

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2021

**Sayı: 111
Yayın Tarihi: 15.10.2021**

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

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 111. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	40
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	84

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 111. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2018/147	Malatya Köpük Pestili	8
2.	C2019/096	Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk	10
3.	C2020/144	Douro	12
4.	C2020/205	Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası	17
5.	C2020/284	Konya Patlıcan Tiridi	19
6.	C2020/285	Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi	21
7.	C2020/367	Malatya Peyniri	23
8.	C2020/375	Diyarbakır Ayvalı Köfte	26
9.	C2020/380	Diyarbakır Ekşili Dolması	28
10.	C2021/006	Tarsus Biberiyesi	30
11.	C2021/000233	Kayseri Yağ Mantısı	33
12.	C2021/000259	Gaziantep /Antep Sebzeli Kebap	36
13.	C2021/000295	Yalıköy Köftesi	38

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	907	Çankırı Küpecik Peyniri	40
2.	908	Konya Kırırlı Mantı	43
3.	909	Konya Menekşeli Pilav	45
4.	910	Konya Tandırda Çebiç	47
5.	911	Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı	49
6.	912	Bursa Süt Helvası	51
7.	913	Konya Ovmaç Çorbası	53
8.	914	Eldivan Yağlı Çöreği	55
9.	915	Hatay Kabak Tatlısı	57
10.	916	Diyarbakır Lebenisi	59
11.	917	Diyarbakır Mastava Aşı	61
12.	918	Diyarbakır Meyir Çorbası	63
13.	919	Diyarbakır Armut Tatlısı	65
14.	920	Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi	67
15.	921	Diyarbakır Dalak Dolması	69
16.	922	Diyarbakır Erikli Yaz Türüsü	71
17.	923	Diyarbakır İncaz Hoşafı	73
18.	924	Bolu Kara Kabağı	75
19.	925	Konya Paluzesi / Konya Palize	78
20.	926	Konya Zerdeşi	80

21.	927	Konya Sac Arası	82
-----	-----	-----------------	----

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 Kesinleşen Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	30	Erzincan Tulum Peyniri	84

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

3.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Malatya Köpük Pestili

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

Malatya Köpük Pestilinin kimyasal özellikleri aşağıda verilmektedir.

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

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

Üretim Metodu:

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

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

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

Hazırlanışı:

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii; üretimde kullanılan beyaz üzümün Malatya ilinden temin edilmesi; özellikle pestil hamurunun köpürmesi ve beyazlanması aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Malatya Köpük Pestili ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

2. Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk

Başvuru No	: C2019/096
Başvuru Tarihi	: 02.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk
Ürün / Ürün Grubu	: Cevizli sucuk / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Beypazarı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kurtuluş Mah. Halil Şıvgın Sok. No:5 Beypazarı / ANKARA
Vekil	: Deniz CABBAR ÖRNEK (Milet IP Danışmanlık Ar-Ge Mühendislik San. ve Tic. LTD. ŞTİ.
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Beypazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu; iplere dizilmiş ceviz içinin, sıcak sucuk hamuruna iki kere batırılıp açık havada asılarak kurutulması suretiyle üretilir. Köfterlik adı verilen sucuk hamuru ise; Ak Püskül üzümünün suyunun pekmez toprağı ile kaynatılıp çöktürüldükten sonra tekrar kaynatılmasıyla elde edilen koyu kıvamlı karışıma, ekmeklik buğday unu karıştırılıp pişirilerek hazırlanır.

Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğunun geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğunun üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen Ak Püskül üzümü tercih edilir.

250 kg üzümün suyu çıkarılarak yaklaşık olarak 200 kg üzüm suyu elde edilir. Üzüm suyu “kestime” adı verilen kalaysız büyük bakır kazanda, maya olarak da tanımlanan killi ve kalkerli yapıdaki 1,5 kg’lık pekmez toprağı ile karıştırılır. Köpük oluşuncaya kadar kaynatılır ve ocaktan indirilip maya çökünceye kadar yaklaşık 1 saat dinlendirilir.

Tabana çöken mayanın üzerindeki mayalanmış üzüm suyu, başka bir kestimeye (bakır kazan) alınarak 1 saat kadar kaynatılır. Buharlaştırma sonucunda koyu kıvamlı yaklaşık 100 kg ürün elde edilir. Bu ürüne “kızartma” denir. Ocaktan alınan kızartma ılımaya bırakılır. Yaklaşık 100 kg kızartma ile 18-20 kg ekmeklik buğday unu karıştırılarak sucuk hamuru elde edilir. Sucuk hamuru, “sucuk tavası” denilen tavalarda 30-45 dakika pişirilir. Sucuk hamurunun pişmiş haline “köfterlik” denir.

10 kg ceviz içi ısıtılıp 100 cm uzunluğundaki iplere dizilir. Bu şekilde yaklaşık olarak 90-100 adet cevizli ip dizisi elde edilir. Köfterlik ocak üzerinde ve sıcakken, cevizli ip dizileri köfterliğe batırılır. Buna birinci daldırma denir. Yarım saat sonra, köfterlik iyice soğumadan ikinci daldırma işlemi uygulanır.

Cevizli sucuklar kerevete ortasından asılır ve açık havada, 10-15 gün kadar kurutulur. Kurutma işlemi tamamlanan Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu, nemsiz ortamda 7 ila 8 ay saklanabilir. 2- 3 ay sonra sucuğun üzeri kendiliğinden şekerlenir. Ürünün şekerlenmiş hali, bazı tüketiciler tarafından özellikle tercih edebilir. Kurutulmuş

ve tüketime hazır hale gelmiş olan Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu tüketici talepleri doğrultusunda temelde iki şekilde satışa sunulur. İçindeki ipler çıkarılan Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu parçalanarak daha az miktarlarda satışa sunulur. Bütün halinde, ipler çıkarılmadan ve ürün kesilmeden bütün olarak kutulara yerleştirilerek 5-10 kg'lık ürünlerin satışa sunulması mümkündür. Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu üretim yönteminde yer alan kurutma işlem adımı sayesinde vakumlu bir ambalajlama ihtiyacı duymadan 7 ila 8 ay saklanabilir.

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

Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğunun geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Beypazarı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Beypazarı Belediyesinden, Beypazarı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Beypazarı Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet veya gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Douro

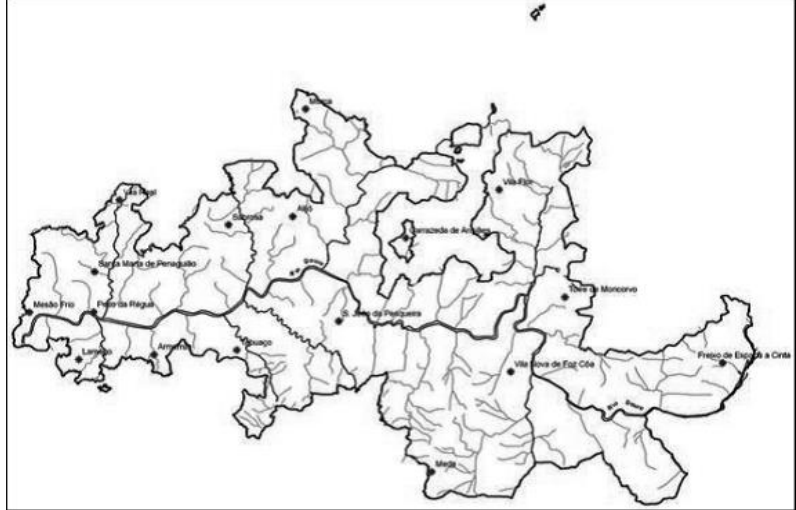
Başvuru No	: C2020/144
Başvuru Tarihi	: 26.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Douro
Ürün / Ürün Grubu	: Şarap, köpüklü şarap ve likör şarabı / Biralara ve diğer alkollü içkiler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto I. P.
Başvuru Yapanın Adresi	: Rua dos Camilos, 90 5050-272 Peso da Régua PORTEKİZ
Vekil	: Selma Ünlü
Coğrafi Sınır	: Baixo Corgo, Cima Corgo ve Douro Superior olarak ayrılan üç bölgeyi kapsar.

Baixo Corgo: Vila Real ilçesinde Mesão Frio, Peso da Régua ve Santa Marta de Penaguião kasabaları; Vila Real kasabasında Abaças, Ermida, Folhadela, Guiães, Mateus, Nogueira, Nossa Senhora da Conceição (kısmen), Parada de Cunhos, São Dinis ve São Pedro köyleri; Viseu ilçesinde Armamar kasabasına bağlı, Aldeias, Armamar, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar ve Vila Seca köyleri; Lamego ilçesinde Cambres, Ferreiros de Avôes, Figueira, Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande, Santa Maria de Almacave, Sé ve Valdigem köyleri ve Várzea de Abrunhais köyünde Foutoura, Prado ve Várzeas mülkleri; Resende kasabasında Barrô köyü

Cima Corgo: Vila Real ilçesinde Alijó kasabasına bağlı; Alijó, Amieiro, Carlão, Casal de Loivos, Castedo, Cotas, Favaio, Pegarinhos, Pinhão, Sanfins do Douro, Santa Eugénia, São Mamede de Riba Tua, Vale de Mendiz, Vilar de Maçada ve Vilarinho de Cotas köyleri; Murça kasabasına bağlı Candedo, Murça ve Noura köyleri; Sabrosa kasabasına bağlı Celeirós, Covas do Douro, Gouvães do Douro, Gouvinhas, Paços, Paradela de Guiães, Provesende, Sabrosa, São Cristóvão do Douro, São Martinho de Anta, Souto Maior, Vilarinho de São Romão köyleri; Viseu ilçesinde São João da Pesqueira kasabasına bağlı, Castanheiro do Sul, Espinhosa, Ervedosa do Douro, Nagozelo do Douro, Paredes da Beira, São João da Pesqueira, Soutelo do Douro, Trevões, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, Várzea de Trevões ve Vilarouco köyleri; Tabuaço kasabasına bağlı Adorigo, Barcos, Desejosa, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora ve Valença do Douro köyleri; Bragança ilçesinde Carrazeda de Ansiães kasabasına bağlı Beira Grande, Castanheiro do Norte, Carrazeda de Ansiães, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, Pinhal do Norte, Pombal, Ribalonga, Seixo de Ansiães ve Vilarinho de Castanheira köyleri

Douro Superior: Bragança ilçesinde Alfândega da Fé kasabasına bağlı Vilarelhos köyü; Freixo de Espada à Cinta kasabasına bağlı Freixo de Espada à Cinta, Ligares, Mazouco, Poiões köyleri; Mirandela kasabasına bağlı Frechas köyünde Sn. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso'ya ait mülkler ve Avantos, Carvalhais, Frechas ve Romeu köylerindeki Sociedade Clemente Meneres'e ait mülkleri; Torre de Moncorvo kasabasına bağlı Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta, Lousa, Peredo dos Castelhanos, Torre de Moncorvo ve Urros köyleri; Vila Flor kasabasına bağlı Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio, Santa Comba da Vilariça, Seixo de Manhoses, Vale Frechoso ve Vilarinho das Azenhas köyleri, Vilas Boas ve Vila Flor köylerinde bulunan Peça ve Trigueiras mülkleri ve Vimieiro'ya ait mülkler; Guarda bölgesinde Figueira de Castelo Rodrigo kasabasına bağlı Escalhão köyü; Meda kasabasına bağlı Fontelonga, Longroiva, Meda, Poço do Canto köyleri ve Vila Nova de Foz Côa kasabası

Coğrafi sınır, aşağıda verilen haritada gösterilmektedir.



Kullanım Biçimi

: Douro menşe adı etiketlemesi, menşe ülkedeki yasal düzenlemeler ve sertifikasyon kuruluşu tarafından belirlenen koşullara uygun olarak yapılır. Douro menşe adı sadece belirlenen üretim ve ticaret kurallarına uyan ve sertifikasyon kuruluşu tarafından onaylanmış şarap sektörü ürünlerinde kullanılır.

Ürünlerin etiketlerinde bulunması zorunlu bilgiler aşağıdaki gibidir.

1. Şarap veya köpüklü şarap ifadesinden sonra “Douro”, likör şarap için “Douro Moscatel” ibaresi
2. Marka
3. Denominação de Origem (Menşe Adı) veya “DO” veya Denominação de Origem Protegida (Korunan Menşe Adı) veya “DOP” ibaresi
4. “Şişeleiyici” veya “tarafından şişelenmiştir” ifadeleri ile tamamlanacak biçimde şişeleiyicinin adı ve firmanın genel merkezinin yer aldığı idari bölgenin adı ve bunların tercümesi
5. Nominal dolum miktarı
6. Hacmen gerçek alkol miktarı
7. “Portekiz’de üretilmiştir.” ibaresi ve tercümesi
8. Menşe ülke veya ihraç edilecek ülke mevzuatına uygun olarak şişe veya kapşona uygulanmış olarak kolay okunan silinmez nitelikte büyük “L” harfinden sonra parti numarası
9. Menşe ülke, AB veya ihraç edilecek ülke mevzuatı tarafından talep edilen diğer bilgiler

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Douro, coğrafi sınır içerisinde üretilen beyaz, kırmızı ve roze şaraplar ve likör şarabı için kullanılır. Douro şarapları; beyaz ve roze şaraplar için hacmen asgari %11,5, kırmızı şaraplar için hacmen asgari %12 alkol oranına ve asgari olarak şarabınkiyle tutarlı tadım notasına (duyusal) sahiptir. Köpüklü şarapların, dozaj likörü eklenmeden önce asgari hacmen alkol oranı %11’dir. Moscatel do Douro likör şarabı; Moscatel Galego Branco üzüm çeşidinden üretilir ve hacmen asgari %16,5, azami %22 alkol oranına sahip olup sülfür oksit oranı 160 mg/L’yi aşmaz.

Piyasaya sürülen şaraplar, organoleptik açıdan, Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, LP (Porto ve Douro Şarapları Enstitüsü) tadım kurulunun belirlediği berraklık, renk, aroma ve tat gereklilikleri ile uyumludur.

Douro menşe adını taşıyan şarabın özellikleriyle coğrafi sınır arasındaki ilişki; toprağının, iklim koşullarının ve şarap üretim sürecinin bir sonucudur. Toprağın özellikleri, taşlılık, yükseklik, güneş alma ve toprağın doğal eğimi, çeşitli analitik, organoleptik özelliklere ve renk özelliklerine sahip Douro şarabını üretmeyi mümkün kılar.

Douro coğrafi sınırı, Kuzeydoğu Portekiz’de Douro nehir havzası içerisinde bulunur ve kendisine has toprak ve iklim özelliklerini kazandıran sarp dağlarla çevrilidir. Yaklaşık 250000 hektara yayılan bölge, doğal olarak birbirinden farklı olan üç alt bölgeye ayrılır. Douro bölgesinin mevcut özellikleri, doğal kaynakların ekonomik

kullanımını ve buralarda geliştirilen faaliyetleri etkiler. Douro şarabının üretimi için asmalar ağırlıklı olarak şistli topraklar üzerinde yetiştirilir.

Batıdan gelen nemli rüzgârlara karşı birer set vazifesi gördüğünden Marão ve Montemuro Dağlarının Douro bölgesinin kendisine has özellikleri üzerinde etkisi büyüktür. Derin vadilerde bulunan ve dağlar tarafından korunan bölgenin özelliği, çok soğuk rüzgârlar ve sıcak, kurak yazlardır. Dengesiz bir şekilde dağılan yağış, yıl boyunca değişiklik gösterirken, en yüksek yağış miktarları aralık ve ocakta, bazı yerlerde de martta, en düşük yağış miktarları ise temmuz ve ağustosta kaydedilir. Douro Nehri kuzey kıyısı, güneyden gelen kuru rüzgârların etkisi altındayken güney kıyısı, daha soğuk ve daha nemli olan, kuzeyden gelen rüzgârlara maruz kalır ve daha az güneş alır. Hava sıcaklığı, güneş alan yerlerde, kuzeye bakan yerlerden daha yüksektir. Ortalama yıllık sıcaklıklar 11,8 ile 16,5°C arasında değişir. Ortalama yıllık sıcaklıklarda kaydedilen maksimum değerler, Douro Nehri ve vadileri ve ayakları boyunca, özellikle de sağ kıyısındakiler üzerinde yayılır. Yıllık ve günlük sıcaklık değişiklikleri, Barca d'Alva'da belirgin ve Fontelo'da daha az belirgindir. Douro coğrafi sınırının iklimsel, topografik ve ekolojik özellikleri, doğal kaynakların ekonomik kullanımını ve geliştirilen tarımsal faaliyetleri etkiler. Bölgedeki çoğu çiftçinin ana faaliyeti olan bağcılık, özellikle sert iklim koşulları altında, başka bir şekilde kullanılamayan taşlı toprakta yapılır. Bölgede asma yetiştirmek için daha dik eğimli alanlarda teraslı ekim tekniklerine başvurulur. Bölgede geleneksel olarak kullanılan asma yetiştirme formları, coğrafi sınırın iklim ve toprak özelliklerini asmanın ihtiyaçlarına ve üretim hedeflerine adapte etmek üzere bulunan çözümlerdir. Bölgede yaygın olarak kullanılan formlar asma parsellerinin köşelerinde badem ve zeytin ağaçlarıyla bir arada asmaların var olduğu, son derece etkili bir kültüredir. Toprağın malçlanması ve teraslamada üreticilerin rolü büyüktür.

Douro üretiminde kullanılan üzüm çeşitleri, şarabın kalite özelliklerinden bilhassa aroma ve tat niteliklerinin başlıca belirleyicisidir. Bölgenin yerel üzüm çeşitleri nesillerdir korunmuştur.

Douro şaraplarının üretiminde kullanılabilecek üzüm çeşitleri aşağıdaki gibidir.

Douro Şaraplarında Kullanılabilecek Üzüm Çeşitleri				
Barca N	Patorra N	Pé Comprido B	Viosinho B	Vital B
Petit Bouschet N	Sevilhao N	Sercial B	Pinheira Branca B	Bical B
Nevoeira N	Siria B	Barreto N	Pinot Noir N	Bastardo N
Sémillon B	Batoca B	Cornifesto N	Branco Guimaraes B	Branco Especial B
Bragao N	Malvasia Parda B	Malvasia Preta N	Malvasia Rei B	Ratinho B
Marufo N	Meira N	Verdelho B	Caramela B	Malandra N
Arinto B	Rabigato Moreno B	Rabigato B	Rabo de Ovelha B	Verdial Branco B
Folgasao B	Trincadeira N	Sarigo B	Carrega Branco B	Fernao Pires B
Carrega Tinto N	Varejoa N	Castelao N	Santareno N	Aramon N
Castela N	Aragonez N	Samarrinho B	Casculho N	Tinto Sem Mome N
Grangeal N	AlicanteBouschet N	Grand Noir N	Tinta Mesquita N	S.Saul N
Tinta Martins N	Tinta Lameira N	Codegado Larinho B	Gouveio Real B	Gouveio Estimado B
Tinto Cao N	Cidadelhe	Tinta Penajoia N	Tinta Tabuaço N	Tinta Pomar N
Tinta Pereira N	Chasselas B	Alvarelhao Branco B	Concieira N	Gouveio B
Jampal B	Touriga Branca B	Touriga Femea N	Alvarelhao Ceitao N	Touriga Franca N
Touriga Nacional N	Tinta Aguiar N	Tinta Francisca N	Tinta Fontes N	Tinta Carvalha N
Rufete N	Vaidosa N	Valente B	Tinta Bastardinha N	Tinta Barroca N
Jaen N	Roseira N	Gonçalo Pires N	Mouriscode Trevoes N	Mourisco N
Lourela N	Portugues Azul N	Donzelinho Tinto N	Donzelinho BrancoB	Avesso B
Dona Branca B	Sousao N	Baga N	Diagalves B	Estreito Macio B
Espadeiro N	Mondet N	Engomada N	Mouriscode Semente N	Mourisco Branco B
Moreto N	Preto Martinho N	Moscadet B	Moscatel Galego Branco B	Praça B

Üretim Metodu:

Üzüm bağları; sürekli, düşük formda ve telli, tercihen sırk, sopa, kordonla ve tek bir meyve alanı ile konuma uygun araçlar kullanılarak asmaların kaliteli üzüm üretme kabiliyetini en üst düzeye çıkaracak şekilde ekilmelidir.

Dikim sıklığı %10 toleransla hektar başına 4000 asmadan az olamaz. Sistemize teraslarda asmalar için dikim sıklığı %20 toleransla hektar başına 3000 asma altında olabilir. 11 Ağustos 1998'den önce dikilmiş ve halen faaliyette olan teraslarda bu sınırların altındaki yoğunluklara izin verilir.

Olgunlaştırma süresi ve muhafaza sürecine dair kurallar, sertifikasyon kuruluşu tarafından belirlenir. Yukarıda belirtilen düzenlemelerde ortaya konulan koşullara ek olarak, şarap kategorisindeki Douro şarabı, pazarlama başlangıç tarihini belirleyen, aşağıdaki olgunlaştırma süresine sahip olmalıdır.

- Minimum (duyusal) tadım notası kaliteli şarabınkiyle tutarlı olan kırmızı şaraplar için hasat yılında 15 Kasımdan itibaren altı ay.
- Minimum (duyusal) tadım notası çok kaliteli ve mükemmel kalitede şarabınkiyle tutarlı olan kırmızı şaraplar için hasat yılında 1 Ekimden itibaren on iki ay.
- Minimum (duyusal) tadım notası kaliteli şarabınkiyle tutarlı olan beyaz şaraplarda olgunlaştırma yapılmaz.
- Minimum (duyusal) tadım notası çok kaliteli ve mükemmel kalitede şarabınkiyle tutarlı olan beyaz şaraplar için hasat yılında 1 Ekimden itibaren on iki ay.

Köpüklü şarap için, üretiminde kullanılan baz şarap, tüm özellikleri açısından Douro menşe adını kullanma şartlarını taşımalı ve ayrıca ikinci fermantasyon şişede gerçekleşmelidir. Yukarıda belirtilen düzenlemelerde ortaya konulan koşullara göre, Douro köpüklü şarabının pazarlama başlangıç tarihini belirleyen olgunlaştırma süresi aşağıdaki gibi olmalıdır.

- Vintaj yılının gösterildiği, minimum tadım notası kaliteli bir şarabınkiyle tutarlı olan, beyaz üzümlerden elde edilen beyaz şaraplar veya kırmızı üzümlerden elde edilen beyaz şaraplar için ikinci fermentasyondan itibaren şişede dokuz ay.
- Çok kaliteli organoleptik özellikleri ve son derece pürüzsüz ve ince aroması ve tadı olan, bir veya daha fazla hasattan elde edilen köpüklü şaraplar için ikinci fermentasyondan itibaren şişede on iki ay.
- Çok kaliteli organoleptik özellikleri ve son derece pürüzsüz ve ince aroması ve tadı olan, bir veya daha fazla hasattan elde edilen şaraplar için ikinci fermentasyondan itibaren şişede yirmi dört ay.
- Çok kaliteli organoleptik özellikleri ve son derece pürüzsüz ve ince aroması ve tadı olan, bir veya daha fazla hasattan elde edilen şaraplar için ikinci fermentasyondan itibaren şişede otuz altı ay.
- Mükemmel kalitede organoleptik özellikleri ve son derece pürüzsüz ve ince aroması ve tadı olan, tek bir hasattan elde edilen şaraplar için ikinci fermentasyondan itibaren şişede otuz altı ay.

Moscatel do Douro söz konusu olduğunda, istenen tatlılık seviyesine uygun olarak fermantasyon sürecini durduracak alkol miktarı, hasat bülteninde yıllık olarak belirlenir. Moscatel do Douro likör şarabı elde etmek için uygulanan takviye süreci, fermantasyonun durmasını sağlamak için, istenen tatlılık seviyesine göre alkol oranını arttırmak için gerekli olan, birden fazla presleme sürecinden elde edilen alkol şarabını fermente eden sıraya eklemek suretiyle uygulanır. Yürürlükteki düzenlemelerde ortaya konulan koşullara göre, Moscatel do Douro likör şarabının pazarlama başlangıç tarihini belirleyen olgunlaştırma süresi aşağıdaki şekilde olmalıdır.

- Minimum (duyusal) tadım notası, kaliteli şarap ve çok kaliteli şaraplarınkilerle tutarlı, farklı hasatlardan şarapların harmanlanmasıyla elde edilen şaraplar için olgunlaştırma yapılmaz.
- Minimum (duyusal) tadım notası, çok kaliteli ve mükemmel kalitede bir şarabınkiyle tutarlı şaraplar için hasat yılında 1 Ekim'den itibaren altı ay.

Asma ürünleri kategorileri, enolojik uygulamalar ve geçerli kısıtlamalara dair AB Konsey Düzenlemesi (EC) No 1234/2007'yi uygulamaya yönelik 10 Temmuz 2009 tarihli, 606/2009 Sayılı Komisyon Düzenlemesi (EC), ek III, ilave 2, bölüm 2'de ortaya konulan hükümler de göz önüne alınır. 8 Şubat 2010 tarihli, 2. Seriden 26 sayılı Resmi Gazete Diario da República'da yayınlanan, 25 Ocak 2010 tarihli, 84/2010 sayılı Düzenlemede ortaya konulan özellikler, bütünüyle göz önünde bulundurulmalıdır.

Denetleme:

Douro menşe adını taşıyan ürünler için sorumlu denetim kurumu Instituto Dos Vinhos Do Douro e Do Porto, Ip (IVDP) kamu kurumudur.

Douro ürünün üretim ve satış sürecinde gerçekleştirilen denetimler, aşağıdaki gibidir.

Kayıt: Douro menşe adı altında şarap ticareti yapmak isteyen gerçek veya tüzel kişilerin tümü IVDP'ye kayıt olmak zorundadır. Kayıt; belgelendirme sürecine, depolardaki şarap ürünlerinin mevcudiyetinin doğrulanmasına ve tesisler ile üretim sürecinin teknik denetimine bağlıdır.

Sertifikasyon prosedürü: Kayıt işleminin tamamlanmasının ardından, şaraplarının “Douro” menşe adı şartlarına uygunluğunu onaylatmak isteyen üreticilerin, IVDP portalı kanalıyla bir talepte bulunmaları gerekir. Şaraplar, bir tadım paneli tarafından test edilir ve IVDP laboratuvarında analiz edilir. Onaylandıktan sonra, IVDP bir Kalite Kontrol Sertifikası düzenler. Bu belge, Douro menşe adını taşıyacak ürünlere atfedilecek bir uygunluk sertifikasıdır.

Şişeleme ve etiketleme: Şarapların satışı için etiketleme ancak söz konusu ürünlerin ve etiketlerin IVDP tarafından onaylanmasından sonra yapılır.

Denetim ve kontrol: IVDP bünyesinde kayıtlı üreticilerden belge talep edebilen ve ticari işletmelerin mahzenlerini, ofislerini ve depolarını denetleyen müfettişler grubu bulunur. Bu denetleme ve kontrol faaliyetleri, IVDP tarafından sertifikalandırılmış şarapların kalitesini garanti eder.

IVDP, Portekiz dışı pazarlarda Douro ürününün denetiminden ve korunmasından sorumludur. Bu kapsamda Türkiye’de gümrük kontrolleri, sahte ürün tespiti ve ürünle ilgili şikâyet üzerine IVDP tarafından hukuki yollara başvurulur.

4. Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası

Başvuru No	: C2020/205
Başvuru Tarihi	: 20.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: İrmik helvası / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi No: 41 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası; 356 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri, irmik, beyaz şeker, sadeyağ ve su ile yapılan helvadır.

Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının üretiminde, tuzsuz Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri kullanılır ve bu peynir, sıcak ile temas edince eriyerek irmik helvasına sünen bir yapı kazandırır. Bu sebeple irmik helvasının servisinin sıcak olarak yapılması gerekir.

Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının geçmişi eskiye dayanır ve Gaziantep ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası üretiminde aşağıda yer alan bileşenler kullanılır.

- 150 – 160 g irmik
- 240 – 300 g beyaz şeker
- 400 – 420 g su
- 30 – 60 g sadeyağ
- 150 – 250 g taze Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri

Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri dilimlenerek suda bekletilir. İrmik, sadeyağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine şeker ve su ilave edilerek irmik suyu çekinceye kadar hafif ateşte pişirilir.

Suda bekletilen peynirin suyu süzülür, elle sıkılarak kalan suyu çıkarılır. Peynir, pişmiş irmiğe devamlı karıştırılarak ilave edilir. Peynir, helvanın içinde iyice eriyip sünmeye başlayınca kadar karıştırmaya devam edilir. Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası sıcak olarak ve peyniri soğuyup sertleşmeden servis yapılır. İsteğe göre Antep Fıstığı veya tarçın ile süslenir.

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

Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Ayrıca üretiminde, aynı coğrafi sınırdan temin edilen Antep Peyniri/ Gaziantep Peyniri/ Antep Sıkma Peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Peynirli İrmik Helvasının / Gaziantep Peynirli İrmik Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi ile

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler ve Gıda Dairesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; özellikle Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası 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.

5. Konya Patlıcan Tiridi

Başvuru No	: C2020/284
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Patlıcan Tiridi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Patlıcan Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Patlıcan Tiridi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Patlıcan Tiridi üretimi için bileşenler:

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

Üzeri için:

300 g süzme yoğurt
12 g sarımsak
30 g maydanoz

Hazırlanması:

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Patlıcan Tiridi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi

Başvuru No	: C2020/285
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi üretimi için bileşenler:

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

Hazırlanması:

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

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Zülbiyesi / Konya Sülbiyesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

7. Malatya Peyniri

Başvuru No	: C2020/367
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Malatya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Niyazi Mah. Buhara Bulvarı C 195/1 Battalgazi MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Merkez, Battalgazi, Yeşilyurt, Akçadağ, Darende, Doğanşehir, Doğanşol ve Hekimhan ilçeleri; Adıyaman ili Merkez, Çelikhan, Sincik, Kahta ve Gerger ilçeleri.
Kullanım Biçimi	: Malatya Peyniri ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Peyniri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Peyniri; çapı 10-15 cm, kalınlığı ise 2-3 cm olan silindir şeklinde, üzeri oluklu, çiğnendiği zaman ses çıkaran, yarı sert yapıda ve porselen beyazı-hafif sarımtırak renge sahip peynirdir. Üzerindeki oluklar, kamıştan yapılan baskı araçlarından kaynaklanır. Üretiminde çiğ inek veya koyun sütü veya bu sütlerin karışımı kullanılabilir gibi, 70 °C'yi geçmeyen ısıl işlemle pastörize edilmiş süt de kullanılabilir. Çiğ sütle üretimde starter kültürü kullanılmazken pastörize sütle yapılan üretimde kullanılabilir.

Malatya Peyniri, 85 °C üzerindeki suda veya peynir altı suyunda haşlanarak üretildiğinden, çiğnendiği zaman ses çıkaran karakteristik yapıya ve yanmaz tavada veya ateşte pişirilebilme özelliğine sahiptir.

Malatya Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Taze peynir	Olgunlaştırılmış peynir
pH	5,8-6,1	5,2-5,7
Toplam kuru madde (%)	43-45,7	41-44,1
Yağ (%)	18,8-20,8	18,8-20,8
Tuz (%)	4-5,2	6,9-7,5

Malatya Peynirinde yüksek miktarda bulunan uçucu bileşiklere aşağıda yer verilmektedir.

* Esterler: Etil asetat ve etil bütanat.

- Asitler: Asetik asit ve butanoik asit.
- Aldehit ve ketonlar: 2-Bütanon, 2-Pentanon, 2-Heptanon, 3-Hidroksi-2-Bütanon (asetoin) ve 2,3-Bütadion (diasetil).
- Alkoller: Etanol, 2-Bütanol ve 3-Metil-1-Bütanol.
- Terpen bileşikler: Limonen.

Malatya Peynirinin geçmişi 100 yıldan daha eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Peyniri üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen hayvanlardan elde edilen inek veya koyun sütü veya bunların karışımı kullanılır.

Endüstriyel üretimde; pastörize edilmiş süt yaklaşık 35 °C sıcaklıkta şirden mayası veya üreticileri tarafından şişe maya olarak adlandırılan mikrobiyal kaynaklı maya ile mayalanır. 100 litre süt için 15-20 g maya kullanılır. Yaklaşık 1 saat sonra oluşan pıhtı kırılır ve süzek denilen üçgen biçimli bez torbalara konulup kamışlar arasında yaklaşık 10 dakika baskılır. Buna soğuk baskı denir. Üçgen biçimli süzekler Malatya Peynirine karakteristik şeklini verir.



Soğuk baskı işleminden sonra teleme, 85-90 °C sıcaklıkta en az 10 dakika haşlanır ve baskıya alınır. Bu işlem sıcak baskı olarak adlandırılır. Sıcak baskı peynir kitesinin istenen şekli almasını ve yapısının plastikleşmesini sağlar. 20-25 dakika geçtikten sonra kamışlar arasından çıkarılan peynirler soğuk suya bırakılarak kalıplar soğuyuncaya kadar (5-10 dakika) beklenir. Bu işlemle peynirler, hem daha hızlı soğumuş olur hem de sıcak baskı sonrasında aldığı karakteristik şekli korunmuş olur. Bu durumdaki peynir taze Malatya Peyniri olarak adlandırılır. Daha sonra peynirler, yaklaşık %12-15 tuz içeren salamurada bir gece bekletilip gıda ile temasa uygun plastik veya tenek ambalajlarda satışa sunulur. Bu peynirler %10-12 tuz içeren salamurada veya vakumlanmış paketlerde 90 güne karar olgunlaştırılabilir.

Geleneksel üretimde çiğ süt kullanılır ve aynı yöntem izlenerek Malatya Peyniri elde edilir. Ancak, geleneksel yöntemle çiğ süttten yapılan Malatya Peyniri, 4-7 °C'deki soğuk hava depolarında 90 gün olgunlaştırılmak zorundadır. Olgunlaşma sürecini tamamlayan peynirler, farklı boyutlardaki ambalajlarda ve salamura içinde satışa sunulabileceği gibi, her bir peynir kalıbı vakumlanmış paketlerle tüketime sunulabilir. Geleneksel yöntemle üretilen Malatya Peynirinin üzerinde “90 gün olgunlaştırılmıştır.” ibaresi yer alır.

Malatya Peyniri üretimden itibaren 6 ay içinde tüketilmelidir.

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

Malatya Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimde kullanılan süt coğrafi sınırdaki yetiştirilen koyun ve ineklerden elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Malatya Ticaret ve Sanayi Odası, İnönü Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği ve Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir defa, şikâyet veya ihtiyaç halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi; ürünün fiziksel, kimyasal duyuşal özelliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; geleneksel yöntemle üretilen peynirinin üzerinde “90 gün olgunlaştırılmıştır.” ibaresinin yer alması; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile Malatya Peyniri ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımı 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. Diyarbakır Ayvalı Köfte

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

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

Bileşenler (6 kişilik)

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

Hazırlanışı

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

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

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

Denetleme:

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

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

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Ayvalı Köfte ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

9. Diyarbakır Ekşili Dolması

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

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

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

Hazırlanması:

Sumaklar demlenmesi için sıcak suda bekletilir. Patlıcanlar kesilerek içleri oyulur ve tuzlu suda bekletilir. Kabaklar çok ince soyulur, ikiye bölünerek içleri oyulur ve hafif tuzlanarak yıkanır. Biberler üstten kapağı olacak şekilde kesilir, çekirdekleri çıkarılıp yıkanır. Soğan doğranıp yağda kavrulur ve baharatlar eklenir. Salça, küçük doğranmış sivri biber, kıyma, maydanoz ve pirinç ilave edilerek karıştırılır. Demlenen sumak suyundan bir miktar harcın içine ilave edilip iyice karıştırılır. Elde edilen dolma içi patlıcan, kabak ve biberlerin içine doldurulur. Farklı sebzeler karşı karşıya gelecek ve ağızları birbirini kapatacak şekilde yatay olarak tencereye dizilir. Üzerine kalan sumak suyu ve üzerini kapatacak kadar sıcak su ilave edilir. Dolmaların dağılmasını önlemek için üzerine delikli yassı dolma taşı ağırlık olarak konur ve dolmalar pişmeye bırakılır. Yemeğin suyu kaynamaya başlayınca ateşi azaltılarak yaklaşık 50 dakika pişirilir. Pişince suyu süzülür. Diyarbakır Ekşili Dolmasının servisi sıcak olarak ve yanında küçük bir kâsede dolma suyu ile birlikte yapılır.

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

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

Denetleme:

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

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

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

10. Tarsus Biberiyesi

Başvuru No	: C2021/006
Başvuru Tarihi	: 06.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tarsus Biberiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Biberiye / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1. Tarsus Belediyesi 2. Tarsus Orman İşletme Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: 1. Tozkoparan Zahit Mah. Kasım Gülek Blv. Belediye Tesisleri Tarsus MERSİN 2. Yeni Ömerli Mah. 4113. Sokak No:131 33400 Tarsus MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Tarsus ilçesi ve Akdeniz ilçesine bağlı İhsaniye ve Puğkaracadağ mahallesi
Kullanım Biçimi	: Tarsus Biberiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tarsus Biberiyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Biberiyesi; coğrafi sınırdaki yetişen *Rosmarinus officinalis* L. (Lamiaceae) bitkisinin yapraklarının kurutulmasıyla elde edilir. Coğrafi sınırdaki kuşdili, püren ve hasalban olarak da bilinen Tarsus Biberiyesi; baharat ve çay olarak tüketilir.

Tarsus Biberiyesi tohumdan (generatif) ve çelikle (vejetatif) üretilir. Ancak bitkinin 1000 dane ağırlığı 0,9 gram olan küçük, çimlenme gücü düşük ve sert tohumları olduğu için en yaygın üretim şekli, köklendirilmiş sürgün çelikleri ile yapılan üretilimdir.

Tarsus Biberiyesinin uçucu yağ oranı kuru yaprak üzerinden %1,5 ila %2,4 arasında değişir. Kimyasal bileşenleri içerisinde uçucu yağ oranı %1,8, cineol oranı ise en az %40'tır. Tarsus Biberiyesi kuru yapraklarında rutubet en fazla % 10'dur.

Tarsus Biberiyesinin ayırt edici özelliklerini etkileyen temel etkenler, coğrafi sınırın iklimi ve toprak özellikleridir. Yıllık ortalama sıcaklığın 18,1°C'den fazla olması; kış aylarında ortalama sıcaklığının 6,8°C'den fazla olması ve 0°C'nin altına düşmemesi; yıllık yağışın 600,6 mm ile 725,9 mm arasında olması; yıllık ortalama nispi nemin % 63,2 ile % 70,2 arasında olması, özellikle yaz aylarında sıcaklık ve nispi nemin yüksek olması Tarsus Biberiyesinin ayırt edici özelliklerini kazanmasını sağlayan iklim özelliklerindendir.

Tarsus Biberiyesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1.Tarsus Biberiyesinin doğal alanlarındaki üretimi:

Tarsus Biberiyesinin yayılış alanları çoğunlukla orman alanları olduğu için, Tarsus Orman İşletme Müdürlüğü tarafından yapılan planlamalara göre ve verilen izinler doğrultusunda üretim yapılır. Bitkinin sürdürülebilirliğinin sağlanması için her yıl aynı sahada üretim yapılmaz ve aynı sahadaki üretim, iki yıllık dönemler şeklinde planlanır.

Tarsus Biberiyesinin üretimi, genellikle bitkinin uçucu yağ oranının en yüksek olduğu dönemler olan temmuz-ekim ayları arasında yapılır. Ancak bitkinin çiçeklendiği diğer dönemlerde de üretilebilir.

Çiçekli dalların sürgünleri yerden 10 cm yukarıdan kesilir. Bitkinin kendisini yenileyebilmesi için; dallar kopartılmadan makas, bıçak vb. keskin bir aletle kesim yapılmasına, köklerin zarar görmemesine, bitkinin üzerinde en az %10 yeşil aksam bırakılmasına dikkat edilir.

Bitkilerden kesilerek toplanan Tarsus Biberiyesi, kurutma yapılacak yere en kısa sürede ulaştırılmalıdır. Uçucu yağ elde etmek amacıyla kullanılacak Tarsus Biberiyeleri, yağ olarak distilasyona tabi tutulabilir.

2.Tarsus Biberiyesi Fidesinin Üretimi ve Dikimi:

Tarsus Biberiyesi tohumdan (generatif) ve çelikle (vejetatif) üretilebilen bir bitkidir. Ancak bitkinin 1000 dane ağırlığı 0,9 g olan küçük, çimlenme gücü düşük ve sert tohumları vardır. Bu yüzden tohum ile üretim fazla tercih edilmez. En yaygın ve kolay üretim şekli; köklendirilmiş sürgün çelikleri ile yapılan üretimdir.

Tarsus Biberiyesi Çeliklerinin Üretimi: Coğrafi sınırdaki doğal biberiyeler, çeliklerin alınacağı anaç biberiyelerdir. Ayrıca Doğu Akdeniz Ormançılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünde bulunan anaçlardan da yararlanılabilir. Tarsus Biberiyesinin çelikle çoğaltması, coğrafi sınırın iklim şartlarının elverişli olmasından dolayı her mevsimde yapılabilir.

Çeliklerin köklenmesini sağlayacak köklendirme ortamı hazırlanır ve viyollere yerleştirilir. Köklendirme ortamı olarak; 1/4 ölçü torf ya da çürütülmüş mısır sapı samanı ve 3/4 ölçü briket toprağı karışımı ya da 1/3 çürütülmüş mısır sapı samanı ve 2/3 volkanik tuf kullanılabilir. Mevcut bitkinin uç sürgünlerinden, yaklaşık 15-20 cm'lik kısımdan yarı odunsu çelikler çelik makası ile alınır ve viyollere yerleştirilir. Köklenmeyi artırıcı herhangi bir hormon kullanımına gerek yoktur. Çelikler kış aylarında alınmışsa kapalı seralarda, bahar aylarında alınmışsa da açık ortamda ancak gölgede bekletilmelidir. Genellikle 1-2 ay içerisinde çelikler köklenir. Köklenmiş çelikler, dikim alanlarına gönderilebilir.

Tarsus Biberiyesinin Dikimi: Biberiye fidelerinin sahaya dikiminde ilkbahar (mart-mayıs) ya da sonbahar ayları (eylül-kasım) tercih edilmelidir. Dikim öncesinde toprak tavadı olduğu dönemde sürülmeli ve diskaro geçilmelidir. Dikimlerde sıra arası 100 cm, sıra üzeri 70 cm olmalıdır. Dikim sonrası can suyu verilir. Salma sulama, yağmurlama ya da damlama şeklinde sulama yapılabilir. Ancak bitki sulanmadan da kurak koşullarda yetişebilir. Ot alma, çapalama gibi bakım işlemleri düzenli aralıklarla yapılmalıdır.

Dikimler tarlalara ve yamaç arazilere yapılır. Tarsus Biberiyesi fidanları, Mersin Orman Bölge Müdürlüğüne bağlı fidanlıkta yetiştirilir ve dikime hazır şekilde satılır. Dikim yapıldıktan sonra ilk yıl üretim yapılmaması, bitkinin daha iyi gelişmesi için önemlidir. İkinci yıldan itibaren hasat yapılabilir.

3.Tarsus Biberiyesinin Kurutulması ve Depolanması:

Ağustos ile kasım ayları arasında yapılan hasattan hemen sonra doğal veya suni yolla kurutma işlemi gerçekleştirilir. İşlemi yaparken hasat edilen ürün, doğal kurutma yönteminde; güneşi doğrudan görmeyen, gölgeli, havadar ve kuru ortamlarda kurutulur. Kurutma, demetler halinde ya da sürgünleri çok kalın olmayacak şekilde (en fazla 20 cm kalınlığında) serilerek yapılır. Dengeli kurumanın sağlanabilmesi için sık sık alt üst edilerek havalandırılmalı, kızışma ve renk kararmasına meydan verilmemelidir.

Suni kurutma yapılacaksa bitki bünyesindeki uçucu yağın bitkiden uzaklaşmasını engellemek ve bitki içeriğinde bulunan etken maddelerin zarar görmesini önlemek amacıyla kurutma ünitesinde sıcaklık en fazla 35 °C olmalıdır.

Kurutma yapıldıktan sonra Tarsus Biberiyesinin yaprakları, dallarından/sap kısımlarından sıyrılıp paketlemeye hazır hale gelir. Kurutulan biberiyeler serin, ışıksız ve nemsiz bir ortamda gıda ile temasa uygun kapalı paketlerde veya çuvallarda saklanabilir.

Tarsus Biberiyesi baharat ve çay olarak tüketilir. Ayrıca uçucu yağ üretiminde de kullanılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Tarsus Belediyesinin koordinatörlüğünde; Doğu Akdeniz Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden bir orman mühendisi, Tarsus Orman İşletme Müdürlüğünden bir orman mühendisi, Tarsus Ziraat Odasından bir ziraat mühendisi, Tarsus Belediyesi Tarımsal Hizmetler Müdürlüğünden bir ziraat mühendisinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler hasat (ağustos-kasım) döneminde yılda bir defa olmak üzere, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Tarsus Biberiyesinin kuru yapraklarındaki rutubet oranının en fazla % 10 olması.
- Tarsus Biberiyesinin uçucu yağ oranının kuru yaprak üzerinden % 1,5 ila % 2,4 arasında olması.
- Tarsus Biberiyesinin uçucu yağ kimyasal bileşenleri içerisinde 1,8 cineol içeriğinin en az %40 olması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve saklama koşullarının uygunluğu.
- Tarsus Biberiyesi ibaresinin ve mahreç 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.

11. Kayseri Yağ Mantısı

Başvuru No	: C2021/000233
Başvuru Tarihi	: 07.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Yağ Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kayseri Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bul. No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Yağ Mantısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Yağ Mantısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Yağ Mantısı; ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu, yoğurt, tuz, süt, zeytinyağı, beyaz şeker, kuru maya ve yumurta ile hazırlanan hamurun açılıp 6- 8 cm'lik kareler halinde kesildikten sonra içine kıymalı harç koyulup çiçek şeklinde kapatılması ve kızartılması suretiyle üretilir. Servisi sıcak olarak ve üzerine salçalı sos ile sarımsaklı yoğurt dökülerek yapılır. Kıymalı harç çiğ kıymadan yapılır.

Kayseri Yağ Mantısı kızartıldıktan sonra 10 dakika bekletilerek modifiye atmosferde paketlenir. Bu modifiye atmosfer, %70 N2 (azot), % 30 CO2 (karbondioksit) içeriğinde, gıdaların depolama, taşıma ve ambalajlanmasında ürünün etkileşimde bulunduğu hava bileşiminin, oksijen, karbondioksit, azot ve etilen gibi gazların ortama verilmesi veya ortamdaki uzaklaştırılmasıyla oluşturulur. Paketli halde soğutucuda muhafaza edildiği takdirde 6 aylık raf ömrü vardır.

Kayseri Yağ Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Kayseri Yağ Mantısı hamurunun bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- 1 kg ekmeklik buğday unu veya tam buğday unu
- 100 g yoğurt
- 24 g tuz
- 100 ml süt
- 40 ml zeytinyağı
- 5 g toz beyaz şeker
- 26 g kuru maya
- 1 yumurta

Kayseri Yağ Mantısı kıyma harcı bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- Yarım kg kıyma
- 16 g tuz
- 16 g kırmızıbiber
- Bir demet maydanoz

Kayseri Yağ Mantısı salçalı sos bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- 55 g domates salçası
- 40 ml zeytinyağı
- 3 adet rendelenmiş domates

Kayseri Yağ Mantısı yoğurtlu sos bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- 450 g süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 8 g tuz

Mantıları kızartmak için sıvıyağ kullanılır.

Kıymalı harcın hazırlanması:

Derin bir kaptaki kıyma, tuz, kırmızıbiber ve ince çekilmiş maydanoz karıştırılarak homojen bir karışım elde edinceye kadar el ile yoğurulur. Kayseri Yağ Mantısının kıymalı harcı pişirilmeden çiğ olarak kullanılır.

Salçalı sosun hazırlanması:

Zeytinyağı bir tavada biraz ısıtıldıktan sonra domates salçası eklenip birkaç dakika kavrulur. Daha sonra rendelenmiş domates eklenip kavurmaya devam edilir. Sos kaynayınca ocaktan alınır. Salçalı sosun hazırlanmasında, mantının üzerine döküldüğü zaman donmaması için sadece zeytinyağı kullanılır.

Hamurun Yoğurulması ve Açılması:

Maya, derin bir kaptaki şeker ve süt ile aktive edildikten sonra üzerine yumurta, zeytinyağı, tuz ve yoğurt ilave edilerek karıştırılır. Un ilave edilerek ele yapışmayacak yumuşaklıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur ve üstü kapatılarak hamur miktarı iki katına çıkana kadar yaklaşık 30 dakika oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamur, iki büyük bezeye bölünür, hamur tahtasına koyulur. Üzeri hafifçe unlanarak merdane ya da oklava ile kalınlığı 0,8 - 1 cm olacak şekilde açılır. Bıçak ya da hamur kesme aparatı ile 6 - 8 cm ebatında kare şeklinde kesilir ve kesilen her bir kare hamur parçasının ortasına 10 - 12 g kadar kıyma harcı koyulur. Kare şeklindeki hamur parçası ele alınır ve karşılıklı iki kenarının orta kısmından kıyma harcı hamurun içinde kalacak şekilde birleştirilir. Ardından hamurun açıkta kalan diğer iki kenarı da daha önce diğer kenarların birbirine tutturulduğu orta kısımda birleştirilir ve hamura çiçeğe benzeyen şekli verilir. Hamurun ağız ağıza gelen bu kısmı birleşmiş halde iken hamurun diğer iki kenarı da daha önce diğer kenarların tutturulduğu orta bölüme parmaklar ile tutturulur ve hamura çiçeğe benzeyen şekli verilir.

Mantılarının iç harçlarının hamurdan çıkmaması için, hamur kapatma yerlerinin bulunduğu yüzeylerin önce kızarması gerektiğinden, bu kısımlar altta kalacak şekilde kızgın yağa konur ve önlü arkalı kızartılır. Kızartma işlemi tamamlanan Kayseri Yağ Mantısı yağdan çıkarılır ve üzerine salçalı sos ve sarımsaklı yoğurt dökülerek sıcak olarak servis yapılır.

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

Kayseri Yağ Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Yağ Mantısı üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kocasinan Belediyesi ile Talas Belediyesinden konuda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Yağ mantısının şeklinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Yağ Mantısı 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.

12. Gaziantep /Antep Sebzeli Kebap

Başvuru No	: C2021/000259
Başvuru Tarihi	: 28.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep /Antep Sebzeli Kebap
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Başvuru Yapanın Adresi	: İncilipınar Mah. 36004 Nolu Cad. No:6 Şehitkâmil / GAZİANTEP
Vekil	: Ali Rıza Torun (Güney Patent Marka Dan. Hizm. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep / Antep Sebzeli Kebap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep / Antep Sebzeli Kebap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep / Antep Sebzeli Kebap; kıyma, sarımsak, kırmızıbiber ve maydanoz ile hazırlanan ve şişlere geçirilerek kömür ateşinde pişirilen kıyma kebabıdır. Üretimde kullanılan kıyma, tercihen erkek koyunların döş etinin zırhta çekilmesi ile elde edilir. Kebabın kıymalı harcının hazırlanması, şişlere geçirilmesi ve şekil verilmesi, kebabın yapısı için önemli olup ustalık gerektirir.

Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Gaziantep / Antep Sebzeli Kebabın geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeplerle ürün ile coğrafi sınır arasında ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Gaziantep / Antep Sebzeli Kebap üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen bileşenlerin kullanılması tercih edilir.

Bileşenler

- 1 kg yağlı / orta yağlı kıyma
- 1 demet maydanoz
- 1-2 adet orta boy kırmızı biber
- 2-3 adet yeşil sarımsak veya 2-3 diş kuru sarımsak
- Karabiber (isteğe göre)
- Kırmızı pul biber (isteğe göre)
- Tuz (isteğe göre)

Yapılışı: Tercihen erkek koyunların döş etinin zırhta çekilmesi ile elde edilen kıymaya tuz eklenir ve bir süre dinlendirilir. Kırmızıbiber, maydanoz ve sarımsak ince kıyılır ve suyu süzülür. Kıyılan sebzeler kıymaya ilave edilerek bütün bileşenler zırh ile çekilir, isteğe göre karabiber ve bir miktar daha tuz daha eklenerek yaklaşık 25-30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen kıymalı harç, her bir porsiyon için şişlerin şekline göre 120 ile 270 g olacak şekilde şişlere geçirilir, avuç ve parmaklar arasında sıkılarak şekil verilir. Şişlerin uç kısımları kıymalı harcın dökülmeyeceği şekilde tutturularak harı geçmiş kömür ateşinde aynı yönde sık sık çevrilerek pişirilir. Gaziantep / Antep Sebzeli Kebabın servisi sıcak olarak yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler

Gaziantep / Antep Sebzeli Kebabın geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahip. Kebabın kıymalı harcının hazırlanması, şişlere geçirilmesi ve şekil verilmesi aşamaları ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep / Antep Sebzeli Kebabın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla toplam 4 kişiden

oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün görünümünün ve sunum şeklinin uygunluğu ile Gaziantep / Antep Sebzeli Kebap ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, denetime ilişkin raporları düzenli olarak yılda bir kere Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderir.

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. Yalıköy Köftesi

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Yalıköy Köftesinin bazı fizikokimyasal özellikleri

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

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

Üretim Metodu:

10-12 kişilik Yalıköy Köftesi için bileşenler

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

Kemik, kıkırdak ve sinirlerden temizlenen sığır eti, 10-15 cm'lik küpler şeklinde doğranır. 1 gün bekletilmiş bayat ekmek küçük doğranır ve etle karıştırılarak çekilir, geniş bir kaba konur ve ortasında bir çukur açılır. Köfte baharı, kimyon, karabiber, tuz, kırmızı acı ve tatlı toz biber ve küçük doğranan sarımsak açılan çukura konur ve tüm bileşenler iyice karıştıncaya kadar yoğrulur. Ele yapışmayacak kıvama gelen köfte harcından parçalar alınarak el ile elips şeklinde köfteler yapılır. Her bir köftenin yaklaşık 35-40 g ağırlığında, 6-7 cm uzunluğunda ve 2,5-3 cm kalınlığında olması sağlanır. Hazırlanan köfteler 1-2 saat dinlendirildikten sonra kızgın yağda ortalama 5-6 dakika (etin rengin kahverengi olana kadar) kızartılır. Pişmiş köfteler yaklaşık 30-35 g ağırlığında, 5-6 cm uzunluğunda ve 2-2,5 cm kalınlığındadır. Tercihe göre kızartma yağına coğrafi sınırdaki yetiştirilen fındıklardan elde edilen fındık yağı da %5-10 oranında eklenebilir.

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

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

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

Denetleme:

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

Denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gerektiğinde yapılacak analizle ile ürünün fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu
- Yalıköy Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

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. Çankırı Küpecik Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 907
Tescil Tarihi	: 01.10.2021
Başvuru No	: C2018/005
Başvuru Tarihi	: 29.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Küpecik Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No:15 Merkez 18100 ÇANKIRI
Coğrafi Sınırı	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Küpecik Peyniri ibaresi, aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Küpecik Peyniri ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Küpecik peyniri Çankırı ilinin hemen hemen her yerinde üretilen yöresel bir peynirdir. Çankırı halkı için küpecik peyniri önemli bir kültürel özellik taşımasının yanı sıra bölgede yapılan kış hazırlıkları kapsamında da önemli bir yer tutar. Yaz mevsiminin başlamasıyla köylerde komşular arasında sütlerin sırayla birleştirilmesi yolu ile peynir yapılır. Çankırı'nın hemen hemen her ilçesinde üretilen Çankırı Küpecik Peyniri toprak küplere bastırılarak olgunlaştırılır. Çankırı Küpecik Peyniri bölge için geleneksel ve kültürel özellikleri barındırması açısından oldukça önemli bir değerdir. İlde yapılan ve panayır festivali olarak adlandırılan geleneksel tarihi etkinliklerde kurulan Yöresel Yaran Sofrasında küpecik peyniri diğer yöresel ürünlerle birlikte sunulur.

Çankırı Küpecik Peynirinin yapımında telemeye ısıtma işlemi uygulanmaz.

Çankırı Küpecik Peynirinin ayırt edici özelliklerini kazanmasında rol oynayan faktörler aşağıda sayılmaktadır.

- Mayalamada şirden mayasının kullanılması
- Peynirin sırlı toprak küplere basılması
- Küplerin ağzının pamuklu bez ile kapatılması
- Olgunlaştırmanın kumda yapılması

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler:

- Kuru madde: en az %55
- Kül: %2,45-5,8
- Yağ: %25 ≤ süt yağı <45
- Protein: %19,47-26,29
- Asitlik: %0,58-2,3
- pH: 5,03-6,3

Üretim Metodu:

1. Sütün temin edilmesi: Çankırı ili meralarında yetiştirilen inek sütleri toplanır.
2. Çiğ sütün yağ oranının ayarlanması: Yarım yağlı Çankırı Küpecik Peyniri için yağ oranı %2,5-2,8 arasına ayarlanır.
3. Isıtma: Çiğ süt mayalama sıcaklığında ısıtılır. Söz konusu sıcaklık 35°C'dir.
4. Mayalama: Sütü 60 dakika içinde pıhtılaştıracak kadar doğal şirden mayası (doğal şirden mayası bulunamadığı hallerde ticari buzağı şirden mayası kullanılabilir) ile mayalama işlemi yapılır. Doğal şirden mayası oranı yaklaşık %1'dir.
5. Pıhtı Kırma: Kaşık veya bıçak ile karıştırılarak pıhtı kırılır.
6. Peynir Altı Suyunun Süzülmesi: Pıhtının çökmesi yani peynir altı suyunun yüzeye çıkması için 10 dakika dinlendirme yapılır.
7. Presleme: Üstte biriken peynir altı suyu kaplar aracılığıyla uzaklaştırılır. Teleme ise kaput bezinden yapılmış torbalara alınır. Ağzları bağlanan torbalar prese yerleştirilir.
8. Baskılama: Peynir altı suyu tamamen süzülene kadar baskılama işlemine devam edilir. Bu işlem 90 -120 dakika kadar sürer.
9. Rendeleme ve Tuzlama: Torbalardan alınan baskılanmış teleme rendelenerek katkısız ve doğal kaya tuzu ile tuzlanır. Tuzlamada Çankırı'da yer alan tuz mağarasından çıkarılan tuz kullanılır. 1 kg teleme için 25-30 g arasında kaya tuzu kullanılmalıdır.
10. Küplerin Temizlenmesi ve Hazırlanması: Topraktan yapılmış, gıda ile temasa uygun sırlı küpler temizlenip peynir altı suyu ile doldurularak 24 saat bekletilir.
11. Peynirin Küplere Basımı: İçindeki peynir altı suyundan arındırılan küplere peynir el yardımı ile sıkıca basılır.
12. Küplerin Ağzının Kapatılması: Küplerin ağız kısmına isteğe bağlı olarak kınalı üzüme ait asma yaprağı konularak üzeri temiz bir bezle kapatılıp 1 hafta ters çevrilmiş şekilde soğuk hava ortamında kontrollü bir şekilde acı suyunu salması sağlanır.
13. Baş Bezinin Kontrolü ve Değişimi: Küplerin ağzına bağlanan bez ve eğer kullanılmışsa asma yaprağı 3 ya da 4 günde bir kontrol edilerek yenilenir.
14. Olgunlaştırma: Küpler soğuk hava ortamından nem oranı %42 olan ve altı ince kum serili bölüme alınır. Burada küpler boyun kısmını 8-10 cm örtecek şekilde ters çevrilerek kuma gömülür. İlk 15 gün boyunca 3 ya da 4 günde bir defa olmak üzere baş bezi değişimi ve kontrolü sürdürülerek toplamda en az 120 gün süresince bu alanda olgunlaştırmaya bırakılır.
15. Etiketleme ve Piyasaya Arz Edilmesi: Olgunlaştırma evresini tamamlayan Çankırı Küpecik Peyniri, dış temizlik işlemlerinin ardından etiketlenerek piyasaya arz edilir. Ürünün etiketinde; Çankırı Küpecik Peyniri ibaresi ve logosu; mahreç işareti amblemi; peynirin üretim tarihi ve son kullanma tarihi; yarım yağlı olduğu ve "Çiğ süttten üretilmiştir." açıklaması yer alır. Etiketle belirtilen üretim tarihi, son kullanma tarihi, yarım yağlı olduğu ve "Çiğ süttten üretilmiştir." açıklaması, ürün adı ile aynı yüzde ve aynı puntoda olmalıdır.

Coğrafi Sınırdaki Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Çankırı Küpecik Peynirinin üretiminde Çankırı Tuz Mağarasından çıkarılan kristal kaya tuzu kullanılır. Üretim aşamalarının tamamı Çankırı ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetim mercii; Çankırı Belediyesinin koordinatörlüğünde, Çankırı Belediyesi, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çankırı Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ve Çankırı İl Ticaret Müdürlüğünde görevli konusunda uzman en az 3 kişiden oluşur. Denetimler yılda 1 defa, şikâyet olması veya gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetimlerde kontrol edilecek hususlar aşağıda belirtilmiştir.

- Üretimde kullanılan tuzun menşei
- Mayalama ve olgunlaştırma koşulları
- Kullanılan küpler ve olgunlaştırma süreci

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

2. Konya Kıtırli Manti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 908
Tescil Tarihi	: 01.10.2021
Başvuru No	: C2020/298
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kıtırli Manti
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kıtırli Manti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kıtırli Manti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kıtırli Mantının üretilmesi için önce un, yumurta, su ve tuzdan yapılan hamur tavada pişirilir. Küçük kareler halinde kesilip haşlanmış yeşil mercimekle tekrar pişirildikten sonra üzerine yoğurt, sarımsak ve tuzdan oluşan sos eklenir. Daha önce tavada pişirilmiş hamurlardan ayrılmış bir miktar hamur, tereyağında iyice kavrulup soslu hamurların üzerine konur. Kırmızı toz biber ve karabiber serpidikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Konya Kıtırli Manti, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Kıtırli Mantının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Kıtırli Manti üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamur için:
200 g buğday unu
600 ml su
4 g tuz
1 adet yumurta

Piştirilmesi için:
200 g haşlanmış yeşil mercimek
1,2 litre su
4 g tuz

Kıtırı için:
5 yemek kaşığı hamur (önceden hazırlanan kare şeklindeki hamurdan)
50 g tereyağı

Sosu için:
200 g süzme yoğurt
1 diş sarımsak
4 g tuz

Un, su, tuz ve yumurta karıştırılıp yoğrulur ve merdane ile açılır. Elde edilen yufka, düz tabanlı sıcak tavada hafifçe sertleşinceye kadar pişirilir. Pişen hamur, küçük kareler halinde kesilip 5 yemek kaşığı kadarı, mantının kıtır parçalarını hazırlamak üzere ayrılır. Kalan kare şeklindeki hamurlar ve tuz, 1,2 litre suda kaynatılan yeşil mercimeğin üzerine eklenerek 5 dakika kaynatılır.

Sarımsak, bir kâsede tuz ile ezilip süzme yoğurt ile karıştırılarak krema kıvamına getirilir. Kaynatılmış hamur ve yeşil mercimeğin üzerine ilave edilir.

Kare şeklinde kesilmiş 5 yemek kaşığı hamur, tereyağında iyice kavruarak yemeğin ktır parçaları hazırlanır.

Soslu karışımın üzerine kavrulmuş ktır hamurlar ilave edilip kırmızı toz biber ve karabiber serpilir. Konya Ktırılı Mantının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Ktırılı Mantının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile bağı bulunan Konya Ktırılı Mantının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan beş kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Ktırılı Mantının pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk.
- Konya Ktırılı Mantı 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.

3. Konya Menekşeli Pilav

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 909
Tescil Tarihi	: 01.10.2021
Başvuru No	: C2020/296
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Menekşeli Pilav
Ürün / Ürün Grubu	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Menekşeli Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Menekşeli Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Menekşeli Pilav; yeşil mercimeğin hafifçe haşlanıp bulgur ilave edilerek pişirilmesi ve üzerine kızgın tereyağının gezdirilerek dökülmesi suretiyle üretilir. Bahar aylarında kır menekşeleriyle süslenerek servis yapılır.

Konya Menekşeli Pilavı, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Menekşeli Pilavın, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Menekşeli Pilavın üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

400 g bulgur
200 g yeşil mercimek
50 g tereyağı
7 g tuz

Yeşil mercimek ayıklanıp yıkandıktan sonra hafif iri kalacak şekilde haşlanır. Bulgur ve tuz ilave edilir. Karışımın üzerini örtecek kadar su eklenerek yumuşayınca kadar pişirilir. Tereyağı ayrı bir kapta kızdırılıp pişen pilavın üzerine gezdirilerek dökülür. Konya Menekşeli Pilavın servisi, bahar aylarında kenarları kır menekşeleri ile süslenen tabakta yapılır.

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

Konya Menekşeli Pilavın geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Menekşeli Pilavın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan beş kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Pilavın pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk.
- Konya Menekşeli Pilav ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Konya Tandırda Çebîç

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 910
Tescil Tarihi	: 01.10.2021
Başvuru No	: C2020/297
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Tandırda Çebîç
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Tandırda Çebîç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Tandırda Çebîç ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Tandırda Çebîç; bir yaşını doldurmamış tiftik keçisi (çebîç) veya kuzunun, tandır ateşinde pişirilmesi ve bulgur pilavının üzerine konulması suretiyle üretilir. Çebîç veya kuzunun üzerine ve içine; kuru soğan, sarımsak, süzme yoğurt, salça ve tuzdan oluşan karışım sürülerek pişirilir. Bulgur pilavı ise; tandırda pişen etin yağı ile hayvanın içinde pişirilen ciğer, yürek ve böbrekler kullanılarak hazırlanır.

Konya Tandırda Çebîç yemeğinin üretiminde yaz aylarında kuzu, kış aylarında ise çebîç kullanılır.

Özel günlerde ve davetlerde özellikle tercih edilen Konya Tandırda Çebîç, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan ve çebîç ile kuzunun derisinin yüzülmesi, hazırlanması ve tandırda pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektiren Konya Tandırda Çebîç yemeğinin coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Tandırda Çebîç yemeğinin üretiminde kullanılacak çebîç ya da kuzu, tandıra asılacağı gün kesilir. Hayvanın başı ayrılmadan boynuzlarını alıp derisi yüzülür ve iç organları çıkartılır. Etin sulanmaması için hayvan yıkanmaz. Yıkaması gereken durumlarda ise temiz bir bezle çok iyi kurulanır. Bu işlemlerin dikkatlice yapılması gerekir.

Çok ince doğranmış 2 adet kuru soğan, 5 diş ezilmiş sarımsak, 400 g süzme yoğurt, 225 g salça ve 60 g tuz bir kapta karıştırılır. Hazırlanan karışım, etin içine ve dışına sürülür. Uzun sivri bir bıçakla, hayvanın kaba etli yerlerine ayıklanmış soğan ve sarımsak yerleştirilir. Hayvanın ciğer, yürek ve böbrekleri karnına koyulup bir tepsi içinde 2 saat dinlendirilir.

Hayvanın dört ayağı telle birbirine sağlam bir şekilde bağlanır. Baş ayaklarının arasına yerleştirilip bağlı ayaklarının arasından sağlam bir demir şiş geçirilir. Pişerken düşmemesi için belinden bir tel geçirilir.

Tandır yakılır. Alevli hali geçip orta hararete (ekmek pişirme sıcaklığına) düşünce tandırın alt kısmına, etin suyunu toplamak için yarıya kadar su dolu büyük bir tencere koyulur. Çebîç ya da kuzunun sırtı aşağı gelecek şekilde tandıra asılır. Tandırın ağzı bir sac ile kapatılır, etrafını hava almayacak şekilde çamur ile sıvanır. Tandırın alt tarafındaki kulesi (hava alma deliği) de aynı şekilde iyice kapatılır.

Etin pişme süresi hayvanın zayıf veya besili olmasına göre değişir. Zayıf hayvanlar 1-1,5 saatte, besili olanlar ise 2,5-3,5 saatte pişer.

Pişme süresince tandır sık sık kontrol edilerek hava alan yerler varsa çamur ile kapatılır. Et pişince, sacın kenarlarına yavaşça vurularak şişin iki ucundan tutulup dışarı çıkarılır. Teller çözülür.

Tandırın dibindeki tencerede biriken yağlı suya, çebîç ya da kuzu içinde pişirilen ciğer, yürek ve böbrekler kuşbaşı doğranır ve 850 g bulgur eklenerek bulgur pilavı pişirilir.

Pişen bulgur pilavı büyük bir tepsiye koyulduktan sonra üzerine, başı ayaklarının arasından çıkartılan çebiç ya da kuzu yerleştirilerek Konya Tandırda Çebiç yemeği, servise hazır hale getirilir.

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

Konya Tandırda Çebiç yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tandırda Çebiç yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan beş kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan çebiç ya da kuzunun aynı gün kesilmiş olması.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Tandırda Çebiç yemeğinin pişirilmesi ve servis edilmesi aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk.
- Konya Tandırda Çebiç ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 911
Tescil Tarihi	: 04.10.2021
Başvuru No	: C2020/190
Başvuru Tarihi	: 10.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep'i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkamil GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı; kuşbaşı et veya kıyma, pirinç, salça, börk veya mıcırık veya her ikisi de kullanılarak hazırlanan bir yemektir. Börk, patlıcanın yeşil kısmı ile birlikte kesilen baş kısmının; mıcırık ise patlıcanlar oyulurken çıkartılan iç kısmının güneşte kurutulması ile elde edilir. Gaziantep mutfağında önemli yere sahip olan Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı genellikle kış aylarında yapılır ve kurutmalık olarak hazırlanan patlıcanlardan arta kalan kısımların değerlendirilmesine olanak sağlar.

Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı, üretiminde özellikle Gaziantep iline özgü börk ve mıcırık kullanılması nedeniyle ayırt edicilik kazanmıştır. Ayrıca coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunduğundan coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Malzeme Listesi (4-6 kişilik)

- 250 g kıyma
- 150 g pirinç (önceden ıslatılmış)
- 2 adet kuru soğan
- 4 - 5 diş sarımsak
- 250 g patlıcan börkü / mıcırık
- 40 g domates salçası
- 20 g biber salçası
- 20 ml sumak ekşisi (veya limon suyu)
- 2 adet kuru kırmızıbiber
- 5-10 g kuru nane
- 5-10 g tuz

Patlıcan börkü / mıcırığı kaynayan tuzlu suda 3 - 5 dakika haşlanıp soğuk suyla 4 - 5 defa yıkanır. Kıyma, soğan, sarımsak, domates salçası, biber salçası, nane ve tuz ile 10 dakika kavrulur. 2,5 su bardağı sıcak su eklenir. Doğranmış kırmızıbiber, börk / mıcırık, pirinç ve en son sumak ekşisi tencereye ilave edilir. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Suyunu çekince servis yapılır.

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

Gaziantep Börk Aşının / Gaziantep Mıcırık Aşının, üretiminde özellikle Gaziantep iline özgü börk ve mıcırık kullanılması nedeniyle, coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Börk Aşının / Gaziantep Mıcırık Aşının tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinasyonunda ve Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Bölümünden birer olmak üzere konuda uzman en az dört kişiden meydana gelen denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler düzenli olarak ürünün yoğun olarak üretildiği ilkbahar aylarında yılda bir kez, şikâyet ve gerekli görülmesi durumunda ise her zaman yapılır.

Denetim sırasında mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemenin uygunluğu, özellikle pişirme yöntemi ve kullanılan malzemeler olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Börek Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı 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.

6. Bursa Süt Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 912
Tescil Tarihi	: 04.10.2021
Başvuru No	: C2020/236
Başvuru Tarihi	: 20.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Süt Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi Mavi Cad. 2. Sok. No:2 Nilüfer/BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Süt Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Süt Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Süt Helvası; çiğ inek sütü, tereyağı, un ve şeker kullanılarak pişirilen karışımın 250 °C sıcaklıktaki fırında üstünün kızartılması suretiyle üretilir. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi veya fındık içi ile tarçın serpilir. Bursa Süt Helvasının servisi, tabakta veya tek kişilik fırın kaplarında sıcak olarak yapılır.

Bursa Süt Helvası Osmanlı saray mutfağına ait bir tatlıdır. Bursa ilinde doğum, evlilik, ölüm, hıdrellez, mevlit, kandil, köy hayırları ve bayram gibi özel günlerin yanı sıra günlük öğünlerde de yer alır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Bursa Süt Helvasının Bursa ili ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

1 l günlük çiğ inek sütü
225-280 g beyaz şeker
80-190 g tereyağı ya da yarı yarıya ayçiçek ve tereyağı karışımı
80-100 g buğday unu
5-10 g çam fıstığı (tercihen)
5 g vanilya (tercihen)

Yapılışı:

Bir tavada yağ eritilir, un ilave edilip kavrulur. Kaynatılan çiğ süt sıcakken yavaş yavaş eklenir, pütürlü olmaması için gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile sürekli karıştırılır. En son şeker de ilave edilir ve homojen hale getirilir. Muhallebi kıvamına gelen yarı akışkan karışım tepsiyeye dökülür ve kıvam alması için en az 15-20 dakika bekletilir. Yaklaşık 250 °C sıcaklıktaki fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi veya fındık içi ile tarçın serpilir. Bursa Süt Helvasının servisi tabakta veya tek kişilik fırın kaplarında sıcak olarak yapılır.

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

Bursa Süt Helvasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle Bursa ili ile ün bağı bulunan Bursa Süt Helvasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bursa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Bursa Teknik Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 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 malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Bursa Süt Helvası 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.

7. Konya Ovmaç Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 913
Tescil Tarihi	: 04.10.2021
Başvuru No	: C2020/300
Başvuru Tarihi	: 17.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Ovmaç Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Ovmaç Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Ovmaç Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Ovmaç Çorbası; küçük hamur parçaları, yeşil mercimek, et suyu ve baharatlarla üretilen yöresel çorbadır.

Konya Ovmaç Çorbasının üretiminde kullanılan hamur parçaları; buğday unu, yumurta ve tuz ile yapılan hamurun, elde ovalanmasıyla ve elekten geçirilmesiyle oluşan şehriyeye benzer şekilli küçük hamur parçaları olup coğrafi sınırdan “ovmaç” olarak adlandırılır.

Konya Ovmaç Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Ovmaç Çorbasının üretiminde kullanılan yeşil mercimek, coğrafi sınırdan elde edilir.

Ovmaç hamuru için bileşenler:

- 150 g buğday unu
- 1 adet yumurta
- 12 g tuz

Çorba için bileşenler:

- 200 g yeşil mercimek
- 1 l et suyu
- 30 g tereyağı
- 12 g tuz
- 5 g kuru nane

Ovmaç hamurunun yapılışı: Un tepsiye yayılır ve içine yumurta kırılarak karıştırılır. Bir elle su serpilip diğer elin avuç içi ile karışım ovularak şehriye taneleri gibi taneler yapılır ve elekten geçirilir. Eleğin üzerinde kalan iri taneler yağda kızartılıp pişmiş çorbanın üzerine koyulmak için ayrılır. Elekten geçen küçük taneler ise çorbanın içerisinde kullanılır. Hazırlanan ovmaçlar, tepsiye serilip bir saat üstü açık bir şekilde kurutulur.

Çorbanın yapılışı: Mercimekler 1 gün önceden ıslatılır. Haşlanan ve suyu süzülen mercimekler et suyuna ilave edilir. Kaynamaya başlayınca ovmaçlar, azar azar ve topaklanmaması için de sürekli yavaşça karıştırılarak eklenir. Nane ve tuz konur. Çorba koyulaşmaya başlayınca ocaktan alınır. Tereyağı, kırmızı pul biber ve önceden kızartılmış ovmaçlar çorbanın üzerine dökülür. Konya Ovmaç Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Ovmaç Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Ovmaç Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu; çorbanın pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluğu ve Konya Ovmaç Çorbasının ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu ile denetler.

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

8. Eldivan Yağlı Çöreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 914
Tescil Tarihi	: 05.10.2021
Başvuru No	: C2021/000148
Başvuru Tarihi	: 29.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Eldivan Yağlı Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Eldivan Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Çay Mah. Şehit Polis Hasan Gülhan Cad. No:1 Eldivan ÇANKIRI
Coğrafi Sınırı	: Çankırı ili Eldivan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Eldivan Yağlı Çöreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Eldivan Yağlı Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eldivan Yağlı Çöreği; un, ekmek mayası, tuz ve yağ ile hazırlanan hamurdan üretilir. 20-25 cm çapında yufka halinde açılan hamur yağlanır, önce ikiye sonra tekrar yağlanarak dörde katlanır ve taş fırında pişirilir. Hamurun bu şekilde katlanması, çöreğin kesitinde katlı yapının belirgin şekilde gözlenmesini sağlar. Eldivan Yağlı Çöreğinin şekli, kenarları 10-15 cm olan eşkenar üçgene benzer.

Geçmişe eskiye dayanan Eldivan Yağlı Çöreğinin üretimi, özellikle kesitinde belirgin şekilde katmanlı yapı oluşturulması ve şeklinin verilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

40-60 adet Eldivan Yağlı Çöreği üretmek için gerekli olan malzemelere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Malzemeler:

- 10 kg ekmeklik buğday unu
- 5 kg su
- 500 g ekmek mayası
- 125 g tuz
- 1 kg eritilmiş margarin veya tereyağı

Un, maya, tuz ve su bir kapta yoğrulduktan sonra 230 - 240 g büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler 20 - 30 dakika dinlendirildikten sonra oklava ile 20 - 25 cm çapında ve daire şeklinde açılır.

Yapılışı:

Margarin veya tereyağı eritilerek açılan hamurun yüzeyine homojen bir şekilde yayılır. Yağlı yüzeyler üst üste gelecek şekilde ikiye katlanarak yarım daire haline getirilir, üstte kalan hamur yüzeyine yağ sürülür. Yağlı yüzeyler birbiri üzerine katlanıp çeyrek daire şekline getirilir. Daha sonra hamur, bir tezgâh üzerinde parmak ile bastırılarak bir kenarı 15 - 20 cm olacak şekilde açılır ve üçgen hali belirginleştirilir. Hamurlar tepsiye dizildikten sonra üzerlerine, çırpılmış yumurta sürülerek önceden 225 - 235 °C sıcaklığa ısıtılmış taş fırınlarda 10 - 15 dakika pişirilir. Pişerken başlangıç ağırlığının yaklaşık % 50'sini kaybeden Eldivan Yağlı Çöreği, fırından çıkartıldıktan sonra oda sıcaklığına (18-25 °C) soğutulduktan sonra tüketime sunulur. Eldivan Yağlı Çöreğinin oda sıcaklığında raf ömrü 3-5 gün, buzdolabında ise 10 gün kadardır.



Şekil 1(a)



Şekil 1(b)

Şekil 1. Eldivan Yağlı Çöreği (a) ve kesiti (b)

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

Eldivan Yağlı Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çöreğin kesitinde belirgin şekilde katmanlı yapı oluşturulması ve şeklinin verilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle yöre ile ün bağı bulunan Eldivan Yağlı Çöreğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Eldivan Belediyesinin koordinasyonunda ve Eldivan Ziraat Odası, Eldivan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Eldivan Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Eldivan Yağlı Çöreğinin boyutlarının ve şeklinin uygunluğu; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Eldivan Yağlı Çöreği 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.

9. Hatay Kabak Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 915
Tescil Tarihi	: 05.10.2021
Başvuru No	: C2020 / 449
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Kabak Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık ürünleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No: 4/D Antakya HATAY
Coğrafi Sınırı	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Kabak Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Kabak Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Kabak Tatlısı, *Cucurbita maxima* ve *Cucurbita moschata* türündeki kışlık balkabaklarının kireç kaymağında dinlendirilmesinin ardından, şerbet içinde pişirilmesi ile elde edilen tatlıdır. Hilale benzer şekilde veya küp şeklinde kesilerek ve isteğe bağlı olarak üzerine tahin dökülüp dövülmüş ceviz içi serpilerek servis yapılır.

Kireç kaymağında bekletilmeleri sebebiyle kabakların dış kısmı sert, pürüzsüz ve cam görünümünde, iç kısmı ise yumuşak olur. Hatay Kabak Tatlısı, paketlenmemiş halde buzdolabında 1 hafta, vakumlu ambalajla paketlenmiş olarak ise 1 ay muhafaza edilebilir.

Hatay Kabak Tatlısının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınırı özgü koşullar bulundurur ve özellikle kireç kaymağında dinlendirilmesi aşaması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.



Şekil 1. Hatay Kabak Tatlısı

Üretim Metodu:

Hatay Kabak Tatlısının üretiminde kullanılan kireç kaymağını üretmek amacıyla bir kapta, 9 litre suya 1 kg sönmemiş kireç eklenip karıştırılır ve bir gece dinlendirilir. Kabin dibine kireç çöker ve üzerinde kalan çözelti, kireç kaymağı olarak adlandırılır. Kabaklar yıkanarak ortadan ikiye bölünür ve çekirdek yuvaları temizlenir. Kabukları soyularak 2 - 4 cm kalınlıkta hilale benzer şekilde uzunca dilimlenir ve bir kap içerisine katmanlar halinde dizilir. Üzerine, kabak dilimlerini tamamı kapatacak kadar kireç kaymağı ilave edilir.

Kireç kaymağında en az bir gece bekletilen kabaklar, kireç kaymağında bulunan kalsiyumun dış yüzeyden içeriye doğru difüzyonu sebebiyle sertleşir. Ancak difüzyon ile kalsiyum gradiyenti oluştuğundan, meyvenin en dış kısmında en yüksek sertlik derecesi görülürken meyvenin merkezine doğru yumuşama başlar. Bu nedenle Hatay Kabak Tatlısının dışı gevrek içi yumuşak yapıda olur.

Kireç kaymağından çıkarılan kabak dilimleri, birkaç saat suda bekletilip birkaç kez yıkanır. Daha sonra 1/1 oranında beyaz şeker ve su karıştırılıp kaynatılır. Kabak dilimleri bu şerbetin içine konulur. Her 1 kg kabağa 5 - 10 g olacak şekilde limon tuzu eklenir ve orta ateşte kabaklar şerbeti eminceye kadar pişirilir. Kabakların şerbeti emdiği, bir çatalın kabağın yarısına kadar batırılması ile kontrol edilir. Çatalın açtığı deliklere şerbet dolduğunda pişirme sonlandırılır.

Hatay Kabak Tatlısı, bir gün dinlendirildikten sonra, doğrudan veya vakumlu ambalajla paketlenerek satışa sunulur. Hatay Kabak Tatlısı, paketlenmemiş halde buzdolabında 1 hafta, vakumlu ambalajla paketlenmiş olarak ise 1 ay muhafaza edilebilir. Hatay Kabak Tatlısı hilal şeklinde veya küpler halinde doğranarak ve isteğe bağlı olarak üzerine tahin dökülüp dövülmüş ceviz içi serpilerek servis yapılır.

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

Hatay Kabak Tatlısının üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur ve özellikle kireç kaymağında dinlendirilmesi aşaması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Kabak Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından 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; Hatay Kabak Tatlısının üretimi, üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu; ürünün sunum şeklinin uygunluğu ile Hatay Kabak Tatlısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

10. Diyarbakır Lebenisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 916
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/231
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Lebenisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Lebenisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Lebenisi; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Diyarbakır Lebenisinin hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Lebenisi üretiminde; yoğurt, durum buğdayı, nohut, su, yarpuz ve tuz kullanılır. Bölgede yarpuz olarak bilinen, Latince tür ismi *Mentha longifolium* olan yarpuz bitkisinin ayıklanmış taze ya da kurutulmuş toprak üstü kısımları kullanılır. Yarpuz bitkisi, bu yemeğe karakteristik tat ve aromasını kazandırır. Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Lebenisinin üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 2 kg yoğurt,
- 2 litre su,
- 1,5 kg durum buğdayı,
- 2 su bardağı haşlanmış nohut,
- 1 yemek kaşığı yarpuz (taze ya da kurutulmuş),
- 10 g tuz.

Diyarbakır Lebenisi; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan durum buğdayı ve yoğurt tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Yoğurt yapımında ise genellikle koyun sütü kullanılır.

Hazırlanması:

Öncelikle durum buğdayı yıkanır ve ıslatılır. Yeteri büyüklükteki bir kaptaki yoğurda bire bir ölçüsünde su eklenerek ayran haline getirilir. Islatılmış ve yumuşak hale gelen durum buğdayı ve haşlanmış nohut eklenerek kaynamaya başlayana kadar karıştırılır. Pişmesine yakın yaprakları ayıklanmış olan yarpuz ve daha sonra tuz eklenir. Yemeğin; yarpuz ile birlikte pişmesi sağlanarak yarpuzun tat ve aromasının yemeğe geçmesi sağlanır. Daha sonra pişirme işlemi tamamlanır.

Diyarbakır Lebenisinin, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Lebenisi Örnek Sunumu

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

Diyarbakır Lebenisinin; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Lebenisinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

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

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

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

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

11. Diyarbakır Mastava Aşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 917
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/232
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Mastava Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Mastava Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Mastava Aşı; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Diyarbakır Mastava Aşının hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Mastava Aşı üretiminde; yoğurt, pirinç, bulgur, yumurta, buğday unu, su, tuz, tereyağı ve üzüm pekmezi kullanılır. Ayrıca bu yemek halk arasında “Ayran Aşı” olarak ta bilinir. Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Mastava Aşının; üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1'er çay bardağı iri pilavlık bulgur ve pirinç,
- 2 kg yoğurt,
- 100 g buğday unu,
- 1 litre su,
- 1 adet yumurta,
- 10 g tuz,
- Üzerine dökülmek üzere hazırlanacak karışım için; 75 g tereyağı ve 75 g üzüm pekmezi.

Diyarbakır Mastava Aşı; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan bulgur, pirinç, tereyağı ve üzüm pekmezi tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Yoğurt yapımında ise genellikle koyun sütü kullanılır.

Hazırlanması:

Yoğurt, buğday unu, yumurta, tuz ve su eklenerek yeterli büyüklükte tencere içerisinde iyice karıştırılır. Bu karışım tencere içerisinde ocağa konulup, çökmemesi / kesilmemesi için devamlı karıştırılır. Daha sonra bulgur ve pirinç eklenip karıştırılarak, bulgur ve pirincin pişmesi sağlanır. Bulgur ve pirinç piştikten sonra daha yoğun bir hale gelen bu yemek ocaktan alıp yaklaşık 10 dakika kadar dinlendirilir. Servisinde üzerine dökülmek üzere; tavada tereyağı eritilip üzüm pekmezi ile karıştırılır ve bir miktar kavrulur. Diyarbakır Mastava Aşı üzerine gezdirilmek suretiyle bu karışım eklenir.

Diyarbakır Mastava Aşının, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Mastava Aşı Örnek Sunumu

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

Diyarbakır Mastava Aşı; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Mastava Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

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

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

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

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

12. Diyarbakır Meyir Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 918
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/234
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Meyir Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Meyir Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Meyir Çorbası; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Diyarbakır Meyir Çorbasının hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Meyir Çorbası üretiminde; yoğurt, durum buğdayı, yumurta, tereyağı, su, yarpuz ve tuz kullanılır. Bölgede yarpuz olarak bilinen, Latince tür ismi *Mentha longifolium* olan yarpuz bitkisinin ayıklanmış taze ya da kurutulmuş toprak üstü kısımları kullanılır. Yarpuz bitkisi, bu yemeğe karakteristik tat ve aromasını kazandırır. Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Meyir Çorbasının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (4 kişilik):

- 1 kg yoğurt,
- 0,5 litre su,
- 1 su bardağı durum buğdayı,
- 1 adet yumurta,
- 1 yemek kaşığı yarpuz (taze ya da kurutulmuş),
- 2 yemek kaşığı tereyağı,
- 10 g tuz.

Diyarbakır Meyir Çorbasının üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan durum buğdayı ve yoğurt tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Yoğurt yapımında ise genellikle koyun sütü kullanılır.

Hazırlanması:

Öncelikle durum buğdayı yıkanır ve ıslatılır. Yumurta bir tencerenin içine kırılıp çırpılır. Üzerine yoğurt eklenerek çırpılır. Daha sonra üzerine su ilave edilerek iyice çırpılmaya devam edilir. Oluşan karışıma ıslatılmış ve yumuşak hale gelen durum buğdayı eklenerek ocağa konulur ve kaynamaya başlayana kadar karıştırılır. Kaynayan çorbaya tuzu eklenir. Pişmesine yakın taze veya kurutulmuş yarpuz eklenir. Yarpuz ile birlikte pişmesi sağlanarak yarpuzun aromasının yemeğe geçmesi sağlanır.

Piştirildikten sonra üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek ve isteğe bağlı taze nane ve / veya maydanoz ile süslenerek servisi yapılır. Diyarbakır Meyir Çorbası, sıcak olarak servis edilebileceği gibi soğuk olarak da servis edilebilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Meyir Çorbası Örnek Sunumu

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

Diyarbakır Meyir Çorbasının; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Meyir Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

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

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

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

Denetim 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. Diyarbakır Armut Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 919
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/349
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Armut Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Armut Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Armut Tatlısı; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli tatlılarından biridir. Diyarbakır Armut Tatlısının hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Armut Tatlısı; özenle kurutulmuş ve doğranmış armutların; tereyağı, çiçek balı ve ceviz içi ile birlikte hazırlandığı Diyarbakır iline has bir tatlı çeşididir.

Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Armut Tatlısının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kurutulmuş armut,
- 1 su bardağı dövülmüş veya parça halinde ceviz içi,
- 30 g çiçek balı,
- 2 çorba kaşığı tereyağı,
- Yeterince su.

Diyarbakır Armut Tatlısı; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan kurutulmuş armut ve ceviz içi tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir.

Hazırlanması:

Doğranmış ve kurutulmuş armutlar yeterli büyüklükteki bir kaba alınır. İçerisine yeterince su ve bal konulduktan sonra mangal veya ocak üzerinde armutların pişirilmesi sağlanır. Daha sonra üzerine eritilmiş tereyağı, dövülmüş ve / veya parça halinde ceviz içi eklenerek servis edilir.

Diyarbakır Armut Tatlısının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Armut Tatlısı Örnek Sunumu

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

Diyarbakır Armut Tatlısının; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Armut Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

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

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

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

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

14. Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 920
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/350
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Badem ezmesi / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli tatlılarından biridir. Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesinin hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi üretiminde; ana bileşenler olarak şeker, badem içi ve su kullanılır. İsteğe bağlı olarak gül suyu, tarçın ve / veya karanfil de kullanılabilir. Üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesinin üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 2 su bardağı beyaz toz şeker ya da pudra şekeri,
- 1 su bardağı badem içi,
- 1 çay bardağı su,
- İsteğe bağlı 30 ml gül suyu,
- İsteğe bağlı 5 g baharat (karanfil ve / veya tarçın).

Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan badem içi, tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir.

Hazırlanması:

Bademler öncelikle haşlanır. Haşlanan bademler daha sonra soğuk suya alınarak kabukları soyulur ve kurutulur. Bademler ve pudra şekeri ya da beyaz toz şeker (havanda dövülerek toz haline getirilir) yeterli büyüklükte bir kaba / havana alınır. Bademler ve şeker homojen bir karışım elde edinceye kadar iyice dövülür ve karıştırılır. Azar azar su ilave edilerek yoğrulur. Yoğurma sırasında isteğe bağlı olarak gül suyu, karanfil ve / veya tarçın eklenebilir. Hamur haline gelen bu karışım, düz bir tepsi veya tezgâh üzerinde merdane ile yaklaşık bir parmak kalınlığında açılır. Kare, eşkenar dörtgen, oval ve daire şekillerinde dilim olarak kesilir ve bu şekilde tüketiciye sunulur (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi Örnek Sunumu

Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesinin; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilmesi ve tavsiye edilen tüketim tarihine uygun olarak tüketilmesi uygun olur.

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

Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesinin; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

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

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

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

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

15. Diyarbakır Dalak Dolması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 921
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/351
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Dalak Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Dalak Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Dalak Dolması; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Diyarbakır Dalak Dolmasının hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Dalak Dolması üretiminde ana bileşenler olarak; kuzudan elde edilen dalak, kuyruk yağı, iç (gömlek) yağı, kuru soğan ve çeşitli baharatlar kullanılır. Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Dalak Dolmasının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 1 kg kuzu dalağı,
- 200 g kuyruk yağı ve iç (gömlek) yağı,
- 2 adet rendelenmiş kuru soğan,
- 15 g yedi türlü baharat (kırmızı toz biber, yenibahar, kimyon, karabiber, kişniş, karanfil, tarçın),
- 5 g tuz,
- 5 g kırmızı pul biber.

Diyarbakır Dalak Dolması; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan dalak, kuyruk ve iç yağları tercihen belirtilen coğrafi sınırdaki yetiştirilen 1 yaş üstündeki kuzulardan temin edilir. Üretimde kullanılacak bu bileşenler; başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ve ilgili gıda mevzuatına uygun olarak temin edilir ve kullanılır.

Hazırlanması:

Kuyruk yağı; bıçak ile doğranarak iyice kıyılır. Daha sonra kuyruk yağına 2 adet soğan rendelenerek, tuz, pul biber ve yedi türlü baharat karıştırılır. Dalakların yan taraflarından bıçak ile açılarak, hazırlanan karışım dalakların içine özenle yerleştirilir. İçleri doldurulan dalaklar tepsiye dizilir. Tepsiyeye dizilen dalakların üzeri gömlek iç yağı sarılarak kapatılır. Gömlek iç yağı; pişirme sırasında dalakların dış kısmının sertleşmemesini, yanarak iç kısmının çığ kalmasının önlenmesi ve dalağın yağ oranının az olması sebebiyle bu yemeğin yağ dengesini korumak amacıyla kullanılır. Diyarbakır Dalak Dolması; ortalama 45 dakika kadar fırında pişirilerek servise hazır hale getirilir.

Diyarbakır Dalak Dolmasının, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Dalak Dolması Örnek Görseli

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

Diyarbakır Dalak Dolması; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Dalak Dolmasının; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

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

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

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

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

16. Diyarbakır Erikli Yaz Türlüsü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 922
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/352
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Erikli Yaz Türlüsü
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Erikli Yaz Türlüsü ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Erikli Yaz Türlüsü; Diyarbakır mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Diyarbakır Erikli Yaz Türlüsünün hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Diyarbakır Erikli Yaz Türlüsü üretiminde ana bileşenler olarak; kuzu eti, çeşitli sebzeler, ekşi erik ve yeşil çağla kullanılır. Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır Erikli Yaz Türlüsünün, üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 500 g kuzu kuşbaşı et,
- 1'er adet orta boy patates, kabak ve patlıcan,
- 2 adet yeşil soğan,
- 100 g ekşi erik,
- 100 g taze fasulye,
- 100 g yeşil çağla (badem çağlası),
- 1 baş taze sarımsak,
- 2 adet domates,
- 100 g bamya,
- 5 adet sivri biber,
- 2 yemek kaşığı tereyağı,
- 1 yemek kaşığı domates salçası,
- 7 g baharat (kırmızı pul biber ve karabiber),
- 7 g tuz,
- Yeterince su.

Diyarbakır Erikli Yaz Türlüsü; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan kuzu eti, ekşi erik ve yeşil çağla tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir.

Hazırlanması:

Öncelikle kuzu eti yeteri kadar su ile bir tencerede ağır ateşte haşlanır. Başka bir tencerede tereyağı eritilerek domates salçası ile beraber kavrulur. Tuz ve baharat eklenerek karıştırılır. Haşlanan kuzu eti de tencereye konarak hazırlanan tereyağı-domates salçası karışımı ile iyice karıştırılır ve bir miktar kavrulur. Daha sonra yine kuşbaşı olarak doğranan bütün sebzeler de bu tencereye eklenerek yavaşça karıştırılır. Haşlanan etten geriye kalan et suyu da eklenerek türlü yemeğinin pişirilmesine geçilir. Yemeğin pişmesine yakın ekşi erik ve yeşil çağla eklenerek, karıştırılmadan pişirme işlemine devam edilir. Ortalama 45 dakikalık bir sürede pişirme işlemi tamamlanır.

Diyarbakır Erikli Yaz Türlüsünün, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır Erikli Yaz Türüsü Örnek Sunumu

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

Diyarbakır Erikli Yaz Türüsünün; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır Erikli Yaz Türüsünün; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

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

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

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

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

17. Diyarbakır İncaz Hoşafı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 923
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/353
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır İncaz Hoşafı
Ürün / Ürün Grubu	: Hoşaf / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınırı	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır İncaz Hoşafı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır İncaz Hoşafı; Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır İncaz Hoşafı hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Kurutulmuş ve / veya taze eriklerin; su ve beyaz toz şeker ile birlikte kaynatılmasıyla hazırlanan Diyarbakır iline has bir hoşaf çeşididir. Hoşafın hazırlanmasında kullanılan erik bölgede incaz olarak adlandırılır ve bu sebeple bu ürün halk arasında alışla gelen adıyla “Diyarbakır İncaz Hoşafı” olarak bilinir.

Ürünün hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Diyarbakır İncaz Hoşafının, üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 0,5 kg kurutulmuş ve / veya taze erik,
- 1 litre su,
- 1 kg beyaz toz şeker.

Diyarbakır İncaz Hoşafı; üretiminde kullanılan bileşen listesinde yer alan erikler tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Özellikle kırmızı ve yeşil renkte olan erikler bu hoşafın hazırlanmasında tercih edilir.

Hazırlanması:

Diyarbakır İncaz Hoşafı hazırlanmasında; öncelikle erikler özenle ayıklanır ve yıkanır. Yıkandıktan sonra tencereye alınır ve ortalama 1 litre su ilave edilerek kaynatılır. Eriklerin yumuşamasına bağlı olarak ortalama 15 dakika kaynatıldıktan sonra bu karışıma beyaz toz şeker ilave edilir. Yaklaşık 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra hazır hale gelen hoşaf ocaktan alınıp dinlendirmeye bırakılır.

Diyarbakır İncaz Hoşafının; tercihen soğuk olarak tüketilmesi, isteğe bağlı karanfil ve / veya tarçın ile süslenerek servis edilmesi tavsiye edilir (Şekil-1).



Şekil-1. Diyarbakır İncaz Hoşafı Örnek Sunumu

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

Diyarbakır İncaz Hoşafının; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ünü bulunur. Diyarbakır ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Diyarbakır İncaz Hoşafının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

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

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

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

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

18. Bolu Kara Kabağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 924
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/448
Başvuru Tarihi	: 29.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Kara Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kabak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Borazanlar Mahallesi D 100 Karayolu Caddesi No:42 BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili
Kullanım Biçimi	: Bolu Kara Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bolu Kara Kabağı ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolu Kara Kabağı, Latince tür ismi *Cucurbita pepo* L. olan Bolu ilindeki sebze tarlalarında / bahçelerinde üretilir. Bolu Kara Kabağı; tek yıllık bir kültür sebzесidir. Bolu Kara Kabağı; hasat zamanı, olgunluk durumu, yetiştiricilik koşulları, iklim vb. etmenlere bağlı olarak sarı, turuncu, yeşil renk ve tonlarında üretilmesine karşın halk arasında alışıla gelen adıyla “kara kabak” olarak bilinir. Ayrıca tüketicileri tarafından yeşil renkli yaz kabağı olarak da bilinirliği bulunur.

Bolu Kara Kabağının; karakteristik renk, tat, irilik gibi ayırt edici özellikleri; temelde Bolu ilinin coğrafi konumu, ılıman ve soğuk iklim özellikleri, ideal güneşlenme olanağı, bu kabağın üretim metodu ile belirtilen coğrafi sınırın derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti iyi, organik ve mineral maddelerce zengin tınlı toprakları sayesinde sağlanır. Bolu Kara Kabağı, yetiştiricilik yönünden üretildiği coğrafi sınırın ılıman ve soğuk iklim koşullarına kolayca uyum sağlar.

Bitkisi ortalama 50 cm’den başlayarak tarlada / bahçede 4 metreye kadar uzanabilir. Bitki 50-100 cm’lik bir çap içinde toplu görünümündedir. Gövdesi otsu olmasına rağmen kuvvetlidir. Kesiti köşeli, başlangıçta yeşil iken zamanla açık yeşil / kahverengi bir görünüm alır. Gövdesi üzerinde sert dikenler ve tüyler bulunur. Yapraklar uzun bir sapla gövdeye bağlıdır. Yaprak saplarının üzeri boyuna çizgili, oluklu dikenli ve tüylüdür. Yaprak sapının orta kısmında derin bir kanal vardır. Yaprak sapının içi boş ve yuvarlaktır. Yapraklar oldukça büyük olup oval, beşgen ve kalp şeklindedir. Yapraklar parçalı ve dikenli olabilir. Yaprak kenarları dişlidir. Dişlerin ucu sivri veya küt olup küçükten büyüğe doğru bir değişim gösterir. Yaprak damarları alt kısımda belirgin olup yüzlerinde dikenler bulunur. Yaprakların alt ve üst yüzeyi tüylüdür.

Bolu Kara Kabağında, çiçekler ana gövde üzerindeki yaprak koltuklarında meydana gelir. Çiçekleri *monoecious* (tek evcikli) yani erkek ve dişi çiçekler aynı bitki üzerinde fakat ayrı ayrı yerlerdedir. Erkek çiçeklerin sapsı dişi çiçeklere oranla daha uzun ve incedir. Çiçekler yaprak koltuklarından tek veya 3-4 tanesi bir arada olacak şekilde gelişirler. Çiçeklerde çanak ve taç yapraklar dip kısımda birleşik uç kısımda beş parçalı ve uçları sivridir. Taç yapraklar perdeli yapıdadır. Çanak yapraklar yeşil taç yapraklar ise açık sarıdan koyu sarıya kadar değişen renklerde. Erkek çiçekte erkek organlar uzun sarı renklidir ve çiçek tozları birbirine yapışmıştır. Dişi çiçek sapsı kısa, kalın ve köşelidir. Sap üzerinde meyve taslağı bulunur. Meyve taslağının uç kısmında ise çiçek yaprakları (çanak ve taç yapraklar) bunların ortasında ise 3-5 parçalı tepcecik kısmı yer alır.

Bolu Kara Kabağı; kalın kabuklu ve sert etlidir. Sebze olarak değerlendirildiği normal hasat devrelerinde; üretim metoduna da bağlı olarak 10-25 cm uzunlukta ve 3-10 cm çapındadır. Ancak tohumluğa bırakıldığında; 30-50 cm uzunluğa ve 10-15 cm aralığında çapa sahip olabilir (Şekil-1).



Şekil-1. Bolu Kara Kabağı Örnek Görseli

Üretim Metodu:

Bolu Kara Kabağı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bahçe Tesisi: Kabaklar havalarda ısındıktan sonra esas yetiştirilme yerleri olan tarlaya ekildikleri veya dikildiklerinden, kabaktan önce bir ön kültür bitkisi (lahana, karnabahar, marul, ıspanak vb.) ile yetiştirilmeleri tavsiye edilir. İklim şartları ve üretim zamanı dikkate alınarak toprak işlenmesi yapılır. Ekim ve dikimden önce bir veya iki kez toprak işlenir. Tırmık geçilmek suretiyle tarla tesviye edilir. Takriben yılın nisan-mayıs aylarında ekim / dikim gerçekleştirilir. Toprak sıcaklığının 10-12 C° olduğunda ekim / dikim yapılması istenir. Dikimden sonra mutlaka can suyu verilir. Açıkta, örtü altı ve tünel şeklinde üretim yapılabilir. Daha çok açıkta yetiştiricilikte ocak usulü ocaklara ekim / dikim yapılır. Dekar başına ortalama 1 kg tohum kullanılır. 15-25 cm sıra arası ve 80-100 cm sıra üzeri ocaklara dikim gerçekleştirilir. Ocaklara yaklaşık bir avuç dolusu yanmış çiftlik / ahır gübrelili toprak konulur. Bu hazırlanan ocaklara 2-6 adet arasında kabak tohumları, yaklaşık 3 cm derinlikte olacak şekilde gömülür. Daha sonra seyreltme yapılır. Her ocakta genellikle bir veya iki fidan kalır. Kabaklar kol vermeye başlayınca çapalama yapılır ve boğaz doldurulur. İyi bir bakım, budama ve gübreleme ile fidanların kısa sürede ürün vermesi beklenir.

Toprak ve İklim İstekleri: Ürün; geçirgen, derin, su tutma kabiliyeti iyi, organik ve mineral maddelerce zengin tınlı topraklarda en iyi şekilde yetiştirilir. Bu özelliklerden yoksun topraklarda kabak yetiştirmek için gübreleme yapmak gereklidir. Yetiştiricilikte ılıman ve soğuk iklimler en ideal iklim koşullarıdır. Dikimde güney cepheler ve düşük rakımlı araziler daha çok tercih edilir.

Sulama: Mevsimsel şartlar ve iklim koşullarına göre sulamaya karar verilir. İlk meyveler görülünceye kadar bitkiye su vermekten kaçınılır. Ekolojik koşullar ve mevsim kurak giderse aşırıya kaçmamak şartıyla bitkilerin ihtiyacı nispetinde sulama yapılır. İlk meyveler görüldükten sonra sulama büyük önem taşır. Kabak bitkisi çok hızlı büyüdüğü için sulamayı oldukça sık aralıklarla ve mümkünse 3-4 gün aralıklar ile yapmak, bitkinin gelişmesi ve verimi açısından faydalı olur.

Çapalama: Doğrudan tohum ekimi yöntemi ile yapılan kabak yetiştiriciliğinde bitkiler toprak yüzeyine çıktıktan sonra 3-4 yapraklı olduklarında, yabancı otları ayıklamak ve toprağı havalandırmak maksadıyla ilk çapa yapılır. İlk çapa işlemi sırasında bazı yetiştiriciler seyreltme işlemi de yapar. Bunun için her ocakta en iyi gelişen bir veya duruma göre iki bitki bırakılır. Birinci çapadan 2 veya 3 hafta sonra yağış ve yabancı ot durumuna göre ikinci çapa yapılır. Ekolojik koşullara ve bitki gelişimine bağlı olarak 2-3 hafta ara ile üçüncü ve istenirse dördüncü çapa da yapılabilir.

Gübreleme: Kabak bitkisi toprakta organik maddeleri fazla olmasından hoşlanır. Dekara 4-6 ton arasında yanmış çiftlik / ahır gübresi verilmesi tavsiye edilir. Bitkinin gelişmesi, meyvelerinin istenilen büyüklüğe ulaşabilmesi için toprakta yeterince organik maddeler bulunmalıdır. Gübrelemede; gübrelerin yarısı dikimle birlikte, kalanın yarısı bitkilerin çiçeklenmesinde, diğer yarısının da bundan 3 hafta sonra verilmesi uygun olur.

Ayrıca fosforlu gübrelerin dikimle birlikte verilmesi uygun olur. Azotlu gübreler çok kullanılmamalıdır. Dekara ortalama 25 kg amonyum sülfat ve / veya 30 kg süper fosfat ve / veya potasyum sülfat gübresi kullanılması tavsiye edilir.

Zirai Mücadele: Bitki zararlılarına ve hastalıklarına karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Yetiştiricilikte sağlıklı tohumların kullanılması, toprağın iyi işlenmesi, gerekirse ilaçlı mücadele ve / veya biyolojik mücadele yapılması ile hastalıklı bitkilerin ortamdaki uzaklaştırılması zirai mücadelenin etkin bir şekilde yapılmasını sağlayacak ana uygulamalardır.

Hasat: Hasat olgunluğuna gelmiş kabaklarda, yapraklarının sararıp kuruyuncaya kadar bekletilmesi istenir. En geç sonbahar sonuna kadar; don olayları başlamadan ve ürünlerin üzerine kırağı düşmeden kabakların toplanması tavsiye edilir. Bıçak yardımıyla elle hasat şeklinde kabaklar toplanır. Hasat zamanı; meyve kabuk renginin parlaklaşması ve meyve sapındaki tüylerin dökülmesiyle anlaşılır. Hasat edilirken ürünün zedelenmemesine, hasar görmemesine dikkat edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Bolu Kara Kabağı; kalın kabuklu ve sert etli olduğundan normal adi depolarda muhafaza edilebilir. Ürünün; serin, kokulardan ari ve kuru ortamlarda depolanmasına ve muhafaza edilmesine dikkat edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesidir. Depolamada kabaklar üst üste fazla istiflenmemelidir.

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

Belirtilen coğrafi sınırda uzun yıllardır üretilen, yetiştirilmesi ve hasadı emek isteyen Bolu Kara Kabağı bölgesinde bu ad ile ünlenmiştir. Bolu Kara Kabağının, yetiştiriciliği ve tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bolu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bolu Ticaret ve Sanayi Odası, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bolu Belediyesinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii 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 Bolu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Bolu Kara Kabağı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

19. Konya Paluzesi / Konya Palize

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 925
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/274
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Paluzesi / Konya Palize
Ürün / Ürün Grubu	: Paluze (Palize) / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Paluzesi / Konya Palize ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Paluzesi / Konya Palize ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Paluzesi / Konya Palize; Konya mutfağının nişasta, su ve bal kullanılarak üretilen geleneksel tatlısıdır.

Konya Paluzesi / Konya Palize, Konya'da geleneksel olarak yeni doğum yapmış lohusa annelere ve ziyaret eden misafirlere sunulmakla birlikte il genelinde sıklıkla tüketilir. Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup geçmişe eskiye dayanır. Bu sebeplerle ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (6 Kişilik):

- 1 L su
- 60 g nişasta
- 200 ml bal

Yapılışı:

Bir tencerede kaynamakta olan suya, yaklaşık 100 ml su ile karıştırılıp ezilen nişasta, azar azar ilave edilerek karıştırılır. 10 dakika sonra koyulaşan karışıma bal ilave edilir. Karışım kaynayınca kâselere konur. Soğuduktan sonra isteğe göre tarçın veya gül suyu serpilerek servis yapılır.

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

Konya Paluzesinin / Konya Palizenin geçmişi eskiye dayanır ve Konya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Paluzesinin / Konya Palizenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciiler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikayet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Paluzesinin / Konya Palizenin pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluğu.
- Konya Paluzesi / Konya Palize 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.

20. Konya Zerdeşi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 926
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/272
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Zerdeşi
Ürün / Ürün Grubu	: Zerde / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Zerdeşi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Zerdeşi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Zerdeşi; safranla (*Crocus sativus* L.) renk ve koku verilen, şekerli pirinç tatlısıdır.

Konya Zerdeşi, Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup Konya'da gerçekleştirilen düğün ve kutlamalarda pilav ile servis yapılması gelenekseldir.

Konya Zerdesinin geçmişi eskiye dayanır. Selçuklu Hükümdarı I. Alaaddin Keykubat, Konya'ya ilk geldiği 1220 yılında verilen ziyafette zerde sunulmuştur. 1976 yılında yayımlanan Geleneksel Konya Yemekleri adlı kitapta ve 1996 yılında yayımlanan Konya Düğün Yemeği Üzerine Bir Çalışma başlıklı araştırmada Konya düğün yemeklerinde zerde sunulduğu belirtilmiştir. Bu sebeple Konya Zerdesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4 Kişilik):

- ¼ çay kaşığı safran
- 1 yemek kaşığı su (safranı ıslatmak için)
- 150 g pirinç
- 750 ml su
- 300 g beyaz şeker
- 1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe göre)

Yapılışı

Konya Zerdeşi üretilmeden bir gün önce, safran suda ıslatılır. Pirinç yıkanır ve üzerini örtecek kadar ılık suda, su soğuyuncaya kadar bekletilir. Tekrar yıkanıp tencereye konur. Su eklenerek pirinçler iyice yumuşayuncaya kadar, yaklaşık 30 dakika çok hafif ateşte pişirilir. Şekerin yarısı ilave edilir, kaynayınca kalan şeker ilave edilir. 10-15 dakika, koyulaşana kadar pişirmeye devam edilir ve safran ilave edilir. 2-3 dakika daha kaynatıldıktan sonra tencere ocaktan alınır. Tercihe bağlı olarak gül suyu serpilir ve tencerenin kapağı kapatılarak 10-15 dakika kadar dinlendirilir. Konya Zerdeşi ılık olarak servis yapılır.

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

Konya Zerdesinin geçmişi eskiye dayanır ve Konya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Zerdesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Zerdesinin pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluğu.
- Konya Zerdeşi 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.

21. Konya Sac Arası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 927
Tescil Tarihi	: 11.10.2021
Başvuru No	: C2020/273
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Sac Arası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Sac Arası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Sac Arası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Sac Arası; elde açılan ince yufkalar arasına kaymak eklenerek hazırlanan, gül şeklinde, şerbetli bir tatlıdır. Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup geçmişi eskiye dayanan bu tatlı, eski zamanlarda iki sac arasında pişirilmesinden dolayı bu adı almıştır. Konya Sac Arası hamurunun uygun kıvamda hazırlanması, yufkaların açılması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektirir. Konya mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı ve akademik çalışmada Konya Sac Arasına yer verilmektedir. Bu sebeplerle ürünün coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Sac Arasının üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamuru için

2 adet yumurta
20 g tereyağı
200 ml su
5 g tuz
700 g buğday unu
Yufkaları açmak için un ve nişasta
Tepsiyi yağlamak için 30 g tereyağı

Arası için

250 g kaymak
250 g tereyağı
400 ml sıvı yağ

Pudra şekeri (tercihe göre)

Bir kapta yumurta, tereyağı, su, tuz ve unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Hamur, yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır ve nemli bir bez altında yarım saat dinlendirilir. Bezeler çok ince yufkalar şeklinde açılır. Önce un, daha sonra nişasta serpilerek oklava ile açılarak büyütülür. Tereyağı eritilir. Eritilmiş tereyağı ile açılan yufka yağlanır ve ortasından ikiye katlanır. Yufkanın yuvarlak kısmına kaymak eklenir ve çubuk şeklinde sarılır. Yağlanmış tepsi içerisine sarılan yufkalar dıştan başlanarak içe doğru döşenir. Yufkalar bitince kalan tereyağı kızdırılarak şekil verilen yufkaların üzerine gezdirilir. 200°C'ye ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Üzerine tercihe göre pudra şekeri serpilerek servis yapılır.

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

Konya Sac Arasının geçmişi eskiye dayanır ve Konya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Sac Arasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikayet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Sac Arasının pişirilmesi ve servis aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluğu.
- Konya Sac Arası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

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

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

1. Erzincan Tulum Peyniri

103 sayılı ve 15.06.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 30 tescil numaralı Erzincan Tulum Peyniri ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Kullanılacağı Ürün: Tulum peyniri”

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Tulum peyniri / Peynirler”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Coğrafi Sınırları: Erzincan ili ve ilçeleri”

ifadesi,

“Coğrafi Sınır: Erzincan ilinin 1500 m ve daha üzeri rakımlı yaylaları ”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Ürünün Kullanım Biçimi: Markalama”

ifadesi,

“Kullanım Biçimi: Erzincan Tulum Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Tulum Peyniri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Ürünün Tanımı: Erzincan’ın yüksek rakımlı, 90-100 çeşit bitki zenginliğine sahip, yaylalarında beslenen, karaman koyunundan yılın beşinci ve dokuzuncu ayları arasında alınan süttten özel işleme yapılan peynire Erzincan Tulum Peyniri denir.

Erzincan Tulum Peyniri Diğerlerinden Ayıran Özellikler: Erzincan Tulum Peynirinin özelliği; süt, maya, tuz ve üretildiği yaylaların havasından gelmektedir. Üretim yapılan yaylalar: Munzur Yaylaları (Kemaliye'den başlayıp Pülümür'de biten yüksek rakımlı, 20 civarında yayla) Çimen Yaylaları (Erzincan Refahiye arasında bulunan yaylalar) Çayırılı Yaylaları, Tercan Yaylaları, Kemah Oluk Yaylası

Ürünün Bileşimi: Süt, şirden, tuz, su, kuru madde, yağ, yağsız kuru madde, kuru madde de yağ, bütün kül, tuz, N'li maddeler, suda eriyen N, fosfor, molfram (asitle pıhtılaşılan), tanen (asitle pıhtılaşılan) NH₂ halinde N, Amid halinde N, Asitlik sH.”

ifadesi,

“Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri: Erzincan Tulum Peyniri; beyaz ve krem renkte, kolay dağılmayan, ağza alındığında bileşenlerinden kaynaklanan kendine özgü aroması kolaylıkla hissedilen, yarı sert,

homojen yapıda ve belirgin asidik tattadır.

Erzincan Tulum Peyniri; Akkaraman koyunundan elde edilen ve yılın 4.ve 9. ayları arasında sağılan çiğ süttten veya Akkaraman koyununun sütüne, en fazla % 5 oranında Morkaraman koyunu sütü veya keçi sütü karıştırılarak, yılın 4. ve 12. ayları arasında üretilir. Üretimde çiğ süt kullanıldığı için olgunlaşma süresi en az 4 aydır. 4-5 litre süttten 1 kg tulum peyniri elde edilir.

Erzincan Tulum Peynirinin ayırt edici özelliklerini; bileşiminde bulunan en az % 95 oranındaki koyun sütü, kuzu veya buzağı şirdeninden geleneksel olarak üretilmiş peynir mayası ve kaynak tuzu kullanılması ile gıdayla temasa uygun ambalaj malzemesine veya keçi ve koyun derisi tulumlara sıkıca basılarak üretilmesi sağlar.

Erzincan Tulum Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik	Oran (%)
Kuru madde	En az 55
Nem	En çok 45
Kuru maddede tuz	En çok 5
Kuru maddede yağ	En az 45
Asitlik (laktik asit cinsinden)	En çok 2

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Ürünün Üretim Tekniği: Beyaz karaman koyunundan yılın beş ila dokuzuncu aylarında alınan süt, bir-iki defa süzülür. Süzülen sütler kazanların içerisinde bir-iki saat dinlendirilir. Hazır olan sütler ŞİRDEN denilen elde yapılan maya ile mayalanır. Mayalanan süt yaklaşık bir saat sonra ince, ufak, iki kilogramlık süzöklere alınıp peynir haline getirilir. Üzerinden bir gece geçtikten sonra kuşluk vakti şeker torbaları büyüklüğünde torbalara konularak suyunu tamamen çekmesi için bir hafta-on gün, üzerine bez örtülerek hava ve toz almaması sağlanarak bekletilir.

Sonra bakır veya krom teknelerde ufalanır, %2-2,5 oranında daha çok Kemah tuzu ile tuzlanır. Tekrar yeni torbalara sıkı bir şekilde basılır ve torbaların ağzı dikilir. Düzgünce üçerli üst üste gelecek bir şekilde dizilir. On günlük beklemeden sonra tamamen suyu süzülen peynir bidonlara basılmak üzere soğuk hava depolarına konur. 5, 7, 10, 25, 40 kilogramlık bidonlara veya 20, 60 kilogramlık derilere makinelerle veya elle basılır. (Elle basılan peynir Erzincan'da daha tercihtir. Uzun sene (iki sene) dayanır ve acıma riski yoktur. Soğuk havada üç ay bekletilip kıvama gelen peynir, pazara sunulur.

Maya: Peynir suyu, şeker, tuz ve bunun içerisine şirden(süt kuzusunun midesi) atılarak hazırlanır.

Kemah Tuzu: Doğal olarak çıkan tuzlu suyun özel olarak yapılmış göletlerde toplanarak, güneş altında buharlaşmasıyla tamamen katkısız, doğal yollarla elde edilen bir tuzdur. Diğer normal tuzlardan farkı, peynirin erimemesini, dağılmasını ve suyunu dışa vermesini sağlar.”

ifadesi,

“Üretim Metodu: Coğrafi sınırdaki beslenen Akkaraman koyununun sütü, yılın 4.ve 9. ayları arasında sağılır. Bu süte, en fazla % 5 oranında Morkaraman koyunu sütü veya keçi sütü de katılabilir. 4-5 litre süttten 1 kg tulum peyniri elde edilir. Birkaç kez süzülen sütler, kazanların içinde 2 saat kadar dinlendirilir.

Erzincan Tulum Peynirinin üretiminde kullanılan şirden mayası; yaklaşık 25-30 litre peynir altı suyuna, 6-7 tane kurutulmuş kuzu şirdeni veya 3-4 tane buzağı şirdeni ilave edilip 1 hafta bekletilmesiyle elde edilir.

Dinlendirilen süt, 100 litre süte 1-3 litre şirden mayası kullanılacak şekilde mayalanır. Bir saat sonra özel süzöklere alınıp teleme oluşturulur. Bir gün bekletildikten sonra, 50 kg'lık torbalara koyulup suyunun tamamen süzülmesi için yaklaşık 10 gün süreyle ve her gün altüst edilerek bekletilir. Daha sonra krom teknelerde ufalanan peynirler, % 2-2,5 oranında Erzincan ili Kemah ilçesinden elde edilen kaynak tuzu ile tuzlanıp torbalara, sıkı bir şekilde basılarak konur. Torbaların ağzı dikilip üst üste gelecek şekilde dizilir. Yaklaşık 10 günlük beklemeden sonra tamamen suyu süzülen peynirler, soğuk hava depolarına konur.

Erzincan Tulum Peyniri, gıda ile temasa uygun ambalaj malzemesine veya keçi ve koyun derisi tulumlara sıkıca basılarak doldurulur. Soğuk hava depolarında -2 °C - 0 °C sıcaklıkta en az 4 ay süreyle olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilir. Olgunlaşma süresi sona erdikten sonra, yine aynı koşullarda 12 aya kadar muhafaza

edilebilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Başkalarının aynı ürünü üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonu ile Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası Uzman Elemanı (Gıda Mühendisi), Tarım İl Müdürlüğünden veteriner hekim ve ziraat mühendisi, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası Üyesi üretici firmalardan alınacak iki uzman elemandan oluşturulacak komisyon tarafından ürünün üretildiği 5., 6., 7., 8., 9. Aylarda her zaman, 4 veya 6 aylı periyotlarda, şikâyet üzerine her zaman belirtilen komisyon tarafından yapılacaktır.”

ifadesi,

“Denetimler; Erzincan Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Erzincan Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi ve Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden en az 2 kişi olmak üzere konuda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler; üretimde kullanılan sütün yılın 4. ve 9. ayları arasında alındığı göz önünde bulundurularak, peynir üretimi için uygun zaman dilimi olan 4. ve 12. aylar arasında olmak üzere düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır. Denetime ilişkin masraflar denetlenenden karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan sütün, mayanın ve tuzun uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün bileşiminin ve gerek görülmesi halinde kullanılan süt çeşidinin analiz edilerek uygunluğunun tespiti.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Erzincan Tulum Peyniri ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Tescil ettiren, Erzincan Tulum Peyniri üreticilerini tespit ederek kayıt altına alır.

Denetime ilişkin raporlar, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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.