



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 209

Yayın Tarihi

17.11.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 209. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	21

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 209. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000118	Karaman Hacı Lokuru	6
2.	C2023/000157	Amasya Gömbesi	8
3.	C2023/000179	Trabzon Fanilas1	10
4.	C2023/000283	Hatay Müşebbek Tatlısı	12
5.	C2023/000305	Hatay Arap Kebabı	15

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
1.	G2023/000008	Türk Kahvesi / Turkish Coffee	17

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1785	Balıkesir Etli Çorba	21
2.	1786	Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı	24
3.	1787	Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk	26
4.	1788	Amasya Çatal Çorbası	28
5.	1789	Lapta Hesap İşİ	30

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları

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. Karaman Hacı Lokuru

Başvuru No	: C2023/000118
Başvuru Tarihi	: 23.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Hacı Lokuru
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mahallesi 703. Sokak No:11 KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Hacı Lokuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Hacı Lokuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Hacı Lokuru; ekmeklik buğday unu, tahin, tereyağı ve tuz kullanılarak üretilen bir hamur işidir. Geçmişte ev koşullarında hazırlanıp çarşı fırınlarında pişirilen bu ürün, günümüzde Karaman'daki pide fırınlarında üretilerek taze olarak sunulur.

Hac veya umreye gidip evine dönenlerin ziyarete gelenlere zembem ve hurma ile birlikte sundukları Karaman Hacı Lokuru, geleneksel üretim yöntemleriyle öne çıkar. Hamurun hazırlanmasında tahin kullanılması, fitil halinde şekil verilmesi ve dilimlenerek taş fırında pişirilmesi aşamalarının her biri ustalık ve dikkat gerektirir. Karaman'a özgü bir gelenek olarak hac ve umre dönüşü ikram edilmesi ve uzun yıllardır bu coğrafi sınırdaki üretiliyor olması ürünün coğrafi sınırla olan bağına kuvvetlendirmiştir. Karaman Hacı Lokurunun pişirme yöntemi de gelenekselliği yansıtır. Taş fırınlarda pişirilmesi, ürüne karakteristik bir lezzet kazandırır. Dayanıklılık ve saklama koşulları da önemlidir. Uygun koşullarda muhafaza edildiğinde yaklaşık 1 ay tazeliğini koruyabilmesi, uzun süreli tüketim imkânı sunar.

Karaman Hacı Lokuru; Karaman ilinde uzun yıllardır üretilir. Karaman'ın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen listesi ve kullanılacak ortalama miktarları:

- 1000 g ekmeklik buğday unu
- 400 g tereyağı
- 200 g tahin
- 4 g tuz
- 400 ml su

Geleneksel bir lokur hamuru elde etmek için 1000 g una 400 g tereyağı, 200 g tahin ve 4 g tuz konularak karıştırılır. Üzerine 400 ml su ilave edilip yoğrularak sert bir hamur elde edilir. Elde edilen sert hamur 3-5 dk dinlendirilir. Daha sonra bu hamurdan 100 g bezeler kesilerek el ile yuvarlanır. Üzeri bir bezle kapatılarak 15 dk dinlenmeye bırakılır. Süre sonunda bezeler elle inceltip yaklaşık 2 cm çapında fitil haline getirilir. Hamur keskin bir bıçak ile 2 cm aralıklarla kesilerek dilimlenir. Dilimleme esnasında her kesimde hamur kendi ekseninde döndürülerek küp şekli verilir. Dilimlenen lokur hamurları kara tava olarak adlandırılan tepsilere dizilir ve yüzeyi kahverengileşinceye kadar 15-20 dk fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra sıcak olarak tüketilebileceği gibi

soğuduktan sonra da tüketilebilir. Işık almayan ve serin bir ortamda muhafaza edildiğinde yaklaşık 1 ay tazeliğini korur.

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

Karaman Hacı Lokurunun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaman Hacı Lokurunun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Karaman Belediyesinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Karaman Hacı Lokuru ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Amasya Gömbesi

Başvuru No	: C2023/000157
Başvuru Tarihi	: 17.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Gömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Gömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: İhsaniye Mah. Zübeyde Hanım Cad. No:101 Amasya İl Özel İdaresi Binası AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Gömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Gömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Gömbesi, buğday unu, ılık su, tuz, ceviz içi, dövülmüş haşhaş, ekmek mayası, toz beyaz şeker ve üzerine sürülen yumurta sarısı ile hazırlanarak fırınlanan bir hamur işi ürünüdür.

Amasya Gömbesi, katmanlı yapısı ve içine katılan harcın homojen dağılımı ile hem yumuşak hem de gevrek bir üründür. Kendine has üretim yöntemi ve ustalık becerisiyle Amasya'da üretilen Amasya Gömbesinde coğrafi sınırdaki yoğun olarak yetiştirilen haşhaş bitkisi ana bileşenlerden biridir.

Amasya Gömbesinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Amasya'da nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Amasya Gömbesinin yapımında kullanılan bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 650 ml ılık su
- 20 g tuz
- 100 g ceviz içi
- 75 g dövülmüş haşhaş
- 50 g ekmek mayası
- 10 g toz beyaz şeker
- Üzerine sürmek için 1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Un, tuz ve maya ılık suyla yoğrulur. Mayanın kabarması beklenir. 1-1.5 saat dinlendirilir. Hamur ikiye ayrılır. Bir tanesi yağlanmış tepsiye yayılır. Ortasına ceviz içi, dövülmüş haşhaş ve toz beyaz şekerden oluşan harç konulur. Kalan hamur harcın üzerine yayılır. İki kat ortası harçlı hamur köşelerinden zarf gibi tepsinin merkezine katlanır. Tepsinin ortasına öbekleşen hamur, el ile yumruk şeklinde üzerine bastırılarak tekrar tepsiyi kaplayacak kadar bir genişliğe ulaşana kadar hamur yayılır. Böylece Amasya Gömbesinin katmerli yapısı elde edilir. Hamur tepsisinin üzeri örtülerek tepsi içinde biraz mayalanmaya bırakılır. Hamur kabardıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürülerek fırında kızartılır. Dilimlenerek servis yapılır.

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

Amasya Gömbesinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Amasya ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırdaki ün bağı bulunan Amasya Gömbesi üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda, Amasya Turizm Derneğinden, Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 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; Amasya Gömbesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Amasya Gömbesi 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. Trabzon Fanılası

Başvuru No	: C2023/000179
Başvuru Tarihi	: 20.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Trabzon Fanılası
Ürün / Ürün Grubu	: Fanila / Dokuma
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Faroz Sosyal Kültür ve Dayanışma Derneği
Başvuru Yapanın Adresi	: Yalı Mah. Alayoğlu Sok. Yüksel Apt. 5 B Ortahisar TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili
Kullanım Biçimi	: Trabzon Fanılası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Trabzon Fanılası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Trabzon Fanılası; ham pamuk kullanılarak üretilen, örme makinası ile dokunan ve beden ölçüsüne göre makas kullanılmadan tarak ile hazırlanan el işçiliğiyle işlenen ve süslenen faniladır.

Esnek ve yumuşak bir dokuya sahip olan Trabzon Fanılası %100 ham pamuktan üretilen 10/1 pamuk ipliği kullanılır. Trabzon Fanılasının yapımında 3 çeşit örgü metodu kullanılır:

Kaşkorse örgü: Genellikle üst beden fanila olarak kullanılır.

Selanik örgü: Alt ve üst fanilalarda, içliklerde kullanılır.

Atlet örgü: Erkek atletlerinde kullanılır.

Trabzon ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Trabzon Fanılası yapılışı el işçiliği gerektirmesi itibarıyla ustalık becerisi gerektirir. Coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Trabzon Fanılası üretiminde kalıp kullanılmaz. Beden ölçüsüne uygun olarak sıra ve ilmek sayısı dikkate alınır. Üretim hiçbir aşamasında makas ve/veya overlok makinesi kullanılmaz.

İstenilen genişlikte iğneler örme makinesinde örgü başlangıcı yapılır. Fanılanın uzunluğu ise sıra sayısı ile ya da mezura ile ölçülerek belirlenir. Sıra sayacı ile kaç sıra örüldüğü sayılarak daha sağlıklı bir sonuç elde edilebilir.

Trabzon Fanılası genellikle standart ölçülerde üretilir. Esneme özelliği ile birçok bedene uyum sağlar. Çocuklar ve büyük bedenler için ilmek sayısı duruma göre artırılıp azaltılarak farklı boyutlarda fanilalar üretmek mümkündür. İlmeklerin sayısını değiştirmek veya oyuntu (yaka, kol vb.) yapmak amacıyla ilmeklerin sayısını azaltma işlemine ilmek eksiltme veya ilmek kesme denir. İlmek eksiltmek için birden fazla ilmek bir ilmekmiş gibi birlikte örülerek ilmek sayısı azaltılır.

Geçmiş yıllarda kol oyuntusu yapılarak üretilirken günümüzde pek çok üretici tarafından kol oyuntusu yapılmadan üretilir. İstenildiği takdirde fanılanın modeli ve özellikleri göz önünde bulundurularak istenilen beden uzunluğuna ulaşıldığında, makinenin sağ ve sol tarafından belli sayıda ilmek eksiltilecek kol oyuntusu yapılabilir. Kol oyuntusu yapılırken kullanılan teknik belli sayıdaki iğnenin ilmekleri düşürülerek çalışmaz pozisyona getirilmesi ile gerçekleştirilir. Daha sonra bu ilmekler iğne veya tığ yardımı ile kapatılarak tutturulur.

Trabzon Fanılası istenilen uzunluğa ulaştığında yaka oyuntusu yapılır. Yaka oyuntusu yapılırken başın rahatlıkla geçebileceği genişlikte olmasına dikkat edilir. Dantel oyalı modellerde ise yaka oyuntusu yapılmayıp yaka açıklığı dantel yapılırken oluşturulur. Yaka oyuntusu yapılırken makinenin tam ortasından sağ ve sola eşit olması koşuluyla ilmek sayısı iğneden düşürülür ve iğne çalışmaz duruma getirilir. Daha sonra sağ ve sol omuz parçaları ayrı ayrı örülerek tamamlanır.

Trabzon Fanılası üretilirken zaman ve malzemeden tasarruf etmek amacıyla üreticinin tercihinin bağlı olarak ön ve arka parça beraber örülebilir. Bunun için omuz parçaları örüldükten sonra, yaka oyuntusu yaparken indirilen ilmek sayısı kadar iğne tekrar çalışır pozisyona getirilir ve iğnelerin ilmek alması sağlanır. Yeni ilmeklerin düzgün

örülmesi için gerekirse yan ağırlıklar kullanılabilir. Yaka oyuntusunda bırakılan ilmekler daha sonra 1-2 sıra sökülür ve iğne ya da tığ yardımıyla temizlenir.

Bitmiş ürünü makineden çıkarmak için öncelikle ağırlıklar çıkartılır ve daha sonra iplik kopartılarak gergi sisteminden çıkarılması için sabitlenir. Örgü alt kısmından tutularak hafifçe çekilir ve örgünün makineden çıkması için kızaklar birkaç sıra hareket ettirilir. İlmeklerin tamamen düşmesi ve iğnelere takılı kalmaması gereklidir. Aksi takdirde ilmekler kaçabilir ve istenmeyen durumlar ortaya çıkabilir. Makineden çıkan örgü düzeltilerek dinlenmeye bırakılır.

Örgü makineden çıkarıldığında ilmekler açık durumdadır. Örgüler ürüne dönüştürülürken ilmeklerin kaçmaması için kapatılması gerekir. Trabzon fanilasında ilmekleri kapatma işlemi el ile yapılır. İlmeklere iğne geçirilerek ve kapatılarak sağlamlaştırılır. İplik geçirilirken çok sıkı olmamasına ve esneklik payı verilmesine dikkat edilir. Örme işlemi tamamlandıktan sonra sıra, örülen parçaları birleştirme ve süsleme aşamasına gelir.

Trabzon Fanilasında elde yapılan birleştirme teknikleri ile dikilir. Makine ile yapılan birleştirme teknikleri kullanılmaz. Trabzon fanilasında dikiminde kullanılan teknikler; ilmek dikişi, kaynatma dikişi, makine dikişi, tığ ile birleştirme ve çırpma dikişidir.

Örülen parçalar dikkatlice bir araya getirilerek esnetmeden, çok fazla çekiştirmeden, çırpma dikişi ile dikkatlice birleştirilir ve son halini alır. Bu işlem için çoğu üretici etamin iğnesi olarak bilinen ucu küt iğneyi tercih eder. Çırpma dikişi kenarda çok fazla kalınlık oluşturmaması sebebiyle daha çok tercih edilir. Bunlardan farklı tekniklerin de kullanılması mümkündür. Ön ve arka bedenleri beraber örüldüğü için omuz dikişine ihtiyaç duyulur. Ancak bu parçalar ayrı örüldüğü takdirde çırpma dikişi ile omuz birleştirme yapılabilir.

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

Trabzon Fanilasında, Trabzon ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Trabzon Fanilasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Faroz Sosyal Kültür ve Dayanışma Derneği koordinatörlüğünde; Trabzon Esnaf ve Sanatkarlar Odasından, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından ve Faroz Sosyal Kültür ve Dayanışma Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 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; Trabzon Fanilasında üretiminde kullanılan araç-gereçlerin ve malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Trabzon Fanilasında 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.

4. Hatay Müşebbek Tatlısı

Başvuru No	: C2023/000283
Başvuru Tarihi	: 03.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Müşebbek Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / 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 Müşebbek Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Müşebbek Tatlısı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



Logo özellikleri		
Renk	C:10 M:60 Y:100 K:47	C:100 M:77 Y:0 K:0
Yazı karakteri	Hatay: Beatless Heavy	Müşebbek Tatlısı: Cg Gothicno Three

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Müşebbek Tatlısı; buğday unu, özel amaçlı buğday unu, yaş veya kuru maya, amonyum karbonat ve su kullanılarak hazırlanan hamurun özel bir kalıptan sıkılarak kızgın yağda kızartılması ve şerbetlenmesi suretiyle Hatay ilinde üretilen halka şeklindeki tatlıdır. Tatlının şerbeti beyaz şeker ve su kullanılarak hazırlanır. Günlük olarak üretilir, kuru ve serin bir ortamda en fazla 4 saat muhafaza edilir. Sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir.

Hatay Müşebbek Tatlısının halka çapı 10-13 cm, kalınlığı 1,5-2 cm ve ağırlığı 120-130 g'dır. Karamelize kahverengi - sarı karışımı renge sahiptir. Kızartma işlemi 3 dakika sürdüğü içi dışı gevrek olup yağ çekmez. Bu sebeple içi yumuşaktır.

Hatay Müşebbek Tatlısının hamuru, ortasında 8 uçlu yıldızlı bir şekil bulunan krom veya bakır dolium haznesi olan ve coğrafi sınırdaki tulumba adı verilen özel bir kalıptan sıkılır. Tatlının üzerinde sarmal kanallar oluşur. Bu kanalların örgülü bir kafesi andırması nedeniyle de, Arapça "örgü ağ" vb. bir anlama gelen müşebbek kelimesi, Hatay Müşebbek Tatlısı adında yer alır.



Şekil 1: Hatay Müşebbek Tatlısının kalıbı

Hatay Müşebbek Tatlısı coğrafi sınırdaki züğüöl olarak da bilinir.

Hatay Müşebbek Tatlısının Hatay ilinde köklü bir geçmişı vardır. Coğrafi sınırdaki her pastane, tatlıcı ve seyyar satıcıda satılır. Bayramlarda, Meryem Ana Gününde, davetlerde ve özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 adet Hatay Müşebbek Tatlısı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

2 kg özel amaçlı buğday unu
500 g buğday unu
20 g yaş veya kuru maya
10 g amonyum karbonat
2,5 litre su

Kızartma yağı:

5 litre ayçiçek yağı

Serbet bileşenleri:

1 litre su
2 kg beyaz şeker

Şerbetin Hazırlanması: Şerbet, tatlı üretiminden bir gün önce yapılır. Bir tencereye su koyulur, ocakta kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca beyaz şeker ilave edilip homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılır. Kaynama başlayınca 3-4 dakika daha kaynatılıp ocaktan indirilir ve oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Hamurun Hazırlanması ve Pişirilmesi: Unlar elenir, maya ve amonyum karbonat ilave edilip karıştırılır. Karışımın üzerine, 70-80 °C sıcaklıktaki su azar azar dökülüp orta sertlikte bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur, 15-20 dakika dinlendirildikten sonra kalıba doldurulur.

Ayçiçek yağı bir tencerede kızdırılır. Kızdırılmış yağın içine kalıptan, çapı yaklaşık 10-13 cm olan halka şeklinde hamurlar sıkılır. Hamurların her iki tarafı da karamelize kahverengi - sarı karışımı renge sahip oluncaya kadar çevrilerek kızartılır. 3 dakika kızartılan hamurlar yağdan çıkarılır, bir gün önceden hazırlanan oda sıcaklığındaki şerbete batırılıp 5-10 saniye sonra çıkarılır, tepsiye yerleştirilir ve satışa sunulur.

Tüketime sunulan Hatay Müşebbek Tatlısının ağırlığı 120-130 g'dır. Günlük olarak üretilir, kuru ve serin bir ortamda en fazla 4 saat muhafaza edilir. Sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Müşebbek Tatlısı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Müşebbek Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve hamur dökme kalıbının uygunluğu.
- Özellikle hamurun hazırlanması ve pişirilmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün boyutları, ağırlığı, rengi, şekli ve yapısı bakımından fiziksel özelliklerinin uygunluğu.

- Hatay Müşebbek Tatlısı ibaresi, logosu 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 Arap Kebabı

Başvuru No	: C2023/000305
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Arap Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebab / Yemekler ve çorbalar
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 Arap Kebabı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Arap Kebabı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Logo kullanımı isteğe bağlı olup renk ve yazı karakteri özellikleri aşağıda verilmektedir.



Logo özellikleri		
Renk	 C:10 M:60 Y:100 K:47	 C:100 M:77 Y:0 K:0
Yazı karakteri	Hatay: Beatless Heavy	Arap Kebabı: Cg Gothicno Three

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Arap Kebabı; orta yağlı dana veya kuzu kıyma, zeytinyağı, kuru soğan, yeşil biber, domates, karabiber ve tuz kullanılarak Hatay ilinde üretilen yemektir. Üzerine, isteğe bağlı olarak ince kıyılmış maydanoz koyulduktan sonra sıcak olarak servisi yapılır.

Hatay Arap Kebabı, kapalı kapta ve buzdolabında 1 gün muhafaza edilebilir.

Hatay Arap Kebabı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Günlük öğünler ve özellikle ramazan ayında iftar sofraları, davetler vb. özel günler için üretilir. Tüketimi genellikle patatesli köfte ve lavaş veya pide ile yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Arap Kebabı üretiminde kullanılan bileşenler, tercihen coğrafi sınırdan elde edilir.

4 porsiyon Hatay Arap Kebabı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500 g orta yağlı dana veya kuzu kıyma
- 40 ml zeytinyağı
- 200 g kuru soğan
- 60 g yeşil biber
- 500 g domates
- 4 g karabiber

6 g tuz
Maydanoz (isteğe bağlı)

Bir tencereye zeytinyağı, kıyma ve küp şeklinde doğranmış kuru soğan koyulup kıyma suyunu çekinceye kadar kavrulur. Üzerine, kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış domates ve küçük doğranmış biber ilave edilip pişirilir. Domates suyunu çekince tuz ve karabiber eklenip karıştırılır ve pişirme işlemine son verilir.

Hatay Arap Kebabı servis tabağına koyulur, üzerine isteğe bağlı olarak ince kıyılmış maydanoz serpilip sıcak olarak servisi yapılır. Kapalı kapta ve buzdolabında 1 gün muhafaza edilebilir.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Arap Kebabı Hatay ilinde köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde kullanılan bileşenler, tercihen coğrafi sınırdan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Arap Kebabının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman kişilerin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Hatay Arap Kebabı ibaresi, logosu 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.

Geleneksel Ürün Adları

1. Türk Kahvesi / Turkish Coffee (Zafer)

Başvuru No	: G2023/000008
Başvuru Tarihi	: 02.05.2023
Geleneksel Ürün Adı	: Türk Kahvesi / Turkish Coffee
Ürün / Ürün Grubu	: Kahve / Diğer
Başvuru Yapan	: Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Dumlupınar Bulvarı No:252 (Eskişehir Yolu 9. Km.) 06530 ANKARA
Kullanım Biçimi	: Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, aşağıda verilen logolardan uygun olanı ve geleneksel ürün adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, uygun logo ve geleneksel ürün adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.



Ürünün Tanımı:

Türk Kahvesi *Coffea arabica* (Arabica) ve *Coffea canephora* (Robusta) bitkilerinden elde edilen, hafif, orta veya koyu kavrulmuş kahve çekirdeklerinin ince veya çok ince öğütülmesiyle elde edilen öğütülmüş kahveyi ve bu öğütülmüş kahve kullanılarak hazırlanan içeceği ifade eder. Türk Kahvesi, Arabica ve Robusta kahveler ayrı ayrı veya karışım halinde kullanılabilir. Türk Kahvesinin İngilizce çevirisi Turkish Coffee olup bu adda yaygın şekilde kullanılır.

Türk Kahvesinin öğütülmüş kahve formu, kahve çekirdeklerinin geleneksel öğütme ve kavurma yöntemi sonucunda ortaya çıkmıştır ve geleneksel olarak Türk Kahvesi içeceğinin hazırlanmasında kullanılır. Türk Kahvesi içeceği ise, nesilden nesile aktarılan geleneksel demleme yöntemi sonucunda ortaya çıkmıştır. Hazırlama yöntemi, öğütülmüş kahvenin su ile aynı cezvede kontrollü şekilde pişirilmesini içerir.

Öğütülmüş Türk Kahvesi

Öğütülmüş Türk Kahvesi, hafif, orta ve koyu kavrulmuş çekirdeklerden üretilir. İnce öğütülmüş, toz benzeri (75-125 mikron) yapısı, Türk Kahvesini diğer öğütülmüş kahvelerden ayırır. Ultra ince öğütme, köpük ve tortu oluşumuna neden olan ve kendine özgü, güçlü, hafif acı tatlı bir lezzet yaratan benzersiz bir demleme sürecine olanak sağlar. Öğütme boyutu demleme sürecinde önemli bir rol oynar. Ekstra ince öğütme, lezzetlerin ve aromaların daha iyi ekstraksiyonunu sağlar. Suyu ne kadar çok doku katılırsa, tat o kadar zengin olur. Buhar veya sıcak su ile karıştırılmış çözünebilir ürünler, Türk Kahvesi hazırlanmasında kullanılmaz.

İçecek Türk Kahvesi

Türk Kahvesi içeceği, öğütülmüş Türk Kahvesinin geleneksel demleme yöntemiyle hazırlanır. Türk Kahvesi içeceği, öğütülmüş kahvenin su ile kontrollü bir şekilde kaynama noktasına kadar pişirilmesiyle elde edilir. Böylece, kahvenin suyla yavaşça ısıtılması, eşit bir ekstraksiyonu sağlar. Sonuç olarak, Türk Kahvesi; zengin aroması, belirgin köpüğü ve tortusuyla karakterize edilir ve küçük fincanlarda servisi yapılır.

Üretim Metodu:

Öğütülmüş Türk Kahvesi hazırlanması

Öğütülmüş Türk Kahvesi üretmek için, *Coffea arabica* (Arabica) ve / veya *Coffea canephora* (Robusta) bitkilerinden elde edilen ham kahve çekirdekleri kavrulur ve ardından öğütülür.

Kavurma

Kavurma işleminde, kahve çekirdeklerine istenilen kahverengi renge ulaşana kadar homojen kavurmayı sağlamak için sürekli karıştırarak ısı uygulanır. Kahve çekirdekleri kavurma sırasında nem salar, önce saman sarısına, sonra kahverengiye döner. Tat ve koku bileşenleri, kavurma sırasında gerçekleşen kimyasal reaksiyonlar sonucunda oluşur.

Kavrulmuş kahve çekirdekleri renklerine göre sınıflandırılır. Türk Kahvesi, hafif, orta ve koyu kavrulmuş çekirdeklerden üretilir. Hafif kavrulmuş kahve, ham kahvenin 175-185 °C'de 8 ila 15 dakika kavrulmasıyla elde edilir. Orta kavrulmuş kahve 16 ila 25 dakika kavrulurken, koyu kavrulmuş kahve 26 ila 30 dakika kavrulur. Kavurma sırasında yanma ve parçalanma olmamalıdır. Kavurma tamamlandıktan sonra kahve çekirdekleri, gaz çıkışının tamamlanması ve asiditenin azaltılması için en az 48 saat oda sıcaklığında dinlendirilir. Dinlendikten sonra kahve çekirdekleri, öğütülene kadar hava, nem ve ışıktan koruyan kutu veya torbalarda oda sıcaklığında saklanmalıdır.

Öğütme

Türk Kahvesinde kullanılan kahve çekirdekleri, suyla birlikte pişirildiği için çok ince öğütülmelidir. Öğütülmüş kahvenin ortalama tane boyutu 75 ila 125 mikron arasında olmalıdır. İstenen tat ve köpük oluşumu ile fincanda tortu kalması için öğütme sırasında sıcaklığın 40 °C'yi geçmemesi önemlidir.

Saklama koşulları

Öğütüldükten sonra Türk Kahvesi, tadı ve aroması kaybolmaması için ışıktan, nemden ve havadan uzak saklanmalıdır. Hava geçirmez ambalajlarda bir yıla kadar saklanabilir.

İçecek Türk Kahvesi hazırlanması

Türk Kahvesi, kahvenin su ile pişirilirken ısı ve köpüğün kontrol edilmesi için geleneksel olarak 'cezve' adı verilen kaplarda hazırlanır. Isı ve köpük kontrolünün sağlanması koşuluyla, gizli rezistans ısıtıcılı otomatik kahve makinelerinde de hazırlanabilir.

Kahvenin tadı ve aroması üzerinde doğrudan etkisi olan pH değeri 6,8 ile 7 ve sertlik değerleri 7,20 Fr ile 14,20 Fr arasında olan temiz içme suyu kullanılmalıdır. Önceden ısıtılmış su kullanılmamalıdır; suyun sıcaklığı oda sıcaklığında veya daha düşük olmalıdır.

Coffea arabica (Arabica) ve *Coffea canephora* (Robusta) bitkilerinden elde edilen kahve çekirdeklerinden yukarıda belirtilen kavurma ve öğütme yöntemleriyle elde edilen öğütülmüş Türk Kahvesinin suya oranı (g/ml) 1 g / 10 ml olmalıdır. Geleneksel olarak Türk Kahvesinde kullanılan fincan hacmi 60 ile 90 ml arasındadır. Cezvede birden fazla fincan kahve birlikte pişirilebilir.

Her fincan için eklenen şeker miktarına göre Türk Kahvesi:

Şekersiz Türk Kahvesi (şeker eklenmemiş)

Az şekerli Türk Kahvesi (1 küp şeker veya 2 - 3 g şeker)

Orta şekerli Türk Kahvesi (1,5 küp şeker veya 3 - 4,5 g şeker)

Şekerli Türk Kahvesi (2 küp şeker veya 4 - 6 g şeker)

Demleme için önce su, sonra kahve uygun oranda cezveye konur. Ardından istenilen miktarda şeker eklenir. Cezve içindekiler kaşıkla karıştırılarak homojen hale getirilir. Uzun süre pişirildiğinde Türk Kahvesinde yanık ve acı tatlar oluşur, köpük hızlıca dağılır. Öte yandan, yüksek sıcaklıkta kısa sürede pişirilen kahvede ise çiğ tat ve yetersiz köpük oluşumu gözlenir. Bu nedenlerle, Türk Kahvesinin pişirme süresi ve sıcaklığı iyi ayarlanmalıdır.

Cezvedeki karışımın 2,5 ila 3 dakika içinde 88 - 92 °C'ye ulaşması sağlanmalıdır. Pişirme süresince kahve kaynatılmamalıdır; çünkü kaynatma istenmeyen tatların oluşmasına yol açar. Karışım, kaynama noktasına kadar ısıtılır ve köpük oluşmaya başlayınca pişirme durdurulur.

Servis

Öncelikle pişirilen Türk Kahvesinin köpüğü eşit şekilde dağıtılır, ardından cezvede kalan kahve ve tortu fincanlara paylaştırılır. Türk Kahvesinin sunumu, geleneksel olarak yanında su ile yapılır; böylece tüketici, önce ağızda istenmeyen tatları nötralize etmek için su içerek kahvenin tadını daha iyi algılayabilir.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Kahve, 1500'lü yıllarda Anadolu topraklarında tanınmaya başlanmış ve ilk kahvehane İstanbul Tahtakale'de açılmıştır. İlk başlarda saraydaki üst düzey görevlilerin, önemli devlet adamlarının ve halkın ileri gelenlerinin tükettiği bir içecek olan kahve, hızla halk arasında da yayılmıştır. Bu dönemde kahve çekirdeğinin özel olarak kavrulması ve ardından ince ya da çok ince öğütülerek yeni bir pişirme yöntemiyle buluşmasıyla Türk Kahvesi doğmuştur. Kahvehanelerin açılmasıyla insanlar kahveyi tanımaya başlamıştır. Kahvehaneler sadece kahve içmek için bir yer değil aynı zamanda yazarlar, şairler, ressamalar dâhil, farklı kültürel, sosyal, meslek dallarından gelen insanların sohbet ettiği, dertlerini paylaştığı, gazete okuduğu, sosyal ve politik sorunları tartıştığı, şiirlerini, edebiyatlarını, sanat eserlerini sergilediği ya da boş zamanlarında satranç veya tavla oynadığı, kültürel mekanlar olarak da işlev görür. Kahvehaneler bilgi paylaşımının, sosyalleşme ve iletişimin desteklendiği yerler olarak sürdürülmüş ve devam ettirilmiştir. Böylece Türk Kahvesi kültürü tüm topluma yayılmıştır.

"Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği", 2013 yılı itibarıyla UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine kaydedilmiştir.

Türk Kahvesi terimi, sadece belirli bir yöntemle demlenen ayırt edici içeceği değil, aynı zamanda bu içeceğin hazırlanmasında kullanılan ince öğütülmüş kahveyi de ifade eder. Hem öğütülmüş kahve hem de içecek olarak Türk Kahvesinin, kuşaktan kuşağa aktarılmış ve günümüze kadar değişmeden korunmuş geleneksel unsurları aşağıda sıralanmıştır.

İçecek olarak Türk Kahvesi

Türk Kahvesi içeceğinin geleneksel unsurları şunlardır: öğütülmüş Türk Kahvesinin kullanılması; kahvenin suyla birlikte cezve adı verilen geleneksel bir kapta demlenmesi; demleme sırasında soğuk veya oda sıcaklığında su kullanılması; kahvenin kaynama noktasına kadar ısıtılması ve köpük oluşmaya başlayınca pişirmenin durdurulması; küçük fincanlarda köpüklü yüzeyi ile servisin yapılması ve kahvenin tortusuyla birlikte sunulmasıdır.

Öğütülmüş Türk Kahvesi

Öğütülmüş Türk Kahvesinin geleneksel unsuru, ince öğütülmesinden kaynaklanan toz gibi yapısıdır. Bu ince öğütülmüş kahve, sadece Türk Kahvesi içeceğinin hazırlanmasında kullanılır.

Denetleme:

Denetimler Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği koordinatörlüğünde, Tarım ve Orman Bakanlığı, Türk Standartları Enstitüsü ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinden birer kişinin katılımıyla Türk Kahvesi konusunda uzman 3 kişiden oluşur.

Denetimler yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Toz halindeki Türk Kahvesi için denetim kriterleri:

- Kavurma ve öğütme işlemlerinin uygunluğu,
- *Coffea arabica* (Arabika) ve / veya *Coffea canephora* (Robusta) türü bitkilerden elde edilen çiğ kahve çekirdeklerinin kullanılması,
- Ambalaj üzerinde Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, uygun logo ve geleneksel ürün adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

İçecek halindeki Türk Kahvesi için denetim kriterleri:

- Pişirilmesinin uygunluğu,
- Sunumunun uygunluğu,
- Türk Kahvesi / Turkish Coffee ibaresi, uygun logo ve geleneksel ürün adı ambleminin işletmede kolayca görünebilir şekilde kullanılması.

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. Balıkesir Etli Çorba

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.10.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1785
Tescil Tarihi	: 31.10.2025
Başvuru No	: C2023/000145
Başvuru Tarihi	: 25.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Etli Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Lokantacılar Ve Benzerleri Esnaf Sanatkârlar Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hisariçi, Hasanbaba Çarşısı Kat:4 Karesi Balıkesir
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Etli Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Etli Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Etli Çorba; büyükbaş eti, et suyu, tereyağı, un, yumurta, soğan, havuç ve limon kullanılarak üretilen çorbadır. Bileşenlerden büyükbaş hayvan kaval kemiği, büyükbaş hayvan eti, meyane ile terbiyenin ayrı ayrı hazırlanarak servis aşamasında birleştirilir.

Balıkesir Etli Çorbanın geçmişi 1930'lu yıllara dayanır. Cumhuriyet tarihinin ilk zamanlarındaki lokantalarda özellikle yolculuk yapanların tercih ettiği bir çorbadır. Üretimi, özellikle meyane ve terbiyenin kıvamının tutturulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu bilgiler nesilden nesile aktararak günümüze ulaşmıştır.

Balıkesir ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Balıkesir Etli Çorbanın, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 porsiyonluk Balıkesir Etli Çorba üretimi için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

Çorba için:

- 2-2,5 kg büyükbaş hayvan kaval kemiği
- 4 kg kemiksiz büyükbaş eti
- 300-400 g soğan
- 50-60 g limon
- 50-60 g havuç
- 500-600 g tuz

Meyane için:

- 6-6,5 litre su
- 15-17 adet yumurta sarısı
- 500-600 g yoğurt
- 50-60 g nişasta

Sıcak Terbiye için:

- 1,5-2 kg tereyağı
- 500 g ayçiçek yağı
- 1,5-2 k böreklik un

Sunum için:

- 150-200 g sarımsak
- 300-350 g tereyağı
- 100-150 g kırmızı tatlı toz biber

Yapılışı:

Büyükbaş hayvan kemikleri iki parça olacak şekilde kırılıp, kemiksiz etler de büyük parçalar halinde olacak şekilde büyükçe bir kazana konulur. Etlerin üstüne gelecek kadar soğuk su ilave edilir ve yaklaşık 1 saat etlerin kanlı suyunu atması beklenir. Sonrasında kanlı su boşaltılıp tekrar etlerin üstüne gelecek kadar soğuk su doldurulur. Soğan, limon, havuç ve tuz ilave edilerek kaynatma kazanı ateş üstüne konulur. Kaynama işlemi sırasında üste çıkan köpükler hiç kalmayacak şekilde sürekli kevgirle alındıktan sonra kazanın kapağı kapatılıp 7-8 saat pişirme işlemi uygulanır. Etlerin haşlanması bitip, kaval kemiklerinin ilikleri boşaldıktan sonra etler kevgirle kazanın içinden alınır ve temiz bir tencereye kemik suyu süzülür.

Soğuk meyane sosunun hazırlanması: Derin bir tencereye su konulur ve içine yumurtaların sarısı ilave edilir. Su ve yumurta sarıları çırpma teli ile çırpılırken içine yavaş yavaş yoğurt ve nişasta ilave edilir. Sos pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çırpma işlemine devam edilir.

Sıcak terbiyenin hazırlanması: Geniş bir tencereye tereyağı ve ayçiçek yağı koyulup kızdırılır. Yağ pembeleşmeye başlayınca ocak kısık duruma getirilerek bir yandan un ilave edip bir taraftan çırpma teli ile karıştırılır.

30-40 dakika ateş üstünde bu terbiye çırpılarak kavrulur. Terbiye kum tanesi gibi küçük gözenekler haline geldiğinde işlem sonlandırılıp yan tarafta bekleyen soğuk meyane sosu bu sıcak terbiyeye ilave edilerek çırpma işlemine 5-10 dakika boyunca devam edilir. Daha sonra karışım ocaktan alınıp soğuması sağlanır.

Diğer yandan kazanda kaynayan kemik suyuna hazırlanan sıcak terbiye karışımı ilave edilir ve kaynayana kadar çırpma teli ile çırpılır. Çorba kaynama (kabarma) işlemine ulaşınca ocak kapatılır. Çorba böylelikle hazır hale gelir.

Daha önceden kemiklerden ayrılan ve başka bir tencereye alınan etler satır ile parçalanır.

Benmari de sıcak olarak bekleyen çorba 150-200 gramlık kaselere koyulur. İçine satır ile parçalanmış etten 20 gram eklenir ve üzerine tereyağı ve kırmızı tatlı toz biber yakılarak elde edilen sostan ilave edilir. İsteğe göre sarımsak sos ve limon parçaları ile sıcak sunum yapılır.

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

Balıkesir ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Balıkesir Etli Çorbanın, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Ürün bileşenlerinden olan büyükbaş eti Balıkesir yöresinde yetişen Holstein ırkından elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Etli Çorbanın bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Lokantacılar ve Benzer Esnaf Sanatkârlar Odasının koordinatörlüğünde, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 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;

- Balıkesir Etli Çorbanın üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu

- Üretim metoduna uygunluk
- Balıkesir Etli Çorba 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. Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1786
Tescil Tarihi	: 05.11.2025
Başvuru No	: C2024/000367
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

ANTAKYA
SAKAL KALDIRAN TATLISI



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı, Hatay yöresine ait tel kadayıf ile yapılan bir tatlı türüdür. İçeriğinde tel kadayıf, tereyağı, tahin ve pekmez bulunur. Özellikle bayramlar, törenler ve özel günlerde yapılan bu tatlı, yöre halkı tarafından büyük bir beğeniyle tüketilir.

Hatay, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu da bölgenin mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı da, bu kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, tarihsel ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı için bileşen listesi:

- 500 gr tel kadayıf
- 100 gr tereyağı
- 120 – 150 ml tahin (miktar isteğe bağlı olarak artıp azalabilir)
- 120 – 150 ml pekmez (miktar isteğe bağlı olarak artıp azalabilir)

Bir bakır tepside tereyağı eritilir, ardından tel kadayıflar kırılmadan bu yağa eklenir ve iyice karıştırılır. Yağ ile karışmış kadayıflar hafifçe kavrulduktan sonra ocaktan alınır. Üzerine tahin ve pekmez eklenir ve karıştırılarak servis için hazır hale getirilir. Antakya Sakal Kaldıran Tatlısının servisi sıcak olarak yapılır. Tahin ve pekmez miktarı damak zevkine göre ayarlanabilir.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Sakal Kaldıran Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı denetimleri Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı ibaresi, logosu 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. Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1787
Tescil Tarihi	: 05.11.2025
Başvuru No	: C2024/000368
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek köftesi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Antakya Ekmek Oruğu /
Antakya Fış Oruk



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Ekmek Oruğu, somun ekmek ve bulgur birleşimiyle yapılan Antakya mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir. Baharatlar ve salçalarla tatlandırılan bu yemeğin dışı kızarmış, içi ise yumuşak ve lezzetli bir yapıya sahiptir.

Oruk, Antakya mutfağına Ortadoğu mutfağından gelmiş bir yemek olmakla birlikte, günümüzde Antakya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Oruk, içli köfte ile benzerlik gösterse de, lezzet, çeşitlilik ve pişirme şekli açısından farklılıklar barındırır. Antakya Ekmek Oruğu da oruk türleri arasında özel bir yer tutar, çünkü hamuruna ekmek eklenir. Ekmek kullanımı, bölge halkının ekmeğe verdiği değeri ve israfı önleme anlayışını yansıtır. Antakya Ekmek Oruğu şekil bakımından da diğer oruklardan ayrılır; disk şeklinde olup içi boştur. Antakya Ekmek Oruğu yaklaşık 10 cm genişliğinde ve 0,5 cm kalınlığında hazırlanır, üzerine yağ sürülerek fırında veya bol yağda kızartılarak pişirilir. Halk arasında "Fış Oruk" olarak da bilinir.

Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Üretim Metodu:

4-5 Kişilik Antakya Ekmek Oruğu bileşenler listesi:

- 150-200 gram ince bulgur
- 400-500 gram kurutulmuş veya beklemiş somun ekmek
- 10 gram biber salçası
- 10 gram domates salçası
- 200 ml ılık su
- 40 gram un
- 2 gram kimyon

- 3 gram kuru nane
- 8 gram tuz (baharatlar ve tuz isteğe göre artıp azalabilir)
- Kızartmak için 1 litre zeytinyağı veya sıvıyağ

Yapılışı: İlk olarak bulgur bir kaba alır, üzerine 200 ml ılık su dökülür ve karıştırarak şişmesi beklenir. Bu sırada ekmekler 200 ml suyla hafifçe ıslatılır ve fazla suyu sıkılır. Şişen bulgura, tuz, kimyon, nane, salçalar ve suyu sıkılmış ekmekler eklenir. Karışım iyice yoğrulur hamur haline getirilir. Hamur parçalara ayrılır ve 10 cm çapında ve 0,5 cm kalınlığında oval şekiller verilerek bir kenara alınır.

Bol yağda kızartma yöntemi: Bir tavada 1 litre zeytinyağı veya sıvıyağ ısıtılır. Yağ iyice ısındıktan sonra şekil verilmiş olan Antakya Ekmek Orukları kızgın yağın içinde kızartılır.

Fırında pişirme yöntemi: Şekillendirilmiş ekmek oruklarının altı ve üstü yağlanarak bir tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Kızarmış Antakya Ekmek Oruklarının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Antakya Ekmek Oruğu, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Ekmek Oruğunun tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Antakya Ekmek Oruğu denetimleri Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk ibaresi, logosu 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. Amasya Çatal Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1788
Tescil Tarihi	: 06.11.2025
Başvuru No	: C2023/000007
Başvuru Tarihi	: 09.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Çatal Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: İbni Sina Cd. No:5 Fethiye AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Çatal Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Çatal Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Çatal Çorbası; yarma, yeşil mercimek, kıyma, soğan ve çeşitli baharatlar katılarak oluşturulan bir çorbadır. Yanında genellikle turşu ve taze soğan ile servisi yapılır.

Bölgede çokça üretimi yapılan yeşil mercimek ve yarma gibi bileşenlerin yanında ürüne kıymanın da dâhil edilmesi doyurucu bir çorba özelliği katmıştır. Amasya Çatal Çorbası hem kolay yapılabilmesi hem de halk tarafından sevilerek tüketilmesinden dolayı düğün vb. özel günlerde yöre halkının çokça yaptığı bir yemektir.

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Çatal Çorbası ilin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Amasya Çatal Çorbası üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 200-230 g buğday yarması
- 100-120 g yeşil mercimek
- 50-60 g dana kıyma
- 90-110 g kuru soğan
- 2-2,5 l su
- 20-30 ml ayçiçek yağı
- 50-60 g tereyağı
- 5-10 g tuz
- 5-10 g kırmızı toz biber

Öncelikle yeşil mercimek ve yarma ayrı ayrı kaplarda 2-3 saat süreyle soğuk suda bekletilir. Yarmalar yaklaşık yarım litre su ile eklenerek kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Yeşil mercimekler de su eklenerek orta ateşte yaklaşık 20 dakika pişirilir ve yumuşamaya başlayınca önceden haşlanmış olan yarma ilave edilir ve 5 dakika daha birlikte pişirilir. Başka bir tavada ise soğan ile kıyma ayçiçek yağı ile kavrulur. Kavrulan karışım 200-300 ml kaynamış su ile birlikte haşlanmış olan mercimek ve yarmaya ilave edilip 5 dakika daha birlikte pişirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı ve baharatlar dökülerek sunuma hazır hale getirilir. Bir kâsede yanında genellikle turşu ve taze soğan ile birlikte sıcak olarak servisi yapılır.

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

Amasya ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Amasya Çatal Çorbasının ilin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Çatal Çorbasının bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği koordinatörlüğünde; Amasya Belediyesinden, Amasya İl Tarım Müdürlüğünden, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulundan, Amasya Turizm Derneğinden ve Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinden ürün konusunda uzman 5 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Amasya Çatal Çorbası üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Amasya Çatal Çorbası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Lapta Hesap İşi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.11.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1789
Tescil Tarihi	: 11.11.2025
Başvuru No	: C2024/000235
Başvuru Tarihi	: 02.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Lapta Hesap İşi
Ürün / Ürün Grubu	: El işlemesi / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kıbrıs Türk Girişimci Kadınlar Derneği (GİKAD)
Tescil Ettirenin Adresi	: ACAPULCO Resort Convention SPA Hotel Çatalköy Girne KKTC
Coğrafi Sınır	: Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti
Kullanım Biçimi	: Lapta Hesap İşi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Lapta Hesap İşi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ürün şeffaf ambalaj ile piyasaya sunulur. Şeffaf ambalaj üzerine aşağıda verilen logoyu içeren kâğıt bant yapıştırılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lapta Hesap İşi; kasaak üzerine gerilen idare, bürümcük, ipek, keten gibi dokuma iplikleri sayılabilen kumaşlar üzerine renkli iplikler ile sayılarak yapılan bir el işidir. Üzerinde yaygın olarak hayvan, çiçek, tarak ve yıldız motifleri kullanılır. Nakışların geleneksel rengi bordo, kırmızı, pembe ile mavi ve yeşilin tonlarıdır. Motiflerin kenarları ise çoğunlukla siyah veya kahverengi olarak işlenirken bazen dolgu renginin koyu tonu ile de çalışılır. Yaygın olarak masa örtüsü, yatak örtüsü, perde gibi ev tekstili ürünleri ile bluz, elbise, ceket gibi hazır giyim ürünlerinde kullanılır. İşlenen nakışın boyutu, işlendiği ürünün boyutuna göre ayarlanır. Masa örtüsü, yatak örtüsü ve perdelerde büyük motifler kullanılırken, hazır giyim ürünlerinde daha küçük ve ince motifler kullanılır. Motiflerin, atkı ve çözgü iplikleri sayılabilen kumaşlar üzerinde telleri sayılarak işlenmesi tekniği nedeniyle hesap işi olarak adlandırılır.

Lapta Hesap İşinin özellikleri aşağıdaki gibidir.

Kumaş özelliği: Dokuma iplikleri sayılabilen, atkı ve çözgü iplikleri eşit kalınlıkta olan kumaşlardır. İdare, bürümcük, ipek, keten vb. dokuması sayılabilen kalitesi yüksek kumaşlar olması önemlidir.

İplik özelliği: Nakışlarında muline iplik (bitkisel liflerden üretilen iplik türü) kullanılır. Tasarıma göre güncel, ulaşılabilir, ekonomik ve renk kalitesi olan iplikler de kullanılabilir. İpliklerin kaliteli olması ve boya çıkarmaması önem taşır. Motiflerde Lapta Hesap İşine özel olarak belirlenen geleneksel renkler (bordo, kırmızı, pembe ile mavi ve yeşilin tonları) kullanılır. Lapta Hesap İşinin sürdürülebilir olması ve farklı objeler üzerinde kullanılması dolayısıyla farklı renk tonlarının kullanımı da mümkündür. İplik kalınlığı, seçilen kumaşın kalınlığı dikkate alınarak iki tel, üç tel veya daha fazla olacak şekilde belirlenir.

İşleme özelliği: Nakış işlemesine motif seçimiyle başlanır. Motif belirlendikten sonra desenin kumaşa geçirilmesi, sayılarak desen aktarma tekniği ile gerçekleştirilir. Bu teknikte motif, kareli kâğıda çizilerek hazırlanır

ve çizim takip edilerek iğne ve iplikle kumaşa aktarılır. Seçilen motifin ve kumaşın orta işaretleri beyaz iplikle alınır. Ardından desen sınırları siyah veya kahverengi muline iplik kullanılarak kalemle çizilmiş gibi elde makine dikişi tekniğiyle işlenir. Bu işleme karartma adı da verilir. İşlem iki veya üç tel üzerine çalışılmakla birlikte, motifin büyütülmesi istenirse dört ya da beş tel üzerinden de tercihe bağlı olarak işlenebilir.

Motifin kumaşa aktarılmasından sonra ikinci aşama olarak renklendirmeye geçilir. Bu aşamada geleneksel olarak bordo, kırmızı, pembe ile mavi ve yeşilin tonları veya modernize olarak seçilen renkte muline iplik kullanılır. İki tel ya da üç tel sayılarak kanaviçe tekniği (çapraz nakış tekniği) ile renkli işleme yapılır. Kanaviçe, motifin özelliklerine göre iki farklı teknik uygulanarak yapılır.

Son aşamada, elde makine dikişi tekniği ile nakış kenarlarına sınır işlenir. Sınır işlemesi, motifin dört kenarını çevreleyen ve su olarak adlandırılan kenar işlemesi olup, tüm motiflerin etrafına uygulanarak işleme tamamlanır. Su, çapraz ve elde makine dikişi teknikleri kullanılarak yapılan bir kenar işlemesidir. İşleme tamamlandıktan sonra, ürünün türüne göre kenar temizleme teknikleri uygulanır. Bu temizleme tekniklerinde çoğunlukla oya işlemesi ile süsleme tercih edilir. İğne, mekik veya tığ gibi araçlarla; ipek, pamuk ya da sentetik ipliklerle yapılan oya işlemesi, gerektiğinde pul ve boncuk gibi malzemelerle zenginleştirilen, süsleme amaçlı bir el sanatıdır. Bu adımlarla Lapta Hesap İş'i son halini alır.

Motif özelliği: Nakışlarda seçilen örnekler hayvan, çiçek, tarak ve yıldız motifleri ile işlenir. Örneklerin ayırt edilebilmesi için motifler kazlı, bardacıklar, kutulu desen, cevizli, cezarlı, kirazlı, yıldızlı, büyük kazlı, üzümlü, onluklu, yasemin, tarak, mekik, lokumlu, başak deseni, yapraklı, kartallar, örümcek, kuşlu desenler, tavşancıklar olarak standart şekilde isimlendirilmiştir. Bununla birlikte günümüzde Lapta Hesap İş'inin farklı objelere işlenmesiyle, mevcut desen ve teknikler kullanılarak farklı desenler oluşturulmakta olup mevcut teknik kullanıldığı için bu kabul edilebilir bir durumdur.



Şekil 1. Lapta Hesap İşinde sık kullanılan motiflerden kutulu motif



Şekil 2. Lapta Hesap İşinde sık kullanılan motiflerden buğday motifi

Varlığı 1900'li yılların başına dayanan Lapta Hesap İş'i, üretim tekniği ve çoğunlukla Kıbrıslı Türk kadınlar tarafından benimsenmiş olması nedeniyle Kıbrıs Türk halk kültürü sembelleri arasında kendine özgü, farklı bir yere sahiptir. 1930'lu yılların başında Lapta İlkokulu'na atanan Lefkoşalı Fikriye Hussein Ahmet isimli Kıbrıslı Türk bir öğretmen tarafından tel üstüne gerilerek uygulanan bu nakış, zaman içinde kız öğrencilere ve ev hanımlarına öğretilmiştir. Fikriye Hanım'ın öğrettiği bu işleme tekniği, zamanla Lapta köyündeki kadınlar tarafından benimsenmiş, bölge halkı tarafından geliştirilerek özgün bir el sanatı haline getirilmiştir. Günümüzde, geleneksel işleme şekline bağlı kalınarak başta Lapta bölgesi olmak üzere birçok farklı bölgede işlenmeye devam eden Lapta Hesap İş'i, Kıbrıs Türk kültürünün bir mirası olarak varlığını sürdürür. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde uzun bir geçmişe sahip olan Lapta Hesap İş'i, coğrafi sınırın kültür ve tarihinde önemli yere sahiptir. Üretimi ustalık beceresi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kullanılan araç ve gereçler: Lapta Hesap İşi herhangi bir teknolojik araç ve gereç kullanılmadan, sadece kasnak, iğne, orta işaretini almakta kullanılan beyaz iplik, mezura veya cetvel, makas, kasnağı sıkıştırmakta kullanılan tornavida, kareli kâğıda çizilmiş desen ile tamamen el marifeti ile yapılır.



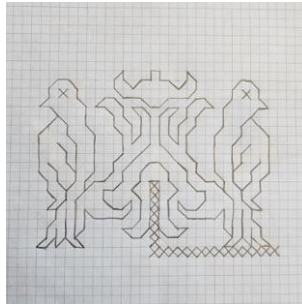
Şekil 3. Lapta Hesap İşi üretiminde kullanılan araç ve gereçler

Malzemenin kasnağa gerilmesi: Nakışın düzgün ve süratli bir şekilde işlenmesi amacıyla kumaşı germek için kasnak kullanılır. İşlenecek kumaşın gergin durmasını sağlar. Kumaşın zarar görmemesi için kasnak çemberlerinin pürüzsüz ve cilalı olmasına dikkat edilir, işlenecek kumaşa kasnak temas etmemesi için kasnak bezi kullanılır. Lapta Hesap İşi işlenirken her iki el de kullanılır. Bir el kasnağa gerilmiş kumaşın üstünde diğer el ise altında iğnenin batırılacağı yerde çalışır. Yapılacak nakışın motifine göre iğnenin ucu batırılıp, iğnenin arka tarafından adımın yapılacağı yerden çıkarılır.



Şekil 4. Malzemenin kasnağa gerilmesi ve nakış başlangıcı

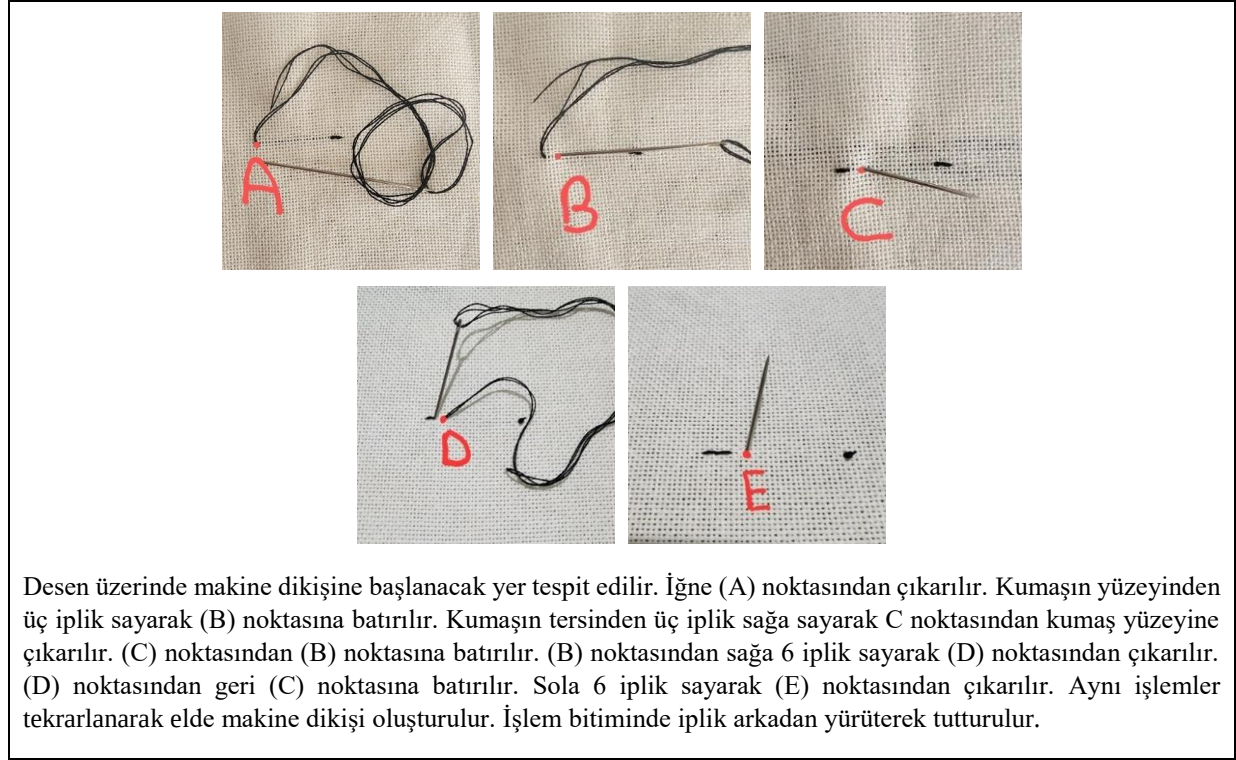
Karartma işlemi ile motifin kumaşa aktarılması: Nakış işleme aşamalarına motif seçimiyle başlanır. Motifi kumaşa aktarma yöntemi olarak sayılarak desen geçirme tekniği uygulanır. Bu teknikte motif kareli kâğıda çizilir ve çizim takip edilerek iğne ve iplikle kumaşa aktarılır.



Şekil 5. Kâğıda çizili motif örneği

Seçilen motiflerin dış sınırları ile tasarımın ve kumaşın merkez noktaları beyaz iplikle belirlenir. İşlemeye motifin ortasından başlanarak siyah ya da kahverengi muline iplikle çalışılır. Bu işleme “karartma” adı verilir. Elde makine dikişi tekniğiyle işlenir.

Tablo 1. Elde makine dikişi çalışmasının aşamaları



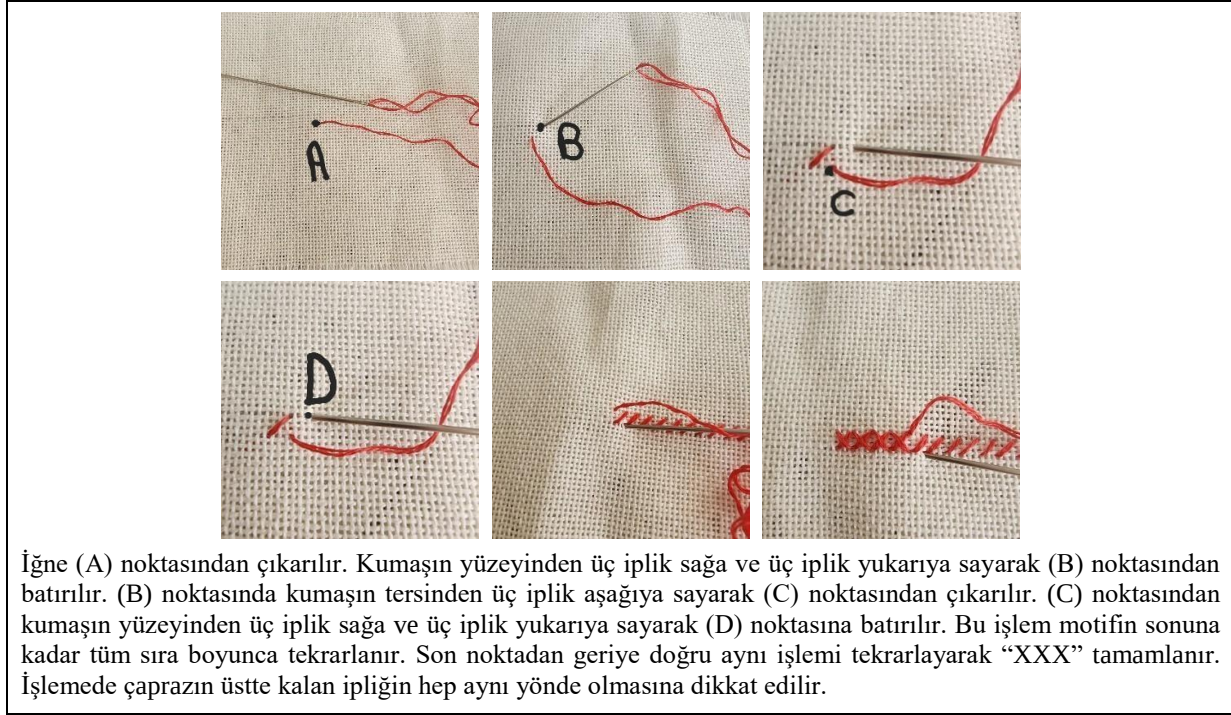
Karartma yapılırken, dikiş ileri-geri, yatay-dikey ve çapraz yönde işlenir. İşlemeye başlamadan önce, ürünün türü ve boyutu dikkate alınarak kaç telden ve kaç iplik birden kullanılarak çalışılacağı belirlenir. Genellikle iki tel üzerine iki kat iplikle çalışma tercih edilir. Her dikişte kumaştan iki tel alınır, ancak motif büyütülmek istenirse üç, dört ya da beş tel de tercih edilebilir. Bu tür büyütme işlemi yaygın bir uygulama değildir. Her dikiş iki tel üzerine yapılır. Yatay-dikey ve çapraz yönde iki tel alınır. Hatasız bir şekilde nakışın işlenmesi önem taşır. Hata düzeltilmediği takdirde arka planın doldurulmasında sorun yaşanabilir. Bu da işlemenin tasarımını olumsuz yönde etkileyerek orijinallliğini kaybettirebilir. Tüm dış sınır/kenar çizgileri işlenerek karartma işlemi tamamlanır.



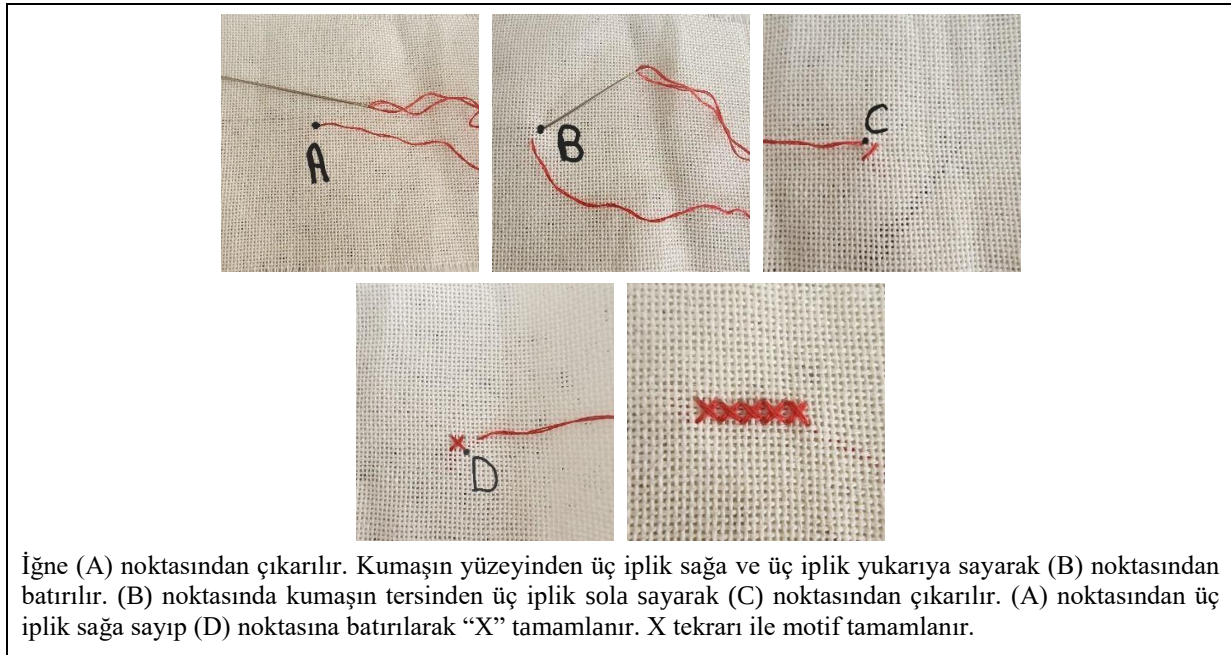
Şekil 6. Tamamlanmış karartma işlemi

Renklendirme işlemi: Lapta Hesap İşinde motifin kumaşa aktarılmasından sonra motifin içine veya dışına, seçilen renkteki ipliklerle iki veya üç tel sayılarak kanaviçe tekniği (çapraz nakış tekniği) ile renk dolgusu işlenir. Kanaviçe, kumaş üzerine renkli ipliklerle çarpı şeklinde yapılan bir işleme tekniğidir. Motifin özelliklerine göre iki farklı teknik uygulanarak yapılır. Bir nakışta bütün çaprazlar ya yatay ya da dikey olmak üzere aynı yönde ilerler. Üstteki çapraz nakışın üst teli ile aynı hizada devam eder. Dolgu işlemine genellikle en alt sıradan başlanır ve motifin sonuna kadar devam edilir. İşlem tamamlandığında bir üst sıraya geçilir ve dolgu işlemi bu şekilde sürdürülür. Çoğunlukla, motiflerin arka planı tamamen doldurulmakla birlikte, özellikle çiçek motiflerinin içi renklendirilerek doldurulması tercih edilir. Nakışta düğüm kullanılmaz. Bitmiş bir motifin arka yüzü incelendiğinde, hiçbir düğüm görülmez.

Tablo 2. Çapraz nakış tekniği aşamaları (Birinci teknik)



Tablo 3. Çapraz nakış tekniği aşamaları (İkinci teknik)



Şekil 7. Renklendirme işlemi yapılan motifin önü ve arkası

Tamamlanmış motife su deseninin uygulanması: Renklendirme işlemi tamamlandıktan sonra, son işlem olarak düz iğne tekniği ile sınır işlenir. Sınır işlemesi, su olarak adlandırılan ve motifin etrafını çevreleyen kıvrık süslemelerden oluşan bir kenar işlemidir. Bu işlem, motifin dört kenarına uygulanarak tamamlanır. Su, çapraz ve elde makine dikişi teknikleri ile yapılan kenar işlemesidir. İşleme tamamlandıktan sonra, ürünün türüne göre kenar temizleme teknikleri uygulanır. Bu temizleme tekniklerinde çoğunlukla oya işlemesi ile süsleme tercih edilir. İğne, mekik veya tığ gibi araçlarla; ipek, pamuk ya da sentetik ipliklerle yapılan oya işlemesi, gerektiğinde pul ve boncuk gibi malzemelerle zenginleştirilen, süsleme amaçlı bir el sanatıdır. Bu adımlarla Lapta Hesap İşi son halini alır. Nakış ve kenar işlemi tamamlandıktan sonra ürün dikkatlice ütülenerek üretim tamamlanır. Ürün şeffaf ambalaj ile piyasaya sunulur.

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

Lapta Hesap İşi, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinin kültür ve tarihinde önemli yere sahiptir. Üretimi ustalık beceresi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Lapta Hesap İşinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kıbrıs Türk Girişimci Kadınlar Derneği koordinatörlüğünde, Kıbrıs Türk Girişimci Kadınlar Derneği, Lapta Belediyesi ile Lapta Kültür ve Dayanışma Derneğinden konuda uzman ikişer kişinin katılımı ile oluşan 6 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.

- Özellikle kumaş ve iplik olmak üzere üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle işleme ve motif özelliği olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Lapta Hesap İşi 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.