



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **167**

Yayın Tarihi

15.02.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



TURKPATENT



turkpatentt



TURKPATENT



turkpatent



TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 167. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	20
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	46
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	49

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.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000357	Kars Gravyer Peyniri	8
2.	C2021/000432	Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası	12
3.	C2022/000127	Rize Etli Karalahana Sarması	15
4.	C2023/000194	Niğde Kelle Söğüş	18

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1528	Tortum Ekşi Pestili	20
2.	1529	Çukurca Tahini	22
3.	1530	Alaca Borana Yemeği	24
4.	1531	Alaca Cızlağı	26
5.	1532	Çiçekpınar Yoncası	28
6.	1533	Hatay Beyaz Bal Kabağı	31
7.	1534	Anamur Batırığı	34
8.	1535	Diyarbakır Paşa Lavaşı	36
9.	1536	Sütçüler Kekik Yağı	38
10.	1537	Ardahan Kavılca Buğdayı	41
11.	1538	Mardin Kebabı	44

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000431	Kayseri Sucuk İçi	46

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	794	Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği	49
2.	1081	Ayder Balı	50

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Kars Gravyer Peyniri

Başvuru No	: C2021/000357
Başvuru Tarihi	: 24.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Gravyer Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yusufpaşa Karadağ Cad. No:1 Merkez KARS
Coğrafi Sınır	: Kars ili
Kullanım Biçimi	: Kars Gravyer Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Gravyer Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel yöntemle üretilen ürünlerde Kars Gravyer Peyniri ibaresinin yanında “Geleneksel Yöntemle Üretilmiştir” ibaresi de yer alır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Gravyer Peyniri, çiğ veya pastörize inek sütü kullanılarak Kars ilinde üretilen sert kabuklu, katı kıvamlı, gözenekli yapıda, 6-12 ay olgunlaştırılmış kuvvetli aromaya sahip bir peynirdir. Endüstriyel ve geleneksel olarak iki şekilde üretilir. Geleneksel üretiminde starter kültür kullanılmaz.

Kars Gravyer Peynirinin fiziksel ve duyuşal özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

Dış görünüş: Kabuğu sert ve homojen yapıdadır. Kabuk rengi altın sarısı-açık kirli kahverengi arasında değişir. Kars Gravyer Peyniri tekerleklerinin yüzeyinde çatlaklar, oyuklar, imalat kusuru şişkinlikler veya yüzeysel kabarmalar, küf veya diğer sebeplerle meydana gelen renk değişimleri bulunmaz.

İç görünüş: İç rengi fildişi ile açık sarı arasında değişir. Kesitlerinde, büyüklükleri ve peynir yapısındaki dağılımları aynı olan gözenekler bulunur. Bu gözeneklerin çapları en çok 1 cm olmalıdır. Gözenekler parlak görünümlüdür. Peynir kesitinin 15 x 15 cm kare alanı içinde 4'ten fazla gözenek bulunmaz.

Boyut: Tekerlerin çapları 55-70 cm, yüksekliği 15-17 cm ve ağırlığı 55-85 kg'dır.

Tat ve aroma: Az tuzlu, tatlımsı, kremamsı, fındıksı tada ve güçlü bir aromaya sahiptir. Ekşi, acı tat, maya tadı ve kokusu bulunmaz.

Tablo 1. Kars Gravyer Peyniri kimyasal özellikleri

Yağ oranı	%23-42
Yağsız kuru madde	%35-40
Kül oranı	%3,90-6,70
pH	5,7-6,85
Kuru madde oranı	%63-80
Protein oranı	%24-34
Tuz oranı	%1-4

Kars Gravyer Peynirinin coğrafi sınırdaki geçmişi 1800'lü yıllara dayanır. Alplerden Kafkasya'ya gelen İsviçreli tarafından Boğatepe Köyünde 1890'da ilk işletme kurularak Kars Gravyer Peyniri üretimine başlanmıştır. Daha sonra bölgeye yerleşen Malakanlar peynir üretimini sürdürmüş, 1920 yılında Kars'a yerleşen Karapapak (Terekeme) Türkleri aracılığıyla günümüze dek Kars Gravyer Peyniri üretimi devam etmiştir. Kars

Gravyer Peyniri Kars mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle sütün mayalanması, peynir haline dönüştürülmesi ve olgunlaştırma aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Kars Gravyer Peyniri üretimine kullanılan süt, coğrafi sınırdan temin edilir. Kars Gravyer Peyniri endüstriyel ve geleneksel olarak iki şekilde üretilmekte olup üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Endüstriyel üretim yöntemi

Kars ilinde, 1800-2000 m arasındaki platolarda uzun boylu çayırlar (bozkır çayırları) hâkimdir. Bu plato sahasında yıllık yağış toplamı 500 mm civarında olup bu yağışın %45 civarındaki kısmı nisan-temmuz ayları arasındaki üç aylık dönemde düşer. Bu yağış meralarda mevcut bitki çeşitliliğini artırır ve meraların uzun süre yeşil kalmasını sağlar. Nisan-ağustos ayları boyunca hayvanlar açık meralarda otlatılır. Kars Gravyer Peyniri iklim koşullarından dolayı nisan ayı sonu ile ağustos ayı ortasına kadar yaylalarda beslenen ineklerin sütlerinden elde edilir.

Asitliği %0,18'den (8 °SH) yüksek olmayan çiğ süt işletmeye alınarak yağ oranı %3-3,4'e ayarlanır ve 65 °C'de 30 dakika pastörize edilir. Pastörizasyon uygulanmayacak ise doğrudan 31-32 °C'ye ısıtılarak starter kültür ilave edilir. Kullanılan starter kültür *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *lactis* ve *Propionibacterium shermanii* içerir. Starter kültür; aroma maddeleri ve karbondioksit oluşturmada olup oluşan karbondioksit Kars Gravyer Peynirine özgü gözenek oluşumuna yardımcı olur ve olgunlaştırma süresini kısaltır.

Starter kültür ilave edildikten sonra starter kültürün gelişmesi için 40-45 dakika beklenir. Peynir mayası ilavesi süt sıcaklığı 32-35 °C'de 100 litre süte 10 ml buzağı şirdeninden hazırlanmış rennet ile gerçekleştirilir. Mayalama süresi 30-35 dakika arasındadır. Süt pıhtılaştığında mayalama işlemi son bulur. Pıhtı 0,5-1,0 cm'lik küpler halinde kesilir. Ardından pıhtı bütünlüğünü bozmadan karıştırılarak çapı 3-5 mm haline (mercimek tanesi büyüklüğü) getirilerek küçültülür. Pıhtı 12-20 devir/dakika hızla karıştırılmaya devam edilerek 53-55 °C'ye ısıtılır ve 15 dakika ısıl işleme tabi tutulur. Bu sırada teleme oldukça lastiğimsi (esnek) yapı alır. Bu yapı peynirde oluşacak gazın peynir içinde tutulmasında etkilidir. Isıtma işlemi bitiminde yarım saat süreyle karıştırmaya devam edilerek pH 6,3-6,4'e düştüğünde pıhtı süzme bezine (teleme bezi) alınarak 15-20 dakika askıda bekletilerek peyniraltı suyu tamamen uzaklaştırılır. Elde edilen pıhtı daha sonra gravyer kalıplarına alınıp baskı uygulamasına geçilir. Baskılama genellikle 90 cm çapındaki tekerlek şeklindeki kalıplara 100 kg kadar kuvvet uygulanarak gerçekleştirilir. Bu işlem kalıpların 6 saatte bir kez çevrilmesi suretiyle 2 gün sürer. Bu aşama sonunda ham peynirin pH değeri 5,1-5,2 olmalıdır.

Baskılama işlemi sonunda suyundan tamamen arınan kalıplar tuzlama işlemine tabi tutulur. Tuzlama iki yöntem ile yapılabilir. Birinci yöntem kalıplar doğrudan 22 bomelik pastörize edilmiş salamura havuzlarına aktarılacak 1 hafta salamurada bekletilir. İkinci yöntem de ise büyük kalıplar şeklinde önce peynir yüzeyine kuru tuzlama yapılır. Buradaki amaç, tuzun peynirin iç kısımlarına nüfuz etmesini geciktirerek bu süre içinde starterlerin özellikle tuza hassas propiyonik asit bakterilerinin gelişmesine izin vermektir. Bu nedenle tuzlama işlemi 2-3 gün sürer. Kullanılacak olan tuz miktarı nihai üründe %4 oranını geçmeyecek şekilde ayarlanır. Tuzlama işlemi yapılan odaların sıcaklığı 10-15 °C, nispi nem oranı ise %85-90 olmalıdır.

Tuzlama işlemi tamamlanmış olan Kars Gravyer Peyniri kalıpları aynı ortamda 10-14 gün bekletilerek kuruması sağlanır. Bu süre zarfında 2-3 günde bir peynir kalıplarının yüzeyi temiz bez ile silinerek yüzeyine kuru tuzlama yapılır. Su aktivitesi iyice azalan peynir kalıpları olgunlaştırılmak üzere önce 15-24 °C'de ya da 20-24 °C'de %80-83 nispi nem içeren "sıcak oda" olarak adlandırılan depolara alınır. Bu işleme sıcak odada olgunlaştırma denir. Kullanılan sıcak odanın sıcaklık derecesine göre peynirde gaz oluşumu da değişiklik gösterir. Peynir sıcak odada 7-8 hafta bekletilir. Ardından peynirler 7-10 °C'de en az 15 hafta soğuk oda adı verilen depolarda olgunlaştırılır. Bu işleme soğuk odada olgunlaştırma adı verilir.

Kars Gravyer Peynirinde olgunlaştırma süresi boyunca kullanılan starter kültürlerin faaliyetleri ile laktik asit ve propiyonik asit bakterileri ortama hâkim olur. Ayrıca yüksek tuz konsantrasyonuna dayanıklı olan *Brevibacterium linens* bakterisi aerobik olduğu için peynirin kabuğunda çoğalarak yüzeyde karakteristik renginin oluşumunu sağlar. Peynir olgunlaşmasının ilk üç haftasında yüzeyde gelişen mayalar olgunlaşma periyodu boyunca sayıca artarak yüzeyde oluşan asitliği nötrlerler. Gravyer yüzeyinde gelişen küf (*Penicillium*) ve bazı bakteriler (*Coryneform* vb.)

yüzeyde gelişerek peynir aromasının oluşumunu sağlar. Olgunlaşma süresi tamamlanan Kars Gravyer Peyniri, ambalajlanarak satışa sunulur. 4-6 °C'de 1 yıl muhafaza edilebilir.

Geleneksel üretim yöntemi

İlk olarak şirden mayası hazırlanır. Şirden mayası; yaklaşık 3 g kurutulmuş buzağı, oğlak ya da kuzu şirdeninin 500 ml peynir altı suyunda 30-35 °C'de 1-1,5 gün kadar bekletilmesi ile elde edilir. Oluşan eriyiğin süzülmesinden sonra yaklaşık 500 kg süte katılabilecek kadar maya elde edilmiş olur.

Günlük olarak toplanan sütler; soğumasına fırsat verilmeden, bir tülbent veya süzgeç ile süzildükten hemen sonra, kazanlara doldurulup 37 °C ye kadar ısıtılır ve 100 litre süte 100 ml maya ilave edilerek mayalanır.

Mayalanan süt yaklaşık 35-40 dakikada pıhtılaşır. Pıhtı özel kesme aletleri (tel, bıçak veya tahta karıştırıcılarla) ile 0,4-0,8 cm büyüklüğe gelinceye kadar parçalanır. Parçalama işlemi bittikten sonra 5-10 dakika beklenir ve tekrar ısıtım işlemi uygulanarak 55-57 °C'ye ısıtılır. Isıtma işlemi sırasında parçalanmış pıhtı sürekli karıştırılır. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında 10-15 dakika beklenir. Bu süre sonunda pıhtının temas ettiği yüzeye yapışmaması gerekir. Bu kıvam oluştuğunda hemen cendere bezine alınarak kasnak kalıplara konur. Kalıba konulan peynirlerin üzerine geliş güzel ağırlıklar konularak baskılama uygulanır. İlk üç saatte kalıp 4-5 defa ters yüz edildikten sonra yaklaşık 20-24 saat baskı altında bekletilir.

Baskı işlemi ardından 10-15 °C'lik odalarda 2 günde bir süreyle kuru tuzlama yapılan peynirler 14-18 °C'lik depolarda 20-30 gün daha bekletilir.

Baskıdan alınan kalıplar salamuraya konur. İki günde bir çevrilmek suretiyle 10-15 gün salamurada kalan peynir 2 gün soğuk havada bekletilir. Bu süre sonunda 26-35 °C sıcak odalarda (sıcak odada olgunlaştırma) tahta tezgâhlar üzerinde tuzlanarak bekletilir. Peynir tuz çekmeyi bırakana kadar her gün tuzlanır. Tuzlama işlemi ince kıyılmış kaya tuzu ile yapılır. Sıcak odada olgunlaştırma 45-60 gün sürer. Odanın sıcaklığı ve bekleme süresi ustanın tecrübelerine ve peynirin daha önceki aşamalar sonrasındaki sertliğine göre usta tarafından ayarlanır. Olgunlaştırma sırasında peynirlerin yüzeyi tuzlu suyla ıslatılmış bezlerle düzenli olarak silinerek ters yüz edilirler. Ardından peynir kalıpları 10-12 °C'de, soğuk oda adı verilen alana alınır. Soğuk odada olgunlaştırma 4-6 ay sürer. Olgunlaşmış peynirin kalıbı yüzeyden 2,5-3 cm kadar yükselir (kabarır). Olgunlaşma süresi boyunca peynirin iç gözenek yapısı ile iç ve dış rengi gelişir. Olgunlaşma süresi tamamlanan Kars Gravyer Peyniri, ambalajlanarak satışa sunulur. 4-6 °C'de 1 yıl muhafaza edilebilir.

Kars Gravyer Peynirinin geleneksel üretiminde starter kültür kullanılmaz. Çok nadir olsa da bazı üreticiler daha kaliteli peynir elde edebilmek için rendelenmiş eski gravyer peynirinden bir parça süte veya telemeye katarlar. Endüstriyel yöntemde kullanılan starter kültür olgunlaştırma süresini kısaltır. Nihai ürün özellikleri aynıdır.

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

Kars Gravyer Peynirinin coğrafi sınırdaki geçmişi 1800'lü yıllara dayanır. Üretimi, özellikle sütün mayalanması, peynir haline dönüştürülmesi ve olgunlaştırılması aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Üretiminde kullanılan süt, coğrafi sınırdaki 1800-2000 m arasındaki platolarda beslenen hayvanlardan ve nisan ayı sonu ile ağustos ayı ortasına kadar olan dönemde temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kars Gravyer Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Kars Ticaret ve Sanayi Odası, Kars Belediyesi ve Kars Tarım ve Orman İl Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

1. denetim; Kars Gravyer Peynirinin üretiminin yapıldığı 15 haziran-15 ağustos tarihleri arasında, 2. denetim ise olgunlaştırma aşamalarının tamamlandığı 15 aralık-15 şubat tarihleri arasında yapılır. Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Denetim:

- Üretimde kullanılan sütün, coğrafi sınırdaki 1800-2000 m’lerde beslenen hayvanlardan nisan-ağustos ayları arasında elde edilmesi,
- Üretim metoduna uygunluk.

2. Denetim:

- Son ürünün fiziksel, kimyasal ve duyu özelliklerinin uygunluğu,
- Kars Gravyer Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

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

2. Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası

Başvuru No	: C2021/000432
Başvuru Tarihi	: 18.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kayseri Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası; buğday unu, tuz, yumurta ve su ile yoğrulan hamurun kıyma, soğan ve baharatlardan oluşan iç harç ile doldurulması ve bu hamurun hazırlanan çorba suyu içine, kesme un çorbalığı ve yeşil mercimek ile birlikte eklenerek pişirilmesi suretiyle Kayseri ilinde üretilen sulu yemektir.

Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası Kayseri ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Börek Aşı hakkındaki yöresel bilgi birikimi, hamurun yoğrulması, iç harcın hazırlanması, şeklinin verilerek doldurulması ve pişirilmesi aşamalarında önemli bir rol oynadığı için, ürün coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Özellikle ramazan ayı iftar menülerinde olmak üzere sofralarda yer alır. Kayseri ilinde evlerde ramazan ayı hazırlığı olarak yapılır ve derin dondurucuda saklanır. Dondurulmuş olarak satışı da mevcuttur.

Üretim Metodu

20 porsiyonluk Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası için gerekli bileşenler aşağıda verilmiştir.

Hamuru için gerekli bileşenler:

1120 g un
40 g tuz
2 adet yumurta
300 ml su

İç harç için gerekli bileşenler:

500 g az yağlı ve siniri alınmış dana kıyma
4 küçük boy kuru soğan
5 g kırmızı toz biber
5 g karabiber

Kesme çorba için gerekli bileşenler (50 kg için):

40 kg un

10 kg yumurta sarısı
15 l su
700 g kaya tuzu

Corba için gerekli bileşenler:

85-90 g domates salçası
50-55 g margarin ya da 27 ml sıvı yağ
5 g kırmızı toz biber
5 g kuru nane (2/3 g)
1,2-1,3 l ılık su
50-55 g haşlanmış yeşil mercimek
25-30 g kesme un çorbalığı (Kayseri'nin yöresel lezzetlerinden olan, hamurun en çok 0,7 cm uzunlukta, en çok 0,4 cm kalınlıkta kesilmesiyle yapılan çorbalık)

Börek Aşının Yapılışı:

Bir kaba koyulan un, yumurta ve tuz karıştırılır, üzerine yavaş yavaş su eklenerek 15-30 dakika yoğrulur. Hamur çok yumuşak kıvamda olmamalıdır. Yoğrulan hamur üzeri örtülerek 15-20 dakika dinlendirildikten sonra üç büyük bezeye ayrılır ve bezeler oklava ile yaklaşık 55 cm çapta ve 1-1,2 mm kalınlıkta daire şeklinde açılır. Açılan üç yuvarlak hamur, yırtılmamasına özen gösterilerek üst üste konduktan sonra ya da ayrı ayrı yaklaşık 12 veya 13 mm'lik kareler şeklinde kesilir. Kesme işlemi süresince kesilen hamurların kurumamasına özen gösterilmelidir. Kesilen hamur parçalarından tane tane alınarak, içine daha önceden kıyma harcı bileşenlerinin karışımıyla hazırlanan kıyma harcından alabildiğince konur. Her iki elin baş ve işaret parmakları arasında hamurun karşılıklı köşeleri üst üste gelecek şekilde birleştirilir ve bu köşeler iki el birbirine yaklaştırılarak orta kısımda ağız ağıza gelecek şekilde hafifçe yapıştırmak suretiyle tutturulur. Makine üretimi ile doldurulan börek aşı için de kalıplar bu şekilde ayarlanır. Börek aşı doldurulurken hamur ve et çok sıkılarak ezilmemelidir.

Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası doldurulduktan sonra taze olarak pişirilip tüketilebileceği gibi dondurularak saklanması da mümkündür. Bu durumda doldurulan börek aşı 160 °C sıcaklıktaki fırınlarda 20-25 dakika kadar kurutulur. Kurutulan börek aşı değiştirilmiş atmosferde paketlenir. Paketlemede kullanılan değiştirilmiş atmosfer %70 N₂ (azot), %30 CO₂ (karbondioksit) içeriğinde olmalıdır. Paketlenen ürünler 0-4 °C'de soğuk hava deposunda depolanır.

Kesme Çorbanın Yapılışı:

Un, yumurta sarısı, su ve tuz hamur yoğurma teknesinde 25-30 dakika yoğrulur. Elde edilen yumuşak hamurun üstü kapatılır. 30 dakika kadar dinlendirilen hamur, gıda ile temasa uygun özel çuvalara konularak inceltme presine alınır. Merdane ile 1 cm kalınlığına kadar inceltilen hamur, rulo makaraya sarılır ve merdane hareketleriyle 3-4 mm'ye kadar inceltir. Kalınlığı 3-4 mm olan hamurun boyu 13-15 m, eni ise 26-28 cm aralığındadır. Hamur, yürüyen bantlarla makinanın kesim kısmına geçtiğinde merdane, hamuru inceltmeye devam eder ve kalınlığı 1 mm'ye ulaşarak bıçaklarının olduğu hazneye gelir. Kesilen, kesme un çorbalığının uzunluğu en çok 0,7 cm, eni ise en çok 0,4 cm'dir. Kesim işlemi tamamlanan ürün kuruma bandına geçer. En az iki saat bekletilerek kurutulan ürün, aradaki hamur kırıklarının ayıklanması için eleme bandına alınarak eleme işlemine tabii tutulur. Kuruma işlemi tamamlandıktan sonra paketleme işlemi gerçekleşir. Ürünün vakumsuz paketlemede 20-22 °C sıcaklığa kadar olan ortamlarda raf ömrü 1-1,5 yıldır.

Kayseri Börek Aşının / Kayseri Börek Aşı Çorbasının Pişirilmesi:

500 g (5 kişilik) doldurulmuş börek aşı için, uygun bir tencere içine margarin ya da sıvı yağ ile salça eklenerek salça kavrulur. Kokusu çıkana kadar kavrulan salçanın üzerine kırmızı toz biber ve nane eklenerek, salçayı yakmadan 1-3 dakika kadar daha kavurma işlemi devam eder. Kavrulan salça ve baharatın üzerine 1,2 litre ılık su ilave edilerek çorbanın suyu kaynatılır. Kaynayan çorba suyuna börek aşı taneleri atılarak 3-5 dakika kaynatılır. Ardından çorba suyuna daha önceden haşlanmış olan yeşil mercimek ve kesme un çorbası atılarak çorba 5-7 dakika daha kaynatılır. Börek aşı, hamurun özünü kaybetmemesi ve yumuşayarak dağılmaması için fazla kaynatılmamalıdır. Börek aşı tanelerinin suyun yüzüne çıkması ve sarımsı renginin ağarması piştiğini gösterir. Ocağın altı kapatıldıktan sonra 5-10 dakika dinlendirilen Kayseri Börek Aşının / Kayseri Börek Aşı Çorbasının servisi yapılır.

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

Kayseri Börek Aşının / Kayseri Börek Aşı Çorbasının köklü bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Ticaret Borsası, Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürün özelliklerinin uygunluğunu ve Kayseri Börek Aşı / Kayseri Börek Aşı Çorbası 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.

3. Rize Etli Karalahana Sarması

Başvuru No	: C2022/000127
Başvuru Tarihi	: 14.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Rize Etli Karalahana Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Sarma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Rize Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Caddesi No:359 Merkez RİZE
Vekil	: Murat Okutan (Okutan Marka Patent Belgelendirme ve Sınai Mülkiyet Hiz. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Rize ili
Kullanım Biçimi	: Rize Etli Karalahana Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Rize Etli Karalahana Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

Üretim Metodu:

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

Bileşenler:

30 yaprak karalahana

İç harç bileşenleri:

400 g dana / kuzu kuşbaşı et veya kıyma

270 g pirinç

16 g domates salçası

16 g biber salçası

200 g kuru soğan

40 g maydanoz

92 ml ayçiçek yağı

8 g tuz

6 g karabiber

Pişirmek için bileşenler:

1 adet karalahana yaprağı

100 g etli kemik (isteğe bağlı)

16 g domates salçası

16 g tuz

14 g tereyağı

100 ml zeytinyağı

Servis bileşenleri:

240 ml yoğurt (miktar isteğe bağlı olarak değişebilir)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan karalahanaların Rize ilinden temin edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Rize Etli Karalahana Sarması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Niğde Kelle Söğüş

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

Niğde Kelle Söğüş yapımında kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

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

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

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. Tortum Ekşi Pestili

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1528
Tescil Tarihi	: 29.01.2024
Başvuru No	: C2022/000112
Başvuru Tarihi	: 25.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Tortum Ekşi Pestili
Ürün / Ürün Grubu	: Pestil / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tortum Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeşildere Mah. Erzurum Cad. Tortum ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili Tortum ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tortum Ekşi Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tortum Ekşi Pestili ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tortum Ekşi Pestili; doğal olarak yetişen kızılçık meyvesi (*Cornus mas* L.) ve içme suyu kullanılarak Tortum ilçesinde üretilen pestildir. Tadı ekşi, rengi parlak kırmızıdır. Endüstriyel ve geleneksel olmak üzere iki şekilde üretilir.

Tortum Ekşi Pestilinin üretiminde, genel pestil üretimlerinden farklı olarak, nişasta, un, şeker, fındık veya ceviz kullanılmaz. Şeker ilavesi yapılmadığı için de kızılçık meyvesinin verdiği ekşi tada sahip olup coğrafi sınırda “ekşi pestili” olarak adlandırılır.

Tortum Ekşi Pestilinin geçmişi eskiye dayanır. Tortum ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. İlave bileşen içermeyip sadece kızılçık meyvesi kullanılarak üretilmesi coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tortum Ekşi Pestilinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen kızılçık meyvesi kullanılır.

Endüstriyel Üretim Metodu

Bileşenler:

30 kg kızılçık
10 l içme suyu

Kızılçıklar birkaç defa yıkanır ve bozuk meyveler ayıklanır. Bir kazanda içme suyu ile 1-2 saat kaynatılıp üzerinde ince elek bulunan başka bir kazana aktarılarak kızılçık suyu elde edilir. Elek üzerinde kalan kızılçıklar, çekirdek ayırma makinasına aktarılır, kabuk soyma ve çekirdek ayıklama işlemi gerçekleştirilerek kızılçık ezmesi elde edilir. Kızılçık ezmesi helezonlu pres makinesinde yaklaşık 30 dakika ezilip akışkan hale getirilerek 1/3'ü, daha sonra kullanılmak üzere çelik kazanlarda muhafaza edilir. Kalan 2/3'ü kızılçık suyu kazanına yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır. Kızılçık suyu ve kızılçık ezmesi karışımı, kısık ateşte aralıklarla karıştırılarak 10-15 dakika kaynatılır ve pulp elde edilir. Kaynatma işlemi bitince pulpun, yaklaşık 70 °C sıcaklığa kadar soğuması beklenir. Soğuyan pulp, 90 cm enindeki temiz beyaz bezlerin üzerine mala ile 0,5-1 cm kalınlığında yayılır ve 25-55 °C sıcaklıktaki kurutma odasında 8-10 saat bekletilir. Pestil kuruyunca presleme işleminde elde edilen akışkan kızılçık ezmesinin 1/3'ü mala ile kuruyan pestil üzerine bir kat sürülür. Kurutma odasında 25-55 °C sıcaklıkta 1-2 saat daha

bekletilerek ikinci kurutma işlemi yapılır. İkinci kurutma işleminden sonra bezler nemlendirilerek ürün bezin üzerinden çıkarılır. Tortum Ekşi Pestili, gıda ile temasa uygun kâğıda sarılarak hava almayacak şekilde paketlenir ve tüketime sunulur. Rutubetsiz, güneş ışığı almayan ve serin ortamda 6 ay muhafaza edilebilir.

Geleneksel Üretim Metodu

Bileşenler:

5 kg kızcılık
1-1,5 l içme suyu

Kızıcıklar birkaç defa yıkanır ve bozuk meyveler ayklanır. Bir kazanda içme suyu ile 1-2 saat kaynatılıp üzerinde ince elek bulunan başka bir kazana aktarılarak kızcılık suyu elde edilir. Elek üzerinde kalan kızcıklar, 15-20 dakika soğumaya bırakıldıktan sonra elek üzerinde el ile ovularak eleğin deliklerinden geçirilir. Elde edilen kızcılık ezmesinin 1/3'ü, daha sonra kullanılmak üzere başka bir kazanda muhafaza edilir. Kalan 2/3'ü, kızcılık suyu kazanına yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır ve in üzerine mala ile 0,5-1 cm kalınlığında yayılır ve kuruması için 1-2 gün güneşte bekletilir. Pestil kuruyunca, elekten alınan kızcılık ezmesinin 1/3'i mala ile kuruyan pestil üzerine bir kat sürülür. Güneşte 1 gün daha bekletilerek ikinci kurutma işlemi yapılır. İkinci kurutma işleminden sonra bezler nemlendirilerek ürün bezin üzerinden çıkarılır. Tortum Ekşi Pestili, gıda ile temasa uygun kâğıda sarılarak hava almayacak şekilde paketlenir ve tüketime sunulur. Rutubetsiz, güneş ışığı almayan ve serin ortamda 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Tortum Ekşi Pestilinin geçmişi eskiye dayanır. Tortum ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan kızcılık meyvesi coğrafi sınırdan temin edilir ve üretim, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tortum Ekşi Pestilinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tortum Belediyesi koordinatörlüğünde ve Tortum Belediyesi, Tortum İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi ile Tortum Kaymakamlığından 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 kızcıkların Tortum ilçesinden temin edilmesi; üretim metoduna uygunluk ve Tortum Ekşi 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.

2. Çukurca Tahini

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1529
Tescil Tarihi	: 29.01.2024
Başvuru No	: C2022/000185
Başvuru Tarihi	: 13.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çukurca Tahini
Ürün / Ürün Grubu	: Tahin / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çukurca Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Emirşaban Mahallesi Cumhuriyet Caddesi Çukurca Hükümet Konağı Çukurca HAKKÂRİ
Coğrafi Sınır	: Hakkâri ili Çukurca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çukurca Tahini ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çukurca Tahini ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çukurca Tahini, taş değirmende öğütülen susamlar kullanılarak Hakkâri ilinin Çukurca ilçesinde üretilen tahindir. Susamlar meşe odunu ateşinde kavrulur, su ile dönen taş değirmende öğütülür. Bu sebeple tortu ve üst kısmında yağ tabakası oluşmaz. Susamın kavurma süresi uzun olduğu için Çukurca Tahini, kahverenginden koyu kahverengi tonlarındadır. Akışkan kıvamlıdır.

Çukurca Tahininin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Çukurca Tahininin özellikleri

Özellik	Değer
Protein	%18,15 ± 0,93
Selüloz Tayini	9,48 ± 3,17
Kül	%2,92 ± 1,66
Şeker	2,81 ± 0,20
Yağ	%56,07 ± 3,56
Serbest yağ asidi ve asit değeri tayini (oleik cinsinden)	%0,36 ± 0,13

Çukurca Tahini, Çukurca ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, özellikle susamların yetiştirilmesi ve tahin üretimine hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Üretim Metodu:

Çukurca Tahini üretiminde tercihen coğrafi sınırda yetişen susamlar kullanılır. Çukurca Tahini üretiminin ilk aşaması susamların üretilmesidir. Mayıs ayında ekilecek olan susamların hazırlanması için toprak çapalanır ve 10-

20 gün bekletilir. Ardından 5-6 gün de toprak yumuşaması için sulanır. Son gece susam taneleri bir kaba konulup üstüne su eklenir ve bu halde sabaha kadar bekletilir. Bu yöntemle çimlendirme işlemi denilir. Sabah susamlar şişmiş ve neredeyse açmak üzere olan susam taneleri süzdürülüp bir kumaşa serilir. Biraz kuruyunca kuru toprakla karıştırılır. Bu işlem henüz ıslak olan tohumun toplu halde ekilmesini önlemek için gerçekleştirilen bir aşamadır. Diğer yanda yumuşamış tarlaya da ip yardımıyla bir rehber yapılır. Bu rehberin amacı hem aynı yere iki kez tohum atmamak hem de boş yer bırakmamak içindir. Bununla birlikte susamların ekim arası açık olmalıdır, aksi takdirde susamların büyümeleri zorlaşacaktır. Eylül ayında boy veren susamlar biçilir. Temiz bir yerde kurutulur. Silkelendirilip rüzgârlı bir yerde havaya vurulup temizlendikten sonra çuvallara koyulur.

Çuvallara doldurulan susamlar çubuklarla dövülerek susam taneleri, bitkisinden ayrılır. Susam taneleri dış kabuğundan ayırmak için su dolu havuzlara aktarılır. Susamların olduğu su havuzuna tuz ilave edilerek karıştırılır (1000 ml'ye, 100-150 g tuz) ve susamların temizlenmesi sağlanır. Havuzlara doldurulan susamlar 1 gece suda bekletilir. Kabuklarından ayrılan susamların taneleri üstte, kabukları altta kalır. Üstte kalan susam taneleri alınıp süzülür. Süzülen susamlar nemli bir şekilde kavurmak için taş ocaklara götürülür. Susamların taş ocakta kavrulmasının sebebi; kavurma aşamasında ocağın ateşini sabit tutması, sıcaklığı eşit ve her tarafa yayması susamların düzgün kavrulması için önemlidir. Yayvan ve geniş bir ocak olduğu için tek seferde daha çok susam daha kolay kavrulur. Susam taneleri tamamen kuruyup, rengi dönünceye kadar kavrulur. Kavrulan susamlar toplanıp havalandırılarak ilk sıcaklığını atması sağlanır. Daha sonra ince bir eleğe alınır, susam içerisindeki istenmeyen unsurlar temizlenir. Temizlenen susamlar çuvallara doldurularak taş değirmenlere götürülür.

Coğrafi sınırda yüksek hızla akan akarsu kenarına kurulan değirmenler suyun gücüyle döner. Susamlar koni şeklindeki geniş bir hazneye doldurulur. Dönen değirmene bir aparatla bağlanan hazne her dönmede titreşim sayesinde sarsılır ve susamlar azar azar dibeğin içerisine dökülür. Biri sabit biri dönen iki değirmen taşın arasına giren susamlar ezilir ve akışkan haldeki tahine dönüşür. Taşların arasında ezilen susamların aşırı hızdan yapısını kaybetmemesi ve fazla kavrulup acılaşmaması için dakikada en fazla 50-55 devirle dönecek şekilde suyun hızı ayarlanmalıdır. Taş değirmenlerin arasından sızan tahin, yine bir aparat ile kaba akar ve gıda ile temasa uygun şeffaf bidonlara konularak paketlenir. Şeffaf kaplara konulmasının sebebi tahinin renginin ve kıvamının rahatça gözlemlenmesidir. Çukurca Tahini oda sıcaklığında, kuru, serin ve güneş görmeyen depolarda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Çukurca Tahini, Çukurca ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, özellikle susamların yetiştirilmesi ve tahin üretimine hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çukurca Tahininin tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çukurca Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Çukurca Kaymakamlığı, Çukurca İlçe Tarım Müdürlüğü ve Çukurca Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; özellikle susamların ıslatılması ve kavrulması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk, ürün özelliklerinin uygunluğu ve Çukurca Tahini ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Alaca Borana Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1530
Tescil Tarihi	: 01.02.2024
Başvuru No	: C2023/000056
Başvuru Tarihi	: 27.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Borana Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca İlçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Borana Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Borana Yemeği; Çorum ili Alaca ilçesine özgü yumurtalı ve/veya mantarlı olarak iki şekilde hazırlanan bir yemektir.

Alaca Borana Yemeğinin hazırlanmasında; mantar ve/veya haşlanmış yumurta, yoğurt, sarımsak, tereyağı, sıvı yağ, tuz, maydanoz ve baharat olarak toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber kullanılır.

Çorum ili Alaca ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan, Alaca Borana Yemeği günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Borana Yemeğinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Borana Yemeğinin üretildiği Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Alaca Borana Yemeğinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

1- Yumurtalı olarak hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 4 adet haşlanmış yumurta,
- 250 g yoğurt,
- 50 g tereyağı,
- 20 g ayıklanmış maydanoz,
- 10 g ayıklanmış sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber.

2- Mantarlı olarak hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g ayıklanmış ve doğranmış mantar,
- 250 g yoğurt,
- 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı),
- 50 g tereyağı,
- 20 g ayıklanmış maydanoz,
- 10 g ayıklanmış sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber.

Alaca Borana Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yumurtalı Hazırlama: Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine; haşlanmış yumurta, üzerine dövülmüş sarımsak-yoğurt karışımı ile tuz konulur ve yeterince karıştırılır.

Ayrı bir kabın içerisinde tereyağı ile toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber karıştırılır. Bunlar kavrularak sıcak sos elde edilir.

Hazırlanan sos; yoğurtlu yumurta karışımının üzerine dökülür. Üzerine süsleme amaçlı olarak maydanoz konulur.

Mantarlı Hazırlama: Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisine; sıvı yağ ve doğranmış mantarlar konularak ortalama 5 dakika mantarlar kavurulur. Ayrı bir kaba alınan kavrulmuş mantarların üzerine, sarımsak-yoğurt karışımı ile tuz konulur ve yeterince karıştırılır.

Ayrı bir kabın içerisinde tereyağı ile toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber karıştırılır. Bunlar kavrularak sıcak sos elde edilir.

Hazırlanan sos; yoğurt-mantar karışımının üzerine dökülür. Üzerine süsleme amaçlı olarak maydanoz konulur.

Alaca Borana Yemeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çorum ili Alaca ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Borana Yemeğinin; Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Alaca Borana Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Alaca ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Alaca Borana Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Alaca Borana Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. Alaca Cızlağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1531
Tescil Tarihi	: 01.02.2024
Başvuru No	: C2023/000057
Başvuru Tarihi	: 27.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Cızlağı
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca İlçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Cızlağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Cızlağı; buğday unu, su, süt, yumurta, ayçiçeği yağı, ekmek mayası ve tuz ile akışkan kıvamda hazırlanan hamurun pişirilmesi ile Çorum ili Alaca ilçesine özgü olarak hazırlanan bir hamur işidir.

Çorum ili Alaca ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Alaca Cızlağı, özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Alaca Cızlağının hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Alaca Cızlağının üretildiği Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur.

Alaca Cızlağı; gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Üretim Metodu:

Alaca Cızlağının Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6-12 adet):

- 0,5 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 250 ml su,
- 250 ml süt,
- 50 ml ayçiçeği yağı,
- 30 g yaş ekmek mayası,
- 1 yumurta,
- 10 g tuz,
- 30 g tereyağı (üzerine sürmek için isteğe bağlı).

Alaca Cızlağının Hazırlanması, Pişirilmesi ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisinde bileşen listesindeki bileşenler sırasıyla konularak iyice karıştırılır.

Yoğurma işlemi sonucunda elde edilecek hamurunun; parlak görünümlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan ve akışkan kıvamda olması istenir.

Hazırlanan akışkan kıvamdaki hamurdan kepçe vb. ile alınarak sıcak haldeki gıda ile temasa uygun sac ve/veya tava içerisine konulur. Genellikle pişirmede 50-100 gram aralığında akışkan hamur kullanılır. Böylelikle 6-12 adet arasında Alaca Cızlağı elde edilir. Pişme durumuna göre ara sıra spatula vb. ile Alaca Cızlağı ters düz edilir.

Pişirme işlemi yaklaşık 3 dakika içerisinde tamamlanır.

Hamurun istenilen akışkan kıvamda hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Alaca Cızlağının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. Servisi yapılırken üzerine isteğe bağlı olarak tereyağı sürülür.

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

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

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Alaca Cızlağının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Alaca Cızlağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

5. Çiçekpınar Yoncası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1532
Tescil Tarihi	: 01.02.2024
Başvuru No	: C2022/000486
Başvuru Tarihi	: 31.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çiçekpınar Yoncası
Ürün / Ürün Grubu	: Yonca/Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çiçekpınar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Çiçekpınar Beldesi Belediye Binası Şarkikaraağaç ISPARTA
Coğrafi Sınır	: Isparta ili Şarkikaraağaç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çiçekpınar Yoncası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün üzerinde kullanılır. Ürünün üzerinde kullanılmadığında, Çiçekpınar Yoncası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çiçekpınar Yoncası; Latince tür ismi *Medicago sativa* L. olan, çok yıllık bir yem bitkisidir. Çiçekpınar Yoncası; özellikle Şarkikaraağaç ilçesi Çiçekpınar Beldesi ile ün bağı bulunan bir yoncadır. Ürünün tarihsel gelişiminde halk arasında ürüne adını veren Çiçekpınar Beldesi; bitkisel üretim olarak yonca yetiştiriciliği ile bilinir.

Çiçekpınar Yoncası; yığın demetleri ya da yonca balyaları şeklinde, kuru ya da yaş yonca olarak ticarete konu edilir. Çiçekpınar Yoncası çok yıllık bir yem bitkisi olduğundan uzun ömürlü olup iyi tesis edilen bir yonca tarlasından daha sonraki yıllarda az bir masraf ve emekle defalarca ürün hasadı yapılabilir.

Çiçekpınar Yoncası; sulu tarım koşullarında defalarca biçilebilen ve yüksek ot verimine sahip olması yanında, kuru tarım şartlarında yetiştirildiğinde su kullanım etkinliği yüksek bir bitkidir. Derine giden kökleri ile kuraklığa ve yüksek sıcaklık değerlerine karşı toleranslıdır.

Çiçekpınar Yoncası; arıcılıkta tozlaşma ve çiçek balı üretiminde önemli bir kaynak olması ve bunun bitkide tohum verimini artırması, biyolojik çeşitliliği koruması, hayvancılıkta yem tedariki ve baklagiller sınıfında bir bitki olmasından dolayı yetiştiriciliğinin yapıldığı toprağın organik maddelerce zenginleşmesine yardımcı olması bakımından önemli bir bitkidir.

Çiçekpınar Yoncası bitkisi; kök, sap, yaprak, çiçek, meyve ve tohum olarak başlıca altı kısımdan oluşur. Meyve başına düşen tohum sayısı ortalama 4 adettir. Çiçek renkleri; eflatunla kırmızı arası erguvani rengi, menekşe moru olarak bilinen renk ve tonlarındadır. Yaprak şekli; tek yumurta, uzun yumurta veya ucu küt yumurta şeklindedir. Kulakçık ucu sivri, derin dişli büyük ve uzun, bitki habitusu ise yarı dik veya dik şeklindedir.

Çiçekpınar Yoncası bitkisinde; ürün veriminin yanında ürün kalitesi de düşünüldüğünde, protein verimi açısından en uygun dönem 1/10 çiçeklenme dönemidir. Çiçekpınar Yoncasında; ham protein oranı en az %15 ve kuru madde oranı en az %18'dir. Çiçekpınar Yoncasında; biçim zamanı geciktirilmez ise sap kısımlarında istenmeyen odunlaşmanın mümkün olabildiğince en az seviyede tutulması sağlanır.

Üretim Metodu:

Çiçekpınar Yoncasının yetiştiriciliğine ve üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Toprak İstekleri ve Tarla Tesisi: Çiçekpınar Yoncasının yetiştirilmesinde ideal olan toprak yapısı; kumlu-tınlı, tınlı, killi-tınlı, fazla kumlu olmayan, yeterli derecede kireç içeren topraklardır. Yoncalık olarak kurulacak alan drenajlı ve toprak yüzeyi uygun şekilde düzeltilmiş şekilde tesviye edilmiş olmalıdır. Yüksek taban suyu ve durgun su yoncada verim düşüklüğüne ve seyrekleşmeye neden olur. Bunun için toprakta yüzey drenajı önem arz eder. Kuvvetli ve sağlıklı bir kök gelişimi için toprağın derin işlenmesi uygun olur.

Ürünün ekime hazırlık aşamasında ilk olarak arazide yabancı ot mücadelesi yapılması yerinde olur. Yonca fideleri yavaş geliştiği için diğer yabancı ot fideleri yoncayı baskılar. Yonca bitkisi tohumlarının oldukça küçük ve

embriyosunun hassas olması nedeniyle özenli hazırlanmış tohum yatağına gereksinim duyar. Bu nedenle yetiştiriciliğin yapılacağı arazi/tarla birkaç kez sürülüp diskaro çekilmeli, tırmık vb. uygun tarım alet ve ekipmanları ile toprağın iyice ufalanması istenir.

İklim İstekleri ve Ekim Şartları: Çiçekpınar Yoncasının; genellikle ilkbahar ve sonbahar aylarında ekimi yapılır. Çiçekpınar Yoncası genel itibarıyla kurak ve yarı kurak iklim bitkisidir. Yonca fideleri soğuğa karşı hassas ve dayanıksızdır. Serin ve soğuk iklimlerde sonbaharda ekilen yonca fideleri henüz iyice gelişmeden kış aylarına girmelerinden dolayı zarar görür. İlkbahar ekiminde ise şiddetli kış soğukları ile geç donların sona ermesi ve ilkbahar yağışları ile toprağın belli bir sıcaklığa ve tava gelmesi istenir. Yonca fidelerinin yeterli kök ve gövde gelişimi için kurak/sıcak dönemden en az bir ay önce ekimlerinin tamamlanmış olması istenir. Bitki yaz aylarında daha hızlı büyüme ve daha iyi verim potansiyeline sahiptir.

Çiçekpınar Yoncasının ekimi; serpmeye ya da sıraya ekim teknikleri ile yapılır. Yetiştiricilikte yalnız yonca veya tercihe bağlı olarak buğdaygillerle karışık olarak yetiştirilir ve ortalama 40 cm sıra aralığında ekimi yapılır. Sulu tarım şartlarında ise ortalama 30 cm aralığında gerçekleştirilir. Ekim derinliğinin; ağır topraklarda yüzeysel olarak ortalama 2 cm, hafif topraklarda ise daha derine ortalama 3 cm olması yeterlidir.

Mibzerle sıraya ekimde dekara 2-3 kg, serpmeye ekiminde ise dekara 3-4 kg tohum kullanılması tavsiye edilir. Tohumluk miktarının belirlenmesinde, toprak ve iklim şartları, ekim metodu ve tohumun biyolojik değerleri göz önünde bulundurulmalı, kullanılacak tohumun safiyeti yüksek olmalıdır. Bunu sağlamak için sertifikalı tohumluk kullanılması yerinde olur.

Yonca bitkisi, yabancı çiçek tozları ile tozlanır ve döllenir. Yoncanın tohum üretiminde esas olarak polen toplayan arılar etkindir. Bu arıların varlığı tohum verimini artırır. Tekniğine uygun olarak coğrafi sınır içerisinde elde edilen tohumluklarda ekimde kullanılabilir.

Ayrıca ekim yapıldıktan sonra toprağın bastırılması için merdane geçirilmesi, yonca tohumlarının toprakla temasını sağlaması açısından önem arz eder.

Sulama: Çiçekpınar Yoncası bitkisinde su gereksinimi; bitkinin bulunduğu fizyolojik gelişim devresine, iklime, toprak yapısına, taban suyu düzeyi, arazinin eğimi vb. durumlara göre değişir. Yonca bitkisinin sulanmasında; biçimden genellikle bir hafta önce ve bir hafta sonra olmak üzere her biçimde 2 kez sulama yapılması uygun olur. Yonca hem kıraç topraklarda hem de sulu tarım şartlarında yetiştirilebilen bir bitkidir. Yoncanın gelişme mevsiminin uzunluğu hızlı büyümesi ve yıl içinde birden fazla hasat edilmesi nedeniyle suya gereksinimi yüksektir. Bitkiye uygun sulama yapıldığında ürün verimi de artar. Sulamada; salma veya yağmurlama sulama sistemleri kullanılır.

Zirai Mücadele: İklimsel veriler ve toprak yapısı da dikkate alınarak çiçeklenme durumuna göre bitki zararlılarına karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılarak zirai mücadele yapılır. Toprağın havalandırılması ve yabancı ot mücadelesi için, yağış ve sulama sularından en ekonomik şekilde faydalanabilmek için ekimden önce tarlada/arazide yabancı ot ve diğer bitki zararlılarına karşı zirai mücadele yapılır. Tarla tesisinden sonra yabancı ot olması durumunda yabancı otların tohumlarını olgunlaştırmadan önce erken biçim yapılması gerekir. Yoncada çok karşılaşılan yabancı ot; parazit bir bitki olan küsküt otlarıdır. Küsküt otu vb. yabancı ot ve bitki zararlılarına karşı başlıca aşağıdaki tedbirler uygulanır:

Temiz ve bulaşılardan arı sertifikalı tohumluk kullanmak, yabancı otlarla karışmış yoncaları hayvanlara vermemek, yabancı otlar ile karışan yoncalarla beslenmiş hayvanlardan elde edilen gübreleri yanmadan tarlaya vermemek, bulaşmaların var olduğu tarlalardan geçen sular ile sulama yapılmaması başlıca tedbirlerdir.

Gübreleme: Gübre uygulamalarında hayvan/çiftlik gübresi ve/veya ticari gübreler de kullanılır. Yağışa ve toprak yapısına bağlı olarak, toprağın gübre ihtiyacının (gübre türü ve miktarı) belirlenebilmesi için toprak analizlerinin yapılması tavsiye edilir. Yonca bitkisi baklagiller sınıfında bir bitki olmasından dolayı tarla tesisi yılı haricinde azotlu gübre uygulanmaz.

Hasat ve Kurutma: Çiçekpınar Yoncasının biçimi; genellikle çiçeklenme başlangıcı olarak %10-15 çiçeklenme evresinde, topraktan 5-10 cm yükseklikte yapılır. Alçak yapılan biçimlerde yeni sürgünler zarar görebilmekte, yüksek yapılan biçimde ise ürün gereksiz yere tarlada bırakılmış olur. Ayrıca yoncada zararlılara karşı zirai mücadele için erken hasat yapılabilir.

Hasatta biçilen yoncalar uygun tarım makineleri ile balya olarak ya da yığın demetleri olarak tarladan toplanır. Biçilen yoncalar yeterince kuruması için hava koşulları da dikkate alınarak yaklaşık 2 gün kadar güneş altında soldurulur ve kurutulur. Biçilen yeşil yoncaların gölge ve havadar bir alana serilerek kurutulması en uygundur. Tarlada kurutulacak yoncaların sabah erken saatlerde tırmık vb. alt üst edilerek yapraklarının dökülmeden kurutulması ve güneşte fazla bekletilmemesi uygun olur. Ayrıca tekniğine uygun olarak modern kurutma teknikleri kullanılarak da biçilen yoncalar kurutulabilir.

Piyasaya Arz, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Çiçekpınar Yoncası; balyalar halinde ya da yığın demetleri halinde, kuru veya yaş yonca şeklinde piyasaya arz edilir.

Çiçekpınar Yoncası; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/yarı kapalı depolarda balyalar halinde ya da yığın demetleri şeklinde istiflenerek muhafaza edilir ve depolanır.

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

Isparta ili Şarkikaraağaç ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, Çiçekpınar Yoncasının yetiştiriciliği ve bitkisel üretimdeki potansiyeli ile Isparta ili Şarkikaraağaç ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle, Çiçekpınar Yoncasının yetiştirilmesi ve üretiminin tüm aşamaları Isparta ili Şarkikaraağaç ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Çiçekpınar Yoncası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu,
- Ürünün hasadı-kurutulması, piyasaya arzı, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı denetlenir.

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

6. Hatay Beyaz Bal Kabağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1533
Tescil Tarihi	: 01.02.2024
Başvuru No	: C2023/000113
Başvuru Tarihi	: 17.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Beyaz Bal Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal kabağı/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Beyaz Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işaret amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Beyaz Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Beyaz Bal Kabağı; Latince tür ismi *Cucurbita moschata* olan, uzun yıllardır Hatay ilinde üretimi yapılan, beyaz-gri renk ve tonlarında renge sahip bir bal kabağıdır.

Hatay Beyaz Bal Kabağı; kısmen tatlı, iç kısmı sarı-turuncu renk ve tonlarında, sert yapılı bir bal kabağıdır. Hatay Beyaz Bal Kabağında dilimlilik mevcut olup uzun silindirik, yuvarlak veya basık yuvarlak şekillidir. Bitki sapları kalın, yaprakları koyu yeşil, geniş ve tüylüdür. Hatay Beyaz Bal Kabağı bitkisinde yoğun olarak dallanmalar görülür ve sürünücü yapıdadır. Bu bitki dalları/kolları 6 metreye kadar uzanabilir.

Hatay Beyaz Bal Kabağı yetiştiriciliğinde üreticiler; bir önceki hasat sezonu döneminden elde edilen mahsullerden bir yıl (bir sonraki ekim dönemi) sonrası için yeteri kadar tohumluğu ayırarak ekim vakti gelinceye kadar serin ve kuru muhafaza koşullarında saklayarak muhafaza ederler. Tohumluk olarak iri ve dolgun kabak çekirdekleri tercih edilir. Ekim zamanında dekar başına ortalama 1 kg tohumluk olarak kabak çekirdeği kullanılır.

Hatay Beyaz Bal Kabağında; Hatay ilinin sıcak ve karasal iklim özellikleri, gece ve gündüz sıcaklık farkı, kullanılan üretim metodu ve ürünün istenilen hasat olgunluğuna ulaşmasındaki ideal güneşlenme olanakları Hatay Beyaz Bal Kabağının ürün özelliklerini belirler.

Hatay ilinde; bal kabağı yetiştiriciliğinin yapıldığı toprakların; mineral ve organik maddece zengin, yeterince gevşek, geçirgen, derin, tınlı, killi ya da killi-kumlu ve yeterince nemli olması; ürünün 60 kilograma kadar olgunlaşarak hasat edilebilmesine olanak sağlar.

Tablo 1. Hatay Beyaz Bal Kabağının Bazı Ürün Özellikleri

Özellikler	Değer
Meyve ağırlığı, en fazla	60 kg
Meyve et kalınlığı, en fazla	8 cm
Meyve kabuk kalınlığı, en fazla	6 mm
Çekirdek evi uzunluğu, en fazla	60 cm
Briks değeri, en az	%3

Hatay Beyaz Bal Kabağının; üretildiği Hatay ile ün bağı bulunur. Hatay Beyaz Bal Kabağının; en yaygın kullanım şekli kabak tatlısı olarak hazırlanıp tüketilmesidir.

Üretim Metodu:

Hatay Beyaz Bal Kabağı; yetiştiriciliği ve üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Tarla/Bahçe Tesisi: Hatay ilinde genel olarak bal kabaklarının üretimi açıkta yetiştiricilik şeklinde gerçekleştirilir. Kabak yetiştiriciliği yapılacak arazinin sonbahar aylarında özellikle kış yağışlarından daha fazla istifade edilebilmesi açısından derin sürülmesi istenir. İlkbaharda ikinci sürüm ile birlikte toprağa yanmış çiftlik/ahır gübresi verilerek karıştırılır. Bu işlem; toprağın su tutma kapasitesini artırması ve havalanmasını sağlamasının yanı sıra toprak sıcaklığının daha hızlı artmasına yardımcı olacağı için bitkilerin topraktan daha erken çıkmasına yardımcı olur. Bal arıları, kabak bitkilerinde tozlaşmayı sağlayan en önemli taşıyıcılarıdır. Bu yüzden kabak yetiştiriciliğinin yapıldığı alanlarda ve bu alanların çevresinde arı kovanlarının bulundurulması tavsiye edilir.

İklim ve Toprak İsteği: Kabak bitkisi için en iyi gelişim sıcaklık aralığı 20-27 °C'dir. Yetiştirme periyodu boyunca sıcaklık dalgalanması ve iklim değişiklikleri gelişimi yavaşlatır. Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında bitkide vejetasyon süresi genellikle 100-180 gün aralığındadır. Kabak gün ışığı seven bir bitki olmasına rağmen aşırı nem ve sulama yapılması, bitkide fungal hastalıklara neden olabilir. Bu nedenle yetiştiricilik alanının iyi seçilmesi önem arz eder.

Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim için; yeterince derin, geçirgen, gevşek, su tutma kabiliyeti iyi, organik ve mineral maddelerce zengin, tınlı, killi ya da killi-kumlu topraklarda en iyi netice alınır. En ideal toprak pH aralığı ise 6-7,5'dir.

Kabak Çekirdeği Ekimi: Üreticiler; tarlalarında yetiştirdikleri kabaklardan uygun olanlarını seçerek kendileri için tohumluk kabak çekirdeklerini elde ederler. Kabak çekirdeği ekim zamanı, yılın nisan-mayıs aylarıdır. Toprak sıcaklığının genellikle 10-13 °C aralığında olduğunda ekim işlemlerinin yapılması uygun olur.

Kabak bitkisi, gün ışığını seven/isteyen tek yıllık bir bitkidir. Bu sebeple ekim/dikim yapılırken güney (bakı) yönünde ekimin yapılması tavsiye edilir. Genellikle iki kök aralığı ve iki sıra arasındaki mesafe ortalama 2 m olarak seçilir. İlk ekimde taban gübresi kullanılır ve kökler yaklaşık bir karış mesafeye ulaştığında çapalama yapılarak kökler toprakla doldurulur.

Ekilen tohumlar, uygun koşullarda yaklaşık 2 hafta içerisinde topraktan çıkmaya başlarlar. Bitki yapraklarının gelişmeye başlamasıyla toprağın kaymak tabakası kırmak ve toprağı yabancı otlardan temizlemek amacıyla elle veya kazayağı vb. tarım alet ve ekipmanları ile çapalama işlemi yapılır.

Sulama: Mevsimsel şartlar ve iklim koşullarına göre sulamaya karar verilir. İlk meyveler görülünceye kadar bitkiye su vermekten kaçınılır. Ekolojik koşullar kurak giderse aşırıya kaçmamak şartıyla bitkilerin ihtiyacı nispetinde sulama yapılır. İlk meyveler görüldükten sonra sulama büyük önem taşır. Kabak bitkisi hızlı gelişim gösterebilen bir bitki olduğu için sulamayı sık aralıklarla yapmak, bitkinin gelişmesi ve verimi bakımından faydalıdır. Genel itibarıyla 700-1000 m rakım aralığındaki arazilerde haftada bir sulama gerekir, ancak rakım düştükçe sıcaklık artacağından daha sık sulama yapılmasına ihtiyaç duyulur.

Gübreleme: Kabak yetiştiriciliğinde gübrelemede; bahçelere/tarlalara sonbaharda yanmış ahır/çiftlik gübresi uygulanır. Gübre seçiminde ve miktarının belirlenmesinde toprak analizi sonuçları dikkate alınarak toprak yapısına uygun gübreleme yapılması tavsiye edilir. Gübrelerin, uygun tarım alet ve makineleri ile toprağı homojen bir şekilde karıştırılması sağlanmalıdır.

Zirai Mücadele ve Çapalama: Ürünün yetiştiriciliğinde zirai mücadele için öncelikle tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Kabak bitkisinde yabancı otlarla mücadele, kabak yetiştiriciliğinde en önemli hususlarından birisidir. Yabancı ot mücadelesi için çapalama ve toprakta ara sürüm yapılır. Toprağın sürümü ve çapalanması ile yabancı ot temizliği, toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması sağlanır.

Bitki zararlıları, hastalıkları, yabancı ot ve toprak altı zararlılarına vb. karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Yetiştiricilikte sağlıklı tohumların kullanılması, toprağın iyi işlenmesi, gerekirse kimyasal mücadele ve/veya biyolojik mücadele yapılması ile hastalıklı bitkilerin ortamdan uzaklaştırılması, zirai mücadelenin etkin bir şekilde yapılmasını sağlayacak ana uygulamalardır.

Kabak bitkisinde hastalık ve zararlılara karşı yapılan zirai mücadelenin; bitkilerde dölllenme, tozlaşma arılar ve diğer böcekler ile yapıldığı için bitki koruma ürünlerinin kullanılmasının, bu canlılara zarar vermeyecek şekilde, genellikle yağışsız günlerde ve öğleden sonra yapılması uygun olur.

Hasat: Ürün hasadına; bitki yapraklarının sararması ve kabak saplarının kuruyarak bitki gövdesinden kolayca ayrılacak duruma gelmesi ile tam olgunluk döneminde başlanır. Hasada genellikle ekimden ortalama 4 ay sonra ağustos ayında başlanır. Ürün hasadının; daha kolay olması ve istenilen ürün kalitesi için yağış durumunun olmadığı günlerde yapılması tavsiye edilir.

Ürün hasadı; kabağın bitkiye bağlanan sap kısmının kesilmesi veya kırılması şeklinde gerçekleştirilir. Hasat edilen kabaklar, yağış söz konusu değilse yeterince kuruması için tarlada bir süre daha bekletilebilir. Hasat sırasında; lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş bal kabakları üreticiler tarafından ayıklanarak tasnif edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Hatay Beyaz Bal Kabağı; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ürünlerin; üst üste fazla istif edilmeden ve depolarda fazla bekletilmeden tüketiciye sunulması esastır.

Piyasaya Arz: Hatay Beyaz Bal Kabağı; dökme ve/veya bütün olarak ayrıca tüketicilere kolaylık olması bakımından doğranmış ya da dilimlenmiş, kabuklu/kabukları soyulmuş şekilde gıda ile temasa uygun ambalajlarda; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları emek isteyen Hatay Beyaz Bal Kabağının üretim potansiyeli ile Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Beyaz Bal Kabağının yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, Hatay ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü ile Hatay İl 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 Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Hatay Beyaz Bal Kabağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu,
- Hatay Beyaz Bal Kabağının; hasat işlemlerinin uygunluğu,
- Hatay Beyaz Bal Kabağının; depolanması, muhafaza koşulları ve piyasaya arzının uygunluğu denetlenir.

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

7. Anamur Batırığı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1534
Tescil Tarihi	: 05.02.2024
Başvuru No	: C2022/000374
Başvuru Tarihi	: 02.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Anamur Batırığı
Ürün / Ürün Grubu	: Batırık / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Anamur İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeşilyurt Mah. Halide Edip Adivar Cad. Anamur MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Anamur ilçesi
Kullanım Biçimi	: Anamur Batırığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Anamur Batırığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Anamur Batırığı; köftelik ince bulgur, yer fıstığı, susam, kuru domates, soğan, biber salçası, çeşitli baharat ve sos ile Mersin ili Anamur ilçesinde üretilen yemektir. Anamur Batırığında tahin kullanılmaz. Tahin yerine yer fıstığı ve susam kullanılarak üretilen macun kullanılır.

Anamur Batırığına el ile sıkılarak şekil verilir. Yaz mevsiminde bir kısmı ayrılarak “sıkma” adı verilen köfteler oluşturulur, kalan kısmına ise soğuk su ve buz ilave edildikten sonra üzerine lahana, soğan, domates, salatalık, taze soğan eklenerek tüketilir.

Özellikle misafir ağırlama, cenaze merasimleri gibi özel günlerde üretilen Anamur Batırığı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırda her mevsim tüketilen ve Anamur’un mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunan Anamur Batırığının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Anamur Batırığı üretmek için gerekli bileşenler:

- 200 g köftelik ince bulgur (dügürcük)
- 440 g pembe domates
- 30 g domates kurusu
- 500 g yer fıstığı (tercihen coğrafi sınırda yetişen)
- 120 g susam
- 100 g soğan
- 16 g biber salçası
- 2 g kuru nane
- 8 r tuz
- 50 g limon
- 10 r nar ekşisi
- 2 g toz acı biber

Üzeri (sulu kısım) için gerekli bileşenler:

- 500 g haşlanmış lahana
- 500 g haşlanmış soğan
- 100 g domates
- 120 g salatalık
- 60 g taze soğan

Yoğurma kabına düğürcük konur, üzerine rendelenmiş pembe domates eklenir ve 15 dakika bekletilir. Daha sonra rendelenmiş soğan ve domates kurusu eklenir. Tercihe göre sadece domates veya çok az miktarda biber salçası ve domates ilave edilir. Eskiden kışın domates olmadığı zamanlarda domates kurutulup dövülmüş halde tüketilirdi, günümüzde domates bol olduğu halde Anamur Batırığına özel bir tat verdiği için dolayı domates kurusu da kullanılır.

Coğrafi sınırdaki yetişen yer fıstığı ve susam kavrularak makinede çekilir, az miktarda su ilave edilerek pürüzsüz bir kıvam alması sağlanır. Eskiden yer fıstığı ve susam dibek adı verilen oldukça büyük, tahtadan yapılmış bir aletle dövülürdü. Sonradan havan ve elektrikli mutfak robotu da kullanımı yaygınlaşmıştır. Çekilen yer fıstığı ve susam bulgurlu karışımın içine eklenir. Macun kıvamına gelecek şekilde (fıstık ve susam yağı çıkacak şekilde) yoğrulur. Biber salçası, limon, nar ekşisi ve tuz eklenerek karıştırılır. Hazırlanan karışımın bir kısmı ayrılarak ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak el ile oval şekil verilir ve sıkma olarak adlandırılır. Marul, domates, salatalık, yeşil soğan ve turşu ile birlikte servis yapılır.

Karışımın kalan kısmının içine soğuk su eklenir. Karıştırılarak çorba kıvamına getirilir. Bu kıvamın acılı olarak tüketilmesi tercih edilir. Bunun için de yanında cin biberi ya da süs biberi (*Capsicum frutescens*) olarak bilinen acı biber ile birlikte tüketilmesi önerilir. Üzerine konulan lahana mevsime göre değişiklik gösterir. Kışın beyaz göbek bağlamış lahana, yazın ise göbek bağlamamış yeşil renkteki lahana yaprakları tercih edilir. Lahana yapraklarının ortasındaki damar kısmı “hürtmek” olarak tabir edilir ve iyice haşlanıp doğrandıktan sonra karışıma ilave edilir. Karışımın içine küp şeklinde doğranmış domates, salatalık ve yeşil soğan konulur. Üzerine kuru nane eklenerek servis yapılır.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Anamur Batırığının Mersin ili Anamur ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Anamur Batırığının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Anamur İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Anamur İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Anamur Ticaret ve Sanayi Odasından 1, Anamur Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğünden 1 ve Anamur Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Bölümünden 1 olmak üzere ürün konusunda uzman 5 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir. Şikâyet halinde yapılan denetimler şikâyetten itibaren 15 gün içinde gerçekleştirilir.

Denetim mercii Anamur İlçesinde Anamur Batırığının üretildiği ve servis yapıldığı restoran ve kafelerde coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekli farkındalığı oluşturur.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Anamur Batırığı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

8. Diyarbakır Paşa Lavaşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1535
Tescil Tarihi	: 06.02.2024
Başvuru No	: C2023/000213
Başvuru Tarihi	: 23.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Paşa Lavaşı
Ürün / Ürün Grubu	: Lavaş/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kooperatifler Mah. Akkoyunlu Bul. No: 15 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Paşa Lavaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Paşa Lavaş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Paşa Lavaşı; buğday unu, su, tuz, ekmek mayası ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü hamur işlerinden birisidir.

Gıda işletmecileri tarafından; ortalama 35 cm eninde, 60 cm boyunda ve 0,5 cm kalınlığında ince ve düz şekilde, genellikle 300-400 g aralığında hazırlanarak tüketiciye arz edilir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Paşa Lavaşı özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Paşa Lavaşının; düz ve ince olarak hazırlanması ile homojen olarak pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Paşa Lavaşının üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Diyarbakır Paşa Lavaşı; tercihen odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınlarda ve gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Paşa Lavaşı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 50 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 30 litre su,
- 1 kg ekmek mayası,
- 500 g tuz,
- 500 g çörekotu ve/veya susam (isteğe bağlı).

Diyarbakır Paşa Lavaşı Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz, maya ve su konularak hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda parlak görünümlü, yumuşak, kaygan ve nispeten cıvık şekilde hamur elde edilir. Yoğurulan hamur, yaklaşık 1 saat kadar hamur fermentasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan ortalama 400-500 gram aralığında kesilerek hamur bezeleri yapılır. Hamur açmada ustalık becerisine bağlı olarak genellikle el ile hamur ince ve düz şekilde açılır. Tekniğine uygun olarak oklava, merdane, makine vb. kullanılabilir.

Açılan hamurun üzerine isteğe bağlı olarak eşit dağılım sağlayacak şekilde çörekotu ve/veya susam konulur.

Piştirme ve Servis:

Piştirmede; tercihen odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınlar, gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalar kullanılır ve ürünün lezzeti için odun ateşinde piştirilmesi tavsiye edilir. Ürünün piştirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Hazırlanan Diyarbakır Paşa Lavaşı; sıcaklığı yaklaşık 200 °C olan fırına konularak 10 dakikada piştirilmesi sağlanır.

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

Diyarbakır Paşa Lavaşı; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur. Diyarbakır Paşa Lavaşının; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve piştirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Paşa Lavaşının; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Paşa Lavaşının tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl 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 Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Paşa Lavaşı hazırlanması, piştirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Paşa Lavaşı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

9. Sütçüler Kekik Yağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1536
Tescil Tarihi	: 06.02.2024
Başvuru No	: C2023/000018
Başvuru Tarihi	: 11.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Sütçüler Kekik Yağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kekik yağı/Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Isparta İl Özel İdaresi
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 104 Cad. İl Özel İdare Binası Merkez ISPARTA
Coğrafi Sınır	: Isparta ve Antalya illeri
Kullanım Biçimi	: Sütçüler Kekik Yağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Sütçüler Kekik Yağı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sütçüler Kekik Yağı; Origanum cinsine giren Latince tür adı *Origanum minutiflorum* olan ve endemik bir tür olan Sütçüler Kekiği bitkilerinin toprak üstü kısımları kullanılarak üretilir.

Sütçüler Kekik Yağı; sadece Isparta ve Antalya illerinde yetiştirilen Sütçüler Kekiğinin, hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulmasından sonra damıtılmasıyla elde edilen aromatik bir yağdır.

Sütçüler Kekik Yağı üretiminde kullanılan Sütçüler Kekiği; ülkemizde nadir olarak bulunan, uçucu yağ içeriği, çeşitliliği ve kalitesi yüksek, tıbbi ve aromatik bir bitkidir. Bu şekilde Sütçüler Kekiği işlenerek katma değerinin en yüksek olduğu yağ içeriği ile Sütçüler Kekik Yağı olarak ticarete konu edilir.

Isparta ve Antalya illerinin iklim ve toprak özellikleri; Sütçüler Kekiğinin verimi ve özellikle karvakrol olmak üzere uçucu yağ oranının yüksek olmasını sağlar. Sütçüler Kekiğinin yetişmesinde genellikle kurak/suyun çok az olduğu şartlarda verim düşük, yağ oranı yüksek olurken suyun kolay bulunabildiği yetiştirme şartlarında, yağ oranı düşük, ürün verimi ise yüksektir. Bu hususta yetiştirme imkânı olarak Isparta ve Antalya illerinde yüksek yağ verimi ve kalitesine ulaşır. Sütçüler Kekiği için uygun iklim ve yetiştirme koşullarında uçucu yağ verimi %5'e kadar çıkabilir. En iyi verim ve uçucu yağ kalitesi ve çeşitliliği; Sütçüler Kekiğinde koku moleküllerinin sentezlendiği yerler olan özellikle yaprak ve çiçeklerde bulunan salgı tüylerinden sağlanır.

Sütçüler Kekik Yağı elde edilmesinde uçucu yağ verim ve kalitesi hasat zamanına göre değişir. Uçucu yağ miktarı bitkinin; tomurcuklanma evresinin sonunda orta seviyede, çiçeklenme başında en yüksek seviyede olmak üzere ve bundan sonraki gelişim dönemlerinde azalarak olgunlaşma döneminde ise daha da azalma eğilimi gösterir. Bu yüzden kekiğin hasat zamanı, ürün kalitesini etkileyen en önemli faktörlerdendir. Sütçüler Kekiğinde; yüksek uçucu yağ oranı elde etmek için tavsiye edilen hasat zamanı, kekik plantasyonunun %50-80'lik bölümünün çiçeklendiği zaman aralığıdır. Uçucu yağ verimi ve kalitesi yüksek Sütçüler Kekik Yağı üretmek için bu zaman aralığına dikkat edilmesi ve hasatta bu zaman aralığının kullanılması önem arz eder.

Buhar distilasyon yöntemi ile uygun hasat zamanında toplanan ortalama 100 kg Sütçüler Kekiğinden damıtma/distilasyon işlemleri ile en az 1 litre Sütçüler Kekik Yağı elde edilir. Sütçüler Kekik Yağındaki uçucu yağın en az %50'sini antioksidan aktiviteye sahip fenolik bir bileşik olan karvakrol uçucu yağ oluşturur. Bu sayede Sütçüler Kekik Yağı; karakteristik olarak aromatik, otsu, hafif çiçeksi, keskin koku ve kısmen acı bir tada sahiptir. Ayrıca Sütçüler Kekik Yağı; açık sarıdan turuncuya kadar renk ve renk tonlarında renge sahip olur.

Sütçüler Kekik Yağına özgü aromatik keskin kekik kokusu ve tat özelliğini kazanması yapısındaki bu uçucu yağ bileşenleri sayesinde gerçekleşir. Bu hususta; Sütçüler Kekik Yağında, yüksek uçucu yağ oranı ve içeriği, ürünün fiyatını belirleyen, yüksek ticari değere sahip olmasını sağlayan en önemli parametredir. Sütçüler Kekik Yağı genel itibarıyla; gıda, eczacılık, tıp, kozmetik ve parfümeri sektörlerinde kullanım olanağına sahiptir.

Uygun hasat ve yetiştirme şartlarında, tekniğine uygun elde edilen Sütçüler Kekik Yağında başlıca bulunabilecek karakteristik uçucu yağ bileşenlerine aşağıda yer verilmiştir:

- Karvakrol en az %50,
- Timol en çok %25,
- p-simen %1-17,
- Borneol %1-8,
- γ -terpinen en çok %5,
- α -terpinen en çok %1 düzeyindedir.

Üretim Metodu:

Sütçüler Kekik Yağı üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

Kekik Yağı Eldesi İçin Kekik Hasadı: Sütçüler Kekiklerinin hasadı, iklim koşullarına bağlı olarak genellikle yılın ağustos ve eylül aylarında gerçekleştirilir. Bu zaman aralığının bitkinin olgunlaştığı ve tohum verdiği döneme denk gelmesi önem arz eder. Tarım ve Orman Bakanlığının belirlediği zaman ve alanlarda kontrollü olarak toplanmasına başlanır ve hasadı yapılır. Kekiklerin toplanmasında; bitkinin özellikle köklerinin tahribini önlemek için bıçak vb. uygun alet ve ekipmanlar kullanılması ve bitkilerin el ile sökülmemesi istenir. Bunun nedeni bitkinin yetiştirme alanlarında zarar görmeden sürdürülebilir bir şekilde hasadının yapılmasıdır. Kekiklerin doğru şekilde toplanması, bir sonraki hasadın verimini etkileyen en önemli faktörlerin başında gelir. Sütçüler Kekiklerinin hasadında; toprak yüzeyinin ortalama 10 cm üzerinden hasadın yapılması uygun olur.

Hasat Sonrası İşlemleri (Kurutma-Sınıflandırma): Sütçüler Kekiklerinin uygun zamanda ve doğru şekilde toplanması, bir sonraki hasadın verimini dolayısıyla uçucu yağ içeriğini etkileyen en önemli faktörlerin başında gelir. Kurutma işleminde ilk olarak gıda ile temasa uygun temiz bir zemin, tente, kerevit vb. üzerine kekikler serilir. Hasat edilen kekiklerin kurutulmasında; Isparta ve Antalya illerinin en ideal güneşlenme olanağı olarak daha çok ağustos ve eylül ayları tercih edilir.

Sütçüler Kekik; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak güneş altında ya da gölge ortamlarda; ortalama 2 hafta süre ile kurutulur. Kurumaya bırakılan kekikler; renginin kararmaması, kızışmanın olmaması için ara sıra ters düz edilmelidir. Ayrıca kurutma işlemi; tekniğine uygun olarak modern kurutma teknikleri ile de yapılabilir.

Sütçüler Kekikinde; kurutulan bitkilerin istenilmeyen kalın sap, yabancı maddeler vb. ayrıldıktan sonra, geriye kalan yaprak, tomurcuk vb. bitkinin toprak üstü kısımları tekniğine uygun olarak elekten geçirilir ve sınıflandırılır.

Sınıflandırmanın yapılacağı alanın, kullanılan alet ve ekipmanların temiz olması ve ürünlerin herhangi bir kontaminasyona/bulaşmaya karşı korunması ve kontrol edilmesi önem arz eder.

Distilasyon/Damıtma İşlemleri: Sütçüler Kekiklerinin uygun zamanda ve doğru şekilde hasat edilmesi ve hasat sonrası işlemlerinden sonra buhar distilasyon yöntemi ile kekik yağı elde edilir.

Kekikler gıda ile temasa uygun damıtma kazanına doldurulduktan sonra kazanın en alt kısmında bulunan delikli serpentin borularından buhar kazanında üretilen yaklaşık 100 °C sıcaklığındaki su buharı kekiklere verilir. Kekiklerin uçucu yağlarının kondensere sürüklenmesi sağlanır ve buhar distilasyonu gerçekleştirilir. Üretim prosesinin büyüklüğüne göre yaklaşık 2 saat kadar devam eden bu işlemler sonucunda Sütçüler Kekik Yağı elde edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Sütçüler Kekik Yağı; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Depolamada ürünün karanlık ortamlarda ya da ışık geçirmeyen ambalajlarda muhafaza edilmesi tavsiye edilir.

Ambalajlama ve Piyasaya Arz: Sütçüler Kekik Yağı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Isparta İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde; Isparta İl Özel İdaresi, Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü 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 Isparta İl Özel İdaresi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Sütçüler Kekik Yağı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretimde kullanılan Sütçüler Kekiğinin; Isparta ve Antalya illerinden temin edilip edilmediği,
- Sütçüler Kekik Yağı üretiminde; distilasyon/damıtma işlemlerinin uygunluğu,
- Sütçüler Kekik Yağının; muhafaza koşulları, depolanması, ambalajlanması ve piyasaya arzı uygunluğu denetlenir.

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

10. Ardahan Kavılca Buğdayı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1537
Tescil Tarihi	: 07.02.2024
Başvuru No	: C2020/238
Başvuru Tarihi	: 24.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Ardahan Kavılca Buğdayı
Ürün / Ürün Grubu	: Buğday / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karagöl Mah. Kazım Karabekir Cad. 8 A Merkez ARDAHAN
Coğrafi Sınır	: Ardahan ili
Kullanım Biçimi	: Ardahan Kavılca Buğdayı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ardahan Kavılca Buğdayı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ardahan Kavılca Buğdayı; Ardahan ilinde yetiştirilen tetraploid buğdaylardan, $2n=28$ kromozom sayısına sahip, *Triticum turgidum* L. türünün alt türü olan ve “kültür Emmer (Gernik)” adıyla anılan, *Triticum dicoccum* türü buğdayın *farrum* varyetesiinden elde edilir. Ekmek yapımında kullanıldığı gibi makarnalık, tohum ve yemeklik olarak da kullanılır. %8,2-12,3'lük düşük gluten oranı ile bulgur olarak tüketilebilir.

Ardahan Kavılca Buğdayı sert yapılı, koyu renkli ve esmer danelidir. Ardahan Kavılca Buğdayı 6-8 adet başakçıkta oluşur. Başakçıkların üzerine dizildiği orta direk ve başak mihveri bulunmaz. Ardahan Kavılca Buğdayının başakçıkları kılçıklı yapıya sahip olup her bir başakçıkta kılçık bulunur ve kılçıkların boyu ortalama 13 cm'dir. Başakçıkların bir birine bakan yüzeyleri daha düz, dışa bakan yüzeyleri ise dışarıya doğru kambur yapıdadır. En dıştaki çok sert kabuk, diğer başakçığa bakan alt-iç yüzeyde fazla ilerlemez, dış yüzeyi ise tamamen kapatır. Başağında bir başakçık içinde iki ve ikiden fazla danecik bulunabilir. Her bir danenin iç yüzeyinde ince kabuk, dış yüzeylerinde kalın ve sert kabuk bulunur. Daneleri kaplayan dış kabukların dışında daha sert ve kalın, sarı-kahverengi-kırmızı renklerle bezeli olan ve “balmumu” olarak adlandırılan birer zırh kabuk daha vardır. Başakçıklarda dış tarafta yer alan ve ilk oluşan daneler daha büyüktür. Bir başakçıkta danelerin ayrı ayrı ve iç yüzeyinde bulunan, yarım yüzeyini kaplayan ince kabuk, dış yüzeyinde bulunan ve dıştaki ayırım yüzeyleri kaplayan sert kabuk ile; en dışta danelerin sert kabuğunu tekrar sarıp koruyan iki adet kalın kabuk mevcuttur. Kavuz denilen dış kabukla kaplıdır, soğuk iklime dayanıklı olacak şekilde tohumu çevreleyen kabuk sayısı fazla olup başak çatalları daha kalındır. Katmanlı ve kalın kabuklu yapısı ile endosperminden zor ayrılır. Böylelikle daneler, hasattan önce soğuk, don ve haşarelere karşı korunur.

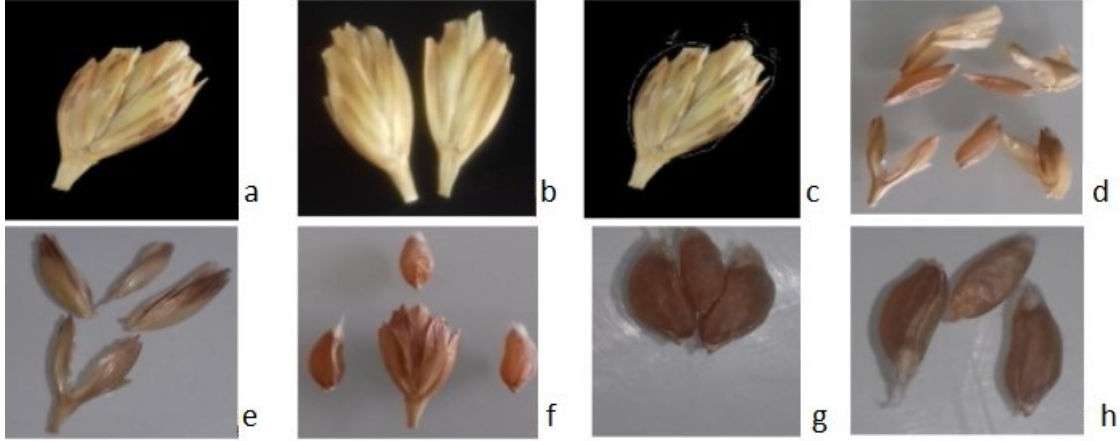
Ardahan Kavılca Buğdayının önemli ayırt edici özelliklerine Tablo 1 ve Tablo 2'de aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Ardahan Kavılca Buğdayının kalite özellikleri

Özellik	Değer
Kavuzlu hektolitre ağırlığı (kg/hL)	47,7-52,5
Kavuzsuz hektolitre ağırlığı (kg/hL)	74,1-77,4
1000 dane ağırlığı (g)	28,0-31,1
Sertlik (%)	68,0-74,6
Çap (mm)	2,64-2,79
Tane protein oranı (%)	10,03-12,32
Kül oranı (%)	1,78-1,95
Yaş gluten (%)	24,4-33,2
Kuru gluten (%)	8,2-12,3
Un verimi (%)	61,9-65,7

Tablo 2. Ardahan Kavılca Buğdayının mineral içerikleri

Mineral adı	Değer
Çinko (mg/kg)	31,81-39,99
Demir (mg/kg)	27,45-30,90
Kalsiyum (mg/kg)	309-341
Magnezyum (mg/kg)	1053-1147
Potasyum (mg/kg)	3920-4318
Selenyum (mg/kg)	0,021-0,077



Şekil 1. Ardahan Kavılca Buğdayının şekli

Ardahan Kavılca Buğdayı, Ardahan ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ardahan Kavılca Buğdayı; Ardahan ilinde yetiştirilen tetraploid buğdaylardan, $2n=28$ kromozom sayısına sahip, *Triticum turgidum* L. türünün alt türü olan ve “kültür Emmer (Gernik)” adıyla anılan, *Triticum dicoccum* türü buğdayın *farrum* varyetesiinden elde edilir. Ardahan Kavılca Buğdayı üretiminde tohum olarak bir önceki yılın hasadından elde edilen buğdaylar kullanılır.

Ardahan Kavılca Buğdayı ekilecek tarla, 25-30 Ağustos'ta sürülür. Yem bitkisinin ekildiği durumda gübreye ihtiyaç duyulmaz. Ekilmediği durumda toprak analiziyle belirlenen gübre ihtiyacı uyarınca gübreleme yapılır. 5-20 Mayıs tarihlerinde tarlaya dönüm başı 20-25 kg tohum atılıp kültivatör ve benzeri aletle işlenerek tohumların karışması sağlanırken, çimlenen yabancı otların kökleşmesi engellenerek toprağa karışıp çürümesi sağlanır. Mibzer ile ekim yapılacağı durumda tarlanın, ekimden önce kültivatör veya uygun pulluk ile iki kez sürülmesi gerekir. Ekim işleminden sonra toprağı sıkılaştırmak için kullanılan silindir ile tarlaya baskı yapılarak su kaybı azaltılır ve hasadın kolaylaşması sağlanır. Ardahan Kavılca Buğdayı üretiminde kimyasal gübre, ilaçlama ve sulama yapılmaz.

Ekiminden 95-100 gün sonra gerekli olgunluğa ulaşan Ardahan Kavılca Buğdayı 15 Ağustos-10 Eylül tarihlerinde hasat edilir. Modern tesislerde iç ve dış kabuklarından ayrılan Ardahan Kavılca Buğdayı, genellikle hasattan sonra açık değirmenlere kabuk ayrımı için getirilir. 10 ve 50 kg ağırlıklarında PP kumaş, PP çuval, bez torba ve kâğıt ambalajlarda satılır. Nispi nem oranı %67 değerinden daha küçük ve sıcaklığı 15-20°C olan depolarda 1 yıl süreyle depolanabilir. Depolamada ambalajın zemin ve duvar ile temasını engelleyen tedbirler alınır.

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

Ardahan Kavılca Buğdayı Ardahan ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ardahan Kavılca Buğdayının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Ardahan Belediyesi, Ardahan İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ardahan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde coğrafi sınırdaki bir önceki yılın hasadından elde edilen buğdayların tohum olarak kullanımının uygunluğu; özellikle toprak hazırlığı, ekim, hasat, ambalajlama ve muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluk; ürün özelliklerinin uygunluğu ve Ardahan Kavılca Buğdayı 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. Mardin Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1538
Tescil Tarihi	: 08.02.2024
Başvuru No	: C2022/000348
Başvuru Tarihi	: 14.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Mardin Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebab / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mardin Artuklu Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nur Mah. Diyarbakır Bul. Pk:47200 Artuklu MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili
Kullanım Biçimi	: Mardin Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mardin Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mardin Kebabı; dana kaburga eti, kuzunun boşluk kısmındaki et, kuyruk yağı, yeşilbiber ve tuz kullanılması suretiyle Mardin ilinde üretilen şiş kebaptır. Porsiyonunda 4 adet şiş kebab bulunur. İsteğe bağlı olarak lavaş, sumaklı soğan, közlenmiş domates ve biber ile servisi yapılabilir.

Mardin Kebabında tercihen süt danasının kaburga eti ve 1 yaşına gelmiş kuzunun boşluk kısmındaki et kullanılır. Kullanılan etler sinirsiz olmalıdır. Mardin Kebabı oval ince şişlerde yapılır ve yaklaşık 50 g'lık aynı gramajda dört adet şişe pişirilerek servisi yapılır. Şişler ince ve şişe takılan et ince olduğu için Mardin Kebabının pişme süresi de kısadır. Mardin Kebabı yapımında kullanılan kuyruk yağı dondurulmuş olmamalıdır.

Coğrafi sınırda köklü geçmişe sahip olan Mardin Kebabı, Mardin ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4-6 kişilik Mardin Kebabı için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 500 g dana kaburga eti
- 500 g kuzunun boşluk kısmındaki et
- 100 g kuyruk yağı
- 1 adet yeşilbiber
- 5 g tuz

Hazırlanışı:

Dana eti, kuzu eti ve kuyruk yağı kuşbaşı doğranır, üzerine tuz eklendikten sonra biber de ilave edilip tüm bileşenler zırhtan çekilir. Zırhtan çekme işlemi yaklaşık 30 dakika sürer. Dondurulmuş kuyruk yağı kullanılmaz.

Hazırlanan karışım, oval ince şişlere her biri 50 g olacak şekilde takılır. Şişler ince olduğu için üzerine takılan etler de ince bir şekilde hazırlanır. Şişe takılan etler, pişirilmeden önce en az 15-20 dakika dinlendirilir. Hazırlanan şişler, alevsiz, durgun, korlu, kimyasal katkı maddesi içermeyen odun ateşinde iki tarafı da eşit pişecek şekilde 6-8 dakika pişirilir. Pişirilen kebabların şişleri çıkarılır ve porsiyonda 4 şiş olacak şekilde tabağa koyulur.

Mardin Kebabı, sıcak olarak servis edilir ve tüketilir. İsteğe göre garnitür ile servisi yapılabilir. Garnitürle yapılan serviste servis tabağına lavaş koyulduktan sonra üzerine şiş kebab ve yanına sumaklı soğan, közlenmiş domates ve biber eklenir.



Şekil 1. Garnitür ile servisi yapılan Mardin Kebabı

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

Mardin Kebabının Mardin ilinde uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mardin Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Mardin Artuklu Üniversitesinin koordinasyonunda ve Mardin Artuklu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Mardin Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

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

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

5. Bölüm

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

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

1. Kayseri Sucuk İçi

142 sayılı ve 01.02.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/000431 numaralı Kayseri Sucuk İçi ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Kullanım Biçimi:

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

ifadesi,

“Kayseri Sucuk İçi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Sucuk İçi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Kayseri Sucuk İçi, sucuk üretmek amacıyla kullanılamaz. Pişirilerek tüketilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Kayseri Sucuk İçi; kuzu ve dana eti, sarımsak, acı ve tatlı toz kırmızıbiber, kimyon, kekik, zencefil, karanfil ve tuz kullanılarak Kayseri ilinde üretilen ısıtılmış et ürünüdür. Üretimde kullanılan etin karışım oranları %10-20 kuzu ve %80-90 dana olup, hayvanların göğüs kısmından elde edilen yağlı ve yumuşak döş etidir.”

ifadesi,

“Kayseri Sucuk İçi; kuzu ve dana eti, sarımsak, acı ve tatlı toz kırmızıbiber, kimyon, kekik, zencefil, karanfil ve tuz kullanılarak Kayseri ilinde üretilen hazırlanmış et karışımıdır. Üretimde kullanılan etin karışım oranları %10-20 kuzu ve %80-90 dana olup, hayvanların göğüs kısmından elde edilen yağlı ve yumuşak döş etidir. Kayseri Sucuk İçi, sucuk üretmek amacıyla kullanılamaz. Pişirilerek tüketilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“90 kg et (%10-20 kuzu döş eti, %80-90 dana döş eti)

5 kg sarımsak

2 kg acı toz kırmızıbiber

2 kg tatlı toz kırmızıbiber

1 kg kimyon

200-300 g kekik

200-300 g zencefil

20-30 g öğütülmüş karanfil

1,5-1,7 kg tuz”

ifadesi,

“87,97 kg et (%10-20 kuzu döş eti, %80-90 dana döş eti)

5 kg sarımsak

2 kg acı toz kırmızıbiber
2 kg tatlı toz kırmızıbiber
1 kg kimyon
250 g kekik
250 g zencefil
30 g öğütülmüş karanfil
1,5 kg tuz”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2021/000431
Başvuru Tarihi	: 14.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Sucuk İçi
Ürün / Ürün Grubu	: Et ürünü / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kayseri Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bulvarı No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Sucuk İçi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Sucuk İçi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Kayseri Sucuk İçi, sucuk üretmek amacıyla kullanılamaz. Pişirilerek tüketilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Sucuk İçi; kuzu ve dana eti, sarımsak, acı ve tatlı toz kırmızıbiber, kimyon, kekik, zencefil, karanfil ve tuz kullanılarak Kayseri ilinde üretilen hazırlanmış et karışımıdır. Üretimde kullanılan etin karışım oranları %10-20 kuzu ve %80-90 dana olup, hayvanların göğüs kısmından elde edilen yağlı ve yumuşak döş etidir. Kayseri Sucuk İçi, sucuk üretmek amacıyla kullanılamaz. Pişirilerek tüketilir.

Kayseri Sucuk İçi; 0-4 °C sıcaklıkta 10 gün, -40 °C’de şoklandıktan sonra -18 °C’de ise 6 ay muhafaza edilebilir. Dondurucuların olmadığı eski zamanlarda, bağ evlerinin buzdolabı görevi gören boş su kuyularında ya da “zerzembi” adı verilen serin mahzenlerde muhafaza edilmiştir.

Kayseri Sucuk İçinin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Günün her öğününde ve özellikle ramazan ayında her iftar sofrasında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 kg Kayseri Sucuk İçi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

87,97 kg et (%10-20 kuzu döş eti, %80-90 dana döş eti)
5 kg sarımsak
2 kg acı toz kırmızıbiber

2 kg tatlı toz kırmızıbiber
1 kg kimyon
250 g kekik
250 g zencefil
30 g öğütülmüş karanfil
1,5 kg tuz

Parça etler, 2,5-3 mm aynalara ve kevgire sahip olan kıyma makinalarından geçirilerek kıyma haline getirilir. Üzerine, kıyma makinesinden geçirilen kıyılmış sarımsak, tuz ve diğer baharatlar ilave edilip homojen bir hamur elde edinceye kadar 20-30 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra ambalajlanır.

Kayseri Sucuk İç; 0-4 °C sıcaklıkta 10 gün, -40 °C'de şoklandıktan sonra, -18 °C'de ise 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Kayseri Sucuk İçinin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Kayseri Sucuk İç'i üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kayseri Ticaret Borsası ile Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle et olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Sucuk İç'i 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.

6. 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. Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği

155 sayılı ve 15.08.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 794 tescil numaralı Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Denetleme:**

“Karadeniz Ereğli Esnaf ve Sanatkârlar Odası”

ifadesi,

“S.S. Karadeniz Ereğli Esnaf ve Sanatkârlar Kredi ve Kefalet Kooperatifi”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Ayder Balı

160 sayılı ve 01.11.2023 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1081 tescil numaralı Ayder Balı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetimler; S.S. Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin koordinatörlüğünde ve S.S. Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Hacettepe Üniversitesi Biyoloji Bölümü Palinoloji ve Arı Ürünleri Bölümü ile Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde görevli konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 3 defa, ayrıca gerekli görülen hallerde veya şikâyet üzerine her zaman yapılır. Düzenli olarak yapılan denetimler; kışlatma, sağım ve pazarlama dönemlerinde gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; S.S. Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin koordinatörlüğünde ve S.S. Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Biyoloji Bölümü Moleküler Biyoloji Bölümü ile Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde görevli ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 3 defa, ayrıca gerekli görülen hallerde veya şikâyet üzerine her zaman yapılır. Düzenli olarak yapılan denetimler; kışlatma, sağım ve pazarlama dönemlerinde gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.