



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **162**

Yayın Tarihi

**01.12.2023**

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00



## İÇİNDEKİLER

|                |                                                                                                        |    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>1.Bölüm</b> | Duyuru .....                                                                                           | 3  |
| <b>2.Bölüm</b> | Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 162. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi ..... | 4  |
| <b>3.Bölüm</b> | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları .....                    | 7  |
| <b>4.Bölüm</b> | Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....                                                             | 31 |
| <b>5.Bölüm</b> | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımları ..... | 64 |

# DUYURU

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

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

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

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

## 2. Bölüm

### Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 162. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

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

##### Coğrafi İşaretler

| Yayın Numarası | Başvuru Numarası | Coğrafi İşaret                                             | Sayfa |
|----------------|------------------|------------------------------------------------------------|-------|
| 1.             | C2021/000298     | Rize Kokulu Üzüm Pekmezi                                   | 7     |
| 2.             | C2022/000025     | Edincik Zeytini                                            | 9     |
| 3.             | C2022/000026     | Edincik Su Zeytinyağı                                      | 12    |
| 4.             | C2022/000326     | İdil Bakarı Üzümlü                                         | 14    |
| 5.             | C2023/000139     | Çerkeş Pırasa Dolması                                      | 16    |
| 6.             | C2023/000177     | Balıkesir Düğün Çorbası                                    | 18    |
| 7.             | C2023/000228     | Diyarbakır Lepik Köftesi                                   | 21    |
| 8.             | C2023/000229     | Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği / Diyarbakır Kizirikli Ekmeği | 23    |
| 9.             | C2023/000242     | Diyarbakır Bakla Meftunesi                                 | 25    |
| 10.            | C2023/000243     | Diyarbakır Ayva Dizmesi                                    | 27    |
| 11.            | C2023/000244     | Diyarbakır Hıllorik Aşı                                    | 29    |

##### 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.             | 1491            | Sındırgı Çıtır Kavun             | 31    |
| 2.             | 1494            | Brakana Tatlısı                  | 33    |
| 3.             | 1495            | Çarşamba Keşkeği                 | 35    |
| 4.             | 1496            | Gayle Zengil                     | 37    |
| 5.             | 1497            | Amasya Unutma Beni Tatlısı       | 39    |
| 6.             | 1498            | Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi | 41    |
| 7.             | 1499            | Gercüş Mezruna Üzümü             | 43    |
| 8.             | 1500            | Elbistan Kelle Peyniri           | 45    |
| 9.             | 1501            | Amasya Yanuç                     | 48    |
| 10.            | 1502            | Alaca Yarma Aşı                  | 51    |
| 11.            | 1503            | Alaca Yanıç Böreği               | 53    |
| 12.            | 1504            | Datça Nurlu Bademi               | 56    |
| 13.            | 1505            | Adana Yer Fıstığı                | 59    |
| 14.            | 1506            | Ermenek Batırması                | 62    |

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

### Coğrafi İşaretler

| Yayın Numarası | Tescil Numarası | Coğrafi İşaret              | Sayfa |
|----------------|-----------------|-----------------------------|-------|
| 1.             | 94              | Trabzon Telkâriye ve Hasırı | 64    |

### 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. Rize Kokulu Üzüm Pekmezi

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Başvuru No             | : C2021/000298                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Başvuru Tarihi         | : 30.07.2021                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Coğrafi İşaretin Adı   | : Rize Kokulu Üzüm Pekmezi                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Ürün / Ürün Grubu      | : Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar                                                                                                                                                                                                                    |
| Coğrafi İşaretin Türü  | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Başvuru Yapan          | : İyidere Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Başvuru Yapanın Adresi | : Fıçıtaşı Mah. Atatürk Meydanı No:8 İyidere RİZE                                                                                                                                                                                                                                    |
| Vekil                  | : Nuri Okutan                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Coğrafi Sınır          | : Rize ili                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Kullanım Biçimi        | : Rize Kokulu Üzüm Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Rize Kokulu Üzüm Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Kokulu Üzüm Pekmezi; Rize ilinde Latince adı *Vitis Vinifera Labrusca* olan isabella çeşidi üzüm ve odun külü kullanılarak üretilen pekmezdır.

Tablo 1. Rize Kokulu Üzüm Pekmezi kimyasal özellikleri

| Özellik      | Değer              |
|--------------|--------------------|
| pH           | 2,3-2,78           |
| Rutubet      | 25,2-43 g/100g     |
| Kül          | 2,28-9,57 g/100g   |
| Enerji       | 216-281 Kcal/100g  |
| Karbonhidrat | 52,7-68,8 g/100g   |
| Protein      | 2,05-2,84 g/100g   |
| Diyet Lifi   | 1,05-1,26 g/100g   |
| Toplam Şeker | 51,11-67,74 g/100g |
| Bakır (Cu)   | 15,31-109,52 mg/kg |
| Çinko (Zn)   | 2,29-3,67 mg/kg    |
| Demir (Fe)   | 65,11-104,11 mg/kg |
| Sodyum (Na)  | 0,006-0,003 g/100g |

Rize Kokulu Üzüm Pekmezinin rengi çok koyu olup renk değerleri L:7,07-9,62, a:2,74-4,09 ve b:3,01-3,72'dir.

Rize Kokulu Üzüm Pekmezi üretiminde kullanılan isabella çeşidi üzümün hasadı eylül ayında yapılır. Çoğunlukla toplanan yaş üzümünden üretilen Rize Kokulu Üzüm Pekmezi; hasat sonrası dönemlerde de üretilmesi için üzümler derin dondurucuda muhafaza edilir.

Rize Kokulu Üzüm Pekmezi Rize ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

1 kg Rize Kokulu Üzüm Pekmezi için gerekli malzemeler aşağıdaki gibidir.

- 12 kg isabella çeşidi üzüm
- 50 g odun külü

12 kg İsabella üzümü iyice yıkanır ve saplarından ayrılır. Yıkanmış ve saplarından ayrılmış üzümler geniş bir kap içinde ezilir ve sıra elde edilir. Ezilen üzümler çelik bir tencereye alınır ve kısık ateşte (maksimum 90 °C) sürekli karıştırılarak yaklaşık 2 saat pişirilir. 2 saatin sonunda pişirme işlemi devam ederken gıdalla temasa uygun ince bir tülbente veya benzeri bir maddeye konulup ağzı iyice bağlanan sert ağaç odunlarından elde edilmiş odun külü tencerenin içerisine bırakılır. Kestirme işlemi denilen bu işlem yaklaşık bir 1 saat sürer. Kestirme işlemi sonunda odun külü karışımın içerisinden alınır ve karışımın tamamı ince bir tülbent veya benzeri madde yardımıyla süzülerek çelik tencereye tekrar konur. Daha sonra 2 saat daha karıştırılarak pişirmeye devam edilir. 2 saat sonrasında kepçe ile alınan karışım yüksekten tencereye geri dökülerek savurma işlemi uygulanır. Böylece karışımın içerisindeki gazlar uzaklaştırılmış olur. Savurma işlemi 4 saat boyunca uygulanır ve her 5 dakikada bir tekrarlanır. Savurma işleminin 4. saati sonrasında karışımın üzerine sarı köpükler çıkmaya başlar. Pekmezin kıvam ayarı için bu aşamada karışımın bir miktar alınır ve bir tabakta akışkanlığı test edilir. İsteğe göre yoğunluk ayarı yapılması için 1 saat daha pişirme işlemine devam edilebilir. Pişirme süresince karıştırma işlemi sürekli uygulanır.

**Üretim Dönemi:** Rize Kokulu Üzüm Pekmezi hammaddesi konumunda olan isabella çeşidi kokulu üzümün hasat dönemi eylül ayıdır. Üretim eylül ayında toplanan yaş üzümünden sağlanır. Üretimin hasat dönemi dışında devam edebilmesi için; eylül ayının sonunda hasat edilen isabella çeşidi üzümler derin dondurucuda muhafaza edilebilir. Öte yandan ezilen üzümlerin kaynatılıp süzülmesiyle elde edilen üzüm suyu da konserve olarak derin dondurucuda muhafaza edilerek hasat dönemi dışında da üretim sağlanabilir.

**Depolama Koşulları:** Üretimi tamamlanmış ve tüketim için hazır olan Rize Kokulu Üzüm Pekmezi cam kavanozlarda, güneş almayan ve rutubetsiz ortamlarda 1 sene muhafaza edilebilir.

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

Rize ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Rize Kokulu Üzüm Pekmezi, coğrafi sınırın mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Rize Kokulu Üzüm Pekmezinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

### Denetleme:

Denetimler; İyidere Belediyesinin koordinatörlüğünde ve İyidere Belediyesi, İyidere İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İyidere Kaymakamlığından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşturulacak 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl ekim ayının ikinci haftasında, şikâyet halinde ve/veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan üzüm çeşidinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Rize Kokulu Üzüm Pekmezi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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



## 2. Edincik Zeytini

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2022/000025                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 10.02.2022                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Edincik Zeytini                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Menşe adı                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Bandırma Ticaret Odası                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Mehmet Akif Ersoy Cad. No: 29/2 Bandırma BALIKESİR                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Balıkesir ili Bandırma ve Erdek ilçeleri                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Edincik Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edincik Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edincik Zeytini, *Olea europae* L. türüne ait Edincik Su Zeytin çeşidi ağaçlarının meyvesidir. Edincik Zeytini, yoğun olarak Balıkesir ili Bandırma ilçesinin Edincik Mahallesinde yetişir. Edincik Zeytininin su içeriğinin yüksek olması nedeni ile genellikle sofralık olarak değerlendirilir.

Edincik Zeytini ağacının gelişimi orta kuvvettedir ve orta büyüklükte, yayvan ve yuvarlak bir taç oluşturur. Ağacın dallanması ise orta sıklıkta ve yaprak yoğunluğu orta düzeydedir. Ağaç dallarının rengi yaşa göre değişir. İki ve daha yaşlı dallar bej-yeşil renkli, genç dallar yeşil-gri renklidir. Yaprakları uzun, dar ve eliptiktir. Yaprakların üst tarafı puslu yeşil-gri, alt tarafı ise hafif tüylü gri-yeşil renklidir. Yaprak orta damarı belirgin beyaz bir hat halinde olup, yaprak ayası orta damara göre simetrik.

Tablo 1. Edincik Zeytinine ait bazı özellikler

| Özellik                | En az | En çok                                                |                                                       |
|------------------------|-------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Meyve eni (mm)         | 14    | 21                                                    |                                                       |
| Meyve boyu (mm)        | 18    | 26                                                    |                                                       |
| 100 meyve ağırlığı (g) | 250   | 600                                                   |                                                       |
| Nem oranı (%)          | 50    | 74                                                    |                                                       |
| Yağ oranı (%)          | 13    | 24                                                    |                                                       |
| Tuz değeri (%)         | -     | Siyah Sofralık<br>MAP: 8<br>K: 8<br>P: 6<br>S:4       | Yeşil Sofralık<br>MAP: 7<br>K: 7<br>P: 6<br>S:4       |
| pH değeri              | -     | Siyah Sofralık<br>MAP: 4.5<br>K: 4.5<br>P: 4.5<br>S:8 | Yeşil Sofralık<br>MAP: 4.3<br>K: 4.3<br>P: 4.3<br>S:8 |

MAP: Modifiye atmosferde ambalajlanan zeytinleri, K: Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kullanımına izin verilen koruyucu ilave edilerek veya edilmeksizin ısıtılma işlemi uygulanmayan zeytinleri, P: Pastörizasyon işlemi uygulanan zeytinleri, S: Sterilizasyon işlemi uygulanan zeytinleri ifade eder.

Edincik Zeytinin gelişimi orta kuvvette olup verimi orta düzeydedir. Periyodisite gösteren Edincik Zeytini ağacının çiçeklenme dönemi 12 Mayıs-12 Haziran tarihleri arasında olup; yeşil olum dönemi ekim ayında, siyah olum dönemi ise 15 Kasım-15 Aralık tarihleri arasındadır. Olgun meyve eti yumuşaktır, bundan dolayı hasat, nakil ve işleme sırasında özel dikkat gerekir.

Edincik Zeytinin en önemli ayırt edici özelliği yüksek oranda su içermesidir. Meyveleri yumuşaktır ve yağ oranı oldukça düşüktür. Kabuğu çok ince olmasından dolayı fiziksel darbelere karşı oldukça hassastır. Elle ya da mekanik yöntemler kullanılarak hasat edilir

Coğrafi sınırdaki toprak yapısının pH 5.45-7.87 orta derecede asidik-hafif alkalidir. Topraklar tuzsuz killi tınlı-killidir. Bölge topraklarının taşlık bir yapıda olması, taşların yaz dönemi güneş ışınlarını yansıtarak zeytin ağacının yetiştiği toprakların ısınmasını asgari düzeyde tutarak ağaçların rutubetli kalmasına ve meyvelerin istenilen iriliğe ulaşmasına neden olur.

Edincik Zeytini fenolik maddelerden oleuropein, tirozol ve hidroksitirozol açısından, uçucu bileşenlerden ise etil asetat, 3-metil-1-butanol ve mekuinol açısından zengindir.

Tablo 2. Edincik Zeytini fenolik madde ve uçucu bileşenleri

| Fenolik maddeler (mg/kg) | Değer    |
|--------------------------|----------|
| Oleuropein               | 3,5-5,0  |
| Tirozol                  | 4,0-5,0  |
| Hidroksitirozol          | 6,0-8,0  |
| Uçucu bileşenler (%)     |          |
| Etil asetat              | 1,5-25,0 |
| 3-metil-1-butanol        | 4,0-14,0 |
| Mekuinol                 | 7,0-18,0 |

#### Üretim Metodu:

**Dikim:** Edincik Zeytini bahçesi, sulanabilir ve verimli alanlarda kurulmalıdır. Eğimin az olduğu yerlerde toprak koruması yeterlidir, ancak eğimin %5'ten fazla olduğu yerlerde özel teraslamalar yapılarak bahçe korunur. Zeytinlik kurulacak arazide taban suyu yüksekse ve su birikimi oluyorsa drenaj çukurları açılır.

Fidan dikimi için 80x80 cm derinlikte açılan çukurlara dikim tahtası kullanılarak dikim yapılır. Dikim esnasında çukura temel gübreleme yapılır ve fidan çukura yerleştirilir. Dikim; tüplü fidan yöntemi kullanılacak ise kök boğazı toprak seviyesinde olacak şekilde, aşılı fidan yöntemi kullanılacak ise aşı noktası toprak altında kalmayacak şekilde yapılır. Fidanlar dikilmeden önce kök ve taç budaması yapılır ve dikim bittikten sonra can suyu verilir.

Zeytin ağaçları dikim aralıkları sulama durumuna bağlı olarak 5-18 m arasında değişir. Sulanabilir alanlarda dikim aralıkları 5x5 m civarı olurken kurak alanlarda aralıklar 18x18m civarındadır.

**Toprak İşleme:** Zeytinliklerde yılda 2-3 kez toprak işlemesi yeterli olur. İlk toprak işlemesi hasattan sonra toprak tavında iken pulluk kullanılarak 15 cm derinliğinde, ikincisi ilkbaharda 10-12 cm'yi geçmeyecek şekilde pulluk veya tırmık kullanılarak, üçüncü işleme ise dökülen zeytinlerin kaybını önlemek amacı ile toprağın düzeltilmesi ve otların temizliği için yapılır.

**Gübreleme:** İlk gübreleme sürgün faaliyeti başlamadan yaklaşık bir ay önce yapılır. Bu dönemde fosfor ve potasyumlu gübrenin tamamı ile azotlu gübrenin yarısı kullanılır. Azotlu gübrenin geriye kalan kısmı sulanmayan zeytinliklerde son yağışlar kesilmeden önce, sulama yapılan zeytinliklerde ise ilk su öncesi yapılır.

**Sulama:** Edincik Zeytinin yetiştiği bölgelerde genellikle ağaçlar sulanmaz. Ancak yıllık su ihtiyacı doğal yağışlarla karşılanamadığında yaz aylarında salma sulama veya damlama sulama yapılabilir.

**Budama:** Budama; şekil, verim ve gençleştirme budaması olmak üzere üçe ayrılır. Edincik Zeytin ağaçları için genellikle gençleştirme budaması yapılır.

#### Yeşil Sofralık Zeytin Üretimi:

**Hasat ve Sofralık Yeşil Zeytin Hazırlığı:** Yeşil sofralık zeytin üretiminde hasat, Ekim ayının ilk haftasında başlar. Yeşilden sarıya dönen olgun daneler dalından mekanik yöntemler kullanılarak hasat edilir. Kasalara alınan zeytinler işletmeye sevk edilir. İşletmede elenerek boylarına ayrılan zeytinler fermentasyon tankına alınır.

**Salamura Suyu Hazırlığı:** Zeytinlerin acılığının giderilmesi için fermentasyon işlemi uygulanır. Bu kapsamda tanktaki zeytinler ağırlıkça %6 oranında deniz tuzu ve % 0,5 oranında sitrik asit içeren fermentasyon salamurası içerisinde doğal fermentasyona bırakılır.

**Tatlandırma:** Fermantasyon süresince salamuranın tuzluluk ve asitlik oranları kontrol edilir. Tuz içeriğinin % 7-7,5 arasında, asit içeriğinin ise %0,8-1 arasında olması gerekir.

**Zeytinlerin Olgunlaştırılması:** Zeytinler fermantasyon suyu içerisinde yaklaşık 9 ay bekleyerek olgunlaşır. Yeme olgunluğuna ulaşan zeytinler çizme makinesinde çizildikten sonra seçme-ayıklama işlemine tabi tutulur. Ardından salamuralı olarak ambalajlanan zeytinler pastörize edilerek piyasaya sunulur.

### **Siyah Sofralık Zeytin Üretimi:**

**Hasat ve Sofralık Siyah Zeytin Hazırlığı:** Siyah sofralık zeytin üretiminde hasat, Ekim ayının son haftası ile Kasım ayının ilk haftası başlar. Dalından mekanik yöntemlerle hasadı yapıp kasalara toplanan zeytinler elekten geçirilerek boylaması yapılır. Boylaması yapılan zeytinler havuzlara alınır.

**Salamura Suyu Hazırlığı:** Zeytinlerin acısının alınıp işlenerek yenilebilmesi ve korunması için içme suyu, deniz tuzu, renk ve sertliğini koruması için sertleştirici fonksiyona sahip E509 kodlu gıda katkı maddesi ton başına 1 - 1,5 kg olacak şekilde kalsiyum klorür () ve laktik asit (pH 4,50-4,80) ile salamura çözeltisi oluşturulur. Salamura suyunun tuz oranı %8-10 olmalıdır.

**Baskı İşlemi:** Havuzlara alınan zeytinlerin üzerlerine keten bezler serilir ve bezlerin üzerine tahta dizilir. Tahtaların üzerlerine ağırlıkları 25 ile 35 kilogram arasında değişen doğal granit baskı taşları konur. İri zeytinlerde ağırlığının %30'u, ince zeytinlerde ağırlığın %25'i oranında ağırlık konularak zeytinlerin salamura suyunun yüzeyine çıkmaları engellenir.

**Zeytinlerin Olgunlaştırılması:** Havuzun ortasında bir boru pompa konularak haftada bir dipteki suyun sirkülasyonu sağlanır. Zeytinler bu havuz içerisinde en az 8 ay fermente edilerek olgunlaşır.

**Paketleme ve piyasaya arz:** Tatlandırma salamurasından çıkarılan zeytinler yıkandıktan sonra tekrar aynı oranlarda hazırlanan ambalaj salamuralı ya da salamurasız (vakum ambalaj ya da rafine bitkisel yağ ile yağlanarak korunan ambalajlarda) olarak Türk Gıda Kodeksine uygun plastik, cam ya da teneke ambalajlara konur.

### **Denetleme:**

Denetimler; Bandırma Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Bandırma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bandırma Ticaret Borsası, Bandırma Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşturulacak 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl hasat döneminde (Ekim-Aralık ayları arasında), şikâyet halinde ve/veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

- Üretimin coğrafi sınırdan yapılması.
- Meyvelere ait pomolojik özelliklerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tuz, pH, fenolik madde ve uçucu bileşen değerlerinin analiz edilmesi (şikâyet halinde).
- Edincik Zeytini ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

### 3. Edincik Su Zeytinyağı

|                               |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2022/000026                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 10.02.2022                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Edincik Su Zeytinyağı                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar                                                                                                                                                                                          |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Menşe adı                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Bandırma Ticaret Odası                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Mehmet Akif Ersoy Cad. No: 29/2 Bandırma BALIKESİR                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Balıkesir ili Bandırma ve Erdek ilçeleri                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edincik Su Zeytinyağı, Edincik Su zeytin çeşidinden elde edilen, oda sıcaklığında berrak, hafif akışkan, rengi yeşilden sarıya kadar değişen, meyvemsiliği yüksek natürel sızma zeytinyağıdır. Damakta bıraktığı acılık ve yakıcılık erken hasat edilen zeytinlerden elde edilen yağlarda daha yüksek iken geç hasat edilenlerin zeytinlerden elde edilen yağlarda orta şiddettedir.

Edincik Su Zeytinyağı aroma bileşenleri bakımından ayırt edici niteliğe sahiptir. Erdek körfezine yakın bölgelerde yer alan zeytinler, denizin oluşturduğu ılık etki ve yağış getiren rüzgârla birlikte yavaş gelişir ve geç olgunlaşır. Bu sebepten aroma bileşenleri daha fazla ve yoğun bir şekilde sentezlenir. Ayrıca zeytinlerin yetiştiği topraklar orta derecede asidik-hafif alkali, killi tınlı-killi toprak tipinde ve taşlı bir yapıdadır. Bu taşlı yapı, zeytin ağacı tarafından nemin tutulmasını ve böylece daha iri zeytin oluşumunu sağlar.

Edincik Su Zeytinyağı üretimi için kullanılan zeytinler geçmişte klasik pres sistemi ile yağa işlenirken günümüzde santrifüj sistem kullanılır. Yağa işlendiğinde elde edilen yağ verimi ise ortalama % 11 civarındadır. Edincik Su Zeytinyağının asitliği oleik asit cinsinden en fazla % 0.8'dir.

Edincik Su Zeytinyağında bulunan uçucu aroma bileşenlerden Lipoksigenaz yolu ile oluşan 6 karbonlu olanları zeytinyağında istenilen kokuyu oluştururlar. Özellikle E-2-hekzenal bileşeni acı badem hissi, hekzenal bileşeni yeşil-tatlı yeşil elma hissi, Z-3-hekzenol bileşeni yeni kesilmiş çim ve muz hissi; E-2-hekzenol bileşeni ise çimsi ve tatlı hisleri oluşmasına neden olur. Bu bileşenler dışında limonen,  $\beta$ -osimen,  $\alpha$ -kopaen gibi terpen bileşenleri de mevcuttur. Bu bileşenlerde özellikle meyvemsi duyuşal his algısına neden olur.

Tablo 1. Edincik Su Zeytinyağının önemli aroma bileşenlerinin dağılımı (%)

| Bileşen          | Değer |
|------------------|-------|
| E-2-hekzenal     | 31-35 |
| Hekzenal         | 8-14  |
| Z-3-hekzenol     | 2-14  |
| E-2-hekzenol     | 4-10  |
| Limonen          | 3-5   |
| $\beta$ -osimen  | 1-11  |
| $\alpha$ -kopaen | 1-4   |

#### Üretim Metodu:

##### Zeytinlerin Hasadı:

Coğrafi sınırdaki zeytinlerin hasadı iklim koşullarına bağlı olarak değişmekle birlikte, genellikle erken hasat ekim ayının ilk haftası başlamakta ve ocak ayının sonuna kadar devam eder. Zeytinlerin hasadında mekanik yöntemler kullanılarak meyvenin ve ağacın zarar görmemesi amaçlanır. Yerden ve özellikle toprak ile temas eden, berelenmiş, donmuş, hasat sonrası uzun süre beklemiş ve hastalık unsuru taşıyan zeytinler yağ üretiminde kullanılmaz.

**Zeytinlerin taşınması ve depolanması:** Zeytinlerin fabrikalara taşınması gıda ile temasa ve havalandırmaya uygun plastik kasalar ile yapılır. Edincik Su Zeytinyağı kalitesini sağlamak için zeytinler hasat edilir edilmez işlenmelidir. Zeytin hasadının bol olduğu dönemde zeytinlerin depolanması gerekiyor ise zeytinler hava alacak şekilde hasat edildiği gün depolanır.

**Zeytinlerin temizlenmesi ve yıkanması:** Hasat sonrası zeytinlerde mevcut olabilecek ince dal, toprak, toz, taş ve diğer bitkisel materyaller gibi yabancı maddeler hava akımı ve basınçlı su (içilebilir nitelikte) sirkülasyonu ile ayıklanır. Yıkama işleminde kullanılan suyun sıcaklığı orta sıcaklıkta (20-40 °C) olmalıdır. Yıkama suyu işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilir.

**Zeytinlerin kırılması:** Kırma işlemi, meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi modern işletmelerde genellikle metal kırıcılarla yapılır.

**Zeytinlerin yoğrulması:** Kırıcıdan çıkan zeytin hamuru yoğurucuya aktarılır ve burada hamurun bünyesinde yer alan küçük yağ damlacıklarının birleşerek büyümesi sağlanır. Bu aşamada yağın kalitesinin bozulmaması için yoğurma sıcaklığı ve süresine dikkat edilmelidir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su, sıcaklığı 20-35 °C aralığında ve zeytin miktarının %10'unu geçmeyecek şekilde olmalıdır. Zeytin hamuru en fazla 90 dakika süreyle yoğrulur.

**Sıvı ve katı fazın ayrılması:** Zeytin hamuru içindeki katı ve sıvı fazları yoğunluklarına göre ayrımını sağlayan yatay santrifüj dekantörleri, merkezkaç kuvveti ile faz ayrımı yapar ve zeytin hamurundan sürekli olarak yağ çıkarır. Bu işlem dekantörlerde iki fazlı ve üç fazlı olarak ikiye ayrılır. Üç fazlı dekantörlerde yağ, pirina ve karasu birbirinden ayrılarak sistemden çıkarılırken iki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu birlikte ayrı bir sistemden ayrılır.

**Karasuyun zeytinyağından ayrılması:** Santrifüj sistemi ile elde edilen yağ-karasu karışımındaki karasuyun ayrılması için separatör (dikey santrifüj dekantörü) kullanılır. Karasudan arındırılan zeytinyağı, bir miktar tortu oluşturan madde ve su içerir. Bu maddeler, zeytinyağının depolanması sırasında asitliği yükselterek zeytinyağı kalitesini düşürür. Parlak ve doğal renkte zeytinyağı üretmek için, filtre işlemi gerekmektedir. Filtre işlemi için pamuklu filtreler veya kâğıt filtreler kullanılır.

**Zeytinyağının Depolanması:** Edincik Su Zeytinyağının depolanmasında genellikle paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklar kullanılır. İnert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenir. Tanklar; konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun şekilde dizayn edilir.

**Zeytinyağının Ambalajlanması ve Etiketlenmesi:** Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya amber/yeşil renkli cam şişe kullanılır. Ambalaj dolumu yapılan zeytinyağı için ağırlık veya hacim kontrolü yapılır. Kontrol sonrası ambalajların kapakları sızdırmaz şekilde kapatılır. Ambalajın üzerinde, mevzuata uygun etiket bilgileri, Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi yer alır.

### **Denetleme:**

Denetimler; Bandırma Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Bandırma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bandırma Ticaret Borsası, Bandırma Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, her yıl hasat döneminde (ekim ve kasım aylarında) ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetime esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

- Üretimde coğrafi sınırdan temin edilen zeytinlerin kullanılması.
- Üretim metoduna, muhafaza ve ambalajlama koşullarına uygunluğu.
- Ürünlerin natürel sızma zeytinyağı tanımına uygunluğu.
- Ürünün fiziksel (renk, berraklık) ve duyuşal (tat, aroma) özelliklerinin uygunluğu.
- Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

#### 4. İdil Bakari Üzümü

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2022/000326                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 30.09.2022                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : İdil Bakari Üzümü                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : İdil İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Yukarı Mah. Belediye Loj. İdil ŞIRNAK                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Şırnak ili İdil ilçesi                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : İdil Bakari Üzümü ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İdil Bakari Üzümü, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İdil Bakari Üzümü, Vitis vinifera L. Bakari yerel çeşidinden elde edilen tatlı, raf ömrü uzun bir üzüm olup pekmezlik olarak değerlendirilmez.

İdil Bakari Üzümünün tane şekli elipsoit, erdişi çiçek yapılı, taneleri ince kabuklu, sıra randımanı düşük, sık salkım yapılı, tane sap boyu kısa ( $6,59 \text{ mm} \pm 0,16$ ), yeşil-sarı renkte, tane tutumu iyidir. Verim, omca başına ortalama 25 kg'dır. Taneler çoğunlukla tek çekirdekli olsa da aynı salkımda bazı taneler 2 veya 3 çekirdekli olabilir. İdil Bakari Üzümü asmalarının kış gözleri mart ayı ortasında uyanmakta olup tam çiçeklenme zamanı mayıs ayının ortasındadır. Ben düşme ise ağustos ayında gerçekleşir.

İdil Bakari Üzümünün kendi kökleri üzerinde yetiştirilmesi, uzun yıllar verim ve kalitesini koruyabilecek kuvvette omcalara sahip olmasını mümkün kılar. Bölge bağlarında yıllık suni gübreleme yapılmaz.

Tablo 1. İdil Bakari Üzümünün bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

| Analizin Adı    | Alt Değer | Üst Değer |
|-----------------|-----------|-----------|
| Meyve Eni       | 10 mm     | 20,2 mm   |
| Meyve Boyu      | 18 mm     | 23,3 mm   |
| Tane Ağırlığı   | 2,20 gr   | 3,93 gr   |
| Salkım Ağırlığı | 300 gr    | 600 gr    |
| Salkım Eni      | 4,7 cm    | 8,9 cm    |
| Salkım Boyu     | 19,75 cm  | 30 cm     |
| SÇKM (%)        | 17,3      | 20,6      |
| PH              | 3,74      | 4,45      |

Ata tohumu ile üretilen İdil Bakari Üzümü coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilmektedir. İdil ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

İdil Bakari Üzümlü odun çelikleri ve daldırma ile çoğaltılır. Bağ tesis edilirken en az 2 yaşında ve üzerinde dalı olan sağlıklı, dolgun üzüm çelikleri alınır. 50x50 cm ebatlarında dikim çukurları açılıp üstten alınan verimli topraktan bir kürek çukurun dibine konur. Fidanlar bu çukurlara dikilerek etrafı toprakla doldurulur, ayakla iyice sıkıştırılır ve can suyu verilir. Üzümler kuru koşullarda yetiştirildiği için toprak suyundan randımanlı olarak yararlanmaları gerekir bu nedenle dikim mesafesi ortalama 6-7 m olarak ayarlanmalıdır.

**Toprak İşleme:** Toprağın havalandırılması ve toprağın yağış sularından yeterince yararlanması için sonbahar ve ilkbahar aylarında birer defa toprak sürülür. Ayrıca nisan ayında bağ alanlarında çıkan yabancı otları toprakla karıştırmak üzere toprak bir kez daha sürülür.

**Sulama:** İdil Bakari Üzümlü kurak yetiştirilmektedir.

**Budama:** İdil Bakari Üzümlü "goble" olarak tanımlanan terbiye şeklinde budanır. Kış budaması yapılırken çubuklar kısa (3-6 göz bırakılır) ve karışık olarak budanır.

**Hasat:** Elle hasat edilen salkımlar kasalara konularak pazara sunulur. Üzümlü salkımlarının meyve kasasında zedelenmemesi ve nemini koruması için kasaların altına asma yaprakları konur ve üzerine taze üzüm salkımları yatay olarak yerleştirilir. Bir sıra üzüm yerleştirildikten sonra tekrar üzerine bir sıra asma yaprağı yerleştirilerek üzerine en fazla bir sıra daha üzüm salkımı yatay olarak yerleştirilir.

**Depolama:** İdil Bakari Üzümlünün; -1 °C ile 0 °C'de %90-95 bağıl nemli ortamda 5 aya kadar depolanabilmesi mümkündür. Üzümlü salkım sapları ve çöplerinin su kaybetme eğiliminde olmaları nedeniyle su kaybının önüne geçilebilmesi için depo içinde yüksek nem oranının korunması gerekir. Saplar %2 su kaybedince ölürler. Daneler ise %4-5 su kaybedince buruşmaya başlarlar. Bu yüzden depo atmosferinin bağıl nemi %95'e kadar artırılmalı ve istifler folyo ile tam örtülmelidir. İdil Bakari Üzümlü hasat sonrası gelişim göstermez.

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

İdil Bakari Üzümlü Şırnak ili İdil ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle İdil Bakari Üzümlünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir

### Denetleme:

Denetimler, İdil Kaymakamlığı koordinatörlüğünde ve İdil Kaymakamlığı, İdil İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, İdil Ziraat Odasından en az üç kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda bir düzenli olarak yapılacaktır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılabilecektir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan üzümlerin Vitis vinifera L. Bakari çeşidi üzüm olması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- İdil Bakari Üzümlü ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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. Çerkeş Pırasa Dolması

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2023/000139                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 17.04.2023                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Çerkeş Pırasa Dolması                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Dolma / Yemekler ve çorbalar                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Çerkeş Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Vekil</b>                  | : Elif Benan GÜVEN (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Çankırı ili Çerkeş ilçesi                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Çerkeş Pırasa Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çerkeş Pırasa Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Pırasa Dolması; yağsız dana kıyma, Osmancık pirinci, kuru soğan, domates salçası, karabiber, kırmızı acı pul biber, kuru nane, tuz ve ayçiçek yağının yoğurulup haşlanmış pırasa yaprağına sarılmasıyla üretilen Çerkeş ilçesiyle özdeşleşmiş bir yemektir.

Geçmişte eskiye dayanan Çerkeş Pırasa Dolması, Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, dolmanın iç harcının hazırlanması ve sarılması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Çerkeş Pırasa Dolmasının üretiminde kullanılan pırasa, coğrafi sınırdaki yetişir.

Yaklaşık 10 kişilik Çerkeş Pırasa Dolması üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

#### Bileşenler:

- 450 - 500 g yağsız dana kıyma
- 175 - 180 g Osmancık pirinci
- 2 orta boy kuru soğan
- 8 - 10 g domates salçası
- 4 - 5 g karabiber
- 5 - 6 g kırmızı acı pul biber
- 4 - 5 g kuru nane
- 9 - 11 g tuz
- 180 - 200 ml ayçiçek yağı

#### Pişirme sosu için gerekli bileşenler:

- 350 - 400 ml su
- 8 - 10 g domates salçası
- 90 - 100 ml ayçiçek yağı
- 4 - 5 g tuz

#### Hazırlanması:

Çerkeş Pırasa Dolmasının üretimine öncelikle iç harcının hazırlanması ile başlanır. Yağsız dana kıyma içerisine sırasıyla ince ince doğranmış soğan, domates salçası, karabiber, kırmızı acı pul biber, kuru nane, tuz ve ayçiçek yağı eklenerek 4-5 dk iyice yoğrulur ve +4 °C'de 10 dk dinlenmeye bırakılır. Ardından pırasalar yıkanıp temizlenir ve uç kısmında yer alan yaprakları ve kök kısmı 10-12 cm uzunluğunda kesilip orta kısımdan ikiye



bölünür. Hazırlanan pırasalar içerisinde 5 gram tuz atılmış 1 litre kaynayan su içerisine atılıp yaklaşık 5 dk süresince haşlanır. Haşlanan pırasa yaprakları boş bir kaba alınıp 5 dk soğumaya bırakılır.

Pırasa yaprakları tek tek ayrılıp içerisine iç harç koyulduktan sonra uzunlamasına sarılıp tencereye yerleştirilir. Pişirme öncesinde bir kapta hazırlanan salça, ayçiçek yağı, tuz ve su karışımı tencereye ilave edilir ve kısık ateşte yarım saat pişirilir. Çerkeş Pırasa Dolmasının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Çerkeş Pırasa Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, coğrafi sınıra yaygın bir şekilde yetiştirilen pırasa kullanılmakta olup dolmanın iç harcının hazırlanması ve sarılması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Çerkeş Pırasa Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Çerkeş Belediyesinin koordinasyonunda; Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Çerkeş Belediyesinden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çerkeş Pırasa Dolması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 6. Balıkesir Dügün Çorbası

|                               |                                                                                                                |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2023/000177                                                                                                 |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 19.06.2023                                                                                                   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Balıkesir Dügün Çorbası                                                                                      |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Çorba / Yemekler ve çorbalar                                                                                 |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti                                                                                               |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Balıkesir Büyükşehir Belediyesi                                                                              |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR                                                             |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Balıkesir ili                                                                                                |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Balıkesir Dügün Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Dügün Çorbası; soğuk meyane sosu (su, yumurta sarısı, yoğurt, buğday nişastası ile hazırlanan) ve sıcak terbiyenin (tereyağ, ayçiçek yağı, buğday unu ile hazırlanan) karıştırılması ile elde edilen karışımın haşlanmış tavuk suyuna ilave edilmesi, daha önceden hazırlanan nohut, arpa şehriye ve didiklenmiş küçük şekilde parçalanmış tavuk parçaları ile karıştırılması ve servisinde tereyağ ve tatlı kırmızı toz biberden oluşan sos ve ayrıca sunumunda maydanoz yaprakları, toz karabiber, limon suyu (isteğe bağlı limon tuzu) ile servis edilen Balıkesir iline özgü çorbadır.

Balıkesir ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Balıkesir Dügün Çorbası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, bileşen seçimi ve soslar ile terbiyenin hazırlanması aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Balıkesir Dügün Çorbasının üretimi çorbanın, soğuk meyane sosunun, sıcak terbiyenin ve sosun hazırlanması aşamalarından oluşur. Üretimde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### 100 kişilik Balıkesir Dügün Çorbası için bileşenler:

#### Çorbanın hazırlanmasında (haşlanmış tavuk suyu, arpa şehriye ve nohutun hazırlanması) kullanılan bileşenler:

20 kg tavuk göğüs eti (kemikli)  
50 g tuz  
15 litre su  
750 g arpa şehriye  
50 ml ayçiçek yağı  
1,5 kg nohut

#### Soğuk meyane sosu için bileşenler:

3 litre su  
20 adet yumurta sarısı  
200 g yoğurt  
50 g buğday nişastası

#### Sıcak terbiye için bileşenler:

500 g tereyağı  
200 ml ayçiçek yağı  
500 g buğday unu

#### Sos için bileşenler:

500 g tereyağı  
20 g tatlı toz kırmızıbiber

**Servis için bileşenler: (1 servis tabağı için)**

20 g maydanoz yaprağı  
10 g karabiber  
250 g limon suyu (isteğe göre limon tuzu kullanılabilir.)

**Çorbanın hazırlanması (Haşlanmış tavuk suyu, arpa şehriye ve nohutun hazırlanması):**

Tavukgöğsü su ile yıkanıp süzülür. 30 litre kapasiteli çelik derin tencereye koyulur ve üzerine 12 litre su ile tuz ilave edilerek orta ateşte yaklaşık 45 dakika haşlanır. Tavuk eti paslanmaz çelik kevgir ile haşlama suyunun içerisinden alınarak yaklaşık 30 dakika soğutulmaya bırakılır. Soğuduktan sonra el ile 3-5 cm kalınlığında parçalanır. Kalan haşlama suyu kısık ateşte kaynatılmaya devam eder.

Arpa şehriyeler 50 ml ayçiçek yağı ile çelik tencerede pembeleşinceye kadar orta ateşte kavrulur. Koyu renk alması istenmez. Daha sonra 2 litre su ilave edilir ve 10 dakika sürekli karıştırılarak kaynaması sağlanır.

Çorbada kullanılacak olan nohut, akşamdan ıslatılır ve gece boyunca bekletilir. Yaklaşık 8 saat suda bekleyen nohut, çorbanın yapılacağı gün kullanılmak üzere 1 litre suda kısık ateşte 1 saat haşlanır.

**Soğuk meyane sosun hazırlanması:** Çukur tencere içerisine 3 litre soğuk su koyulur. Bu suyun içerisine 20 adet yumurta sarısı, 200 g yoğurt ve 50 g buğday nişastası ilave edilir. Çırpma teli ile homojen yapı yakalanana kadar çırpılır ve beklemeye alınır. Soğuk meyane sos hazırlandıktan sonra sıcak terbiye hazırlanır.

**Sıcak terbiyenin hazırlanması:** Çukur bir tencereye 500 g tereyağı ve 200 ml ayçiçek yağı ilave edilir ve yağ karışımı kızarınca buğday unu yavaş yavaş ilave edilerek çırpma teli ile sürekli çırpılır. Bu işlem kısık ateşte 25 dakika devam eder. Buğday unun rengi buğday rengine dönene ve karışım kum tanesi gibi akıcı hale geldiğinde bu işlem tamamlanarak tencere ocaktan alınır.

Önceden hazırlanan soğuk meyane sosu sıcak terbiyenin olduğu tencereye dökülür ve 2 dakika süresince çırpılır. Kaynamakta olan tavuk suyu 20 litrelik başka bir tencereye aktararak kaynatma işlemine devam edilir ve hazırlanan terbiye bu tencereye ilave edilir. Çırpma işlemine devam edilerek kaynama başlayınca ocak kapatılır. İnce bir süzgeç ile çorba tenceresine süzülür ve önceden hazırlanan nohut, arpa şehriye ve didiklenmiş tavuk parçaları çorba tenceresine ilave edilerek çorba hazır hale gelmiş olur.

**Sosun hazırlanması:** Bir tavada 500 g tereyağı eritildikten sonra ve ocağın altı kapatılır, 5 dakika bekletilir ve tatlı toz kırmızıbiber eklenir.

Bir kapta maydanoz yaprakları ve karabiber karıştırılır.

Balıkesir Düğün Çorbası 150-200 ml kapasiteli çorba kâselerine koyulur. Üzerine maydanoz-karabiber karışımı ilave edildikten sonra ayrı kapta karıştırılarak sıcak olarak servisi yapılır. Limon suyu (isteğe bağlı limon tuzu) çorbanın servisinde kullanılır.

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

Balıkesir Düğün Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Balıkesir ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, bileşen seçimi ve soslar ile terbiyenin hazırlanması aşamaları bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Balıkesir Düğün Çorbasının üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

**Denetleme:**

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Balıkesir Lokantacılar ve Benzerleri Esnaf Sanatkarlar Odası ile Balıkesir Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından; Balıkesir Düğün Çorbasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Balıkesir Düğün Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

## 7. Diyarbakır Lepik Köftesi

|                               |                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2023/000228                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 08.09.2023                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Diyarbakır Lepik Köftesi                                                                                                                           |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Köfte/Yemekler ve çorbalar                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti                                                                                                                                     |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi                                                                                                                   |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR                                                                                                           |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Diyarbakır ili                                                                                                                                     |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Diyarbakır Lepik Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Lepik Köftesi; su, sıvı yağ, kıyma, kuru soğan, bulgur, tereyağı, yumurta, tuz, baharatlar ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Lepik Köftesi özellikle günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Diyarbakır Lepik Köftesi hazırlanırken elde edilen köfte hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. İki elin avuçları arasına alınan hamura yuvarlak ve basık bir şekil verilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Lepik Köftesi hamurunun; homojen olarak yoğurulması, köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Lepik Köftesinin üretildiği, Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Diyarbakır Lepik Köftesinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 2,5 litre su,
- 1 litre ayçiçek yağı ve/veya zeytinyağı (kızartma için),
- 500 g bulgur (350 g köftelik bulgur ve 150 g köftelik ince bulgur),
- 250 g kıyma,
- 200 g kuru soğan,
- 15 g tuz,
- 5 g kişniş,
- 2 adet yumurta (isteğe bağlı),
- 150 g tereyağı (isteğe bağlı),
- 5 g toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

#### Diyarbakır Lepik Köftesinin Hazırlanması:

Diyarbakır Lepik Köftesi yapımında bulgurlar yeterince ılık su ile yumuşayana kadar yoğrulur. Daha sonra hazırlanan bu karışım; kıyma, tuz, kişniş ve rendelenmiş kuru soğan ile ortalama 5 dakika süre ile iyice yoğurulur. Elde edilen köfte hamuru yaklaşık 20 dakika kadar dinlendirilir.

Köfte hamuru; ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır ve iki elin avuçları arasına alınarak köftelere yuvarlak ve basık bir şekil verilir. Bu köfteler ayrıca isteğe bağlı olarak yeterince haşlanabilir. Diyarbakır Lepik Köftesi hamurunun homojen olarak yoğurulması, köftelerin hazırlanmasındaki bu aşamalar ustalık becerisi gerektirir.

Daha sonra ortasına düğme şeklinde baskı yapılır ve kısmen çukur bırakılır. Bu çukur kısımlar, özellikle köfteler haşlandığında; sıcak tereyağı-kırmızıbiber karışımını/sosunu ve suyunu içerisinde tutar.

#### **Piştirme ve Servis:**

Diyarbakır Lepik Köftesinin pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Hazırlanan köfteler isteğe bağlı olarak yumurtaya bulanmadan, yumuşayınca kadar suda yeterince haşlanır ve/veya yağda kızartılır. Üzerine sıcak haldeki kavrulmuş tereyağı-kırmızıbiber karışımı dökülerek servisi yapılabilir.

Yine ayrı bir tavada köfteler; kızgın sıvı yağ içerisinde isteğe bağlı olarak çırpılmış yumurtaya bulanarak kızartılır. Üzerine sıcak haldeki kavrulmuş tereyağı-kırmızıbiber karışımı dökülerek ve/veya doğranmış maydanoz konularak da servisi yapılabilir.

Diyarbakır Lepik Köftesinin; 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 pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Lepik Köftesinin; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Lepik Köftesinin tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi 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 Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Lepik Köftesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Lepik Köftesi 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.

## 8. Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği / Diyarbakır Kizirikli Ekmeği

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2023/000229                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 08.09.2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği / Diyarbakır Kizirikli Ekmeği                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Hamur işi/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Diyarbakır ili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; buğday unu, su, tuz, ekmek mayası, kuyruk yağı ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü hamur işlerinden birisidir. İsteğe bağlı olarak üzerine yumurta sarısı sürülür.

Üretiminde kullanılan kuyruk yağının eritildikten sonra kalan gevrek posasına halk arasında kağırdak/kizirik denilir. Bu sebeple tarihçesinde alışlagelmiş adıyla halk arasında Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği olarak bilinir ve tüketime konu olmuştur.

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

Üretiminde kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğine kuyruk yağının hazırlanarak katılması ve homojen olarak pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğinin üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; tercihen odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

### Üretim Metodu:

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 1 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 600 ml su,
- 500 g kuyruk yağı,
- 20 g tuz,
- 15 g ekmek mayası,
- 1 adet yumurta sarısı (isteğe bağlı üzerine sürmek için).

### Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği Hazırlanması:

Öncelikle kuyruk yağı küçük şekilde doğranır ve bir tencerede içerisine konularak eritilmesi sağlanır. Erimiş yağ içinde kalan kağırdaklar süzülür, fazla yağından ayrıştırılarak bir kaseye konulur. Erimiş kağırdakların en fazla mercimek büyüklüğünde olması/küçültülmesi istenir.

Diğer taraftan yeteri büyüklükte bir kabın içerisine hamur elde etmek için; un, tuz, maya ve su konularak homojen şekilde ortalama 15 dakika kadar iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur, yaklaşık 1 saat kadar hamur fermentasyonu için dinlenmeye bırakılır. Hamur dinlendikten sonra hamurun ortası

açılır ve kağırdaklar orta kısmına konulur. Hamur açmada ustalık becerisine bağlı olarak el ile hamur ince ve düz şekilde açılır. Yoğurma sonucunda homojen ve bütün hamura eşit dağılacak şekilde kağırdaklar yaklaşık 1 cm kalınlığında olacak şekilde yayılır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Açılan hamurun üzerine isteğe bağlı olarak; eşit dağılım sağlayacak şekilde çırpılmış yumurta sarısı sürülür.

#### Pişirme ve Servis:

Pişırmeye; tercihen odun ateşinde ısıtılan taş zeminli fırınlar kullanılır ve ürünün lezzeti için odun ateşinde pişirme yapılması tavsiye edilir. Ürünün pişirilmesinde ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Hazırlanan Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; sıcaklığı yaklaşık 200°C olan fırına konularak ortalama 10 dakikada pişirilmesi sağlanır.

Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; 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 Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur. Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğinin; 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 pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeğinin; üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi 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 Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Kağırdaklı Ekmeği/Diyarbakır Kizirikli Ekmeği 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. Diyarbakır Bakla Meftunesi

|                               |                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2023/000242                                                                                                                                         |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 25.09.2023                                                                                                                                           |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Diyarbakır Bakla Meftunesi                                                                                                                           |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Yemek/Yemekler ve çorbalar                                                                                                                           |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi                                                                                                                     |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR                                                                                                             |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Diyarbakır ili                                                                                                                                       |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Diyarbakır Bakla Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Bakla Meftunesi; su, bakla, kırmızı et, salça, tereyağı, yeşilbiber, tuz, sarımsak ve baharatlar ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Bakla Meftunesi özellikle günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Özellikle Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanmasında; baklaların kararmaması, etin yeterince pişirilmesi ve sumağın demlenmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Bu sebeplerle; Diyarbakır Bakla Meftunesinin üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Diyarbakır Bakla Meftunesi Hazırlanmasındaki Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 750 ml su,
- 500 g bakla,
- 500 g kırmızı et (tercihen kemikli kuzu eti),
- 75 g sumak,
- 30 g tereyağı,
- 30 g domates salçası ve/veya biber salçası,
- 20 g pul kırmızıbiber,
- 2 adet yeşilbiber,
- 15 g sarımsak,
- 15 g tuz.

### Diyarbakır Bakla Meftunesinin Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Genellikle tane şeklinde seçilen sumaklar sıcak suda bekletilerek demlenmeye bırakılır.

Ayıklanmış ve yıkanmış olan taze baklalar, kararmaması için uygun bir şekilde suda bekletilir.

Bir tencereye tereyağı konularak eritilir ve etler de eklenerek suyunu bırakıp tekrar çekene kadar özenle pişirilir. Üzerine salça, tuz ve pul kırmızıbiber eklenerek karıştırılır.

Doğranmış baklalar ve yeşilbiber aynı tencereye konularak karıştırılır. Demlenmiş olan sumak suyu ile sıcak su eklenerek kısık ateşte ortalama 30 dakika pişirilir.

Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanmasında; özellikle baklaların kararmaması, etin yeterince pişirilmesi ve sumağın demlenmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

**Servis:**

Diyarbakır Bakla Meftunesinin servisinin yapılmasında üzerine dövülmüş sarımsak ve/veya sarımsak suyu eklenir.

Diyarbakır Bakla Meftunesinin; 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 pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Bakla Meftunesinin; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Bakla Meftunesinin tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

**Denetleme:**

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi 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 Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Bakla Meftunesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Bakla Meftunesi 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.

## 10. Diyarbakır Ayva Dizmesi

|                               |                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2023/000243                                                                                                                                      |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 25.09.2023                                                                                                                                        |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Diyarbakır Ayva Dizmesi                                                                                                                           |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Yemek/Yemekler ve çorbalar                                                                                                                        |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti                                                                                                                                    |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi                                                                                                                  |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR                                                                                                          |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Diyarbakır ili                                                                                                                                    |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Diyarbakır Ayva Dizmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ayva Dizmesi; ayva, kıyma, su, kuru soğan, tereyağı, maydanoz, karabiber ve tuz kullanılarak hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Ayva Dizmesi özellikle günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Ayva ve köftenin birlikte kullanıldığı, hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Ayva Dizmesinin hazırlanması, dizme işlemi ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Ayva Dizmesinin üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Diyarbakır Ayva Dizmesinin Hazırlanmasındaki Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kıyma (tercihen kuzu etinden),
- 1 kg ayva,
- 500 ml su,
- 30 g tereyağı,
- 1 adet kuru soğan,
- 1 demet ayıklanmış maydanoz,
- 15 g tuz,
- 5 g karabiber.

### Diyarbakır Ayva Dizmesinin Hazırlanması ve Pişirilmesi:

Yeterince büyük bir kabın içerisine; kıyma, küçük doğranmış şekilde soğan-maydanoz, tuz ve karabiber konulur ve karışması sağlanır. Bu karışım iyice yoğurulur ve 30 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Kullanılacak ayvalar küçük ise ortadan ikiye bölünür. Büyük ise halka halinde kesilir ve çekirdek kısımları ayrılır ve ayvalar temizlenir.

Kesilerek elde edilen ayva büyüklüğü ile orantılı olacak şekilde; hazırlanan karışımdan elle şekil verilerek köfteler yapılır. Bir ayva parçasına bir köfte gelecek şekilde; fazla derin olmayan kabın/tavanın vb. içerisine ayva-köfte ikilisi dikkatlice dizilir.

Bu kabın içerisine tereyağı, tuz ve sıcak su ilave edilir ve pişirme aşamasına geçilir. Köftelerin pişmesinin tamamlanmasıyla ocaktan alınır.

Diyarbakır Ayva Dizmesinin hazırlanmasında özellikle; ayva ve köftelerin orantılı şekilde hazırlanması, dizilmesi, köftelerin ayva ile beraber yeterince pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

**Servis:**

Diyarbakır Ayva Dizmesinin; 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 pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Ayva Dizmesinin; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Ayva Dizmesinin tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

**Denetleme:**

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi 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 Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Ayva Dizmesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Ayva Dizmesi 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.

## 11. Diyarbakır Hıllorik Aşı

|                               |                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2023/000244                                                                                                                                      |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 25.09.2023                                                                                                                                        |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Diyarbakır Hıllorik Aşı                                                                                                                           |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Yemek/Yemekler ve çorbalar                                                                                                                        |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Mahreç işareti                                                                                                                                    |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi                                                                                                                  |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR                                                                                                          |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Diyarbakır ili                                                                                                                                    |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Diyarbakır Hıllorik Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Hıllorik Aşı; su, bulgur, yoğurt, tereyağı, yumurta, tuz, sarımsak ve baharatlar ile hazırlanan Diyarbakır iline özgü yemeklerden birisidir. Üzerine tereyağı, pul kırmızıbiber ve kuru naneden oluşan sos ile sarımsaklı yoğurt dökülerek de servisi yapılabilir.

Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Diyarbakır Hıllorik Aşı özellikle günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Diyarbakır Hıllorik Aşı hazırlanırken elde edilen bulgur karışımı küçük parçalara ayrılır ve el ile bilye şeklinde yuvarlanarak şekillendirilir. Diyarbakır ilinde halk arasında şekil verilerek hazırlanan bilye şeklindeki bulgurlu yuvarlak karışıma “hıllorik” adı verilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Hıllorik Aşının hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin homojen bir şekilde yoğurulması, şekillendirilmesi ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Diyarbakır Hıllorik Aşının üretildiği Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Diyarbakır Hıllorik Aşının Hazırlanmasındaki Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 2 litre su (bulgurun yumuşatılması-yoğurulması ve haşlama suyu olarak),
- 600 g bulgur (350 g köftelik bulgur ve 250 g köftelik ince bulgur),
- 500 g yoğurt,
- 50 g tereyağı,
- 1 adet yumurta,
- 15 g pul kırmızıbiber,
- 15 g tuz,
- 15 g kuru nane,
- 15 g kişniş,
- 15 g sarımsak.

### Diyarbakır Hıllorik Aşının Hazırlanması:

Diyarbakır Hıllorik Aşı yapımında bulgurlara yeterince ılık su eklenerek yumuşayana kadar iyice yoğurulur ve 15 dakika kadar iyice yumuşaması için bekletilir. Daha sonra hazırlanan bu karışıma; yumurta, tuz ve kişniş katılır ve iyice yoğurulur. Elde edilen karışım yaklaşık 20 dakika kadar dinlendirilir.

Diyarbakır Hıllorik Aşı hazırlanırken elde edilen bu karışım küçük parçalara ayrılır ve el ile bilye şeklindeki yuvarlak şekli verilir.

Diyarbakır Hıllorik Aşının hazırlanmasında bulgurların diğer bileşenler ile homojen olarak yoğurulması ve şekillendirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

#### **Piştirme ve Servis:**

Elde edilen bilye büyüklüğündeki bulgurlu karışım, kaynar su içerisinde yumuşayıncaya kadar yeterince haşlanır.

Haşlanan hıllorikler; haşlama suyundan çıkarılır ve ayrı bir kaba konulur. Piştirme aşamasında karışımın yeterince yumuşaması ve dağılmamasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Diğer taraftan dövülmüş sarımsak ile yoğurt iyice karıştırılır. Pişirilen yemeğin üzerine yayılarak konulur.

Ayrıca eritilmiş tereyağı, pul kırmızıbiber ve kuru nane kavrularak yemek için sos elde edilir. Elde edilen sıcak sos yemeğin üzerine gezdirilerek dökülür.

Diyarbakır Hıllorik Aşının; 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 pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Hıllorik Aşının; Diyarbakır ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Diyarbakır Hıllorik Aşının tüm üretim aşamaları, Diyarbakır ilinde gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi 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 Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Diyarbakır Hıllorik Aşının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Diyarbakır Hıllorik Aşı 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. 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. Sındırgı Çıtır Kavun

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1491                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 30.10.2023                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2020/466                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 31.12.2020                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Sındırgı Çıtır Kavun                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Menşe adı                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Sındırgı Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Camicedit Mh. Cumhuriyet Meydanı No:1 Sındırgı BALIKESİR                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Balıkesir ili Sındırgı ilçesi Çakıllı ve Küçükbükü köyleri                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Sındırgı Çıtır Kavun ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sındırgı Çıtır Kavun ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sındırgı Çıtır Kavun; coğrafi sınırdaki yetişen seledyn çeşidi ata tohumu kavundan (*Cucumis melo*) elde edilir. Üretiminde, hasat zamanının ilk mahsul kavunlarının çekirdeklerinin alınıp bez torbalarda veya keselerde, karanlık ve serin ortamda muhafaza edilmesi suretiyle hazırlanan tohumluklar kullanılır. Hibrit tohum kullanılmaz ve fideleme yöntemi uygulanmaz.

Sındırgı Çıtır Kavunun dış kabuğu ince olup damarlı ve sert bir yüzeye sahiptir. Bu sebeple “çıtır kavun” olarak tanımlanır. Kabuk rengi yeşil ile sarı karışımıdır. Kavunun çapı 10-15 cm arasındadır. Kavunun pH değeri 5,7-6,3, toplam asitliği 0,07-0,1 g/100 g (sitrik asit cinsinden) ve suda çözünür kuru madde miktarı %9-9,42 arasındadır.

Sındırgı Çıtır Kavun, boz toprak ya da kara toprak olarak bilinen çernezyom yapısındaki verimli topraklarda yetişir. Yağış miktarının yüksek olması toprağı minerallerce zenginleştirdiğinden coğrafi sınırdaki yüksek yağış oranı Sındırgı Çıtır Kavununa istenilen özellikleri sağlar.

#### Üretim Metodu:

Sındırgı Çıtır Kavunun üretiminde, seledyn çeşidi ata tohumu kullanılır. Sındırgı Çıtır Kavunu, boz ve kara toprak olarak adlandırılan çernozyum yapısındaki topraklarda yetiştirilir.

Hasat zamanı ilk mahsullerden olgunlaşmış kavunların çekirdekleri alınıp tohumluk olarak kullanılmak üzere eski usullerle saklanır. Yani kavundan ayıklanan çekirdekler, ilaç, hormon, vb. maddeler kullanılmaksızın bez torbaya (bez keseye) konur ve karanlık ve serin ortamda muhafaza edilir. Bu tekniğe “bez süzme” denir.

Sındırgı Çıtır Kavun yetiştirilecek arazi, 15 Mayıs kadar ekim öncesi hazırlanır. Arazi, standart pulluklarla iyice sürülerek ezildikten sonra tohumların ekileceği karıklar açılır.

Hazırlanan toprakta çapalarla, en az 1 m aralıklarla ve 5-6 cm derinlikte çukurlar açılır. Eğer toprak tavlı ise su dökmeye gerek yoktur. Ancak toprak kuru ise açılan çukurlara su dökülür. Her bir çukura, 8-10 tohum (çekirdek) atılır ve üzeri, yılanmış gübre-toprak karışımı ile örtülür. Çukurlara bu miktarda tohum atılmasının nedeni ata tohumlarında bazen filizlenme olmamasıdır. Yılanmış gübre kullanılması, tohumların daha hızlı çatlayıp filizlenmesini sağlar.

Filizlenme, ekimi takip eden birinci haftanın sonuna gerçekleşir. Filizler, en geç 15 gün içinde çekirdekten tamamen çıkar. Ekimden 21 gün sonra ilk el çapası yapılarak kökler havalandırılır ve yabancı otlar temizlenir. Ayrıca kavun fidelerin boğazı doldurulur, yani dip kısımları toprakla desteklenir. Daha sonra araziye, traktörle ara sürme yapılır. Bu işlemlere, her hafta aynı şekilde devam edilir. Temmuzun ilk haftası çiçeklenme başlar.

Özellikle temmuz ayının ortasında hava sıcaklığı 35 °C'nin üzerinde seyrediyorsa, köklerin zayıflamaması için sulamaya ihtiyaç duyulabilir. Ancak normal hava şartlarında sulama işlemi yapılmaz.

Sındırgı Çıtır Kavun 20 Temmuz'a kadar, araziye kaplamaya, yani yayılmaya başlar. Bu süre içinde çiçeklenmeden meyvelenme sürecine girilir. Meyvelenme sürecinden itibaren kavunun olgunlaşması devam eder ve ekimden itibaren 76-81 gün sonra ilk hasat yapılır. İlk hasadı yapılacak kavunlarda dikkat edilmesi gereken en önemli husus, kavunların alt kısmında bir yarık gibi izin olmasıdır. Yara izleri kavunun olgunlaştığını gösterir. Ayrıca meyvelenme sürecinde kavunun üzerinde oluşan tüyler, tam olgunlaştığında dökülür ve "çıtırdak" diye tabir edilen izler belirginleşir. Rengi sarı ve yeşil karışımı olur. İlk hasatta, bir sonraki sezon için tohumluklar alınır ve muhafaza edilir.

Hasat, arazide kavun bitene kadar devam eder. Ancak 15 Ağustostan sonra bölgede çiğ olayları yaşanabilir. Bu dönemde yetişen kavunlar her ne kadar nispeten daha küçük olsa da yine de tüketime uygundur. Eylül ayının sonuna kadar hasat işleminin %90'ı tamamlanır. Arazide kalan kökenlerde (kavun bitkisinde), Eylül ayından sonra, halk arasında "kül" diye tabir edilen çürüme meydana gelir.

Sındırgı Çıtır Kavun, hasattan sonra serin ve güneş görmeyen yerde en fazla 1 ay muhafaza edilebilir. Kış için saklamaya uygun değildir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Sındırgı Belediyesinin koordinasyonunda ve Sındırgı Belediyesinden, Sındırgı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve S.S Yaylabayır Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak ayrıca şikâyet olması ve gerek görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan tohumlukların uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün fiziksel özellikleri ile pH değeri ve toplam asitlik değerlerinin uygunluğunu ve Sındırgı Çıtır Kavun ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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



## 2. Brakana Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1494                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 13.11.2023                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2022/000333                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 05.10.2022                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Brakana Tatlısı                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                                                                                                                               |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Büyükmandıra El Sanatları ve Doğal Yaşam Derneği                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Hatip Mah. Hasanefendi Sok. 17/2 Büyükmandıra KIRKLARELİ                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Kırklareli ili Babaeski ilçesi Büyükmandıra Beldesi                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Brakana Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Brakana Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Brakana Tatlısı; hamuru özel amaçlı buğday unu, süt, yumurta, katı ve sıvı yağ ile hazırlanan ve Kırklareli ili Babaeski ilçesi Büyükmandıra Beldesinde üretilen şerbetli bir tatlıdır Yarım küre şeklinde olup ortası hafif çukurdur.

Brakana Tatlısının hamuru hazırlanırken yumurta, hamur soğukken ilave edilir.

Brakana Tatlısı, tatlı ve şerbet sıcak iken iki aşamada şerbetlenir. İlk şerbetleme, hamur hafif pembeleşince fırından çıkarılarak yapılır ve üzeri hafif kahverengi oluncaya kadar tekrar pişirilir.

Brakana Tatlısının geçmişi, 1877-1878 yılında Büyükmandıra Beldesine yerleşerek üretime başlayan Pomaklar'a dayanır. Büyükmandıra Beldesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bayramlarda, doğumlarda, cenazelerde ve özellikle düğünlerde yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Bileşenleri

- 400 g özel amaçlı buğday unu
- 400 ml süt
- 250 g katı yağ
- 400 ml sıvı yağ
- 4 adet yumurta
- 2 g karbonat
- 10 g kabartma tozu
- 800 g beyaz şeker
- 1 lt su

#### Üretimi

Katıyağ, sıvı yağ ve süt bir tencerede kaynatılır, un eklenip ateş kapatılır ve karıştırılarak yoğrulup soğumaya bırakılır.

Soğuyan karışıma 2 tam yumurta ve 2 yumurtanın da sadece sarısı eklenir. Hamurun soğuk olmasına ve yumurtaları pişirmemesine önemle dikkat edilir. Kabartma tozu ve karbonat eklenip yoğrulur. Hamur yumuşak olursa un ilave edilebilir. Elde edilen hamur bezelere ayrılıp yuvarlanır ve tam ortasına parmakla bastırılıp hafifçe çukurlaştırılır. Şekil verilen bezeler tepsiye dizilip 180°C sıcaklıktaki fırında, pembeleşmeye başlayıncaya kadar pişirilir. Şeker ve su karıştırılıp kaynatılarak şerbet hazırlanır.

Sıcak şerbetin yarısı, tepside bulunan bezeler sıcak iken bezelerin üzerine dökülür. Tepsisi yeniden fırına konur ve rengi hafif kahverengileşinceye kadar 5-6 dk daha pişirilir. Fırından çıkarılan tatlıların üzerine, şerbetin diğer yarısı dökülür. Tatlı tepsisinin üzerine başka bir tepsi ters çevrilip kapatılır ve demlenmeye bırakılır. Brakana Tatlısının servisi, tatlı soğuduktan sonra yapılır.

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

Brakana Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Büyükmandıra Beldesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Brakana Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Büyükmandıra El Sanatları ve Doğal Yaşam Derneğinin koordinasyonunda; Büyükmandıra El Sanatları ve Doğal Yaşam Derneği, Babaeski Belediyesi, Babaeski Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Babaeski Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Brakana Tatlısı 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.

### 3. Çarşamba Keşkeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1495                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 14.11.2023                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2022/000361                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 01.11.2022                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Çarşamba Keşkeği                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Yemek / Yemekler ve çorbalar                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Çarşamba Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Orta Mah. Cumhuriyet Meydanı Çarşamba SAMSUN                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Samsun ili Çarşamba ilçesi                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Çarşamba Keşkeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çarşamba Keşkeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çarşamba Keşkeği; tavuk eti, döğmelik buğday, tereyağı, tavuk suyu, su ve tuz kullanılarak Samsun ili Çarşamba ilçesinde üretilen yemektir. Keşkek yapmak için özel olarak üretilen uzun saplı tahta kepçe veya tokmak ile ezilerek/dövülerek üretildiği için lapa kıvamındadır. Rengi açık olur.

Çarşamba Keşkeğinin geçmişi uzun yıllara dayanır ve Çarşamba ilçesinin mutfak kültürü içinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. İmece usulü ile yapılan keşkek, özellikle düğün merasimlerinde damatların aynı ritimde ve uzun süre keşkek döverek/güdeleyerek bu yemeği yapması gelenek haline gelmiştir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Çarşamba Keşkeğinin üretiminde, Çarşamba ilçesinde yetişen buğdaylardan elde edilen döğmelik buğday, tavuk ve tereyağı kullanılır.

Çarşamba Keşkeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 500 g döğmelik buğday
- 1 bütün tavuk
- 400 ml su
- 500 ml tavuk suyu
- 250 g tereyağı
- 24 g tuz

Buğday, bir gece önce yıkanıp bol suda bir taşım kaynatılıp sabaha kadar bekletilerek şişmesi sağlanır.

Tavuk bir tencerede bir gece önceden haşlanıp kemikleri ayrılarak tavuk etleri didiklenir.

Bir sonraki gün sabah buğdayın içine, üzerini 5-9 cm geçecek kadar haşlanmış tavuğun suyundan koyulur. Hazırlanan tavuk etinin üzerine tereyağı ve tuz koyularak pişirilir. Keşkek yapmak için özel olarak üretilen uzun saplı tahta kepçe veya tokmak ile tüm bileşenler iyice ezilir. Bu işleme coğrafi sınırdaki güdelleme denir. Lapa kıvamına gelinceye kadar güdellenen Çarşamba Keşkeği, servis tabağına koyulur ve üzerine kızgın tereyağı dökülerek servisi yapılır.

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

Çarşamba Keşkeğinin geçmişi uzun yıllara dayanır. Çarşamba ilçesinin mutfak kültürü içinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Çarşamba Belediyesinin koordinasyonunda, Çarşamba Belediyesi, Çarşamba Ticaret ve Sanayi Odası, Çarşamba Kaymakamlığı, Çarşamba İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çarşamba Lokantacılar Esnaf Odasından ürün hakkında bilgi sahibi en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çarşamba Keşkeği ibaresi, logo ile mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğunu denetler.

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

#### 4. Gayle Zengil

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.07.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1496                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 15.11.2023                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2022/000217                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 18.07.2022                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Gayle Zengil                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Yemek / Yemekler ve çorbalar                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKÂRİ                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Hakkâri ili                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Gayle Zengil ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gayle Zengil ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gayle Zengil; yarma, köftelik bulgur, pirinç, nohut, soğan, ceviz, kurutulmuş dağ elması, baharatlar ve tuz kullanılarak Hakkâri ilinde üretilen yemektir. Gayle Zengil yemeğinde köfteler irili ufaklı yapılıdır. İri köftelerin içi dolma gibi oyulup iç malzemeden koyulup kapatılıp yuvarlak şekil verilir.

Gayle Zengilin ayırt edici özelliği mayhoş tadıdır. Bu tat üretiminde, coğrafi sınırda “sevelok” olarak bilinen kurutulmuş elmadan gelir.

Gayle Zengilinin Hakkâri ilinde köklü bir geçmişi vardır. Keylezengil adıyla da bilinir. Hakkâri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Sekiz porsiyon Gayle Zengil üretmek için gerekli bileşenlere üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

##### Köfte bileşenleri

- 800 g yarma
- 100 g ince köftelik bulgur
- 20 g tuz
- 10 g pul biber
- 15 g karabiber

##### Köftenin iç harç bileşenleri

- 250 g tereyağı
- 200 ayçiçek yağı
- 220 g un
- 200 g dövülmüş ceviz içi
- 20 g tuz

##### Piştirme aşamasında kullanılan bileşenler

- 100 g pirinç
- 100 g soğan
- 35 g domates salçası
- 200 g kurutulmuş dağ elması
- 250 g haşlanmış nohut
- 30 g un

- 15 g tuz
- 2 lt kaynar su
- 10 g karabiber
- 15 g pul biber
- 100 ml ayçiçek yağı

#### İç harcı hazırlanışı

Derin bir tencerede ayçiçek yağı ve tereyağı kızdırılıp içerisine yavaş yavaş un ilave edilip rengi kahverengi oluncaya kadar kavrulup ceviz içi ve tuz eklenip biraz daha kavrulduktan sonra soğumaya bırakılır. İç harcın soğuk olması Geyle Zengilin şeklinin düzgün olmasını sağlar.

#### Köfte yapımı

İnce köftelik bulgur kaynar su ilave edilip şişmesi bekletilir. Yarma, karabiber, pul biber ve sofralık tuz ilave edilip ılık su ile yoğurulur. Homojen ve orta sertlikte bir köfte hamuru elde edilir. Köfte hamurunun kıvamının ayarlanması ustalık becerisi gerektirir. Sert olursa çatlar, yumuşak olursa dağılır. Bezelere ayrılan köftelerin içi, başparmak ile oyulur. Önceden hazırlanan soğuk iç harç dışarıya taşmayacak şekilde doldurulur. Doldurulan köfteler kapatılıp ve yuvarlak şekil verilir. Aynı harçtan misket boyutunda köfteler yapılır.

#### Pişirme ve servis

Kurutulmuş elmalar yumuşaması için kaynatılır.

Çukur bir tencereye ayçiçek yağı ince doğranmış soğan, salça ve pul biber koyulup kavrulur. Salçanın çiğ kokusu gittikten sonra kaynar su ilave edilir. Yapılan köfteler, haşlanmış nohut, pirinç, elma ve tuz ilave edilip yaklaşık yarım saat kaynadıktan sonra servis tabağına konularak servis yapılır.

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

Hakkâri ilinde köklü bir geçmişi olan Gayle Zengilin, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gayle Zengilin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası, Hakkâri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hakkâri Halk Eğitimi Merkezi, Hakkâri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez ayrıca şikâyet veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Gayle Zengil ibaresi ile mahreç işareti amblem kullanımının uygunluğunu denetler.

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

## 5. Amasya Unutma Beni Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1497                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 20.11.2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2022/000267                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 24.08.2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Amasya Unutma Beni Tatlısı                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Ziyaret Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Yukarı Mah. Muhsin Yazıcıoğlu Cad. No:19 05200 Ziyaret AMASYA                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Amasya ili                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Amasya Unutma Beni Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Unutma Beni Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Unutma Beni Tatlısı, bayatlamış tam buğday ekmeğinin dilimlenmesi, kaynayan su, beyaz şeker ve üzüm pekmezinden oluşan karışımın içinde ısıtılması ve üzerine ceviz içi dökülmesi suretiyle Amasya ilinde üretilen tatlıdır. Günlük olarak üretilip tüketilir.

Amasya Unutma Beni Tatlısı, Amasya ilinde köklü bir geçmiş vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Önemli günlerde ve günlük öğünlerde sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

5 kişilik Amasya Unutma Beni Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Bileşenler:

- 350 g beyaz şeker
- 700 ml üzüm pekmezi
- 1 l su
- 500 g bayat tam buğday ekmeği
- 200 g ceviz içi

#### Yapılışı:

Bir tencerede kaynatılan suya şeker ve üzüm pekmezi ilave edilip karıştırılır. Doğranmış Bayat köy ekmecekler 7 cm kalınlığında doğranıp kaynamakta olan karışıma batırılıp çıkarılır. Üzerine ceviz içi serpilerek Unutma Beni Tatlısının servisi, tepside veya porsiyon şeklinde yapılır.

Amasya Unutma Beni Tatlısı günlük olarak üretilip tüketilir.

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

Amasya ilinde köklü bir geçmişi olan Amasya Unutma Beni Tatlısı, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Unutma Beni Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler Ziyaret Belediyesinin koordinasyonunda ve Ziyaret Belediyesi, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü ile Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün servis şeklinin uygunluğu.
- Unutma Beni Tatlısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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



## 6. Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1498                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 21.11.2023                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2023/000006                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 09.01.2023                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Yemek / Yemekler ve çorbalar                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı No: 3 Merkez AMASYA                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Amasya ili                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi; özel amaçlı buğday unu, yumurta ve tuz ile hazırlanan hamur kullanılarak taze ve kurutmalık olarak iki şekilde Amasya ilinde üretilen yemektir.

Taze hamurdan üretilecek Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin içine süzme yoğurt ve maydanozdan oluşan harç konularak suda haşlanır ve üzerine, tereyağı, domates veya biber salçası, pul biber ve/veya nane ile hazırlanan sos dökülerek servis yapılır. Hamuru kurutularak üretilen Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin ise içine harç konulmaz, haşlandıktan sonra üzerine yoğurtlu sos ve / veya salçalı sos döküldükten sonra servis yapılır.

Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin hamuru 5x5 cm ebadında kare şeklinde kesilir ve yoğurtlu harç konulduktan sonra ikiye katlanarak ikizkenar üçgen şekli verilir. Her birinin ağırlığı 10-15 g olup, bir porsiyonda yaklaşık 10-12 adet mantı bulunur.

5x5 cm ebadında kare şeklinde kesildikten sonra tekrar üçgen şeklinde ikiye bölünerek kurutulur. Bunlar katlanarak doldurulmadıklarından porsiyonda 80-100 adet üçgen olup üzeri yoğurt ve sos ile birlikte 250-300 g gelir.

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin Amasya yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Üretimi, yoğurtlu iç harç kullanımı ve kurutmalık olarak da üretilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

5-6 porsiyon Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 1 yumurta
- 10 g tuz
- 160 g süzme yoğurt
- 1 demet maydanoz
- 2 l su
- 100 g tereyağı
- 50 g domates veya biber salçası
- 5-10 g pul biber ve/veya 5-10 g nane

Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi, taze ve kurutmalık olarak iki şekilde üretilir.

Ayıklanıp yıkanan maydanozlar 3-5 mm uzunluğunda doğranır, bir kapta süzme yoğurt ile karıştırılarak iç harç hazırlanır.

Salça, pul biber ve / veya nane, bir kapta tereyağı ile kavrularak salçalı sos hazırlanır.

Un, tuz, yumurta ve su karıştırılarak yumuşak kıvamda hamur elde edilinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğrulup 4 bezeye ayrılır. Hamur bezeleri yaklaşık 20x20 cm büyüklüğünde açılır ve 5x5 cm karelere bölünerek yaklaşık 64 tane kare elde edilir. Her birinin ortasına 2,5 g yoğurtlu maydanozlu harç konur. Harçlı hamurlar üçgen şeklinde kapatılır. Üzerlerine un serpilerek kurumaya bırakılır.

Bir kapta 1400 ml su kaynatılır ve hamurlar suda haşlanır. Kevgirle sudan çıkarılıp tabağa koyulan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin üzerine sos döküldükten sonra sıcak olarak servis yapılır.

#### Kurutulması:

Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin hamuru karelere kesildikten sonra güneşe serilerek veya kurutma fırınlarında kurutulup 500 g veya 1 kg'lık kâğıt ambalajlarla veya bez torbalara paketlenir, serin ve kuru ortamda muhafaza edilir.

3-5 mm uzunluğunda doğranmış maydanozlar, 160 g süzme yoğurt ve 100 ml su bir kapta karıştırılarak yoğurtlu sos hazırlanır.

Salça, pul biber ve / veya nane, bir kapta tereyağı ile kavrularak salçalı sos hazırlanır. Kurutulmuş 500 g Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi hamuru, bir kapta kaynamakta olan 1400 ml suda haşlanıp kevgirle sudan çıkarılarak servis tabağına konur. Üzerine yoğurtlu sos ve / veya salçalı sos döküldükten sonra sıcak olarak servis yapılır.

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

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin Amasya yemek kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Üretimi, yoğurtlu iç harç kullanımı ve kurutmalık olarak da üretilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Kaypağının / Amasya Piruhisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir. Kurutmalık olarak satın alınan Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi, Amasya ili sınırlarında satış noktalarında ve internet üzerinden ülke genelinde satışa sunulur.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda ve Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; özellikle hamurun hazırlanması, şekil verilmesi, kurutulması ve ambalajlanması ile sunum aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Amasya Kaypağı / Amasya Piruhisi 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.

## 7. Gercüş Mezrune Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1499                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 22.11.2023                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2021/000426                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 12.10.2021                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Gercüş Mezrune Üzümü                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Batman Ticaret Borsası                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Hilal Mah. Nergis Cad. 151/ 1 Merkez BATMAN                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Batman ili Gercüş ilçesi                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Gercüş Mezrune Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gercüş Mezrune Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gercüş Mezrune Üzümü; Batman ili Gercüş ilçesinde yetiştirilen *Vitaceae* familyası, *Vitis* cinsi, *Euvitis* alt türü ve *Vitis vinifera* türüne ait sofralık üzümdür. Şıra miktarı, %70- %80'dir. Pekmez, sucuk, pestil ve şarap üretiminde de kullanılır.

Gercüş Mezrune Üzümü; orta yuvarlak tanecikli olup yeşilimsi ve sarımsı bir renge, ince bir kabuğa sahiptir.

Gercüş Mezrune Üzümünün genç yapraklarının üst yüzeyinin rengi parlak açık yeşildir. Yaprak ayası tipik beş dilimli, kama ve beşgen şekillidir. Uç dilimi ana damar ekseninde hafif içe kıvrımlıdır. Olgun yapraklarda üst yüzeyin rengi koyu yeşil-yeşil skalasında değişim gösterir. Üst düzeydeki ana damarlarda pembemsi kırmızı renk mevcuttur. Yaprak sapı U şeklindedir. Yaprak sapı 7-8 cm aralığındadır. Omcalar orta kuvvette gelişir. Çiçekleri erdişi olduğu için dölleyici bir çeşide ihtiyaç duyulmadan tek çeşitle bağ tesisi kurulabilir. Salkımları yazlık sürgünlerin 2. ve 3. boğumlarında oluştuğu için kısa budamaya uygundur.

Gercüş Mezrune Üzümünün salkımları omuzlu dallı konik şekilli olup orta uzunluktadır. Taneler homojen ve elipsoid şekillidir. Tane kabuğu ince ve yeşil-sarı renktedir. Meyve eti yumuşak ve renksizdir. Tane sapı 10-12 mm uzunlukta olup sapın salkımdan kopması zordur, Tane tutumunda tozlanma ve döllenme sorunu görülmez. Verim 4-6 kg/omca 'dır. Yetiştigi bağların toprak yapısının yüksek (>%10) potasyuma sahip olması şıranın pH değerini dengeleyerek 3,54-4,01 değerleri arasında olmasını sağlamıştır.

Tablo 1. Gercüş Mezrune Üzümünün özellikleri

| Özellik                          | Değer       |
|----------------------------------|-------------|
| Tane eni (mm)                    | 10,0-12,6   |
| Tane boyu (mm)                   | 10,8-13,6   |
| Tane ağırlığı (g)                | 2,08-3,22   |
| Çekirdek sayısı (n/tane)         | 1-2         |
| Çekirdek ağırlığı (mg/çekirdek)  | 22,4-55,3   |
| Salkım eni (cm)                  | 7,0-11,2    |
| Salkım boyu (cm)                 | 9,8-15,7    |
| Salkım ağırlığı (g)              | 136,4-503,2 |
| Antosiyanin (mg/kg)              | 30,4-34,7   |
| Toplam fenolik madde (mg GAE/kg) | 437-582     |
| Antioksidan aktivite (EC50)      | 0,32-0,41   |

Tablo 2. Gercüş Mezrune Üzümünün sıra özellikleri

| Özellik                               | Değer       |
|---------------------------------------|-------------|
| SÇKM (%)                              | 16,7-23,2   |
| Toplam asitlik (%)                    | 0,58-0,76   |
| Olgunluk indisi (SÇKM/toplam asitlik) | 20,70-32,22 |
| L* değeri                             | 30,34-34,11 |
| a* değeri                             | 0,44-1,46   |
| b* değeri                             | 4,76-8,23   |

Gercüş Mezrune Üzümünün geçmişi eskiye dayanır. Gercüş ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Gercüş Mezrune Üzümünün üretiminde, *Vitaceae* familyası, *Vitis* cinsi, *Euvitis* alt türü ve *Vitis vinifera* türü üzüm fidanları kullanılır.

Gercüş Mezrune Üzümü fidanı geç sonbahar veya erken ilkbahar dönemlerinde dikilir. Fidanlar dikimden bir gün önce suya konulur. Dikime hazır hale gelen fidanlar, dikime kadar nemli çuvalda veya suda bekletilir. 30-40 cm genişlik ve 50-60 cm derinlikte çukur açılır. Fidanların aşısı yapılmışsa aşı noktası toprağın 3-5 cm üzerinde kalacak şekilde çukurun ortasına dikilir ve çukur yarısına kadar üstten çıkan toprakla doldurulur. Her bir çukura yeterince su verilip toprağın sıkışması ve hava boşluklarının giderilmesi sağlanır. Suyunu çekmiş çukurlar artan toprakla tekrar doldurulup iyice sıkıştırılır. Sonbahar, ilkbahar ve yaz dönemi olarak yılda üç defa toprak işleme yapılır. Sonbaharda yapılan toprak işleme ile sonbahar ve kış döneminde gelen yağışların toprakta depolanması, ilkbaharda yapılan işlemle toprağın havalanması ve yabancı otların çıkışının engellenmesi ve yaz döneminde toprakta su kaybının önlenerek nemin korunması sağlanır. Yetiştiriciliğinde, herhangi bir hormon veya kimyasal madde kullanılmaz. Coğrafi sınırın yağış ve sıcaklık koşulları ile toprağın yüksek potasyuma sahip olması nedeniyle, yağmur suları dışında herhangi bir sulama işlemi yapılmaz. Gercüş Mezrune Üzümünün ürün kalitesini artırmak amacıyla asmaların yapraklı olduğu yaz döneminde budama yapılır. Olgunlaşmayan üzümler 20 Ağustos - 20 Eylül tarihi aralığında yumuşama olmadan hasat edilir ve 4-14 °C'de soğuk hava depolarında kasa içinde 1-2 ay depolanır. Olgunlaşan üzümler ise 20 Eylül - 30 Ekim tarihleri arasında hasat edilip depolanmadan piyasaya arz edilir.

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

Gercüş Mezrune Üzümünün geçmişi eskiye dayanır. Gercüş ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gercüş Mezrune Üzümünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### Denetleme:

Denetimler; Batman Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Batman Üniversitesi Tarımsal Uygulama ve Araştırma Merkezi, Batman Ticaret ve Sanayi Odası, Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Batman Belediyesi ve Batman Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan fidanların uygunluğu; özellikle dikim ve hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Gercüş Mezrune Üzümü 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.

## 8. Elbistan Kelle Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1500                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 22.11.2023                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2023/000175                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 16.06.2023                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Elbistan Kelle Peyniri                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Peynir/Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : İsmet Paşa Mah. Azerbaycan Bulvarı No:25 Dulkadiroğlu<br>KAHRAMANMARAŞ                                                                                                                                                                                             |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Kahramanmaraş ili                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Elbistan Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Elbistan Kelle Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elbistan Kelle Peyniri; yeterli mayalama sıcaklığındaki sütün peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermentasyona uğratılıp haşlanması ve ardından tuzlanması, daha sonra gıda ile temasa uygun kaplara/bezlere konularak şekil verilmesiyle üretilen ve olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen bir peynirdir.

Telemeden peynir altı suyunun süzülmesi için kaplara/bezlere konulup süzülme işleminin gerçekleştirilmesi ve süzülen peynir kitlesinin şeklinin kelleye benzetilmesinden dolayı halk arasında alışlagelen adıyla Elbistan Kelle Peyniri olarak bilinir. Özellikle teleme eldesi ve telemenin işlenmesi aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Elbistan Kelle Peyniri; Kahramanmaraş iline bağlı Elbistan ilçesinin adıyla bilinen yöresel bir peynirdir. Elbistan Kelle Peyniri, ürüne özgü üretim metodu ile üretilir. Kahramanmaraş ilinde üretilen Elbistan Kelle Peynirinin adını aldığı Elbistan ilçesi ile ün bağı bulunur.

Elbistan Kelle Peyniri; beyaz, krem ve açık sarı renk ve tonlarında renge sahip, sıkı ve kısmen gözenekli yapıda, tat olarak tuzlu tada sahip bir peynirdir. Elbistan Kelle Peyniri; salamura olgunlaştırılan peynirler sınıfında yer almakta olup sertlik derecesine göre sert ve yarı sert peynir sınıfında yer alır.

Elbistan Kelle Peynirinin üretilmesinde; gıda katkı maddeleri, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Elbistan Kelle Peyniri nem içeriği (m/m) olarak en çok %60 ve kuru madde de tuz (NaCl) içeriği en fazla %7,5 ve yağlılık sınıfına göre tam yağlı ve yarı yağlı peynir sınıfında üretilir.

Yaklaşık 1 kg Elbistan Kelle Peyniri üretimi için 8-10 litre aralığında çiğ süt kullanılır. Yaygın olarak eşit oranlarda inek sütü ve koyun sütü kullanılarak üretim gerçekleştirilir. Mevsimine göre tercihe bağlı olarak sadece koyun veya inek sütü kullanılarak da üretim yapılabilir.

### Üretim Metodu:

Elbistan Kelle Peynirinin; üretiminden piyasaya arzına kadar tüm aşamalarında asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir. Üretimde kullanılan çiğ süt Kahramanmaraş ilinden temin edilir.

Elbistan Kelle Peynirinin üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

**Sağım:** Sağılan çiğ süt en kısa sürede ısıtılmalı ya da peynir üretimine alınmalıdır. Hemen peynire işlenmeyecek ise 0-4°C olacak şekilde soğuk zincire alınmalıdır.

**Süzme:** Çiğ süt, temiz bir tülbent, bez vb. bir süzekten geçirilerek gıda ile temasa uygun kazanlara/kaplara alınır.

**Sütün Isıl İşlemi:** Süzülen çiğ süt için; asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine uygun bir şekilde termizasyon, pastörizasyon/pastörizasyona eşdeğer bir ısıtım işlem teknikleri uygulanabilir.

**Mayalama-Teleme Eldesi ve İşlenmesi:** Isıl işlemten sonra sütün soğutularak mayalama sıcaklığına kadar düşmesi sağlanır. Mayalama işleminde pıhtı elde etmek esastır. Bu işlemde şırdan mayası olarak bilinen peynir mayası kullanılır. Mayalama sıcaklığı pıhtı oluşumunda önemlidir. Mevsime göre değişim göstermekle birlikte 30-40°C aralığında mayalama işlemi yapılır. Bu aşamada her 10 litre süt için yaklaşık 2 ml peynir mayası kullanılır. Peynir mayası genellikle bir bardak su içerisinde karıştırılıp mayalanacak süt ile karıştırılır. Mayalanmanın gerçekleşmesi için yaklaşık 1,5 saat kadar beklenir. Mayalanma işlemi sonucunda; sütün peynir mayası ile asitliğinin artırılarak sıvı halden jel haline dönüşmesi ile pıhtı elde edilmesi sağlanır.

Elde edilen pıhtı; küçük parçalar halinde kesilerek 15 dakika kadar dinlendirildikten sonra süzülmesi için gıda ile temasa uygun temiz bez torbalara konulur. Torbalar sıkılarak ve üzerine baskı ağırlığı konularak fazla suyunun süzülmesi kolaylaştırılır. Bu işlem ortalama 3 saat boyunca sürer ve fazla suyun iyice süzülmesi istenir. Daha sonra süzülen bu su tercihen haşlamada kullanılmak üzere ayrı bir bölüme alınarak muhafaza edilir.

İstenilen pıhtı büyüklüğüne ulaşıldıktan sonra elde edilen telemenin haşlanması aşamasına geçilir. Haşlama suyu sıcaklığının (genellikle 80-90°C aralığında) iyi ayarlanması peynirin tekstür özelliklerini doğrudan etkiler. Bu işlemlerin tamamında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

**Tuzlama-Olgunlaştırma:** Elde edilen teleme kitlesi istenilen büyüklüklerde doğranır. Ayrıca telemenin tercihen gıda ile temasa uygun istenilen büyüklüklerdeki torbalara konularak şekillenmesi gerçekleştirilir.

Tuzlama işlemi ise genellikle kuru tuzlama ve/veya salamurada tuzlama işlemleri şeklinde yapılır.

Hazırlanması tamamlanan peynirler; gıda ile temasa uygun kaplarda salamura içerisine konulur.

Elbistan Kelle Peyniri; asgari teknik şartlar ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek, serin ortamlarda, üretim prosesine göre uygun şekilde olgunlaşmaya bırakıldıktan sonra tüketime hazır hale getirilir:

Elbistan Kelle Peyniri; yaygın olarak pastörizasyona eşdeğer bir ısıtım işlemi bulunmayan çiğ süttten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilir. Bu şekilde üretim yapılması durumunda bu peynirlerin etiketlenmesinde "çiğ süttten üretilmiştir" ibaresi yer alır. Bu durumda Elbistan Kelle Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 120 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arzı uygun hale getirilir.

Ayrıca üretimde çiğ süte ilişkin pastörizasyona eşdeğer bir ısıtım işlem uygulamasının yapıldığı proseslerde de üretilebilir. Bu durumda Elbistan Kelle Peyniri; gıda güvenilirliği ve ürünün karakteristik özelliklerinin sağlanması için, üretim tarihinden itibaren en az 90 gün süre ile olgunlaştırılarak piyasaya arzı uygun hale getirilir.

**Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı:** Elbistan Kelle Peynirinin; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan arı, temiz ve rutubetsiz ortamlarda gerçekleştirilir.

Elbistan Kelle Peyniri; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi sürecinde soğuk zincir gerekliliklerine riayet edilmesi gerekir.

Elbistan Kelle Peyniri; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Kahramanmaraş ilinde uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Elbistan Kelle Peynirinin adını aldığı Kahramanmaraş ili Elbistan ilçesi ile ün bağı bulunur. Elbistan Kelle Peynirinin üretiminde Kahramanmaraş ilinde yetiştirilen inek ve/veya koyunlardan elde edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle; Elbistan Kelle Peynirinin tüm üretim aşamaları, Kahramanmaraş ilinde gerçekleştirilmelidir.

### Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi-Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Elbistan 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 Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan çiğ sütün Kahramanmaraş ilin temin edilmesi,
- Mayalama-teleme eldesi ve işlenmesi aşamalarının uygunluğu,
- Ürünün muhafaza koşulları, taşınması ve piyasaya arzının uygunluğu,
- Elbistan Kelle Peyniri 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. Amasya Yanuç

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1501                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 22.11.2023                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2023/000159                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 17.05.2023                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Amasya Yanuç                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Hamur işi/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                                                                                                               |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı No: 3 Merkez AMASYA                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Amasya ili                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Amasya Yanuç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Amasya Yanuç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Yanuç; buğday unu, su, tuz, maya ile hazırlanan hamurun içerisine iç harcının konularak pişirilmesi ile hazırlanan Amasya iline özgü hamur işlerinden birisidir.

Ürünün hazırlanmasında iç harcı olarak; peynir, kıyma, ıspanak, patates, maydanoz, yeşil soğan, kuru soğan, tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber kullanılır. Amasya Yanuç kullanılacak iç harcına göre; peynirli, peynirli-maydanozlu, peynirli-yeşil soğanlı, kıymalı, patatesli ve ıspanaklı olarak üretilip tüketiciye arz edilir.

Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Amasya Yanuç 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 Amasya Yanuç hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Özellikle ürünün iki yüzünün de eşit olarak pişirilmesi ve iç harcının hazırlanmasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; üretildiği Amasya ili ile ün bağı bulunur.

Amasya Yanuç; tercihen odun ateşinde ısıtılan gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

### Üretim Metodu:

#### Amasya Yanuç Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 ya da 12 adet):

##### 1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 0,6 litre su,
- 20 g tuz,
- 10 g ekmek mayası.

##### 2- İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- Peynirli, peynirli-maydanozlu, peynirli-yeşil soğanlı iç harcı: 500 g peynir, 15 g tereyağı ve isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz, 30 g yeşil soğan ve 5 g pul kırmızıbiber.
- Kıymalı iç harcı: 350 g kıyma, 100 g kuru soğan, 50 gr tereyağı, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.
- Patatesli iç harcı: 500 g haşlanmış patates, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.



- Ispanaklı iç harcı: 500 g ayıklanmış ıspanak, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 5 g pul kırmızıbiber.

3- Üzerine sürülmek üzere isteğe bağlı olarak; 30 g tereyağı.

#### Amasya Yanuç Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz, maya ve su konularak hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünümlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur en az 1 saat kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 6 eşit parça kesilerek hamur bezeleri yapılır. Daha küçük Amasya Yanuç elde etmek için 12 eşit parçaya bölünerek de hamur bezeleri yapılabilir. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 20 dakika kadar daha hamur fermantasyonu için dinlendirmeye bırakılır.

Peynirli, peynirli-maydanozlu, peynirli-yeşil soğanlı iç harcı için gerekli bileşenler sırasıyla iyice karıştırılarak iç harcı elde edilir.

Kıymalı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve kıymalı iç harcı elde edilir.

Patatesli iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 10 dakika kavrulur ve patatesli iç harcı elde edilir.

Ispanaklı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve ıspanaklı iç harcı elde edilir.

Daha sonra dinlendirilen hamurlar ince şekilde ve bezelerin büyüklüğüne göre 25-50 cm çapında dairesel şekilde oklava ile açılır. Açılan hamurun yarısına iç harcı konulur. Hamurun diğer yarısı üzerine yarım ay şeklinde kapatılır.

#### Pişirme ve Servis:

Pişırmada gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalar kullanılır ve ürünün lezzeti için odun ateşinde pişirilmesi tavsiye edilir. Ürünün iki yüzünün de eşit şekilde pişirilmesi için aralıklarla ters-düz edilmesi gerekir. Pişirilmesi tamamlanan; Amasya Yanuç için isteğe bağlı olarak üzerine tereyağı sürülür.

Amasya Yanuç; 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.

Amasya Yanuç; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur. Sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

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

#### **Denetleme:**

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinatörlüğünde; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği ile Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Amasya Yanuç hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,

- Amasya Yanuç ibaresi ve mahreç işareti amblemi 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.

## 10. Alaca Yarma Aşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1502                                                                                                                                      |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 22.11.2023                                                                                                                                |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2023/000086                                                                                                                              |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 28.02.2023                                                                                                                                |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Alaca Yarma Aşı                                                                                                                           |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Yemek/Yemekler ve çorbalar                                                                                                                |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                            |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Alaca Belediyesi                                                                                                                          |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM                                                                                                     |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Çorum ili Alaca İlçesi                                                                                                                    |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Alaca Yarma Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Yarma Aşı; durum buğdayı ve/veya aşurelik buğday, nohut, kuru fasulye, su, kuru soğan, tereyağı, salça, dana kavurma, tuz, acı biber ve/veya pul kırmızıbiber kullanılarak hazırlanan Çorum ili Alaca ilçesinde üretilen bir yemektir. Halk arasında yarma olarak da bilinen durum buğdayı ve/veya aşurelik buğday kullanılarak hazırlanan bu yemek geçmişten günümüze kadar “Alaca Yarma Aşı” olarak bilinir.

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

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

### Üretim Metodu:

#### Alaca Yarma Aşının Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1 litre su,
- 150 g haşlanmış durum buğdayı ve/veya aşurelik buğday,
- 150 g haşlanmış nohut,
- 150 g haşlanmış kuru fasulye,
- 500 g dana kavurma,
- 200 g tereyağı,
- 100 g kuru soğan,
- 50 g salça,
- 20 g tuz,
- 10 g acı biber ve/veya pul kırmızıbiber.

#### Alaca Yarma Aşının Hazırlanması, Pişirilmesi ve Servisi:

Yeteri büyüklükteki bir tencere içerisinde; 100 g tereyağı ve salça kavrulur. Üzerine haşlanmış buğday, fasulye, nohut, tuz ve sıcak su konularak kısık ateşte pişirilir. Sonrasında bu karışım içerisine dana kavurma konularak kaynayana kadar pişirmeye devam edilir.

Geriye kalan tereyağı bir tavada eritilip üzerine küçük şekilde doğranan soğanlar konularak kızarana kadar iyice kavrulur. Hazırlanan tereyağı-soğan karışımı, yemek ile karıştırılarak ortalama 5 dakika daha kaynaması sağlanır.

Alaca Yarma Aşının pişirilmesi tamamlandıktan sonra 15 dakika kadar dinlendirilir.

Alaca Yarma Aşının; 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 Yarma Aşının; Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Alaca Yarma Aşının tüm üretim aşamaları, Çorum ili Alaca ilçesinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde; Alaca Belediyesi, Alaca Esnaf ve Sanatkarlar Odası 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. Yapılan denetimler; 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 Yarma Aşının hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Alaca Yarma Aşı 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.

## 11. Alaca Yanıç Böreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1503                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 22.11.2023                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2023/000085                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 28.02.2023                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Alaca Yanıç Böreği                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Börek/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                                                                                                                             |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Alaca Belediyesi                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Denizhan Mah. Yozgat Cad. Alaca ÇORUM                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Çorum ili Alaca İlçesi                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Alaca Yanıç Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Alaca Yanıç Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Yanıç Böreği; buğday unu, su, tuz ile hazırlanan hamurun içerisine iç harcı konularak pişirilmesi suretiyle Çorum ili Alaca ilçesinde üretilen, mayasız olarak hazırlanan bir hamur işidir.

Ürünün hazırlanmasında iç harcı olarak; peynir, kıyma, ıspanak, domates, maydanoz, yeşilbiber, kuru soğan, tuz, karabiber ve pul kırmızıbiber kullanılır. Alaca Yanıç Böreği kullanılacak iç harcına göre; peynirli, peynirli-maydanozlu, kıymalı, domatesli-soğanlı ve ıspanaklı olarak üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Çorum ili Alaca ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Alaca Yanıç Böreği 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 Yanıç Böreği hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Özellikle ürünün iki yüzünün de eşit olarak pişirilmesi ve iç harcının hazırlanmasında ustalık becerisi önemli bir yer tutar. Bu sebeplerle; Alaca Yanıç Böreğinin üretildiği, Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur.

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

### Üretim Metodu:

#### Alaca Yanıç Böreğinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 ya da 12 adet):

##### 1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 0,6 litre su,
- 20 g tuz.

##### 2- İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- Peynirli, peynirli-maydanozlu iç harcı: 500 g peynir, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g pul kırmızıbiber.
- Kıymalı iç harcı: 500 g kıyma, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.
- Domatesli-soğanlı iç harcı: 500 g domates, 100 g kuru soğan, 50 g yeşilbiber, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.
- Ispanaklı iç harcı: 500 g ayıklanmış ıspanak, 100 g kuru soğan, 10 g tuz, isteğe bağlı olarak; 30 g maydanoz ve 5 g karabiber/pul kırmızıbiber.

3- Üzerine sürülmek üzere isteğe bağlı olarak 40 g tereyağı.

**Alaca Yanıç Böreğinin Hazırlanması:**

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz ve su ilave konularak hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda hamurunun parlak görünümlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğurulan hamur yaklaşık 1 saat kadar hamur fermantasyonu için dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 6 eşit parça kesilerek hamur bezeleri yapılır. Daha küçük Alaca Yanıç Böreği elde etmek için kitle halindeki hamur 12 eşit parçaya bölünerek de hamur bezeleri yapılabilir. Elle yuvarlanan bezeler tekrar 15 dakika kadar daha hamur fermantasyonu için dinlendirmeye bırakılır.

Peynirli, peynirli-maydanozlu iç harcı için gerekli bileşenler iyice karıştırılarak iç harcı elde edilir.

Kıymalı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve kıymalı iç harcı elde edilir.

Domatesli-soğanlı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve domatesli-soğanlı iç harcı elde edilir.

İspanaklı iç harcı için gerekli bileşenler karıştırılarak ortalama 15 dakika kavrulur ve ıspanaklı iç harcı elde edilir.

Daha sonra dinlendirilen hamurlar ince şekilde ve bezelerin büyüklüğüne göre 20-40 cm çapında daire şeklinde oklava ile açılır. Açılan hamurun yarısına iç harcı konulur. Hamurun diğer yarısı da üzerine yarım ay şeklinde kapatılır. Hamurun kenar kısımlarının açılmayacak şekilde el ile baskı yapılarak birbirine yapışması sağlanır.

**Pişirme ve Servis:**

Pişırmeye gıda ile temasa uygun sac ve/veya tavalalar kullanılır. Ürünün lezzeti için odun ateşinde pişirilmesi tavsiye edilir. Ürünün iki yüzünün de eşit şekilde pişirilmesi için aralıklarla ters-düz edilmesi gerekir. Pişirilmesi tamamlanan; Alaca Yanıç Böreğinin üzerine isteğe bağlı olarak tereyağı sürülür.

Alaca Yanıç Böreği; 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.

Alaca Yanıç Böreği; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur.

Alaca Yanıç Böreğinin; 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 Yanıç Böreğinin; Çorum ili Alaca ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Alaca Yanıç Böreğinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Alaca ilçesinde gerçekleştirilir.

**Denetleme:**

Denetimler; Alaca Belediyesinin koordinatörlüğünde; Alaca Belediyesi, Alaca Esnaf ve Sanatkarlar Odası 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. Yapılan denetimler, 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 Yanıç Böreğinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Alaca Yanıç Böreği 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.

## 12. Datça Nurlu Bademi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1504                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 24.11.2023                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2021/000337                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 07.09.2021                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Datça Nurlu Bademi                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Badem / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Menşe adı                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Muğla Ticaret ve Sanayi Odası                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Muslihittin Mah. Şehit Yarbay Alim Yılmaz Cad. No:3 MUĞLA                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Muğla ili Datça ilçesi                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Datça Nurlu Bademi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Datça Nurlu Bademi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Datça Nurlu Bademi, coğrafi sınırdaki yetişen *Prunus amygdalus* Batsch. türü bademlerdir. Dış kabuğu kahverengi renk ve tonlarında olup üç katmanlıdır. En dışta sert, nispeten kaygan, pütürlü ve delikli bir tabakası vardır. Orta kısmında süngerimsi görünümlü ama sert ve sağlam bir tabaka bulunur. Süngerimsi tabakanın içinde kökten uca doğru uzanan kanalları vardır. Dış kabuktaki delikler bu kanallara bağlı olup bademin gelişim sürecinde besin maddelerini taşıyıcı ve daha sonra da kabuğun hava almasına yardımcı olur.

Datça Nurlu Bademi nispeten büyük ve tatlıdır. Kabuğu oldukça serttir. Kabuğu sert, meyvesi bilinen örneklerden daha iri ve tatlıdır. Ağustosta diğer badem cinslerine göre 15 gün daha geç olgunlaşır. Datça Nurlu Bademi ağacı tatlı olan meyvesini zararlılardan korumak için kabuğunu kalınlaştırarak sertleştirir. Kabuğun sert olmasının nedeni kabuğun yapısında lignin polimerinin fazla olmasıdır.

Ağacın kökleri toprağa derinlemesine gelişir, köklerin yatay ilerlemesi ise ağacın dallarının yayıldığı alan ile paralellik gösterir. Yetişkin bir ağacın boyu 3-5 m, eni 4-5 m, yaprakları ise 6-12 cm uzunluğunda bu yaprakların kenarları dişli, koyu renkli ve mızraklı yapıdadır. Datça Nurlu Bademinin dip kısmı tombul ve uca doğru sivridir.

Datça Nurlu Bademinin yetiştirildiği yerlerin kuzey ve güney hâkim rüzgârlarının etkisi altında olduğu alanlar istenir. Böylelikle bitkinin sıcak havalarda ihtiyaç duyduğu rutubeti alabilmesini, hem de dölleme sürecinde polen taşınımını kolaylaştırır. Toprağın taşlı, kıvılcıklı ve kırmızımsı toprak yapısında olması ise toprağa dikine gelişen köklere ilerleme olanağı sağlar. Coğrafi sınırın az yağışlı olması ve sıcak Akdeniz iklimine sahip olması; ağacın istenilen dikine büyümesini, fazla uzamamasını ve dallarının yaygın olarak gelişmemesini, aynı zamanda ağaç dallarının kırılma özelliği göstermesinde etkili olur.

Datça Nurlu Bademi; yaş badem, kabuklu kurutulmuş badem, çiğ badem içi ve kavrulmuş badem içi olarak tüketiciye arz edilir. Datça Nurlu Bademi uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında toplam yağ oranı %40-50 arasında değişiklik gösterir.

Datça Nurlu Bademinin fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda verilmiştir.

Tablo 1. Datça Nurlu Bademinin boyutları

|           | Kabuklu bademin boyutları (mm) |        | Badem içinin boyutları (mm) |        |
|-----------|--------------------------------|--------|-----------------------------|--------|
|           | En az                          | En çok | En az                       | En çok |
| Yükseklik | 33                             | 40     | 24                          | 28     |
| Genişlik  | 22                             | 27     | 12                          | 15     |
| Derinlik  | 15                             | 21     | 7                           | 9      |



Tablo 2. Datça Nurlu Bademinin ağırlık ve nem miktarı

|                                    | Ağırlık (g) |        | Nem (%) |        |
|------------------------------------|-------------|--------|---------|--------|
|                                    | En az       | En çok | En az   | En çok |
| Kabuklu badem tanesinin ağırlığı   | 5           | 8      | 6       | 8      |
| Badem içinin tane ağırlığı aralığı | 1           | 2,5    | 2       | 4      |

#### Üretim Metodu:

Datça Nurlu Bademinin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

**İklim isteği:** Badem, yazları kurak ve sıcak, kışları ılık ve yağışlı olan iklimleri sever. Çiçek tomurcukları soğuğa dayanıklı olmadığından kış soğuklarının fazla olduğu yerlerde badem yetiştiriciliği yapılması istenmez.

Datça Nurlu Badem yetiştiriciliği için, ilkbahar başlangıcında meydana gelebilecek don olayları önemlidir. Genellikle çiçekleri -5 ila -1°C sıcaklık aralığında zarar gördüğünden; Datça ilçesinin sıcak ve ılıman iklimi badem yetiştiriciliği için avantaj sağlar. Datça Nurlu Bademi bir erkenci bir meyve olup; Datça'nın iklim yapısı ve rüzgârlı hava koşulları burada önemli rol oynar.

Badem kazık köklü bir bitki olduğu için, kurak koşullara iyi uyum gösterir. Genellikle yıllık yağış 300 mm'nin altına düşerse yeterli verim alınmaz.

Çiçeklenme zamanı meydana gelen fazla yağış ve/veya sis badem yetiştiriciliğini olumsuz etkiler. Bu gibi durumlarda mantar vb. bitki hastalıkları görülebilir. Bu durum ürün verimini olumsuz etkiler.

**Toprak isteği:** Badem yetiştiriciliğinde; hafif bünyeli, derin, süzek ve alüvyal topraklar istenir. Bu gibi topraklarda kökler 3-5 m derine inebilir. Yetiştiricilikte kumlu, killi ve çakıllı topraklar istenilen diğer toprak yapılarıdır.

**Bahçe kurulumu:** Datça Nurlu Bademi aşılama yöntemi ile çoğaltılır. Aşılama için kullanılan anacın badem olması gereklidir. Datça Nurlu Badem ağacına tekrar farklı tür aşılama yapılmaz. Çekirdekten yetişen badem fidanları bir yılın ardından genellikle kasım-aralık aylarında araziye dikilir. Badem fidanı gelişimine göre (kalınlığının 4-5 cm olması beklenir) ikinci ya da üçüncü yılında nurlu bademin uygun aşılama yöntemleriyle aşılması yapılır.

Badem bahçesinin kurulacağı alan, derin olarak sürülür. Düz arazilerde kare dikim, erozyonun söz konusu olduğu meyilli arazilerde ise kontur dikim yapılması tavsiye edilir. Meyilli arazilerde ise teraslama yapılması uygun olur.

Badem kök sistemi kuvvetli gelişen bir bitki türüdür. Yağışın az olduğu yerlerde ağaçlar gerekli suyu sağlamak için daha büyük kök sistemi geliştirir. Bu sebeple fidanları; kuvvetli ve derin topraklarda 8- 9 m aralıkla, zayıf ve az derin topraklar da ise 5-6 m aralıkla dikilir.

**Bakım işleri:** Badem yetiştiriciliğinde gübreleme önemlidir. Çiftlik gübresi kullanılabilir. Azot, fosfor, potasyum gibi bitki besin elementlerine ve miktarlarına toprak ve yaprak analizlerine göre karar verilmesi uygundur.

Datça Nurlu Bademi fidan aşamasını geçtikten sonra su ihtiyacını genellikle yağmur sularından karşılar. Özellikle meyve gelişme döneminde (genellikle şubat-mart ayları) su ihtiyacının karşılanması zorunlu olduğu aylar coğrafi sınırdan yağışın yoğun olduğu aylardır.

Yeni kurulan badem bahçelerinde dikimden sonra ağaçlara ilk yıldan itibaren orta budama yöntemiyle taç şeklinin verilmesi istenir.

**Bademin dölleme biyolojisi:** Ticari bademlerin çoğu kendine kısırdır. Bu yüzden tozlayıcı çeşit kullanma zorunluluğu vardır. Bademde verimin düşük olmasının ana nedeni yetersiz tozlanma ve döllemedir. Bu sebeple Datça Nurlu Bademi bahçeleri, genellikle 2-3 farklı çeşit bademler ile kurulur. Bu çeşitlerin çiçeklenme zamanları çakışmalı, çiçek tozları birbirleriyle uyuşmalıdır. Çeşitlerin bahçe içindeki yerleşimlerine de dikkat edilmelidir. Datça Nurlu Bademi bahçelerinde tozlayıcı olarak diğer badem ağaçları dikilir (tercihen ak badem ağacı) ve ortalama 9 tane Datça Nurlu Badem ağacına karşılık 1 tane tozlayıcı ağaç dikilir. Badem bahçelerinde çiçek tozlaşması genel itibarıyla arılar tarafından gerçekleştirilir. Bu nedenle 2 dekara 1 adet arı kovani yerleştirilmesi tavsiye edilir.

**Hasat:** Datça Nurlu Bademinin hasat zamanı yaz aylarıdır, erken hasat olarak başlangıç zamanı haziran ayıdır. Dış yeşil kabuğu açılmaya, kurumaya başladığında dalları silkeleme yöntemi ile bademler hasat edilir. Hasat edilen ürünün zaten açılmış olan dış yeşil kabuğu soyulur, ortalama iki hafta güneşte kurutulur. Kurutulan bademler kabuklu badem olarak piyasaya arz edilebilir.

Kurutulan bademlerin sert kabuğu elle ya da makine ile kırılarak iç bademleri alınır. Ürün kalitesi ve iç badem kayıplarının en aza indirilmesi için elle kırılma işlemi yapılması daha uygun olur. Kırımdan sonra elde edilen ürün çiğ iç badem veya tekniğine uygun şekilde kavrularak kavrulmuş badem olarak tüketiciye sunulur.

Eğer badem yaş olarak piyasaya sürülecek ise; Haziran ayında başlanarak diğer yöntemlerden farklı olarak halk dilinde ‘sıyırma’ da denilen elle toplama yöntemi erken hasat edilir. İç zarı da soyulmak suretiyle tüketilen yaş bademin raf ömrü kısadır. +4 derece en fazla bir hafta muhafaza edilebilir.

**Muhafaza, ambalajlama ve piyasaya arz:** Datça Nurlu bademi, dökme olarak ya da gıdayla temasa uygun ambalajlarla ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileriyle tüketiciye arz edilir. Ambalajlamada plastik, karton, bez torba ya da keten torba gibi ambalajlama materyalleri üretici tarafından tercih edilir.

Kabuklu kurutulmuş badem, çiğ badem içi ve kavrulmuş badem içi; kokulardan arı, serin ve kuru yerde muhafaza edilebilir.

Çiğ iç badem mevsimine göre kısa süreli oda sıcaklığında saklanabilir. Uzun süreli saklama yapılacaksa +4 derecede saklanmalıdır ancak çiğ iç bademlerin en kısa sürede tüketilmesi tavsiye edilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Menteşe Ziraat Odasından, Muğla İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Muğla Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim merci tarafından; Datça Nurlu Bademin coğrafi sınırdan temin edilip edilmediği, üretim metoduna uygunluk, ürünün hasadı, ürünün muhafaza, ambalajlama ve piyasaya arzının uygunluğu ile Datça Nurlu Bademi ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Gerekli görülmesi halinde kimyasal, fiziksel vb. analizler yaptırılabilir.

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

### 13. Adana Yer Fıstığı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1505                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 24.11.2023                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2021/000086                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 28.02.2021                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Adana Yer Fıstığı                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Yer fıstığı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Ceyhan Ticaret Borsası                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Türübaş Mahallesi İstasyon Caddesi No:17 ADANA                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Adana ili                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Adana Yer Fıstığı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adana Yer Fıstığı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



**Adana Yer Fıstığı**

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Yer Fıstığı; Latince tür adı *Arachis hypogaea* L. olan baklagiller familyasının içinde yer alan ve Adana ili içerisinde yetiştirilen, tek yıllık ve yazlık bitkinin meyvesi olan yer fıstığıdır. Üretimde en çok Virginia çeşidi tercih edilir.

Adana Yer Fıstığı, genellikle çerezlik olarak satışa sunulur ve yağı çıkarılarak da kullanılır. Tüketime sunulan sert kabuklu meyvelerinde en az %45 oranında yağ bulunur.

Adana Yer Fıstığı, coğrafi sınırda iklimsel olarak yaz sezonunun uzun sürmesi nedeniyle birinci ve ikinci ürün olarak ekilir. Adana ilinden geçen Ceyhan Nehri ve Seyhan Nehri Adana Yer Fıstığının ekim alanlarının toprak yapısının alüvyonlu, gevşek, kumlu-tınlı ve taban suyu fazla yüksek olmayan yapıda olmasını sağlar. Ayrıca bitkinin toprak altında insan tüketimine konu yer fıstığı olarak gelişen tohum tutumunu kolaylaştırılır ve bu fıstıkların iri olmasını sağlar. Ayrıca coğrafi sınırın sıcak iklim koşulları ve ideal güneşlenme olanakları; ürünün olgunlaşmasını ve kurutulmasını da kolaylaştırır.

Tablo 1. Adana Yer Fıstığının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

| Özellik                          | En az | En çok |
|----------------------------------|-------|--------|
| Bitki başına meyve ağırlığı (g)  | 30    | 100    |
| Bitki başına meyve sayısı (adet) | 15    | 40     |
| Kabuk iç oranı (%)               | 50    | 80     |
| Yağ oranı (%)                    | 45    | 55     |
| Meyve verimi (kg/da)             | 250   | 500    |
| Yağ verimi (kg/da)               | 120   | 240    |
| 1000 dane ağırlığı (g)           | 550   | 1000   |
| Protein oranı (%)                | 19    | 30     |

### **Üretim Metodu:**

Adana Yer Fıstığının üretiminde en çok, *Arachis hypogaea* L. türü baklagiller familyasının içinde yer alan Virginia çeşidi tercih edilir. Toplam gelişme süresi 110-160 gün olan Adana Yer Fıstığının bitkisinin tohum ekiminden 7-10 gün sonra çıkışlar başlar, 25-35 günde gelişir, 30-40 günde çiçeklenme olur ve 30-35 günde ürün olgunlaşır.

Adana Yer Fıstığının ekimi; birinci üründe nisan ayında, ikinci üründe ise haziran ayında yapılır. Bu nedenle Adana Yer Fıstığı birinci üründe de ikinci üründe de erkenci özellik gösterir.

Adana Yer Fıstığının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### **Toprak ve Tohum Hazırlığı:**

Birinci (ana) ürün yer fıstığı ekimlerinden önce, tarla sonbaharda ön bitkinin hasatından sonra 20-25 cm derinlikte pullukla sürülür. Kış döneminde çıkan otlar, şubat ayında diskaro ile bir kat işlenerek toprağa karıştırılır. Nisan ayında ise sırasıyla goble disk, diskaro, elle ya da fırırla gübreleme, diskaro ve sürgü işlemleri yapıldıktan sonra toprak ekime hazırlanır. İkinci ürün ekiminde ise hububat hasatından sonra tarlaya tav suyu verilip goble disk, diskaro, gerekli gübreleme, diskaro ve sürgü işlemleri ile toprak ekime hazırlanır. İkinci ürün haziran ayında ekildiğinden mayıs ayından sonra havanın sıcak ve kuru olması nedeniyle toprak tavinin muhafazasında dikkatli davranılır. Adana Yer Fıstığının ekimi, toprak tava gelmeden kesinlikle yapılmaz. Toprak, 3-4 yılda bir dip kazanla sürülerek taban taşları kırılır. Adana Yer Fıstığı kabuklu meyve tanelerine kapsül denir ve kapsüllerin içi tohumluk amacıyla elle veya makine ile çıkarılır.

#### **Ekim:**

Birinci ürün ekim işlemi nisan ayında yapılır. İkinci ürün ekim işlemi haziran ayında yapılır. Erken ekimlerde toprak sıcaklığı daha düşük olduğu için çıkışlar 2-3 haftayı bulabilir ve bu sürede çıkan fideler hastalanıp ölebilir. Toprak sıcaklığı 20°C'ye ulaştıktan sonra yapılan ekimlerde bir haftada çıkışlar başlar. Ekimler, en geç haziranın ikinci yarısına kadar bitirilir. Aksi takdirde hasat ve kurutma yağışlı dönemlere sarkacağından hasat kayıpları artar. İkinci ürün yer fıstığı ekimi, buğday gibi birinci ürün hasatından hemen sonradır. Mayıs ayında hasat edilebilen taze fasulye, kolza, fiğ, turfanda patates, taze bakla ve kabak ile haziran başlarında hasat edilebilen hububat hasatından hemen sonra da ikinci ürün olarak yer fıstığı ekilebilir. Adana'da bu tarihlerden daha önce toprak sıcaklığı kontrol edilerek ekim yapılabilir. Adana Yer Fıstığı sıra arası 60-70 cm ve sıra üzeri 15-20 cm mesafelerde, 4-8 cm derine ekilir.

Ekim, çapa bitkileri için imal edilmiş ve yer fıstığına uygun ekim plakaları takılan havalı mibzerle yapılabilirdiği gibi, pamuk mibzerlerinin kovaları çıkarıldıktan sonra elle de yapılabilir. Ancak, elle yapılan ekimlerde sıra üzeri mesafelerin ayarlanmasına dikkate edilir. Tekniğine uygun bir gübreleme için en azından 3-5 yılda bir toprak analizi yaptırılarak gübreleme programı belirlenir.

Ekimi yapılan Adana Yer Fıstığı tohumları toprak sıcaklığına bağlı olarak 7-10 gün sonra çıkmaya başlar ve bundan sonra bitkiler hızla gelişmeye başlayarak zamanında yapılması gereken bazı bakım işlerine ihtiyaç duyarlar. Başlıca bakım işleri; çapalama, yabancı ot kontrolü, boğaz doldurma, sulama ve hastalık ve zararlılarla mücadeledir. Adana Yer Fıstığı kendisinden sonra gelen bitkiye azotça zengin ve işlenmiş bir toprak bırakır. Adana Yer Fıstığı kazık köklü bir bitki olduğu için kendinden önce arta kalan gübrelerden çok iyi yararlanır.

#### **Sulama:**

Bitkilerin su ihtiyacı, genellikle yağmur suyu ile karşılanır. Ancak gereken durumlarda, salma ya da damlama sulama sistemleri kullanılır ve Seyhan Nehri veya Ceyhan Nehrinden su takviyesi yapılır.

#### **Hasat:**

Adana Yer Fıstığında hasat, birinci ürün için ağustos ayının ilk haftasından son haftasına kadar, ikinci ürün için ekim ayının ilk haftasından son haftasına kadar devam eder. Hasat işlemi; bitkilerin topraktan sökülmesi ile sökülen bitkilerin kuruduktan sonra harmanlanması olmak üzere iki aşamadan oluşur.

Söküm; bitkilerin topraktan köklenmesi, toprağın silkelenmesi ve kökler yukarı gelecek şekilde bitkilerin sıralar halinde kurumaya bırakılması işlemlerini içerir. Söküm aletleri ile sökülen yer fıstıkları; hasat makinasından

geçirilerek sap ve yapraklarından ayrılır; ayrılan taneler, sergilerin üzerine yayılıp güneş altında kurumaya bırakılır. Yaklaşık 1 hafta süren kurutma işlemi, yer fıstığının dış kabuğu beyazlaşıp iç kısmındaki kabukta bulunan koruyucu zarı koyu kırmızı renk alınca sonlandırılır.

#### Paketleme/Saklama:

Kurutulmuş Adana Yer Fıstığı, gıda ile temasa uygun 25-30 kg'lık çuvallara doldurularak doğrudan güneş ışığı almayan 20°C sıcaklıktaki karanlık ortamda muhafaza edilerek piyasaya arz edilir. Çuvallar, en fazla 5 adet çuval üst üste gelecek şekilde istiflenmelidir.

Adana Yer Fıstığı, çerezlik olarak ya da yağ üretimi amaçlı kullanılır.

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

Adana ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Adana Yer Fıstığı, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Adana Yer Fıstığının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Ceyhan Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde, Ceyhan Ticaret Borsası, Karataş Belediyesi, Adana Ticaret Borsası ve Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan tohumlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Adana Yer Fıstığı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Gerekli görülmesi halinde ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerine uygunluk bakımından analiz yaptırılır.

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

## 14. Ermenek Batırması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1506                                                                                                                        |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 27.11.2023                                                                                                                  |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2022/000130                                                                                                                |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 19.04.2022                                                                                                                  |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Ermenek Batırması                                                                                                           |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Salata / Yemekler ve çorbalar                                                                                               |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                              |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Ermenek Belediyesi                                                                                                          |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Taşbaşı Mahallesi 70 Ermenek KARAMAN                                                                                        |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Karaman ili Ermenek ilçesi                                                                                                  |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Ermenek Batırması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ermenek Batırması; ince bulgur (dügürcük), ceviz içi, kuru soğan, domates, maydanoz, fesleğen, tuz ve su ile hazırlanan karışımın, asma yaprağı ve beyaz lahana ile servisinin yapılması suretiyle Karaman ili Ermenek ilçesinde üretilen salattır.

Ermenek Batırması üretildiği zaman tüketilir, ambalajlama ve muhafazaya uygun değildir.

Ermenek Batırması uzun bir geçmişe sahip olup hakkında şenlikler düzenlenir. Ermenek ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınırda hem ana hem de ara öğün olarak tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

4-6 porsiyon Ermenek Batırması üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Bileşenler:

- 700 g ince bulgur (dügürcük)
- 1,5 kg domates
- 150 g kuru soğan
- 300 g dövülmüş ceviz içi
- ½ demet maydanoz
- ½ demet fesleğen
- 7 g tuz
- 750-900 ml su

#### Servis için:

- 250 g asma yaprağı
- 250 g beyaz lahana

Domates rendelenir. Kurutulmuş domates kullanılacaksa ıslatılıp küçük şekilde doğranır.

Hazırlanan domatesler ince bulgura azar azar eklenerek yoğrulmaya başlanır. İnce kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kuru soğan eklenip yoğrulur. Bulgur yumuşayınca dövülmüş ceviz içi, ince kıyılmış fesleğen ve tuz ilave edilip bileşenler tamamen karışınca kadar yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlanınca su ilave edilip karıştırılır.

Ermenek Batırmasının servisi, haşlanmış asma yaprağı veya kıyılmış haşlanmış beyaz lahana veya her ikisi ile birlikte yapılır. Üretildiği zaman tüketilir, ambalajlama ve muhafazaya uygun değildir,

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

Ermenek Batırması uzun bir geçmişe sahiptir. Ermenek ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ermenek Batırmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle servis aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ermenek Batırması 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.

## 5. Bölüm

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

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

#### 1. Trabzon Telkâriye ve Hasırı

94 tescil sayılı Trabzon Telkâriye ve Hasırı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

##### • Denetleme:

“Denetim mercii; ürünün üretimi, pazarlanması, mahreç işareti etiketinin kullanım biçimi, markalanması, ürün üzerinde belirtilmesi ve etiketleme şekillerini ayrıntılı olarak denetleme üzere; Ortahisar Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü, Ortahisar Kaymakamlığı Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü ve Trabzon Kuyumcu ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odasının belirleyeceği birer uzman üye olmak üzere üç kişiden oluşacaktır.

Denetleme yılda bir defa yapılacak ve neticeleri raporlanacaktır. Şikâyet olduğunda veya ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapılacaktır.

Denetleme konusu ve biçimi aşağıdaki şekilde yapılacaktır:

- Denetlenen ürünlerin yukarıdaki şekilde görüldüğü üzere ve üretim metodunda yazılı biçime uygunluğu,
- Denetlenen ürünlerde TTH (damgası) işareti bulunup bulunmadığı,
- Trabzon Telkâri ve Hasır örgünün kalite ve üretim metoduna uygunluğu,
- Ambalajlarda etiketlemeye uygunluğu,
- Üretim, ambalaj, pazarlama ve satış safhalarında olmak üzere, tüm üretici ve satıcılar denetlenebilecektir.”

ifadesi,

“Denetimler, Trabzon Kuyumcu ve Saatçiler Odası koordinatörlüğünde ve Ortahisar Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü, Ortahisar Mesleki Eğitim Merkezi Müdürlüğü ve Trabzon Kuyumcu ve Saatçiler Odasından ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetimler; üretim, ambalajlama, pazarlama ve satış safhalarında aşağıdaki kriterlere göre yapılır.

- Denetlenen ürünlerin üretim metoduna uygun bir şekilde üretilip üretilmediğinin kontrolü
- Denetlenen ürünlerde TTH damgasının kontrolü
- Denetlenen ürünlerde TTH damgası bulunmaması da, ürünün eritilerek veya kesilerek ayar evlerinde ayarının belirlenmesi,
- Denetlenen ürünlerin ikinci el olup olmadığının tespiti, eğer ikinci el ürün ise ürünün ütülenip ütülenmediği, onarılıp onarılmadığı, başlığının değişip değişmediğinin kontrolü
- Denetlenen ürün ikinci el ise satışa sunulup sunulmadığının tespiti ve ikinci el ise kesilip eritilmesinin sağlanması
- Trabzon Telkâriye ve Hasırı coğrafi işaretinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunun kontrolü

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.”

şeklinde değiştirilmiştir.