilmesi; özellikle pestil hamurunun köpürmesi ve beyazlanması aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Malatya Köpük Pestili 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. 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. Zonguldak-Bartın Defne Yaprağı

01.12.2020 tarihli ve 90 Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2020/220 numaralı Zonguldak-Bartın Defne Yaprağı ibareli coğrafi işaret başvurusu reddedilmiştir.

2. Silifke Yoğurdu

110 sayılı ve 01.10.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/000242 numaralı Silifke Yoğurdu ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Üretim Metodu:

Başlık altında yer alan “kara maya” ifadesi “kara maya (maya olarak kullanılmak üzere önceki üretimden ayrılan yoğurt)” şeklinde değiştirilmiştir.

a) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2021/000242
Başvuru Tarihi	: 15.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Silifke Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Silifke Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Camikebir Mahallesi Mefkûre Sokak No:2 Silifke MERSİN
Vekil	: Elif Benan Güven (Huriye Kayabaşı Özener Marka Patent Dan. Ofisi)
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Silifke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Silifke Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Silifke Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Silifke Yoğurdu; esas olarak keçi sütünden üretilen ancak keçi sütünün azaldığı dönemlerde %80 inek sütü + %20 keçi sütü karışımı da kullanılabilen, toprak kaplarda veya çingillerde (bakraç veya helke de denir) mayalanan bir fermente süt ürünüdür. Silifke Yoğurdunun satışı da aynı kaplarda yapılır.

Silifke Yoğurdunun üretiminde, yöresel olarak karakeçi olarak da isimlendirilen kıl keçisinin sütü kullanılır. Kıl keçisi yapısı itibarı ile yüksek rakımlı ormanlık alanlarda, diğer süt hayvanlarının (koyun ve inek) beslenemediği bitkiler ile beslenir.

Silifke Yoğurdu yüksek kuru madde ve yağ içeriğinden dolayı kıvamlı bir yoğurttur ve ağızda kremsi bir his bırakır. Keçi sütünün yağ globüllerinin boyutlarının inek sütü yağ globüllerinden küçük olması nedeniyle daha beyazdır.

Silifke Yoğurdu, sütünün odun ateşinde kaynatılması nedeniyle tütsü aromasına sahiptir. ancak, bu aroma, endüstriyel üretimde kaynatma işleminin kızgın buhar ile yapılması nedeniyle oluşmaz.

Sütün uzun süre kaynatılması ile “hayvansal, ahırmsı” denilen kokular uzaklaştırılır iken, Silifke Yoğurdunun fermentasyonu esnasında oluşan aroma maddeleri (asetaldehit, diasetil, 2,3-butandion, aseton) ve keçilerin yediği aromatik bitkilerden gelen terpenler aromada rol oynar. Ayrıca, keçi sütünün karakteristik aroması olan “mumsu” aromaya neden olan bileşenler sütte tutulduğu için Silifke Yoğurdunun aromasına katkıda bulunur.

Tablo 1. Silifke Yoğurdunun Bazı Özellikleri

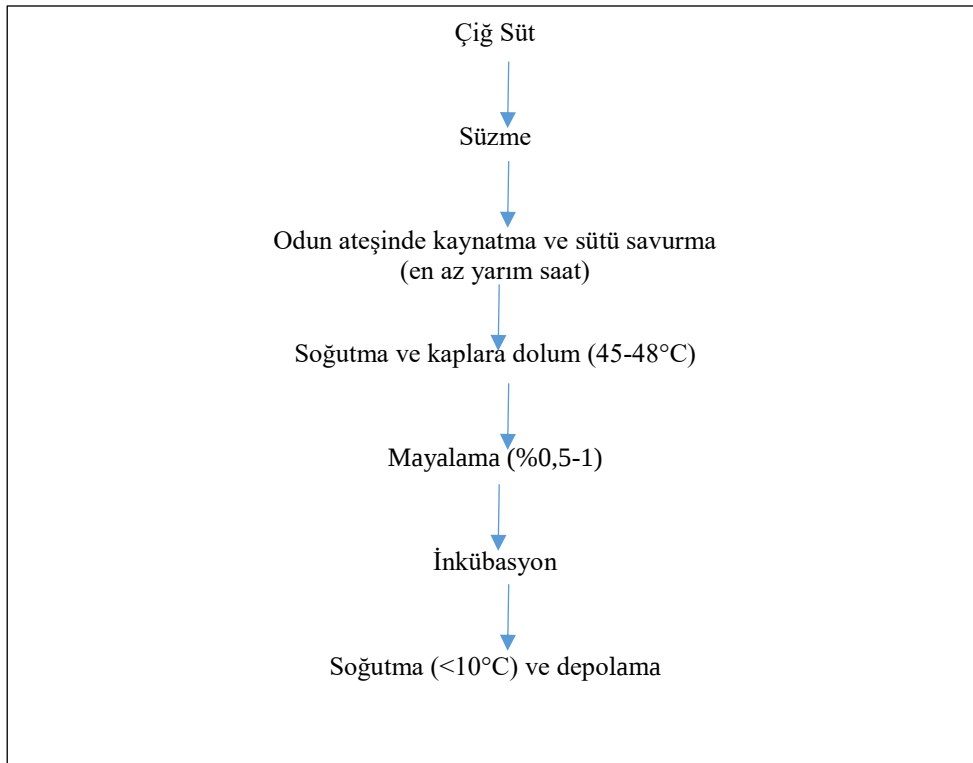
	Silifke Yoğurdu (% 100 keçi sütü)	Silifke Yoğurdu (%80 inek sütü + %20 keçi sütü)
Kurumadde (%)	19,0-22,0	16,0-17,5
Yağsız kurumadde (%)	12,5-13,5	10,0-11,0
Yağ (%)	7,0-8,5	6,3±0,27
Protein (%)	7,5-8,5	5,5-6,0
Laktoz (%)	2,5-3,5	2,0-3,0
Kül (%)	1,0-2,0	1,1-1,5
Asitlik (%l. a.)	1,0-1,2	1,0-1,2
pH	4,2-4,6	4,2-4,6

Silifke Yoğurdunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Silifke Yoğurdu, esas olarak keçi sütünden, keçi sütünün azaldığı dönemlerde ise %80 inek sütü + %20 keçi sütü karışımıyla üretilir (Şekil 1).

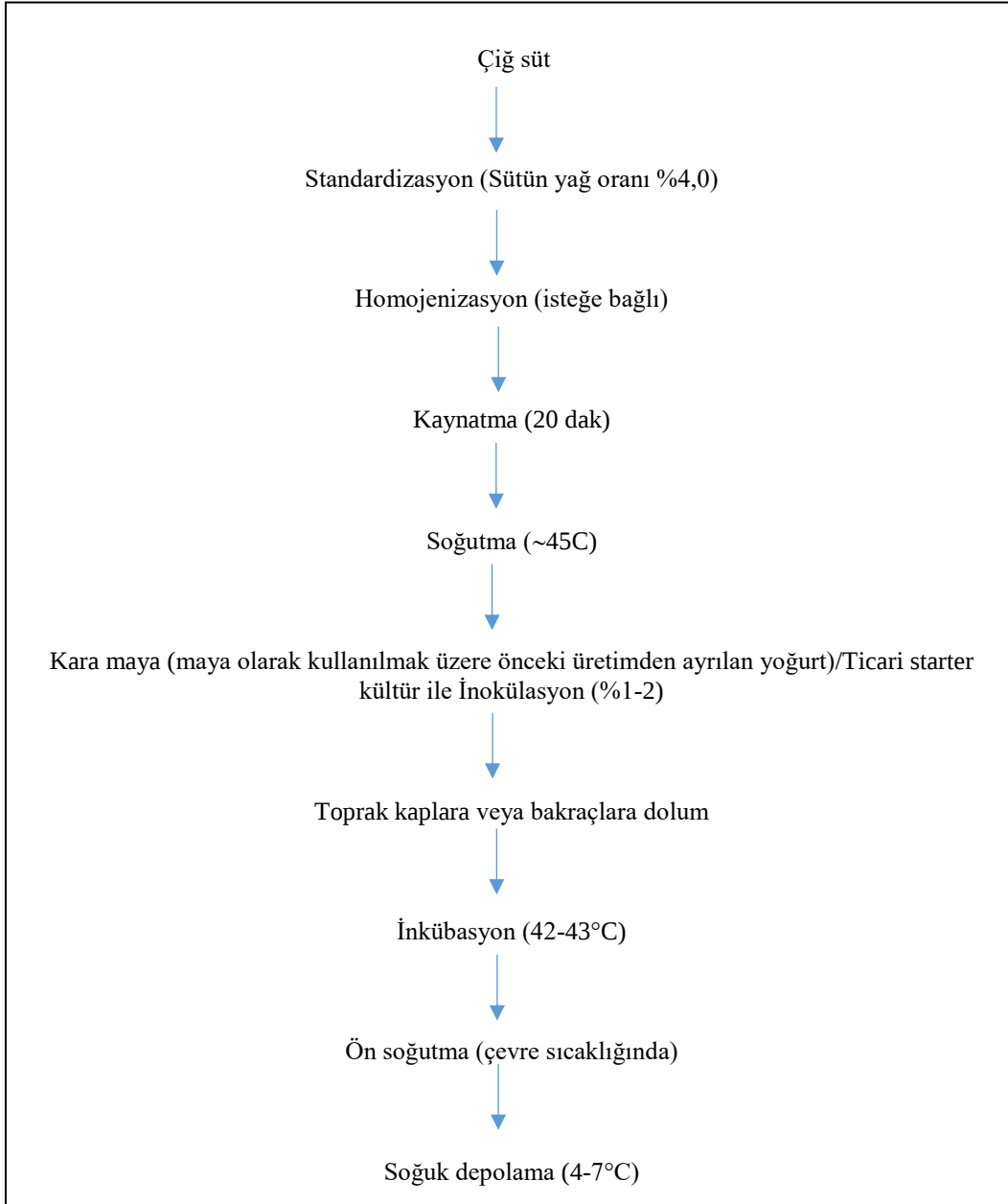
Silifke Yoğurdunun geleneksel üretiminde; hayvanlardan sağılan sütler, temiz bir bezden süzildükten sonra (süzek), odun (çili) ateşinde iyice karıştırılarak kaynatılır. Bu aşamada süte odun ateşinden gelen tutsu kokusu siner. Bu işleme yarım saat kadar devam edilir. Kendi halinde soğutulan süt, el yakmayacak sıcaklığa ulaşıldığında (45-48°C), toprak kaplara veya çingiller konur, bir önceki günün yoğurdu ile %0,5-1 oranında mayalanır, üstü kalın örtüler ile sarılıp mayalanmaya bırakılır. Yoğurtların inkübasyon sıcaklığı kontrolsüz olduğu için ve mayalamadan sonra soğumaya başladığı için fermentasyon yaklaşık 12 saatte tamamlanır. Mayalanmanın ardından örtüler alınır ve Silifke Yoğurt serin bir yerde muhafaza edilir.



Şekil 1. Silifke Yoğurdunun Geleneksel Üretim Akış Şeması

Silifke Yoğurdunun endüstriyel üretimi, geleneksel üretim aşamaları ile benzerdir (Şekil 2). Ancak endüstriyel üretimde süt, çift cidarlı paslanmaz çelik açık tanklarda karıştırılarak kaynatılır.

Endüstriyel üretim aşamaları; çiğ sütün kabulü, klarifikasyonu (temizlenmesi), homojenizasyon (isteğe bağlı), ısıtma işlemi (kaynatma), soğutma (45-48°C), toprak kaplara veya çingillere dolum, mayalama (%1-2), inkübasyon (43-45°C), ön soğutma ve soğuk muhafaza şeklindedir. Endüstriyel üretimde bir önceki günün yoğurdu kullanılabilirdiği gibi ticari olarak satılan starter yoğurt kültürleri de kullanılabilir. Inkübasyon ise endüstriyel üretimde 3-4 saat içerisinde gerçekleşir.



Şekil 2. Silifke Yoğurdunun Endüstriyel Üretim Akış Şeması

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

Silifke Yoğurdunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Silifke Yoğurdunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Silifke Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Silifke Belediyesi, Silifke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Silifke Ticaret ve Sanayi Odasında görevli konu hakkında uzman birer kişiden oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; muhafaza koşullarının uygunluğu ve Silifke Yoğurdu ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde, kuru madde, protein ve yağ içeriği bakımından analiz yaptırılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler; denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

6. 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. Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu)

236 tescil sayılı Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu) ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi işaretin adı:**

“Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu)”

ifadesi,

“Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Ürün/ Ürün Grubu**

“Lahmacun / Yemekler ve çorbalar”

ifadesi,

“Lahmacun / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Etiketleme”

ifadesi,

“Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Aşağıda verilen logonun kullanımı isteğe bağlıdır.



şeklinde değiştirilmiştir.

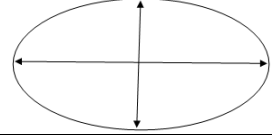
- **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

“Lahmacun, açılmış hamurun üzerine kıyma, maydanoz, soğan, sarımsak ve çeşitli baharatlarla hazırlanan malzeme sürüldükten sonra taş fırınlarda pişirilerek hazırlanır. Çok eski bir Anadolu yiyeceği olan Lahmacun, 17. Yüzyılda Evliya Çelebi tarafından yazılan Seyahatname 'de lahm-ı acinli börek olarak geçer. Arapça et ve hamur anlamına gelen lahm ve ajin kelimelerinden türemiş olsa da ülkemizde yaklaşık 300 yıldır tüketilen bir yiyecektir.

Gaziantep'te lahmacun günlük yemeklerde, törenlerde, cenazelerde ve pikniklerde sıklıkla tüketilir. Gaziantep Lahmacunu içeriğinde kullanılan malzemeler ve sunum açısından diğer lahmacunlardan ayrılır. Gaziantep lahmacununda zırh ile çekilen kuzu kıyma, sarımsak, maydanoz, biber ve çeşitli baharatlar kullanılır. Diğer lahmacun çeşitlerinden farklı olarak soğan içermez. Lahmacun için uygulanan TSE K 199 standardına göre

lahmacun % 35 oranında kıyma içermelidir ancak Antep Lahmacununda % 55-60 oranında kıyma bulunmalıdır. Gaziantep Lahmacunu taş fırında pişmelidir. Bunun yanı sıra üzerine közlenmiş ve soyulmuş bir adet patlıcan konarak servis edilir.

Çiğ Lahmacun (1 Adet)	150-155 Gram
Lahmacun Hamuru	50-55 Gram
Lahmacun Harcı (Karışımı)	95-100 Gram
-Kuzu Eti (Kıyma)	% 50-60
-Maydanoz	% 11-14
-Domates	% 10-12
-Sarımsak	% 9-11
-Biber	% 8-10
-Tuz	% 0,75-0,90
- Karabiber ve Kırmızı pul biber (isteğe göre)	% 0,5-1,0

50 gram hamur için Antep Lahmacunun Şekli ve Boyutları		
Kısa Kenar Uzunluğu	20-22 cm (+/- % 5)	
Uzun Kenar Uzunluğu	34-36 cm (+/- % 5)	
Lahmacun Hamuru Kalınlığı	Maksimum 3 mm.	

“

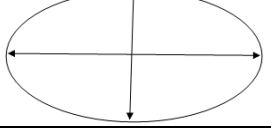
ifadesi,

Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu, açılmış hamurun üzerine zırh ile kıyma haline getirilmiş kuzu eti, maydanoz, sarımsak, domates ve çeşitli baharatlarla hazırlanan iç malzemenin serilmesi ve taş fırınlarda pişirilmesi ile elde edilen lahmacundur.

Antep Lahmacununda / Gaziantep Lahmacununda, zırh ile çekilerek kıyma haline getirilmiş kuzu eti, sarımsak, maydanoz, taze biber, domates, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber kullanılır. Özel olarak hazırlanmış taş fırınlarda pişirilir. Soğan içermez.

Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu % 20-24 yağ oranına sahip olan %35-40 oranında kuzu eti içerir. Tercihen 12-14 aylık erkek kuzunun döş ve kaburga etleri kullanılır.

Pişmemiş haldeki lahmacun (1 Adet)	150-155 g
Lahmacun hamuru	50-55 g
Lahmacun harcı (karışımı)	90-100 g
-Zırh ile kıyma haline getirilmiş kuzu eti	55 – 60 g
-Maydanoz	10 – 11 g
-Domates	8,5 – 9,5 g
-Sarımsak	8 – 9 g
-Biber	8 – 9 g
-Tuz	1 - 1,5 g
- Karabiber	0,75 - 1 g
- Kırmızı pul biber	0,75 – 1 g

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun Şekli ve Boyutları		
Kısa kenar uzunluğu	20-22 cm (+/- % 5)	
Uzun kenar uzunluğu	34-36 cm (+/- % 5)	
Lahmacun hamuru kalınlığı	En çok 3 mm.	

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun geçmişi eskiye dayanır. 17. Yüzyılda Evliya Çelebi tarafından yazılan Seyahatname'de "lahm-ı acinli börek" olarak adlandırılır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olup özel günlerde, törenlerde, cenazelerde sıklıkla ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur."

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu

"Etin hazırlanması

Antep Lahmacunu için 12-14 aylık erkek kuzu eti tercih edilir. Kesimi yapılan kuzu karkasları 1-2 gün dinlendirildikten sonra parçalama işlemine tabi tutulur. Antep Lahmacunu için kuzu etinin döş ve kaburga kısımları kullanılır. Kullanılacak olan etin yağ oranı % 20-24 civarında olmalıdır. Kuzu etlerinin sinir kısımları ayrılır ve 8-10 cm büyüklüğünde parçalara ayrılır. Antep Lahmacunun için kullanılan etin, kıyma haline getirilmesi için kıyma makinesi kesinlikle kullanılmaz. Zırh olarak tabir edilen bir bıçak (satır) ile parçalama işlemi dikkatli bir şekilde elle yapılır. Bu aşamada 1 kg et için ortalama 18-20 gram tuz ilave edilir. İlave edilen tuz etin parçalanmasını kolaylaştırır. Böylece et kıyma makinesinde çekildiği gibi ezilmez.

Hamurun üretilmesi

Lahmacun hamurunda, pidelik türden özel amaçlı un kullanılmalıdır. Lahmacun yapılacak unlar üretim sonrasında 10-15 gün depoda bekletilmiş olmalıdır. Un önce elenir daha sonra yoğurma kabına alınır. Usta tarafından öngörülen miktarda su eklenerek düzgün beyaz bir hamur elde edilir. Ardından 100 kg hamur için kütlece % 0,5-1,0 ekmek mayası, kütlece % 0,75-0,90 arasında tuz ilave edilir. Elde edilen hamur iyice yoğrularak 30 dakika mayalanması için beklenir. Yoğurma işlemi tamamlanan ve 30 dakika kadar dinlendirilen hamur aynı gün içerisinde, yaklaşık olarak 100 er gram olacak şekilde kesilerek lahmacun yapmaya hazır hale getirilir.

Harcın hazırlanması

Antep Lahmacunu üretiminde kullanılan ürünler mevsimsel olarak farklılık göstermektedir. Önceki basamakta hazırlanan kıymaya ek olarak biber, maydanoz, domates, sarımsak ve baharatlar harç malzemesine eklenir. Biber olarak kış mevsimi dışındaki mevsimlerde öncelikli olarak Antep Biberi gibi Gaziantep'te yetişen biber çeşitleri kullanılır, kışın ise bu biber çeşitleri yerine aynı miktarda biber salçası kullanılır. Belirtilen miktarlarda biber, domates, sarımsak ve maydanoz zırh kullanılarak parçalanır. Karabiber ve kırmızı pul biber gibi çeşitli baharatlar isteğe bağlı olarak eklenir. Tüm bileşenler kıyma ile karıştırılır. Karışım yapılırken 100 kilogram lahmacun harcı için 5-10 gram tuz ilave edilerek karıştırılır.

Antep Lahmacunu hazırlanması

100 gram olarak ayrılan her bir hamur parçasından 2 adet lahmacun elde edilir. Lahmacuna yapılacak hamur parçası tezgâh üzerine alınır. Yapışmaması için tezgâh üzerine bir miktar un serpilir. Düzgün bir oklava ya da merdane ile hamur 3 mm kalınlıkta olacak şekilde açılır. Hamur açıldığında yırtılmamalı ve yüzeyi düzgün, homojen bir dağılım göstermelidir. Daha önce hazırlanmış lahmacun karışımı açılmış hamurun üzerine düzgün bir şekilde serilmelidir. 50-55 gram büyüklüğünde lahmacun hamuruna 90-100 gram arasında harç malzemesi eklenir. Harç malzemesi ile hamur yüzeyi boşluk kalmayacak şekilde birleştirilmelidir. Lahmacun pişmeye hazır hale gelmiştir.

Antep Lahmacunu pişirilmesi

Hazırlanmış lahmacun pişirme yapılmak üzere taş fırınlara kürek yardımıyla konur. Kullanılan fırınlar orijinal taş fırın olabileceği gibi doğalgaz entegre edilmiş taş fırınlarda kullanılabilir. Fırında sıcaklığı 300-350 °C arasında olmalıdır. Pişirme süresi 3 ile 4 dakikadır. Pişirme süresinde lahmacun ustası tarafından hamurun eşit pişmesini sağlamak için pişen ürünün yerini kontrol edebilir değiştirebilir. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra lahmacun tüketime hazır hale gelmiştir. Sıcak olarak servis edilir. Ayran ve çeşitli yeşillikler ile servis edilebilir. Közlenmiş patlıcan üzerine konularak servis edilmesi yöreye özgüdür.”

ifadesi,

“Etin hazırlanması

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun eti yumuşak olup % 20-24 yağ oranına sahiptir. 12-14 aylık erkek kuzunun eti tercih edilir ve döş ve kaburga kısımları kullanılır.

Kesilen kuzunun karkasları, 1-2 gün dinlendirilir. Kuzu etlerinin sinir kısımları ayrılır ve 8-10 cm büyüklüğünde parçalara kesilir. Zırh olarak tanımlanan bıçak ile parçalama işlemi dikkatli bir şekilde yapılır. Kıyma makinası kesinlikle kullanılmaz. Kuzu eti sıkı olup zırlama sırasında özelliğini korur. Zırlama sırasında 1 kg kuzu eti için yaklaşık 15-16 g tuz ilave edilerek etin ezilmeden parçalanması sağlanır.

Hamurun hazırlanması

Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu hamurunun hazırlanmasında pürüzsüz ve düzgün yapıda hamur elde edilebilmesi için özel amaçlı buğday unu (nem oranı % (m/m) en çok: 14,5, % protein miktarı kuru madde de (en az) 7, %asitlik değeri: kuru maddede (sülfürik asit cinsinden) en çok: 0,07) kullanılır. Unlar, üretimden sonra 10-15 gün depoda bekletilmiş olmalıdır. Un elenir ve yoğurma kabına koyulur, 1 kg un için; 100-125 g gıdaya uygun su ilave edilerek homojen bir hamur elde edilir. Daha sonra 100 kg hamur için kütlece 1-1,5 g maya ile 1-2 g tuz ilave edilip iyice yoğrularak 30 dakika mayalandırılır. Mayalanan hamur 10-15 dakika dinlendirildikten sonra, 100'er g'lık parçalara bölünür.

Harcın hazırlanması

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun harcı; kuzu eti, maydanoz, domates, sarımsak ve biber kullanılarak hazırlanır. Tüm bileşenler, zırh ile kuzu etinden elde edilen kıyma büyüklüğünde parçalanıp karıştırılır.

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun hazırlanması

100 g'lık hamur parçalarından 2 adetten 1 adet lahmacun hamuru elde edilir. Lahmacun yapılacak hamurlar, yapışmamaları için üzerine un serpilmiş bir tezgâh üzerine konulup düz bir oklava ya da merdane ile kalınlığı 3 mm'yi geçmeyecek şekilde açılır. Hamurun yırtılmadan açılmasına ve yüzeyinin düzgün ve homojen bir dağılım göstermesine özen gösterilir. İç harcı, açılan hamurun üzerine düzgün ve eşit bir şekilde yayılır. 50-55 g ağırlığındaki lahmacun hamuruna 90-100 g harç konur.

Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun pişirilmesi

Yüzeyi harçla kaplanan lahmacunlar, kürek ile 300-350 °C sıcaklıktaki taş fırınlara konularak 3-4 dakika pişirilir. Taş fırın yerine doğalgaz entegre edilmiş taş fırınlar da kullanılabilir. Pişirme süresince lahmacunlar kontrol edilerek hamurun yüzeyinin eşit pişmesi sağlanır. Uzun süre muhafaza edilmesi planlanan ürün, plastik vakumlu ve/veya modifiye atmosfer koşullarında ambalajlanarak -18 °C'de 3 ay muhafaza edilebilir.

Pişıirmede kullanılan taş fırınların tabanı yarım daire şeklindedir. Şekil olarak genellikle çeyrek küre şeklindedir. Taş fırınların tabanda aşağıdan yukarıya doğru sırasıyla; kırmızı toprak, yalıtım malzemesi (kireç, demir tozu, izocam), tuz, cam tozu ve karataş bulunur. Taş fırının küre kısmında ise; kırmızı toprak, taş, tuz, tuğla ve beton bulunur.

Lahmacunlar, fırının bir giriş kısmından fırına konur. Giriş, 1 m genişliğinde ve 70-75 cm yüksekliğindedir. Fırının arka kısmında duman tahliyesi için baca vardır. Ayrıca odun fırınlarında içeriye hava girişini sağlayan körük bulunur.“

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Antep Lahmacununun yapılabilmesi için gerekli olan özel unsurlar Gaziantep ili ile özdeşleşmiştir. Öncelikle, üretilecek ürün için kullanılması gereken et gerekli özelliklere sahip olmalı ve pişmeye hazır ürün kütlece %50-55 oranında et içermelidir. Buna ek olarak kıyma makinesi kullanılmamalı, et zırh kullanılarak hazırlanmalıdır. Antep Lahmacunu pişirilmesi için taş fırın kullanılmalıdır. Tüketiciye sunulurken közlenmiş patlıcan ile birlikte servis edilmelidir. Son olarak ise, ürün üretiminde kullanılacak hammadde özellikleri, ürünü işleme ve pişirme teknikleri Antep Lahmacunu üretimine uygun olarak yapılmalıdır”

ifadesi,

“Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Denetimler Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği’nden, Gaziantep Pideciler Simitçiler ve Yufkacılar Odası’ndan, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gaziantep İl Müdürlüğü’nden, Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odası’ndan oluşan 5 kişilik denetim komisyonu tarafından yapılacaktır. Denetimler yılda bir düzenli olarak yapılacaktır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilir. Denetimlerde, üretilen ürünün Antep Lahmacunu olarak kabul edilebilmesi için aşağıda belirtilen parametreler göz önünde bulundurulacaktır.

-Pişmeye hazır çiğ Antep Lahmacun hamurunun ağırlığı 150-155 gram olmalıdır

-1 adet Antep Lahmacun hamurunun ağırlığı 50-55 gram olmalıdır

-1 adet Antep Lahmacun harcı 95-100 gram olmalıdır.

-Kuzu eti (Kıyma) Zırhta çekilmiş olmalı 1 adet lahmacunun en az kütlece % 50 sine karşılık gelmelidir.

-Antep Lahmacunu için kullanılan harcin % 11-14 ü Maydanoz, % 10-12 si domates, % 9-11’ i sarımsak, % 8-10’ u biber, % 0.75-0.90’ı Karabiber ve Kırmızı pul biber (isteğe göre) olmalıdır.

-Ortalama 50 gram alınan hamurdan yapılacak olan lahmacunun boy uzunluğu 34-36 cm, en uzunluğu 20-22 cm. olmalıdır. Hamur kalınlığı maksimum 3 mm olmalıdır.

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

ifadesi,

“Denetimler Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası’ndan, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’nden, Gaziantep Pideciler Simitçiler ve Yufkacılar Odası’ndan, Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odası’ndan ve Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği’nden, oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılır. Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilir.

- Üretimde kullanılan özellikle kıyma olmak üzere tüm bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antep Lahmacununun / Gaziantep Lahmacununun şeklinin ve boyutlarının uygunluğu.
- Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

şeklinde değiştirilmiştir.

7. Bölüm

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

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır. Değişiklikler, ilgililer tarafından yayım tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde uygulanır.

1. Nazilli Kar Helvası

110 sayılı ve 01.10.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 354 tescil sayılı Nazilli Kar Helvası ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Nazilli Kar Helvası ile ilgili denetimler Ege Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından görevlendirilecek üç uzman ve Nazilli Kaymakamlığı İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından görevlendirilecek iki uzmandan oluşacak denetim kurulu tarafından yılda bir defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilecektir.”

ifadesi,

“Denetimler; Nazilli Ticaret Odasının koordinasyonunda ve konuda uzman olmak üzere Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Nazilli Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu Müdürlüğünden, 1 ve Nazilli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir. ”

şeklinde değiştirilmiştir.