

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2023

**Sayı: 142
Yayın Tarihi: 01.02.2023**

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

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 142. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	45

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 142. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2021/000207	İbecik Bezi	7
2.	C2021/000277	Sihke Kavunu	10
3.	C2021/000361	Sarıkamış Obsidyen Taşı	13
4.	C2021/000426	Gercüş Mezrune Üzümü	17
5.	C2021/000431	Kayseri Sucuk İçi	19
6.	C2021/000497	Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı	21
7.	C2021/000536	Erzurum Çadır Kavurması	23
8.	C2022/000023	Manyas Kazak Fasulyesi	25
9.	C2022/000045	Biga Pirinci	27
10.	C2022/000180	İskilip Tokmaklı Kağı	29
11.	C2022/000275	Niğde Tavas	33
12.	C2022/000325	Konya Tandır Böreği	35
13.	C2022/000331	Emet Ekmeği	37
14.	C2022/000415	Çerkeş Su Böreği	39
15.	C2022/000421	Ordu Zeytinyağı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağı Pancar Sarması	41
16.	C2022/000422	Ordu İçli Tava	43

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1318	Erzurum Ketesi	45
2.	1319	Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı	48
3.	1320	Çankırı Yazma Çöreği	50
4.	1321	Çankırı Kesme Kadayıfı	52
5.	1322	Pozantı Çileği	54
6.	1323	Avşa Ada Karası Üzümlü	57
7.	1324	Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı	60
8.	1325	Ordu Fındıklı Burma Tatlısı	63
9.	1326	Zile Beji Mermeri	65
10.	1327	Atlantı Dededağ Tulum Peyniri	67
11.	1328	Ayvalık Sakızlı Kurabiye	69

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
1.	G6	Ayvalık Tostu	71

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. İbecik Bezi

Başvuru No	: C2021/000207
Başvuru Tarihi	: 28.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: İbecik Bezi
Ürün / Ürün Grubu	: Bez / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gölhisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Pazar Mah. Cumhuriyet Cad. Gölhisar BURDUR
Coğrafi Sınır	: Burdur ili Gölhisar ilçesi İbecik Köyü
Kullanım Biçimi	: İbecik Bezi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İbecik Bezi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İbecik Bezi; el dokuma tezgâhlarında %100 pamuk ipliği kullanarak belirli motiflerle, kendine ait bir dokuma tekniği kullanılarak üretilen ince dokumadır. Bu dokumanın rengi, doğal pamuk rengi olan krem rengidir. Dokumada sıklıkla pamuk ipliği kullanılsa da, bazı ürünlerde yün, nadiren de ipek iplik kullanımı görülür. İbecik Bezi, “İbecik Destarı” olarak da bilinir. Coğrafi sınırda motife “yanış” adını verir. En çok kullanılan motifler sülük yanış, topak yanış, zencir yanış, eğri sulu ve fardı isimli motiflerdir.

İbecik Bezi; pamuk çözgü ve atkı ile bezayağı dokuma örgüsü tekniğinde zemini ve dokuma sırasında beyaz ya da renkli desen atkılar ile desenleme yapılarak dokunur. İbecik Bezi, benzer kalınlıklarda atkı ve çözgü ipliklerinden oluşur. Dokuma esnasında atkı ipliği, birbirini izleyen çözgü ipliklerinin sırasıyla altından ve üzerinden geçerek, genellikle sıkı bir dokumayla kumaşı oluşturur.

Atkı ve çözgü için 20/1 pamuk ipliği kullanılır. Motifler (yanış) için ise diğerlerine göre daha ince bir pamuk iplik kullanılır ve bu iplik 12 kat sarılarak kalınlaştırılır. Bezayağı tekniği kullanılarak oluşturulan bu dokumada, dokumaların karşılıklı kısa kenarlarında ipliklerle yapılan motifler yer alır.

İbecik Bezinde geometrik motif ve desenler dokunur. İbecik Bezi, erkek baş giyimi (dastar), peşkir, sofraya bezi, men-dil (sofra peçetesi), kuşak günümüzde daha çok ev tekstili, şal olarak kullanılmıştır. İbecik Bezi başörtüsü, şal, elbise, masa örtüsü, sehpa örtüsü, perde vb. ürünlerin üretiminde kullanılır.

İbecik Bezinin geçmişi eskiye dayanır. İbecik Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İbecik Bezinin çözgüsü ve atkısı, 20/1 pamuk ipliği ile dokunur. Ham iplikler çözgü hazırlanmadan önce haşılama işlemine tabi tutularak, dokumada ipliklerin birbirine karışması ve kopması engellenir. Haşıl原因an iplikler çile halinde büyük masuralara sarılarak el çözeği oluşturulur. Zeminde tahta yüzey üzerine, karşılıklı 2 sıra çivi (mih) çakılarak çözgü için düzeneğe hazırlanır. Hazırlanan çözgü top şeklinde sarılıp tezgâha aktarılır. Kumaşın zemin örgüsü bez ayağıdır. Çözgü ve zemin atkısı olarak aynı kalitede iplik kullanılır. Desen yapan 2. atkı ipliği diğerlerine göre daha incedir ve 12 kat sarılıp kalınlaştırılarak uygulanır. Dokuma sırasında el ile desen oluşturulur. Desen atkısı, kullanılacak motife göre küçük yumaklar şeklinde hazırlanıp mekik yerine elle taşınır. Motifler, serpmeye düzen ile kumaş yüzeyine işlenir.

İbecik Bezi kumaş dokumacılığında kullanılan tezgâhlar, Burdur ilindeki marangozlar tarafından ve genellikle ceviz ağacından yapılan çukur tezgâhlar olup “düven” adı verilir. Düvenler 2 çerçeveli, güçlü ve pedallıdır. Bezayağı tekniğinde üretim yapıldığından İbecik Bezinin seyrek dokunarak yumuşak bir yapısının olmasıdır. Atkı ve çözgü ipliği olarak tek kat, sarı kıvrak olarak adlandırılan sık bükümlü 20/1 ham pamuk ipliği, desen ipliği olarak ham pamuk rengi veya ağartılmış pamuk rengi, bazen renkli veya simli iplikler ile brokar tekniğinde her motif için ayrı bir ilave atkı ipliği kullanılarak desen oluşturulur.

İbecik Bezinde tek kenarda şerit şeklinde motif bulunur. Coğrafi sınırda motife “yanış” adını verir. En çok kullanılan motifler sülük yanış, topak yanış, zencir yanış, eğri su ve fardı yanış olup söz konusu motiflerin görsellerine aşağıda yer verilmektedir.

<u>Model Adı</u>	<u>Modelin Görseli</u>
Fardı Yanış	
Zencir Yanış	
Topak Yanış	

Sülük Yanış	
Eğri Su Yanış	

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

İbecik Bezinin geçmişi eskiye dayanır. İbecik Köyünün ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan İbecik Bezinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gölhisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Gölhisar Belediyesi, Gölhisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gölhisar Halk Eğitim Merkezinden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan tezgâhların ve ipliklerin uygunluğu, özellikle motifler olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve İbecik Bezi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

2. Sıhke Kavunu

Başvuru No	: C2021/000277
Başvuru Tarihi	: 08.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sıhke Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş, işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Van Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Van Erciş Yolu Üzeri Polatoğlu Mah. 65040 Tuşba VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili Tuşba ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sıhke Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sıhke Kavunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sıhke Kavunu; Van ili Tuşba ilçesinde yetiştirilen ve Latince tür adı *Cucumis melo L.* olan, eliptik şekilde, sarı-turuncu renkli yazlık kavundur. Sıhke Kavununun meyve ağırlığı yaklaşık 1-2 kg, boyu 18-22 cm, çapı 14-16 cm'dir.

Sıhke Kavunu ortalama 140-150 günde olgunlaşır. Suda çözünebilir kuru madde miktarı düşük olduğundan az tatlıdır. Taze tüketime uygundur. Geç hasat edilir.

Sıhke Kavunu, olgun meyvelerinden alınan tohumlukların yıkanıp oda koşullarında bir hafta kurutulduktan sonra gıda ile temasa uygun torbalar içinde karanlık ve serin ortamda muhafaza edilmesi suretiyle yetiştirilir.

Sıhke Kavununun bazı ürün özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Sıhke Kavununun bazı bitki ve meyve özellikleri

Özellik	Değer
Çiçek yapısı	Andromonoik
Olgunluk öncesi meyve kabuk rengi	Yeşil
Olgunluk öncesi meyve kabuk rengi yoğunluğu	Orta
Olgunlaşma zamanı (gün)	140-150
Meyve sapında kopma	Var
Aroma	Az
Olgun meyve kabuk rengi ve yoğunluğu	Sarı-turuncu, orta yoğun
Meyve et rengi ve yoğunluğu	Krem-sarı/turuncu, orta yoğun
Meyve dış kabuk rengi	Krem
Kabuk desen rengi	Sarı
Meyvede ikincil renk dağılımı	Yok
Meyve kabuğunda buruşukluk	Yok
Meyve çapı (cm)	14-16
Verim (ton/da)	2.5-4.5
Meyve mühür büyüklüğü (mm)	10-16
Meyve et kalınlığı (mm)	17-25
Meyve kabuk kalınlığı (mm)	5-7
Meyve taban şekli	Yuvarlak
Meyve ucu şekli	Yassı
Meyve şekli	Eliptik
pH	5-6
Suda çözünebilir kuru madde miktarı (briks°)	5-8

Tablo 2. Sıhke Kavununun bazı asit içerikleri

Özellik	Değer
Sitrik asit (µg/g TA)	6504-6421
Malik asit (µg/g TA)	1986-2099
Tartarik asit (µg/g TA)	107-127
Suksenik asit (µg/g TA)	48,3-62,3
Okzalik asit (µg/g TA)	15,4-16,4
Fumarik asit (µg/g TA)	4,8-6,1

Sıhke Kavununun geçmişi eskiye dayanır. Tuşba ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sıhke Kavununun üretiminde olgun meyvelerden alınan tohumların yıkanıp oda koşullarında bir hafta kurutulduktan sonra gıda ile temasa uygun torbalarda, karanlık ve serin ortamda muhafaza edilir.

Toprak hazırlığı: Tarla sonbaharda derince sürülür, ilkbaharda tekrar sürülüp diskaro çekilir.

Tohum ekimi dönemi: Tohum ekimi iklim ve toprak koşullarına bağlı olmakla birlikte 10 Mayıs-1 Haziran tarihleri arasında 120-150 cm x 60-90 cm sıra aralık ve üzeri mesafelerde yapılır. Tohum ekim derinliği 2-3 cm'dir. Tohum, ekiminden itibaren 140-150 günde olgunlaşır.

Çapalama: Yabancı ot kontrolü ve toprak yüzeyinde oluşan kaymak tabakasının kırılması amacıyla birkaç yapraklı dönemde ve bitkiler kol atmaya başladıklarında bitkilerin çevresindeki toprak çapalanır ve boğazlar toprak çekilerek doldurulur. Meyve kalitesini artırmak için bitkilerde ayrıca uç alma ve meyve seyreltmesi de yapılabilir. Bu uygulamada oluşan ilk meyveler koparılıp, bitkinin vejetatif olarak gelişmesi teşvik edilir. Daha sonra tutan meyvelerden 3-4 yaprak bırakılarak sürgün ucu koparılır.

Gübreleme: Sıhke Kavunu yetiştiriciliğinde dekara yaklaşık 10-20 kg saf azotlu, yaklaşık 10-15 kg fosforlu ve 20-25 kg potasyumlu gübre uygulanır. Gübrelerden fosfor ve potasyumun tamamı, azotun ise 1/3'ü mayıs ayında taban gübresi olarak verilir. Azotun diğer 1/3'ü haziran ayında ve kalan 1/3'ü'de temmuz ayında sırayla çapayla birlikte verilir.

Sulama: Buharlaştırma ile kaybedilen suyun en az %90'nını karşılamak için 6-12 günde bir sulama yapılır. Temmuz ve ağustos ayında sulama sıklığı ve miktarı artırılır. Meyveler irileşip hasat yaklaşıncaya sulama kesilir.

Tarımsal mücadele: Hastalıklar ve zararlılar için koruyucu bakırlı ve kükürtlü ilaçlar ile asgari miktarda kimyasal ilaçlama yeterlidir.

Hasat: Sıhke Kavununun hasat dönemi, ağustos ayının sonundan ekim ayının son haftasına kadardır. Meyve saplarının dala bağlandığı yerde bulunan iki küçük kulakçık kurur. Meyve dip kısmında hafif bir yumuşama ve koku başlar. Bu aşamada meyveler ağırlaşır meyve sapı olgun meyvede kolayca ayrılır. Olgunlaşan Sıhke Kavunu hasat edilir ve satışa sunulur.

Verim: Dekardan ortalama 2,5-4,5 ton ürün elde edilir.

Depolama ve muhafaza: Sıhke Kavunu 4-10 °C'de ve %60-70 nisbi nemde 2-3 hafta muhafaza edilebilirler.

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

Sıhke Kavununun geçmişi eskiye dayanır. Tuşba ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sıhke Kavununun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Van Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve katılımıyla; Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü ve Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer personelin

katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak her yıl en az bir kez ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde kimyasal özelliklere uygunluk bakımından analiz yaptırılır.
- Özellikle toprak hazırlığı ve ekim dönemi, hasat, depolama ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Sıhke Kavunu 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. Sarıkamış Obsidyen Taşı

Başvuru No	: C2021/000361
Başvuru Tarihi	: 25.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sarıkamış Obsidyen Taşı
Ürün / Ürün Grubu	: Volkanik cam / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kars Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yusufpaşa, Karadağ Cad. No:1, 36000 Merkez KARS
Coğrafi Sınır	: Kars ili Sarıkamış ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sarıkamış Obsidyen Taşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sarıkamış Obsidyen Taşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sarıkamış Obsidyen Taşı; Sarıkamış ilçesinde çıkan ve kristal yapısı olmayan volkanik kökenli kayadan elde edilen volkanik camdır. Atomik yapısı bütünüyle düzensiz olup amorf yapıdadır. Yapısı ince olduğundan kırılmaya meyillidir ve şekil verilmesi oldukça zordur.

Sarıkamış Obsidyen Taşı yarı değerli süs taşı sınıfındadır. Opak yüzeyli obsidyenler masaj taşı, yarı saydam olanlar ise süs eşyası üretiminde kullanılır.

Sarıkamış ilçesi, yüksek ve dağlık bir yer olup sert karasal iklime sahiptir. Bu sebeple, akışkanlıkları az olan lavlar yüzeye çıkınca hızlıca soğuyup kristalleşmeden donar ve bu durum Sarıkamış Obsidyen Taşının, taş görünümünde olmasına rağmen volkanik cam türü olmasını sağlar. Yüzey ve yüzeye yakın yerlerde oluşur.

Sarıkamış Obsidyen Taşı çoğunlukla damarlar (dayklar) şeklinde bulunur. Sarıkamış Obsidyen Taşının damarları, yoğun ve kırık-çatlaklı olup yer yer perlitleşmeler oluşur. Perlitleşme, kırık-çatlaklar boyunca gelişir ve ince obsidyen damarlarında az, damarlarda ise daha fazladır. Çoğunlukla santimetrik kalınlıklarda görülen perlitleşmeler; lifsi, sedefimsi parıltılı, gri, yeşilimsi-gri renklidir. Perlit lifleri arasında milimetrik boyutlarda korunmuş obsidyen parçaları bulunabilir. Obsidyen damarları içinde ışınal perlit lifleri nadiren görülür. Bu ışınal perlitler 40 cm'ye ulaşan çaptadır.

Sarıkamış Obsidyen Taşının rengi, genellikle siyah ve kahverengi olup siyaha daha sık rastlanır. Az miktarda yeşil ve karışık saydam renkte de bulunur.

Siyah Sarıkamış Obsidyen Taşı, midye kabuğu şeklinde kırılım özelliğine sahiptir. Siyah obsidyenler arazi yüzeyinde veya yol yarmaları tarafından kesilen 10-50 cm kalınlığında damarlar şeklinde bulunur. Arazi yüzeyinde bulunanlar yaklaşık 5-30 cm çapında, 1-3 kg ağırlığındadır.

Kahverengi Sarıkamış Obsidyen Taşı; arazideki yol yarmaları sonucu açığa çıkmış damarlar içinde siyah obsidyenlerle karışık olarak bulunur. Siyah obsidyenlere göre daha küçük çap ve kütleye sahip olup ortalama 10-15 cm kalınlığında, 50 g-1 kg ağırlığındadır. Bu nedenle kahverengi obsidyenler; kolye, yüzük ve tesbih gibi küçük eşya imalatı için uygundur. Midye kabuğu şeklinde, kristal veya kalem biçimli kırınımalar gösterir. Kahverengi obsidyenler; salt kahverengi veya maun (mahogany) olarak da nitelendirilen, kahverengi içinde siyah obsidyen damarlı veya lekeli renklerde ya da kahverengi içinde beyaz perlit karışımı beyaz lekeli şekilde bulunur. Parlak ve camı yapıda olmalarına rağmen ışığı geçiren formda değildir.

Sarıkamış Obsidyen Taşının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1: Sarıkamış Obsidyen Taşının bazı özellikleri

Özellik	Değer
Renk	Siyah ve kahverengi
Ana bileşenler	Volkanik cam
Doku	Masif
Tane büyüklüğü	İnce taneli
Sertlik (Mohs ölçeği)	5-6
Şekil	Midye kabuğu şeklinde(konkoidal)

Doku	Hiyalin
Atomik yapı	Düzensiz, amorf

Tablo 2: Sarıkamış Obsidyen Taşının, renklerine göre bileşiminde bulunan mineral maddeler

Siyah Sarıkamış Obsidyen Taşı	
Mineral madde	Değer (%)
SiO ₂	75,50-76
TiO ₂	0,10
Al ₂ O ₃	12,80-13,20
Fe ₂ O ₃	1,40-2,10
MgO	0,10
MnO	0,10
CaO	0,40-0,50
Na ₂ O	4,70-4,80
K ₂ O	3,90-4,10
Metalik madde	Değer (ppm)
Pb, Sb, V, Zn, Ni, Co, Bi, Mo, As	<5
Mn	95-2336
Cu	3-5
Au	<40
Cd	<3
Ag	<1
Kahverengi Sarıkamış Obsidyen Taşı	
Mineral madde	Değer (%)
SiO ₂	75,60-75,70
TiO ₂	0,10
Al ₂ O ₃	12,90
Fe ₂ O ₃	1,80-1,90
MgO	0,10
MnO	0,10
CaO	0,50-0,60
Na ₂ O	4,40-4,50
K ₂ O	4,10-4,20
Metalik madde	Değer (ppm)
Pb	5-10
Sb, V, Zn, Ni, Co, Bi, Mo	<5
Mn	145-189
Cu	3-5
Au	<40
Cd	<3
Ag	<1

Sarıkamış Obsidyen Taşının geçmişi eskiye dayanır. Sarıkamış ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sarıkamış Obsidyen Taşı, yüzey ve yüzeye yakın yerlerde tabakalar arasında damar halinde bulunduğu için araç kullanılmadan elle toplanır. İstenilen ebatta çıkarılabilir.

Toplanan / çıkarılan Sarıkamış Obsidyen Taşları, araçlarla işlenecekleri fabrikalara getirilerek boyut ve renge göre sınıflandırılır. Bu sınıflandırmada opak obsidyenler masaj taşı; yarı saydam ve renkli olanlar ise süs eşyası üretiminde kullanılmak üzere ayrılır.

Isınma ve sürtünmeyi minimize etmek için kaba kesim makinesindeki bıçak ve yontuculara bor yağı sürülür ve sınıflandırılmış obsidyenler, 5-10 cm kalınlığında dilimler halinde kesilir. Kesim işleminde; çatlaklara, damarlara, sıvı veya gaz kapanımlarına ve gelişmiş dilinim yüzeylerine dikkat edilerek kapanımlar, taşların merkezinde tutulur. Birden fazla dilinim gelişmiş olan taşlar kesilmez. Dilinimi olan taşlarda kesim yapılacaksa kesim yönü, zayıflık yönüne paralel olacak şekilde ayarlanır.

Kaba kesimle elde edilen dilimler, dilim makinelerine aktararak üretimi hedeflenen kolye ucu, tespih tanesi gibi nihai ürünlerin boyutlarına göre kesilip küçültülür. Küçültülen taşlar, piyon adı verilen aparatlara yapıştırıcıyla yapıştırılır; hattaki ürün kalıplarına paralel olarak şekillendirme yapan kabaşon makinelerine takılır ve ürüne son şekli verilerek tutucu piyonlardan ısı verilerek ayrılır.

Süs eşyası üretiminde kullanılacak Sarıkamış Obsidyen Taşı, kabaşon makinesinde şekillendirilerek kubbe şekli verilir. Kabaşon işlenecek taş en çok oval, yuvarlak veya serbest formlarda işlenir.

Fasetleme işlemi, Sarıkamış Obsidyen Taşının ışığı yansıtma açıları hesaplanmış desenlere göre şekillendirilmesi amacıyla yapılır. Desen seçilirken en fazla yansıma, en iyi renk veya her ikisi birden amaçlanır. Seçilen desene göre her bir yüzeyin birbiriyle nokta olarak birleşmesi esas alınarak işlem uygulanır.

Küre veya boncuk şekli verilecek Sarıkamış Obsidyen Taşı, küre-boncuk makinesinde 1,5-8 mm arasında küre haline getirilir. Daha büyük küreler elde etmek için kabaşon makinesi kullanılır.

Sarıkamış Obsidyen Taşını delmede kullanılan delme makineleri, çok yüksek devirli elektrik motoruna sahiptir. Bu özellik, delme işleminde taşın çatlamasını veya kırılmasını engeller. İşlem sırasında delme kolu taş üzerinde yeterince dik tutulmalı ve sürtünmeden doğan ısıyı önlemek için taş üzerine su dökülmelidir. Delme makinelerinde oyma ve kabartma gibi işlemler de yapılabilir.

Sarıkamış Obsidyen Taşının sivri köşe ve keskin kenarları, taşların tambur makinesi içinde silisyum karbür tozları ile döndürülmesi suretiyle düzeltilir. Tamburdan çıkarılan taşlar yıkanır ve silisyum karbür tozları temizlenir. Daha sonra taşlar tambura konur ve yine döndürülerek parlatma işlemi yapılır. Düzeltme ve parlatma amacıyla kullanılan makineler, dönme hareketiyle ve titreşim hareketiyle çalışanlar olmak üzere ikiye ayrılır. İşlemin tamamlanması dönme hareketiyle çalışan makinalarda birkaç haftayı bulurken, titreşim hareketiyle çalışanlarda 5-13 gün sürer. Elle cilalama işlemlerinde, polisaj masaları veya cilalama tamburları tercih edilir. Cilalama tamburlarında parlatma işlemi; yatay yönde dönen, motorla çalışan, farklı genişlikteki kanallardan oluşan diskin üzerinde yapılır. Metal veya ahşap çubuğun ucuna mum ile yapıştırılmış kabaşon, dönmekte olan tamburun uygun bir kanalındaki su ve parlatma tozuna batırıldıktan sonra sürtülerek parlatılır. Kabaşonlar, aralıklarla suya ve toza tekrar batırılır ve tambur üzerindeki kanallarda farklı pozisyonlarda tutulur istenilen üretimde kullanılmak üzere şekil verilerek son hali verilir.

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

Sarıkamış Obsidyen Taşının geçmişi eskiye dayanır. Sarıkamış ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Sarıkamış Obsidyen Taşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Kars Ticaret ve Sanayi Odasından, Sarıkamış Kaymakamlığından, Kafkas Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesinden konuda uzman birer personelin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak her yıl en az bir kez ayrıca şikâyet olması durumunda her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Obsidyen taşının Sarıkamış ilçesinden çıkarılması.
- Renk ve sertlik başta olmak üzere ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Sarıkamış Obsidyen Taşı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Gercüş Mezrune Üzümü

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

Tablo 1. Gercüş Mezrune Üzümünün özellikleri

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

Tablo 2. Gercüş Mezrune Üzümünün şıra özellikleri

Özellik	Değer
SÇKM (%)	16,7-23,2
Toplam asitlik (%)	0,58-0,76

Olgunluk indisi (SÇKM/toplam asitlik)	20,70-32,22
L* değeri	30,34-34,11
a* değeri	0,44-1,46
b* değeri	4,76-8,23

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

Üretim Metodu:

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan fidanların uygunluğu; özellikle dikim ve hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Gercüş Mevrune Üzümü ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Kayseri Sucuk İçi

Başvuru No	: C2021/000431
Başvuru Tarihi	: 14.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Sucuk İçi
Ürün / Ürün Grubu	: Et ürünü / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kayseri Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alsancak Mah. Kocasinan Bulvarı No:167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Sucuk İçi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Kayseri Sucuk İçi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Sucuk İçi; kuzu ve dana eti, sarımsak, acı ve tatlı toz kırmızıbiber, kimyon, kekik, zencefil, karanfil ve tuz kullanılarak Kayseri ilinde üretilen ısıl işlem görmemiş et ürünüdür. Üretimde kullanılan etin karışım oranları %10-20 kuzu ve %80-90 dana olup, hayvanların göğüs kısmından elde edilen yağlı ve yumuşak döş etidir.

Kayseri Sucuk İçi; 0-4 °C sıcaklıkta 10 gün, -40 °C'de şoklandıktan sonra -18 °C'de ise 6 ay muhafaza edilebilir. Dondurucuların olmadığı eski zamanlarda, bağ evlerinin buzdolabı görevi gören boş su kuyularında ya da "zerzembi" adı verilen serin mahzenlerde muhafaza edilmiştir.

Kayseri Sucuk İçinin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Günün her öğününde ve özellikle ramazan ayında her iftar sofrasında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 kg Kayseri Sucuk İçi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

90 kg et (%10-20 kuzu döş eti, %80-90 dana döş eti)
5 kg sarımsak
2 kg acı toz kırmızıbiber
2 kg tatlı toz kırmızıbiber
1 kg kimyon
200-300 g kekik
200-300 g zencefil
20-30 g öğütülmüş karanfil
1,5-1,7 kg tuz

Parça etler, 2,5-3 mm aynalara ve kevgire sahip olan kıyma makinalarından geçirilerek kıyma haline getirilir. Üzerine, kıyma makinesinden geçirilen kıyılmış sarımsak, tuz ve diğer baharatlar ilave edilip homojen bir hamur elde edinceye kadar 20-30 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra ambalajlanır.

Kayseri Sucuk İçi; 0-4 °C sıcaklıkta 10 gün, -40 °C'de şoklandıktan sonra, -18 °C'de ise 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Kayseri Sucuk İçinin geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Kayseri Sucuk İçi üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Kayseri Ticaret Odası, Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kayseri Ticaret Borsası ile Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle et olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Sucuk İçi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı

Başvuru No	: C2021/000497
Başvuru Tarihi	: 29.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İncilipınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi 41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı; su, domates salçası, biber salçası, soğan, toz kırmızıbiber, zeytinyağı veya sadeyağ ve coğrafi sınırda simit adı verilen köftelik ince bulgurla hazırlanan yemektir.

Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı isteğe göre kıymalı olarak da hazırlanabilir. Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı coğrafi sınırda kahvaltıda da tüketilir. Koyu çorba kıvamındadır.

Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5-6 porsiyon Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı için bileşenleri ve üretim metodu aşağıdaki gibidir.

- 300-400 g köftelik ince bulgur
- 30-50 g domates salçası
- 30-50 g biber salçası
- 15-30 g toz kırmızıbiber
- 100-200 ml zeytinyağı veya sadeyağ
- 150- 200 g soğan
- 5-7,5 g tuz
- 2-2,5 l su
- 250 g koyun kıyması (isteğe göre)

Gaziantep Simit Aşının / Antep Simit Aşının hazırlanması:

Derin olmayan bir tencereye su koyulup kaynatılır. Kaynayan suyun içine domates salçası, biber salçası ve tuz eklenir 4-5 dakika karıştırılarak kaynatılır. Üzerine köftelik ince bulgur eklenir. Simit aşı da denen koyu çorba kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 5-10 dakika pişirilir.

Ayrı bir tavaya zeytinyağı veya sadeyağ, ince doğranmış soğan konulup 3-4 dakika kavrulur. İçine toz kırmızıbiber ilave edilerek bekletilmeden simit aşının üzerine dökülüp karıştırılır ve sıcak olarak servisi yapılır.

İsteğe göre Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı kıymalı olarak da hazırlanabilir. Kıyma eklenecekse; kıyma tercihe göre zeytinyağı veya sadeyağda kavrulur. Üzerine ince doğranmış soğan ilave edilir ve yaklaşık 5 dakika daha kavrulur. Domates salçası ve biber salçası eklenip karıştırılır. Üzerine sıcak su ve tuz eklenerek kaynatılır. Kaynadıktan sonra köftelik ince bulgur ilave edilerek koyu çorba kıvamı alana kadar pişirilir. Üzerine toz kırmızıbiber dökülür. Ayrı bir tavada kızdırılmış zeytinyağı ya da sadeyağ dökülüp isteğe bağlı olarak ayran ile birlikte servisi yapılır.

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

Gaziantep Simit Aşının / Antep Simit Aşının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Simit Aşının / Antep Simit Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliğinden 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.
- Gaziantep Simit Aşı / Antep Simit Aşı 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.

7. Erzurum Çaşır Kavurması

Başvuru No	: C2021/000536
Başvuru Tarihi	: 24.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Çaşır Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Çaşır Kavurması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Çaşır Kavurması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Çaşır Kavurması; maydanozgiller (*Apiaceae*) familyasından Latince adı *Prangos ferulacea* olan çaşır bitkisinin kök ve dal kısımlarının tereyağında kavrulup üzerine yumurta kırılarak üretilen yemektir. Çaşır bitkisi coğrafi sınırdaki “çaşır”, “çakşır” ve “tetik çaşır” isimleriyle de anılır.

Kendiliğinden yetişen çaşır bitkisi, Mayıs ayının başı ve Haziran ayının ortası olmak üzere iki kez toplanır. Toplanan çaşır bitkileri, yılın diğer dönemlerinde kullanılmak için salamura yapılır ya da haşlanarak dondurucuda saklanır. Tadı hafif acımsı ve mayhoştur.

Erzurum Çaşır Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Çaşır Kavurması üretiminde kullanılan çaşır bitkisi, coğrafi sınırdaki yetişir. Mayıs ayının başı ve Haziran ayının ortası olmak üzere iki kez toplanır. Toplanan çaşır bitkileri, yılın diğer dönemlerinde kullanılmak için salamura yapılır veya haşlanarak (ort. 30 dk) dondurucuda saklanır.

Salamura için bileşenler:

- 5 kg çaşır bitkisi
- 80 g kaya tuzu
- Su

Salamuranın hazırlanması:

Çaşır lar ayıklanarak gövde kısmı alınır. İyice yıkandıktan sonra yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan çaşır ların acısını almak için soğuk suya konulur. Her iki saatte bir soğuk suyu değiştirilir. Böylece çaşır acısını suya bırakmış olur. 6 - 8 saat kadar çaşır için bu işlem 3 - 4 defa tekrarlanmış olur. Daha sonra çaşır lar bidonlara basılır. Bidonun üzerine kaya tuzu eklenir. Bidonun ağız kısmına kadar su eklenir. Daha sonra hava almaması için üzerine üzüm yaprağı konur ve bidonun kapağı sıkıca kapatılır. Salamura olması için 1 ay bekletilir. 1 ayın sonunda tüketime hazırdır.

4 - 5 kişilik Erzurum Çaşır Kavurması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Erzurum Çaşır Kavurması için bileşenler:

- 500 g taze / haşlanmış çaşır bitkisi veya 600 g salamura çaşır
- 35 g tereyağı
- 4 adet yumurta
- 12 g tuz

Taze çaşır bitkilerin yaprakları temizlenir, ayıklanır, yıkanır ve gövde kısmı ayrılır. Kaynayan suya tuz eklenir ve çaşırın sertlik durumuna göre en fazla 30 dk haşlandıktan sonra süzülüp, acısını gidermek için soğuk suda 30 dk bekletilir. Suyu süzülen haşlanmış çaşır ince bir şekilde kıyılır. Eğer kullanılan çaşır salamura ise çaşır lar iyice yıkanır ve ılık suda tuzu gidene kadar (60 dk) bekletilir. Haşlanarak dondurucuda saklanan çaşır kullanıldığı zaman ise çaşır çözündürülür ve çözünen çaşır ince şekilde doğranır.

Bir tencerede tereyağı eritilip üzerine çaşır lar eklenir. 10 dk kavrulup çırpılmış yumurta eklenir. Yumurta piştikten sonra isteğe bağlı olarak üzerine karabiber serpilen Erzurum Çaşır Kavurmasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Erzurum Çaşır Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen çaşır bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Çaşır Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda; Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Çaşır Kavurması 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.

8. Manyas Kazak Fasulyesi

Başvuru No	: C2022/000023
Başvuru Tarihi	: 20.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Manyas Kazak Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bandırma Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Paşabayır Mah. M. Akif Ersoy Cad. No: 29/2 Bandırma BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Manyas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Manyas Kazak Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Manyas Kazak Fasulyesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Manyas Kazak Fasulyesi; Balıkesir ili Manyas ilçesinde yetiştirilen *Phaseolus vulgaris* L. türü fasulyedir. Baklaları taze olarak veya kurutularak kuru fasulye şeklinde tüketilebilir. Taneleri iri, iki tarafı şişkin ve parlaktır. İnce kabuklu olduğundan kolay pişer ve pişirilince kabuk atmaya yapışmaz.

Manyas Kazak Fasulyesinin taze hali, coğrafi sınırdaki sarı koza olarak da adlandırılır. Taze olması sebebiyle hızlı pişme özelliğine sahiptir. Taze baklalar kabuğundan ayırdıktan hemen sonra tüketilebilir veya -18 °C'de dondurularak vakumlu poşetlerde 6 aya kadar saklanabilir.

Manyas Kazak Fasulyesinin ekimi, nisan ayının son haftasında başlar. Hasat ise eylül ayının ikinci yarısında başlayıp ekim ayının ikinci yarısına kadar devam eder. Taze hali için hasat 10-15 gün öncesinden başlayabilir. Üretimi, coğrafi sınırdaki bir önceki hasat döneminden elde edilen tohumluklar kullanılarak yapılır.

Manyas Kazak Fasulyesi ve bitkisinin bazı özellikleri aşağıdaki gibidir.

Tablo 1. Manyas Kazak Fasulyesi bitkisinin özellikleri

Özellik	Değer
Tohum şekli	Böbrek
Yaprak rengi	Yeşil
Büyüme tipi	Bodur
Çiçeklenme süresi	40-45 gün
Vejetasyon süresi	70-80 gün
Bitki boyu	40-45 cm
İlk bakla yüksekliği	20-30 cm
Olgun baklanın rengi	Ayva sarısı
Bakla boyu	10-15 cm
Bakla genişliği	1-1,5 cm
Bitkide bakla sayısı	20-25 adet
Bitkide tane sayısı	4-5 adet
Bitkide tane verimi	100-150 g

Tablo 2. Manyas Kazak Fasulyesinin bazı özellikleri

Özellik	Değer
Kuru ağırlık	55-65 g
Yaş ağırlık	110-130 g
Su alma kapasitesi	0,50-0,75 g/tane
Pişme süresi	30-40 dk

Manyas Kazak Fasulyesinin geçmişi, 1740 yılında Rusya'dan gelerek Manyas Gölü kenarındaki Kocagöl Mahallesi'ne yerleşen ve beraberinde getirdikleri tohumlarla fasulye tarımına başlayan Don Kazaklarına dayanır. Üretiminde, coğrafi sınırdaki bir önceki hasat döneminden elde edilen tohumluklar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Manyas Kazak Fasulyesinin yetiştiği topraklar, killi-tınlı yapıda olduğundan kolay işlenir. Temmuz ayı içinde toprak sürülüp keseksiz ve ufalanmış hale getirilerek iyi bir tohum yatağı hazırlanır.

Manyas Kazak Fasulyesinin üretiminde, *Phaseolus vulgaris* L. türü fasulyenin Manyas ilçesinde yetişen ve bir önceki hasattan elde edilen tohumluklar saklanarak, bir sonraki yetiştirme döneminde kullanılır. Tohumlukların çimlenme gücünün yüksek olmasına, bütün ve sağlam olmasına (hastalıklı, kırık, çürük, çatlak vb. olmamasına), ekilebilecek büyüklükte olmasına ve yabancı maddelerden ayrılmış olmasına dikkat edilir. Tohumluklar seçildikten sonra genellikle 30-40 kg çuvalara doldurularak güneş görmeyen, serin ve kuru bir ortamda (genellikle kerpiç evlerin bir odasında) bir sonraki ekim zamanına kadar saklanır.

Coğrafi sınırdaki ekim işlemi havalı mibzer ile gerçekleştirilir. Ekimler nisan ayının son haftasında başlar ve mayıs ayının son haftasına kadar kademeli olarak sürer. Sulama sayısı ve aralığı sezona göre değişmekle birlikte hasada kadar her hafta damlama sulama ile en az 6 kez sulama yapılır. Yabancı otlar mücadelesi için çapalama yapılır. Hasat, bitki ve baklalar sararmaya başlayıp tane sertleştiği dönemde başlar ve iklim koşullarına bağlı olarak eylül ayının ikinci yarısından itibaren ekim ayının ikinci yarısına kadar devam eder. Hasat edilen ürünler, harmana serilip kurutulduktan sonra yığın yapılır. 1 hafta sonra fasulye çıkartma makinesinde ayrılan taneler 3-4 gün güneş altında kurutulup ayıklandıktan sonra gıda ile temasa uygun çuvalara doldurularak dökme olarak piyasaya arz edilir. Manyas Kazak Fasulyesi serin ortamda muhafaza edilir. Bir sonraki yılın tohumlukları da bu aşamada ayrılır.

Manyas Kazak Fasulyesinin taze hali için hasat 10-15 gün öncesinden başlayabilir. Hasat edildikten sonra güneşte kurutulmaksızın piyasaya sunulur. Coğrafi sınırdaki sarı koza olarak da adlandırılır. Taze baklalar kabuğundan ayrıldıktan hemen sonra tüketilebilir veya -18 °C'de dondurularak vakumlu poşetlerde 6 aya kadar saklanabilir.

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

Manyas Kazak Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimi, coğrafi sınırdaki bir önceki yetiştirme döneminden elde edilen tohumluklar kullanılarak yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Manyas Kazak Fasulyesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki üretim gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bandırma Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Bandırma Ticaret Odası, Manyas Ziraat Odası ile Manyas İlçesi Kocagöl ve Hamamlı Mahalle Muhtarlıklarından konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşturulacak en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Bandırma Ticaret Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetleme esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Bitki özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle bir önceki yetiştirme döneminden elde edilen tohumlukların kullanılması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Manyas Kazak Fasulyesi 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.

9. Biga Pirinci

Başvuru No	: C2022/000045
Başvuru Tarihi	: 04.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Biga Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Biga Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: İstiklal Mah. İnönü Cad. No:37 Biga ÇANAKKALE
Vekil	: Ayfer Berkkam (Çankaya Patent Marka ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili
Kullanım Biçimi	: Biga Pirinci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Biga Pirinci ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Biga Pirinci; Latince tür adı *Oryza sativa* L. olan kültür bitkilerinin tanesi olan çeltiklerin tekniğine uygun olarak kavuzlarının soyulduktan sonra, çeşitli değirmenleme işlemleri uygulanarak embriyo, kabuk ile alöron kısımlarının kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen bir pirinçtir.

Coğrafi sınırda ilkbahar mevsiminin nemli ve yağmurlu, kış mevsiminin soğuk olması, Marmara Denizine komşu olması, yazların sıcak ve kurak geçmesi ile Akdeniz iklim özelliklerini göstermesi, coğrafi sınırda çeltik yetiştiriciliği için uygun iklim koşullarını sağlar.

Biga Pirinci üretiminde kullanılan çeltik bitkisi yaklaşık 1 m kadar boylanabilen, yaprakları yarı düşük ve açık yeşil renkli bir bitkidir. Salkımları düşük yapıdadır. Çeltik taneleri, sarı renkli ve uzundur.

Çeltikler olgunlaşmasını 3-4 aylık bir süre zarfında tamamlar. Dekar başına verim uygun yetiştiricilik, iklim vb. koşullara bağlı olarak ortalama 800 kg/da kadardır. Pirinç randıman oranı ise %50-60 arasındadır.

Biga Pirinci; uzun taneli pirinç (Tip A) sınıfında; dökme ya da ambalajlı olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Biga Pirinci, camsı ve mat bir görünüme sahiptir.

Biga Pirincinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Biga Pirinci Üretim Aşamaları

Tarla Tesisi: Taban arazilerde çeltiğin toprak hazırlığında en önemli husus, tarlanın iyi tesviye edilmesidir. Toprak tesviyesinin uygun bir şekilde yapılması ile daha geniş çeltik tavaları/tarlaları olarak hazırlanabilir. Böylelikle sulama ve sulama kontrolü kolaylaşır, zirai mücadele ve gübreleme uygulamalarından daha iyi sonuçlar alınabilir ve dolayısıyla ürün kalitesi ve verimi artar. Genellikle lazer kontrollü tarla tesviye makinaları ile düzeltilmiş çeltik tavaları/çeltik tarlaları şeklinde tarla tesisi yapılır.

Toprak ve İklim İstekleri: Çeltik ekilecek topraklar sonbahar aylarında pulluk, diskaro vb. tarım alet / ekipmanları ile sürüm yapılarak hazırlanmaya başlanır. Çeltik ekilecek toprakların; killi / tınlı ve alüvyonca zengin bir yapıda olması, geçirgenliğinin az, drenajının çeltik yetiştiriciliğine uygun ve tuzluluk oranının az olması vb. özelliklere sahip olması istenir.

İlkbahar mevsiminin nemli ve yağmurlu, kışların soğuk olması, yazların sıcak ve kurak geçmesi, Akdeniz iklim özelliklerinin bulunması çeltik yetiştiriciliği için istenilen iklim özellikleridir.

Ekim: Ürünün ekimi ile hasat zamanı arasındaki süre ortalama 4 aydır. Uygun yetiştiricilik ve iklim koşullarına bağlı olarak coğrafi sınırda haziran ayının ortalarına kadar geç çeltik ekiminin yapılabilir. Çeltik ekimi, tesviye edilmiş / düzeltilmiş çeltik tavalara / tarlalarına serpmeye yöntemiyle gerçekleştirilir. Ekimi yapılacak

tohumların; bitki hastalık ve zararlılarından ari, yabancı ot ve kırmızı çeltik tohumları ile karışmamış, sertifikalı tohumluklardan seçilmesine özen gösterilir.

Sulama: Ekimden hemen sonra çeltik tavaları/tarlaları sulanır. Böylece tohumların çimlenmesi sağlanır. Çeltik tavalara / tarlalarına, sulama suyu süreklilik arz edecek şekilde verilmelidir. İklim ve diğer yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak; üreticiler tarafından yeterince sulama yapılması gerekir. Tarlada sürekli su bulunması yabancı ot gelişmesini engeller ve çeltiğin daha iyi gelişmesine yardımcı olur.

Gübreleme ve Zirai Mücadele: Özellikle gelişme döneminde üre ve amonyum sülfat içeren gübreler ile gübreleme uygulaması yapılması uygun olur. Gübreleme için toprak analizlerine göre hareket edilmesi tavsiye edilir.

İlgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile yabancı ot ve zararlı mücadelesi yapılır.

Çeltik Hasadı ve İşlenmesi: Uygun yetiştiricilik ve iklim koşullarına bağlı olarak takriben yılın ağustos ayı sonu ve eylül ayı başında yeterli hasat olgunluğuna gelen çeltiklerin hasat edilmesine başlanır ve kasım ayının ortalarına kadar hasat devam eder.

Hasat edilen çeltikler iklim koşullarına da bağlı olarak; açık havada güneş altında 3-5 gün ya da tahıl kurutma makinelerinde kurutulur. Kurutulan çeltikler; yine tekniğine uygun olarak çeşitli değirmenleme, eleme işlemleri, kavuzlarından ve yabancı maddelerinden ayrılma işlemleri ile ilgili gıda mevzuatına uygun şekilde son ürün olarak pirinç olarak üretilir. Ayrıca kırık pirinç, kırıntı, istenmeyen taneler vb. unsurlar da bu işlemler sırasında tasnif edilerek üründen uzaklaştırılır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan ari ortamlarda / depolarda muhafaza edilir. Hava sirkülasyonuna olanak tanıyan ortamlarda muhafaza ve depolama yapılır. Genellikle çuvallama şeklinde üst üste çuvallar şeklinde pirinçler depolanır. Ayrıca depolamalarda zararlı mücadelesi ve nem kontrolü yapılır. Ürünün depolanmasında hububat zararlılarına karşı mücadeleye ve yeterli hava sirkülasyonuna izin verecek şekilde uygun istifleme yapılmalıdır.

Piyasaya Arz: Biga Pirinci; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatın uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Çanakkale ilinde uzun yıllardır üretilen, üretildiği coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan ve üretilmesi emek isteyen Biga Pirincinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Biga Pirincinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Biga Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Biga Ziraat Odası, Biga Ticaret ve Sanayi Odası ile Biga İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Biga Pirinci coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, çeltik hasadı ve işlenmesi, ürünün depolama ve muhafaza koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

10. İskilip Tokmaklı Kağı

Başvuru No	: C2022/000180
Başvuru Tarihi	: 08.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Tokmaklı Kağı
Ürün / Ürün Grubu	: Oyuncak / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İskilip Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenicami Mah. Çorum/1 Sk. İskilip Belediyesi 2 - 4 19400 İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesi
Kullanım Biçimi	: İskilip Tokmaklı Kağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İskilip Tokmaklı Kağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Tokmaklı Kağı; 4 adet tekerlek ve 4 adet tokmağı bulunan, önden iple çekilerek hareket ettirilen ve İskilip ilçesinde üretilen el yapımı oyuncak arabadır.

İskilip Tokmaklı Kağının düz olan ana parçası “ayak”, tekerleklerin takıldığı yer “mazi” ve tokmakların geçirildiği yuva ise “kaşağı” olarak adlandırılır.

İskilip Tokmaklı Kağı; 1 adet ana parça (ayak), 4 adet tekerlek, 2 adet tekerleklerin takıldığı parça (mazi), 4 adet tokmak, 1 adet tokmakların geçirildiği yuva (kaşağı), 2 adet dingil, 4 adet diş, 4 adet çubuk ve 1 adet mil olmak üzere toplam 23 adet parça ve ipten oluşur. Ana parça genellikle; tokmak yüksekliği (ana gövdeye değer vaziyette) ve teker dâhil olmak üzere 19x39,5 cm boyutlarında olup yüksekliği ise 15 cm’dir. Ancak İskilip Tokmaklı Kağının farklı boyutlarda üretilmesi de mümkündür.

İskilip Tokmaklı Kağı hareket ederken, tokmaklar yukarıya ve aşağıya doğru hareket edip arabanın gövdesine vurarak ses çıkardığı için coğrafi sınırda “tokmaklı araba” olarak da adlandırılır.

İskilip Tokmaklı Kağının üretiminde, kırılmaya karşı dayanıklı olduğu için özellikle çam olmak üzere ceviz ve kavak ağaçları kullanılır. Arabanın renklendirmesi, çam ağacı reçinesinden elde edilen boyar maddeler ile yapılır. Coğrafi sınırda “arsena sakızı” olarak adlandırılan reçineler; çam ağacı kabuklarının özel bir bıçakla çizilmesi suretiyle çıkarılır, kaynatılıp yumuşatılır ve toz mum boyalarıyla karıştırılarak kalıcı boyalar hazırlanır. Genellikle kırmızı, sarı, mavi, siyah ve yeşil renkler kullanılır. Sade ve karmaşık olmayan motif ve desenler uygulanır. Boyanan kısımlar, kavak ağacı kabuğunun iç yüzeyi ile parlatılır.

İskilip Tokmaklı Kağının geçmiş eskiye dayanır. Üretimine, dibekte bulgur dövülürken tokmakların sırayla vurulmasından esinlenilerek başlanmıştır. İskilip ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

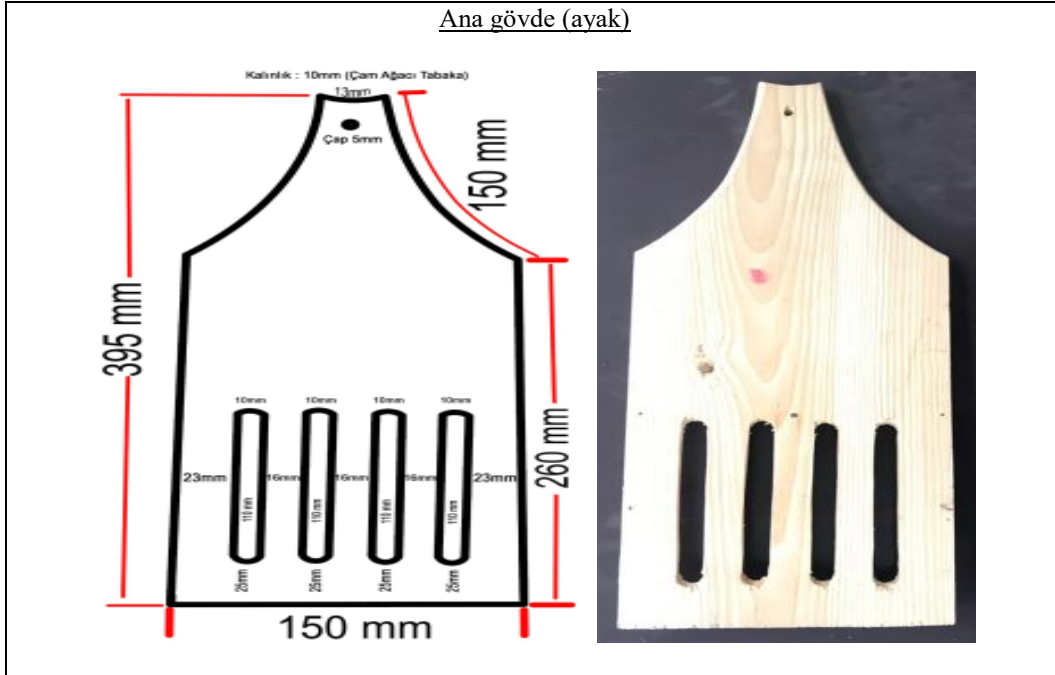
İskilip Tokmaklı Kağının üretiminde; çam, ceviz ve kavak ağaçları kullanılır. Arabanın renklendirmesi, çam ağacı reçinesinden elde edilen boyar maddeler ile yapılır. Coğrafi sınırda “arsena sakızı” olarak adlandırılan reçineler; çam ağacı kabuklarının özel bir bıçakla çizilmesiyle çıkarılır, kaynatılıp yumuşatılır ve toz mum boyalarıyla karıştırılarak kalıcı boyalar hazırlanır.

İskilip Tokmaklı Kağı; 1 adet ana parça (ayak), 4 adet tekerlek, 2 adet tekerleklerin takıldığı parça (mazi), 4 adet tokmak, 1 adet tokmakların geçirildiği yuva (kaşağı), 2 adet dingil, 4 adet diş, 4 adet çubuk ve 1 adet mil olmak üzere toplam 23 adet parça ve ipten oluşur. Ana parça genellikle; tokmak yüksekliği (ana gövdeye değer vaziyette) ve teker dâhil olmak üzere 19x39,5 cm boyutlarında olup yüksekliği ise 15 cm’dir. Ancak İskilip Tokmaklı Kağının farklı boyutlarda üretilmesi de mümkündür.

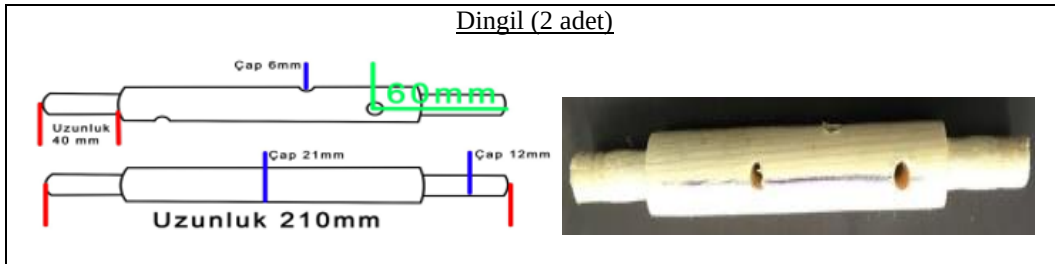
Ağaç parçaları torna makinesinde yontularak, İskilip Tokmaklı Kağının aşağıda ölçüleri ve çizimleri verilen parçaları hazırlanır. Yontulan parçaların yüzeyleri, taşıyıcı ve zımparalayıcı ile düzeltilir.

İskilip Tokmaklı Kağında genellikle kırmızı, sarı, mavi, siyah ve yeşil renkler kullanılır. Sade ve karmaşık olmayan motif ve desenler uygulanır. Boyanan kısımlar, kavak ağacı kabuğunun iç yüzeyi ile parlatılır.

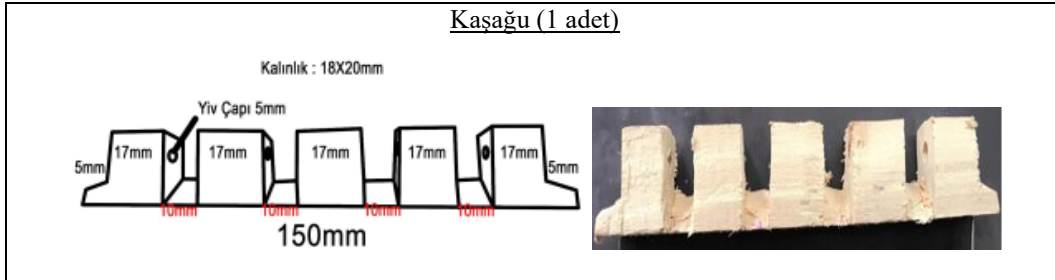
Ana gövde (ayak)



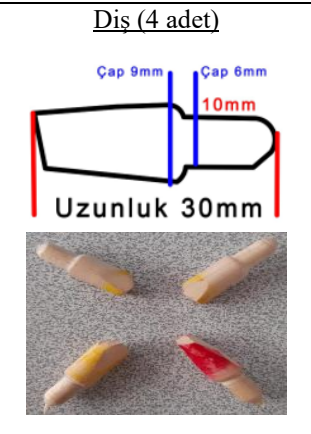
Dingil (2 adet)



Kaşağı (1 adet)



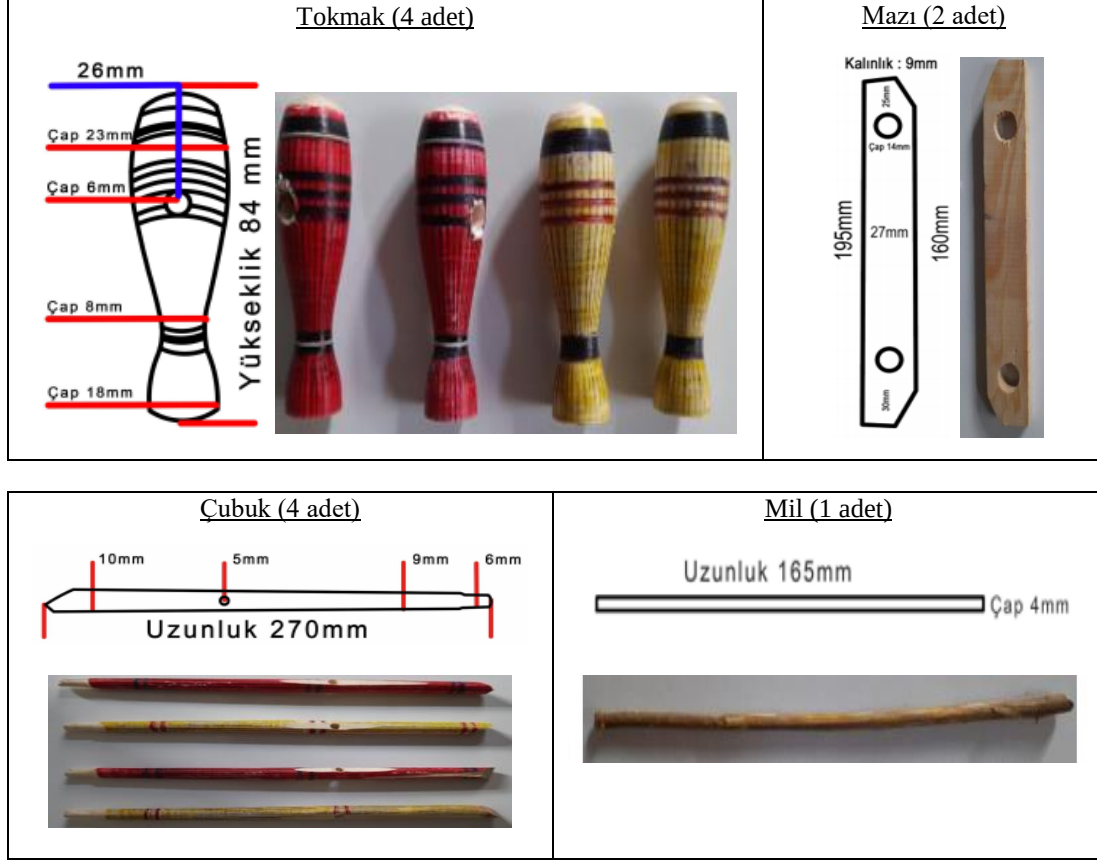
Diş (4 adet)



Tekerlek (4 adet)

Teker Diş Çap :195mm





İskilip Tokmaklı Kağının parçalarının birleştirilmesi: Dingillerin boşluklarına dişler yerleştirilir. Ayak parçasına, mazılarla birlikte dingiller monte edilir. Dingillere tekerlekler geçirilir. Kaşağı parçası ayağa monte edilir. Tokmaklarda yer alan boşluklara çubuklar takılır. Tokmaklı çubuklar, mil ile kaşağıya yerleştirilir. İp, ana gövdede (ayak) yer alan delikten geçirilerek bağlanır. Tokmaklı kağın ipten tutularak çekildiğinde, tokmaklar sıra ile aşağı yukarı hareket eder ve ses çıkartır.

İskilip Tokmaklı Kağının görsel örneğine aşağıda yer verilmektedir.



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

İskilip Tokmaklı Kağının geçmişi eskiye dayanır. İskilip ilçesinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İskilip Tokmaklı Kağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesinin koordinasyonunda ve İskilip Belediyesi ile İskilip Marangozlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan ağaç türünün, boyar maddelerin ve diğer malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Özellikle tokmak kısmı olmak üzere, ürün özelliklerinin uygunluğu.
- İskilip Tokmaklı Kağıdı ibaresi ile 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.

11. Niğde Tavası

Başvuru No	: C2022/000275
Başvuru Tarihi	: 26.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Niğde Tavası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Niğde Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenice Mah. Bankalar Cad. 7 Merkez 51100 NİĞDE
Coğrafi Sınır	: Niğde ili
Kullanım Biçimi	: Niğde Tavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Niğde Tavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Niğde Tavası; kuşbaşı koyun ya da kuzu eti, kuyruk yağı, sarımsak, domates, yeşil sivri biber, tuz ve kırmızı toz biber kullanılarak yapılan yemektir. Yapımında kullanılan etler but ya da döş kısımlarından elde edilir. Niğde Tavası tepsi içerisinde taş fırınlarda odun ateşinde pişirilir ve sıcak olarak servis edilir.

Niğde Tavasının geçmişi eskiye dayanır. Niğde ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Dört kişilik Niğde Tavası üretimi için bileşenler:

- 1 kg koyun ya da kuzu but veya döş eti
- 100 g kuyruk yağı
- 60 g sarımsak (2 baş)
- 1 kg domates
- 0,5 kg yeşil sivri biber
- 15 g tuz
- 20 g kırmızı toz biber

Hazırlanması:

En az bir gün süreyle dinlenmiş koyun ya da kuzuların but veya döş eti, koyunlardan elde edilen kuyruk yağı ve domatesler iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Yeşil sivri biberler halka şeklinde dilimlenerek ve sarımsaklar kabukları soyularak tane şeklinde hazırlanır.

Tepsiye sırayla etler, sarımsaklar, biberler, domatesler ve kuyruk yağları kat kat olacak şekilde dizilir. Üzerlerine kırmızı toz biber ve tuz gezdirilerek tepsi fırına verilmeye hazır hale gelir.

Niğde Tavası odun ateşi ile yakılan ve sıcaklığı 200 °C sıcaklığa ulaşan taş fırına yerleştirilir. Fırına sürülen tepsi, yaklaşık 10 - 15 dakika sonra kuyruk yağları eriyip et üzerleri pembeleştiğinde çıkarılır. Hafif karıştırılarak alt yüzeylerin de kızarması sağlanır. Yeniden fırına sürülen tepsi yaklaşık 10 - 15 dakika sonra tekrar çıkarılarak bir kez daha karıştırılır. Son kez fırına sürülen tepsi etler kırmızı renk alana kadar pişirilir. Pişirme süresi toplamda yaklaşık 35 - 45 dakikadır.

Fırından çıkarılan Niğde Tavası özellikle tepsi içerisinde (isteğe bağlı olarak tabak servislerde) sıcak pide ile servis edilir.

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

Niğde Tavasının geçmişi eskiye dayanır. Niğde ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Niğde Tavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Niğde Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Niğde İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Niğde Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Niğde Tavası 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.

12. Konya Tandır Böreği

Başvuru No	: C2022/000325
Başvuru Tarihi	: 29.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Tandır Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Tandır Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Tandır Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Tandır Böreği; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve yaş maya ile hazırlanan hamurun içine iç harç konup tandırda pişirilmesi suretiyle Konya ilinde üretilen börektir. İç harç genellikle peynir ile hazırlanır ancak isteğe bağlı olarak kavurma, kakırdak veya patates de kullanılabilir. İç harçta kullanılan peynir, küflü peynir veya yağlı koyun peyniridir.

Konya Tandır Böreği, böreğin homojen şekilde pişmesini sağlamak amacıyla gıda ile temasa uygun kırmızı topraktan yapılan silindir şeklindeki tandır fırınlarında pişirilir.

Konya Tandır Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Konya Tandır Böreği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için gerekli bileşenler:

800 g ekmeklik buğday unu
400 ml ılık su
42 g yaş maya
4 g beyaz şeker
6 g tuz

İç harcı için gerekli bileşenler:

400 g peynir (küflü peynir veya yağlı koyun peyniri) veya 400 g kavurma, kakırdak, patates
150 g kuru soğan
2 g karabiber (isteğe bağlı)
200 g tereyağı (üzerine sürmek için)

İç harcın hazırlanması:

İnce doğranmış kuru soğanın üzerine peynir ve isteğe bağlı olarak karabiber koyulup karıştırılır. Peynirin yerine kavurma, kakırdak veya patates de kullanılabilir.

Konya Tandır Böreğinin hazırlanması:

Bir kâseye 100 ml ılık su, şeker ve maya koyularak karıştırılır. Üzeri örtülerek 15 dakika beklenir. Diğer bileşenler de eklenip karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur 45 dk. dinlenmeye bırakılır.

Hamur 6 eşit bezeye bölünür. Bezeler unlanıp oklavayla açılarak 20 cm genişliğinde yufkalar hazırlanır. Yufkaların orta kısımlarına, yaklaşık 90 g iç harç konur, yufkaların sağ ve sol kısımları alınıp üstte birleştirilir. İçi dolu börek hamuru, uzunluğu ortalama 25-27 cm olacak şekilde aşağı ve yukarı doğru sündürülür.

Hazırlanan içli hamur, ısınmış tandırın iç duvarına yapıştırılır. Hamurun ateşe bakan yüzeyi, yanmaması için ıslatılır. Pişerken kabarmaması için böreğin üzeri metal bir aparatla delinir. Yüzeyi kızarıncaya kadar yaklaşık 10-15 dk. pişirilen börek, ucu kancalı demir aparatla tandırdan çıkarılır ve sıcakken hamurun birleşim yerinden kesilir. Tereyağı eritilip, böreğin içine ve üzerine gelecek şekilde gezdirilerek dökülür. Konya Tandır Böreğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Tandır Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Tandır Böreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak 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 Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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

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

13. Emet Ekmeği

Başvuru No	: C2022/000331
Başvuru Tarihi	: 03.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Emet Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Emet Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kapaklıca Mah. Hükümet Cad. No:1 Emet KÜTAHYA
Vekil	: Kadir Görenli (Gençgrup Dan. Çevre Mühendislik İnşaat Mak. Eğt. Hizm. Gıda San. Ve Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Kütahya ili Emet ilçesi
Kullanım Biçimi	: Emet Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Emet Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emet Ekmeği; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve ekşi maya kullanılarak Kütahya ili Emet ilçesinde üretilen ekmektir. Taş fırında ve odun ateşinde pişirilir. Dışı sert kabuklu, içi yumuşak yapıdadır. Ortalama ağırlığı 1.500 g, genişliği ise 26 cm'dir.

Emet Ekmeğinin üretiminde kullanılan ekşi maya; cam kavanozdaki ılık suyun içine atılan nohutların 2 gün boyunca güneş görmeyecek şekilde bekletilmesiyle oluşan nohut suyuna ekmeklik buğday unu ve tuz ilave edilmesinin ardından tahta kaşıkla karıştırılan bu karışımın bir gün daha bekletilmesiyle elde edilir. Hamurun mayalanması yoğurulan hamurun dinlendirilmesi ve bezelere bölünüp şekil verilen hamurların dinlendirilmesi olarak iki aşamada gerçekleştirilir. Mayalanma tamamlandıktan sonra taş fırınlarda odun ateşiyle pişirme işlemi gerçekleştirilen Emet Ekmeği tüketime hazır hale gelir.

Emet Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Emet ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

90 adet Emet Ekmeği üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

75 kg ekmeklik buğday unu
8,8 kg ekşi maya
1,1 kg tuz (Son üründe tuz oranı (m/m) (kuru maddede) %1,5'i geçmemelidir.)
51 l ılık su

Ekşi Mayanın Hazırlanması

110 g nohut, cam kavanozdaki 2 litre ılık suyun içerisine atılır ve 2 gün boyunca güneş görmeyecek şekilde bekletilir. Hazırlanan karışıma yaklaşık 1 kg ekmeklik buğday unu ve 10 g tuz ilave edilerek tahta kaşık ile karıştırılarak bir gün daha bekletilir ve maya hazırlanmış olur.

Ekmek Hamurunun Hazırlanması

Ekmeklik buğday ununa ılık su eklenir karıştırılır, ardından ekşi maya ilave edilerek tüm bileşenler karıştırılır ve ele yapışmayacak kıvamda homojen bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğrulur.

1. Mayalama

Yoğrulan hamur, hamur teknesinde üzeri örtülerek yaklaşık 2-3 saat dinlendirilerek mayalanması sağlanır. Ortam sıcaklığı arttıkça mayalanma süresi kısaldığı için, kış aylarında daha uzun, yaz aylarında ise daha kısa sürede mayalanma gerçekleşir.

Şekil Verme ve 2. Mayalama

Yoğrulan ve mayalanan hamurlar elle, bıçakla, ekmek keski vb. aletlerle 1800 g'lık eşit bezelere bölünür. Bezeler, üzeri unlu tezgâhlarda yuvarlanarak şekillendirildikten sonra üzerine un serpilmiş pasalara yerleştirilir ve yaklaşık 1 saat daha dinlendirilerek ikinci mayalanmanın tamamlanması sağlanır.

Piştirme

Taş fırın odun ateşiyle ısıtılır. Tabanı temizlendikten sonra ekmek hamurları yerleştirilir. Emet Ekmeğinin pişme süresi ortalama 1 saat 10 dakikadır. Kızaran ve kabuk oluşumunu tamamlayan ekmekler fırından çıkarılır. Bir ekmeğin ortalama ağırlığı 1.500 g, genişliği ise 26 cm'dir.

Muhafaza

Pişen Emet Ekmeği, kurumaması için üzeri örtülü bir şekilde yaklaşık 1 saat kadar dinlendirildikten sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda piyasaya arz edilir.

Emet Ekmeği; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda 15 gün muhafaza edilir. Daha uzun süre muhafaza edilebilmesi için (1 ay) buzdolabı koşullarında saklanması tavsiye edilir.

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

Emet Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Kütahya ili Emet ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emet Ekmeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Emet Belediyesinin koordinasyonunda; Emet Belediyesinden 1, Emet İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Emet Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1 üyenin katılımıyla ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleşir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Emet Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

14. Çerkeş Su Böreği

Başvuru No	: C2022/000415
Başvuru Tarihi	: 24.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Su Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çerkeş Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çerkeş Su Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çerkeş Su Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Su Böreği, özel amaçlı buğday unu kullanılarak hazırlanan hamurdan elde edilen yufkaların kurutulduktan sonra önce sıcak suya, sonra Çankırı tuzu eklenen soğuk suya batırılarak şoklanması ardından yağlanmış tepsiye dizilmesi ve her üç katta bir kıymalı harç eklendikten sonra fırında pişirilmesiyle hazırlanan bir börektir.

Özellikle bayram, düğün, nişan gibi özel günlerde üretilen Çerkeş Su Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ili Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Çerkeş Su Böreğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

3 kilo su böreği üretmek için gerekli bileşenler:

Özel amaçlı buğday unu	1,5 kg
Yumurta	10 adet
Su	200 ml
Tuz	24 g
Dana Kıyma	500 g
Karabiber	2 g
Ayçiçek Yağı	170 g
Tereyağı	300 g

Çerkeş Su Böreğinin haşlanması için gerekli bileşenler:

Su	5-6 l
Tuz	64 g

Yufkaların şoklanması için gerekli bileşenler:

Su	4 l
Tuz	32 g

Gıda ile temasa uygun derin bir kabın içine 10 adet yumurta kırıldıktan sonra 3-4 dakika karıştırılır. Su, Çankırı'dan temin edilen kaya tuzu, un ilave edilerek hamur yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 10-15 dakika kadar yoğurma işlemine devam edilir. Yoğurma işlemi tamamlanınca hamur 16 bezeye ayrılır. El yardımı ile yuvarlanan bezeler yapışmaması için tabanına bez örtü serilen tepsiye dizilir. Bezelerin üzeri örtülerek 15 dakika bekletilir. Bu süreden sonra sert bir zemine alınan bezeler oklava yardımı ile açılır. Yaklaşık 50 cm ebadında açılan her yufka bez bir örtü üzerinde 5 dakika kurutulur.

Kurutma işlemi tamamlanan yufkalar üst üste dizilir ardından tek tek gıda ile temasa uygun derin bir tencerede içerisinde kaynatılmış tuzlu suyun içine atılarak 1 dakika boyunca haşlanır. Bu aşamadan sonra yufkalar içinde tuzlu soğuk su bulunan kabın içine atılarak 1 dakika bekletilir. Bu işleme yufkaların şoklanması denir. Şoklanan

yufkaların fazla suyunu almak için yufkalar elle yukarıdan aşağıya doğru çok sıkılmadan sıyrılır. Bu işlemler her yufka için yapılır.

Yaklaşık 10 ml kadar ayçiçek yağının içinde iki defa çekilmiş, kavrulmuş yağsız dana kıyma karabiber eklenerek kavrulur. Şoklama işlemi tamamlanan yufkalar zemini ve kenarları tereyağı ile yağlanmış tepsiye sırayla dizilir. Dizme işlemi yapılırken tepsiye dizilen her yufkanın üzerine eritilen tereyağı ve ayçiçek yağı karışımından yaklaşık 14 gr dökülür. Yufka seriminin her üç katında bir kavrulmuş kıyma serpilir. Önceden ısıtılmış fırında 200°C’de yaklaşık bir saatte pişirilme işlemi tamamlanır. Pişirilme işlemi tamamlanan su böreği kesilir ve servis edilir.

Çerkeş Su Böreğinin pişirilme işlemi tamamlandıktan sonra buzdolabında 5-8 °C’de veya oda sıcaklığında (20°-22°C) rutubetsiz bir yerde 4-5 gün kadar muhafaza edilebilir.

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

Çerkeş Su Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çerkeş Su Böreği Çankırı ili Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Su Böreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler, Çerkeş Belediyesinin koordinasyonunda; Çerkeş Belediyesi, Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü’nden konuda uzman en az 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 Çerkeş Su Böreği ibaresi 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 gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

15. Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması

Başvuru No	: C2022/000421
Başvuru Tarihi	: 28.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkiye Mah. Yükçülük Sok. No:2 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması/Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması/Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması; pirinç ya da bulgur (tercihe göre istenilen ölçülerde ikisinin karışımı da kullanılabilir), kuru soğan, maydanoz, sarımsak, salça, pul biber, karabiber, sıvıyağ, tuz kullanılarak hazırlanan harcın, Latince adı “*Brassica Oleracea*” olan karalahana bitkisi yaprağına sarılıp pişirilmesi ile üretilen Ordu iline özgü yöresel bir yemektir. Karalahana, bölgede pancar ya da kara pancar isimleriyle de bilinir.

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Evlerde günlük tüketilmesi ve yöresel ürün üreten restoranlarda bulunmasının yanı sıra düğün, bayram, özel davetlerde, festival ve şenliklerin stantlarında da ikram edilir. Üretim metodu bakımından coğrafi sınıra özgü ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

2 bağ karalahana (Yaklaşık 1- 1,5 kg)
5-10 g tuz
10-15 ml sıvıyağ

İç Malzemesi:

2 adet kuru soğan
300-350 g pirinç ya da bulgur (tercihe göre ikisinin istenilen oranlarda karışımı da kullanılabilir)
1 bağ maydanoz
15-20 g salça (tercihe göre domates ya da biber salçası kullanılabilir)
1-2 diş sarımsak
5-6 g pul biber
2-3 g karabiber
80-100 ml sıvıyağ
5-10 g tuz

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının Hazırlanması

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması üretiminde coğrafi sınırdaki yetişen karalahana bitkisi kullanılır. Karalahana, taze tüketildiği gibi, dondurularak ya da salamura şeklinde de saklanabilir. Karalahanalar temizlenir, ayıklanır ve sap kısmı yaprak kısmından ayrılır. Yaprakları derin bir tencerede kaynayan suyun içine atılıp 5-10 dk. damar kısımları yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suya alınarak bekletilir. İç harcının hazırlanması için soğanlar küp küp doğranır. Pirinç veya bulgur yıkanır. Tavaya sıvıyağ, soğan, sarımsak ve salça koyulur ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Pirinç veya bulgur ilave edilir, karıştırılır. Daha sonra içerisine ince kıyılan maydanoz, pul biber, karabiber ve tuz ilave edilip tekrar karıştırılır. Sonrasında 200 ml su ilave edilerek suyunu çekene kadar pişirilir, pilav gibi dinlendirilir. Haşlanıp soğuk suda bekletilen

karalahanaların suları süzülür ve damar kısımları alınır. Damarları alınan karalahananın içine hazırlanan iç koyularak serçe parmak kalınlığında sıkı bir şekilde sarılır. Sarılan dolmalar bir tencereye alınarak sarmaların üzeri kapanıncaya kadar sıcak su ilave edilir. Üzerine 10-15 ml sıvıyağ ve 5-10 g tuz eklenir. Sarmaların dağılmadan pişmesi için üzerine düz bir tabak kapatılarak 20-25 dakika kısık ateşte pişirilir. Pişirilen Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması tercihe göre limon dilimleriyle sıcak ya da soğuk servis edilir.

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

Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ordu iline özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarmasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması coğrafi işaretinin kullanımının uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve “Üretim metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

16. Ordu İçli Tava

Başvuru No	: C2022/000422
Başvuru Tarihi	: 28.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu İçli Tava
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkıye Mah. Yükçülük Sok. No:2 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu İçli Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu İçli Tava ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu İçli Tava, temizlenip kılçıklarından ayrılmış hamsilerin tavanın yüzeyini kapatacak şekilde dizilip üzerine hazırlanan iç pilavın koyulup tekrar hamsiyle kapatılıp pişirilmesiyle elde edilen Ordu iline özgü yöresel bir yemekdir. İç pilav yapımında pirinç, kuru soğan, kuru üzüm ya da kuş üzümü, dolmalık fıstık, maydanoz, karabiber, pul biber ve tuz kullanılır. İçli tava yapımında Ordu ili kıyılarında avlanan büyük boyutlardaki (en az 9 cm) hamsiler kullanılır.

Ordu İçli Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Ordu ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Ordu İçli Tava evlerde ve restoranlarda yapılır. Üretim şekli ve sunumu açısından coğrafi sınıra özgü ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Ordu İçli Tavanın coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4-5 kişilik Ordu İçli Tava yapımı için gerekli bileşenler:

- 1 kg hamsi
- 10-15 ml sıvı yağ
- 5-10 g tuz
- 100 g mısır unu (Ocakta kızartılacaksa hamsilerin dışını bulamak için)

İç pilav için gerekli bileşenler:

- 180-200 g pirinç
- 3 orta boy kuru soğan
- 20-30 g kuru üzüm ya da kuş üzümü
- 20-25 g dolmalık fıstık
- 20-30 ml sıvıyağ
- 3-5 g karabiber
- 5-7 g pul biber
- 8-10 g tuz
- ½ bağ maydanoz
- 100 ml su
- 3-5 g nane (isteğe bağlı)
- 2-3 g tarçın (isteğe bağlı)

Ordu İçli Tavanın hazırlanması

İç harcı hazırlamak için küp küp doğranmış soğanlar sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine fıstık ilave edilir ve rengi hafif değişinceye kadar kavrulur. Pirinç eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Ardından üzerine karabiber, pul biber, ince ince doğranmış maydanoz, kuş üzümü ve yarım su bardağı 100 ml su ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır. İç pilav suyunu çekene kadar pişirilir ve bir süre dinlendirilir.

Hamsiler temizlenir, kılçıklarından ayrılarak fileto haline getirilir. Küçük hamsiler fileto haline getirilirken ve kılçığından ayrılırken parçalanabilir. Büyük boyuttaki hamsilerin tavaya dizilmesi ve şekil verilmesi daha kolaydır. Bu nedenle Ordu İçli Tava yapılırken boyut olarak büyük hamsi tercih edilir.

Ocakta pişirme:

Temizlenip ayıklanan hamsiler tuzlanır ve mısır ununa bulanır. Ardından yaklaşık 28-30 cm çapındaki tavanın tabanı yağlanır. Hamsilerin sırt kısmı tavanın zemininde olacak ve yarı yarıya birbirinin üzerine gelecek şekilde dizilir. Bu şekilde dizilmezse pişirme sırasında araları açılır. Tavanın kenarlarına da tabana dikey yönde ve yarısı dışarda olacak şekilde hamsiler sıkça dizilir. Daha sonra hazırlanan iç pilav hamsilerin üzerine koyularak eşit şekilde dağıtılır. Tavanın kenarına sarkıtılan hamsiler iç pilavın üzerine kapatılır. İç pilavın üzerinde açık kalan kısımlara da kalan hamsiler dizilerek pilavın üzeri tamamen kapatılır ve pasta şekli verilir. Kısık ateşte hamsilerin alt yüzeyi kızarıncaya kadar pişirilir sonra balık tava kapağı ile alt üst edilerek diğer yüzü de pişirilir.

Fırında pişirme:

Temizlenip ayıklanan hamsiler tuzlanır. Ardından yaklaşık 28-30 cm çapındaki tavanın tabanı yağlanır. Hamsilerin sırt kısmı tavanın zemininde olacak ve yarı yarıya birbirinin üzerine gelecek şekilde dizilir. Bu şekilde dizilmezse pişirme sırasında araları açılır. Tavanın kenarlarına da tabana dikey yönde ve yarısı dışarda olacak şekilde hamsiler sıkça dizilir. Daha sonra hazırlanan iç pilav hamsilerin üzerine koyularak eşit şekilde dağıtılır. Tavanın kenarına sarkıtılan hamsiler iç pilavın üzerine kapatılır. İç pilavın üzerinde açık kalan kısımlara da kalan hamsiler dizilerek pilavın üzeri tamamen kapatılır ve pasta şekli verilir. Fırında 180 derecede hamsiler kızarıncaya kadar pişirilir. Ordu İçli Tava kızardığında ters çevrilerek sunulacak kaba koyulur ve sıcak servis edilir.

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

Ordu İçli Tavanın geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu İçli Tavanın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, Ordu İçli Tava coğrafi işaretinin kullanımının uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve "Üretim metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu 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.

Coğrafi İşaretler

1. Erzurum Keti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1318
Tescil Tarihi	: 20.01.2023
Başvuru No	: C2021/000172
Başvuru Tarihi	: 09.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Keti
Ürün / Ürün Grubu	: Kete / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Keti ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Keti ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Keti iki şekilde üretilen ketedir. Erzurum Sini Keti; tereyağı, buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan hamurun oklavayla açılması, kavrulmuş unlu iç harç konup sini adı verilen tepside fırında pişirilmesi suretiyle; Erzurum Tandır Keti ise tereyağı, süt, yumurta akı, su, buğday unu, tuz ve kuru maya ile hazırlanan hamurun oklavayla açılması ve iç harç konup tandırda pişirilmesi suretiyle üretilir. Erzurum Tandır Ketesinde, kavrulmuş unlu iç harcın yanı sıra, peynirli iç harç veya ceviz içi kullanılır.

Erzurum Ketesinin yufkası 1-2 mm kalınlığındadır. Yufkaların ince olması, Erzurum Ketesinin kabarması ve gevrek yapıda olması bakımından önemlidir.

Erzurum Sini Keti 12x12 cm boyutunda kare şeklinde ve pişmemiş haldeki bir adet kete hamurunun ağırlığı 250 g; Erzurum Tandır Keti ise 12 cm çapında daire şeklinde ve pişmemiş haldeki bir adet kete hamurunun ağırlığı 300 g'dır.

Erzurum Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

25 adet Erzurum Sini Keti üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Erzurum Sini Ketesinin hamuru için bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 250 g tereyağı
- 500 ml su
- 10 g tuz

1 adet Erzurum Sini Ketesini açmak için bileşenler:

- 10 g buğday unu
- 5 g nişasta
- 50 g tereyağı

Erzurum Sini Ketesinin kavrulmuş unlu iç harcı için bileşenler:

- 150 g buğday unu
- 50 g tereyağı
- 15 g tuz

Erzurum Sini Ketesinin hazırlanması:

Erzurum Sini Ketesinin iç harcı; un, tereyağı ve tuzun bir tencerede un kokusu gidinceye kadar yaklaşık 100°C’de 15 dakika karıştırılarak kavrulmasıyla hazırlanır ve oda sıcaklığına kadar soğutulur.

Keteyi açmak için 1/2 oranında nişasta/un karışımı hazırlanır.

Bir kapta su, tereyağı ve tuz karıştırılıp üzerine azar azar buğday unu ilave edilerek yoğrulup elde edilen hamur, 30 dakika dinlendirilmeye bırakılır. Dinlendirilen hamurdan 50 g’lık parçalar alınır, her bir parça için nişasta / un karışımından 15 g serpilir ve oklavayla, 1-2 mm kalınlığında 25 cm çapında yufkalar açılır. Yufkanın üzeri yaklaşık 50 g tereyağı ile yağlanır. Yufkaların kenar kısımları ortaya katlanır, 25-30 g iç harç konur ve kare şeklinde katlanarak tepsiye dizilir. Ketelerin üzerine, yumurta sürülür ve 250 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30-45 dakika pişirilir.

20 adet Erzurum Tandır Ketesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Erzurum Tandır Ketesinin hamuru için bileşenler:

- 400 ml süt
- 500 g tereyağı
- 6 g tuz
- 10 g kuru maya
- 1 adet yumurta akı
- 800-1000 ml su
- 1 kg buğday unu

1 adet Erzurum Tandır Ketesini açmak için bileşenler:

- 10 g buğday unu
- 5 g nişasta
- 50 g tereyağı

Erzurum Tandır Ketesinin kavrulmuş unlu iç harcı için bileşenler:

- 1 kg un
- 750 g tereyağı
- 15 g tuz

Erzurum Tandır Ketesinin peynirli iç harcı için bileşenler:

- 250 g beyaz peynir
- 150 g maydanoz

Erzurum Tandır Ketesinin cevizli iç harcı için bileşenler:

- 300 g iri kıyılmış ceviz içi (her bir kete için 15 g kullanılır.)

Erzurum Tandır Ketesinin hazırlanması:

Erzurum Tandır Ketesinin kavrulmuş unlu iç harcı; un, tereyağı ve tuzun bir tencerede un kokusu gidinceye kadar yaklaşık 100°C’de 15 dakika karıştırılarak kavrulmasıyla hazırlanır ve oda sıcaklığına kadar soğutulur.

Keteyi açmak için 1/2 oranında nişasta/un karışımı hazırlanır.

Peynirli iç harcı; Beyaz peynir elle ufalanır, ince doğranmış maydanozla karıştırılır.

Geniş bir kaba süt ve tereyağı konur. Kuru maya, tuz ve yumurta akı ilave edilip karıştırılır, üzerine azar azar un eklenip yoğrularak hamur elde edilir ve 1,5-2 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamurdan 70 g’lık parçalar alınır, her bir parça için nişasta/un karışımından 15 g serpilir ve oklavayla 1-2 mm kalınlığında 25 cm çapında yufkalar açılır. Her bir yufkanın üzeri yaklaşık 50 g tereyağı ile yağlanır. Her bir yufka yaklaşık 5 cm eninde, 9 parça olacak şekilde kesilir. Kesilen yufkalar 3 kat olacak şekilde üst üste konur, rulo haline getirilip alt tarafı sıkıştırılarak birleştirilir. İsteğe bağlı olarak 30-40 g kavrulmuş unlu harç, 30-40 g peynirli harç veya 15 g ceviz içi konur ve hamur kendi etrafında döndürülerek daire şekli verilir. Üzerine yumurta sürülüp tandırda 35-40 dakika pişirilir.

Erzurum Ketesi rutubetsiz ortamda 3 gün, buzdolabında 1 hafta, şoklanmış halde 6 ay saklanabilir.

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

Erzurum Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ketesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından 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.
- Erzurum Ketesi 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.

2. Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1319
Tescil Tarihi	: 23.01.2023
Başvuru No	: C2021/000315
Başvuru Tarihi	: 19.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mah. 154. Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı; kuzu taraklığı (pirzolaklık et), domates, acı taze kırmızı biber, kuru soğan, sarımsak, sadeyağ, domates salçası, su, karabiber, tuz ve baharat karışımının (tarçın, kimyon, çemen, yenibahar, zencefil ve karanfil) bir tepside fırında pişirilmesi suretiyle yapılan yemektir. Üretiminde, coğrafi işaret olarak 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) kullanılır. Kuzu taraklığı, İvesi ırkı kuzudan elde edilir.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının servisi; kuru soğan, ayran, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği veya 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği ile birlikte yapılabilir.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının üretiminde İvesi ırkı kuzudan elde edilen taraklık kullanılır.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının Bileşenleri (4 kişilik):

- 1 kg kuzu taraklığı (pirzolaklık et)
- 4 adet domates
- 4 adet taze acı kırmızı biber
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 baş sarımsak
- 100 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)
- 200 g domates salçası
- 14 g tuz
- 5 g karabiber
- 6 g baharat karışımı (1'er g tarçın, kimyon, çemen, yenibahar, zencefil ve karanfil)
- 600 ml su

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının Hazırlanması:

Et, bir gün dinlendirildikten sonra pirzolaklık şeklinde ince dilimlenir ve çok az dövülür. Sadeyağ, yarım halka şeklinde doğranmış kuru soğan, ince doğranmış sarımsak, salça, tuz ve baharat karışımı ile iyice yoğurulan et, tepsiye düz bir şekilde dizilir.

Baş kısmı kesilen biberler saçak şeklinde 4 parçaya, domatesler ise halka şeklinde 4 parçaya kesildikten sonra tepsideki etin üzerine dizilir. Etin kuruyup yanmasını önlemek amacıyla su eklendikten sonra 200 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 5 dk dinlendirilir.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının servisi; kuru soğan, ayran, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği veya 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği ile birlikte yapılabilir.

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

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı 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. Çankırı Yazma Çöreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1320
Tescil Tarihi	: 23.01.2023
Başvuru No	: C2020/451
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Yazma Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Yazma Çöreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Yazma Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Yazma Çöreği; özel amaçlı buğday unu, maya, sıvıyağ, su ve tuz ile hazırlanan hamurun ince yufkalar halinde açılması, yağlanması ve aralarına ceviz içi konularak fırında pişirilmesi suretiyle Çankırı ilinde üretilen çörektir.

Çankırı Yazma Çöreği, üzerine yumurta sürülmeden pişirilir. Ceviz içi, her 3 kat yufkada bir serpilir.

Çankırı Yazma Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çankırı Yazma Çöreğinin üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 4 g maya
- 300 ml sıvıyağ
- 18 g tuz
- 800 ml su
- 250 g ceviz içi

Hamur yoğurma kabına un konur ve ortasında bir çukur oluşturulur. Ilık suda eritilen mayaya tuz eklenip unun üzerine ilave edilir ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamur, pazı olarak adlandırılan 8-9 parçaya bölünür. Pazılar; 55-60 cm çapında ve 1,3 - 1,5 mm kalınlığında yufka olarak açılır, her katın üzeri yağlanır ve üst üste konur. Her 3 kat yufkada bir dövülmüş ceviz içi serpilir. Gözleme gibi kenarlarından içe doğru katlanan yufkalar, yağlanmış tepsiye konur ve elle bastırılarak tepsinin şeklini alıncaya kadar yayılır. Üzeri yağlanıp 200°C sıcaklıktaki fırında pişirilir.

Fırından çıkarılan Çankırı Yazma Çöreği, ters çevrilip dilimlenerek servis yapılır. Kapaklı kaplarda muhafaza edilir ve gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Raf ömrü en fazla 2 gündür.

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

Çankırı Yazma Çöreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Yazma Çöreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Belediyesinden, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Yazma Çöreği 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.

4. Çankırı Kesme Kadayıfı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1321
Tescil Tarihi	: 23.01.2023
Başvuru No	: C2020/453
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Kesme Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Kesme Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Kesme Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Kesme Kadayıfı; özel amaçlı buğday unu, yumurta, sıvı yağ, süt, yoğurt, tuz ve üzüm sirkesi kullanılarak hazırlanan hamurun, ince açılıp şeritler halinde ince kesilmesi, kurutulması, tereyağı ile yağlanıp kabuksuz çiğ yer fıstığı dizilmiş tepsiye konulması ve tereyağı ile yağlandıktan sonra fırında pişirilmesi suretiyle üretilen şerbetli tatlıdır. Hamur, buğday ve mısır nişastaları ile açılır.

Çankırı Kesme Kadayıfının üretiminde kullanılan kabuksuz çiğ yer fıstığı, çiçek şekli verilerek tepsiye dizilir. Tatlı piştikten sonra ters çevrilip kare şeklinde kesilerek servis yapılır.

Çankırı Kesme Kadayıfının üretiminde kullanılan kadayıf, tatlının üretimi için özel olarak hazırlanır ve hazır olarak satılan kadayıflar kullanılmaz.

Çankırı Kesme Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayram günleri için üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çankırı Kesme Kadayıfın üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 500 g özel amaçlı buğday unu
- 3 adet yumurta
- 100 ml sıvı yağ
- 100 ml süt
- 46 g yoğurt
- 3 g tuz
- 20 ml üzüm sirkesi
- 250 g tereyağı
- 150 g kabuksuz çiğ yer fıstığı

Yufkaları açmak için bileşenler:

500 g buğday nişastası
500 g mısır nişastası

Şerbet için bileşenler:

1190 g toz beyaz şeker
1600 ml su
½ adet limonun suyu

Bir kapta özel amaçlı buğday unu, yumurta, sıvı yağ, süt, yoğurt, tuz ve üzüm sirkesi karıştırılıp yoğrulur. Üzeri streç film ile kapatılıp 1 saat dinlendirilir.

Şerbet hazırlamak için beyaz şeker, su ve limon suyu bir tencerede karıştırılıp kaynatılır, soğumaya bırakılır.

Dinlendirilen hamur 20 adet pazıya bölünür. Pazılar, buğday ve mısır nişastası karışımı kullanılarak 15-18 cm çapında açılır, üst üste konur ve üzerleri streç film ile kaplanarak 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar, 60-65 cm çapında ve 1 mm kalınlığında yufka halinde açılır. Temiz bir örtü üzerine yayılarak 3-5 dakika kurutulur. Kuruyan yufkalar yaklaşık olarak 1 cm küçülür. Yufkalar üst üste konularak ikişerli olarak oklavaya sarılır, oklava çıkarılır ve 3-4 mm kalınlığında kesilir.

60 cm çapındaki bir tepsi tereyağı ile yağlanır ve kabuksuz çiğ yer fıstığı, 4 yapraklı çiçekler şeklinde tepsiye dizilir. Üzerine kesilmiş hamurlar konur, erimiş tereyağı dökülür ve önce 170-180⁰ C sıcaklıktaki fırında 15 dakika daha sonra 150⁰ C sıcaklıktaki fırında 35-40 dakika pişirilir. Pişen tatlı fırından çıkarılır ve biraz soğuyunca üzerine aynı büyüklükteki başka bir tepsi yerleştirilip ters çevrilir. Kabuksuz çiğ yer fıstıkları üst tarafta kalan Çankırı Kesme Kadayıfının servisi, kare şeklinde kesilip ılık şerbet döküldükten sonra yapılır.

Çankırı Kesme Kadayıfının raf ömrü, şerbeti döküldükten sonra 3-4 gündür. Şerbetsiz olarak gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek 2,5-3 ay muhafaza edilebilir.

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

Çankırı Kesme Kadayıfın geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Kesme Kadayıfının, şerbetleme aşamasına kadar olan üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Belediyesinden, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çankırı Kesme Kadayıf ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Pozantı Çileği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1322
Tescil Tarihi	: 24.01.2023
Başvuru No	: C2022/000103
Başvuru Tarihi	: 17.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Pozantı Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Pozantı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İstiklal Mah. Atatürk Cad. No:26 Pozantı ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili Pozantı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Pozantı Çileği ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Pozantı Çileği ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pozantı Çileği; çiçekli bitkiler sınıfında yer alan, Latince tür ismi *Fragaria* L. olan, çok yıllık, otsu bitkilerden elde edilen üzüksü bir meyvedir. Pozantı Çileği üretiminde Albion çeşidi çilekler kullanılır.

Pozantı Çileği; meyvede kaliks tutunması güçlü, meyve boşluğu geniş, parlak kırmızı renk ve tonlarında renge sahip, kendine özgü rayihası bulunan, tatlı, şekil olarak nispeten simetrik ve konik yapılı bir çilektir.

Pozantı ilçesinin rakımının yüksek olmasından dolayı havadaki nem oranı düşüktür. Bu durum meyvelerin daha sıkı dokulu ve nispeten meyve etinin sert olmasını sağlar. Böylelikle uygun hasat olgunluğunda toplanan Pozantı Çileğinin nakliyeyle daha dayanıklı olması ve raf ömrünün uzaması söz konusu olur.

Pozantı Çileğindeki sitrik asit miktarı da, meyvenin tat ve aromasının kuvvetli ve raf ömrünü uzun olmasını sağlar. Ayrıca suda çözünabilir kuru madde değeri de Pozantı Çileğinin gıda endüstrisinde işlenmesi kolaylaştırır.

Coğrafi sınırın serin ve ılıman iklimi ile uygulanan üretim metodu Pozantı Çileğinin verimini ve ürün kalitesini doğrudan belirler. Özellikle Pozantı Çileğinde kullanılan üretim metodu sayesinde zararlı ve hastalıklara dayanıklılık üst düzeyde olup ürün verim yüksektir.

Pozantı Çileğinde verim, gündüz uzunluğu ile yakından ilgilidir. Bu bakımdan seçilen çeşidin nötr gün özelliği göstermesi, coğrafi sınırın ideal güneşlenme olanağı, gece-gündüz sıcaklık farkının yüksek olması ve 700-1400 m aralığındaki rakımı ile Pozantı Çileğinin ürün özelliklerini kazanmasını sağlar (Tablo-1). Yine bu sayede üründe erkencilik sağlanır.

Pozantı Çileğine ait bazı ürün özellikleri aşağıda Tablo-1’de verilmiştir:

Tablo-1. Pozantı Çileği Bazı Özellikleri

Özellikler	Değer
Titre edilebilir asitlik, en az (malik asit cinsinden) (g/100g)	1
pH	3,4-3,6
Meyve ağırlığı (g/adet)	12-30
Toplam şeker, en az (g/100g)	3
Suda çözünabilir kuru madde (briks değeri), en az (%)	9
Antosiyanin aktivitesi, en az (mg/L)	25
Sitrik asit, en az (mg/100g)	450
Toplam fenolik madde, en az (mg GAE/100 g)	40

Üretim Metodu:

Pozantı Çileği Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Pozantı Çileği; Pozantı ilçesinde su tutma kapasitesi iyi olan alanlarında genel itibariyle açıkta çilek yetiştiriciliği tekniği ile yetiştirilir.

Bahçe Tesisi: Bahçe tesisinde fidelerin serin ve nemli havalarda dikilmesi uygun olur. Fidler açılan çukurlara tam kök boğazı seviyesinde dikilir. Dikimden önce fide kök uzunluğu 8-10 cm, taç tuvaleti ise 2-3 genç yaprak kalacak şekilde hazırlanarak toprağa dikilir. Böylelikle bitkilerin tutma oranının artırılması sağlanır. Dikimden sonra fidelere can suyu verilir. Fide temininde geçen yıllarda üretilen çileklerin her yıl yaz aylarına doğru kol atması (stolon) ile oluşan yeni fideler eylül ayına doğru toplanarak yeni ekilecek alanlara taşınır. Çilek bitkisinde fide temini bir defa yapılmaktadır. Daha sonraki fide teminleri kol atma ile oluşan fidelerle gerçekleştirilir. Genellikle dört yılda bir çilek bahçesi sökülerek yenilenir. Fidelerin dikimi genellikle açıkta ocak usulü tekniği ile yapılır. Toprakta 40-50 cm aralığında setler oluşturulur ve bu setler üzerine iki sıra halinde 25-30 cm aralıklarla fideler dikilir. Dikimden önce set üzerine malç örtüsü serilir ve ocaklar yapılır. Çilek fidelerinde dikim; sonbahar (eylül-ekim ayları), ilkbahar (nisan-mayıs ayları) ve yaz dikimi (haziran-temmuz ayları) olarak yapılabilir. Coğrafi sınırdaki yeni çilek kökleri ağustos ayına doğru oluştuğundan sökülen kökler sonbahar aylarında yeni alanlara ekilir. Bu ekim şekli coğrafi sınırın iklimine uygun olduğundan ve erkencilik sağladığından üreticiler tarafından tercih edilir. Dekara ortalama 3000 adet kadar kök fide ekimi yapılır. Ekilen çilek fideleri ilk çiçeklerini oluşturarak meyve vermeye başlar. Genellikle ilk çiçeklenmeden 30-40 gün kadar sonra çilek hasadı yapılmaya başlanır.

Toprak ve İklim İstekleri: Çilek bitkisinde çiçekler genellikle -2°C ve altındaki sıcaklıklarda zarar görür. Bu yüzden erken açan çiçeklerin korunması zorunluluğu vardır. Çileklerde özellikle ilkbahar geç donları ile sonbahar erken donları etkilidir. Havaaların soğuk olduğu zamanlarda fidelerin üstü saman, kuru yaprak vb. uygun materyaller ile örtülerek zirai dondan korunması gerekir.

Çilek yetiştiriciliği için en uygun toprak yapısı; su tutma kapasitesi iyi olan, kumlu-tınlı ve hafif yapılı topraklardır.

Pozantı Çileği bitkisi gelişiminde soğuklanma ihtiyacı duyar. Soğuklamanın verim ve kalite üzerine olumlu etkisi vardır. Coğrafi sınırdaki yetiştirilen çileklerin soğuklama ihtiyacı 400-500 saat aralığındadır. Bu ihtiyaç coğrafi alanın iklim koşullarından karşılanır.

Toprak Hazırlığı ve Gübreleme: Toprak derin işlendikten sonra dekara 3-4 ton çiftlik gübresi verilir. Ayrıca dekara 30-35 kg kadar kompoze gübre de verilebilir. Büyük arazilerde karık pulluğu kullanılarak, küçük alanlarda ise 40-50 cm genişliğinde, 20-30 cm yüksekliğinde toprakta setler oluşturulmakta ve bu setler üzerine açılan ocaklar ile toprak dikime hazır hale getirilir. Gübreleme toprak ve yaprak analizine dayalı olarak yapılması tavsiye edilir. Bitkide çiçekler açtığında dekara ortalama 10 kg amonyum sülfat verilir. Gübrelemeden sonra gübrenin toprağa karışması sağlanmalıdır. Gübrelemenin, çiçeklenmeden sonra bir ay aralıklarla, dekara ortalama 10 kg amonyum sülfat olmak üzere 5 ay süre ile düzenli olarak yapılması tavsiye edilir.

Tozlaşma: Çilek bitkisi yetiştiriciliğinde iyi bir tozlaşma gereklidir. İyi tozlaşmamış bitkilerin meyvelerinde şekil bozukluğu görülebilir. Tozlaşmadan sonra meyve genellikle bir aylık bir sürede olgunlaşır. Coğrafi sınırdaki çilek yetiştiriciliğindeki tozlaşma arılar yardımıyla ve rüzgâr vb. iklim koşulları sayesinde gerçekleştirilir.

Budama: Çilek yetiştiriciliğinde kol temizliği verim yönünden önemlidir. Bitkide çıkan istenmeyen kollar vakit geçirilmeden temizlenmeli, aksi halde ürün verimi düşer. Genellikle budama, mart ayında budama makası ile kuruyan yaprak ve dalların temizlenmesi şeklinde yapılır.

Sulama: Çilek bitkisi aşırı sulamaya karşı duyarlı bir bitkidir. Aşırı sulama bitkide sarılık ve hastalıklara sebebiyet verebilir. Sulama yöntemleri genellikle yağmurlama, karık sulama ve damlama sulamadır. Üreticiler tarafından damlama sulama kontrollü olduğu için en ideal sulama yöntemi olarak tercih edilir.

Zirai Mücadele: Çilek hastalıkları daha çok bitkinin kök, meyve ve yapraklarında görülür. Bitki hastalıkları, zararlıları ve yabancı ot gibi istenmeyen unsurlara karşı zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Toprağın uygun şekilde işlenmesi, toprak kabartma, çapalama vb. işlemler de yabancı ot mücadelesinde etkin bir yöntemdir.

Hasat: Pozantı Çileği hasadı, mayıs ayı ve haziran ayı başı gibi yapılmaya başlanır. Hasat günün serin vakitlerinde daha çok sabah erken saatlerde yapılır. Uzak pazara gönderilecek çilekler ortalama ¾'ü oranında kızarıp olgunlaştığı zaman hasat edilir. Çilek hasadında, meyveyi direkt tutmadan, meyve el ayasında olacak şekilde sapı elle yaklaşık 1 cm kalacak şekilde kesilerek koparılmalıdır. Çilekler fazla büyük olmayan gıda ile temasa uygun

kaplara/kasalara toplanır. Hasat işlemleri; verim, iklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak haftada 1-2 kez elle toplanma şeklinde yapılır ve bu şekilde hasat yılın ekim ayına kadar devam edebilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Pozantı Çileği; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi ya da işlenmesidir. Depolamada çilekler üst üste fazla istiflenmemelidir. Daha uzun süre muhafaza durumunda çileklerin soğuk zincir koşullarında muhafaza edilmesi gerekir.

Pozantı Çileği; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da dökme olarak, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Pozantı Belediyesinin koordinatörlüğünde; Pozantı Belediyesi, Pozantı Ziraat Odası ile Pozantı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; Pozantı Çileği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile üretim metoduna uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

6. Avşa Ada Karası Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1323
Tescil Tarihi	: 24.01.2023
Başvuru No	: C2022/000132
Başvuru Tarihi	: 22.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Avşa Ada Karası Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Erdek Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Müze Sok. No:11 Erdek BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Marmara ilçesi Avşa Adası
Kullanım Biçimi	: Avşa Ada Karası Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Avşa Ada Karası Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Avşa Ada Karası Üzümü; Latince tür ismi *Vitis vinifera* L. olan ve Ada Karası üzüm çeşidi kullanılarak Avşa Adasında üretilen, genellikle şıralık ve şaraplık olarak kullanılan bir üzümdür.

Avşa Ada Karası Üzümü; coğrafi sınırın kumlu/kumlu-tınlı yapıda, organik madde içeriği yönünden nispeten düşük seviyede, pH'sı hafif-orta alkali karakterde, kireç içeriği düşük, az tuzlu ve drenaj sorunu olmayan topraklarında yetiştirilir.

Coğrafi sınırın ılıman Akdeniz iklimi koşulları, düşük nem, aynı anda görülebilen poyraz ve lodos rüzgârları meyvenin soğuklanma ihtiyacını karşılamasını sağlarken, vejetasyon dönemindeki kuru sıcaklar da meyvenin karakteristik özelliği olan yüksek asit ve yüksek tanenli olarak hasat olgunluğuna gelmesindeki istenilen güneşlenme olanaklarını yerine getirir. Özellikle Avşa Ada Karası Üzümünde briks değerinin %20 ve üzerine çıkması hasat olgunluğu için en önemli kıstasdır. Coğrafi sınırda üzüm yetiştiriciliğinde önem arz eden asmada döllenmenin istenilen şekilde olabilmesi için yağış ve sis durumunun olmaması ve günlük ortalama sıcaklığın 15°C'nin altında olmaması istenir.

Avşa Ada Karası Üzümüne ilişkin bazı özelliklere aşağıda Tablo-1'de yer verilmektedir.

Tablo-1. Avşa Ada Karası Üzümü Bazı Özellikleri (üzüm sırasında)

Ürün Özellikleri	Değer
Titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden) (g/100g)	5,5-8,5
pH	3,4-3,8
Suda çözünebilir kuru madde (briks değeri), en az (%)	20
Toplam antosiyanin, en az (mg/kg)	200
Toplam tanen, en az (g TA/kg)	1,5
Toplam fenolik madde, en az (mg GAE/kg)	1500

Avşa Ada Karası Üzümünün salkımları orta büyüklükte, kanatlı konik, sık salkımlı, salkım sapı kısa, tane şekli yuvarlak/oval, kabuğu kalın ve tane içi suludur. Avşa Ada Karası Üzümünde tane ağırlığı 1-4 g/adet ve salkım ağırlığı 100-400 g/salkım aralığındadır.

Avşa Ada Karası Üzümünün çiçek özelliği hermafrodittir (erselik). Genellikle olgunlaşma durumuna göre mavi-siyah renk ve tonlarında, küçük tanelere sahip olup kendine has kokusu, tatlı ve buruk tadı bulunur. Tanenin saptan kopma direnci yüksektir.

Avşa Ada Karası Üzümünün yetiştiriciliği; genel itibarıyla açık alan bağ tesisi şeklinde yapılır. Dip gözleri bakımından verimli bir tarım ürünü olup bu yönüyle verim açısından kısa budama yapılması uygun olur.

Avşa Ada Karası Üzümünde fenolojik yönden; gözlerin uyanması genellikle nisan ayı ortası (geç), çiçeklenme haziran ayının 2. haftası, ben düşme ağustos ayının 2. yarısı ve olgunlaşma dönemi ise eylül ayının 2. yarısında gerçekleşir. Bu yüzden geçici bir üzüm özelliği gösterir. Genç sürgünlerde; sürgün ucu açık, yoğun bir yatık tüylülük ve güçlü derecede antosiyanin renklenmesi bulunmakta olup sülüklerin sürgün üzerindeki dağılımı kesikli yapıdadır.

Genç yaprak üst yüzeyi bakır kırmızısı renk ve tonlarındadır. Yaprak alt yüzeyi damarlar arasında yoğun yatık tüylülük ve seyrek dik tüylülük bulunur. Dik büyüyen sürgün ve kısa bir sülük yapısına sahip olup sürgünlerde boğumlar ve boğum araları kırmızı renk ve tonlarındadır. Asma sarılcı bir bitki olduğundan bu özelliğini sülükleri ile yerine getirir. Sülükler şekil değiştirmiş sürgün yapılarıdır. Boğum aralarında orta derecede dik tüylülük bulunur.

Olgun yaprakları ise genel olarak büyük yapılıdır. Genel itibariyle 5 loplu bir yaprak yapısı mevcuttur. Yaprak üst ayası ana damarlarda orta derecede antosiyanin renklenmesi vardır. Yaprak sapı cebi biraz açık durumdadır. Yaprak alt yüzünde yatık tüylülük orta derecede olup dik tüylülük ise yoğun durumdadır.

Üretim Metodu:

Avşa Ada Karası Üzümü Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bağ Tesisi: Avşa Ada Karası Üzümü yetiştiriciliğinde yeni bir bağ kurarken iyi bir kök gelişimi için, sonbahar aylarında ve arazinin kuru olduğu dönemlerde, ortalama 40 cm derinlikte krizma yapılır. Dikim için arazinin durumuna göre 1 m x 1,5 m sıra arası ve 1,5 m x 2 m sıra üzeri mesafeler verilir. Dikimde; toprağın taşlılık ve nematod ile bulaşıklık durumu göz önünde bulundurularak genellikle SO 4 ve 110 R Amerikan asma anaçları üzerine aşılı Ada Karası üzüm çeşidi asma fidanları kullanılır. Yeni tesis edilecek olan bağlarda nitelikli çelik, aşı kalemi ve fidanların kullanılması büyük önem arz eder. Nadir olarak kendi kökü üzerinde bağlar da tesis edilebilir. Üzüm bağları, genellikle goble ve duvar sistemi terbiye şekillerinde kurulur. Sıralara; iklim, toprak şartları ve arazinin meyil durumu da göz önünde bulundurularak yön verilir. Bağlarda en iyi güneşlenme; kuzey-güney veya doğu-batı istikametleri dizilimi şeklinde yapıldığı zaman gerçekleşir. Küçük arazilerde ise sıraların uzun kenara paralel olarak yapılması tavsiye edilir.

Dikimden itibaren genellikle ilk 2 yıl kök gelişimi ve şekil verme aşaması olup 3. ya da 4. yıldan itibaren istenilen verim başlar.

Toprak ve İklim İstekleri: Avşa Ada Karası Üzümü; hafif bünyeli, iyi havalandırılabilen, iyi nem tutan, kumlu/kumlu-tınlı, tuz ve kireç içeriği düşük, pH'sı hafif-orta alkali karakterdeki topraklarda yetiştirilir.

Ilıman Akdeniz iklimi ve özellikle denizden gelen rüzgârlar üzüm yetiştiriciliğini olumlu etkileyen başlıca iklim koşullarıdır. Asmada döllemenin istenilen şekilde olabilmesi için yağış ve sis durumunun olmaması ve günlük ortalama sıcaklığın 15°C'nin altına düşmemesi istenir.

Toprak Hazırlığı ve Gübreleme: Bağcılıkta toprak işleme; yabancı otlarla mücadele, toprağın havalandırılması ve ısıtılması, toprakta bulunan bitki besin maddelerinin alımının kolaylaştırılması ve kayıpların önlenmesi, toprağın su tutma kapasitesinin artırılması, sulama ve yağışlardan sonra toprak yüzeyinde oluşan kaymak tabakasının kırılarak su kaybının önlenmesi ve gübrelerin toprağa karıştırılması amacıyla yapılır. Dikimden önce arazinin düzeltilmesi yapılacak diğer yetiştiricilik faaliyetlerini de kolaylaştırılır.

Üzüm bağlarında sonbahar ve ilkbahar aylarında olmak üzere yılda 2 defa toprak işlenir. Coğrafi sınırın kumlu/kumlu-tınlı yapıda olması, vejetasyon döneminde çok yağış almaması sebebiyle yabancı ot varlığı nispeten azdır. Gerekli görüldüğünde ilkbahar-yaz aylarında diskaro vb. tarım aletleri ile yüzlek sürüm yapılması uygun olur. Böylelikle yabancı ot kontrolü, yağışlar ve taşırma şeklindeki sulamalardan sonra oluşabilecek kaymak tabakasının kırılarak toprağın havalandırılması ve su kaybının önlenmesinde kolaylık sağlanır.

Asmalarda gözlerin kabarması (uyanma) öncesi taban gübrelemesi, daneler saçma veya koruk iriliğine ulaştığında ise üst gübreleme olmak üzere yılda en fazla 2 defa gübreleme yapılır. Gübrelemede organik gübreler ve/veya mineral gübreler kullanılır. Gübrelemede toprak analizlerine göre gübreleme yapılması tavsiye edilir.

Budama: Uygun teknikler kullanılarak yapılan doğru budama, bitkinin verim ve gelişimini olumlu yönde etkiler. Üzüm asmasında dip gözlerin verimli olması sebebiyle kısa budama yapılması uygun olur. Budama her yıl düzenli olarak yapılmalıdır.

Sulama: Yeni bağ tesisinde, dikimden itibaren ilk yıllar bağın gelişme dönemi olduğu için, iklim ve yetiştiricilik koşulları dikkate alınarak sulama yapılır. Yağış rejiminin düzensiz, yetersiz veya kurak olduğu

durumlarda, üzüm bağları mutlaka sulanmalıdır. Yaz aylarında ise bitkinin ihtiyacı oranında sulama yapılmalıdır. Modern sulama yöntemleri ile damlama sulama yapılması tavsiye edilir.

Zirai Mücadele: Bitki hastalıkları ve zararlıları, yabancı ot gibi istenmeyen unsurlara karşı zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Toprağın uygun şekilde işlenmesi, toprak kabartma, çapalama vb. işlemler de yabancı ot mücadelesindeki etkili yöntemlerdir.

Hasat: Avşa Ada Karası Üzümünün hasadı; genellikle eylül ayının ikinci haftası başlar. Üzümün istenilen olgunluktaki mavi-siyah renk ve tonlarındaki rengini, tatlı ve buruk tadını aldığı dönemde hasadına başlanır. Üzümler sapaıyla birlikte salkım olarak ve asmalara zarar vermeden toplanarak hasat edilir. Hasat edilen üzümler gıda ile temasa uygun kasalara/kapılara vb. alınır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Avşa Ada Karası Üzümünün aynı gün tüketilmesi ya da işlenmesi tavsiye edilir. Ürünün bekletilmesi gerekirse ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda birkaç gün bekletilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede kullanılmasıdır. Depolamada üzümler üst üste fazla istiflenmemelidir.

Ürünler işlenecek ise en kısa sürede soğuk zincir vb. uygun koşullar sağlanarak ilgili gıda işletmelerine ulaştırılır.

Piyasaya Arz: Avşa Ada Karası Üzüümü; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Erdek Ticaret Odası, Marmara İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; Avşa Ada Karası Üzüümü ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile üretim metoduna uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

7. Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.04.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1324
Tescil Tarihi	: 26.01.2023
Başvuru No	: C2022/000122
Başvuru Tarihi	: 06.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkıye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı; özel amaçlı buğday unu, su, tuz ve yaş maya (*Saccharomyces cerevisiae*) kullanılarak hazırlanan ve genellikle kıymalı, peynirli veya kuşbaşı iç harç konup pişirilerek Ordu ilinde üretilen yarı açık pidedir. İç harçta, başka bileşenlerin de kullanılması mümkündür. Hamurun hazırlanmasında, hamurun daha tatlı ve daha koyu bir renkte olması isteniyorsa, beyaz şeker kullanılabilir.

Tercihe bağlı olarak; pişirilmeden önce kenarlarına yumurta sürülebilir ve tam pişmeden 1-2 dakika önce ortasına yumurta kırılabilir. Piştikten sonra dışına eritilmiş tereyağı sürülüp servis yapılır. Servis yapılırken genellikle kesilmez ve elle yenir.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının pişmemiş haldeki hamur ağırlığı 200 g, uzunluğu 40-50 cm ve eni 10-15 cm, iç harcının ağırlığı ise yaklaşık 100-150 gramdır.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının üretiminde kullanılan kıymalı harç orta yağlı kıyma, kuru soğan, tuz ve tereyağı; peynirli harç beyaz peynir / kaşar peyniri ve tereyağı; kuşbaşı harç ise yağsız kuşbaşı et, domates, yeşilbiber, sarımsak, tuz, karabiber-pul biber karışımı ve tereyağı bileşenlerinden oluşur.

Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı, genellikle gürgen ve meşe odunları kullanılarak yakılan taş fırınlarda pişirilir.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının hamuru; hamurun hazırlanması ve bezelere bölünmesi olmak üzere iki kere mayalandırılır.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle pazar kahvaltılarında yer alır. Coğrafi sınırda, evlerde hazırlanan iç harcın fırınlara götürülerek Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı yaptırılması geleneği de mevcuttur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı; genellikle kıymalı, peynirli veya kuşbaşı iç harç ile yapılmakla birlikte, başka bileşenler kullanılarak da üretilir.

10 adet Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 0,5-0,8 litre ılık su
- 20-25 g yaş maya (*Saccharomyces cerevisiae*)
- 10-20 g tuz

5-10 g beyaz şeker (isteğe bağlı olarak)

Hamurun hazırlanması:

Un, su, tuz, yaş maya ve isteğe bağlı olarak beyaz şeker, bir kapta karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. 1-2 saat dinlendirilip mayalandırılan hamur, 200 g'lık bezeler halinde 10 parçaya bölünüp 30 dakika - 1 saat kadar daha dinlendirilir.

İç harç:

Yaygın olarak yapılan Ordu Pidesi/Ordu Yağlısı çeşitleri aşağıdaki gibi olup tercihe bağlı farklı malzemelerle de çeşitler hazırlanabilir.

Üretilen her ürün için birim başına kullanılan bileşen miktarları: (1 adet, 200 g hamur için)

Kıymalı iç harç:

- 100-150 g orta yağlı kıyma
- 50-100 g makinede çekilmiş ve suyu sıkılmış soğan
- 2-5 g tuz
- 20-30 g tereyağı (15-20 g iç harca parçalar halinde koyulur, kalan miktar eritilerek pişmiş pidenin kenarlarına sürülür)

Kıymalı iç harç; kıymanın orta ateşte 10-15 dakika kavrulmasının ardından üzerine makinede çekilmiş ve suyu sıkılmış soğanın ve tuzun eklenmesi ve 5-10 dk. daha kavrulmasıyla hazırlanır.

Peynirli iç harç:

- 100-150 g beyaz peynir / kaşar peyniri
- 20-30 g tereyağı (15-20 g iç harca parçalar halinde koyulur, kalan miktar eritilerek pişmiş pidenin kenarlarına sürülür)

Peynirli iç harç; kullanılacak peynirlerin rendelenmesi ya da küçük parçalar halinde dilimlenip karıştırılmasıyla hazırlanır.

Kuşbaşı iç harç:

- 120-150 g yağsız kuşbaşı et
- 10 g domates
- 10 g yeşilbiber
- 2 g sarımsak
- 3 g tuz
- 5 g karabiber-pul biber karışımı
- 20-30 g tereyağı (15-20 g iç harca parçalar halinde koyulur, kalan miktar eritilerek pişmiş pidenin kenarlarına sürülür)

Kuşbaşı iç harç; kuşbaşı etin orta ateşte 20-25 dakika kavrulmasının ardından üzerine ince doğranmış domates, yeşilbiber, sarımsağın koyulması ve tuz, karabiber-pul biber karışımının eklenip 5-10 dk daha kavrulmasıyla hazırlanır.

İç harç pidenin çeşidine göre, yukarıda belirtilen tereyağı dışındaki bileşenlerle hazırlanır. Tereyağının 15-20 gramı küçük dilimlere kesilir, yukarıda belirtilen şekilde hazırlanan iç harcın üstüne yerleştirilir. Kalan miktar ise eritilerek pişmiş pidenin kenarına sürülür.

Pidenin Hazırlanması:

Hamur bezeleri, oklava ya da merdane ile 40-50 cm uzunluğunda, 10-15 cm eninde ve 1-2 mm kalınlığında açılır. Üzerine, pidenin çeşidine göre 100-150 g iç harç konur ve tereyağı dilimleri yerleştirilir. Pidenin kenarları yanlardan içe doğru 1-2 cm kıvrılarak üzeri yarım kapatılır. Ahşap malzemeden özel olarak yapılan taş fırın küreğinin üzerine dizilir. İsteğe bağlı olarak kenarlarına yumurta sürülebilir.

Küreğin üzerindeki pide, iki ucundan çekilerek yaklaşık 2 katı uzunluğuna gelecek şekilde uzatılır ve genellikle gürgen ve meşe odunları kullanılarak yakılan 250-350 °C'deki taş fırında 8-10 dakikada pişirilir. İsteğe bağlı olarak pidenin tam ortasına yumurta kırılıp 1-2 dakika daha pişirilir ve kenarlarına, eritilmiş tereyağı sürülür.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının servisi, genellikle kesilmeden yapılır ve elle yenir.

Bir porsiyon pişmiş Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı yaklaşık 300-350 g ağırlığında, 70-80 cm uzunluğunda ve 8-10 cm enindedir.

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

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı 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.

8. Ordu Fındıklı Burma Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.05.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1325
Tescil Tarihi	: 26.01.2023
Başvuru No	: C2022/000143
Başvuru Tarihi	: 13.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Fındıklı Burma Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Fındıklı Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Fındıklı Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Fındıklı Burma Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, yoğurt, yumurta, ayçiçek yağı, tereyağı, karbonat, sirke, tuz ve su ile hazırlanan hamurun, buğday nişastası kullanılarak yufka halinde açılması, kıyılmış fındık içi konulduktan sonra oklavaya sarılarak şekil verilmesi, üzerine erimiş tereyağı dökülüp fırında pişirilmesi ve şerbetlenmesi suretiyle Ordu ilinde üretilen tatlıdır. Tatlı soğuduktan sonra ılık şerbet dökülür. Üretiminde, 2-3 mm kalınlığında kıyılmış fındık içi kullanılır. 1 porsiyonunda 4 adet tatlı bulunur.

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan aylarında iftar sofralarında, bayramlarda, düğünlerde, davetlerde vb. özel günlerde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen fındıklar kullanılır.

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının bileşenlerine ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir. (Yaklaşık 80-90 adet tatlı için)

Hamur bileşenleri:

- 1 yumurta
- 65 ml su
- 75 g yoğurt
- 85 ml ayçiçek yağı
- 50 ml sirke
- 8-10 g tuz
- 10-15 g tereyağı
- 3-5 g karbonat
- 500-600 g özel amaçlı buğday unu

İç harc bileşenleri:

- 500 g 2-3 mm kalınlığında kıyılmış fındık içi

Hamurun açılması için gerekli bileşenler:

- 1 kg buğday nişastası

Üzeri için gerekli bileşenler:

- 250 g tereyağı veya margarin

Serbet bileşenleri:

- 850 g toz beyaz şeker
- 800 ml su
- ½ limonun suyu

Hamurun hazırlanması ve pişirilmesi:

Un haricindeki tüm bileşenler, bir kaptan homojen hale gelinceye kadar karıştırılıp üzerine azar azar un ilave edilip yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. 30 dakika kadar dinlendirilen hamurdan, 65-70 g ağırlığında bezeler kesilir. Bezeler, nişasta ile 80-85 cm çapında daire şeklinde açılır. Açılan her bir yufka; bir ucundan yaklaşık 5-10 cm katlanıp katlanan kısmın üzerine, yaklaşık 35 g kıyılmış fındık içi konur, oklavaya sıkıca sarılır ve oklavanın iki ucundan ortaya doğru sıkıştırılarak fırın tepsisinin içinde oklavadan çıkarılır. Tepsie yerleştirilen hamurların uzunluğu 5-8 cm ve eni 3-5 cm olacak şekilde kesilir. Üzerine, eritilip süzölmüş tereyağı gezdirilerek döküldükten sonra 180°C sıcaklıktaki fırında, üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.

Serbetlenmesi:

Toz beyaz şeker ve su bir tencerede karıştırılarak kaynatılır. Kaynama başlayınca limon suyu sıkılarak 10 dakika kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının şerbeti ılık olarak, soğumuş tatlıların üzerine dökülür. Şerbetini tamamen çeken tatlıların servisi, 1 porsiyonda 4 adet olacak şekilde yapılır.

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

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen fındıklar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Fındıklı Burma Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ordu Fındıklı Burma Tatlısı 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.

9. Zile Beji Mermeri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1326
Tescil Tarihi	: 26.01.2023
Başvuru No	: C2019/172
Başvuru Tarihi	: 08.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Zile Beji Mermeri
Ürün / Ürün Grubu	: Mermer / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Zile Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Ali Kadı Mah. Adnan Menderes Cad. Giray Han Konağı No:50 Zile TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili Zile ilçesinin Yünlü, Derebaşı, Çayır Köyleri
Kullanım Biçimi	: Zile Beji Mermeri ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında; Zile Beji Mermeri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zile Beji Mermeri, metomorfizma (başkalaşım) olayı sonucunda, kalker ve dolomitik kalkerlerin yeniden kristalleşmesiyle meydana gelmiş bileşimdir.

Zile Beji Mermeri petrografik olarak tanımlandığında; karbonat grubu mineraller ortalama (kalsit, hacimsel olarak %70-90), mikro fosil kavrıkları ortalama (hacimsel olarak %10-20), kuvars mineralleri ortalama (Hacimsel olarak %0,5-1,5), intraklastlar ortalama (hacimsel olarak %2-6) ve opak mineraller ortalama (hacimsel olarak %0,5-2) tespit edilmiştir. Kayacın çimentosu mikritik karbonat çamurudur. Bu ürün, fosil varlığı nedeniyle biyomikrit dokuludur. Biyomikrit de kireçtaşının bir türü olup, fosilli kireçtaşı için kullanılan bir tanımlamadır. Bölgedeki mermer varlığının büyük bir kısmı mikrit dokulu olmasına rağmen, fosil kavrıklarının varlığı bu ürünü farklılaştırır ve biyomikrit dokulu olmasını sağlar.

Kayaç; masif dokulu olup yer yer damarlıdır. TS 5694 EN 12407 Standardı'na göre, mikrokristalen yapıdadır. Kayacın tane büyüklüğü, TS EN 12407 Standardı'na göre, küçük taneli olarak nitelendirilmiştir.

Tablo 1. Zile Beji Mermeri Fiziksel ve Mekanik Özellikleri

<u>Fiziksel ve Mekanik Özellikler</u>	<u>Birim</u>	<u>Değer</u>
Atmosfer Basıncında Su Emme	%	0,1-0,4
Görünür Yoğunluk	kg/m ³	2674-2690
Açık Gözeneklilik	%	0,1-0,9
Tek Eksenli Basınç Dayanımı (Don Öncesi)	MPa	87,54-200,65
Tek Eksenli Basınç Dayanımı (Don Sonrası)	MPa	65,06-199,86
Yoğun Yük Altında Bükülme Dayanımı (Don Öncesi)	MPa	4,1-16,31
Yoğun Yük Altında Bükülme Dayanımı (Don Sonrası)	MPa	3,3-15,4
Kayma Direnci (Kuru)	SRV (dry)	32,8-45
Kayma Direnci (Yaş)	SRV (wet)	6-15,7
Aşınma Direnci	mm	16,5-19,5
Açık Gözeneklilik	%	0,1-0,9
Toplam Gözeneklilik	%	0,6-1,8
Isıl Şok Direnci Kütle Değişim (-)	%	0,03-0,06

Zile Beji Mermeri, yüksek sertlik değeri ve aşınma direncinin yüksekliği ile ön plana çıkan bir doğal taştır. Tek eksenli basınç dayanım değeri yüksektir.

Kimyasal analiz sonuçlarına göre bir değerlendirme yapıldığında; CaO miktarının yaklaşık % 52,14-56,08; Al₂O₃ miktarının yaklaşık %0,09-0,15; Fe₂O₃ miktarının yaklaşık %0,04-0,18; MgO miktarının yaklaşık %0,06-1,42 ve SiO₂ miktarının yaklaşık %0,36-0,65 aralıklarında olduğu görülür.

Üretim Metodu:

Zile Beji Mermeri; coğrafi sınır içerisinde yer alan ocaklardan, açık ocak işletme tekniği ile çıkarılır.

Bir maden ocağının aranması, o bölgede hüküm sürmüş olan jeolojik olayların tarihçesini ve etkili oldukları alanların geometrisinin çözümlenmesini, yeraltındaki konumunun belirlenmesini gerektirir. Bu hususların açıklığa kavuşturulması için jeolojik etüt, uzaktan algılama, jeofizik ve jeokimyasal etüt gibi yöntemlerle araştırma yapılarak blok verilebilecek alanlar saptanır.

Tespit edilen alanlarda jeomorfolojik (jeolojik ve topografik yapı) yapıya göre, hangi tipte (ova tipi, yamaç/sırt tipi ve doruk/tepe tipi) ocak açılacağına karar verilir. Madencilik tipine uygun teknoloji ve makine seçimi yapılır.

Tespit edilen ve düzenlenen alanlarda, çeşitli kesim yöntemleri ile bloklar halinde mermer kesilir. Büyük bloklar ayrılıp ebatlanarak istenilen boyutlara getirilir.

Elde edilen bloklar renk ve desenlerine göre sınıflandırılarak, pazar durumuna göre stok alanına ya da işlenmek üzere mermer fabrikalarına gönderilir. Mermerin blok olarak satışı sağlanabileceği gibi; ebatlama, kesme, silme, parlatma işlemlerinden geçirilerek plaka fayans vb. şekilde de satışa sunulabilir.

Denetleme:

Denetimler; Zile Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Zile Belediyesinden konuda uzman 1 kişi, Tokat Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden konuda uzman 1 kişi ve Zile Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman 2 kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Zile Beji üretim sahasının coğrafi sınır dâhilinde olması, fiziksel/kimyasal/petrografik özellikleri ile Zile Beji Mermeri ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

10. Atlantı Dededağ Tulum Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1327
Tescil Tarihi	: 26.01.2023
Başvuru No	: C2021/000157
Başvuru Tarihi	: 02.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Atlantı Dededağ Tulum Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Tulum peyniri / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: S.S. Atlantı Kasabası Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atlantı Mah. Atlantı cd. no 132/1 Kadınhanı KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Kadınhanı ilçesi Atlantı Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Atlantı Dededağ Tulum Peyniri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Atlantı Dededağ Tulum Peyniri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Atlantı Dededağ Tulum Peyniri; çiğ koyun sütü kullanılan, telemesi 100°C'de haşlanan, kaya tuzu ile yoğrulup deri tulumlara basılarak üretilen tulum peyniridir. Üretimde kullanılan çiğ süt, özellikle 15 Nisan -15 Haziran tarihlerinde sağılan koyunlardan elde edilir.

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinde tulum olarak en az 2 kg'lık koyun ve keçi derileri kullanılır. Kesilen hayvanların derisi tulum olarak (tüm halinde) çıkarılarak tuzlanır ve güneşte kurutulur. Peynir basılmadan önce su ile ıslatılır ve tuzlanır ardından peynir basılır.

Ağırlıkları 2-15 kg olan küçük boy tulumlar en az 90 gün; 25- 30 kg olan orta boy tulumlar en az 105 gün ve 35-40 kg olan büyük boy tulumlar en az 120 gün 4-7°C sıcaklık ve %70-75 neme sahip ortamda olgunlaştırılır.

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin safran sarısı (RGB: 244-196-48) ile soluk sarı (RGB:240-220-130) arasında rengi bulunur. Peynirin, telemesi haşlandığı için yapısı liflidir. Tulumun kenarında kısmına hafif sert olan yapısı, kenardan içe doğru 3-4 cm'den sonra yumuşamaya başlar.

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. İsmi; coğrafi sınırda bulunan Atlantı Ovası ile ovaya bitişik olan Dede Dağdan alır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Haşlanmış telemenin fırınlanmış kaya tuzu ile yoğrulması ve ayrıca üretimde kullanılan tulumların hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin üretiminde kullanılan süt özellikle, coğrafi sınırda yetişerek 15 Nisan -15 Haziran tarihlerinde meraya çıkan koyunlardan elde edilir.

Öncelikle tulumlar hazırlanır. Üretimde kullanılan deri tulum; genellikle işletmelerin kendi hayvanlarından elde ettikleri en az 2 kg'lık küçükbaş hayvan derisidir. Özellikle yaz aylarında kesilen hayvanların derisi, tulum şeklinde çıkarılıp ters çevrilir, tuzlanarak tahta askılar ile duvarlara asılır ve güneş ışığında kurutulur. 6 ile 8 ay süresince bekletilir. Peynirin tulumla basılmasından 1 hafta önce askıdan indirilir, soğuk su kazanlarında 1,5-2 saat

ıslatılarak kaya tuzu ile muamele edilerek bezlere sarılır. Deri tulum elastik hal alınca dış yüzeydeki kıllar kırkım makası veya düz makasla temizlenir. Deri tulum kesilen kılların tulumdan uzaklaştırılması için soğuk su ile birkaç kez yıkanır. Deri tulumun, içi dışarı gelecek şekilde çevrilerek bıçak yardımı ile bağ doku ve yağ parçaları temizlenir. Kaya tuzu ile içi ve dışı bolca tuzlanan deri bu şekilde serin bir yerde bez içerisinde 10-12 saat bekletilir. Peynirin tulumu basılacağı gün deri şekil olarak makasla kesilerek dikişe uygun hale getirilir. Dikiş izinin, derinin alt kısmının orta çizgisine gelecek şekilde olmasına özen gösterilir. Deri tulum yorgan iğnesi ve pamuk ipliği ile iç kısımdan başlanıp, sık dikiş uygulanarak dikilip ters çevrilir. Bu şekilde tulum peynir basımına uygun hale getirilir.

Ardından tulumu basılacak peynirin hazırlanması işlemine geçilir. İşletmeye ulaşan çiğ sütte antibiyotik kalıntısı olup olmadığı analiz edilir. Antibiyotik olmadığı belirlenen süt, pH kontrolü yapılarak 6,6-6,8 arasında ise duyuusal ve görsel analize tabi tutulup uygun bulunduktan sonra, sıcaklığı 38°C olan ve odun ateşi ile çalıştırılan kazanlarda ısı işlem uygulanır. Yağ miktarı %5 oranına düşürülen süte maya ilave edilip 36°C sıcaklıkta 70-80 dakika mayalandırılır. Mayanın miktarı, 40 litre süte 6 ml peynir mayası olacak şekilde ayarlanır.

Pıhtı oluşunca, bez peynir torbalara doldurulur. Torbaların üzerine, 40 litre süttten elde edilmiş pıhtı için yaklaşık 10 kg ağırlık konarak 12 saat baskıda tutularak peynir altı suyu uzaklaştırılır. 5-6 gün dinlendirildikten sonra bıçakla 1-2 cm kalınlığında dilimlenir, bez peynir çuvallarına doldurulur ve 100°C'deki suda 10-12 dakika haşlanır. Haşlanan teleme, kg teleme başına 50 g kaya tuzu ilave edilerek el ile yoğrulup deri tulumlara basılır. Üzerine yüzeyini kaplayacak şekilde kaya tuzu konur, tulumun ağzı ve kolları bağlanıp 5-6 gün peynir altı suyunun sızması sonlanıncaya kadar bekletilir. Kapatılan tulum, yaklaşık 15°C'deki suda 2-3 kez ovularak yıkanır ve tulumun üzerine, 4 cm mesafeli delikler açılır. Telemenin kg'ı başına 7 g kaya tuzu kullanılarak tulumun dışı avuç içi ile ovulur. Ağırlıkları 2-15 kg olan küçük boy tulumlar en az 90 günde; ağırlıkları 25- 30 kg kadar olan orta boy tulumlar en az 105 gün; ağırlıkları 35-40 kg olan büyük boy tulumlar en az 120 günde 4-7°C sıcaklık ve %70-75 neme sahip ortamda olgunlaştırılır. Peynir üretimi, üretime başlanılan nisan ayından itibaren haziran ayı sonuna kadar devam eder.

Olgunlaşma dönemi sonunda, örnekleme usulü ile peynirlerin özellikleri denetlenir. Renk, sertlik, tat ve koku özelliklerine göre değerlendirilen peynirler eylül ayından itibaren satışa sunulur. Satışa hazır hale gelen peynirlerin nem oranı %45'den fazla olmamalı, kuru maddedeki yağ oranı ise %35'ten az olmamalıdır.

Atlantı Dededağ Tulum Peyniri; olgunlaştırmanın yapıldığı tulum içinde satışa sunulur ve 0/+4°C'de koşullarında 12 ay muhafaza edilebilir.

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

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Haşlanmış telemenin fırınlanmış kaya tuzu ile yoğrulması ve tulumların hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen koyunlardan elde edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Atlantı Kasabası Tarımsal Kalkınma Kooperatifi koordinasyonunda, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Atlantı Kasabası Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi; özellikle deri tulumların hazırlanması, telemeye uygulanan işlemler ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk; ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Atlantı Dededağ Tulum Peyniri ibaresi, logosu 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.

11. Ayvalık Sakızlı Kurabiye

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1328
Tescil Tarihi	: 26.01.2023
Başvuru No	: C2022/000164
Başvuru Tarihi	: 03.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ayvalık Sakızlı Kurabiye
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ayvalık Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fevzipaşa Vehbibey Mah. Sahilboyu Cd. 1. Sk. No:1 Ayvalık BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Ayvalık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ayvalık Sakızlı Kurabiye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Sakızlı Kurabiye ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayvalık Sakızlı Kurabiye; damla sakızı, buğday unu, margarin veya natürel sızma zeytinyağı, yumurta, yaş maya, karbonat ve beyaz şeker kullanılarak hazırlanan kurabiyelerin üzerlerine yumurta sarısı sürülüp susam ile kaplandıktan sonra pişirilerek Ayvalık ilçesinde üretilen kurabiyedir.

Ayvalık Sakızlı Kurabiye, yaklaşık 7 cm çapında yuvarlak şekillidir. İçeriğindeki damla sakızı, yoğun bir sakız aroması verir.

Ayvalık Sakızlı Kurabiye'nin geçmişi 1923 yılına dayanır. Ayvalık Sakızlı Kurabiye, Ayvalık'taki pastacılar tarafından 1940'lı yıllardan bu yana üretilmektedir. Geleneksel üretim yöntemi kuşaktan kuşağa aktarılarak korunmuştur. Üretimi ustalık gerektiren Ayvalık Sakızlı Kurabiye'nin, coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

26 adet Ayvalık Sakızlı Kurabiye üretmek için gereken bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg buğday unu
- 500 g margarin veya 500 ml natürel sızma zeytinyağı
- 7 adet yumurta
- 10 g yaş maya
- 10 g karbonat
- 5 g damla sakızı (-18 °C'de saklanmalıdır.)
- 250 g beyaz şeker
- 7-8 adet küp beyaz şeker
- Susam

Hazırlanışı

-18 °C'de saklanmakta olan damla sakızı, Ayvalık Sakızlı Kurabiye'nin yapılacağı gün derin dondurucudan çıkarılarak çelik havanda, 7-8 adet küp beyaz şeker ile ezilip toz haline getirilir. Buğday unu elenir; yaş maya, margarin veya natürel sızma zeytinyağı, toz formdaki damla sakızı-şeker karışımı ve 3 adet yumurta eklenerek karıştırılır. Karbonat ilave edilip karıştırılır ve son olarak beyaz şeker ilave edilip homojen kıvamlı hamur elde edinceye kadar karıştırılır. Hamur, eşit ağırlıkta olan 26 adet bezeye bölünür. Bezeler, çapı yaklaşık 7 cm olacak şekilde yuvarlanır, üzerlerine 4 adet yumurtanın sarısı sürülür ve susam ile kaplanır.

Tepsiye dizilen kurabiyeler, önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 22 dakika pişirilir. Oda sıcaklığında 10 dakika kadar soğutulduktan sonra servis yapılabilir.

Ayvalık Sakızlı Kurabiye, gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulabilir.

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

Ayvalık Sakızlı Kurabiye'nin geçmişi eskiye dayanır. Ayvalık ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ayvalık Sakızlı Kurabiye'nin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinasyonunda ve Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ayvalık Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Ayvalık Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az 1 kere, gerekli görülmesi veya şikayet olması halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Ayvalık Sakızlı Kurabiyesi 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.

Geleneksel Ürün Adları

1. Ayvalık Tostu

Bu geleneksel ürün adı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.06.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: G6
Tescil Tarihi	: 27.01.2023
Başvuru No	: G2022/000027
Başvuru Tarihi	: 15.06.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ayvalık Tostu
Ürün / Ürün Grubu	: Tost / Yemekler ve Çorbalar
Tescil Ettiren	: Ayvalık Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fevzipaşa - Vehbibey Mah. Sahilboyu Sk. Ayvalık Belediyesi Ayvalık BALIKESİR
Kullanım Biçimi	: Ayvalık Tostu ibaresi ve geleneksel ürün adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayvalık Tostu ibaresi ve geleneksel ürün adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

Ürünün Tanımı:

Ayvalık Tostu; buğday unu, nohut mayası, ekşi maya, tuz ve su kullanılarak hazırlanan tost ekmeğinin arasına kasap sucuğu, tulum peyniri ya da kaşar peyniri ile domates konularak üretilen tosttur.

Ayvalık Tostunun ekmeği 75-80 g ağırlığında ve 18-20 cm uzunluğunda ve yarım ay şeklinde olmasından dolayı en uzun eni 10-11 cm uzunluğundadır. Ayvalık Tostu üretiminde kullanılmak üzere üretilir. Buzdolabı sıcaklığında (yaklaşık +4 °C) muhafaza edilerek en fazla 7 gün içinde kullanılır.

Ayvalık Tostunda en az 70 gram kasap sucuk ve en az 70 gram tulum ya da kaşar peyniri mutlaka kullanılır. Bu malzemelerle birlikte fermente veya ısıtılmış işlem görmüş sucuk, salam ve sosis tercihe bağlı olarak istenilen miktarda kullanılabilir.

Ayvalık Tostu üretiminde kullanılan kaşar peyniri ve tulum peyniri tam yağlı inek sütünden, kasap sucuğu ise %100 dana etinden üretilir.

Ayvalık Tostunun üretiminde, 220°C sıcaklıkta çalışan dökme tost makinesi kullanılır.

Ayvalık Tostu ilk olarak Balıkesir ilinin Ayvalık ilçesinde üretilmeye başlamış, zamanla tüm Türkiye’de yaygın biçimde üretilir hale gelmiştir.

Ayvalık Tostu, adını ilk üretim yeri olan Balıkesir’in Ayvalık ilçesinden almıştır. Ayvalık ilçesinde üretimine başlanan Ayvalık Tostu zamanla tüm Türkiye genelinde bilinen bir lezzet haline gelmiştir.

Üretim Metodu:

120 adet Ayvalık Tostu ekmeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Ayvalık Tostu ekmeğinin üretimi

- 100 kg buğday unu
- 54 litre su
- 1 kg nohut mayası
- 600 g ekşi maya
- 1300 g tuz,

Ayvalık Tost Ekmeği Yapım Aşaması

Ekmeğin kazanında un, su, nohut mayası, ekşi maya ve tuz iyice karıştırılıp 45-50 dakika yoğrulur. Hamurdan 90-95 gramlık bezeler alınarak 8-9 cm çapında silindirik şekli verilir. Son olarak ise el ile yarım ay şekli verilerek 1 sırada 14 tost ekmeği olacak şekilde tepsilere 3 sıra halinde dizilir. Tepsiler 50x75 cm boyutundadır. Tepsilere dizilen hamur, buhar odasında 1-1,5 saat dinlendirilir. Daha sonra tepsiler önceden ısıtılmış 205 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık olarak 50 dakika pişirilir. Oda sıcaklığında, rutubetten uzak ve tahtadan yapılan dolaplarda bir gün bekletilerek dinlendirilir. Genellikle ambalajsız olarak Ayvalık Tostu üretiminde kullanılmak üzere satışa sunulur. Bölge dışına gönderilmesi durumunda ise gıda ile temasa uygun plastik ambalajlar ile paketlenir. Tost ekmeği, buzdolabı sıcaklığında (yaklaşık +4 °C) muhafaza edilerek en fazla 7 gün içinde Ayvalık Tostu üretiminde kullanılır.

Ayvalık Tostunun üretimi

Ayvalık Tostunun üretiminde kullanılan kaşar peyniri ve tulum peyniri tam yağlı inek sütünden, kasap sucuğu ise %100 dana etinden üretilir.

1 adet Ayvalık Tostu üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 adet tost ekmeği
- 10 g margarin
- 70 g tulum peyniri
- 70 g kaşar peyniri
- 70 g kasap sucuk
- Domates
- 3-4 g tuz

Tost ekmeği ortadan ikiye kesilir, dış yüzeylerine margarin sürülür. Ekmeğin içine 3 mm kalınlıkta dilimlenmiş kasap sucuk, tulum peyniri veya kaşar peyniri konulup 220 °C'ye ısıtılan döküm tost makinesinde 5 dakika pişirilir. Ancak pişme süresinde tost makinesi, uygun bir aparat ile 2 cm aralık kalacak şekilde ayarlanır. Tost makinesinden alınan Ayvalık Tostunun içine ince ince doğranmış domates konur. Ayvalık Tostunun servisi sıcak olarak yapılır.

Ayvalık Tostu, tüketici tercihiyle bağlı olarak içine fermente veya ısıtılmış sucuk, salam ve sosis koyularak da üretilir.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Ayvalık Tostunun üretiminde nohut mayası ile mayalanmış tost ekmeği, belirli miktarlarda kasap sucuk ile tulum peyniri ya da kaşar peyniri kullanılması, ürünün geleneksel üretim metodunu ve geleneksel bileşimini oluşturur. Ayvalık Tostunda kasap sucuk ile tulum ya da kaşar peyniri kullanımı zorunlu olup tüketici tercihiyle göre diğer bileşenlerde ilave edilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Ayvalık Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ayvalık Belediyesi, Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ayvalık Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla oluşturulan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir defa düzenli, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Ayvalık Tostunun denetimine ilişkin esaslara aşağıda yer verilmektedir.

- Ayvalık Tostu üretiminde kullanılan tost ekmeğinin uygunluğu.
- Üretimde kullanılan bileşenler ile tost makinesinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün şekil, boyut ve geleneksel bileşen içeriği özelliklerinin uygunluğu.
- Ayvalık Tostu ibaresinin ve geleneksel ürün 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.