



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **194**

Yayın Tarihi

07.04.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 194. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	21
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımları	28

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 194. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000032	Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı	7
2.	C2023/000033	Kemaliye Kuru Kaymağı	10
3.	C2023/000043	İskilip Baklavası	12
4.	C2023/000257	Bitlis Avşor Çorbası	17
5.	C2023/000308	Hatay Ispanaklı Börek	19

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1715	Niğde Sarım Burma Tatlısı	21
2.	1716	Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı	24
3.	1717	Maraş Fıstık Ezmesi	26

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000191	Avşa Adakarası Şarabı	28

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu 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.

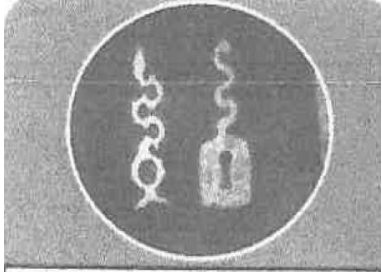

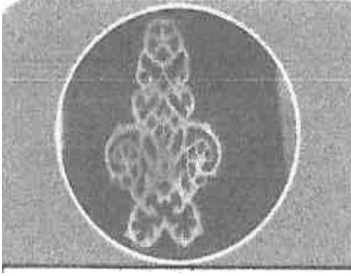
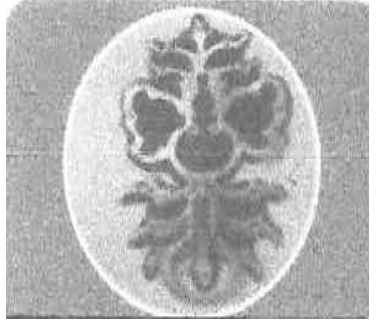
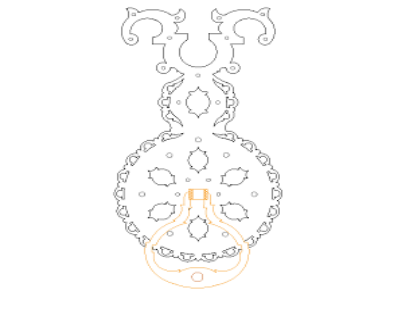

1. Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı




Başvuru No	: C2023/000032
Başvuru Tarihi	: 26.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kapı tokmağı / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kemaliye Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Dört yolağzı Mah. Cumhuriyet Cad. 78 C Kemaliye ERZİNCAN
Vekil	: Tolga Çaylak (Dış Patent Marka Tescil ve Danışmanlık Hiz. Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Kemaliye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kemaliye Kapı Tokmağı/ Eğin Kapı Tokmağı, Dkp sac ve dövme demir kullanılarak üretilen, kapıya asılan ve vurularak kapı çalmaya yarayan bir metal aksamdır. Pahlama, yeğleme, göbikleme ve parlatma işlemleri ile elde edilen Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı; yılan motifi, kuş motifi, narçiçeği motifi, akrep motifi, koçbaşı motifi, güneş motifi, hayat ağacı motifi ve çift başlı kartal gibi kendine özgü motiflerden oluşur.

Tablo 1. Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı Yapımında Kullanılan Motifler

		
Yılan motifinin bulunduğu eve kötülük giremeyeceğine inanılır.	Kuş motifi gurbet özlemi çekenler için yapılır.	Narçiçeği motifi bolluğu, bereketi, zarafeti simgeler.
		
Akrep motifinin bulunduğu eve şeytan giremeyeceğine inanılır.	Koçbaşı motifinin bulunduğu evlerin bir koruyanı olduğuna inanılır.	Güneş motifi bolluk ve bereketi simgeler.

		
Hayat ağacı motifi Türk İslam devletlerinde kutsal sayılan ağacı simgeler.	Çift başlı kartal motifi, Türk kültüründe hâkimiyetin sembolüdür.	

Kemaliye Kapı Tokmağı/Eğın Kapı Tokmakları, pres (hazır baskı) veya döküm usulü üretilmeden tüm motiflerin tokmak ustalarınca el işçiliği ile elde edilir. Kemaliye Kapı Tokmağı/ Eğın Kapı Tokmağı, eve gelen misafirin kadın veya erkek olduğunu anlamak amacıyla kalın ve ince ses çıkaracak şekilde üretilebilir.

Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağının Erzincan ili Kemaliye ilçesinde uzun bir geçmişi vardır. Erzincan ili Kemaliye ilçesinin ilinin kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağı, 1,20 mm kalınlığında DKP sac veya demir sacdan yapılır. Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağı üretimi birçok aşamadan oluşur. Söz konusu işlemler; yeğlenme, pahlama, göbektlenme, parlatma vb.'dir. Düz sac üzerine istenilen motifler çıkmayan kalemle (asetat) çizilir. Motifin ortaya çıkması için çekiç ve keskilere kullanılır. Motif üzerine keskilere çekiçle vurularak motif (plaka) kesilir ve çıkartılır. Küçük alanlara ince keski, büyük alanlara geniş keski kullanılır.

Motif ortaya çıktıktan sonra oluşan keski çapakları (keski yaraları) mengineye eyerler ile yeğlenerek düzeltilir. Keski yaraları düzeltildikten sonra pahlama işlemine geçilir. Motife pah ile açı verilir. Pahlama işlemi sonrası çivi delikleri açılır. Daha sonra göbektlenme işlemine geçilir. Göbektlenme işlemi sırasında motifin tüm kenarlarına çekiç darbeleriyle vurularak orta kısmında hafif bir çukur elde edilir. Göbektlenme işlemi sonrası parlatma aşamasına geçilir. Parlatma aşamasında; zımpara ile zımparalanır ve sonra vernik sıkılır. Vernik kurduktan sonra plakanın arkasına çuha ya da deri yapıştırılır. Deri renkleri kullanıcı isteğine göre değişebilir. Plaka ve deri arasında kalan çukur kısma pamuk yerleştirilir. İstenilen tokmak ucu plakaya perçinlenir. Tokmak uçları demirden yapılır. Tokmağın arkasında kalan kısım kapıya perçinlenir.

Tokmak uçları; ince ve kalın olarak iki çeşide ayrılır. Kalın tokmak uçları, ince tokmak uçlarınının 2 katı ağırlıktadır. Böylelikle kadın ve erkek ya da yabancı ve tanıdık seslerini ayırmada kullanılabilir. İnce tokmak ucu 1 - 2 cm, kalın tokmak ucu 2 - 4 cm büyüklüğündedir.

Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağının üretimi motif çeşidine göre değişmekle beraber ortalama 2 - 7 gün sürer.

Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağının farklı kullanım alanları da bulunur. Çerçeveletilerek tablo olarak veya camın üzerine monte edilerek süs eşyası olarak kullanılması mümkündür.

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

Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağı Erzincan ili Kemaliye ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın kültüründe önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kemaliye Belediyesinin koordinatörlüğünde; Kemaliye Belediyesinden, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kemaliye Hacı Ali Akın Meslek Yüksekokulundan ve Kemaliye Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı üretiminde kullanılan hammaddenin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı 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.

2. Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı

Başvuru No	: C2023/000033
Başvuru Tarihi	: 26.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kemaliye Kuru Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kemaliye Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Dört yolağzı Mah. Cumhuriyet Cad. 78 C Kemaliye ERZİNCAN
Vekil	: Tolga Çaylak (Dış Patent Marka Tescil ve Danışmanlık Hiz. Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Kemaliye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı inek sütünün tekniğine uygun olarak süt yağının yoğunlaştırılmasıyla üretilen gözenekli ve yarım ay şeklinde üretilen bir süt ürünüdür. Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı yapımında meşe ve dişbudak kömürleri kullanılır. Bu kömürlerin kullanılması nedeni sıcaklığı uzun süre aynı derecede tutması ve ani ısı kaybına neden olmamasıdır. Ayrıca kullanılan bu kömürler coğrafi sınırdaki "Reyha" olarak adlandırılan tadı ve kokuyu ürüne verir.

Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı üretiminde gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz. Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağında süt yağ oranı ağırlıkça en az %85'dir.

Erzincan ili Kemaliye ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağının; üretildiği Erzincan ili Kemaliye ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı tercihen Kemaliye ilçesinde yetişen ve otlayan kırçıl otu ile beslenen ineklerin sütlerinden yapılır. Yaklaşık 1 adet (120 g) kuru kaymak için 3 litre inek sütü kullanılır. Gıda ile temasa uygun şekilde sağılan sütler süzektan süzülür. Mele veya dişbudak ağacı yakılır. Yanan ateş üzerine 32 cm genişliğinde 3 - 3,5 cm derinliğinde gıda ile temasa uygun bir tepsi(tercihen alüminyum tepsi) içine sağılan süt aktarılır. Süt tepsinin yaklaşık 50 cm yukarısından bir kepçe ile yaklaşık 200 defa savrulur. Her bir savrulma tepsinin farklı yerlerinden yapılır. Böylelikle süt içerisindeki su oranı düşürülür. Savurma işleminden sonra sütün sıcaklığı 90 °C'de olduğunda sütün üstünde oluşan köpükler çökene kadar ve yüzeyde kaymak oluşumu başlayana kadar yarım saat beklenir. Daha sonra sıcaklığın 90 °C'den 60 °C'ye düşürülmesi amacıyla külleme işlemi yapılır. Külleme işlemi için yanan ateşin(közün) üzeri önceden kül haline getirilmiş meşe ve dişbudak külleri ile 3 cm kadar kaplanır. Daha sonra tepsi tekrar üzerine alınır. Külleme işleminden önce sütün kaynamaması gerekir. Bu sebeple 90 °C'de iken külleme işlemi yapılır. Söz konusu külleme işlemi ile sıcaklık 60 °C'ye düşürülür. Böylece 60 °C'de duran sütün üzerinde bağlanan kaymak göz göz olmaya başlar. 50 - 60 °C'de kaymak 6 saat boyunca kalır. Böylece istenilen kalınlık elde edilir. Yaş kaymak piştikten sonra bir bıçak ile tepsinin etrafınca kesilir. Kenarları kesilen kaymağın tam ortasından davun ağacı çubuğu geçirilir ve kaymak yarım ay şeklinde söz konusu çubuk ile tepside alınır. Kurutma odalarında, ilk önce gıda ile temasa uygun tahtanın üzerine serilir ve 12 saat soğutulur. Soğuyan kuru kaymak çelik spatula ile el yapımı tel ızgaralara serilir. Serilen kuru kaymaklar düzenli olarak ters düz edilir ve bu şekilde 1 gün kalır. Söz konusu kurutma işlemlerinin gerçekleştiği kurutma odaları ahşap malzemeden yapılmış olup damı ardıc veya çam ağacı, duvarları ise kerpiç veya toprak sıvası olması ile kurutulan kaymağı fazla nemden korur. Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı gıda ile temasa uygun ambalajlar ile paketlenir. Buzlukta soğuk zinciri bozulmadan 1-2 ay muhafaza edilebilir.

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

Coğrafi sınır içerisinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağının Erzincan ili Kemaliye ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle, Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağının tüm üretim aşamaları Kemaliye ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kemaliye Belediyesinin koordinatörlüğünde; Kemaliye Belediyesi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kemaliye Hacı Ali Akın Meslek Yüksekokulu Mutfak Sanatları ve Gastronomi bölümünden, Kemaliye Esnaf ve Sanatkârlar Odasından ve Kemaliye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağının ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. İskilip Baklavası

Başvuru No	: C2023/000043
Başvuru Tarihi	: 03.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İskilip Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenicami Mahallesi Çorum 1. Sokak No: 2/4 19400 İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesi
Kullanım Biçimi	: İskilip Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İskilip Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Baklavası; buğday unu, ayçiçek yağı, üzüm sirkesi, yumurta ve tuzla hazırlanan hamurun, nişasta kullanılarak ince yufkalar halinde açılması, yufkaların arasına ceviz içi eklenmesi, çeşidine uygun olarak şekillendirilmesi, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek pişirilmesi ve ardından şerbet eklenmesiyle Çorum ilinin İskilip ilçesinde üretilen baklavadır. Gül, döşeme, şıkırdım, gazete ve bülbülyuvası olmak üzere beş farklı çeşidi bulunur.

- Gül: Üçgen kesilen yufkalar, uzun kenarından katlanarak şerit haline getirilir. Ceviz eklendikten sonra yuvarlanarak gül formu verilir. Yüksekliği 4 cm'yi geçmemelidir.
- Döşeme: İnce açılmış yufkalar üst üste yerleştirilerek aralarına ceviz serpilir ve bıçakla dilimlendikten sonra pişirilir.
- Gazete: Yufkalar iki oklavaya sarılıp ortadan sıkıştırılarak belirgin şekilde kırıştırılır, ardından açılıp ikili olarak üst üste yerleştirilir. Ceviz eklenerek rulo şeklinde sarılır ve dilimlenerek tepsiye dizilir.
- Şıkırdım: Üçgen kesilen yufkalar, ceviz ile doldurulup dikdörtgen hale getirildikten sonra oklavaya sarılıp sıkıştırılarak hazırlanır.
- Bülbülyuvası: Şıkırdım ile benzer şekilde hazırlanır; ancak daha kısa ve ince bir oklava kullanılarak şekillendirilir. Yuvarlak hale getirildikten sonra ortasına ceviz eklenir.

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

Üretim Metodu:

İskilip Baklavasının bileşenleri:

Hamur yapımı için:

- 250 gram buğday unu (baklavalık)
- 48 gram ayçiçek yağı
- 34 gram üzüm sirkesi
- 2 adet orta boy yumurta
- 1 gram tuz

Hamuru açmak için:

- 1000 gram ev nişastası (buğday)

İçi için;

- 250 gram dövülmüş ceviz

Şerbeti için:

- 500 gram şeker
- 500 ml su

- 3 damla limon suyu

Üzeri için:

- 250 gram tereyağı

İskilip Baklavasının hazırlanması:

Ev nişastasının hazırlanması: Buğdaylar, yabancı maddelerden ayrılması için elekten geçirilir. 10 kg (1 mucur) buğday, kaplara konulup üzerini kaplayacak kadar su eklenerek ıslatılır. Buğdaylar 4-5 gün boyunca suda bekletilir. Bu süre zarfında, buğdayın kokusunun gitmesi için 1 defaya mahsus olmak üzere ikinci veya üçüncü günde suyu değiştirilir. Islanan buğdaylar süre sonunda çuvallara konularak ezilir. Ezme işlemi sırasında çıkan beyaz sıvı süzülüp başka kaba aktarılır ve 2 gün güneşte bekletilir. Ardından tekrar elekten geçirilir ve temiz örtülere serilerek 10-15 gün boyunca tamamen kuruması için bekletilir. Nişasta, bu işlemten sonra tüketime hazır hale gelir.

Hamurun hazırlanması: Tüm malzemeler derin bir kaptan yoğrulur. Hazırlanan hamur, 35 gramlık bezelere ayrılır. Her beze, yaklaşık 15 cm çapında olacak şekilde oklava ile açılır ve yapışmamaları için aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Dizilen bezeler, poşete yerleştirilip ağzı kapatılarak 2 saat oda sıcaklığında dinlendirilir. Dinlenme süresinin ardından bezeler nişastayla ince bir şekilde açılır. Açılan yufkalar, temiz bir örtü üzerine serilir; önce ayrı ayrı 1-2 dakika bekletilir, ardından üst üste istiflenir.

Gül çeşidinin hazırlanması:

Gül şekli elde etmek için, ince açılmış her bir yufka üçgen şeklinde 7 eşit parçaya bölünür. Her bir üçgen parça, yufkanın geniş kenarından başlayarak uç kısmına doğru katlanır. Katlama işlemi sırasında üçgenin kenarları ortada üst üste gelecek şekilde düzenlenir. Aralarına ceviz içi eklendikten sonra ikiye katlanır ve ardından uçtan başlayıp tekrar katlanarak gül şekli oluşturulur. İskilip Baklavasının yüksekliği 4 cm'yi geçmemelidir. Tepsiyeye dizilen baklavaların üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve 180 °C'de 30-40 dakika pişirilir.



Şekil 1. İskilip Baklavası gül çeşidi

Döşeme çeşidinin hazırlanması: Döşeme işlemi, farklı boyuttaki yuvarlak tepelerde uygulanabilir ve yalnızca kullanılan yufka sayısında değişiklik gösterir. Tepsinin yuvarlak olması gereklidir. Tepsi büyüdükçe yufka sayısı artar; genellikle 6, 10, 20, 25, 50, 55 gibi adetlerde hazırlanır. Yufkalar, tepsi boyutuna göre kesilerek ya da bütün formda kullanılarak tepsiyeye serilir. Seçilen tepsi için döşeme yapılırken, açılan yufkanın tam ortasına gelecek şekilde tepsi yerleştirilir. Yufka, tepsinin alt kısmı baz alınarak yuvarlak şekilde kesilir. Kenarda kalan hamur parçaları dört ila beş eşit parçaya bölünerek tepsiyeye serilir. Yuvarlak kesilen yufkalar, en alta ve en üste denk gelecek şekilde, aralara konularak kullanılır. Her dört ila beş yufkada bir ceviz serpilerek katmanlar tamamlanır. Tüm döşeme işlemi bitirdikten sonra, pişirme öncesinde tatlı dilimlenir ve üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Önceden

ısıtılmış 150 °C fırında yaklaşık 60 dakika pişirilir. Aşağıdaki şekilde altı adet yufka kullanılarak üretilen döşeme çeşidine yer verilmiştir.



Şekil 2. İskilip Baklavası döşeme çeşidi

Gazete çeşidinin hazırlanması: Açılan yufkalar, iki oklavaya sarılır. Oklavaların iki ucundan hafifçe tutularak ortasına doğru sıkıştırılır ve kırıştırma işlemi yapılır. Daha sonra oklavalarından biri dikkatlice çıkarılır. Kırışan yufka, temiz bir kâğıdın üzerine kırışıklığı bozulmadan yavaşça serilerek açılır. Kırıştırılan yufkalar şeklini koruması için, 3-4 dakika kâğıt üzerinde bekletilir. Bekleme süresi tamamlandıktan sonra, altındaki kâğıtla birlikte yufka dikkatlice bir tablaya alınır. Kırışık haldeki iki yufka üst üste yerleştirilir. Yufkanın kenarlarının yuvarlak kısımları kesilerek yufkanın içine eklenir. İçine ceviz serildikten sonra altındaki kâğıt kullanılarak rulo şeklinde sarılır. Sarılan yufkalar bıçakla dilimlenerek tepsiye yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 150 °C fırında yaklaşık 60 dakika pişirilir.



Şekil 3. İskilip Baklavası gazete çeşidi

Şıkırdım çeşidinin hazırlanması: İnce açılan yufkalar, büyüklüklerine göre dört ya da beş üçgen parçaya kesilir. Elde edilen her üçgenin üzerine ceviz serpilir. Daha sonra üçgenin iki kenarı içe doğru katlanır ve sivri uç da yine içe doğru katlanarak dikdörtgen bir şekil elde edilir. Katlanan yufkalar, 60 cm uzunluğunda ve 8,5 cm çapında bir oklavaya sarılır. Oklavanın iki ucundan hafifçe sıkıştırılarak kırıştırma işlemi uygulanır. Ardından oklava dikkatlice çıkarılır ve şekillenen yufkalar tepsiye yerleştirilir. Tüm tepsi bu şekilde tamamlandıktan sonra, üzerlerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 150 °C fırında yaklaşık 60 dakika pişirilir.



Şekil 4. İskilip Baklavası şıkırdım çeşidi

Bülbülyuvası çeşidinin hazırlanması: Bu yöntem, şıkırdım yöntemiyle benzerdir; tek fark kullanılan oklavanın ölçüleridir. Bu yöntemde, 40 cm uzunluğunda ve 4 cm çapında bir oklava kullanılır. İnce açılan yufkalar, büyüklüklerine göre dört ya da beş üçgen parçaya kesilir. Elde edilen her üçgenin üzerine ceviz serpilir. Üçgenin iki kenarı ve sivri ucu içe doğru katlanarak şekillendirilir. Katlanan yufkalar oklavaya sarılır ve iki ucundan hafifçe sıkıştırılarak kırıştırma işlemi uygulanır. Oklava dikkatlice çıkarıldıktan sonra, yufkalar yuvarlak hale getirilir. Ortalarına tekrar ceviz eklenerek tepsiye dizilir. Tüm tepsi bu şekilde tamamlandıktan sonra, üzerlerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 150 °C fırında yaklaşık 60 dakika pişirilir. Yapım aşamalarına ait görseller aşağıda yer almaktadır.



Şekil 5. İskilip Baklavası bülbülyuvası çeşidi

Serbetin hazırlanması: Şeker ve su, derin bir tencereye alınarak kaynatılır. 30-35 dakika boyunca kaynadıktan sonra yoğunlaşan şerbete limon suyu eklenir ve 5 dakika daha ocakta bekletilir. Ardından ocaktan alınarak dinlenmeye bırakılır.

İskilip Baklavasının şerbetlenmesi ve servisi: Ocaktan alınan şerbet, ilk sıcaklığının geçmesi için 5-6 dakika boyunca kepece ile havalandırılır. Ilık şerbet, soğuk İskilip Baklavasının üzerine dökülür. Şerbet, tatlıyla buluşup tamamen soğuduktan sonra servise hazır hale gelir.

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

İskilip Baklavasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. İskilip ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İskilip Baklavasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesinin koordinatörlüğünde, İskilip Belediyesi ile İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 2 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Ürünün iç harcında ceviz kullanılması
- Üretim metoduna uygunluk
- Ürün şeklinin uygunluğu
- İskilip Baklavası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Bitlis Avşor Çorbası

Başvuru No	: C2023/000257
Başvuru Tarihi	: 18.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Bitlis Avşor Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bitlis Eren Üniversitesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mahallesi Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS
Coğrafi Sınır	: Bitlis ili
Kullanım Biçimi	: Bitlis Avşor Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Avşor Çorbası; kemiksiz büryan eti, büryan yağı, domates salçası, biber salçası, pul kırmızıbiber, tuz ve su ile hazırlanan isteğe bağlı olarak domates, yeşilbiber ve taze fasulye eklenerek tüketilebilen bir çorbadır. Büryan eti ve büryan yağı için 658 tescil sayılı Bitlis Büryan Kebabı kullanılır.

Bitlis ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Avşor Çorbası, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimi, bileşen seçimi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bitlis Avşor Çorbası yapımında kullanılan bileşenler ve ortalama miktarları (8 kişilik):

- 1 kg kemiksiz büryan eti
- 500 g büryan yağı
- 20 g domates salçası
- 20 g biber salçası
- 20 g pul kırmızıbiber
- 3 l sıcak su
- 10 g tuz

Hazırlanışı:

Büryan kebabı hazırlığında kesilip alınan but ve kol etleri 3 l su ile haşlanır. Haşlanan etler ayrı bir kaba alınarak kemiklerinden ayrılır. Elde edilen kemiksiz etler (1 kg) haşlama suyuna tekrar katılır. Üzerine, Büryan Kebabı yapımı sırasında farklı bir kapta toplanılan büryan yağı (500 g) eklenir. Bu karışım üzerine biber salçası, domates salçası ve tuz eklenerek kısık ateşte 1 saat pişirilir. Bu haliyle Bitlis Avşor Çorbası sıcak olarak servis edilir.

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

Bitlis Avşor Çorbasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bitlis ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Bitlis Avşor Çorbasının üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi koordinatörlüğünde, Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bitlis Avşor Çorbası 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. Hatay İspanaklı Börek

Başvuru No	: C2023/000308
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay İspanaklı Börek
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay İspanaklı Börek ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay İspanaklı Börek ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay İspanaklı Börek, un, zeytinyağı, maya, su ve tuzla hazırlanan hamurun içine ıspanak, çökelek, zeytinyağı, kuru soğan, biber salçası ve tuz ile hazırlanan harcın konulması ve 9 - 12 cm çapında spiral şeklinde katlanmasıyla üretilen bir börektir. Pişirme esnasında kızaran böreğin rengi yer yer karamel, kahverengi ve altın sarısı arasında değişir.

Hatay İspanaklı Böreğin coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay İspanaklı Börek üretimi için gerekli bileşenler:

Hamuru için;

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 200 ml ılık su
- 125 ml zeytinyağı
- 42 g yaş maya
- 6 g tuz

İç harcı için;

- 500 g ıspanak
- 200 g çökelek
- 200 ml zeytinyağı
- 150 g kuru soğan
- 25 g biber salçası
- 10 - 15 g tuz

Hamurun hazırlanışı:

Ağzı geniş kap içerisinde maya, ılık su ve tuz karıştırılır. Unun ortası açılıp içine bu karışım ilave edilerek yavaşça yoğrulur. Yapılan işlemlerin sonunda orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Hamurun üzeri temiz bir bezle örtülerek oda sıcaklığında mayalanması için 30 dakika bekletilir.

İç harcın hazırlanışı:

Ağzı geniş kap içerisine 5 l içme suyu koyulur ve iki damla sirke damlatılır. Ispanaklar sirkeli suda 5 dakika bekletildikten sonra iyice yıkanır. Doğrama tahtasına alınan ıspanaklar 0,5 - 1 cm kalınlıkta doğranır. Doğranan ıspanaklar kaynayan suda 2 - 3 dakika boyunca haşlanır ve kevgir yardımıyla bir kaba alınır. Haşlanan ıspanaklar soğuk su ile durulanır ve avuç içinde sıkılarak suları süzülür. Kuru soğanlar ince ince kıyılıp çökekle ovularak harmanlanır. Ispanağın olduğu kaba çökekle ovalanan soğanlar, biber salçası ve zeytinyağı eklenerek iyice karıştırılır.

Hatay Ispanaklı Böreğin yapılışı:

Mayalanan hamurdan 50 - 55 g bezeler alınır. Metal bir tepsiye el ile 40 - 50 cm çapında ince ve yuvarlak bir hamur açılır. Açma işlemi oklava kullanılmadan parmak uçları zeytinyağına dokundurularak ve iki el kullanılarak yapılır. Hamurun kenarına doğru iç harçtan 50 - 55 g serilir, karşısında kalan kısmı harcın üzerine katlanır ve iki el ile hamur kıvrılır. 2 - 3 cm kalınlığında ve 40 - 45 cm uzunluğunda harcı çevreleyen hamur elde edilir. Kıvrılan hamur bir köşesinden başlanarak spiral şekilde sarılır. Yağlı el ile bastırılarak böreğe son şekli verilmiş olur. Son şeklini alan Hatay Ispanaklı Böreği 15 - 18 cm çapındadır. Börekler yağlanan tepsiye aralıklı olarak dizilir. Tepsi, önceden 180 °C'ye ısıtılan fırına konularak 25 - 30 dakika süreyle böreklerin üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Hatay Ispanaklı Böreği pişirildikten sonra 9 - 12 cm çapında ve spiral şeklinde olur. Sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir. Soğuduktan sonra 4 °C'de 3 gün süreyle muhafaza edilebilir.

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

Hatay Ispanaklı Böreğin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Ispanaklı Böreğin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürün şeklinin ve boyutunun uygunluğu.
- Hatay Ispanaklı Börek ibareli logonun 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. Niğde Sarım Burma Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1715
Tescil Tarihi	: 17.03.2025
Başvuru No	: C2024/000233
Başvuru Tarihi	: 27.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Niğde Sarım Burma Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Niğde Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İnönü Mah. Ayhan Şahenk Bulvarı Bankalar Cad. Merkez NİĞDE
Coğrafi Sınır	: Niğde ili
Kullanım Biçimi	: Niğde Sarım Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Niğde Sarım Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Niğde Sarım Burma Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, süt, yağ, su, tuz, sirke ve yumurta ile hazırlanan hamurun açılması ve içerisine ceviz içi konulması ile hazırlanan ve pişirilen Niğde iline özgü şerbetli bir tatlıdır.

Niğde Sarım Burma Tatlısı; Niğde ilinin mutfak kültüründe yaygın olarak üretilen ve tüketilen şerbetli tatlılardan biridir. Niğde Sarım Burma Tatlısı; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; özellikle ramazan ayında, bayramlarda, misafir ağırlama, düğün, davet vb. özel günler için hazırlanır ve tüketilir.

Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanmasında; özellikle hamurun oklavaya sarımı ve büzgüleme işleminin yapılmasında el becerisi önemli bir rol oynar. Ayrıca Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanmasında; hamurun doğru bir şekilde hazırlanması, ince bir şekilde açılması ve kızartılarak pişirilmesi gibi üretim aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Niğde Sarım Burma Tatlısının üretildiği, Niğde ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bir Tepsi Niğde Sarım Burma Tatlısı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (12 kişilik):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 500 g özel amaçlı buğday unu,
- 200 g buğday nişastası (hamur açmada kullanılmak üzere),
- 75 ml su,
- 75 ml süt,
- 75 ml ayçiçeği yağı,
- 1 adet yumurta,
- 10 g tuz,
- 5 ml sirke.

2- Tepsinin yağlanması için kullanılan bileşenler:

- 200 g tereyağı,
- 200 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı.

3- Şerbet hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 750 g toz beyaz şeker,
- 600 ml su,
- 10 g limon tuzu ve/veya 10 ml limon suyu.

4- İç harcı: 600 g ceviz içi.

Niğde Sarım Burma Tatlısının Hazırlanması Aşamaları:

Hamur Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine; yumurta, ayçiçeği yağı, sirke, tuz, süt ile su konulur ve homojen bir karışım olacak şekilde iyice karıştırılır. Daha sonra buğday unu bu karışımın üzerine yavaş yavaş eklenir. İstenilen yumuşak kıvamına gelene kadar iyice yoğrulur.

Elde edilen hamur ortalama yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Parçalara ayrılan hamurlar, açılacağı tezgâh üzerine serpilmiş buğday nişastası kullanılarak olabildiğince ince bir şekilde açılır. Açılan her bir ince hamur tabakası 4 eşit parçaya bölünür.

İç Harcı Hazırlanması: Ceviz içi, bir havan içerisinde dövülür ya da ufak parçalar haline getirilir.

Şerbet Hazırlanması: Şeker, su ve limon tuzu/limon suyu ayrı bir kabın içerisinde iyice karıştırılır. Ortalama 20 dakika kadar kaynatılır ve soğutulur. Soğuk olarak tatlının üzerine dökülür.

Tatlının Hazırlanması, Pişirilmesi ve Servisi: İnce bir şekilde açılıp 4 parçaya ayrılmış olan hamurların içerisine ceviz içi konulur. Hazırlanan cevizli hamurlar; özenle oklavaya sarılıp büzgüleme işlemi yapılarak şekli verilir ve sonrasında oklavadan sıyrılarak çıkarılır ve tepsiye dizilir. Hamurların yırtılmaması, iç harcının konulması ve büzgüleme işleminin doğru bir şekilde yapılması aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Tepsiye dizme tamamlandıktan sonra eritilen tereyağı ve sıvı yağ karışımı, hazırlanan hamurların üzerine eşit olacak şekilde dökülür.

Pişirme işlemine hazır hale getirilen tatlı, önceden ısıtılmış ortalama 180 °C'lik fırında, yaklaşık 30 dakika rengi pembeleşinceye/kızarıncaya kadar pişirilir.

Pişirilmesi tamamlanan sıcak haldeki tatlı 15 dakika kadar soğumaya bırakılır. Sonrasında üzerine daha önceden hazırlanan soğuk şerbet dökülür. Niğde Sarım Burma Tatlısı servis yapılmaya hazır hale gelir.

Niğde Sarım Burma Tatlısı servisinin isteğe bağlı olarak; ılık ya da oda sıcaklığı şartlarında yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. Ayrıca Niğde Sarım Burma Tatlısının isteğe bağlı olarak üzerine süsleme amaçlı ceviz içi konularak da servisi yapılabilir.

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

Niğde ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Niğde Sarım Burma Tatlısının; üretildiği Niğde ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Niğde Sarım Burma Tatlısının tüm üretim aşamaları, Niğde ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Niğde Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Niğde Ticaret ve Sanayi Odası, Niğde İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi-Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Niğde Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim merci tarafından, denetimde aranacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Niğde Sarım Burma Tatlısının hazırlanması aşamalarının uygunluğu,
- Niğde Sarım Burma Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

2. Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1716
Tescil Tarihi	: 17.03.2025
Başvuru No	: C2023/000247
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dağkapı Elazığ Cad. Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajında kullanılmadığında Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı; kuru soğan, tane sumak, tereyağı, tane karabiber, tuz ile yapılan Diyarbakır iline özgü bir yemektir.

Dicle Nehri çevresinde balıkçılık önemli bir yer tutar. Bu nedenle Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı yemeğinin yapımı ve tüketimi Diyarbakır'da uzun yıllardır gelenekselleşmiştir.

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığının, Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu yüzden Diyarbakır ili ile özdeşleşmiştir.

Üretim Metodu:

6 kişilik Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı için gerekli bileşenler:

- 4-5 adet orta boy çay balığı (yayın, aynalı sazan, pullu sazan, alaca, şabut ve bizir balıkları)
- 1 adet kuru soğan
- 75 g tane sumak
- 200 ml su
- 15 g tereyağı
- 6 g tane karabiber
- 8 g tuz

Yapılışı:

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı Dicle Nehri'nden yakalanan çay balığı, coğrafi sınırdan elde edilen sumak, kuru soğan ve yöredeki hayvanlardan elde edilen tereyağı ile yapılır.

Tane sumaklar sıcak suda bekletilerek demlemeye bırakılır. Çay balıkları temizlenerek tuzlanır. Soğan, halka şeklinde doğranır. Toprak kaba balıklar ve soğan parçaları sırasıyla dizilir. Üzerine demlenmiş olan sumak suyu ve tereyağı ilave edilerek tane karabiberler eklenir. Toprak kabın kapağı sıkıca kapatılır ve hava almaması için kapağın etrafı un, su ve tuz ile hazırlanan ve 10 dakika dinlendirilen hamur ile kapatılır. Taş fırında veya tandırda 200 °C'de 40 dakika kadar pişirilir. Servisi masada yapılarak kapağın etrafındaki hamur alınır ve tabaklara servis yapılır. Sıcak olarak tüketilir.

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

Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığının coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri ve geçmişi vardır. Üretimde Dicle Nehrinden yakalanan çay balığı, coğrafi sınırdan elde edilen sumak, kuru soğan ve yöredeki hayvanlardan elde edilen tereyağı kullanılır. Üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Diyarbakır Ekşili Balık / Diyarbakır Sumaklı Çay Balığı 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.

3. Maraş Fıstık Ezmesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 19.09.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1717
Tescil Tarihi	: 17.03.2025
Başvuru No	: C2016/080
Başvuru Tarihi	: 19.09.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Fıstık Ezmesi
Ürünün Adı	: Fıstık ezmesi
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bul. No: 25 Dulkadiroğlu KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Fıstık Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Fıstık Ezmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Fıstık Ezmesinin üretiminde, coğrafi işaret olarak 27 sayı ile tescilli Antep Fıstığının (*Pistacia vera* L.), “boz iç” olarak tanımlanan erken hasat edilmiş hali kullanılır. Boz iç Antep Fıstığının zarları, kısmen veya tamamen ayırdıktan sonra kavrulmadan öğütülerek beyaz şeker, glikoz şurubu, içme suyu, gerektiğinde yenilebilir nişasta ve katkı maddeleri ilavesiyle tekniğine uygun olarak yoğrulup homojen hâle getirilmesi ile üretilir ve kısmen küçük fıstık parçacıkları da içerebilir.

Kahramanmaraş'ta çok eski yıllardan beri Maraş Fıstık Ezmesi üretilir ve yoğun olarak tüketilir.

Maraş Fıstık Ezmesinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Protein (%)	7-18
Yağ (%)	14,9-19,1
Selüloz (%)	2,5-3,7
Kül (%)	0,9-1,05
Rutubet (%)	8,6-9,7
Şeker (%)	38-48

Üretim Metodu:

Kahramanmaraş ilinde yetiştirilen boz iç kullanılarak üretilen Maraş Fıstık Ezmesinin içeriğinde; boz iç fıstığı (% 23), beyaz şeker (% 46), glikoz şurubu (% 17) ve su (% 14) bulunur. Su ve şeker karıştırılarak kaynatılır. Kaynama sıcaklığı kış mevsiminde 115 °C, yaz mevsiminde 117 °C'dir. Şeker eriyince glikoz şurubu ilave edilir. Daha sonra ateşten alınan karışıma kavrulmadan öğütülmüş fıstık ilave edilir ve şerbetle homojen hale getirilene kadar 5-10 dakika karıştırılır.

Karıştırma işlemi tamamlandıktan sonra ürün kalıplara dökülür ve tartımı yapılır. Bir gün sonra kalıplardan çıkarılarak kesme ve ambalajlama işlemi uygulanır.

Maraş Fıstık Ezmesinin raf ömrü 30 gündür. Serin ve rutubetsiz bir ortamda oda sıcaklığında ve vakumsuz polietilen ambalajlarda 30 gün tazelikliğini koruyarak muhafaza edilebilir.

Belirtilen Coğrafi Sınırdaki Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Maraş Fıstık Ezmesi üretiminde Kahramanmaraş ilinde yetiştirilen boz iç fıstığı kullanılır. Maraş Fıstık Ezmesinin tüm üretim aşamaları Kahramanmaraş ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliğinden ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ya da şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan boz iç fıstığının menşei
- Üretim metoduna uygunluğu
- Gerekli görüldüğünde ürünün protein, yağ, kül, rutubet ve şeker oranının kontrolü
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu
- Maraş Fıstık Ezmesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

5. Bölüm

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

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

1. Avşa Adakarası Şarabı

179 sayılı ve 15.08.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000191 numaralı Avşa Adakarası Şarabı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Denetleme:

“Denetimler; Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü ve Erdek Ticaret Odasından ürün konusunda 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.”

ifadesi,

“Denetimler; Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü, Tarım ve Orman Bakanlığı Tütün ve Alkol Dairesi ve Erdek Ticaret Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

1. Avşa Adakarası Şarabı

Başvuru No : C2022/000191
Başvuru Tarihi : 20.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı : Avşa Adakarası Şarabı
Ürün / Ürün Grubu : Şarap / Biralalar ve diğer alkollü içkiler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Erdek Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Yalı Mah. Müze Sk. Sever Apartmanı 15 / B Erdek BALIKESİR
Coğrafi Sınır : Balıkesir ili Marmara ilçesine bağlı Avşa Adası
Kullanım Biçimi : Avşa Adakarası Şarabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Avşa Adakarası Şarabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Avşa Adakarası Şarabı; Avşa Adakarası Üzümünün işlenmesi ile elde edilen şaraptır. Avşa Adakarası Şarabında bulunan toplam tanen miktarı 3,47-5,99 g/l aralığındadır. Bu değer Avşa Adakarası Üzümünün genetik yapısından kaynaklanır. Adanın rüzgârlı ve vejetasyon döneminin kuru olması tanen miktarını etkilemiştir.

Tablo 1. Avşa Adakarası Üzümünün özellikleri

Ürün Özellikleri	Değer
Titrasyon asitliği (Tartarik asit cinsinden) (g/100 g)	5,5-8,5
pH	3,4-3,8
Tane ağırlığı (g/adet)	1-4

Salkım ağırlığı (g/salkım)	100-400
Suda çözünebilir kuru madde (Briks değeri, %)	En az 20
Toplam antosiyanin (mg/kg)	En az 200
Toplam tanen (g TA/kg)	En az 1,5
Toplam fenolik madde (mg GAE/kg)	En az 1500

Avşa Adakarası Üzümünden üretilen şaraplar genel olarak sek şarap değerleri içerisinde bulunmuştur. Avşa Adakarası Şarabının belirlenen toplam asit miktarı 7,25 - 10,85 g/l, toplam tanen miktarı 3,47 - 5,99 g/l aralığındadır. Tanen ve asit miktarları ortalama bir kırmızı şaraptan biraz yüksektir ve bu durum çeşit özelliği, iklim, toprak ve maserasyon süresi uygulamalarından kaynaklanır.

Tanenler, üzümün kabuk, çekirdek ve salkım sapında yer alır ve maserasyon sırasında şaraba geçer. Ayrıca maserasyon süresince tanenlerin şaraptaki miktarı süreye bağlı olarak artar. Avşa Adakarası Şarabının toplam antosiyanin ve toplam fenolik madde miktarları sırasıyla $33,25 \pm 4,18$ mg/l ve $4206,67 \pm 1376,92$ mg/l 'dir. Toplam fenolik madde miktarının yüksekliği toplam tanen miktarının yüksek olmasıyla ilişkilendirilir.

Tablo 2. Avşa Adakarası Şarabının kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Yoğunluk (20/20 °C)	0,9945 - 0,9981
Alkol (% H)	11,71 - 13,77
Alkol (g/l)	89,43 - 109,23
Toplam asit (tartarik asit cinsinden - g/l)	7,25 - 10,85
pH	3,16 - 3,38
Uçar asit (asetik asit cinsinden - g/l)	0,39 - 0,77
Kuru madde (g/l)	24,69 - 41,17
Şeker (g/l)	2,26 - 5,88
Kül (g/l)	2,40 - 2,68
Kül alkalinitesi (kaleviliği)	28,12 - 32,14
Serbest SO ₂ (mg/l)	16,63 - 18,37
Genel SO ₂ (mg/l)	64,02 - 73,32

Avşa Adakarası Şarabının laboratuvar analizlerindeki aroma aktiflik değerleri, analiz sonucu bulunan konsantrasyon değerlerinin koku eşik değerlerine bölünmesiyle hesaplanır. Aroma aktiflik değeri 1' den büyük olarak hesaplanan değerler duyuşal olarak algılanabilir. Tablo 3' te, incelenen Avşa Adakarası Şarabında 1' den büyük olarak hesaplanan aroma bileşenleri gösterilmiştir.

Tablo 3. Avşa Adakarası Şarabının aroma bileşenleri

Duyusal tanımlama	
<i>Yüksek alkoller (µg/L)</i>	
Phenylethyl alcohol	Gülüşü, bal nüansı ile petek, tatlı, çiçeksi, parfüm, taze ve ekmeksi
<i>Esterler (µg/L)</i>	
Ethyl hexanoate	Yeşil elma, meyveli çilek, anason
Ethyl isovalerate	Muz, tatlı ester meyveli, baharat, ananas, elma, yeşil portakal
<i>Asetatlar (µg/L)</i>	
Isoamyl acetate	Muz, meyvemsi, tatlı
<i>Terpenler (µg/L)</i>	
Linalool	Misket, çiçeksi, meyveli

<i>Asitler (µg/L)</i>	
Hexanoic acid	Peynir, ekşi
Octanoic acid	Peynir, yağ asidi, ekşimiş, sert
Isovaleric acid	Baharat, peynir
<i>Sülfürlü uçucu bileşikler (µg/L)</i>	
2-3-(Methylthio)-1-propanol (Metionol)	Soğan ve sarımsak benzeri, kükürtlü, lezzetli bulyon benzeri, pişmiş sebze

Tablo 4. Avşa Adakarası Şarabının duyuşal özellikleri

Avşa Adakarası Şarabı
Kuru tanen, ham tanen
Yüksek asidite
Baharatsı, acı badem ve tatlı baharatlar
Odunsu koku, kremalı bisküvi ve karamel
Meyan aroması
Siyah incir, siyah kiraz, muz, yoğun meyvemsi, kiraz, erik pestili
Kaba ve pişmiş, deri

Avşa adasının mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırmızı sek şarap üretimi

Üzüm hasadı:

Her bağbozumu sezonunda ben düşme döneminden sonra 15 günde bir alınan tane örneklerinde °Briks, titre edilebilir asit ve pH takibi yapılır. Hasat zamanında °Briks değeri kırmızı şarap için en az % 22, toplam asitlik 5,5-8,5 aralığında pH değerleri 3,00-3,60 aralığında olmalıdır. Ayrıca °Briks / titre edilebilir asit en az 3,00 ve $pH^2 \times$ °Briks en az 260 değerinde olmalıdır. Toplanan Avşa Adakarası Üzümü, sepet ya da kasalara ezilmeyecek miktarda istiflenir ve hızla şaraphanelere ulaştırılır.

Sap ayırma, tane parçalama (mayşeleme) ve soğuk maserasyon:

Şaraphaneye getirilen üzümler sap ayırma makinesine dökülerek saptarından ayrılır. Şaraphanelerde sap ayırma işlemi öncesinde üzüm, elle ya da mekanik sistemler ile bağdan gelebilen ve şarap kalitesini olumsuz etkileyen yaprak, olgunlaşmamış üzüm, yabancı madde vb. içeriklerden ayklanır. Saptarından ayrılmış üzümler tane parçalama makinesinde parçalanarak mayşe haline getirilir. Mayşe mono pompa veya yerçekimi vasıtasıyla +10 °C altında soğutma özelliği bulunan paslanmaz çelik tanklara alındıktan sonra 3 ila 10 gün arasında bekletilebilir. Bu aşamada mayşe serbest kükürt miktarı 20-25 mg/l olacak şekilde kükürtlenir.

Birinci Fermantasyon (Alkol fermantasyonu ya da cibreli fermantasyon):

Bu aşamada spontan fermantasyon veya kültür maya suşları kullanılır. Mayşe, kendi kabuk mayası ile yani spontan fermantasyon veya kültür mayası (*Saccharomyces cerevisiae* suşları 25-30 gram/100 litre) eklenerek alkol fermantasyonunun başlaması sağlanır. Fermantasyonun 17-28 °C arasındaki bir sıcaklıkta gerçekleşmesi sağlanır ve 15-20 gün devam ettirilir. Alkol fermantasyonunda mayşe sıcaklığı ve dansitesi (yoğunluğu) sabah ve akşam olmak üzere günde iki kez ölçüm yapılarak kayıt edilir. Sek şaraplarda dansimetre derecesi 1'in altına düştüğünde ($d=0,9935$ dolayında) birinci fermantasyon tamamlanır. Birinci fermantasyonunun ardından şarabın durumuna bağlı olarak şarap kabukla birlikte 10 günden az olacak şekilde de bekletilebilir.

Presleme:

Cibreli fermantasyon süresinden sonra kabuğu sıkılmadan kendi halinde akan serbest şarap ayrı bir tanka aktarılır. Pres makinesine alınan mayşe preslenerek kabuğundan ayrılır. Bu işlem 1. pres, 2. pres ve son pres işlemi

aşamalarından oluşur ve kabuktan ayrılan preslenmiş şarap istenirse serbest şaraba eklenebilir. Maserasyon ile 15-20 gün kabukla temas etmiş şerbest ve pres şarabının şeker oranı dansimetre ile ölçülür ve dansimetre derecesi 1'in altındaki değere ulaştığında şekerin tamamı fermantasyonda alkole dönüşmüş olur. Eğer dansimetre derecesi 1'in üzerindeyse, 1'in altına düşene kadar alkol fermantasyonu devam ettirilir. Bu aşamada da serbest kükürt miktarı kontrol edilir ve 20-25 mg/l olacak şekilde ilave kükürt takviyesi yapılır.

İkinci fermantasyon (Malolaktik fermantasyon):

Kabuktan ayrılmış ve alkol fermantasyonu tamamlamış şarabın durumuna göre asidin yumuşaması için malolaktik fermantasyon yaptırılabilir. Şarabın içerisinde bulunan malik asidin laktik asit bakterileri sayesinde laktik aside çevrilmesi olan ikinci fermantasyona malolaktik fermantasyon denir. Malolaktik fermantasyonu 18-20 °C sıcaklıkta gerçekleşir. Bu fermantasyon kendiliğinden olduğu gibi laktik asit bakterisi (*Lactobacillus plantarum* veya *Leocnostonoc oenos* gibi) eklenmesi veya malolaktik fermantasyon yapan başka bir tanktan tortu aşılması ile de yapılabilir.

Aktarma:

Aktarma işlemi şarabın mobil pompalar ile bir tanktan diğerine transfer edilmesidir. Bu işlem ile şarabın kaba tortusundan ayrılması sağlanabilir. Kaba tortudan ayırma işleminin kolaylaştırılması için bentonit gibi durultmaya yardımcı maddeler kullanılabilir. Aktarmalardan sonra serbest kükürt miktarı kontrol edilerek 30-50 mg/l olacak şekilde ilave kükürt takviyesi yapılır.

Olgunlaştırma ve dinlendirme:

Paslanmaz çelik tank (Asil çelik: krom-nikel-molibden alaşımı), beton kaplar veya odalar (portland beton veya çabuk donan beton), meşe fıçıda dinlendirilebilir. Dinlendirme sürecinde tortu durumuna göre aktarma işlemine devam edilebilir.

Durultma ve stabilizasyon:

Durultma ve stabilizasyonun sağlanabilmesi için 1 hektolitre şaraba 5-30 g karıştırılan jelatin veya 1 hektolitre şaraba başka bir kaptan az bir şarapla karıştırılan 2-4 yumurta akı veya 1 hektolitre şaraba 50-250 g eritip karıştırılan bentonit gibi maddeler şaraba katılabilir. Toplam asit miktarı tartarik asit cinsinden ölçülür, gerekirse tartarik asit stabilizasyonu için düşük sıcaklıkta şaraptaki alkol miktarının yarısının eksili değerinin bir fazlası olacak şekilde soğukta stabilizasyon veya 1 hektolitre şarap için 10-15 g metatartarik asit uygulaması yapılabilir. Bu işleme de fiziksel asit azaltması denir.

Filtrasyon:

İnce filtrasyon ile parlatma, berraklaştırma sağlanır. Ekstra berraklık sağlanması istenildiğinde, selülozdan yapılmış fitre kâğıdı gibi üreticinin tercih edeceği filtrasyon ekipmanı ile filtrasyon yapılabilir. Şişelemeden önce şarapta serbest kükürt miktarı kontrol edilerek 30-50 mg/l olacak şekilde ilave kükürt takviyesi yapılır.

Dolum:

Manuel veya otomatik sistemlerle cam şişelere dolum yapılır ve meşeden yapılmış olan doğal mantar kapama kullanılarak kapatılır.

Muhafaza, depolama, pazarlanma koşulları:

Günümüzde şişeli şaraplar için geliştirilmiş, sıcaklık ve nem miktarı ayarlanabilen "Şarap kavı" denilen şişelerin depolanabileceği mahzenler bulunmaktadır. Kırmızı Avşa Adakarası Şarabı 12-14 °C de muhafaza edilmelidir. Şişelerin muhafaza edildiği ortamın nem miktarı ise %70-80 aralığında olmalıdır. Bu koşullarda muhafaza edilen şaraplar pazarlanmaya hazırdır.

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

Avşa Adakarası Şarabı, coğrafi işaret tescilli olan ve coğrafi sınırdan üretilen Avşa Adakarası Üzümü ile yapılır. Avşa Adası'nda uzun bir geçmişe sahip olan Avşa Adakarası Şarabının, coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Avşa Adakarası Şarabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü, Tarım ve Orman Bakanlığı Tütün ve Alkol Dairesi ve Erdek Ticaret Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde Avşa Adakarası Üzümünün kullanılmasının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının üretim metodunun uygunluğu; muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının hacmen gerçek alkol miktarının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının toplam asit miktarının uygunluğu; Avşa Adakarası Şarabının asitliğinin uygunluğu ve Avşa Adakarası Şarabı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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