



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **177**

Yayın Tarihi

**16.07.2024**

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

## İÇİNDEKİLER

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru .....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 177. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları .....	7
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....	32
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımları .....	55

# 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 177. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

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

##### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2020/403	Hatay Biber Salçası	7
2.	C2021/000260	Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri	10
3.	C2021/000464	Küçükyoncalı Keşkeği	13
4.	C2021/000562	Hınıs Köftesi	15
5.	C2022/000114	Erciş Lahanası	17
6.	C2023/000225	Şanlıurfa Pamuğu	20
7.	C2023/000263	Bitlis Ciğer Taplaması	23
8.	C2023/000264	Bitlis İçli Köftesi	25
9.	C2023/000330	Lefke Bezi	27

##### 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.	1603	Antakya Külçesi	32
2.	1604	Çorlu Kuzu Ciğer Sarma	34
3.	1605	Çerkeş Badıma Bükmesi	36
4.	1606	İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi	38
5.	1607	Çerkeş Lokumu	40
6.	1608	Nevşehir Tahinli Simidi	42
7.	1609	Akçadağ Armudu	44
8.	1610	Akçadağ Pilavı	46
9.	1611	Büyükbelen Tekir Zeytini	48
10.	1612	Tokat Üzüm Tarhanası	53

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1223	Ermenek Helvası	55

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

### 3. Bölüm

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

#### 1. Hatay Biber Salçası

<b>Başvuru No</b>	: C2020/403
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.11.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Biber Salçası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Salça/ İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Antakya Ticaret Ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4/D Hatay TÜRKİYE
<b>Vekil</b>	: Elif Benan Güven (Özener Marka ve Patent Danışmanlık Ltd. Şti.)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Biber Salçası ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Biber Salçası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Biber Salçası; coğrafi sınırdaki yetişen ve latince ismi *Capsicum annum* L. cv. *kapya* olan kırmızıbiberin ayıklanıp, yıkanıp, çekirdek evinin çıkartılıp, güneş altında kurutulması sonrasında tuz ve/veya sitrik asit ilavesi ile elde edilen bir salçadır.

Hatay Biber Salçası üretiminde kullanılan kapya biber kalın etli bir biberdir. Alçaktan dallanır, bol yapraklıdır ve bodur görünümlü bir bitkidir. Meyveleri koyu kırmızı iri konik yassı 14-16 cm boyunda, meyve eti kalınlığı 2,5-3 mm ve tatlıdır.

Hatay Biber Salçası, gün kurusundan kaynaklı yoğun biber kokusuna, yoğun kıvama ve koyu renge sahiptir.

Ürünün ekoloji ile ilintisi büyük oranda, biberlerin kurutulduğu dönemdeki hava koşulları ile ilgilidir. Coğrafi sınırdaki bu dönem "biber sıcakları" olarak bilinir. Ağustos ayının sonu ve Eylül ayının ilk haftasına denk gelen bu dönemde, rüzgâr hızı yavaşlar (3-5 m/s) ve havanın bağıl nemi %10'lara kadar düşer. Bu çevre koşullarında kapya biberlerin küf oluşumu gerçekleşmeden hızlı bir şekilde kuruması sağlanmaktadır. Kuruma esnasında renk koyulaşması gerçekleşir ve biber meyvesi içindeki enzimatik faaliyetler devam eder. Dolayısı ile ürün lezzet açısından biber meyvesinden farklılık gösterir. Ürünün ayırt edici özelliklerini kazanması kurutma işleminin Hatay koşullarında yapılması ile gerçekleşir. İklim Amanos Dağlarının batısında Akdeniz iklimi olarak görülürken, Amanos Dağlarının doğusunda karasallaşmaya başlar. Dolayısı ile sıcaklık artışı Amanos Dağlarının doğu tarafında daha hızlı gerçekleşir.

Tablo 1. Hatay Biber Salçasına ait bazı özellikler

Bileşen	En az	En çok
Kurumadde (%)	40,7	55,2
Briks (%)	36,0	47,4
Karbonhidrat (%)	19,0	34,0
İnvert şeker (toplam kurumaddede kütlece, %)	42,6	70,0
Protein (%)	4,0	5,1
Ham selüloz (%)	5,3	5,8
Diyet lif (g/100g salça)	7,7	9,6
%10 HCl de çözünemeyen kül (g/100g kurumadde)	0,06	0,18
Tuz (toplam kurumaddede kütlece, %)	2,0	2,8
pH	4,40	4,78
Titre edilebilir asitlik (toplam kurumaddede kütlece, %)	1,29	7,47
Renk değerleri		
L*	12,24	21,85
a*	19,56	30,41
b*	10,16	20,56

#### Üretim Metodu:

Yıkama ve ayıklama: Biberler temiz su ile yıkanır ve biberler diğer nesnelere ayıklanır.

Patlatma: Biberler uzunlamasına şeritler halinde kesilerek çekirdek evi çıkartılır. Acı biber ilave edilecek ise biberin damarlarını da alacak şekilde üç parçaya kesilerek çekirdek evi çıkartılır. Bu işlem endüstride yüksek devirde dönen iki silindir kullanılarak yapılır.

Kurutma: Beton bir zemin üzerine serilmiş olan temiz bezlerin veya brandaların üzerine şeritler halinde kesilmiş biberler konulur, güneşte kurutma işlemi uygulanır. Bu işlem hava sıcaklığına ve rüzgârın hızına bağlı olarak 2 ila 3 gün sürer. Bu aşamada kopya biberinin başlangıçtaki su oranı %65-75 oranında azalır. Kurutma işlemi sırasında biberler belli aralıklarla karıştırılarak homojen bir kurutma elde edilir. Kurutma esnasında, biber meyvesi içindeki enzimatik faaliyetler devam etmekte olduğundan renkte koyulaşma gerçekleşir (enzimatik kararırma), aroma maddeleri oluşur ve ürün konsantre hale gelir.

Boyut küçültme: Kurutma işleminden çıkan biberler kıyma makinesinden veya kırıcılardan geçirilerek boyut küçültme yapılır.

Tuz ve sitrik asit ilavesi: Boyut küçültmesi yapılmış ürünlere tuz ve gerekirse sitrik asit ilavesi yapılır.

Pastörizasyon: Tuz ve sitrik asit ilavesi yapıldıktan sonra tüplü (borulu) pastörizatörden geçirilerek mikroorganizma yükü uygun seviyeye getirilir.

Dolum-Paketleme: Pastörizasyondan geçmiş ürün gıda ile temasa uygun olan ısıya dayanıklı (sıcak dolum yapılabilen) kaplara istenen gramajda doldurularak, kapakları kapatılır ve ambalajlanır.

Depolama: Ambalajlanan Hatay Biber Salçası, direkt güneş ışığından korunmuş olarak oda sıcaklığında 1 yıla kadar muhafaza edilir.

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

Hatay Biber Salçası Hatay ilinde kuşaklar boyu geleneksel bilginin aktarımıyla üretilen uzun bir geçmişe sahip olan bir üründür. Hatay Biber Salçasının tüm üretim aşamaları Hatay ilinde "Biber sıcakları" diye anılan dönemde belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.



### **Denetleme:**

Denetimler, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliğinden ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılacak biberlerin özelliklerinin uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu ve Hatay Biber Salçası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde ürünün renk özellikleri, ürünün genel bileşimindeki briks ve tuz değerleri bakımından ilgili kamu veya özel laboratuvarlarında analiz edilmesi sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

## 2. Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri

<b>Başvuru No</b>	: C2021/000260
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.06.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Eski Kuyumcular Mahallesi Mekik Sokak No: 25 Karesi BALIKESİR
<b>Vekil</b>	: Nilgün Dinkçi Taşçı (Adres Patent Marka ve Fikri Haklar Ltd. Şti.)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Balıkesir ili Kepsut ilçesi Bükdere Mahallesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri; 1/1 veya 1/2 oranında karıştırılan keçi ve koyun sütlerinden elde edilen yoğurdun, süzülmesi ve tuzlanması sonrası oğlak ya da keçi tulumu içine doldurularak olgunlaştırılmasıyla üretilen küflü peynirdir. Rengi, sarımsı kremden beyaza kadar değişebilir. İnce şerit halinde mavi renkli küf damarları bulunur. Kuvvet uygulandığında dağılıbilir yapıya sahiptir.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin ayırt edici özelliği, olgunlaştırıldığı deri tulumların hazırlanmasında meşe ağacının kullanılmasıdır. Meşe ağacı kabukları suda kaynatılıp işlem sonucu kırmızı renk alan su süzülür. Dağarcık adı verilen oğlak ya da keçi derisi, iç ve dış temizlik işlemlerinin ardından inceltildikten sonra meşe ağacı kabuklarının kaynatıldığı suya batırılır. Deriyi renklendiren bu işlem aynı zamanda hayvansal kokunun giderilmesini de sağlayarak peynirde istenmeyen aroma oluşumunu önler. Kurutma ve tuzlama işlemlerinden geçen deri, torba şeklinde dikilerek hazır hale getirilir. Süzülen ve tuzlanan yoğurt, meşe ağacından yapılan sopalarla tulum içine boşluk kalmayacak şekilde sıkıca basılır. Tulumlar, bölgede bulunan ve karataş adı verilen siyah renkli taşlarla vurularak çevrile çevrile yerleştirilir. Olgunlaştırma işlemi için alttan üste sırasıyla karataş, meşe ağacı türü olan mazı çalısı, tulum, mazı çalısı ve karataş yerleştirilir. Taş ağırlığı ile peynirin suyu yavaş yavaş kitleden ayrılırken, çalılar hava geçişine olanak sağlar ve bu sayede istenen yapı yavaş yavaş oluşur.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri, yaklaşık 9 ay süreyle 10-20 °C civarında mahzen ortamında olgunlaştırılır. Olgunlaşma sürecinin 14-18. gününden itibaren küflenme başlar. Olgunlaştırma işlemi sonrası ürün 4 °C'de 12 aya kadar muhafaza edilebilir.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (% , m/m, en çok)	45
pH	4,6-4,7
Toplam asitlik (g/100 g laktik asit)	1,75-1,90
Tuz (g/100 g KM)	3-4
Protein (g/100 g, Nx6.38)	19-21
Yağ (g/100 g, kuru maddede)	45-51

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınıra özgü üretim metoduyla coğrafi sınırın mutfak kültürü ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

## Üretim Metodu:

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin üretiminde kullanılan sütler, coğrafi sınırdaki yetişen keçi ve koyunlardan temin edilir. Hayvanlar, bölgede yer alan çayır, otlak ve mera alanlarında bulunan mercanköşk (*Origanum majorana*), kekik (*Origanum vulgare*), rezene (*Foeniculum vulgare*) gibi bitkilerle beslenir.

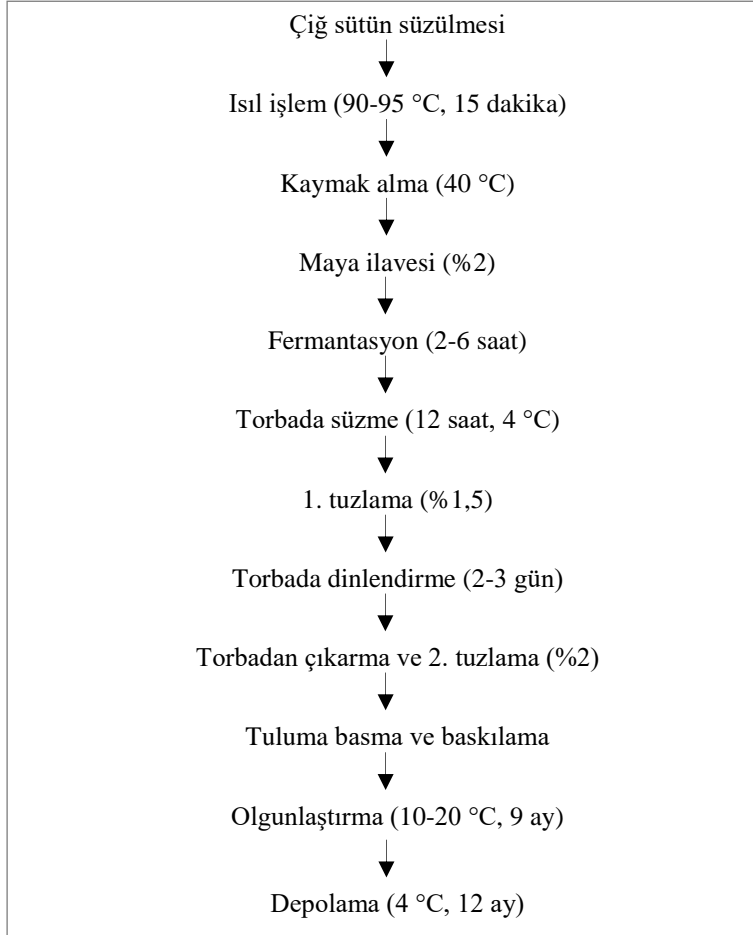
Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin olgunlaştırıldığı deri tulumlar hazırlanırken meşe ağacı kullanılır. Meşe ağacı kabukları suda kaynatılarak işlem sonucu kırmızı renk alan su süzülür. Dağarcık adı verilen oğlak ya da keçi derisi, iç ve dış temizlik işlemlerinin ardından inceltilerek meşe ağacı kabuklarının kaynatıldığı suya batırılır. Deriyi renklendiren bu işlem aynı zamanda hayvansal kokunun giderilmesini de sağlayarak peynirde istenmeyen aroma oluşumunu önler. Kurutma ve tuzlama işlemlerinden geçen deri, torba şeklinde dikilir.

Taze sağılan süt, temiz ve kuru pamuklu bezlerden süzülerek içinde bulunabilecek yabancı maddeler uzaklaştırıldıktan sonra 90-95 °C'de en az 15 dakika kaynatılarak pastörize edilir. Süt, yaklaşık 40 °C sıcaklıktayken yüzeyde biriken kaymak alındıktan sonra yoğurt ile (%2) mayalanarak 2-6 saat fermente edilir.

Yoğurdun özel pamuklu dokuma torbalara koyulup askıda süzülmesiyle (12 saat, 4 °C) elde edilen torba yoğurdu, %1,5 tuz ilavesiyle torba içinde asılı olarak 2-3 gün daha dinlendirilir. Torbadan çıkarılıp %2 tuz ilave edilerek tulum içine boşluk kalmayacak şekilde meşe ağacından yapılan sopalarla sıkıca basılır. Tulumlar, bölgede karataş olarak adlandırılan siyah renkli taşlarla vurularak çevrile çevrile yerleştirilir. Olgunlaştırma işlemi için alttan üste sırasıyla karataş, mazı çalısı (meşe ağacı), tulum, mazı çalısı ve karataş yerleştirilir. Taş ağırlığı ile peynirin suyu yavaş yavaş kitleden ayrılırken, çalılar hava geçişine olanak sağlamasıyla istenen yapı yavaş yavaş oluşur. Arzu edilmeyen koku ve yapı oluşumunu önlemek amacıyla tulumlar günlük olarak pamuklu bezle temizlenir.

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri, yaklaşık 9 ay süreyle 10-20 °C civarında mahzen ortamında olgunlaştırılır. Olgunlaşma sürecinin 14-18. gününden itibaren küflenme başlar. Olgunlaştırma işlemi sonrası ürün 4 °C'de 12 aya kadar muhafaza edilebilir.

Şekil 1. Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri üretim akış şeması



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

Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınıra özgü üretim metoduyla coğrafi sınırın mutfak kültürü ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Üretimde kullanılan sütler coğrafi sınırda yetişen keçi ve koyunlardan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kepsut Bükdere Küflü Katık Peynirinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kepsut Belediyesi, Kepsut İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Balıkesir Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 4 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 sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Özellikle keçi ve koyun sütü olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle olgunlaştırma süresi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

### 3. Küçükyoncalı Keşkeği

<b>Başvuru No</b>	: C2021/000464
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.11.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Küçükyoncalı Keşkeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Saray Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Ayaspaşa Mah. Atatürk Meydanı 29 Saray TEKİRDAĞ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Tekirdağ ili Saray ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Küçükyoncalı Keşkeği ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Küçükyoncalı Keşkeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Küçükyoncalı Keşkeği; inek sütü, keşkeklik buğday, kırmızı toz biber ve tereyağı ile yapılan Tekirdağ ili Saray ilçesinde üretilen keşkektir. Küçükyoncalı Keşkeği yapımında inek sütünün kullanılması ve üretiminde et kullanılmaması ile özelleşmiştir.

Küçükyoncalı Keşkeği 93 Harbi'nden sonra yapılan mübadelede Bulgaristan'dan gelenlerin kurduğu Küçükyoncalıda yapılmaya başlanmıştır. Keşkek geleneğini yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak amacıyla her yıl belirli günlerde Küçükyoncalı Keşkek Şenliği düzenlenmektedir.

Küçükyoncalı Keşkeği, Saray ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle doğum, asker uğurlama, düğün, kutlama, bayram, hacı uğurlama, adak, hayır, buluşma gibi özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### 6 - 8 kişilik Küçükyoncalı Keşkeği üretmek için gerekli bileşenler:

1 kg keşkeklik buğday

1500 ml inek sütü

250 g tereyağı

25-30 g tuz

##### Sosu için gerekli bileşenler:

150 ml ayçiçek yağı

250 g tereyağı

10-15 g kırmızı toz biber

Keşkeğin yapılışı: Keşkeklik buğday ayıklanır. Bol suda yıkandıktan sonra üzerini 3-4 parmak geçecek şekilde su ilave edilir ve odun ateşinde kazanlara konularak pişirmeye bırakılır. Kaynamaya başlayıp biraz

yumuşadıktan sonra içerisine inek sütü ve tereyağı ilave edilir. 45-50 dakika daha pişirilip keşkek yeterince yumuşadıktan sonra büyük tahta kaşıkla kazanlarda tüm malzemeler birleşinceye kadar dövülür. Keşkek toplamda 1-1,5 saat pişirilir. Pişen keşkek ateşten alınarak kazanın üzeri örtülür ve 30-40 dakika demlenmeye bırakılır.

Sosunun yapılışı: Tereyağı ve sıvı yağ karışımı tavada çığ kalmayınca kadar kaynar. Çıglik kontrolü bir kaşık karışımdan alınarak kaldırıldığında kaşıқта halen kaynama devam etmesi ile kontrol edilir. Karışım iyice kaynadıktan sonra 1-2 dakika dinlendirilir, sonrasında kırmızı toz biber ilave edilir.

Servis: Demlenmeye bırakılan keşkek açıldıktan sonra iyice karıştırılır, kâseye alınır, üzerine kırmızı toz biberli yağ ilave edilerek servis edilir.

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

Küçükyoncalı Keşkeği Saray ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Küçükyoncalı Keşkeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Saray Belediyesi koordinatörlüğünde; Tekirdağ Büyükşehir Belediyesi, Saray İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Saray Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

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

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

#### 4. Hınıs Köftesi

<b>Başvuru No</b>	: C2021/000562
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 31.12.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hınıs Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Erzurum Ticaret Borsası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Erzurum ili Hınıs ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hınıs Köftesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hınıs Köftesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hınıs Köftesi; kıyma, bulgur ve yumurta ile hazırlanan, Erzurum ili Hınıs ilçesinde üretilen, yuvarlak ve yassı şekilde olan köftedir.

Hınıs Köftesi yöre halkı tarafından Hınıs içli köftesi veya iri köfte olarak da adlandırılır. Hınıs Köftesinde kullanılan kıyma iki kez çekilmiş olması gerekir. Köftenin iç harcı pirinç, aşma veya kıyma kullanılarak üç farklı şekilde hazırlanabilir.

Hınıs Köftesi Erzurum ili Hınıs ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bayramlarda ve özel günlerde genellikle ikramlık olarak hazırlanır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### Hınıs Köftesi dış harcı için gerekli bileşenler (5-6 kişilik):

- 750-800 g kıyma (2 kere çekilmiş)
- 250-300 g bulgur
- 50-100 ml su
- 1 adet yumurta
- 10-15 g karabiber
- 25-35 g tuz

##### Aşmalı iç harç için gerekli bileşenler:

- 200-250 g aşma
- 60-80 ml sıvı yağ

##### Pirinçli iç harç için gerekli bileşenler:

- 200-250 g pirinç
- 200-250 ml su
- 15-20 g tuz
- 10-15 g pul biber

#### Kıymalı iç harç için gerekli bileşenler:

- 200-250 g kıyma
- 30-40 ml sıvı yağ
- 25-30 g tereyağı
- 100-120 g soğan
- 15-20 g maydanoz
- 15-20 g tuz
- 10-15 g karabiber
- 5-10 g pul biber

#### İç harç hazırlanması:

Aşmalı iç harç hazırlanırken aşma sıvı yağda yaklaşık olarak 10-15 dakika orta ateşte pişirilir. Sonrasında soğumaya bırakılır.

Pirinçli iç harç hazırlanırken pirinçler su eklenerek 10-15 dakika haşlanır. Haşlanma işleminin sonlarına doğru tuz ve pul biber eklenir. Pirinçlerin hafif diri kalması istenir.

Kıymalı iç harç hazırlanırken kıymalar sıvı yağda 10-15 dakika orta ateşte pişirilir. Sonrasında ince kıyılmış soğanlar eklenir ve 5-6 dakika daha pişirilir. Sonra baharatlar ve maydanoz da eklenerek 2-3 dakika daha pişirilir ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

#### Dış harç hazırlanması:

İki kere çekilmiş olan kıyma ve bulgur el ile yoğurulur. Bu işlem sırasında ara ara karabiber, pul biber ve tuz ilavesi yapılır. Bu işlemler sırasında sakız kıvamı oluşsun diye orta ılıkta su ilavesi devamlı yapılır. Tüm bileşenler eklenip istenilen kıvama gelmeye yakın son olarak yumurta eklenir. Böylelikle hazırlanan dış harç kolay şekil alır.

İstenilen kıvama geldikten sonra iç doldurma işlemi yapılır. İç harçlar soğumuş şekilde doldurulur. Harçlar ele yapışmasın diye aralıklı olarak el ıslatılır. Yuvarlak şekli verilen dış harcın ortasına iç harç konularak kapatılır. Daha sonra avuç içi ile hafif bastırılarak yassılaştırılır. Hazırlanan köfteler kaynatılmış ve tuz ilavesi edilmiş su bulunan geniş bir tencerede 10-12 dakika boyunca haşlanır. Haşlanmış köfteler sudan çıkarıldıktan sonra yumurtaya batırılır sonrasında kızdırılmış sıvı yağda 10-15 dakika boyunca pişirilir. Sıcak halde tabaklanarak servis edilir.

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

Hınıs Köftesi Erzurum ili Hınıs ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hınıs Köftesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum Ticaret Borsasından ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hınıs Köftesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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



## 5. Erciş Lahanası

<b>Başvuru No</b>	: C2022/000114
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.03.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erciş Lahanası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Lahana / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: 1. Van Ticaret Borsası 2. Erciş Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: 1. Erciş yolu üzeri 2. km Tuşba VAN 2. Kışla Mh. H. Bedii Kürüm Cd. No:9 Erciş VAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Van ili Erciş ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Erciş Lahanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erciş Lahanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erciş Lahanası, *Brassica oleracea* türüne ait bir çeşit olan, çiftçilerin kendi aldıkları tohumlarla üretilen lahanadır. Sarmalık, turşuluk ve kapuska olarak tüketilebilir. Hermafrodit ve kendine kısırdır. Çiftçiler kendi tohumlarını almak için o yıl ürettikleri lahanalardan bazılarını damızlık olarak belirler ve onların köklerini sonbaharda çıkarırlar. Toprak kuyularda ya da dışarıda toprağın içine gömerek ilkbahara kadar muhafaza edilir. Kökler topraktan çıkarılarak uygun bir yerde toprağa dikilir. Birbirlerini tozlayarak döllenmeleri sağlanır. Erciş Lahanasının vejetasyon süresi 150 gündür.

Erciş Lahanasının dış yaprak rengi parlak gri, dış yaprakları büyük, mumsu, yaprak saplarının gövde bağlantı yerine yakın kısımları kalın, yaprak damarları oldukça ince, yaprak ayası düz, yaprağın içine doğru ilerledikçe oldukça incelen bir yapıya sahiptir. Sarılmamış yaprakların uçlarından dışa doğru kıvrılmalar meydana gelir. Başlı saran üst yaprak parlak yeşile yakın gri renklidir. Başın içinde kalan yapraklar parlak beyaz renklidir. İç yapraklar iç içe girmeden üst üste sıkıca dizilmiştir. Baştaki yapraklar en dıştan içe doğru elips şeklindedir. Yapraklar dıştan itibaren kesildiğinde en son yaprağa ulaşıncaya kadar tek parça halinde çıkarılabilir. Yapraklar tek parça şeklinde ve yaprak uçları daire benzeri şekildedir. Yaprak ayaları yaprak sapından itibaren genişlemeye başlar. Gövdenin üst kısmında bulunan büyüme konisi, sürekli olarak yeni yapraklar üretir ve bu yapraklar sapın etrafında büyür. Ancak içerideki yapraklar ışık almadığı için beyaz kalır ve zamanla küçülür. Bu durum, başın iç kısmında sıkışma ve sertleşme ile sonuçlanır. En son oluşan küçük yaprakların hafif sarımtırak olması olgunlaşma belirtisidir.

1727 m rakıma sahip olan Erciş ilçesinden de yüksek rakım ve sıcaklığın güney bölgelere göre daha düşük olması ile lahana üretimi daha ağırlıklı ürün haline gelmiştir. Erciş ilçesinde en sıcak ay olan temmuz ayında bile ortalama sıcaklık 21°C'dir. Karasal iklime sahip olan coğrafi sınır, Van Gölü havzası içinde yer aldığı için verimli topraklara ve çok sayıda akarsu kaynaklarına sahiptir. Yüksek rakım ve karasal iklimin hâkim olduğu bölgelerde yetiştirilen bitkiler nemli, sıcak ve düşük rakımlı bölgelerde yetiştirilen aynı türün bitkilerine göre habitusları daha küçük, dokuları daha sert ve daha kalın olmalarına rağmen, daha iri başlı ve yaprak kalınlığı oldukça ince, dokusu sert ve gevrek yapıdadır. Erciş ilçesi Van Gölü havzasında bulunduğu için kuzeyi dağlarla çevrili, güneyinde Van Gölü olduğundan karasal iklimlere göre atmosfer nemi daha yüksektir. Özellikle eylül ayından sonraki dönemde tam karasal iklim özellikleri hüküm sürdüğünden dış yaprakların rengi soğuğa tolerans sağlamak için gri ve mumsu tabakayla kaplıdır. Erciş Lahanasının vejetasyon süresi uzundur ve yaz boyu soğuklanma ihtiyacı karşılanmadığı için gelişimine devam eder ve irileşir. Erciş Lahanasının genetik yapısı zamanla ekolojiye uyum sağlamıştır. Soğuk havalara rağmen büyümeye devam ettiğinden, başın iç kısmında sürekli olarak yeni yapraklar oluşur ve bu durum başın daha yoğun ve sıkı olmasına neden olur. Serin iklimde yetişen Erciş Lahanası, sıcak ve soğuk dönemi içeren vejetasyon dönemine sahip olduğundan 30-35°C sıcaklıklarda da yetiştirilebilir. Erciş Lahanasının fizikokimyasal ve morfolojik özellikleri ile bazı karakteristik özellikleri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Erciş Lahanasının fizikokimyasal ve morfolojik özellikleri

Besin öğeleri (g/100 g)	
Kuru madde	8-10
Enerji (cal)	21-26
Su	90-92
Protein	1,20-1,40
Yağ	0,10-0,14
Toplam şeker	3,80-4,20
Karbonhidratlar	0,40-0,60
Vitaminler (IU*) (mg/100 g)	
A vitamini	200-250
B1 vitamini	0,05-0,07
B2 vitamini	0,03-0,04
Niasin	0,30-0,40
C vitamini	60-75
Mineral maddeler (mg/100 g)	
Kalsiyum	38-45
Demir	0,4-0,6
Magnezyum	22-34
Fosfor	34-42
Potasyum	220-300
Sodyum	20-28
Kükürt	70-74
Morfolojik özellikler	
Randıman (%)	76-80
Baş sarıldığında en üstte görülen yaprak sayısı (adet)	1-3
Baş içinde kalan gövde boyu (cm)	18-19
Yaprak kalınlığı (mm)	0,58-0,91
Baş sertliği	Orta-çok iyi
Çatlama durumu	Yok
Baş iriliği	10-30 kg, çok büyük
Baş şekli	Hafif konik

### Üretim Metodu:

#### Yetiştirme şekli

Üreticilerin elde ettikleri lahana tohumları, nisan ayında 5-10 m<sup>2</sup>'lik tavalara serpmeye usulü ekilir. Kasım ayı içinde lahana tarlası içinden en iri baş oluşturan, başı dıştan saran en fazla iki yaprağın olduğu ve en sıkı başların kök kısımları başın hemen altından kesilip topraktan çıkarılır ve su almayacak bir yerde toprağa gömülür. İlkbaharda kökler çıkarılır ve genellikle evlerin bahçesinde birbirleriyle kolaylıkla tozlanıp döllenmeleri için yakın bir yere dikilir. Bu köklerin üst kısmından çiçek sürgünleri çıkar. Sürgünler gelişip çiçek açar ve bakla oluşturur. Baklaların içinde tohum oluşur. Ağustos ayında, kuruyan baklalar koparılıp içlerindeki tohumlar çıkarılır ve ertesi yıl ekilmek üzere kuru, nemsiz bir ortamda saklanır. Ekilen tohumlar yaklaşık 1 haftada çimlenir. Çimlenen tohumların sık olduğu kısımlar seyreltilir. Fideler, Mayıs-haziran aylarında 4-5 yapraklı olduklarında tarlada hazırlanan masuralara 90 cm sıra üzeri ve 70 cm sıra arası mesafelere dikilir. Dikilen masuraya fidelerin kurumaması için su verilir. Ekim için "pişgin" adı verilen fide kullanıldığı durumda yaklaşık %100 oranında tutar. Dikilen fidelerin yaprakları çanak haline gelmeye başladığında boğaz doldurması yapılır. Boğaz doldurması; kökle yaprakların arasında kalan kısmın

toprakla doldurulmasıdır. Gübreleme, çapalamadan önce, çapalamadan sonra, temmuz ve ağustos aylarında olmak üzere toplam 4 defa yapılır. Genellikle üre veya 20+20+20 N-P-K içeren (sodyum, fosfor ve potasyum) gübrelerden bir dekar için 60-70 kg olacak şekilde kullanılır.

#### Hasat

15 Ekim-15 Kasım tarih aralığında hasat yapılır. Erciş Lahanasının hasadı, dış kısmındaki sarılmamış yaprakları kalacak şekilde sarılmış kısmın, satır veya kürek kullanılarak yapraklar ile baş arasından köke vurulup kesilmesiyle yapılır.

#### Paketleme ve satış

Depolandıklarında veya kışın çok soğuk günlerde korunması için, Erciş Lahanası dış yaprakları ile birlikte kökten kesilir. Baş kısmı yere gelecek şekilde ters çevrilerek arazide veya depoda bekletilir. Eğer hemen satışa sunulacaksa, sadece sarılmış yaprakların altından kesilir.

Dış yapraklı olarak hasat edilen ürünler soğutma veya ısıtma özelliği olmayan kara depolarda veya arazi içinde kök tarafı üste, baş kısımları yere gelecek şekilde çevrilerek bırakıldığında -7 veya -8 °C sıcaklıkta saklanabilir. Pazarlama esnasında herhangi bir ambalaj kullanılmadan kamyonlara istiflenir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Van Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü Bağ Yetiştirme ve Islahı Anabilim Dalı, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Erciş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Erciş Ziraat Odası ile Van Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda iki defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından Erciş Lahanasının fiziksel özelliklerinin uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu; depolama ve muhafaza koşullarının kontrolü ile Erciş Lahanası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

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

## 6. Şanlıurfa Pamuğu

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000225
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.09.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şanlıurfa Pamuğu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pamuk / Diğer ürünler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. 9/1 Haliliye ŞANLIURFA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Şanlıurfa ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Şanlıurfa Pamuğu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Pamuğu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Pamuğu; Şanlıurfa ili sınırları içinde sertifikalı tohumlar kullanılarak yetiştirilen pamukların hasat edilerek çırçırlanması, preslenmesi ve balyalanması ile üretilir.

1650 yılında Urfa'yı ziyaret eden Evliya Çelebi, Seyahatnamesinde; Urfa'da pamuk ipliğinden kapı gibi sağlam bez dokunduğunu yazmıştır. 1867 tarihli Halep Vilayet Salnamesinde ise Urfa'da bez ve pamuktan aba yapılarak Harput ve Kayseri başta olmak üzere birçok yere satıldığı belirtilmiştir.

Tarih boyunca Şanlıurfa ve çevresindeki yerleşim alanlarının pamuk ipliğinden yapılan dokumacılık konusunda gelişmiş olduğu görülmektedir. Şanlıurfa geçmişten günümüze bu gelişimi ve üretimi devam ettirmektedir.

Ülkemizde pamuk üretiminin önemli kısmının yapıldığı Şanlıurfa ilinde 1975'li yıllarda Devlet Su İşleri tarafından açılan kuyulardan elde edilen suyla pamuk tarımının kısmen yapıldığı bilinmektedir. 1980'li yıllarda bazı üreticiler tarafından açılan yeraltı sulama kuyularından alınan suyla pamuk tarımı yapılmıştır. Modern anlamda pamuk tarımı 1995 yılında Atatürk Barajı'ndan suyun tünellerle Harran Ovasına verilmesiyle başlamıştır. Sulama alanının genişlemesiyle pamuk ekim alanları da genişlemiştir.

Şanlıurfa Pamuğu; coğrafi sınırın iklim, toprak özellikleri, ekolojik koşulları ve sulama durumu sayesinde parlaklığı ve yumuşaklığı fazla, boya alma ve iplik olabilme (bükmü, kopma mukavemeti, lif uzunluğu) özellikleri ile öne çıkan bir pamuktur.

Şanlıurfa ilinde nem oranı ortalama %50-60 arasında olduğundan ve bu sayede kütlü pamuklarda yüksek nem problemi oluşmadığından Şanlıurfa Pamuğunun lifleri parlaktır ve matlaşma problemi yoktur. Nem değeri düşük olduğundan bitkilerin alt bölgelerinde koza çürüklüğü problemi oluşmadığı için fungusit kullanılmaz ve bu durum da verimliliği olumlu yönde etkiler. Şanlıurfa ilinde zararlı yoğunluğu özellikle beyazsinek problemi olmadığı için fumajinden dolayı liflerde kirlenme ve renk değişimi sorunu oluşmaz. Sıcaklıktan dolayı pamuk bitkisi fazla boylanmadığından bitki büyüme düzenleyicileri fazla miktarda kullanılmaz. Bölgedeki iklim ve toprak koşulları pamuk verimliliği ve liflerin gelişimini olumlu yönde etkilediği için daha yüksek verim alınır. Bu nedenlerle Şanlıurfa Pamuğu, tekstil sektörü tarafından aranan lif teknolojik özelliklerinin üzerinde değerlere sahiptir.

### Şanlıurfa Pamuğunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	Değer
Bitki boyu (cm)	85-110
Koza sayısı (adet)	8-11
Koza kütlü ağırlığı (g)	4-5,2
Çırçır randımanı (%)	40-45
100 tohum ağırlığı (g)	7,9-10,3
Kütlü pamuk verimi (kg/da)	450-620
Lif uzunluğu (mm)	28-31,2
Lif inceliği (micronaire)	4,5-5,1

Lif kopma dayanıklılığı (g/tex)	30-36
Lif olgunluğu (%)	0,86-0,9
Lif uzunluğu uyumu (%)	84-86
Lif sarılık değeri (+b)	6,9-8,5
Renk derecesi	21-1 / 41-1
Lifteki çepel sayısı (TrCnt)	15-60
Kısa lif içeriği (%)	6,7-9,9
Uzun elyaf içeriği (%)	82-85
Lif parlaklığı derecesi (Rd)	67-82
Çeperin kapladığı alan (%)	2-4
Eğrilebilirlik endeksi	125-180
Nem (%)	6,9-8

### **Üretim Metodu:**

#### Toprak İsteği:

Toprak seçiciliği olmamakla birlikte, yüksek verim ve kaliteli lif elde etmek için toprağın derin profilli, organik madde bakımından zengin ve alüvyal olması gerekir. Derin, kumlu-killi, su tutma yeteneği yüksek, geçirgenliği, işlenmesi ve sulanması kolay topraklar pamuk tarımı için ideal topraklardır.

#### İklim İsteği:

Pamuk tarımında en önemli iklim faktörlerinin başında sıcaklık, gün ışığı, yağış ve oransal nem gelir. Yıllık ortalama sıcaklığın 19 °C, yaz ayları sıcaklığı ise 25 °C olması gerekir. Sıcaklık, tarak oluşmasından önce 20 °C, çiçeklenme döneminde 25 °C, kozaların gelişme döneminde ise 30-32 °C olmalıdır. Hasat döneminde kozaların iyi bir şekilde açabilmesi için sıcaklığın azalması (15 °C'ye kadar) istenir.

#### Toprak Hazırlığı:

Tarlanın pamuk ekimine hazırlanması sürecinde ilk yapılacak işlemler tarla temizliği ve toprak altı işlemedir. Uzun yıllar pamuk yetiştirilen topraklarda zamanla pulluk altı ya da taban taşı denilen sert bir tabaka oluşur. Bu tabaka bitki köklerinin gelişmesine engel olacağı için kırılması gerekir. Bu iş için dip kazan adı verilen toprak işleme aleti kullanılır. Bu işlem 4-5 yılda bir yapılmalıdır. Bu aletle toprağın üst yapısı bozulmadan toprak 90 cm derinliğe kadar işlenir. Bu işlemi sonbahar ve kış sürümleri ile tohum yatağının hazırlanması izler. Eğer pamuktan sonra yeniden pamuk ekilecek ise sonbahar aylarında saplar kesilip toprak 30-35 cm derinliğinde işlenerek sap parçaları toprağa karıştırılmalıdır. Şubat ayı sonu ve mart ayı başlarında toprağın nem durumuna göre ikincil toprak işleme aletleri (kültüratör) ile ikileme yapılmalıdır. Nisan ayı başında toprağın nem durumuna göre ekim öncesi ruhsatlı olan ve piyasada bulunan yabancı ot ilaçları kullanılmalı ve ekim için sırtlar oluşturulmalıdır.

#### Ekim:

Yüksek verim ve kaliteli ürün elde etmek için genetik saflığı yüksek pamuk tohumluğu kullanımı önemlidir. Kullanılacak pamuk çeşitleri sertifikalı ve delinte edilmiş olmalıdır. Pamuğun ekim zamanı iklim koşullarına göre belirlenir. Ekim için toprak sıcaklığının 15 °C'nin üstünde olması gereklidir. Yıldan yıla ekim zamanı değişiklik göstermekle birlikte en uygun ekim zamanı Şanlıurfa ili için nisan ayının son haftası ile mayıs ayının 3. haftası arasındır. Mevsim ve toprak sıcaklığına göre mayıs ayı sonuna kadar da pamuk ekimi yapılabilir.

Ekim mibzerle sıraya yapılır. Sıra arası 75 cm, sıra üzeri 8-10 cm olmalıdır. Ekim derinliği toprak koşullarına göre genellikle 3-4 cm'dir. Tohumun çimlenmesi normal koşullarda 5-10 gün içinde gerçekleşir.

#### Çapalama:

Bakım koşulları çapalama ile başlar. Çıkıştan sonra görülen yabancı otların çapalanarak temizlenmesi gerekir. Çapalama sayısı tarladaki yabancı ot durumuna göre değişir. Normal koşullarda 3-4 makine çapası yapılmalıdır.

### Sulama:

İklim ve toprak koşullarına göre değişmekle birlikte pamuk bitkisinin su ihtiyacı 800-1100 mm arasında değişir. Pamuk üretim bölgelerinde yıllık yağış miktarı yetersiz olduğundan iyi bir gelişme için gereken su miktarı sulama yolu ile verilmelidir. Sulama zamanı ve verilecek su miktarı bitkinin su isteği belirtilerine ve topraktaki nem durumuna göre saptanır. Orta bünyeli topraklarda ve normal iklim koşullarında 10-15 gün aralıklarla 7-10 kez sulama yapılmalıdır.

### Gübreleme:

Pamuk tarımında kullanılacak gübre miktarı, iklim ve toprak koşullarının yanı sıra, ekim nöbeti ve pamuk çeşitlerine göre değişebilir. Kullanılacak gübre çeşidi ve miktarının belirlenmesinde toprak analizleri mutlaka yaptırılmalıdır. Genel olarak kullanılan gübre çeşit ve miktarları;

- Azotlu gübreler: Dekara 22-23 kg saf azot
- Fosforlu gübreler: Dekara 7-8 kg saf fosfor
- Potaslı gübreler: Coğrafi sınırın toprağı potasyumca zengin olduğundan kullanmaya gerek yoktur. Bu durum toprak analizleri ile belirlenmelidir.
- Diğer gübreler: Toprak ve bitki analizleri ile belirlenmelidir.

### Hasat:

Kozaların olgunlaşması ile pamuk hasadına başlanır. Hasat tarihi iklim koşullarına, ekim tarihine ve sulama koşullarına göre değişir. Şanlıurfa'da hasat eylül ayının ilk haftasında başlayıp kasım ayının başına kadar devam eder.

Makinele hasat için kozaların % 60-70'i açtığında yaprak döktürücü ilaçlar kullanılmalıdır.

### Çırcırlama ve Depolama:

Hasat edilen kütlü pamuklar roleli, testereli ve yüksek hızlı roleli çırçır makineleri ile çırçırlanır. Elde edilen lifler prese makineleri ile balya haline dönüştürülür.

Lif pamuk balyalarının muhafazası için gerek çırçır işletmelerinde gerekse lisanslı depolarda kontrollü koşullarda depolama imkânı bulunur. Depolama için lif pamuğun ticari nemi % 8,5'i geçmemelidir. Lif pamuklar, balyalar halinde ve balyaların ağırlığı en az 190 kg olmalıdır.

### **Denetleme:**

Denetimler; Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası, Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Şanlıurfa Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Şanlıurfa Ticaret Borsası ve Şanlıurfa /Haliliye Ziraat Odası Başkanlığından ürün konusunda uzman birer kişi olmak üzere en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle toprak hazırlığı, ekim dönemi ve hasat, hasat sonrası aşamaları (kütlü olarak pamuğun depolanması, çırçırlama, preseleme ve balyalanmış pamuğun depolanması) olmak üzere üretim metoduna uygunluğu.
- Şanlıurfa Pamuğu ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 7. Bitlis Ciğer Taplaması

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000263
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bitlis Ciğer Taplaması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Bitlis Eren Üniversitesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mahallesi Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bitlis ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bitlis Ciğer Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Ciğer Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Ciğer Taplaması; kuzu/koyun karaciğeri, köftelik bulgur, soğan, irmik, yumurta, sivri biber, özel amaçlı buğday unu ve baharatlar ile hazırlanan, tereyağı, tuz ve pul biber ile hazırlanan sos ile servis edilen bir yemektir. Taplama kelimesi yöresel olarak köfte için kullanılır. Bitlis Ciğer Taplaması yaklaşık 3 cm çapa, 1 cm kalınlığa, 5 g ağırlığa ve yassı bir şekle sahiptir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Ciğer Taplamasının, Bitlis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Bitlis Ciğer Taplaması için bileşenler (8 kişi için):

- 500 g kuzu/koyun karaciğeri
- 250 g köftelik bulgur
- 1 adet soğan
- 150 g irmik
- 1 adet yumurta
- 3 adet sivri biber
- 10 g özel amaçlı buğday unu
- 2750 ml su
- 2 g kuru reyhan
- 4 g karabiber
- 2 g kimyon
- 7 g pul biber
- 10 g tuz

#### Sos için bileşenler:

- 30 g tereyağı
- 4 g pul biber
- 5 g tuz

#### Bitlis Ciğer Taplamasının hazırlanması:

Kuzu/koyun karaciğeri, soğan ve sivri biber kıyma makinesi veya robotta çekilir. Çekilen karışım bir kaba alınır, üzerine bulgur, irmik, yumurta, baharatlar ve un eklenip yoğrulur. Bir kâseye 250 ml su alınır, yoğurma sırasında el yüzeysel olarak bu su ile ıslatılıp harcın kurumaması önlenir. Harç, ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar 10-15 dakika yoğrulur. Yoğrulan harçtan 5 g parçalar koparılır yuvarlanıp bastırılır ve yassı şekli verilir. Bir tencereye 2,5 litre su ve tuz eklenir ve kaynatılır. Hazırlanan Bitlis Ciğer Taplaması, kaynayan 2,5 litre tuzlu suya atılır, 20-25 dakika haşlanır. Suyu süzülen taplamalar, sunum tabaklarına alınır. Bir sos tavasında tereyağı eritilerek üzerine pul biber ve tuz eklenerek sos hazırlanır. Sunum tabaklarına alınan Bitlis Ciğer Taplamasının üzerine hazırlanan sos dökülür ve servisi sıcak olarak yapılır.

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

Bitlis Ciğer Taplamasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bitlis yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis Ciğer Taplamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü koordinatörlüğünde ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Bitlis Ciğer Taplamasının çap, kalınlık, şekil ve ağırlığının uygunluğu ve Bitlis Ciğer Taplaması 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.



## 8. Bitlis İçli Köftesi

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000264
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 23.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bitlis İçli Köftesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Bitlis Eren Üniversitesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş minare Mahallesi Ahmet EREN Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bitlis ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Bitlis İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis İçli Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis İçli Köftesi; iki defa çekilmiş, yağsız ve sinirsiz dana kıyma, köftelik bulgur, su, böbrek yağı, ekşi nar, tuz, toz biber veya karabiberle yapılan, elle şekillendirilen bir yemektir. Bitlis İçli Köftesi alttan ve üstten hafif basık küre şeklindedir. Yapılan iç malzeme, açılan çukura eklenir ve çukurun kapanması için yeniden şekillendirilir. Bitlis İçli Köftesi, yaklaşık 4 cm çapa, 3 cm yüksekliğe ve 30 g ağırlığa sahiptir. Bitlis İçli Köftesinin iç harcı ve el ile belirli ölçülerde şekillendirilmesi ayırt edici özelliğidir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis İçli Köftesi, Bitlis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Bitlis İçli Köftesi için bileşenler:

- 1 kg iki defa çekilmiş, yağsız ve sinirsiz dana kıyma
- 1 kg köftelik bulgur
- 3,5 litre su
- 250 g böbrek yağı
- Yarım kg kuru soğan
- 5 g kırmızı toz biber veya karabiber
- 200 g ekşi nar
- 10 g tuz

#### Bitlis İçli Köftesinin hazırlanması:

İç malzeme için böbrek yağı kıyma makinesi ile iki defa çekilir, içine yarım kg kuru soğan rendelenir. Tuz, karabiber veya kırmızı toz biber ve ekşi nar taneleri eklenir ve 5 dakika yoğrulur. İç malzeme için, önceden makinede iki defa çekilmiş olan yağsız ve sinirsiz dana kıyma, köftelik bulgur, tuz ve 500 ml su eklenerek 15 dakika yoğrulur. Yoğrulan dış harç 20 g parçalara ayrılır, bu parçalar avuç içerisinde yuvarlak hale getirilir. Bir elin avuç içine alınarak diğer elin işaret parmağı ile içi oyulur. Önceden hazırlanan iç malzemeden 3 g alınır ve oyulan kısma konur. Avuç içerisinde tekrar yuvarlanan köftelerin açık kısımları kapatılır ve köftelere top şekli verilir. Bir tencereye 3 litre su eklenir ve kaynatılır. Hazırlanan köfteler dağılmayacak şekilde yavaşça tencereye yerleştirilir ve 15 dakika kaynatılır. Bitlis İçli Köftesi, içindeki yağın eridiğinde su üstüne çıkar. Su üzerine çıkan köfteler tabaklara alınarak servisi yapılır.

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

Bitlis İçli Köftesinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Bitlis yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis İçli Köftesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü koordinatörlüğünde ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Bitlis İçli Köftesinin çap, yükseklik, şekil ve ağırlığının uygunluğu ve Bitlis İçli Köftesi 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.

## 9. Lefke Bezi

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000330
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.12.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Lefke Bezi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Dokuma kumaş / Dokumalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Osmaneli Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Camikebir Mah. İstasyon Cad. Osmaneli BİLECİK
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bilecik ili Osmaneli ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Lefke Bezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Lefke Bezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lefke Bezi; % 100 pamuk ipliğiyle bezayağı tekniği kullanılarak kamçılı ve mekikli tezgâhlarda dokunan ve geometrik, bitki ve hayvan figürleri ile karışık yöresel motiflerin yanı sıra kanaviçe, iğne oyası gibi el işlemleriyle süslenen dokuma kumaştır. Başörtüsü, kese, peştamal ve ev dekorasyonu aksesuarları yapımında kullanılır.

Lefke Bezi; tezgâhta dokunan ölçüleri ürün türüne göre değişen (en: 29-99 cm, boy: en çok 2 m) bezin başlangıç ve bitişinde ince su yolu deseni oluşturulup kalan kısımlara düz bez ayağı dokuma, ana motif veya aralıklı ince su yolu desenleri eklenerek üretilir. Dokuma desenleri için seçilen motiflerde turuncu, kırmızı, bordo, yeşil, lacivert, krem, mavi, sarı, kahverengi vb. renkler kullanılırken dokuma zemininde genellikle krem renk kullanılır.

Lefke Bezi üretiminde 100/1 numaralı ve 45-90 cm eninde tarak kullanılır. Çözümlü tel sayısı ortalama 900 iken kullanılan iplik numarası 20/2 Ne'dir.

Lefke Bezi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Bizans İmparatorluğunun yaşadığı ve tarih boyunca geçit bölgesinde yer alan Osmaneli ilçesi o dönemde Lefke diye anılmaktadır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Lefke Bezi üretiminde kullanılan araç ve gereçler ile üretim aşamalarına aşağıda yer verilmiştir. İplik gramajları ise ürüne göre değişmekte olup %100 pamuk ipliği kullanılır.

Ürün türüne göre iplik gramajları:

Desensiz masa örtüsü (100 cm x 100 cm) : 135 g

Desenli masa örtüsü (100 cm x 100 cm) : 160 g

Desensiz peşkir örtüsü (50 cm x 120 cm) : 90 g

Desenli peşkir örtüsü (50 cm x 120 cm) : 100 g

Çizgili peştamal (100 cm x 170 cm) : 300 g

Küçük kese (10 cm x 15 cm) : 8 g

Büyük kese (15 cm x 20 cm) : 10 g

Atkı (32 cm x 210 cm): 130 g

Dokuma tezgâhı: Dokuma yapmak üzere çözgü ipliklerinin gücülerden ve taraktan geçirildikten sonra gerildiği temel araç olup dokuma çeşidine ve işlevine göre farklılık gösterir. Bu tür tezgâh alttan ve üstten birbirine bağlı iki paralel çitadan oluşmakta ve yukarıdan aşağıya doğru daralan bir şekli bulunur. Lefke Bezi üretiminde genellikle Kamçılı tezgâhlar kullanılır. Kamçılı tezgâhları diğer tezgâhlardan ayıran en önemli fark, mekiğin el ile değil kamçının çekilmesiyle atılmasıdır.

**Gücü tığı:** Çözgü ipliklerinin, gücülerin üzerindeki boşluklardan ipliklerin geçirildiği tahar planına uygun bir şekilde geçirilmesini sağlayan alettir.

**Çözgü dolabı:** Dokuma işleminin yapılabilmesi için çözgünün hazırlanması gerekir. Çözgü ipliklerinin, sabit gerilim altında, birbirine paralel olarak, bobinden sağılıp dokuma tezgâhında dokunabilecek şekilde levante sarılması işlemine çözgü hazırlama denir. Lefke Bezinin çözgüsünün çözülmesi için, bir ucu tabana diğer ucu tavana sabitlenen, artı şeklinde kolları olan ahşaptan ya da metalden yapılmış çözgü dolabı kullanılır. Çözgü dolabının kollarının üzerinde üç parmak denilen ağızlık almak için gerekli bir sistem de yer alır.

**Mekik:** Çözgü iplikleriyle atkı ipliklerinin bağlantı yapabilmesi için, dokuma esnasında gücü çerçevelerinin hareket ettirilmesiyle çözgü ipliklerinin arasında meydana gelen aralıktan (ağızlıktan) atkı ipliğinin geçmesini sağlayan araçtır.

**Masura-bobin:** Üzerine iplik, şerit, fitil gibi şeyler sarılan karton, tahta, maden veya plastikten yapılmış koni yahut silindir şeklindeki parçadır.

#### Lefke Bezi Üretimi:

##### Tezgâhın dokumaya hazırlanması:

Lefke Bezinin üretiminde, dokumanın boyuna göre ne kadar çözgü çözülecekse kalemlige o kadar ip yumağı koyulur. Bu ipler peçeye sırayla takılır. Peçeden gelen ipler ilk ağızlık alma işlemi yapıldıktan sonra çözgü dolabında sarılır. Çözgü dolabındaki turlama sayısı kumaşın enini belirler.



Resim 1. Çözgü dolabında çözgünün hazırlanması

Dokumada kumaşın çözgü iplikleri ile en ve boy hesaplamaları yapıldıktan sonra çözülecek çözgü tel sayısına göre bobin sayısı belirlenir. Çözgü dolabında hazırlanan ya da hazır alınan çözgüler için kullanılacak bobinler sırasıyla yerleştirildikten sonra desen tahtası içerisinde her bir tel peçeye geçirilir. Geçirilen iplerin peçeden çıkan uçları bir yerde toplandıktan sonra çözgü dolabı üzerinde yer alan üç parmağın en son kısmına bağlanmaktadır. Başlangıç noktası oluşturulan teller, bir alttan bir üstten alınmak şartıyla ağızlık alınarak diğer iki parmağa ters veya çapraz bir şekilde geçirilir. Çözgü dolabı döndürülmek suretiyle aşağıya kadar belirli aralıklarla sarılan teller daha sonra aynı kısımdan yukarıya doğru sarılmaktadır. Böylece bu işlem kendi içinde bir tur elde edilmekte ve her tur sonrasında bu turu oluşturan teller başka bir ip yardımıyla bağlanmaktadır. İşlemler devam ederken bu şekilde istenilen tel sayısı elde edilene kadar çözgü çözme işlemine devam edilir.

Çözgü çözme işlemi tamamlandıktan sonra, tezgâhın çözgü sarma mekanizması ayarlanarak çözgü aktarılır. İşlem yapılırken çok dikkat edilir ve buraya aktarırken çözgünün ağızlık kısmı karışmayacak şekilde alınır ve ağızlık iplerle bağlanarak ayrılır. Çözgü sarma mekanizmasına aktarılan çözgü öncelikle ağızlık kısmından başlanarak iki kişi yardımıyla tezgâha geçirilir. Çözgü ipliklerinin belirli sıra kuralına göre, tahar planı denilen çözgünün gücü gözlemlerinden ve tarak dişleri arasından geçirilme işlemi tamamlanır.

Tahar işlemi gücü taharı ve tahar planı olmak üzere iki bölümden meydana gelir. Gücü taharı, örgü raporundaki işlem sırasına göre çıkarılan tahar planına uygun şekilde yapılır. Tahar planı, dokunacak olan kumaşta örgü için en az kaç çerçeve (2 veya 4 çerçevesi) kullanılacağını ve hangi çözgünün hangi çerçevede olması gerektiğini belirtir. Örgü raporunda birbirinin aynısı olan hareketler aynı çerçevede birleştirilir. Çözgü iplikleri birer birer gücü tellerinin ortasında bulunan ve gücü gözü olarak bilinen delikten geçirilir.

Gücü taharı ise yapılmış çözgü ipliklerini, dokuma tarağı dişlerinin arasından geçirmek amacıyla kullanılan el aletidir. Raporda birbirinin aynısı olan hareketler aynı çerçevede birleştirilir.

Tahar planı: 2 gücülü olması sebebiyle tahar planı 1 2 1 2 1 2 şeklindeki örüntü ile çözgü ipi sayısınca dokuma boyunca devam etmektedir. Sıra taharı yapılmaktadır. Buna göre tahar işleminin ilk aşaması gücü taharı ikinci aşaması ise tarak taharıdır. Tarak taharı çözgü ipliklerinin dokuma tarağının dişleri arasında kalan boşluklardan tarak tığı kullanılarak tarak planına göre belirli bir düzende geçirilmesi işlemidir. Taharlama işleminde çözgü dairesinde alınan, üretilecek kumaşın özelliklerine uygun duruma getirilmiş çözgü leventleri üzerinde işlem yapılır. Tarağın sıklığının artması üretilecek kumaşın sıklığının oranının büyük olması anlamına gelir. Tarak numarası seçilirken kumaşın eni, çözgü sıklığı, örgü raporu, çözgü renk raporu, çözgü ipliklerinin kalınlığı ve düğümlerinin oluşturduğu kalınlık dikkate alınarak yapılmalıdır.

Dokuma Tezgâhında iki kişiden biri karşılıklı olarak, ağızlığı baş ve işaret parmaklarına takarak her bir çözgü telinin ucunu teker teker gücü tellerinden geçirmek suretiyle karşıdaki kişiye verilir. Karşısındaki kişi ise ince uçlu bir tığ veya benzeri bir araç yardımıyla her bir çözgü telini gücü gözlerindeki delikten çekmekte ve çözgü çözülürken bağlanmış oldukları tura göre gücü tellerinden geçen çözgü tellerini gruplanarak bağlanır. Daha sonra bu işlem tekrar edilerek gücünden çıkan teller taraktan geçirilerek dokumanın sarılacağı tezgâhın alt kısmında bulunan levende bağlanır. Çözgünün sarıldığı tezgâh aksamı ise tezgâhın üzerinden aktarılarak dokuyan kişinin oturacağı yerde, arka kısımda bulunan yerine yerleştirilmekte ve demir yardımıyla sağlam bir şekilde sabitlenir. Dokuma yapıldıkça bu demir gevşetilerek çözgü açılır. Sağlama işlemi kontrol edilmelidir. Eğer sağlam yapılmazsa dokuma yapılırken kumaşa potluk verir.

#### Dokuma üretimi:

Çözgü tezgâha aktarıldıktan sonra yeterli gerginlik oluşturulmakta ve tezgâhın pedallarına basılarak ağızlığın açılması sağlanır. İki gücülü tezgâhta bir ayak basılı iken açılan ağızlığın arasından tezgâhın kamçısı çekilerek mekik soldan sağa ya da sağdan sola doğru gönderilerek dokuma işlemi yapılır. Dokuma desensiz bir şekilde düz renk olarak yapılacaksa olduğu gibi devam etmekte eğer desen konulacaksa deseni oluşturacak atkı ipi, çözgü tellerinin arasına değişik şekillerde yerleştirilerek desenleme yapılır. Dokuma kumaşı tezgâhtan çıkarmadan önce kenar düzgünlüğü kontrol edilir. Saçaklarına bağlama teknikleri uygulanır. Ardından çözgü bırakma denilen ön ve arka leventler gevşetilerek dokumanın serbest bırakılma işlemi yapılır. Ön levent geri sarılarak, dokuma dikkatlice leventten boşaltılır. Alt ve üst ucundan eşit saçak payı bırakılarak çözgü iplikleri uygun bir makasla kesilir.

#### Motif oluşturma:

Dokuma işleminde motif oluşturma dokumanın örgü rapor planı yapıldıktan sonra dokuma ile birlikte dokunacak ya da dokuma üzerine işlenecek desenin kararı verildikten sonra yapılır. Dokuma ile birlikte dokunacak ise atkı ipi örgü raporuna göre atılmaya başlanır. Dokuma sonuna kadar örgü raporuna göre dokuma yapılır. Dokuma üzerine yapılacaksa ise genellikle bu durum küçük motif şeklinde karşımıza çıkmakta olup kese üzerine işleme yapılır. Bu işleme etamin kumaş ile kanaviçe işi en çok motif oluşturmada kullanılır.

#### Saçak bağlama ve Kanaviçe işleme:

Saçak bağlama işlemi, dokuma işlemi bittikten sonra dokumaların kenarlarından sarkan kalan iplerin dokumanın son bitirme işlemidir ve her dokuma için farklı saçak bağlama teknikleri uygulanmaktadır. Birden fazla bağlama seçeneği olan teknikler Lefke Bezi dokumanın kullanım amacına göre de değişiklik göstermektedir. Tırnak bağ, antika kenar püskülü, tığ işi saçak bağlama bunlardan bir kaçıdır. Kanaviçe işi ise, seyrek dokunmuş keten bezin üzerine renkli ipliklerle, çarpı şeklinde yapılan işlemdir. Sık dokunmuş kumaşlarda ise kanava bezi kullanılarak işleme yapılmaktadır. İşlenecek motif veya suyun (bordürün) ölçülerine uygun kesilen kanava bezi esas kumaş üzerine teyellenir. İşleme sırasında kanava bezinin karelerinden faydalanılır. İşleme bitirildikten sonra bez en ve boy ipliklerinden çekilerek yok edilir.

Tablo 1. Lefke Bezinde Kullanılan Bazı Motifler

<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>	<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>
	Gölge Yansıması		Bayram Şekeri
	Sonsuzluk Simgesi		Hıdırellez
	Ayva Çiçeği		Kandil Çiçeği
	Necla Hanım		Rüstem Paşa Camii Tavanı
	İpek Böceği		Dane Dane
	Kum Saati		Eli Belinde
	Şimşek Çakması		Yonca
	Sakarya Nehri		Lefke Köprüsü
	Lefke Taşı		Lefke Mekiği



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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Lefke Bezi, Osmaneli ilçesinin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Lefke Bezinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

### Denetleme:

Denetimler; Osmaneli Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Osmaneli Kaymakamlığı, Osmaneli Halk Eğitim Merkezi ile Osmaneli Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle motif çeşitleri ve dokuma tekniği olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Lefke Bezi ibaresi 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. Antakya Külçesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1603
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.06.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000292
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antakya Külçesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antakya Külçesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antakya Külçesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Külçesi; un, şumra (rezene), zeytinyağı ve beyaz susam ile hazırlanan bir yemektir. Antakya Külçesi 8-10 cm çapında, 1-1,5 cm kalınlığındadır. Açık kahverengi tonlarında ve sarmal yuvarlak şeklindedir. Antakya Külçesi, hamura zeytinyağı kullanılarak şekil verilmesi ile yapılır.

Antakya Külçesi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Antakya Külçesi için bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 200 ml su
- 42 g yaş maya
- 6 g beyaz şeker
- 12 g tuz
- 150 g şumra (rezene)
- 100 g çörek otu
- 45 g beyaz susam
- 250 g tereyağı
- 800 g zeytinyağı

#### Antakya Külçesi hamurunun hazırlanması:

Yaş mayaya, 60 °C sıcaklığında 200 ml su, tuz ve beyaz şeker ilavesi ile mayanın erimesi sağlanır. Bir kaba konulan unun ortası açılarak içine eritilen maya karışımı ilave edilir, yavaşça yoğrulur. Tereyağı eritilir ve 200 ml zeytinyağı ile karıştırılarak yoğurmaya devam edilir. Şumra, çörek otu ve susam ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilmesi için yoğrulur ve mayalanması için dinlenmeye bırakılır.



#### Antakya Külçesinin yapılışı:

Mayalanan hamurdan 7 gram büyüklüğünde bezeler yapılır. Zeytinyağı ile ince bir şekilde açılır. Açılan hamur dolandırılarak sarmal şekilde olması sağlanır. El ile bastırılarak Antakya Külçesine son şekli verilir. Yağlanan tepsiye aralıklı olarak dizilir. 200 °C sıcaklıkta ortalama 30 dakika boyunca pişirilir.

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

Antakya Külçesi coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Külçesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu ve Antakya Külçesi 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.

## 2. Çorlu Kuzu Ciğer Sarma

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1604
<b>Tescil Tarihi</b>	: 02.07.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000410
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.11.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çorlu Kuzu Ciğer Sarma
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: 1- Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası 2- Çorlu Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: 1- Zafer Mah. Şehitler Cad. 6 Çorlu TEKİRDAĞ 2- Reşadiye Mah. Salih Omurtak Cad. 139 105 Çorlu TEKİRDAĞ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Tekirdağ ili Çorlu ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çorlu Kuzu Ciğer Sarma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorlu Kuzu Ciğer Sarma; kıvrıkcık ırkı koyunların kuzularının ciğer takımı, kuru soğan, baldo pirinç, kuş üzümü, maydanoz, taze nane, dolmalık fıstık, tuz, karabiber, kekik, tereyağı ve et veya kemik suyu kullanılarak hazırlanan iç harcın kuzu gömleğine sarılması; üzerine önce et veya kemik suyu sonra çırpılmış yumurta-yoğurt karışımı dökülmesi ve 200 °C sıcaklıktaki fırında pişirilmesi suretiyle Tekirdağ ili Çorlu ilçesinde üretilen yemektir. Kuzu ciğeri takımında karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürek bulunur. Servisi sıcak olarak yapılır.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın üretiminde kullanılan kuzular, 25 kg'ı geçmeyen ağırlıktadır.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarma coğrafi sınırdaki "ciğer bohçası" ismiyle de bilinir.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Çorlu ilçesinin mutfak kültürü ve gelenekleri içinde önemli bir yere sahiptir. Günlük öğünlerin yanı sıra, özel günlerde ve özellikle hıdrellez zamanında üretilir. Üretimi; iç harçta karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürekten oluşan ciğer takımının kullanılması bakımından coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın üretiminde, Çorlu ilçesinde yetişen kıvrıkcık ırkı koyunların 25 kg'ı geçmeyen ağırlıktaki kuzularının ciğer takımı ile gömleği kullanılır.

5 kişilik Çorlu Kuzu Ciğer Sarma üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

1 takım kuzu gömleği

İç harç bileşenleri:

1 takım kuzu ciğeri (karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürek)

500 g baldo pirinç

3 adet kuru soğan

100 g tereyağı

1 demet taze nane

½ demet maydanoz

100 g dolmalık fıstık

100 g kuş üzümü

15 g tuz

8 g karabiber

7 g kekik  
200 ml et veya kemik suyu

Üzeri için:

2 adet yumurta  
150 g yoğurt  
100 ml et veya kemik suyu

Kuzu gömleği bir tepsiye koyulur, üzerine sıcak su ilave edilip çözülmeye bırakılır.

İç harcın hazırlanması: Kuzu ciğer takımı (karaciğer, akciğer, böbrek, dalak ve yürek) haşlanıp küp şeklinde doğranır. İnce doğranmış soğan ile dolmalık fıstık tereyağında kavrulur. Üzerine doğranmış ciğer takımı eklenir ve kavurmaya devam edilir. Önceden ıslatılıp yıkanmış pirinç, kuş üzümü, tuz, karabiber, kekik ve çok ince kıyılmış maydanoz ile nane ilave edilip kavrulur. Kavurma işlemi tamamlanınca üzerine sıcak et veya kemik suyu eklenerek demlenmeye bırakılır.

Sarmaların hazırlanması ve pişirilmesi: Çözülmüş kuzu gömlekleri yaklaşık 10 x 10 cm'lik kareler halinde kesilir ve teker teker kâseye yerleştirilir. Gömleklerin üzerlerine bol miktarda iç harç koyulur, iç harcın taşmamasına dikkat edilerek kapatılır ve kâseden çıkarılıp ters çevrilerek tepsiye dizilir. Tepsiye dizilen sarmaların üzerlerine et veya kemik suyu dökülür. Bir kapta çırpılarak karıştırılan yumurta ve yoğurt, sarmaların üzerine yedirilerek sürülür ve önceden ısıtılmış 200 °C fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.

Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın servisi sıcak olarak yapılır.

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

Çorlu Kuzu Ciğer Sarma, Çorlu ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Çorlu ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde, Çorlu ilçesinde yetişen kıvırcık ırkı koyunların kuzularının ciğer takımları ve gömlekleri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorlu Kuzu Ciğer Sarmanın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası ile Çorlu Belediyesinin koordinatörlüğünde, Çorlu Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Çorlu Ziraat Odası ve Çorlu Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan kuzu ciğer takımı ve gömleğinin, Çorlu ilçesinde yetişen kıvırcık ırkı koyunların kuzularından elde edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Çorlu Kuzu Ciğer Sarma ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

### 3. Çerkeş Badıma Bükmesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1605
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.07.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000142
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.04.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çerkeş Badıma Bükmesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çerkeş Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çerkeş Badıma Bükmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Çerkeş Badıma Bükmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Badıma Bükmesi, özel amaçlı buğday unu, su, tuz ve yaş mayadan hazırlanan hamurun yuvarlak olarak açılmasıyla her bir katına; coğrafi sınırdaki “badıma” olarak adlandırılan madımak (*Polygonum cognatum Maissn*) otu, ayçiçek yağı, tereyağı, kuru soğan, karabiber, pul kırmızıbiber ile kavrulduktan sonra üzerine süt ve daha sonra yumurta eklenerek karıştırılmasıyla hazırlanan iç harcın içine koyularak elde edilen yarım ay şeklinde kapatılmasıyla tava veya saçta pişirilerek elde edilen hamur işidir.

Coğrafi sınırdaki badıma otunun mayıs-haziran aylarında olgunlaşması nedeniyle bölge halkı tarafından ilkbahar mevsiminde taze badıma otu ile sıklıkla yapılan Çerkeş Badıma Bükmesi, temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kesilip dondurularak muhafaza edilebilir ve kış mevsiminde de kullanılabilir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Çerkeş Badıma Bükmesi, Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

10 kişilik Çerkeş Badıma Bükmesi için hamurun bileşenleri ve iç harcın bileşenleri aşağıda verilmiştir.

Tablo 1. Çerkeş Badıma Bükmesi hamur bileşenleri ve miktarları

Bileşen	Miktar
Yaş maya	42 g
Su	1 l
Tuz	5 g
Özel amaçlı buğday unu	2,5 kg

Tablo 2. Çerkeş Badıma Bükmesi iç harcın bileşenleri ve miktarları

Bileşen	Miktar
Madımak otu (Badıma)	1 kg
Ayçiçek yağı	100 ml
Tereyağı	30 g
2 orta boy kuru soğan	260-300 g
Karabiber	2 g
Pul kırmızıbiber	2 g
Süt	200 ml
Yumurta	2 adet

Tuz	10 g
-----	------

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında birinci aşaması iç harcın hazırlanması ile başlanır. Gıda ile temasa uygun derin bir tencere veya tavanın içine ayçiçek yağı ve tereyağı koyulur. Yağların erimesi ile içine gıda ile temasa uygun bıçak ile kıyılmış soğanlar ilave edilir ve soğanlar pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavrulur. Kavrulan soğanların içine isteğe bağlı olarak taze ya da dondurulmuş doğranmış badıma ilave edilir. Badımanın dip kısmının kesilip atılması, varsa sararan yaprakların ayıklanması ve yaprakların uç kısmında sararmış kısımlar bulunuyor ise kesilip atılması gereklidir. Ardından iki veya üç kez yıkanarak temizlenir ve 1-2 cm uzunluğunda doğranarak kullanıma veya dondurulmaya hazır hale gelir. Bu karışımın içine karabiber, pul kırmızıbiber ilave edilir ve bu şekilde yaklaşık 2 dakika gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile karıştırılır. Daha sonra karışımın içine sıra ile süt, yumurta ve tuz ilave edilir ve yaklaşık 5 dakika karıştırılarak pişirme işlemi tamamlanır. Böylece Çerkeş Badıma Bükmesinin iç harcı hazır hale gelir.

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında ikincisi aşama hamurun hazırlanmasıdır. Gıda ile temasa uygun derin bir kabin içine ılık su, tuz, yaş maya eklenir. Elle ufalanmış yaş maya bileşenler ile karıştırılır ve yaklaşık 10 dakika mayanın kabarması beklenir. Hazırlanan maya, derin bir kabin içine elenen una eklenir. Bu karışım içine yavaş yavaş su ilave edilir. Orta yumuşaklıkta ve elastik bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Elde edilen hamur oda sıcaklığında üstü gıda ile temasa uygun örtüyle kapatılır ve yaklaşık 15 dakika dinlenmeye bırakılır.

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında üçüncü aşama hamurun yufka haline getirilmesidir. Dinlenen hamur 18-20 g ağırlığında bezeler haline getirilir. Hazırlanan bezeler gıda ile temasa uygun örtü ile örtülmüş tepsiye dizilir. Üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirilen bezeler daha sonra sert bir zemin üzerine alınır ve oklava ile tek tek açılır. Yuvarlak formda açılan bezeler yeterli incelikte yufka haline getirilir. Her bir yufkaçapı 45-50 cm ve kalınlığı yaklaşık 0,5 cm'dir.

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında dördüncü aşama açılan yufkaların içine hazırlanan iç harcın eklenmesidir. Yuvarlak formda açılan yufkanın yarısına gelecek şekilde 30-40 g iç harç eklenir ve yufkanın diğer kalan yarısı üzerine kapatılarak yarım ay şekli verilir. Daha sonra yufkanın kenarları kapatılır. Bu işlem hazırlanan tüm yufkalar için aynı şekilde yapılır. Daha sonra önceden ısıtılmış tava veya saça ön ve arka tarafı pembeleşinceye kadar pişirilir. Çerkeş Badıma Bükmesinin pişirme süresi 3 -4 dakikadır. İsteğe bağlı olarak bükmenin üzeri tereyağı ile yağlanabilir. Çerkeş Badıma Bükmesi, pişirildikten sonra 1 gün içinde tüketilmelidir.

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

Çerkeş Badıma Bükmesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Çerkeş Badıma Bükmesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Badıma Bükmesinin üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Çerkeş Belediyesinin koordinatörlüğünde; Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çerkeş Belediyesinden konuda uzman en az 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; Çerkeş Badıma Bükmesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Çerkeş Badıma Bükmesi 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.

#### 4. İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1606
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.07.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000077
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 24.02.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: İnegöl Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad.1/1 İnegöl BURSA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bursa ili İnegöl ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi; pilavın kavrulması, tavuk budu, doğranmış tavuk parçaları veya kuzu etinin düdüklü tencerede haşlanması ardından yuvarlak bir tepsinin altında pilav, üzerinde soğan ve en üste haşlanan etin dizilerek fırınlanması ile hazırlanan bir yemektir.

Tavuk budunun kullanıldığı durumda sarmal bir şekilde butların etli kısmı tepsinin kenarına doğru, butların kemik ucunu içeren kısmı ise tepsinin orta kısmını gösterecek bir biçimde dizilir. Tepsinin orta kısmı boş olduğunda bu orta kısma da 1-2 adet but yerleştirilebilir. Kuzu eti ile yapıldığı durumda kuzu etleri tepsinin kenarına yakın kısmına sarmal bir biçimde yerleştirilir. Orta kısmın boş olması durumunda ortaya da 1-2 parça kuzu eti konulur. Tavuk parçalarından yapıldığında ürünler sarmal bir biçimde tepsiye dizilir.

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe ve İnegöl ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

##### İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi için bileşenler (10 kişi için):

- 10 adet tavuk butu / 550 g kuzu eti / 550 g tavuk parçası
- 720 g pirinç
- 5 adet orta boy kuru soğan
- 4 adet orta boy domates (400 gr)
- 17 g tuz
- 5,5 g karabiber
- 100 g tereyağı
- 2.000 ml su

##### İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizinin hazırlanması:

Tavuk butları yıkanarak düdüklü tencereye konulur, üzerine 1 l su eklenerek 40 dakika haşlanır. Kuzu eti ya da tavuk parçaları kullanıldığında, 30 - 40 dakika haşlama yapılır. Bir tavada 30 g tereyağı eritilir ve üzerine küp küp doğranan soğanlar eklenerek kavrulur. Ardından, aynı tavaya kabuğu soyulup rendelenen domatesler ve üzerine karabiber eklenerek kavrulmaya devam edilir. Yıkanan pirinç bir kaptan 70 g tereyağı eklenerek kavrulur ve içerisine 1 l su eklenerek tepsiye yayılarak konulur. Pirinçler suyu süzülmeden tepsiye yerleştirilir. Önceden 180 °C sıcaklıkta ısıtılan fırında 10 dakika boyunca suyunu çekmesi için bırakılır. Fırından alınmadan önce pilav suyunun tamamen çekildiği durumda, kalan sıcak haşlama suyundan 150 ml eklenerek pilavın kuruması engellenir. Fırından çıkarılan pilavın üzerine kavrulmuş soğan ve domatesler eklenir, üzerine haşlanmış tavuk butları, kuzu eti ya da tavuk parçaları

tepsiye dizilir. 200 °C sıcaklığa ısıtılan fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir. Ardından fırından çıkarılan tepsi, başka bir tepsi ile kapatılarak 10 dakika demlenmesi sağlanır ve sıcak servis edilir.

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

İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. İnegöl yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; İnegöl Belediyesinin koordinatörlüğünde ve İnegöl Köfteci Aşçı Tatlıcı ve Benzerleri Esnaf ve Sanatkarlar Odası, İnegöl Halk Eğitimi Merkezi, İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hacı Sevim Yıldız-4 Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve İnegöl Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve İnegöl Büryanı / İnegöl Mişörizi 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.

## 5. Çerkeş Lokumu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1607
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.07.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000143
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.04.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çerkeş Lokumu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Fırıncılık mamulü / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çerkeş Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çerkeş Lokumu ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çerkeş Lokumu ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Lokumu; süt, bitkisel susuz yağ, yaş maya, tuz ve özel amaçlı buğday unu kullanılarak elde edilen hamurun dikdörtgen şekilde açılması ve hamur tarağı ile şekillendirilmesiyle üretilen fırıncılık ürünüdür. Aynı zamanda hamuru aynı olmak suretiyle simit şeklinde de üretimi mevcuttur. Çerkeş Lokumu isteğe bağlı sade veya cevizli olarak iki şekilde yapılır. Çerkeş Lokumu; gevrek yapıda, kenarları düzgün, üst kısmı delikli ve iç kısmı ara ara boşlukludur. Pişmiş halde 20-25 g olup uzunluğu 10-15 cm, genişliği ise yaklaşık 5 cm'dir.

Çerkeş Lokumunun yapımında kullanılan hamur sert bir yapıya sahiptir. Ilık süt ve bitkisel susuz yağ ile hamurun sertlik yapısı oluşturulur. 10-15 dakika yoğrulup, yaklaşık bir saat oda sıcaklığında bekletilerek elde edilen hamurun kıvamı için gerekli olan yoğurma işlemi ustalık gerektirir.

Çerkeş Lokumunun coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır ve Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

### Üretim Metodu:

Tablo 1. Çerkeş Lokumunun hamurunun hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve miktarları

Bileşen	Miktar
Süt	1 l
Özel amaçlı buğday unu	2,5 kg
Yaş maya	42 g
Bitkisel susuz yağ	500 g
Tuz	24 g
Su	100 ml
Ceviz içi (isteğe bağlı)	15-16 g



Çerkeş Lokumunun üretimine hamurun hazırlanması ile başlanır. Bu aşamada gıda ile temasa uygun bir tava içerisinde süt yaklaşık 2-3 dakika ısıtılır. Daha sonra temiz ve derin bir kabın içine ılık süt ve bitkisel susuz yağ eklenir ve elle ılık sütün içinde yağ eritilir. Bu işlem yapılırken gıda ile temasa uygun derin bir kabın içine ılık su, tuz, yaş maya eklenir. Elle ufalanmış yaş maya bileşenler ile karıştırılır ve yaklaşık 10 dakika mayanın kabarması beklenir. Hazırlanan maya, sütün ve bitkisel susuz yağın bulunduğu kabın içine eklenir ve üzerine elenen un ilave edilir. Bu karışım elle 10-15 dakika kadar yoğrulur. Elde edilen hamur biraz sert bir yapıya sahiptir. Yoğurma işlemi tamamlanan hamur oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat dinlenmeye bırakılır. Hamurun dinlemeye işlemi devam ederken isteğe bağlı olarak Çerkeş Lokumunun içine koyulacak cevizler kabuklarından ayrılır ve iri şekilde kıyılır.

Dinlenen hamur 200-250 g ağırlığında bezeler haline getirilir. Hazırlanan bezeler gıda ile temasa uygun örtü ile örtülmüş tepsiye dizilir. Üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirilen bezeler daha sonra sert bir zemin üzerine alınır ve altına ve üstüne un serpilerek uzunlamasına doğru açılır. Bu işlemden sonra elle üzerine bastırılarak hamur dikdörtgen şeklinde uzunlamasına doğru açılır ve üzerine hamur tarağı ile şekil verilir. Girintili çıkıntılı uca sahip olan hamur tarağı ile belirli aralıklarda sağdan sola doğru yanlamasına ve soldan sağa olacak şekilde baklava deseni şekli verilir. Dikdörtgen şekli verilen hamur 6 cm genişliğinde ve 11-16 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen her bir parça yaklaşık 21-26 g'dır.

Çerkeş Lokumunun içine isteğe bağlı iri kıyılmış ceviz koyulacak ise; dikdörtgen şeklinde açılan hamura, hamur tarağı ile desen vermeden önce hamurun ortasına gelecek şekilde 15-16 g iri kıyılmış ceviz koyulur ve hamur kapatılarak el yardımıyla yeniden dikdörtgen şekli verilir ve daha sonra hamur tarağı ile üzerine şekil verildikten sonra hamura hafif bastırılarak dikdörtgen şeklinde açılan hamur 6 cm genişliğinde ve 11-16 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen her bir parça yaklaşık 32-40 g'dır.

Ayrıca Çerkeş Lokumunun hamuru aynı olmak suretiyle simit şeklinde de üretimi mevcuttur. Dinlenmesi tamamlanan hamur 100-150 g ağırlığında bezeler haline getirilir. Hazırlanan bezeler tepsiye dizilir. Üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirilen bezeler daha sonra sert bir zemin üzerine alınır ve altına ve üstüne un serpilerek oval şekilde açılır. Daha sonra açılan hamurun iki ucu avuç içine alınarak hem yapıştırılır hem de hamur genişletilir. Şekli verilen çörekler yağlanmış tepsiye dizilir ve oda sıcaklığında yarım saat dinlendirilir. Daha sonra 150 °C sıcaklıktaki fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar 30-35 dakika pişirilir. Fırından çıkartılan Çerkeş Lokumu, 15-20 dakika soğutulmaya bırakılır ve daha sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin ve kuru bir yerde minimum 6 ay muhafaza edilir.

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

Çerkeş Lokumunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve ürün şekillendirme usulü içerir ve hamura kıvamının kazandırılması üzerine şeklinin verilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Lokumunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler, Çerkeş Belediyesi koordinatörlüğünde; Çerkeş Belediyesinden ve Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çerkeş Lokumu ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken 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.

## 6. Nevşehir Tahinli Simidi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1608
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.07.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000172
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.06.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Nevşehir Tahinli Simidi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Nevşehir Fırıncılar ve Unlu Mamuller Perakende Satıcıları Esnaf Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İbrahimpaşa Mah. Eski Sanayi Meydanı No.60 1/1 Merkez NEVŞEHİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Nevşehir ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Nevşehir Tahinli Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Nevşehir Tahinli Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nevşehir Tahinli Simidi; nohutla maya üretilmesi, bu mayanın iki aşamada un, su, şeker ve tahinle yoğrulması suretiyle üretilen simittir.

Nevşehir Tahinli Simidi 15 cm çapında, 200 g ağırlığında, dairesel şekilli, orta kahverengi renkli bir üründür.

Nohut kullanılarak üretilen nohut mayası; un, şeker, su ve tahinle yoğrularak yeniden bir maya elde edilir. Bu mayaya un ve su ilave edilerek hamur yoğrulur. Yoğrulan ve dinlendirilen hamur, kesilir ve mermer üzerinde el ile yuvarlak şekil verilir. Simitlerin fazla kabarmasını önlemek için her simidin üzerine ovalimsi halka şekli verilir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Nevşehir Tahinli Simidi, Nevşehir ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Nevşehir Tahinli Simidinin üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen nohut kullanılır.

#### Nohut mayası için bileşenler:

- 250 g nohut
- 0,50 l su

#### Birinci hamurun hazırlanışı:

- Üretilen nohut mayası
- 3,50 kg özel amaçlı buğday unu
- 0,5 l su

#### Nevşehir Tahinli Simidi için bileşenler (150 adet için):

- 45 kg özel amaçlı buğday unu
- 15 l su
- 3,75 kg üretilen birinci hamur mayası
- 7,50 kg şeker
- 9,375 kg tahin

#### Simidin üzerine sürülecek karışım için bileşenler:

- 20-30 g özel amaçlı buğday unu
- 2 l su
- 1 adet yumurta veya 1 l üzüm pekmezi

#### Nohut mayasının hazırlanması:

Coğrafi sınırdaki üretilen nohut kırılarak geniş tabanlı, ağız kısmı dar bir şişeye konular. Şişeye nohut ve 80-100 °C sıcaklıkta su ilave edilir. Hazırlanan şişe “fırın damı” denilen simit fırınının üzerinde 30-40 °C sıcaklıkta şişenin üzeri kapatılarak 8-9 saat bekletilir. Şişenin üzerinde beyaz köpükler oluştuğunda maya hazır hale gelir.

#### Nevşehir Tahinli Simidinin hazırlanması:

Nohut mayası, bir kaba alınarak üzerine 3,50 kg özel amaçlı buğday unu eklenip 0,50 l su katılarak yoğrulur. Hamurun üzeri örtülerek oda sıcaklığında 2 saat boyunca dinlendirilir. Oluşan nohut mayası, birinci hamur mayası olarak kullanılır.

Birinci hamur mayasının üzerine 7 l su ve 22,50 kg un eklenerek makine yardımıyla 85-95 dakika yoğrulur ve hamur yapılır. Bu hamura 22,5 kg özel amaçlı buğday unu, 7,5 l su, 9,375 kg tahin ve 7,50 kg şeker eklenir ve tekrar yoğrulur. Yoğrulan hamur, 110-120 g ağırlığında kesilir ve mermer üzerinde el ile yuvarlak şekil verilir. Simitlerin fazla kabarmasını önlemek için her simidin üzerine ovalimsi halka şekli verilir. Üzeri örtülerek 15-20 dakika mayalanması sağlanır.

#### Simidin üzerine sürülecek karışımın hazırlanması:

Un, çorba kıvamına gelinceye kadar su ve yumurta veya üzüm pekmezi kaynatılarak pişirilir. Ardından 1 l su ilave edilerek seyreltilir. Bu karışım simitlerin üzerine sürülür. Nevşehir Tahinli Simidi odun ateşinde pişirilir. 180-200 °C sıcaklıkta fırında yaklaşık 10 dakika pişirilir. Diğer yüzü için döndürülerek 10 dakika pişirildikten sonra servis edilir.

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

Nevşehir Tahinli Simidinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Nevşehir ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nevşehir Tahinli Simidi için kullanılan nohudun coğrafi sınırdan temini ve Nevşehir Tahinli Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Nevşehir Fırıncılar ve Unlu Mamuller Perakende Satıcıları Esnaf Odasının koordinasyonunda ve Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Nevşehir Belediyesi ve Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odasından konuda 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; maya için kullanılan nohudun coğrafi sınırdan temininin uygunluğu; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; Nevşehir Tahinli Simidinin şeklinin uygunluğu; üretim metodunun, ambalaj ve gramaj özelliklerinin uygunluğu ve Nevşehir Tahinli Simidinin 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.

## 7. Akçadağ Armudu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1609
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.07.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000013
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.01.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Akçadağ Armudu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Armut / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Akçadağ Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Doğu M. Ören Cad. Akçadağ MALATYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Malatya ili Akçadağ ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Akçadağ Armudu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akçadağ Armudu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçadağ Armudu *Pyrus communis* türüne ait Akçadağ ilçesinde yetiştirilen armuttur. Akçadağ Armudu fidanı; kuvvetli, yarı dik ve hızlı gelişen odunumsu yapıdadır. Akçadağ Armudu, taze meyve ve kurutmalık olarak ticarete konu olur.

Akçadağ Armudu coğrafi sınırın kıraç ve yüksek kesimlerinde yetişmekle birlikte organik madde açısından zengin killi-tınlı topraklarda verimi yüksektir. Gübreleme, ilaçlama ve aşırı budama gibi zirai mücadelelere ihtiyaç duymaz.

Akçadağ Armudu kuraklığa oldukça toleranslı bir armuttur. Hasada yakın aşırı sulama yapılmaz.

Tablo 1. Akçadağ Armudunun bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Değerler
Meyve iriliği	Küçük
Meyve şekli	Boyun kısmı ve alt kısmı uzun-sivri
Meyve kabuğu	Yeşilimsi sarı
Meyve içi	Yeşilimsi beyaz
Meyve özelliği	Orta sertlikte ve orta kumlulukta
Çiçeklenme zamanı	Nisan ayının başı
Derim zamanı	Ekim ortası
Tozlayıcıları	Williams

### Üretim Metodu:

Akçadağ Armudu bahçesinin toprağı yılda iki kez işlenir. Yabani otlar bu alanlardan temizlenir ve fidanların kökleri hava aldırılıp toprağın nemli kalması sağlanır. Toprak kurduğunda, nemlenmesi için sulanır.

Akçadağ Armudunda budama işlemleri uyanma dönemine kadar yapılacağı gibi çitil halindeyken de yarma veya göz aşısı olarak bilinen aşılama yapılarak ilk önce kuru dallar, sık dallar ve üst üste binmiş dallar budanıp geri kalan dallarda kısaltma budaması yapılır. Sonbahar döneminde yaprak dökümü sonrası, dallar dikine budanır. Budama yerleri macunla kapatılır. Ateş yanıklığının bulunduğu yağışlı yerlerde hafif budamalar tercih edilir.

Akçadağ Armudu coğrafi sınırdaki Ahlat ağaçlarına aşılansak da yetiştirilebilir. Güz mevsiminde armutlar sarardığı zaman hasat yapılır. Akçadağ Armudu taze meyve ve kurutulmuş olarak ticarete konu olur.

### Kurutma

Armutlar yıkanır, üzerinde çürük varsa bu kısımları bıçak ile kesilir. Ardından kabuklarını soymadan halka şeklinde ince ince dilimlenerek simetrik bir şekilde sapından ucuna doğru dilimlere ayrılır. İçindeki çekirdekler ayıklandıktan sonra balkon veya terasa temiz bir örtü veya bezin üzerine serilerek birbirine değmeyecek şekilde dizilen armutlar, güneşin altında ortalama 4-7 güne kadar bekletilir. Her gün armutları ters çevirerek her tarafının eşit miktarda kuruması sağlanır.

### Depolama

Akçadağ Armudu yaş olarak soğuk hava deposunda -1 veya -1,5 °C'de, %80-90 nispi nem oranında muhafaza edilir. Soğuk hava deposunda başka meyve vb. bulundurulmaz.

Kurutulmuş Akçadağ Armudu serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Ürünün daha uzun süre muhafazası için; buzdolabı koşullarında soğuk zincirde muhafaza edilebilir.

### Ambalajlama

Dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Akçadağ Armudu köklü geçmişe sahip olup Akçadağ ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçadağ Armudunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Akçadağ Belediyesinin koordinatörlüğünde, Akçadağ Belediyesi, Akçadağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Akçadağ Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretim metoduna uygunluğunu, aşılamanın uygunluğunu, depolamanın uygunluğunu ve Akçadağ Armudu ibaresi ile mahreç işareti amblem kullanımının uygunluğunu denetler.

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

## 8. Akçadağ Pilavı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1610
<b>Tescil Tarihi</b>	: 08.07.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000014
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.01.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Akçadağ Pilavı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Pilav / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Akçadağ Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Doğu M. Ören Cad. Akçadağ MALATYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Malatya ili Akçadağ ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Akçadağ Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akçadağ Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçadağ Pilavı; kundura buğdayından elde edilen bulgur, küçükbaş hayvanları tercihen koyun ya da kuzu (kaburga, arka but, ön kol ve sırt) etinin kuşbaşı doğranıp tereyağı ve kuyruk yağı ile karabiber eklenerek pişirilmesi ile üretilen pilavdır.

Malatya ili Akçadağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Akçadağ Pilavı; günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; özellikle nişan, düğün vb. özel günlerde hazırlanarak tüketime sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Akçadağ Pilavında kullanılan kundura buğdayından elde edilen bulgur ile küçükbaş hayvanları tercihen koyun ya da kuzu eti, tereyağı ve kuyrukyağı Akçadağ ilçesinde yetiştirilip üretilen bileşenlerden oluşur.

#### Akçadağ Pilavı bileşen listesi (10 kişilik):

- 600 g bulgur
- 1 kg koyun ya da kuzu eti
- 200 g tereyağı
- 100 g kuyruk yağı
- 42 g tuz
- 20 g karabiber
- 3,5 l kaynamış su

Kaburga, arka but, ön kol ve sırt eti kuşbaşı halinde getirilip buzdolabında bir gün önceden dinlenmeye bırakılır.

Bir tencerede kısık ateşte tereyağı ve kuyruk yağı eritilip üzerine kuşbaşı doğranmış et ilave edilip üzeri düzeltilerek kapağı kapatılır. 20 dakika sonra et karıştırılıp kapağı yarım kapatılıp et kendi suyunu çekinceye kadar pişirilir. Et suyunu çekip kızarma sesi gelmeye başlayınca tuz ilave edilir. Kısık ateşte et karıştırılarak kavurulur.

Kavurma haline gelen etin üzerine kaynamış su eklenip kısık ateşte yaklaşık 20-30 dakika kaynatılır. Hazırlanan bu karışıma "tirit" denir. Bir kap içerisinde tereyağı eritilip kavrulduktan sonra üzerine karabiber eklenip homojen kıvama gelince etin üzerine ilave edilir. Ardından bulgur da eklenip kısık ateşte 15-20 dakika daha pişirilir. Pişikten sonra yaklaşık 10 dakika dinlendirilir. Tercihen bulgurun üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek servise hazır hale getirilir.

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

Akçadağ Pilavı köklü geçmişe sahip olup Akçadağ ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçadağ Pilavının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Akçadağ Belediyesinin koordinasyonunda, Akçadağ Belediyesi, Akçadağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Akçadağ Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Akçadağ Pilavı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

## 9. Büyükbelen Tekir Zeytini

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1611
<b>Tescil Tarihi</b>	: 08.07.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2021/000437
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.10.2021
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Büyükbelen Tekir Zeytini
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Manisa Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ege Mah. Borsa Cad. No:20 Şehzadeler MANİSA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Manisa ili Saruhanlı ilçesi Büyükbelen ve Çullugörece Mahalleleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Büyükbelen Tekir Zeytini ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Büyükbelen Tekir Zeytini ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Büyükbelen Tekir Zeytini ibareli logonun siyah-beyaz kullanımı mümkündür.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Büyükbelen Tekir Zeytini; *Olea europaea* L. türüne ait Uslu zeytin çeşidinin çoğur anacına Eşek (Ödemiş) zeytin çeşidinin aşılınması veya yabani zeytin ağacı anaçlara doğrudan aşılama yapılması suretiyle Manisa ili Saruhanlı ilçesi Büyükbelen ve Çullugörece Mahallelerinde yetiştirilen zeytinlerden elde edilen sofralık yeşil zeytindir. Çekirdeği çıkarılmadan bütün halde ve kırma veya çizik zeytin olarak piyasaya sunulur.

Büyükbelen Tekir Zeytininin meyve ağırlığı fazla ve çekirdeği büyük olduğu için iri sınıf olarak değerlendirilir. Çekirdek taneden kolay ayrılmaz. Meyve eti serttir, işlem sonrası yumuşama olmaz. Bu sebeple raf ömrü uzundur.

Büyükbelen Tekir Zeytini bahçeleri, coğrafi sınırın iklim özelliklerinden en fazla düzeyde fayda sağlamak amacıyla eğimli arazilere kurulur. Zeytin ağaçları kalkerli-kumlu, derin ve besin maddelerince zengin topraklarda yetiştirilir. Ağacı verimli olup ağaç başına 40 kg'ın üzerinde meyve verir.

Büyükbelen Tekir Zeytininin yetiştirildiği Büyükbelen ve Çullugörece Mahallelerinin rakımı 300 m'dir. Karasal nitelikli Akdeniz iklimine sahip olan coğrafi sınırdaki sıcaklık, yaz aylarında Akdeniz iklimindeki kadar yüksek, kış aylarında ise karasal iklim şartlarındaki kadar düşük olmaz. Günlük sıcaklığın 30 °C'nin üzerinde olduğu sıcak hava koşulları, genellikle haziran ayında başlayıp eylül ayı sonuna kadar sürer. Bu dönemdeki sıcak gün sayısı yaklaşık 109 olup toplam gün sayısının %90'ı kadardır. Sıcaklık derecesinin ve sıcak gün sayısının yüksek olması, zeytinin erken olgunlaşmasını ve erken hasat yapılmasını sağlar.

Büyükbelen Tekir Zeytini -10 °C'ye kadar olan soğuğa karşı duyarlı olup aşırı soğuklar ağacın ölümüne neden olabilir.



Coğrafi sınır yer altı ve üstü su kaynakları bakımından zengindir. Büyükbelen Tekir Zeytini ağacında sürgün büyümesi ve çiçek tomurcuğu oluşumu fenolojik dönemi olan kış sonu-yaz başında ortalama 200 mm olarak görülen yağış, su ihtiyacını karşılar.

Coğrafi sınırın rüzgârlı yapısı, çiçeklenme zamanında döllemeyi kolaylaştırır. Yazın görülen nemli rüzgârlar ise ağaçları ve toprağı nemli tuttuğu için danelerde pörsüme olmaz.

Büyükbelen Tekir Zeytininin özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Büyükbelen Tekir Zeytininin Morfolojik Özellikleri

Ağaç	Yaprak	Çiçek	Meyve	Çekirdek
Ağaç kuvveti: Kuvvetli Taç yapısı: Geniş ve yayvan Taç yoğunluğu: Sık Boğum arası uzunluk: 1-3 cm Dal rengi: Açık yeşil Dal açılı durumu: Dar açılı Gövde kuvveti: Kuvvetli Gövde rengi: Gri-yeşil Gövde yüzeyi: Genç gövde düzgün, ağaç yaşlandıkça pürüzlü	Şekil: Uzun eliptik Üst yüzey: Açık yeşil Alt yüzey: Mat gümüşümsü Uzunluk: 5-7 cm En: 1-1,5 cm Boy/En oranı: Kısa ve geniş Sap uzunluğu: 5,8-6,2 mm Sap kalınlığı: 0,8-1,2 mm	Çiçek sürgünü: Gri-yeşil Çiçek sürgünü boğum arası uzunluğu: Orta Çiçek sürgünü tüyleri: Çok az Çiçek kümesi (dallanma): Az Çiçek kümesi (koltuktaki çiçek): Yok Çiçek somağı uzunluğu: Kısa Somaktaki çiçek sayısı: 10-18 (az) Ortalama çiçek sayısı: 12-18 adet	Büyükklük: Görsel olarak büyük Şekil: Uzun, silindirik Boyuna simetri: Simetrik değil Enine simetri: Simetrik değil En geniş nokta: Orta kısım Meme oluşumu: Yok Meme ucu: Sivri Sap: Yuvarlak Lentisellik: Çok ve büyük Ham meyve: Ham yeşil Sofralık yeşil olgun meyve rengi: Koyu yeşilden ayva sarısına dönme Olgun meyve eti sertliği: Sert (Beklemeye dayanıklı) Ağırlık (100 meyve): 700-1.200 g % et oranı: 80-85 % yağ (yeşil zeytin): 6-12 % nem: 60-70	Ağırlık: 1-1,5 g (çok iri) Şekil: Uzun eliptik Boyuna simetri: Simetrik değil Enine simetri: Simetrik değil En geniş nokta: Orta kısım Ucu: Sivri Sap kısmı: Sivri Yüzey: Benekli ve pürüzsüz Yüzey rengi: Ham yeşil Ağırlık (100 çekirdek): 140-160 g Boy: 5-9 mm En: 2-2,5 mm Boy/En oranı: 2,5-3,6 Meyvedeki çekirdek oranı: %12-15 Et /çekirdek oranı: %80-90

Tablo 2: Ham Haldeki Büyükbelen Tekir Zeytininin Fizyolojik ve Kimyasal Özellikleri ile Yağ Asidi Kompozisyonu

Fizyolojik Özellikler	Kimyasal Özellikler	Yağ Asidi Kompozisyonu
Gelişme: Kuvvetli Verim: Çok iyi Periyodisite: Az Çiçeklenme: Mayıs Döllenme: Kendine kısır. Dölleyici olarak Ayvalık çeşidi zeytin kullanılır. Meyve bağlama: Mayıs sonu Meyve olum: Eylül-ekim (erkenci) Üretim: Aşı ve çelikle Duyarlılık: Soğuga karşı	pH: 4,5-5 % yağ: 6-12 % nem: 60-70 % kül: 2-4 Oleuropein: 600-800 mg/kg	C16:0 Palmitik: 12-17 C16:1 Palmitoleik: 0,5-1,2 C18:0 Stearik: 2,75-4 C18:1 Oleik: 68-75 C18:2 Linoleik: 7-11 C18:3 Linolenik: 0,4-0,8 C20:0 Araşidik: 0,48-0,55 C20:1 Araşidonik: 0,2-0,3

Tablo 3: İşlenmiş Sofralık Büyükbelen Tekir Zeytininin Özellikleri

Özellik	Çizik Zeytin	Kırma Zeytin	Analiz Metodu
Salamura tuz (%)	4-5	5-6	Mohr Metodu
Zeytin danesinde tuz (%)	2-4	3-4	TS 774
Salamura asitlik (%)	0,3-0,4	0,4-0,5	TS 1125 ISO 750
Zeytin danesinde asitlik (%)	0,3-0,4	0,4-0,7	TS 1125 ISO 750
Salamura pH	4-6	3-5	TS 1728 ISO 1842

Büyükbelen Tekir Zeytini meyvesinin üzerinin benekli olması sebebiyle coğrafi sınırdaki "tekir" olarak adlandırılır.

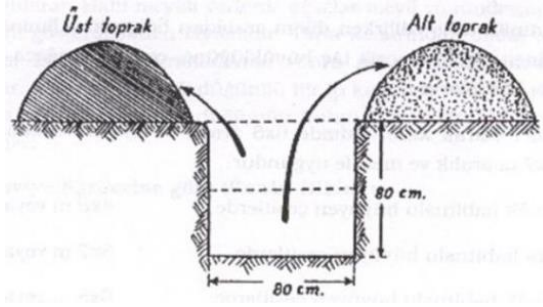
Büyükbelen Tekir Zeytininin, coğrafi sınırdaki en az 600 yıllık zeytin ağaçları bulunur. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahip olup hemen her ailenin geçim kaynaklarından. Hasat dönemlerinde Büyükbelen Kültür ve Zeytin Festivali düzenlenir.

### Üretim Metodu:

Büyükbelen Tekir Zeytini üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- Bahçe tesisi: Manisa ili Saruhanlı ilçesi Büyükbelen ve Çullugörece Mahallelerinde yetiştirilen Büyükbelen Tekir Zeytininin bahçelerinin tesisi; kalkerli-kumlu, derin ve besin maddelerince zengin topraklara, 300 m rakıma ve eğimli arazilere yapılır. Bahçelerin, doğu-batı veya batı-doğu yönünden rüzgâr alan yerlere kurulmasına dikkat edilir.
- Zeytin fidanlarını yetiştirilmesi: Büyükbelen Tekir Zeytini; *Olea europaea* L. türüne ait Uslu zeytin çeşidinin çöğür anacına Eşek (Ödemiş) zeytin çeşidinin aşılama veya yabancı zeytin ağacı anaçlara doğrudan aşılama yapılması suretiyle üretilir. Uslu çeşidi zeytinler kullanılarak üretim yapılacağı zaman fidanlardan alınan tohumlar çimlendirilerek çöğür anacı elde edilir. Aşılama için yeterli kalınlığa gelen yaklaşık 1 yaşındaki anaçlar üzerine göz ya da kalem aşı şeklinde uygulama yapılarak Büyükbelen Tekir Zeytini fidanı üretilir.
- Toprak hazırlığı: Zeytin ağaçlarının kök yapılarının oluşumunda toprak hazırlığı önemlidir. Bahçe tesis edilirken büyük taşlar temizlenip 90-100 cm derinlikte işlenir. Taban suyu sorunu varsa topraktaki fazla suyun akıtılarak su birikiminin önlenmesi için drenaj yapılır.
- Dikim çukurlarının açılması: Büyükbelen Tekir Zeytini ağaçlarının kökleri yumuşak toprakta çok hızlı ilerlediğinden, fidan dikimi için derin ve geniş çukur açılması önemlidir. Çukur boyutları 80x80 cm'dir. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konur, kapatılırken de köklerin beslenmesine katkıda bulunmak için tersi yapılır. Toprak analizi yapılarak gübre ihtiyacı belirlenir ve gübreleme yapılır. Fidanların dikimden önce, ana ve kılcal köklerin bulunduğu toprağın dağılmasını ve köklerin hava ile temasını önlemek için toprağı tutacak kadar sulama yapılır.

Şema 1: Dikim çukuru açma şekli



- Dikim: Büyük taç yapısına sahip olan Büyükbelen Tekir Zeytini ağaçlarının güneş ışığından en üst düzeyde faydalanabilmesi için dikim mesafesi 7x7 m ile 10x10 m olmalıdır. Dikim zamanı kasım-nisan ayları arasındadır. Açılan çukurlara fidanlar dikilip çukurlar kapatılır.
- Dikim sonrası bakım:
  - Dikimden ve budamadan sonra ağaçtaki yara ve kesim yerleri, hastalıklardan korumak aşu macunu ile macunlanır.
  - Büyükbelen Tekir Zeytininin ağacı yarı dik olup güçlü büyüdüğü için dikimden sonra ilk birkaç yıl suya gereksinim duyar. Sulama yapıldıktan sonra ağaç etrafında oluşan kaymak tabakası çapalanıp kırılarak toprağın havalandırılması sağlanır.
- Zirai mücadele: Ağaç gelişimini engelleyebilecek yabancı otlar temizlenir. Hastalık ve zararlılar bakımından her yıl kontrol yapılarak duruma uygun şekilde zirai mücadele yapılır.
- Budama: Fidan dikiminden itibaren ilk iki yıl budama yapılmaz; sadece kırılan ve şekli bozulan dallar budanır. İki yıldan sonra, ağaç dallarının arasından güneş ışığının geçişine imkân tanınacak şekilde budama yapılır.
- Gübreleme: Toprak analizi sonuçlarına göre yılda birkaç defa gübreleme yapılır. Ağaç gelişimi ve meyve oluşumunu artırdığı için azotlu gübre kullanılır.
- Hasat: Büyükbelen Tekir Zeytininin hasat zamanı, meyvenin olgunlaşarak renginin koyu yeşilden ayva sarısına döndüğü eylül-ekim aylarıdır. Dalından elle toplanan zeytinler, plastik veya tahta kasalara doldurulur. Zedelenmemiş, lekesiz, yüzeyi düz ve pürüzsüz olan sağlıklı zeytinler, Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine göre irilik bakımından sınıflandırılır.
- Zeytinlerin işlenmesi: Doğal şeklini muhafaza eden, çekirdeği çıkartılmamış bütün haldeki zeytinler, havayla temas etmeyecek şekilde, %2-3 oranında NaOH çözeltisi ile 8-12 saat muamele edilerek acılığı giderilir. Bu işlem sırasında üründen numune alınır, meyvenin dışından çekirdeğine doğru 2/3'ünün acılığı giderildiğinde işlem sonlandırılır. Zeytinler, NaOH çözeltisinden arındırılmak için temiz su ile 3 kere yıkanır. Yıkanan zeytinler, %0,4-0,6 sitrik asit ve %7'lik tuzlu su çözeltisi ile hazırlanan bekleme suyunda, havayla temas etmeyecek şekilde bekletilir. Bekleme suyunda bulunan üründen numune alınarak meyve etinin sertliğini koruyup korumadığı kontrol edilir.

Bekleme suyundan çıkarılan zeytinler, çekirdeği çıkarılmadan bütün halde ve kırma veya çizik zeytin olarak piyasaya sunulmak üzere işlem görürler.

- Kırma işlemi: Bekleme suyundan çıkarılan bütün haldeki zeytinler, kırma makinesinde çekirdeği kırılmadan parçalanır ve içeriği %0,1-0,3 askorbik asit, %7 tuzlu su ve %0,4-0,6 sitrik asit çözeltisinden oluşan salamura suyunda 15-60 gün dinlendirilir. Kırma zeytin olarak piyasaya sunulacak Büyükbelen Tekir Zeytini, gıda ile temasa uygun plastik, cam ya da teneke ambalajlarda paketlenir.
- Çizme işlemi: Bekleme suyundan çıkarılan bütün haldeki zeytinler, çizme makinesinde çizilerek içeriği, %0,1-0,3 askorbik asit, %7 tuzlu su ve %0,4-0,6 sitrik asit çözeltisinden oluşan salamura suyunda 15-60

gün dinlendirilir. (Çizik zeytin olarak piyasaya sunulacak Büyükbelen Tekir Zeytini, gıda ile temasa uygun plastik, cam ya da teneke ambalajlarda paketlenir.

Büyükbelen Tekir Zeytininin teneke ambalajda 2 yıl, cam ambalajda 3 yıl ve plastik ambalajda 6 ay raf ömrü vardır. 20-25 °C sıcaklıkta ve düşük nem oranına sahip kuru ortamlarda muhafaza edilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Manisa Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Saruhanlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Saruhanlı İlçe Ziraat Odasından ve Manisa Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla toplam üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa ve hasat dönemi olan eylül-ekim aylarında, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar, Manisa Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Büyükbelen Tekir Zeytininin üretiminde kullanılan zeytin çeşitlerinin uygunluğu.
- Özellikle anaç ve fidan yetiştirilmesi, aşılama, bahçe tesisi, toprak hazırlığı, dikim, hasat ve zeytinlerin işlenmesi aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Özellikle ham meyve büyüklüğü olmak üzere ürün özelliklerinin uygunluğu. Bu kapsamda gerek görülen durumlarda üründen numune alınarak özellikle işlenmiş ürünün tuz ve pH değerlerinin uygunluğu bakımından analiz ettirilir.
- Büyükbelen Tekir Zeytini ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

## 10. Tokat Üzüm Tarhanası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1612
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.07.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023 / 000109
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.03.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Tokat Üzüm Tarhanası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tarhana / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Tokat Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Gaziosmanpaşa, Kâbe-i Mescid Mahallesi, 24. Sk No:2, 60100, TOKAT
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Tokat ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Tokat Üzüm Tarhanası ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Üzüm Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Üzüm Tarhanası; Narince çeşidi beyaz üzümünden elde edilen şıraya ince buğday kırmısı (dügü) ilave edilip kaynatılması ve kurutulmasıyla elde edilen tarhanadır. Tokat Üzüm Tarhanasının üretiminde ince dövülmüş ceviz içi katılmak suretiyle çeşnili üzüm tarhanası da yapılabilir.

Tablo 1. Narince Üzümünün fizikokimyasal özellikleri

Suda çözünür kuru madde (%)	pH	Toplam asitlik (g/100g, tartarik asit )	Renk değeri		
			L*	a*	b*
20-24	3,2-3,7	5-7,5	38-42	(-0,7)-(-3)	9-14

Tablo 2. Tokat Üzüm Tarhanasının fizikokimyasal özellikleri

Suda çözünür kuru madde (%)	pH	Toplam asitlik (g/100g, tartarik asit )	Renk değeri			Sertlik (N)
			L*	a*	b*	
68-75	5-6	0,3-0,65	25-35	2,5-5	8-14	2,5-6

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Tokat Üzüm Tarhanası, Tokat ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Tokat Üzüm Tarhanasının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen Narince üzüm çeşidinden üretilen şıra, Tokat veya başka bir alanda yetiştirilen buğdaylardan elde edilen ince buğday kırmısı (dügü) ve pekmez toprağı olarak adlandırılan kalsiyum karbonat kullanılır.

#### Tokat Üzüm Tarhanası üretiminde kullanılan bileşenler:

- Narince üzüm çeşidinden elde edilen şıra (100 L)
- 11-12,5 kg İnce buğday kırmısı (dügü)
- 0,5-1 kg pekmez toprağı veya teknik kalsiyum karbonat

Şıra çıkarma havuzunda çığnenerek ya da el tipi preste sıkılarak üzümlerin şırası çıkarılır. Elde edilen 100 L üzüm şırasına üzerine kalsiyum karbonat içeriğı %60-90 olan beyaz-krem renkli pekmez toprağı ya da karbonat içeriğı %90'dan büyük olan teknik kalsiyum karbonat ilave edilerek karıştırılır. Elde edilen üzüm şırası ve pekmez toprağı karışımı kazanlarda 1-2 dakika kaynatılır. Oluşan köpükler kevgir ile alınır. Kaynatılan üzüm şırası-pekmez toprağı karışımı, derin kaplara alınarak ortam sıcaklığında 6-12 saat bekletilerek pekmez toprağının dibe çökmesi ve böylece şıranın durultulması ve asitliğin giderilmesi sağlanır. Elde edilen üzüm şırasının berrak kısmı hemen

kullanılır. Sıvı fazı katı fazdan ayırmak için kullanılan “sifonlama” yöntemiyle ayrılan berrak üzüm şırası kaynatma kazanlarına alınarak başlangıç miktarının yarısı elde edilene kadar kaynatılarak suyu uzaklaştırılır. Kaynama sırasında oluşan köpükler uzaklaştırılır. Formülasyonda belirtilen şıra için yıkanmış düğü ilave edilir. Pişirme boyunca sürekli karıştırılır. Bu esnada oluşan köpükler alınır. Pişirme işlemine 60-70 °Briks değerine gelinceye kadar devam edilir. Pişirme işlemi tamamlanan koyu kıvamlı ürün, iç yüzeyi üzüm şırası ile bulanmış tepsilere ya da uygun kaplara boşaltılır. Yaklaşık 1 gün soğumaya bırakılır. Soğuyan ve katılaştıran üzüm tarhanası bıçaklarla istenen şekillerde kesilerek parçalara ayrılır. Tarhana kalıpları kamyş, tel veya kumaştan yapılan ve “çığ” olarak adlandırılan kurutma tezgâhları üzerinde yazın sıcak havada 2-5 gün, serin havada 6-10 gün havalandırılarak kurutulur. Çığların üzeri tülbent ya da tül ile örtülür. Tarhananın yeterince havalanmasını ve hızla kurummasını sağlamak amacıyla genellikle çatı üzerine ya da yerden yüksek bir noktaya konulur. Kuruyan tarhana toplanır ve Türk Gıda Kodeksine uygun nem ve hava geçirgenliği olmayan plastik veya selülozik esaslı ambalajlarda paketlenerek muhafaza edilir.

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

Tokat Üzüm Tarhanasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Tokat ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Narince Üzümünün coğrafi sınırdan temini ve Tokat Üzüm Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Tokat Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Tokat Ticaret ve Sanayi 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.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, gerekli görülen hallerde Narince Üzümünün ve Tokat Üzüm Tarhanasının fizikokimyasal özelliklerinin uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, ambalaj materyalinin uygunluğu ve Tokat Üzüm Tarhanası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

## 5. Bölüm

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

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

#### 1. Ermenek Helvası

1223 tescil sayılı Ermenek Helvası ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

##### • Kullanım Biçimi:

“Ermenek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ermenek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

ifadesi,

“Ermenek Helvası ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ermenek Helvası ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”



şeklinde değiştirilmiştir.

##### • Üretim Metodu:

“Ermenek Helvasının bileşenleri:

43-48 l (%43-48) üzüm pekmezi

52-56 l (%52-%56) tahin

1-1,5 l (en az %1 çöven suyu)”

ifadesi,

“Ermenek Helvasının bileşenleri:

43-48 l (%43-48) üzüm pekmezi

52-56 l (%52-56) tahin

1-1,5 l (en az %0,5 çöven suyu)”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Helvanın 18 ay raf ömrü bulunur.”

ifadesi,

“Helvanın 24 ay raf ömrü bulunur.”  
şeklinde değiştirilmiştir.