

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2022

**Sayı: 123
Yayın Tarihi: 15.04.2022**

**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 123. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	36
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	73
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	85

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 123. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2021/000154	Gelendost Çaltı Sarımsağı	9
2.	C2021/000284	Hatay Kömbesi	12
3.	C2021/000286	Ceyhan Zeytinyağı	16
4.	C2021/000383	Amasya Keşkeği	19
5.	C2021/000446	Malatya Tarhanası	21
6.	C2021/000480	Erzurum Şalgam Dolması	23
7.	C2021/000560	Silivri Yoğurdu	25
8.	C2022/000008	Alanya Muzu	28
9.	C2022/000010	Amasya Kirazı	31
10.	C2022/000066	Ordu Sakarca Mıhlaması	34

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.	1048	Konya Çirli	36
2.	1049	Konya Çullama	38
3.	1057	Gaziantep Acur-Biber Turşusu	40
4.	1058	Eskişehir Simidi	42
5.	1059	Kayseri Tepsi Mantısı	44
6.	1062	Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti	47
7.	1063	Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası	49
8.	1064	Kayseri Fırın Ağzı Kebabı	51
9.	1065	Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması	53
10.	1066	Antep Karası Kuru Üzümlü	56
11.	1067	Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru	59
12.	1068	Akşehir Hersesi	61
13.	1069	Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk	63
14.	1070	Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayran	65
15.	1071	Gaziantep Sini Köftesi	67
16.	1072	Gaziantep Koruk Ekşisi	69
17.	1073	Gaziantep Muhammarası	71

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2019/116	Ayder Balı	73
2.	C2020/420	Zara Balı	78
3.	C2021/000231	Kaymaklı Kuru Kaymak	82

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	192	Oltu Taşı	85
2.	264	Antep Katmeri	86
3.	331	Antep Şiveydizi	87
4.	764	Vakfikebir Külek Peyniri	88

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Gelendost Çaltı Sarımsağı

Başvuru No	: C2021/000154
Başvuru Tarihi	: 31.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gelendost Çaltı Sarımsağı
Ürün / Ürün Grubu	: Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Isparta İl Özel İdaresi
Başvuru Yapanın Adresi	: Sanayi Mah. 104 Cad. İl Özel İdaresi 59 32100 Merkez / ISPARTA
Coğrafi Sınır	: Isparta ili Gelendost ilçesi Çaltı Köyü
Kullanım Biçimi	: Gelendost Çaltı Sarımsağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gelendost Çaltı Sarımsağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gelendost Çaltı Sarımsağı; *Allium Sativum L* türüne ait olup, Isparta ili Gelendost ilçesi Çaltı Köyünde yetiştirilir ve bir önceki hasattan tohumluk olarak ayrılan sarımsak dişlerinin, bir sonraki ekim döneminde dikilmesi suretiyle üretilir ve baklagil türleri ile münavebeli olarak 2-3 yılda bir yetiştirilir. Dekar başına alınan ürün miktarı 750-1250 kg'dır. Hasat zamanı bakımından erkencidir.

Gelendost Çaltı Sarımsağı yeşil aksam bakımından yoğundur, güçlü bir gelişime sahiptir ve dik duruş gösterir. Bitki boyu en az 52 cm, yaprak genişliği en az 15,1 mm'dir.

Gelendost Çaltı Sarımsağı baş ağırlığı 31,2-47,1 g olarak orta sınıfta yer alır. Başın enine kesiti elips oval, boyuna kesiti ise geniş elips şeklindedir. Baştaki diş sayısı 4-23 adettir. Dişlerin dizilişi düzgün sıralı değildir. Diş iriliği 2,90-3,92 g'dır. Diş kabuk rengi kremdir ve sarımsı renkte diş et rengine sahiptir. Gelendost Çaltı Baş kuru diş kabukta antosiyanin çizgileri ve diş kabukta antosiyanin rengi mevcuttur.

Gelendost Çaltı Sarımsağının yetiştiği toprak; killi-tınlı, tuzsuz ve pH seviyesi 7,8 olup hafif alkalidir. Besin elementlerince yeterli toprak yapısına sahip olan coğrafi sınırdaki sadece dikim öncesi toprağa yanmış ahır gübresi verilerek üretim yapılır.

Çaltı Köyü, Akdeniz iklimi ve karasal iklim arası geçiş kuşağı iklim özelliklerinin etkisinde olup, ortalama yağış miktarı 428,3 mm, ortalama aylık sıcaklığı 13,4 ° C ve ortalama aylık nispi nemi %58,1'dir. Çaltı Köyü, sarımsağın gelişme döneminde yağış alır ve olgunlaşma döneminde fazla yağış almaz. Toprak yapısı ve iklim özelliklerinden dolayı kimyasal gübre kullanılmadan ve sulama yapılmadan üretim yapılır. Coğrafi sınırın bu toprak ve iklim özellikleri nedeniyle Gelendost Çaltı Sarımsağı keskin kokulu olup, yoğun aromaya sahiptir.

Gelendost Çaltı Sarımsağının diğer özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Gelendost Çaltı Sarımsağının özellikleri

Özellik	Değer
Yeşil aksam yoğunluğu	Yoğun
Yeşil aksam yaprakların duruşu	Dik
Yaprak rengi	Yeşil
Yaprakta mumluluk	Orta
Yaprak uzunluğu	Orta
Bitki uzunluğu	Uzun
Yaprak genişliği	Orta
Yaprağın enine kesite göre şekli	Hafif konkav

Yalancı gövdede antosiyanin varlığı	Çok
Yalancı gövdede dip kısmın genişliği	Orta
Yalancı gövdede çiçek sapı oluşumu	Var
Çiçek sapında kıvrılma	Yok
Çiçek sapı uzunluğu	Kısa
Çiçek sapında dişçik oluşumu	Var
Çiçek tablasında dişçik oluşumu	Yok
Baş iriliği	Orta
Başın boyuna kesit şekli	Geniş eliptik
Başın enine kesit şekli	Eliptik oval
Baş çapı	Orta
Baş yüksekliği	Orta
Başın uç kısmında dişlerin diziliş şekli	Boyun ile aynı seviyede
Baş kök diskinin pozisyonu	İçe doğru basık
Baş kök kısmının şekli	Girintili
Başta dişlerin sıklığı	Sıkı
Baş kabuğunda zemin rengi	Sarımsı beyaz
Baş kabuğunda antosiyanin çizgileri varlığı	Var
Baştan kabuğun ayrılabilirliği	Orta
Baş kabuk kalınlığı	Orta
Başta diş sayısı (adet/baş)	Az
Başta dişlerin dizilişi	Düzensiz sıralı değil
Baş etrafında dış diş oluşumu	Var
Diş iriliği	İri
Diş yüksekliği	Orta
Diş genişliği	Geniş
Diş kalınlığı	Orta
Diş kabuk rengi	Krem
Diş kabuk renginin yoğunluğu	Çok
Diş kabuğunda antosiyanin çizgilerinin varlığı	Var
Diş et rengi	Sarımsı
Hasat olgunluğu zamanı	Orta

Tablo 2. Gelendost Çaltı Sarımsağının uçucu yağ bileşenleri

Uçucu yağ bileşenleri	Miktar (%)
Sülfür alil metil	5,15-5,19
Disülfid dimetil	1,34-1,38
Dialil sülfid	7,30-7,34
1,2- diasetilhidrazin	3,64-3,66
Disülfid metil 2-propenil	20,94-20,98
Dialil disülfid	54,00-54,03
(Z)-1-Allil-2-(prop-1-en-1-yl) disülfan	3,96-4,00
Trisülfür metil 2-propenil	0,43-0,47

Üretim Metodu:

Gelendost Çaltı Sarımsağında üretim materyali olarak, bir önceki hasattan ayrılan ve genel özellikleri uygun olan, iri taneli, hasarsız, parlak, zarar görmemiş sarımsak dişleri kullanılır.

Toprak hazırlığı ve dikim: Gelendost Çaltı Sarımsağı yetiştirilecek topraklar; ağustos, eylül ve ekim aylarında olmak üzere yılda 3 defa sürülüp ızgara çekilerek dikime hazırlanır. Bir dekar 3 ton yanmış hayvan gübresi verilir ve kazayağı çekilerek yabancı otlar temizlenir. Sarımsak dikimi sonbaharda 1 Ekim-30 Kasım tarihleri arasında yapılır. Sarımsak dişleri bir kova içerisine konur, 20 cm sıra arası ve 20 cm sıra üzeri olacak şekilde 5-7 cm derinliğinde dikilir. Her bir dekar için 150-200 kg tohum kullanılır. Gelendost Çaltı Sarımsağı kuru tarım koşullarında yetiştirilir. Sonbaharda ilk yağmurlardan sonra dişler filizlenip toprak yüzeyine çıkar. Mart ayında

yabancı otların mücadelesi için elle çapa yapılır. Tarlanın ot durumuna göre ikinci çapa yapılır. Coğrafi sınırda çok fazla hastalık ve zararlı görülmemekle birlikte gerektiğinde Gelendost İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden teknik yardım alınır.

Hasat ve depolama: Hasada, 21 Hazirandan sonra başlanır. Bitki yaprakları tamamen kurumadan, sapların kolaylıkla örülebileceği uygun nem içeriğinde elle hasat yapılır. Hasat edilen ürünler 15-20 baş sarımsak kurumuş sapları ile örülerek ya da bağlanarak demetler oluşturulur ve bu şekilde piyasaya sunulur. Hane tüketimi veya tohumluk için ayrıldığına ise serin yerlerde veya tavanlara asılarak saklanır.

Denetleme:

Denetimler; Isparta İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde; Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gelendost İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, S.S. Çaltı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi ve Isparta İl Özel İdaresinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Gelendost Çaltı Sarımsağı yetiştirilen yerlerin uygunluğu; tohumluk olarak ayrılan sarımsakların uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; hasat ve depolama koşullarının uygunluğu ve Gelendost Çaltı Sarımsağı ibaresi ile menşesi 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.

2. Hatay Kömbesi

Başvuru No	: C2021/000284
Başvuru Tarihi	: 15.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Ulucami Mah. Kurtuluş Cad. No:87 Antakya HATAY
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Dan. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Kömbesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Kömbesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Kömbesi; kendine özgü baharatlı hamur bileşimi ile sade ve içine hurma ezmesi veya ceviz konulduktan sonra geleneksel olarak üretilen tahta kalıplarda şekil verildikten sonra fırınlanan tatlı bir kurabiye çeşididir.

Hatay Kömbesi yapımında kullanılan hamurun özelliği, yapışkanlığının az olmasıdır. Kömbe baharat karışımı; tarçın, yenibahar, karanfil, muskat, zencefil, mahlep ve damla sakızından oluşur. Bu karışım, özellikle tarçından dolayı, Hatay Kömbesine kahverengi renk tonlarını verir. Ayrıca kömbelerde tarçın, yenibahar ve zencefil aromaları belirgin şekilde hissedilir.

Hatay Kömbesi sade, hurmalı veya cevizli olarak 3 şekilde üretilir (Şekil 1). Özel olarak üretilmiş tahta kalıplarda şekillendirilir. Sade Hatay Kömbesi; kenarları tırtıklı daire şeklinde ve gevreklerdir. Hurmalı Hatay Kömbesinin üstü bombeli oval şeklinde, gevrek ve hurmadan dolayı yumuşaktır. Cevizli Hatay Kömbesi yuvarlak yarım disk şeklinde ve gevreklerdir.

Şekil 1. Hatay Kömbesi sırasıyla sade, hurmalı, cevizli



Hatay Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Eskiden sadece bayramlarda ve özel günlerde üretilirken yoğun talep üzerine her gün üretilmeye başlanmış ve coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olmuştur. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve ürün şekillendirme usulü içerir ve hamura kıvamının kazandırılması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Çizelge 1. Hatay Kömbesinin bileşenleri ve miktarları

Bileşen	Miktarı
Un	1-1,5 kg
Krema/tereyağ/margarin	350-500 g
Bitkisel yağ	150-250 ml
Süt	~100-150 ml
Su	~100-150 ml
Beyaz şeker (pudra veya toz halde)	250-500 g
Kömbe baharat karışımı	1-1,5 çorba kaşığı
Kabartma tozu	0,75-1 kaşık
Hurma ezmesi	~10 g
Kırılmış ceviz içi	~10 g
Susam	Kömbelerin üst kısmını süsleyecek miktarda

Çizelge 2. Hatay Kömbesinde kullanılan baharatlar ve miktarları (1 kg için)

Bileşen	Miktarı (g)
Toz tarçın	200-250
Yenibahar	200-250
Karanfil	200-250
Muskat	50-70
Zencefil	50-70
Mahlep	50-70
Damla sakızı	40-60

Bir kapta krema / tereyağı / margarin, bitkisel yağ, süt, su, beyaz şeker ve kabartma tozu bir mikser ile homojen hale gelinceye kadar karıştırılır. Üzerine un ve kömbe baharat karışımı azar azar ilave edilerek elle veya bir hamur yoğurma makinesi ile 10-15 dakika yoğurularak hamur hazırlanır. Arzu edilirse hamur 1 gece buzdolabında dinlendirilir. Bu aşamadan sonra kömbe üretimi sade, hurmalı veya cevizli olarak iki farklı şekilde üretilmeye devam edilir.

Hurmalı Hatay Kömbesi için; hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp düzleştirilir veya küçük bir fincan gibi şekil verilir, ortasına hurma ezmesi yaklaşık 10 g konup kapatılarak topak / beze adı verilen toplar haline getirilir. Geleneksel tahta kalıba yerleştirilmeden önce bezelerin bir yüzeyi susama batırılır. Kömbelerin susam ile kaplanmış yüzeyleri tahta kalıp içine yerleştirilip şekil verildikten sonra kalıp sertçe bir zemine vurularak kömbenin kalıptan ayrılması sağlanır. Hurmalı Hatay Kömbesi için kullanılan kalıplar, yuvarlak veya oval olup derindir.

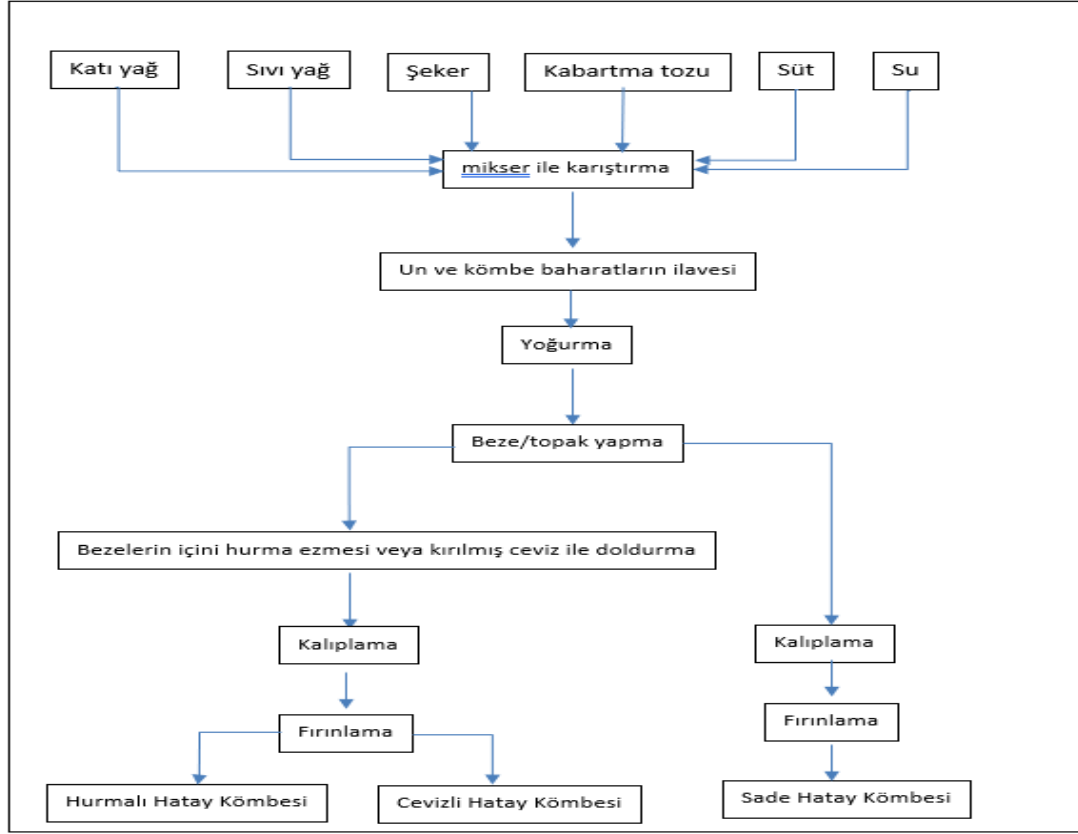
Cevizli Hatay Kömbesi için; ceviz büyüklüğünde hamurdan parçalar alınıp düzleştirildikten sonra ortasına yaklaşık 10 g kadar kırılmış ceviz konduktan sonra hamur kapatılarak topak / beze adı verilen toplar haline getirilir. Bir tarafı susama bastırılır. Geleneksel tahta kalıbın içine bastırarak yerleştirilir.

Sade Hatay Kömbesi, cevizli Hatay Kömbesi ile benzer şekilde hazırlanır.

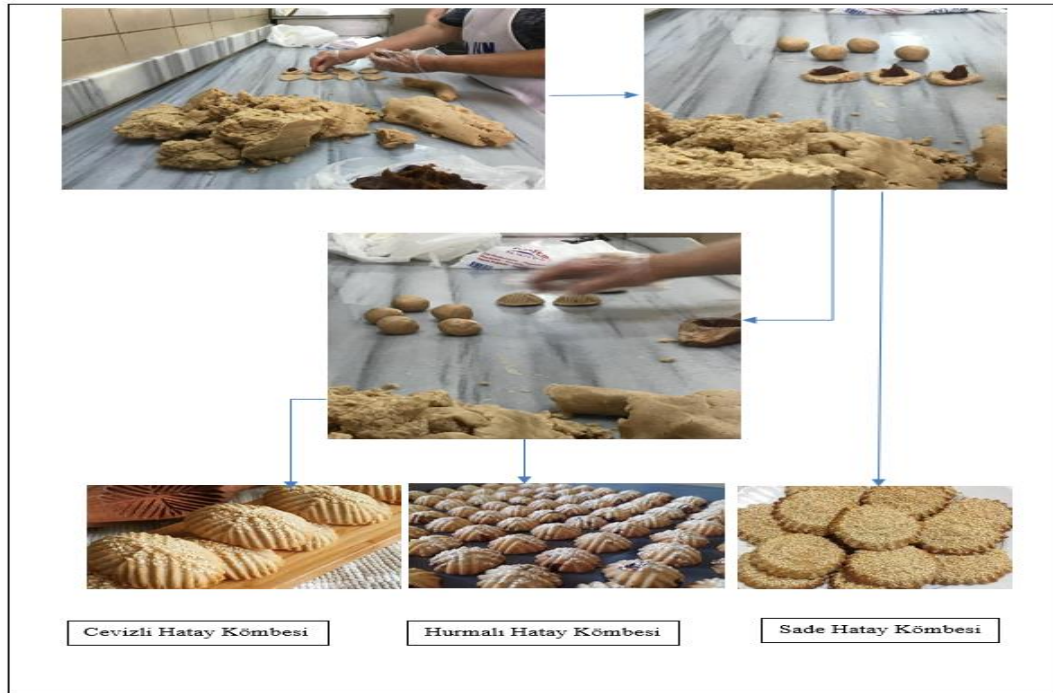
Hazırlanan kömbeler, 160-180°C sıcaklıktaki fırında, üzerleri pembeleşinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirilir. Hatay Kömbesi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin ve kuru bir yerde 1 ay muhafaza edilebilir.

Sade, hurmalı ve cevizli Hatay Kömbesi üretiminde kullanılan tahta kalıplar birbirinden farklıdır. Hurmalı Hatay Kömbesinde yuvarlak veya oval derin kalıplar (2-2,5) cm derinlik kullanılır.

Şekil 2. Hatay Kömbesi üretim akış şeması



Şekil 3. Fotoğraflar ile Hatay Kömbesi üretimi



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

Hatay Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve ürün şekillendirme usulü içerir ve hamura kıvamının kazandırılması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinin koordinasyonunda, Hatay Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Antakya Şekerciler ve Tatlıcılar Odası ile Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Hatay Kömbesi 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.

3. Ceyhan Zeytinyağı

Başvuru No	: C2021/000286
Başvuru Tarihi	: 16.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ceyhan Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ceyhan Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Konakoğlu Mah. Dr. Mahir Alp Boydak Blv. Ceyhan ADANA
Vekil	: İbrahim Çetinkaya (Tercih Patent A. Ş.)
Coğrafi Sınır	: Adana ili Ceyhan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ceyhan Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ceyhan Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca aşağıda verilen logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ceyhan Zeytinyağı; uygun hasat olgunluğunda toplanılan zeytinlerin, zeytin hamuru haline getirildikten sonra bu hamurdan zeytinyağı sıkımı aşamasında 30°C'nin altındaki sıcaklıklarda tekniğine uygun işlemler ile elde edilen, doğrudan tüketime uygun natürel sızma zeytinyağıdır.

Uzun yıllardır Ceyhan ilçesinde üretimi yapılan Ceyhan Zeytinyağının üretiminde coğrafi sınırda yetiştirilen yağlık olarak tabir edilen zeytinler kullanılır.

Yağlık olarak değerlendirilecek zeytinlerin hasadı; ağaçta yeşil meyvenin kalmadığı ve meyvede yağ içeriğinin en üst seviyeye çıktığı aylarda yapılır. İklim şartlarına ve yetiştiriciliğe bağlı olarak genellikle ekim-kasım aylarında zeytin hasadı gerçekleştirilir.

Ceyhan Zeytinyağının ürüne has duyuşsal özellikleri bulunur. Zeytinlerin yeterli meyve olgunluğuna gelmesi dolayısıyla da yüksek yağ verimine ulaşması ile doğru hasat ve üretim metodu kullanılması ürünün başta istenilen duyuşsal özelliklerinin meydana gelmesini sağlar. Üründe örneğin; meyvemsi özellik, acılık ve boğazda bıraktığı yakıcılığın yüksek olması gibi duyuşsal özellikler elde edilir (Tablo-1).

Tablo-1. Ceyhan Zeytinyağı Duyuşsal Özellikleri

	Kusurların Ortancası / Medyanı (Md)	* Meyvemsi Özellik Ortancası / Medyanı (Mf)
Ceyhan Zeytinyağı (Natürel Sızma Zeytinyağı)	Md=0	Mf≥0

* *Meyvemsi*: Zeytinin çeşidine bağlı olarak sağlıklı, taze, yeşil ya da olgun meyveden elde edilen zeytinyağının algılanan karakteristik meyvemsi aromasıdır.

Ceyhan Zeytinyağında; duyuşsal özellikler, saflık ve kalite kriterleri bakımından natürel sızma zeytinyağına ilişkin ilgili Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirlenen limitler geçerlidir.

Ceyhan Zeytinyağının serbest asitlik değeri (oleik asit cinsinden) en fazla % 0,8'dir.

Üretim Metodu:

Ceyhan Zeytinyağı üretim aşamaları aşağıda verilmiştir:

Zeytinlerin Hasadı: Ceyhan Zeytinyağının üretiminde kullanılacak zeytinler coğrafi sınırdaki hasat dönemi içerisinde zeytin meyvelerine hasar vermeyecek şekilde makine ve / veya el ile özenle zeytin ağaçlarından toplanır. Ürün kalitesi bakımından toplanan zeytinlerin toprağa temas ettirilmemesine, meyve etinin zedelenmemesine özen gösterilir.

Zeytinlerin Muhafazası: Hasat edilen zeytinler gıda ile temasa uygun olan temiz, tercihen plastik kasalarda hava alacak şekilde taşınır. Hava dolaşımına olanak sağlayan serin ve kuru yerlerde / depolarda muhafaza edilir. Depolanan zeytinlerin bir gün içerisinde sıkım işleminin tamamlanması istenir.

Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkınması: Zeytinlerin hasat edilmesi sırasında bulunabilecek dal parçaları, toz, toprak, yaprak vb. yabancı maddeler; hava akımı, vibrasyon, elek ile ayrılma vb. yöntemler ile ayrılır.

Zeytinlerin; İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun sular ile yıkanarak, bulunabilecek yabancı maddelerden ayrılması ve temizlenmesi sağlanır. Bu hususta yıkama suyunun; yıkanacak zeytin miktarına, yabancı maddelerin yoğunluğuna vb. koşullara bağlı olarak günlük değiştirilmesi uygun olur. Yıkama suyunun sıcaklığının 30°C'yi aşmaması tavsiye edilir. Sonraki işlem aşamalarında emülsiyon oluşumunun engellenebilmesi adına yıkama işlemini takiben zeytinlerin üzerindeki fazla su uzaklaştırılır.

Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi: Ezme işlemini kolaylaştırmak için zeytinler parçalarına ayrılması ile yağ veriminin artırılması sağlanır. Bu nedenle zeytinler kırma makinelerinde parçalarına ayrılır / kırılır. Parçalanmış zeytinler, ezilerek zeytin hamuru haline getirilir.

Zeytinlerin Yoğurulması (Malaksasyon): Zeytin hamurunun yoğurulması; katı-sıvı faz ayrımını kolaylaştırmak amacıyla zeytinyağı damlalarının birleştirilmesinde önem arz eder. Yoğurma işlemi, zeytin hamurunun uygun sıcaklığa getirebilecek ısıtma sistemi bulunan malaksörlerde / karıştırma makinelerinde yapılır. Zeytin hamurunun sıcaklığı, yağın viskozitesini azaltılması ve yağ damlalarının kolay birleşmesine yardımcı olması bakımından önemlidir.

Ürünün karakteristik duyu özellikleri ve besin değerinin zarar görmemesi adına yağın ekstraksiyon işlemi sırasında hamur sıcaklığının 30°C'yi geçmemesi istenir. Ayrıca zeytin hamurunun yoğurma süresinin 40 dakikayı geçmemesi tavsiye edilir. Yoğurma işleminde su kullanılmasının gerekebileceği durumlarda, prosese uygun şekilde az miktarda su ilavesi yapılabilir.

Zeytin Hamurundan Yağın Ekstraksiyonu: Ekstraksiyon işlemleri; presleme (geleneksel yöntem), santrifüjleme (modern yöntem), seçici filtrasyon (perkolasyon / sinolea yöntemi) gibi yöntemlerden biri ya da birkaçı kullanılarak gerçekleştirilir.

Zeytinyağından Karasuyun Ayrılması: Bu aşamada su, yağ ve zeytin posanın tamamen birbirinden ayrılması sağlanır. Elde edilen yağ-karasu karışımı yoğunluk farkı esasına dayalı santrifüjleme işlemi ile birbirinden ayrıştırılır. Daha şeffaf görünümde ve bulanık olmayan zeytinyağı üretmek için, filtre kullanımı ile bulunabilecek tortu ve yabancı maddeler zeytinyağından ayrılır.

Zeytinyağının Depolanması ve Ambalajlanması: Üretilen zeytinyağı tüketime hemen arz edilmeyecek ise gıda ile temasa uygun örneğin; paslanmaz çelik tanklarda, doğrudan ışık almayacak şekilde serin ortamlarda, nem ve kokudan arı depolama koşullarında muhafaza edilir.

Doğrudan son tüketiciye sunulacak Ceyhan Zeytinyağı hazır ambalajlı hale getirilerek piyasaya sunulur. Elde edilen zeytinyağının tüketiciye arzında tercihen cam ambalajlar başta olmak üzere gıda ile temasa uygun ambalaj malzemeleri kullanılır. Ceyhan Zeytinyağı, ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Ceyhan Zeytinyağı; Ceyhan ilçesinde yetiştirilen zeytinlerden üretilen, ürüne özgü üretim metodu ile elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır. Ceyhan ilçesi ile ün bağı bulunan Ceyhan Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ceyhan Belediyesi koordinatörlüğünde; Ceyhan Belediyesi, Ceyhan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile S. S. Ceyhan Esnaf ve Sanatkarlar Kredi ve Kefalet Kooperatifinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; Ceyhan Zeytinyağı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün depolanması ve ambalajlanması ile “Üretim metodu” bölümlerinde belirtilen hususlara uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde; natürel sızma zeytinyağı sınıfındaki Ceyhan Zeytinyağının; duysal özellikleri, saflık ve kalite kriterleri bakımından ilgili kamu veya özel laboratuvarlarında analiz edilmesi sağlanır. 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.

4. Amasya Keşkeği

Başvuru No	: C2021/000383
Başvuru Tarihi	: 30.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı 3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Keşkeği; keşkeklik buğday, koyun eti, dana kemik iliği, koyun kuyruk yağı, nohut, çemen, tuz ve su kullanılarak üretilir. Coğrafi sınırdaki “cab” adı verilen keşkek çömleğinde ve odun ateşiyle yanan taş fırında en az 12 saat pişirilir. Üretiminde salça kullanılmaz ancak isteğe bağlı olarak pişen keşkeğin üzerinde biriken fazla yağın salça ve sıcak su ile karıştırılmasıyla hazırlanan sos, üzerine döküldükten sonra servisi yapılabilir.

Amasya Keşkeği üretiminde kullanılan bileşenler dövülmez, çömleğe bütün halde konur. Bu sebeple piştikten sonra bileşenler ayrı ayrı görülür. Amasya Keşkeğinin geçmişi eskiye dayanır. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Düğün gibi özel günlerde mutlaka ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Amasya Keşkeğinin üretiminde aşağıdaki bileşenler kullanılır.

- 1 kg keşkeklik buğday
- 500 g koyun eti
- 200 g dana kemik iliği
- 200 g koyun kuyruk yağı
- 100 g nohut
- 30 g çemen
- 30 g salça
- 10 g tuz
- 4 l su

Keşkek çömleğine (cab) buğday, koyun eti, çemen, nohut, kuyruk yağı, tuz, kemik iliği ve su koyulup kapağı kapatılarak odun ateşiyle yanan taş fırına konur. En az 12 saat pişirilen keşkek üzerinde yağ birikir. Bir tavada biriken yağ, salça ve sıcak su karıştırılarak keşkek için sos hazırlanır.

Amasya Keşkeğinin servisi, genellikle çukur bir tabakta yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine, yemeğin yağıyla hazırlanan sos dökülebilir.

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

Amasya Keşkeğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Keşkeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda, Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği, Amasya Üniversitesi Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Amasya Turizm Derneği ile Amasya Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Amasya Keşkeğinin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Amasya Keşkeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Malatya Tarhanası

Başvuru No	: C2021/000446
Başvuru Tarihi	: 27.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karakavak Mah. Turgut Özal Blv. Maşti Karşısı No:127 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Tarhanası; tane buğdayın taş değirmende belli aralıklarla su serpilerek yaklaşık iki saat dövülerek kepeğinden kısmen ayrıştırılır ve güneşte havalandırılıp kaynatılarak içerisine yoğurt, yaş hamur mayası, su, tuz ve un eklenerek hazırlanan yöresel tarhana çeşididir.

Malatya Tarhanasının kurumuş hali sıkma şeklindedir. Bu sebeple coğrafi sınırdaki sıkma tarhana olarak da bilinir.

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

Üretim Metodu:

Bileşenler

3 kg yarma (gendime)
5 kg yoğurt
250 g yaş hamur mayası
2 litre su
250 g un
200 g tuz

Yarma (gendime) bir tencerede su ile kaynatılır. Kaynama başlayınca kısık ateşte suyu kalmayınca ve şişip açılınca kadar yaklaşık olarak iki saat pişirilir. Pişen yarmalar krom bir kaba konularak oda sıcaklığına gelinceye kadar karıştırılır. Soğuyunca yoğurt, yaş hamur mayası, un ve tuz eklenir, karıştırılıp yoğrulur ve arada bir karıştırılarak fermantasyonun (mayalanmanın) gerçekleşmesi için 24 saat beklenir. Fermantasyonu tamamlanan tarhana hamuru, düz bir zemine serilen bez üzerine birer kaşıklik miktarlarda sıralı bir şekilde dizilerek güneşte kurumaya bırakılır. İlk 24 saatten sonra diğer yüzü çevrilerek 24 saat daha kurutulur. Her iki yüzü kuruyan Malatya Tarhanası, toplanarak bez torbalara konur.

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

Malatya Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Malatya Tarhanasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Malatya Tarhanası 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.

6. Erzurum Şalgam Dolması

Başvuru No	: C2021/000480
Başvuru Tarihi	: 19.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Şalgam Dolması
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 Şalgam Dolması ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Şalgam Dolması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Şalgam Dolması; daire şeklinde dilimlenerek haşlanan şalgamların arasına iç harç koyulup pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. İç harcı kıyma, pirinç, soğan, sarımsak, reyhan, karabiber, pul biber ve tuz kullanılarak hazırlanır. Tereyağında kavrulan salça eklenerek pişirilir. Servisi sıcak olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülebilir.

Erzurum Şalgam Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

4-5 kişilik Erzurum Şalgam Dolması için bileşenler

Dolma için:

1 kg şalgam
500 g kıyma
70 g pirinç
1 orta boy soğan
3 diş sarımsak
3 g reyhan
4,5 g karabiber
6 g pul biber
16 g tuz

Sosu için:

30 g tereyağı
18 g salça

Şalgamlar 5 mm kalınlığında daire şeklinde dilimlenir. 10 dakika suda haşlanıp süzgeçle süzülerek soğumaları beklenir.

İç harcı için kıyma, pirinç ve diğer bileşenler bir kaptaki karıştırılır. Hazırlanan harçtan, şalgamların büyüklüğüne göre yaklaşık 30-40 gram alınıp elde yassı şekil verilir. İki şalgam diliminin arasına konur. Hazırlanan dolmalar tencereye dizilir.

Bir tavada kızdırılan tereyağına salça eklenip kavrulur ve dolmaların üzerine ilave edilir. Dolmaların üzerini geçecek şekilde su eklenir. Dolmaların dağılmaması için üzerine bir tabak kapatıldıktan sonra tencerenin kapağı da kapatılarak 25-30 dakika pişirilir. Erzurum Şalgam Dolmasının servisi, sıcak olarak yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülebilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Erzurum Ticaret Borsası, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Şalgam Dolması 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. Silivri Yoğurdu

Başvuru No	: C2021/000560
Başvuru Tarihi	: 31.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Silivri Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışındaki süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Silivri Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Alibey Mah. Turgut Özal Blv. Silivri Belediyesi Silivri İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: İstanbul ili Silivri ilçesi
Kullanım Biçimi	: Silivri Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Silivri Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Silivri Yoğurdu; inek, koyun, manda, % 50 inek-% 50 koyun veya % 50 inek-% 50 manda sütü ile üretilen, sarımtırak, koyu kıvamlı ve üzerinde pürüzlü kalın bir kaymak tabakası bulunan yoğurttur.

Silivri Yoğurdu geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde üretilir. %1,5-3 oranında starter kültür kullanılarak mayalanır. Pastörizasyon işlemi uzun sürede yapılır ve “kaymak pişirme” olarak adlandırılan ikinci bir pişirme uygulanır. Coğrafi sınıra özgü bu yöntemler nedeniyle ayırt edici nitelikteki kaymak tabakasına sahip olur. Cam veya toprak kaplarda mayalanan Silivri Yoğurdunun satışı da aynı kaplarda yapılır.

Üretimde kullanılan süt çeşidine göre Silivri Yoğurdunun ayırt edici özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kullanılan süt	Yağ (%) (en az)	Yağsız kuru madde (%) (en az)	Kaymak (g/1 kg) (en az)
İnek sütü	4	10	40
Koyun sütü	5,5	12	50
Manda sütü	6	11,5	70
%50 inek+%50 koyun	5	11	45
%50 inek+%50 manda	5,5	11	60

Silivri Yoğurdunun geçmişi, 1870’li yıllara dayanır. Silivri’de, sadece yoğurt üretmek amacıyla inşa edilen yoğurthanelerde üretilen yoğurtlar, deniz yolu ile İstanbul’a taşınır ve dağıtımı yapıldı. İstanbul’a taşınan yoğurtların kaymak tabakası sarsıntı yüzünden bozulup şikâyetler gelmeye başlayınca, kaymağın bozulmaması için coğrafi sınıra özgü yöntemler geliştirilmiştir. 1930’lu yıllardan itibaren İzmir ve Ankara gibi büyük şehirlere de gönderilmeye başlanan Silivri Yoğurdunun coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Silivri Yoğurdunun üretiminde, Silivri ilçesinde yetişen koyun, inek ve mandalardan elde edilen sütler kullanılır.

Üretimde; inek, koyun, manda, % 50 inek - % 50 koyun veya % 50 inek - % 50 manda sütü kullanılabilir. Üretim, geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilir.

Silivri Yoğurdunun Geleneksel Üretimi:

Silivri Yoğurdunun geleneksel üretimi; sütün pişirildiği kazan dairesi ve mayalamanın yapıldığı zeminden 30-40 cm yükseklikte yan yana dizilen karavana ocakları denilen iki ayrı kısımdan oluşan yoğurthanelerde yapılır.

Yoğurthaneye getirilen sütlere asitlik testi yapıldıktan sonra sütler tülbent ya da ince elekten süzülerek pişirme kazanlarına aktarılır. Süt, dibinin tutmaması için “pala” denilen özel tahta küreklerle sürekli olarak kuvvetlice karıştırılarak 84-90 °C sıcaklıkta 150 dakika pastörize edilir. Bu süreç içinde sütün suyu, önemli miktarda buharlaşır ve kuru madde miktarı artar. Pastörizasyonu tamamlanan süt, cam veya toprak kaplara (tercihe göre 1, 2, 3 veya 5 kg’lık) doldurulur. Kaplara dökme/dolum işlemi yüksekten yapılır ve bu sırada oluşan köpükler, kaymak tabakasının şekilli ve kabarık olmasını sağlar. Daha sonra bu kaplar, içerisinde su bulunan bakır veya paslanmaz çelikten yapılmış karavanalara (teknelere) konur. Karavanalardaki su seviyesinin kapların yarı seviyesinin biraz üzerinde olmasına dikkat edilir. Aynı yükseklikteki kaplar aynı karavanalara konur.

Silivri Yoğurduna ayırt edici özelliği veren ve “kaymak pişirme” denilen ikinci pişirme/ısıtma için dolum yapılan kapların bulunduğu karavanaların altındaki ateş yakılarak 70 °C’de 30-60 dakika pişirme işlemi uygulanır. Bu süreçte yağ tabakası kapların üstünde toplanarak kalın kaymak tabakası oluşturur. İşlem sonunda karavanaların alt kısmındaki ateş/alev kapatılır ve sütün, mayalama (fermantasyon) sıcaklığı olan 42-43°C’ye düşmesi için süt kendi halinde soğumaya bırakılır. Kaplardaki süte, kaymak tabakasını bozmayacak şekilde 2-3 cm kenardan, önceden hazırlanmış starter kültür, %1,5-3 oranında bir enjektör (şırınga) ile ilave edilir. Starter kültür ilavesinden sonra kapların konduğu karavanaların üstü temiz bez çuvarlarla örtülür, pencereler kapatılır ve süt, 3-4 saat mayalamaya bırakılır. Mayalamanın bitmesi ile (pıhtı oluşumu/yoğurtlaşma kontrolü yapılır) örtüler kaldırılarak ve pencereler açılarak yoğurdun iyice soğuması beklenir. Soğuk hava odalarına (4±2 °C) alınan yoğurtlar iyice soğuduktan sonra (en az 6 saat) kapların plastik kapakları kapatılır, kasalara dizilir ve sevkiyata hazır hale getirilir. Yoğurtların sevkiyatı soğuk hava (4±2 °C) tertibatı olan araçlarla yapılır ve tüketiciyle buluşana kadar soğuk zincir devam ettirilir. Geleneksel olarak üretilen Silivri Yoğurtlarının raf ömrü, 4±2 °C’lik soğuk zincirin kırılmaması halinde 15 gündür.

Silivri Yoğurdunun Endüstriyel Üretimi:

İşletmeye getirilen sütlere asitlik, yağ, kuru madde, antibiyotik testleri yapıldıktan sonra uygun olan sütler kabul edilir ve temizleme separatöründen geçirilir. % 100 inek sütünden yapılan üretimlerde, kuru madde ve yağın standardizasyonu yapılır. Süt 75-85 °C’de yağsız kuru maddesi en az %10 ve yağı da %4’e yükselene kadar tercihen vakum altında ısıtılır. Manda ve koyun sütü karışımında bu işlem yapılmaz. Kuru madde ve yağı standardize edilen süt, 90-95°C’de 30 dakika ısıtma işlemi tabi tutularak pastörize edilir. Pastörize edilen süt, kaplara (isteğe bağlı olarak 0,5, 1, 3 veya 5 kg’lık cam veya toprak) sıcak dolum yapılır.

Dört katlı ve paslanmaz çelikten yapılmış yoğurt arabalarına konan yoğurt kapları mayalama odasına alınır ve dolumdan önce sıcak hava fanları açılarak oda 45-50 °C’ye ısıtılır. Sıcak hava fanları, sütün kaplara dolumu sırasında mütemadiyen çalıştırılır.

Sütün kaplara dolum işlemi, dolum hortumunun/borusunun yukarı kaldırılarak köpük oluşturacak şekilde yüksekten dökülmesi suretiyle gerçekleştirilir. Dolum işlemi bitince mayalama odasının kapı ve pencereleri kapatılır ve sıcak fanlarla oda sıcaklığının 50 °C’nin altına düşmemesi sağlanır. Bu şekilde sıcak dolum yapılan kapların bulunduğu odalar en az 2 saat fanlarla ısıtılır. Bu işlemler Silivri Yoğurdunun ayırt edici özelliklerinden olan pürüzlü ve kalın bir kaymak tabakasının oluşabilmesi için çok önemlidir. Bekletme süresinin sonunda oda fanlarının buhar vanaları kapatılır, havalandırma fanları açılır ve sütün mayalama sıcaklığı olan 45-48 °C’ye kadar kendi halinde soğuması sağlanır. Önceden hazırlanan %1,5-3 oranındaki starter kültür, mayalama sıcaklığına kadar soğuyarak kaymak bağlamış sütlere, kaymak tabakasını bozmayacak şekilde ve kabın 2-3 cm kenarından mayalama tabancası ile ilave edilir. Mayalama odalarının havalandırma fanları tekrar kapatılır ve oda sıcaklığı 42-45 °C olacak şekilde sıcak hava fanları çalıştırılır. Yaklaşık 2-3 saat (pH=4,6 olana kadar) mayalamaya süresi sonunda sıcak hava fanları kapatılır, havalandırma fanları açılır ve kısa sürede yoğurtların oda sıcaklığına düşmesi sağlanır. Daha sonra yoğurt kaplarının bulunduğu arabalar soğuk hava odalarına alınarak 4±2 °C’ ye kadar (en az 6 saat) soğutulur. Soğuma işleminden sonra yoğurt kaplarının plastik kapakları kapatılır, kasalara dizilir ve sevkiyata hazır hale getirilir. Yoğurtların sevkiyatı soğuk hava (4±2 °C) tertibatı olan araçlarla yapılır ve tüketiciyle buluşana kadar soğuk zincir devam ettirilir. Endüstriyel olarak üretilen Silivri Yoğurtlarının raf ömrü, 4±2 °C’lik soğuk zincirin kırılmaması halinde 20 gündür.

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

Silivri Yoğurdunun geçmişi eskiye dayanır. Üretimde kullanılan sütler Silivri ilçesinden temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Silivri Yoğurdunun tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Silivri Belediyesi koordinasyonunda, Silivri Belediyesi, Silivri İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Silivri İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü Selimpaşa Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan sütün Silivri ilçesinde yetiştirilen hayvanlardan elde edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Renk, kıvam ve kaymak yapısının uygunluğu.
- Kuru madde ve yağ değerlerinin uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Silivri Yoğurdu ibaresinin, logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

8. Alanya Muzu

Başvuru No	: C2022/000008
Başvuru Tarihi	: 11.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Muzu
Ürün / Ürün Grubu	: Muz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Cad. No:19 Alanya ANTALYA
Vekil	: Lütfiyenur Kara (Kutlu Marka Patent ve Müşavirlik Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Antalya ili Alanya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alanya Muzu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Alanya Muzu ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alanya Muzu; Latince tür adı *Musa paradisicia* L. (*Musa cavendishii* Lam.) olan “Bodur Cavendish” muz çeşidi kullanılarak üretilir. Bu çeşidin karakteristik özelliği soğuğa ve rüzgâra dayanıklı, kısa boylu (bodur) olması ve ılıman Akdeniz iklimi koşulları ile uyumlu olmasıdır.

Akdeniz iklim özelliklerine sahip mikroklima iklim alanları bulunduran Alanya ilçesinde yetiştirilen Alanya Muzunun; açık alan ve örtü altı (seralarda) şeklinde yetiştiriciliği yapılır. Alanya ilçesinin kuzeyinden denize paralel olarak uzanan dağlar, muz plantasyonlarını aşırı soğuklardan korunmasına yardımcı olur. Bu durum, muz plantasyonlarında kış aylarındaki olumsuz soğuk hava şartlarından daha az zarar görmesini sağlar. Bu nedenle Alanya ilçesinde muz yetiştiriciliği genellikle açık alan yetiştiriciliği şeklindedir. Açık alanda yetiştiricilik ürünün aromasını dolayısıyla lezzetini olumlu yönde etkiler.

Örtü altı yetiştiriciliğinin açık alan da yetiştiriciliğine kıyasla; tekniğine uygun olarak yapılan iklimlendirme sayesinde yetiştirme koşulları istenilen ılıman iklim özelliklerine yaklaştığı için ürünün fizyolojik gelişimi daha hızlı, boylanması daha uzun, hevenk ve parmak sayısı daha fazla ve parmak boyu daha uzun bir özellik gösterir.

Bitki gövdesi, yapraklarını tamamladıktan sonra meyve salkımını andıran bir tomurcuk (hevenk/dal) oluşturur. Hevenkler taraklardan, taraklar ise meyve olarak tüketilen/bilinen parmaklardan oluşur. İlk taraklarda parmak sayısı fazla ve meyveler daha iridir. Uç kısımlara doğru gidildikçe meyve sayısı azalır ve meyvenin boyutları küçülür.

Alanya Muzu; Antalya ilinin Alanya ilçesinde uzun yıllardır üretilir. Alanya ilçesinin coğrafi konumu ve uygun iklim özellikleri bakımından Alanya Muzu bölgesine özgü ideal bir tarım ürünüdür. İlçenin toprak yapısı kumlu-tınlı, tınlı yapıda, pH olarak alkali karakterde, nispeten kireçsiz, drenaj sorunu olmayan ve organik madde içeriği yönünden yeterli seviyededir. Ürünün yetiştiriciliği açısından istenilen ideal güneşlenme olanağı, gece-gündüz arasında meydana gelen sıcaklık dalgalanmalarının az olması ve ılıman Akdeniz iklim koşullarına sahiptir. Bu neden ile ürünün istenilen kalite, verim ve pazarlama olanakları sağlanır.

Alanya ilçesinin uygun iklim özellikleri, kumlu-tınlı, tınlı ve alkali karakterdeki toprak yapısı ve özellikle ürünün hasadına kadar olan üretim aşamaları/kullanılan üretim metodu Alanya Muzunun aşağıda verilen bazı ürün özelliklerinin kazanmasını sağlar (Tablo-1).

Ürün Özellikleri	Açık Alan Yetiştiriciliği	Örtü Altı Yetiştiriciliği
Hevenk ağırlığı (kg)	15-30	25-70
Parmak ağırlığı (g)	50-120	80-150
Parmak uzunluğu (cm)	10-20	10-25
Parmak çevresi (cm)	5-13	8-18
Suda çözünebilir kuru maddede (%)	13-20	15-20

Tablo-1. Alanya Muzunun Bazı Ürün Özellikleri

Üretim Metodu:

Alanya Muzu Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Alanya Muzu bitkisi; erkek ve dişi çiçeklere sahip olup kendi kendini dölleyebilen bir bitkidir.

Alanya Muzu için kullanılan üretim şekilleri aşağıdadır:

a) Pinçler ile üretim: Toprak altı yumrulardan çıkan pinçler kullanılır. Bu üretimde yaşlı muz bitkisinin budanması sırasında bitkinin toprak altı gövdesinden süren kılıç yapraklarının topraktan köklü olarak sökülmesi ile üretim söz konusudur. Muz bitkisinin gerçek gövdesi olan rizomlardan çıkan yavru bitkiler ile çoğaltma işlemi gerçekleştirilir.

b) Toprak altı yumrular ile vejetatif üretim: Bitkinin kök yapısı kazık kök şeklindedir. Kazık kök daha sonra yumruya dönüşür. Bitkideki toprak altı yumruları göz adedine göre parçalanır. Bu parçalar yastık ya da seralara dikilir. Parçaların sürgün vermesi sağlanır. Bu sürgünler daha sonra bahçelere/seralara dikilerek üretime devam edilir.

c) Doku kültürü ile üretim: Bitkinin mevcut ana gövdesi içinde bulunan meristem dokuların çıkarılarak steril ortamlarda hastalık ve zararlılardan arı fidanların elde edilmesi sağlanır. Buradan yetiştirilen fidanlar bahçelere dikilerek üretime devam edilir. Diğer çoğaltma yöntemlerine göre bitkide daha hızlı büyüme, gelişme ve verim sağlanır.

Bahçe/Sera Tesisi: Muz bahçesi kurmak için kuzeye kapalı, soğuktan korunmuş alanlar tercih edilir. Muz bitkileri güneşe bakan hafif eğimli alanlarda iyi gelişme gösterir. Muz bitkisinin ideal dikim zamanı; açık alan yetiştiriciliği için ilkbahar ayları, örtü altı yetiştiriciliğinde ise eylül ve mayıs ayları arasındaki zaman aralığıdır. Genellikle iklim koşulları bu süreleri belirler. Serada yetiştiricilikte eylül ayında dikim yapılması genellikle daha iyi sonuç verir. Ayrıca bahçe/sera içerisinde yenilemeye bağlı ara dikimler haziran-temmuz ayları içerisinde yapılabilir. Dikim yapılacak yerin konumuna, toprak yapısına ve yetiştiriciliğe bağlı olarak değişmekle birlikte genellikle 2-3 m sıra arası x 1,2-2,5 m sıra üzeri olmak üzere dikim aralığı yapılması tavsiye edilir.

Toprak ve İklim İstekleri: Organik madde içeriği yönünden zengin, kumlu-tınlı, tınlı, nemli ve su geçirgenliği yüksek topraklar ürünün yetiştiriciliğinde tercih edilen en uygun topraklardır. Genel itibarıyla pH'sı alkali nitelikteki ve organik madde yönünden yeterli seviyedeki topraklar muz yetiştiriciliği için istenilen kriterlerdir.

Meyve gelişimi için optimum sıcaklık aralığı ise 26-30°C seviyeleridir. Aşırı rüzgâr alan bölgelerde muz yetiştirilmesi tavsiye edilmez. Şiddetli rüzgârlar bitkinin yapraklarının zarar görmesine neden olur. Böyle alanların korunaklı hale getirilmesinden sonra muz yetiştiriciliğinin yapılması istenir.

Muz Hevenklerinde Farklı Tip ve Renklerde Koruyucu Torba Kullanımı: Açık alanda yetiştiricilikte muz üreticileri tarafından koruyucu torba kullanılmakla beraber, örtü altı yetiştiriciliğinde ise torba kullanılmaz. Muz üreticileri tarafından genel itibarıyla yaygın olarak sarı renkli ambalaj kâğıdının dışına koruyucu olarak şeffaf plastik torba ve/veya mavi renkli plastik torba/malzeme kullanılır. Muz hevenklerinde farklı tip ve renklerde uygun koruyucu torba kullanımı meyvede kalite ve verimi doğrudan olumlu etkiler.

Budama ve Destek Sağlama: Genellikle örtü altı üreticilerinin tercih ettiği hevenk oluşumu sonrasında hevenklerin daha iyi güneş alması için bitkinin yaprakları budanır. Bitkide budama fazla pinçlerin ve meyvesi alınmış yalancı gövdelerin bitkiden ayrılması şeklinde yapılır.

Destek sağlama işlemi örtü altı yetiştiriciliğinde üst çatıya bağlanan ip, tel vb. ile sağlanır. Açık alanda muz yetiştiriciliğinde ise sağlam şekilde konumlandırılan destek direkleri ile bitkinin desteklenmesi sağlanır.

Gübreleme: Bitkinin gübre ihtiyacının belirlenebilmesi için belirli periyotlarda toprak ve yaprak analizlerinin yapılması önerilir. Bu sebeple yetiştiriciler tarafından farklı gübreleme programları uygulanmakla birlikte, yetiştiricilikte çiftlik/ahır gübresi ve/veya ticari gübreleme yapılması uygun olur. Genel olarak potasyum ağırlıklı gübreleme tavsiye edilir. Muz bitkisi organik maddelere gereksinim duyan bir bitki olup organik maddece zengin topraklarda verim artışı gösterir.

Sulama: Muz bitkisinin geniş yapraklı bir bitki olması ve bitkinin büyük bir kısmının sudan oluşması nedeniyle bitkide çok miktarda su tüketimi söz konusudur. Bu nedenle toprağın sürekli nemli tutulması istenir. Alanya Muzu yetiştiriciliğinde; damlama sulama, sprink sulama ve sisleme sulama sistemleri başlıca kullanılan sulama şekilleridir.

Zirai Mücadele: Muz yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin/yumruların hastalıklardan, zararlılardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelik için seçilen alanlar / seralar hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalıdır. Yabancı ot, hastalık ve zararlılar ile gerektiğinde kimyasal mücadele yapılır. Zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Ürünün Hasadı ve Olgunlaştırma: Meyveler tam olgunlaşmadan muz hasadı gerçekleştirilir. Üründe genellikle ilk tarak ve son taraklar, diğer taraklara göre standart dışı meyveler oluşturlar. Genellikle ilk taraklar üzerinde daha iri ve en son taraklar üzerinde ise küçük meyveler bulunur. Ürün hasadı açık alanda yetiştiricilikte genellikle ocak ve mart ayları arasında, örtü altında ise kasım ve ocak ayları arasında yoğunlaşır. Hasat için iyi bir gözlemleme yapılması önem arz eder. Uygun şekilde yetiştirilen muz meyvelerinin renkleri; koyu yeşil renkten, açık yeşil renge dönüşmeye başlar. Parmak içleri dolgun hale gelen ve parmak köşeleri yuvarlaklaşan muz meyveleri hasat edilir. Hevenk oluşumuna göre bu süre 75-150 gün arasında değişir. Güneşlenmenin az olduğu ve sıcaklığın düştüğü durumlarda hasat zamanı da gecikir.

Muz hasadında meyvelerin zedelenmemesine dikkat edilir. Bitkinin dalları bıçakla dipten kesilip alınır. Yeşil renk ve tonlarında hasadı yapılan muz meyveleri tekniğine uygun asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak muz olgunlaştırma işlemine alınır. Olgunlaştırma sırasında meyvedeki klorofil renk pigmentleri bozunmaya başlar, meyvenin rengi sararır ve meyve eti yumuşar. Meyvenin bileşimindeki nişasta şekere dönüşür ve ürünün karakteristik aroması, şekerli lezzeti ve muz kokusu oluşmaya başlar. Bu dönüşüm yaklaşık 1 hafta kadar devam eder. Uygun hasat zamanında kesilen muzlar, 18-24°C muhafaza koşullarında bir veya iki hafta süre içerisinde olgunlaşmasını tamamlayarak karakteristik sarı rengine kavuşur.

Ürünün Depolanması/Muhafaza Koşulları ve Pazarlanması: Hasadı tamamlanan, taraklara ayrılmış muz meyveleri gıda ile temasa uygun kasalara/kutulara vb. alınır.

Hasat edilen ürünün kısa sürede pazara ve tüketiciye ulaştırılması esastır. Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar serin, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır. Muhafaza olarak tekniğine uygun şekilde modifiye atmosfer uygulamaları da kullanılabilir.

Alanya Muzu; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Alanya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alanya Ziraat Odası ile Alanya Muz Üreticileri Birliğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Alanya Muzu coğrafi işaretinin kullanım biçimini, “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlar, ürünün hasadı, olgunlaştırılması, depolanması/muhafazası ile pazarlanması koşullarının uygunluğunu kontrol eder. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluş 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.

9. Amasya Kirazı

Başvuru No	: C2022/000010
Başvuru Tarihi	: 12.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Kirazı
Ürün / Ürün Grubu	: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı No: 3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Kirazı ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Kirazı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca aşağıda verilen logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Kirazı; Latince tür ismi *Prunus avium* L. olan “0900 Ziraat” kiraz çeşidi kullanılarak Amasya ilindeki meyve bahçelerinde üretilir. Amasya Kirazının belirtilen coğrafi sınırda kiraz bahçesi olarak kurulumu ve ilk olarak yetiştirilmesi ile günümüze kadar gelen bölgedeki kiraz festivallerine konu olması 1950’li yıllara dayanır.

Amasya Kirazının; karakteristik renk, tat, meyve iriliği ve meyve eti sertliği gibi ayırt edici özellikleri temelde Amasya ilinin coğrafi konumu ve bu kirazın üretim metodu ile ilgili ortaya çıkan özelliklerdir. Amasya ili; Orta Karadeniz Bölgesi ılıman iklimi ile karasal iklim özelliklerinin yaşandığı geçit bölgesinde bulunur. Kiraz bahçelerinin kurulu olduğu araziler; Amasya merkezi ve ilçeleri arasındaki ovada yaygınlaşmış olup 1200 m rakıma kadar çıkabilen yamaç ve düze yakın araziler üzerinde tesis edilmiştir. Genel itibarıyla kiraz bahçelerinin kurulumunda 200-1200 m rakım arasında değişen tarım alanlarında üretimin yapılması, bu yükselti farklılıklarından dolayı ürünün hasat periyodunun ortalama 3 aylık bir döneme yayılmasını sağlar.

Amasya ilinin; Karadeniz’e yakın olması, Yeşilırmak akarsuyu, bölgede bulunan göl ve diğer su kaynaklarının varlığı, dağ vb. yükseltilerin bulunması, ılıman iklim özellikleri, buharlaşma ve nemli hava koşulları coğrafi sınırda mikro-klima iklim özelliklerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu sayede kirazın olgunlaşma dönemindeki sıcaklar meyvenin su kaybının minimum düzeyde kalmasına, tatlı lezzetinin istenilen düzeyde kalmasına yardımcı olur. Amasya Kirazının kendine has renk, tat, meyve eti sertliği ve iriliğinin oluşumuna katkı sağlar. Meyve olgunlaşma döneminde iklim koşullarının genellikle yağışsız olması, meyvedeki çatlama oranının %3’ün altında kalmasını sağlar. Kirazın düzenli ve dengeli güneşleme ihtiyacı olduğundan, Amasya ilinde bu ihtiyaç istenilen düzeyde karşılanır. Özellikle yetiştirildiği alanların doğu-batı yönlerinin açık olması, kiraz bahçelerinin güneşlenme ihtiyacının dengeli bir şekilde karşılanmasını sağlar. Ayrıca meyvenin olgunlaşma ve büyüme döneminde gece/gündüz sıcaklık farkının yüksek olması ve doğru üretim metodu kullanılması ürün özelliklerini olumlu etkiler.

Amasya ilinde kiraz yetiştiriciliği yapılan tarım alanlarının, tınlı ve alüvyon bakımından zengin verimli toprak yapısında olması kiraz ağaçlarının en önemli isteği olan vejetasyon dönemindeki nem ihtiyacını ve optimum toprak sıcaklığını karşılar.

Amasya Kirazının Bazı Ürün Özellikleri:

Suda çözünabilir kuru madde oranı en az %15, çekirdek ağırlığı 0,4-0,7 g, meyve ağırlığı 8-10 g, sap ağırlığı ise 0,1-0,15 g aralığındadır. Meyve eni 23-28 mm, meyve boyu 20-25 mm, meyve sap uzunluğu 4-5 cm aralığındadır.

Meyve eti sertliği : Sert
Meyve kabuk rengi: Kırmızı ve tonlarında
Meyve suyu rengi : Pembe ve tonları
Meyve tat durumu : Tatlı
Meyve eti rengi : Pembe ve tonları
Meyve şekli : İri, yuvarlak-geniş kalp şeklinde
Çiçeklenme zamanı: Nisan ayı
Meyvedeki çatlama oranı: %3'ün altında
Hasat zamanı : Haziran – ağustos ayları
Başlıca tozlayıcıları: Starks Gold, Lambert

Mevsimsel şartlar, iklim, yetiştirme koşulları ve meyvenin olgunluk durumu gibi faktörlere bağlı olarak ürün özellikleri değişkenlik gösterebilir.

Üretim Metodu:

Amasya Kirazı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bahçe Tesisi: Amasya Kirazı; anaçlar üzerine aşılama ile vegetatif olarak çoğaltılır. Tohum anacı olarak genellikle mahlep (*Prunus L.*) kullanılır. Tohumlar fidan yetiştirme alanlarına nisan-mayıs aylarında ekilir. Ertesi yılın takriben ağustos-eylül aylarında çimlenen tohumların bakımları yapılarak yaklaşık 1 yaşındaki fidanlar aşılanacak hale getirilip aşılama uygulanır. Uygulama özet olarak birinci aşamada tohumla çöğür yetiştirilmesi ve ikinci yıl genellikle göz aşısı yapılması şeklindedir. Aşısı tutan fidanlar kapama bahçelere 5x6 m, 6x7 m, 7x7 m, 8x8 m vb. bahçeye uygun dikim mesafesinde olmak üzere sonbaharda yaprak dökümünden itibaren ilkbahara kadar dikim yapılır. Plantasyonda mutlaka tozlayıcı çeşitlere yer verilmesi tavsiye edilir. Amasya Kirazı, için en uygun tozlayıcılar; Starks Gold ve Lambert kiraz çeşitleridir.

Fidan Temini ve Dikimi: Yetiştiricilik yapılacak alanın/bahçenin durumuna göre uygun anaç/çeşit kombinasyonu belirlenir. Temin edilecek fidanların sertifikalı olmalarına özen gösterilir. Dikimi yapılacak alanın iklim ve toprak koşulları da dikkate alınarak uygun anaçlar (mahlep, kuş kirazı, klon anaçlar vb.) ve aşılama yöntemleri kullanılır. Amasya Kirazında dikim işlemleri ekim ayı sonu yaprak dökümü ile başlar. Nisan ayı ortalarına kadar mevsimsel koşullara bağlı olarak devam eder. Genellikle sonbahar aylarında, az da olsa ilkbahar aylarında dikim yapılması tercih edilir. Dikimden sonra fidanlara mutlaka can suyu verilmelidir. Dikim öncesinde fidanlarda dikim budaması yapılır ve fidanlar aşı parselinden söküldükleri derinlikte dikilir.

Aşılama: Aşılama yöntemlerinde çoğunlukla göz aşısı, yarma aşısı, bindirme gibi uygun aşılama teknikleri kullanılır.

Budama: Dikimi yapılan fidanların kış budaması ve yaz budaması olmak üzere iki dönemde modifiye lider sistemi ve/veya merkezi lider sistemine göre budama işlemi yapılır. Böylelikle ağacın güneş ışınlarını daha iyi alması ve gelişmesi sağlanır. Budamalar düzenli olarak her yıl ağacın gelişme kuvvetine göre yapılmalıdır.

Budama yapılması; kirazda tat durumu, hastalık ve zararlılara karşı direnç, yeterli güneşlenme, verim ve kalite özellikleri açısından önemlidir. Kirazlar genellikle dikine büyüyen bir taç oluşturduğundan, doruk dallı budama sistemi tercih edilir. Kış mevsiminin çok soğuk geçtiği dönemlerde budama zamanının geciktirilmesi uygun olur. Budama sırasında kullanılan alet ve ekipmanın bir ağaçtan diğerine geçerken kullanılması durumunda mutlaka dezenfekte edilmesi gerekir.

Toprak ve İklim İstekleri: Kiraz bahçelerinin kurulmasında su tutma özelliğinden dolayı kuru taban araziler seçilir. Amasya Kirazı yetiştiriciliğinin yapıldığı topraklar genel itibarıyla tınlı yapıdadır. Dikimde güney cephe ve düşük rakımlı araziler daha çok tercih edilir.

Ilıman iklim ile karasal iklimin özelliklerinin yaşandığı geçit kuşağı iklim özellikleri ürünün için istenilen iklim koşullarıdır. Ürün ilkbahar geç donlarından olumsuz etkilenir.

Sulama: Mevsimsel şartlar ve iklim koşullarına göre sulamaya karar verilir. Sulama işleminin damlama ya da mikro yağmurlama yöntemiyle yapılması tavsiye edilir.

Gübreleme: Bölgede genellikle hayvan/çiftlik gübresi kullanılır. Gübre uygulamalarında toprağın tahlil sonuçları gözetilmeli, iki yılda bir dekara 2-3 ton yanmış ahır gübresi verilmesi tavsiye edilir. Kasım ve aralık aylarında kök gübresi, nisan ve mayıs aylarında da potasyum nitrat gübresi ağaçların yaşı ve miktarı dikkate alınarak verilir. Nisan ve mayıs aylarında kazayağı, diskaro vb. uygun tarım alet ve makinaları ile sıra araları ve üzerleri ortalama 20'şer gün arayla 2-3 defa sürülerek hem toprak havalandırılır, hem de yabancı ot mücadelesi yapılmış olur. Bahçelerin gübre ihtiyacının (gübre türü ve miktarı) belirlenebilmesi belirli periyotlarda toprak ve yaprak analizlerinin yapılması önerilir. Bahçenin gübre ihtiyacı belirlendikten sonra gübreleme işlemi sırasında gübrenin gövde ve köklere temas etmeden, ağaçların taç iz düşümü içerisine gübreleme yapılması uygun olur.

Zirai Mücadele: İklimsel verilerde dikkate alınarak meyve gözleri uyanmadan ve yine bahar aylarında uygun çiçeklenme durumuna göre bitki zararlılarına karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılarak zirai mücadele yapılır.

Hasat: Yeterli meyve olgunluğa gelen Amasya Kirazı, parlak kırmızı renge ve kendine özgü iriliğe ulaştığında elle toplanarak hasat edilir. Meyveler saplarıyla birlikte, dallara zarar vermeden, fazla büyük olmayan gıda ile temasa uygun kaplara toplanır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürünün, serin, kokulardan arı ve kuru ortamlarda depolanmasına ve muhafaza edilmesine dikkat edilir. Ürünün fazla bekletilmeden en kısa sürede tüketiciye sunulması esastır.

Daha uzun süreli muhafazalarda, hasadı yapılan kirazlar günlük olarak gıda ile temasa uygun kasalara/ambalajlara alınarak soğuk hava depolarında ortalama 15 gün kadar muhafaza edilerek tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği koordinatörlüğünde; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği ile Amasya İl 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 Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Amasya Kirazı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, 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. Ordu Sakarca Mıhlaması

Başvuru No	: C2022/000066
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Sakarca Mıhlaması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Sakarca Mıhlaması ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Sakarca Mıhlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Sakarca Mıhlaması; Latince adı *Ornithogalum umbellatum* olan sakarca bitkisinin yaprak, çiçek ve yumru şeklindeki kök kısımları, kuru soğan, ayçiçek yağı, yumurta, tuz, karabiber, pul biber ile isteğe bağlı olarak salça kullanılarak üretilen yemektir. Sakarca bitkisi coğrafi sınırda “çökülce”, “sütlücen” ve “çiğdem” isimleriyle anıldığı için Ordu Sakarca Mıhlaması çökülce, çiğdem veya sütlücen kavurması olarak da bilinir.

Sakarca bitkisi kendiliğinden yetişir ve şubat-mayıs ayları arasında toplanır. Tadı soğana benzer.

Ordu Sakarca Mıhlaması geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ayrıca coğrafi sınırda düzenlenen festival ve benzeri şenliklerde sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Sakarca Mıhlamasının üretiminde kullanılan sakarca otu, coğrafi sınırda yetişir.

6-8 kişilik Ordu Sakarca Mıhlaması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg sakarca bitkisi
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 50 - 60 ml ayçiçek yağı
- 10 - 15 g tuz
- 4 adet yumurta
- 15 - 20 g tereyağı
- 2 g karabiber
- 5 g pul biber
- 5 - 10 g salça (isteğe bağlı)

Sakarca bitkileri temizlenir, ayıklanır, yıkanır ve kaynayan suda 10 - 15 dk haşlandıktan sonra süzülüp soğuk sudan geçirilir. 3 - 4 cm uzunluğunda doğranır. Küp şeklinde doğranıp rengi pembeleşinceye kadar ayçiçek yağında kavrulan soğanlara tereyağı, sakarca otları, salça (isteğe bağlı) ve tuz eklenip karıştırılarak kısık ateşte 3 - 5 dk pişirilir. Pişen karışımın belli noktalarında çukurlar açılarak yumurtalar kırılır ve 1 - 2 dk pişmeleri beklenir. Ordu Sakarca Mıhlamasının servisi, üzerine pul biber ve karabiber serpidikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Ordu Sakarca Mıhlamasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen sakarca bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Sakarca Mıhlamasının 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 Sakarca Mıhlaması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Konya Çirli

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1048
Tescil Tarihi	: 10.03.2022
Başvuru No	: C2020/280
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Çirli
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Çirli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Çirli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Çirli; kuzu kaburgası ile kuzu kuşbaşı etinin kuyrukyacağı, tereyağı, toz biber, karabiber ve çekirdekli kuru üzümle tatlandırılarak pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir.

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

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Çirli üretimi için bileşenler:

- 150 g kuzu kaburgası (kemikli ve 4 cm uzunluğunda parçalanmış)
- 200 g kuzu kuşbaşı
- 200 g çekirdekli kuru üzüm
- 100 g soğan
- 1 l su
- 25 g tereyağı
- 10 ml sıvıyağ
- 5 g kuyruk yağı
- 3 g toz biber
- 3 g karabiber
- 10 g beyaz şeker
- 2 g tuz

Hazırlanması:

Etlerin suyunu içinde tutması ve daha yumuşak olması için tencere önceden ısıtılır ve içine sıvıyağ ile kuyruk yağı konularak 2 dakika karıştırıldıktan sonra kuşbaşı ve kaburga etler konur. Etler pembeleşinceye kadar yaklaşık 10 dakika kavrulur. Kabuğu soyulan soğanlar bütün halde ve toz biberle birlikte tencereye konur. Su ilave edilerek etin sertliği geçinceye kadar 20 dakika kadar pişirilir. Üzümler eklenir ve üzümler şiştikten sonra 30 - 35 dakika pişirilir. Karabiber ve şeker eklenip 5 dakika kaynatıldıktan sonra tencere ateşten alınır. Bileşen tatlarının birbirine karışması amacıyla 10 dakika dinlendirilen Konya Çirlinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Çirlinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindendir. Üretimi coğrafi sınırı özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Çirlinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

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

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

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

2. Konya Çullama

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1049
Tescil Tarihi	: 10.03.2022
Başvuru No	: C2020/281
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Çullama
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Çullama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Çullama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Çullama, koyun kıyması ve pirinçle hazırlanan köftelerin yumurta ve unla kaplandıktan sonra kızartılması ile hazırlanan yöresel bir yemektir.

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

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Çullama üretimi için bileşenler:

Köfte harcı için:

500 g koyun kıyması (ince çekilmiş)
200 g pirinç
140 g soğan
10 g tuz
5 g karabiber

Haşlama suyu için:

1 l su
10 g tuz

Kaplamak için:

11 g un
4 adet yumurta

Kızartmak için:

100 g tereyağı

Hazırlanması:

Pirinçler yarı haşlanır ve soğanlar ince bir şekilde kıyılır. İnce çekilmiş koyun kıyması, pirinç, soğan, tuz ve karabiber bir kaba konularak homojen hale gelene kadar yoğurulur. Avuç içerisinde sıkılarak 4 cm çapında parçalara ayrılır ve yuvarlanır. Tencereye su ve tuz konularak kaynatılır. Köfteler, kaynayan suda 10 dakika haşlanır.

Kaplama için ayrı bir kapta unla yumurta karıştırılır. Haşlanan köfteler bu karışıma bulanır ve tereyağında kızartılır. Konya Çullamanın servisi, soğan ve maydanoz salatası ile yapılır.

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

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

Denetleme:

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

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

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

3. Gaziantep Acur-Biber Turşusu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1057
Tescil Tarihi	: 31.03.2022
Başvuru No	: C2021/054
Başvuru Tarihi	: 04.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Acur-Biber Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi no:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Acur-Biber Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Acur-Biber Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Acur Biber Turşusu; acur, biber ve sarımsağın sirke ve limon tuzu ile hazırlanan karışımda fermente edilmesiyle üretilen turşudur. Üretiminde koruyucu ve katkı maddesi kullanılmaz.

Gaziantep Acur-Biber Turşusunun geçmiş i eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep Acur-Biber Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırd a gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Gaziantep Acur-Biber Turşusu için bileşenler (5 l'lik kavanoz için):

- 2 kg acur (ince ve sert), 1 kg biber (tercihen coğrafi sınırd a yetişen kırmızıbiber)
- 1-2 adet sarımsak
- 400-700 ml sirke
- 2-2,5 l su
- 220-300 g iyotsuz kaya tuzu
- 100-140 g limon tuzu
- 20-30 g nohut (isteğe bağı)

Gaziantep Acur-Biber Turşusunun hazırlanması:

Sarımsaklar soyulur, baş kısımları kesilir. Acurlar ve biberler yıkanarak kurulanır. Acurların uç kısımları kesilerek, uzunlukları 10-15 cm olacak şekilde ikiye ya da üç e bölünür. Biberler sapından tutularak, alttaki bombeli yuvarlak kısmından hilal şeklinde kesilir ya da doğrama tahtasına koyularak, tohumlar iiki kısımd a eşit kalacak şekilde boyuna kesilir. Hazırlanan sarımsak, acur ve biberler 5 l'lik tercihe göre gıda ile temasa uygun cam ya da plastik kavanoza karışık olarak yerleştirilir. Nohut kullanıldığında, kavanozun en altına yerleştirilir. Ayrı bir kapta su, iyotsuz kaya tuzu, sirke ve limon tuzu karıştırılarak acur ve biberlerin üzerini geçecek şekilde kavanoza doldurulur. Kavanozun kapağı kapatılır ve 1-2 hafta serin ve karanlık bir yerde bekletilir. Gaziantep Acur- Biber Turşusunun rengi tamamen sarıya dönünce tüketime hazır hale gelir. Turşu, serin bir yerde ya da buzdolabında muhafaza edilir.

Gaziantep Acur- Biber Turşusunun üretiminde koruyucu ve katkı maddesi kullanılmaz.

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

Gaziantep Acur-Biber Turşusunun geçmiş i eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gaziantep Acur-Biber Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırd a gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Gaziantep Acır-Biber Turşusu ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Eskişehir Simidi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1058
Tescil Tarihi	: 04.04.2022
Başvuru No	: C2019/214
Başvuru Tarihi	: 23.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Eskişehir Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Eskişehir Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İki Eylül Cad. No:28/6 ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili
Kullanım Biçimi	: Eskişehir Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Eskişehir Simidi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eskişehir Simidi; buğday unu, maya, tuz, su ve su ile seyreltilmiş incir pekmezi kullanılarak ve sıcak pekmezleme yöntemiyle üretilen simittir. Burgu şeklinde olup üzeri susam kaplıdır.

Eskişehir Simidi, meşe odunu kullanılan taş fırınlarda pişirilir. Dışı çıtır içi pişkindir. Pişmiş haldeki ağırlığı 100-110 g'dır. Üzerinde 12-15 g susam bulunur.

Eskişehir Simidinin geçmişi eskiye dayanır. Eskişehir ilinin mutfak kültüründe ve ayrıca hamam kültüründe yer alan önemli gıdalardandır. Üretiminde incir pekmezi kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeple coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Eskişehir Simidi üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 50 kg buğday unu
- 20-25 litre su
- 750-1000 g maya
- 1250 g tuz
- 1,8 lt incir pekmezi
- 30 lt su (seyreltme işlemi için)
- 8-10 kg susam

Un, maya, su ve tuz karıştırılıp 20-25 dakika yoğrulduktan sonra 20-30 dakika mayalanmaya bırakılır. Mayalanmış hamur, gürgenden yapılmış tezgâh üzerine konularak 110-120 g'lık eşit parçalara bölünür. Her bir hamur parçası ikiye bölünür ve parmak şeklinde fitil haline getirilir. Fitil halindeki iki parça, yatay şekilde üst üste konur ve hamur, köşelerinden tutularak sol el ile yukarı, sağ el ile aşağıya çekilir, birbirlerine ters yönde çevrilerek burgu şekline getirilir. Burgu şeklindeki hamurun iki ucu bir araya getirilir, birbirine yapıştırılır ve hamura daire şekli verilirken biraz genişletilir.

Yaklaşık 60x40 cm ebadında çelik tencereye incir pekmezi ve seyreltme amaçlı su konup 80-100°C dereceye kadar ısıtılır. Seyreltilip ısıtılan pekmez kaynayınca, şekli verilmiş simitler pekmezin içine konur. Yaklaşık 20-30 saniye sonra pekmezin yüzeyine çıkan haşlanmış simitler, delikli çelik süzgeç ile çıkarılır ve 10 saniye kadar süzülür. Daha sonra susamlama tezgâhında susamlanır. Bir simitteki susam miktarı yaklaşık 12-15 gramdır.

Susamlanan simitler, gürgen ağacından yapılan küreklerle, yakıt olarak meşe odunu kullanılan taş fırınlara konur ve 260-270°C'de 10-15 dakika pişirilir. Pişirme süresi içinde ilk 7-8 dakika sonra simitlerin eşit şekilde pişmesi için simitler çevrilir. Pişmiş simidin ortalama ağırlığı 100-110 g'dır. Eskişehir Simidi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Eskişehir Simidinin geçmişi eskiye dayanır. Eskişehir ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde incir pekmezi kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Eskişehir Simidinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Eskişehir Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Eskişehir Ticaret Odasından, Eskişehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün şeklinin uygunluğu ve Eskişehir Simidi 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 Tepsi Mantısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1059
Tescil Tarihi	: 05.04.2022
Başvuru No	: C2021/000305
Başvuru Tarihi	: 09.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Tepsi Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No: 167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Tepsi Mantısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı kullanılmadığında, Kayseri Tepsi Mantısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Tepsi Mantısı; kare şeklinde kesilmiş hamurun içine kıymalı harç konulması, kendine özgü yöntem ile kapatılıp fırınlanması ve üzerine sos gezdirilip ocak üzerinde pişirilmesiyle üretilir.

Kayseri Tepsi Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hamur için bileşenler (4 kişilik):

- 600 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 200 g su
- 2 yumurta

Kıymalı harç için bileşenler:

- 800 g az yağlı kıyma
- 5 g tuz
- 5 g karabiber
- 10 g kırmızı toz biber
- 300 g soğan (3-4 orta boy)

Yağ karışımı için bileşenler:

- 40 g zeytinyağı
- 40 g tereyağı

Salçalı sos için bileşenler:

- 110 g domates salçası
- 800 ml su

Yoğurtlu sos için bileşenler:

- 450 g süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak (tercihe göre)
- 8 g tuz

Tepsinin yağlanması için:

- 25-27 g tereyağı

Kıymalı harcın hazırlanması:

Derin bir kaba kıyma, tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve ince kıyılarak suyu sıkılıp uzaklaştırılan soğan koyulup homojen bir karışım elde edilinceye kadar yoğurulur. Karışım, içindeki soğanın sulanmaması için bekletilmeden ve çiğ olarak kullanılır.

Salçalı sosun hazırlanması:

Bir tavada su ve salça karıştırılarak orta ateşte 1- 2 dakika kaynatılır.

Kayseri Tepsi Mantısının yapılması:

Derin bir kabın içine un, su, tuz, yumurta katılıp yoğurularak yumuşak bir kıvamda hamur elde edilir. Yoğurulan hamur, pürüzsüz olması ve kolay açılması için 15-20 dakika bekletildikten sonra tezgâh üzerinde hafifçe unlanarak oklava ile kalınlığı 0,3-0,5 cm olacak şekilde açılır. 3 x 3 cm ebadında kare şeklinde kesilir her bir parçanın ortasına 8-10 g kıymalı harç konur. Ele alınan hamur parçaları, kıymalı harç tam ortada kalacak şekilde ikiye katlanarak kenarları karşılıklı birleştirilir. Hamurun kenarları birleştirildiğinde, kıymalı harç mantının ortasında ve üstü açık şekilde kalmalıdır. Tüm hamur parçaları aynı şekilde hazırlanıp kapatıldıktan sonra mantılar, tabanına tereyağı sürülen bir tepsiye kıymalı kısımları yukarda kalacak şekilde ve hiç boşluk bırakılmadan dik olarak sıra sıra dizilir. Mantıların üzerine yağ karışımı gezdirilerek dökülür ve 230 °C sıcaklıkta 3-5 dakika ısıtılan fırına konur. 180-200 °C sıcaklıkta 25 dakika kızartıldıktan sonra tepsi soğuması için 15-20 dakika ortam sıcaklığında bekletilir ve üzerine salçalı sıcak sos gezdirilerek, tepsi ocağın üzerinde 5-6 dakika orta ateşte pişirilir. Kayseri Tepsi Mantısı, üretildiği tepside ve tepsinin orta kısmına yoğurtlu sos konularak sıcak olarak servis yapılır.

Kayseri Tepsi Mantısı, fırınlama ve soğutma işlemlerinden sonra modifiye atmosferde vakumlanırsa 2 ay, -18° C'de şoklanarak vakumlanırsa 6 ay raf ömrüne sahiptir. Vakumlanan paketler soğutucularda muhafaza edilmelidir.

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

Kayseri Tepsi Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tepsi Mantısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Talas Belediyesi, Kayseri Büyükşehir Belediyesi ve Kayseri Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; mantıların kapatma şeklinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve Kayseri Tepsi Mantısı ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1062
Tescil Tarihi	: 06.04.2022
Başvuru No	: C2021/000145
Başvuru Tarihi	: 25.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cd. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti; 12 kat baklavalık yufkanın içine irmik ve süt ile hazırlanan kaymak konulup üzerine 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı eklendikten sonra pişirilen şerbetli bir tatlıdır.

Gaziantep Şöbiyetinin / Antep Şöbiyetinin geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen listesi:

Baklavalık yufka için:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 3 adet yumurta
- 250 g buğday nişastası
- 10 g kaya tuzu
- 300 ml su

Kaymak için:

- 1 l süt
- 100 g irmik

Şerbet için:

- 300 g şeker
- 300 ml su
- 3-5 damla limon suyu

Gaziantep Şöbiyeti /Antep Şöbiyeti için:

- 1 kg Antep Fıstığı (iri çekilmiş)
- 800 g sadeyağ

Baklavalık yufkanın hazırlanması: Un, yumurta, tuz ve su karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur kitlesinden yaklaşık 350 g'lık parçalar alınıp buğday nişastası kullanılarak 35-40 adet yufka açılır. Yufkaların çok ince olması gerekir.

Kaymağın hazırlanması: Süt ve irmik karıştırılıp yoğun bir kıvam alana kadar pişirilir.

Şerbetin hazırlanması: Su ve şeker karıştırılıp kaynatılır. Kaynama başlayınca 3-5 damla limon suyu damlatılarak 4 dakika daha kaynatılır.

Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyetinin hazırlanması: Yufkalar, 12 kat olacak şekilde üst üste konur ve kare şeklinde kesilir. Her kareye 4-5 g kaymak sürülür ve kaymağın üzerine Antep Fıstığı ilave edilir. Karenin karşıt iki ucu birbirine denk getirilerek üçgen şeklinde katlanır.

Tepsi sadeyağ ile yağlanır, içi doldurulan yufkalar tepsiye dizilir ve üzerlerine sadeyağ sürülür. 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra taş fırında meşe odunu ateşinde 100-120°C yaklaşık 25-30 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra şöbiyetler sıcakken üzerlerine sıcak şerbet dökülür. Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti, şerbetini çektikten sonra üzerine Antep Fıstığı serpilir ve servis yapılır.

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

Gaziantep Şöbiyetinin / Antep Şöbiyetinin geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Şöbiyetinin / Antep Şöbiyetinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üyenin 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; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Gaziantep Şöbiyeti / Antep Şöbiyeti ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

7. Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1063
Tescil Tarihi	: 06.04.2022
Başvuru No	: C2021/000147
Başvuru Tarihi	: 25.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cd. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası; baklavalık yufka, sadeyağ ve 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı ile hazırlanan şerbetli bir tatlıdır. Şekli nedeniyle bülbül yuvası adını almıştır.

Gaziantep Bülbül Yuvasının / Antep Bülbül Yuvasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen listesi:

Baklavalık yufka için:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 3 adet yumurta
- 250 g buğday nişastası
- 10 g kaya tuzu
- 200 ml su

Şerbet için:

- 300 g şeker
- 300 ml su
- 3-5 damla limon suyu

Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası için:

- 650 g Antep Fıstığı (toz haline getirilmiş)
- 1 kg sadeyağ

Baklavalık yufkanın hazırlanması: Un, yumurta, tuz ve su karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur kitlesinden yaklaşık 250 g'lık parçalar alınıp buğday nişastası kullanılarak yufkalar açılır. Yufkaların çok ince olması gerekir.

Şerbetin hazırlanması: Su ve şeker karıştırılıp kaynatılır. Kaynama başlayınca 3-5 damla limon suyu damlatılarak 4 dakika daha kaynatılır.

Gaziantep Bülbül Yuvasının / Antep Bülbül Yuvasının hazırlanması: Açılan yufkalar, uzunluğu 13-15 cm, genişliği ise 3-5 cm olacak şekilde dikdörtgen kesilir ve ince bir oklavaya sarılır. Oklavanın iki ucundan ortaya

doğru yufkalar itilerek sıkıştırılır. Büzüşen yufkalar, şekli bozulmadan oklavadan çıkarılır ve iki ucu birleştirilerek dairesel bir şekil verilir.

Tepsi sadeyağ ile yağlanır ve şekli verilen yufkalar tepsiye dizildikten sonra üzerleri, eritilmiş sadeyağ ile yağlanır. Oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirildikten sonra taş fırında meşe odunu ateşinde 100-120°C'de 20-25 dakika pişirilir. Fırından çıkarılıp şerbeti dökülür. Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası, şerbetini çektiikten sonra üzerine Antep Fıstığı serpilir ve servis yapılır.

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

Gaziantep Bülbül Yuvasının / Antep Bülbül Yuvasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Bülbül Yuvasının / Antep Bülbül Yuvasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üyenin 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; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Gaziantep Bülbül Yuvası / Antep Bülbül Yuvası 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.

8. Kayseri Fırın Ağzı Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1064
Tescil Tarihi	: 06.04.2022
Başvuru No	: C2021/000303
Başvuru Tarihi	: 06.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Fırın Ağzı Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No: 167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Fırın Ağzı Kebabı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı kullanılmadığında, Kayseri Fırın Ağzı Kebabı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Fırın Ağzı Kebabı; kuyruk yağı, domates, yeşilbiber, sarımsak ve kekikle harmanlanan kuşbaşı ve pirzola et parçalarının 3 - 3,5 saat taş fırında pişirilmesiyle üretilen kebaptır. Kayseri Fırın Ağzı Kebabı fırının ağız kısmına yakın olan en serin yerinde yavaş yavaş pişer. Sıcak pide ile birlikte servisi yapılır.

Kayseri Fırın Ağzı Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi: (yaklaşık 8 kişilik)

- 1 kg sinirsiz kuzu kuşbaşı
- 1,6 kg kemikli kuzu pirzola
- 200 g kuyruk yağı
- 1,5-1,8 kg domates
- 1 kg yeşilbiber
- 1/2 kg sarımsak
- 2,5-3 g kekik
- 17- 20 g tuz

Yapılışı:

150 g kuyruk yağı, bakır tepsinin tabanını kaplayacak şekilde dizilir. Üzerine sırasıyla; kekik ile harmanlanan kuzu kuşbaşı etler ve kuzu pirzolar konulup tepsinin yüzeyine yayılarak tepsi kapatılır. Üzerine soyulmuş sarımsak dişleri, halka şeklinde dilimlenmiş domatesler ve 6-9 cm uzunluğunda ikiye bölünmüş yeşilbiberler yerleştirilir. En üste ise 50 g kuyruk yağı yayılarak konur ve tuz eklenir. Tepsinin üzeri alüminyum folyo ile kaplanır, taş fırının

ağız kısmına yakın olan en serin yerinde 3-3,5 saat pişirilir. Kayseri Fırın Ağzı Kebabının servisi, sıcak olarak ve sıcak pide ile birlikte yapılır.

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

Kayseri Fırın Ağzı Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Fırın Ağzı Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Talas Belediyesi, Kayseri Büyükşehir Belediyesi ve Kayseri Ticaret Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kayseri Fırın Ağzı Kebabı ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

9. Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1065
Tescil Tarihi	: 07.04.2022
Başvuru No	: C2020/170
Başvuru Tarihi	: 04.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:4 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması ibaresi ve mahreç işareti ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması; taze veya kurutulmuş haldeki haylan kabağından yapılan dolmadır.

Haylan kabağı, ağustos ve eylül aylarında hasat edilen, Latince tür ismi *Lagenaria siceraria* L. olan monoik çiçek yapısına sahip, büyük beyaz çiçekleri olan haylan kabaklarının kurutulmasıyla elde edilen sert ve kırılğan kışlık üründen elde edilir.

Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması 2 şekilde üretilir. Üretimde, Gaziantep ilinde üretilen haylan kabakları kullanılır.

1. Taze haylan kabağı kullanılarak üretim:

Bileşenler (35-40 adet dolma için):

- 20 tane orta boy dolmalık taze haylan kabağı
- 250-300 g yağlı kıyma (isteğe göre etin ¼’ü kuyruk yağı olabilir)
- 360-450 g pirinç
- 1 adet büyük baş soğan
- 1 adet sarımsak
- 40 g domates salçası
- 40 g biber salçası
- 11 g karabiber
- 10 g toz biber (isteğe göre)
- 10 g sumak ekşisi veya 1 limon suyu
- Tuz
- Asma yaprağı (isteğe göre)

Hazırlanması:

İnce soyulan haylan kabakları kazınır, büyüklüğüne göre 2 veya 3 eşit parçaya ayrılır ve içleri oyulur. Oyulan kabaklar, kararmamaları için bir süre suda bekletildikten sonra tercihen bir kere daha kazınır ve yeniden oyulur. İsteğe göre karabiber - tuz karışımı ile ovulabilir.

Kuru soğan ve sarımsak soyulur, ince doğranır ve içine kıyma, salça, karabiber, tuz, yıkanmış pirinç ve isteğe göre toz biber eklenir. Bütün bileşenler homojen bir karışım elde edinceye kadar karıştırılır. Hazırlanan dolma harcı, oyulmuş kabakların içine ve yarısını geçecek şekilde bastırmadan doldurulur. Dolmaların ağızları, doğranmış domates parçaları ya da önceden ayrılmış kabak başları ile kapatılır. İsteğe göre tencerenin dibine kabakların yanmaması için bir sıra asma yaprağı dizilebilir. Doldurulan kabaklar tencereye; kabakların ağızları yukarı gelecek şekilde veya yatay olarak, kabakların baş ve alt kısımları birbirine denk gelecek şekilde sıralı olarak iki farklı usulde dizilebilir. Dolmaların üzerini 1-2 cm geçecek şekilde sıcak su ilave edilir. Dolmaların üstü, coğrafi sınırdaki yaygın olarak kullanılan dolma taşı ile ya da ısıya dayanıklı ve ağır bir tabakla kapatıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte 40-45 dakika pişirilir. Sumak ekşisi veya limon suyu istenilen miktarda su eklenip sulandırılarak dolmaların üzerine gezdirilir ve 10-15 dakika kadar daha pişirildikten sonra ocağın altı kapatılıp 10-15 dakika dinlendirilir. Gaziantep Haylan Kabağı Dolmasının / Antep Haylan Kabağı Dolmasının servisi sıcak olarak yapılır.

2. Kuru haylan kabağı ile üretim:

Bileşenler (35-40 adet dolma için):

- 35-40 tane kuru haylan kabağı 250-300 g yağlı kıyma (isteğe göre etin ¼'ü kuyruk yağı)
- 360-450 g pirinç
- 1 adet büyük baş soğan
- 1 adet sarımsak
- 40 g domates salçası
- 40 g biber salçası
- 11 g karabiber
- 10 g toz biber (İsteğe göre)
- 10 g sumak ekşisi veya 1 limon suyu
- Tuz
- Asma yaprağı(isteğe göre)

Hazırlanışı:

Kuru haylan kabakları 20-25 dakika kaynatılarak yumuşatılır. Kabaklar soğuyunca veya soğuk sudan geçirilerek şoklama yapılır. İnce doğranan soğan ve sarımsak, kıyma, salça, karabiber, tuz, yıkanmış pirinç ve isteğe göre toz biber eklenip homojen bir karışım elde edinceye kadar karıştırılır. Hazırlanan dolma harcı, kabakların içine ve yarısını geçecek şekilde bastırmadan doldurulur. İsteğe göre tencerenin dibine kabakların yanmaması için bir sıra asma yaprağı dizilebilir. Doldurulan kabaklar tencereye yatay şekilde tencereye dizilebilir.

Dolmaların üstüne tüm malzemeleri bir parmak geçecek şekilde sıcak su ilave edilir. Dolmanın üstü aslen yörede yaygın olarak kullanılan dolma taşı ile ya da ısıya dayanıklı ve ağır bir tabakla kapatıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır.

Kapağı kapatılan dolma, kaynamaya başladıktan sonra, 40-45 dakika kısık ateşte pişirilir. Sumak ekşisi veya limon suyu istenilen miktarda su eklenip sulandırılarak dolmaların üzerine gezdirilir ve 10-15 dakika kadar daha pişirildikten sonra ocağın altı kapatılır ve 10-15 dakika dinlendirilir. Gaziantep/Antep Haylan Kabağı Dolması sıcak olarak servise alınır.

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

Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolmasının üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gaziantep Haylan Kabağı Dolması / Antep Haylan Kabağı Dolması 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.

10. Antep Karası Kuru Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1066
Tescil Tarihi	: 07.04.2022
Başvuru No	: C2017/219
Başvuru Tarihi	: 05.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Karası Kuru Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 Sokak No:15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Karası Kuru Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Karası Kuru Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Karası Kuru Üzümü, Gaziantep ilinde yetiştirilen *Vitis vinifera* L. türü olan Horoz Karası üzüm çeşidinden üretilen yaş üzümün kurutulması ile elde edilen üzümdür.

Antep Karası Kuru Üzümü yassı olup, kabuk rengi siyah, meyve eti rengi koyu kahverengidir. Tane ağırlığı 8-9 g, kabuk kalınlığı orta düzeyde ve 2-3 adet çekirdekli. Tanenli aroması vardır. Kuru madde oranı %18-20, en fazla %14 oranında nem ve 4,8-6,5 g/L asitlik değeri bulunur. Meyve etinde antosiyanin varlığı yok veya çok azdır.

Gaziantep ilinin iklim özelliği; ağustos ayında 27 °C ve eylül 23°C ortalama sıcaklıkta olması, rüzgâr hızının 8,6-10,7 ve nem oranı %40-45 oranında olması Antep Karası Kuru Üzümünün kurutma aşamasında elverişli koşulları sağlar.

Antep Karası Kuru Üzümünün bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik	Değer
Renk	Kendine özgü, mat siyah renkli
Koku	Kendine özgü, yabancı koku ihtiva etmez
Görünüm	Kendine özgü
Tat	Kendine özgü, yabancı tat ihtiva etmez, hafif kütkürlü ve yağ tadı ihtiva etmez
Yemeklik bitkisel yağ	En çok %1 (m/m)
Rutubet	%12-14 (m/m)
Tane sapı (adet)	En çok %1
Gelişmemiş tane (adet)	En çok %1
Kusurlu tane (adet)	En çok %1
Şekerlenmiş tane (kütlece)	%5-7
Küflü tane	%0,4-0,5
Böcek zararı (adet)	En çok %1
Canlı böcek, kurt ve diğer parazitler	Bulunmaz

Geçmişe eskiye dayanan ve coğrafi sınırın tarım ürünleri içinde önemli bir yere sahip olan Antep Karası Kuru Üzümünün coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antep Karası Kuru Üzümü üretiminde aşağıdaki aşamalar izlenir.

1. Ocak ayında; asma dipleri açılır. Boğaz kökleri temizlenir. Gübreleme yapılabilir.

2. Şubat ayında; bağ kurulacak yerlerde ve eski tesislerde derin belleme (krizma) yapılır, gübrenilir. Köklü ve köksüz asma çubuğu dikimi devam eder. Budamaya başlanır. Bağlarda kış mücadelesi yapılır. Omcalar bordo bulamacı ile yıkanır.

3. Mart ayında; bağ kurulacak yerlerde ve eski tesislerde toprak işlemesi ve gübrelemeye devam edilir. Köklü ve köksüz bağ çubuğu dikimine devam edilir. Hastalık ve zararlılarla mücadele edilmelidir. Omcalar gözler patlamadan bordo bulamacı ile yıkanabilir.

4. Nisan ayında; bağlarda ilkbahar krizması yapılır. Asmaların boğazları açılır. Gerekli gübreleme işleri yapılır. Bazı bölgelerde asma çubuğu dikimi bu ay boyunca da devam eder. Bağlarda budama sıkı bir şekilde devam eder. Uç alma işlemi uygulanır. Omcalar hereklere alınır. Aşılama devam edebilir. Hastalık ve zararlılara karşı ilaçlama yürütülür.

5. Mayıs ayında; asma çubukları dikimi devam eder, uç alma ve hereklere bağlama işleri yürütülür. Mildiyü ve külleme başta olmak üzere zararlılarla mücadele edilir.

6. Haziran ayında; bağlarda sulama, uç alma, boğaz açma, çapalama, hereklere bağlama ve diğer bakım işleri devam eder. Her türlü hastalık ve zararlılarla mücadele yapılır.

7. Temmuz ayında; bağlarda toprak işlemesi durur. Dikim işleri yapılmaz. Bağlarda uç alma, filiz alma, yaprak seyreltme, sülük ve bilezik alma, koltuk alma ve hereklere bağlama işleri devam eder. Sulama, çapalama gibi bakım işleri yürütülür. Her türlü bağ hastalık ve zararlıları ile mücadele edilir.

8. Ağustos ayında; hasat ve pazarlama işleri başlar.

9. Eylül ayında; bağlarda sulama, hereklere bağlama gibi bakım işleri devam eder. Üzüm hasadına devam edilir.

10. Ekim ayında; bağlarda toprak işlemesi ve bakım işleri durdurulur. Üzüm hasadı ay ortalarına kadar yapılır.

Dikim hazırlığında, iş makinalarıyla geniş dikim çukurları açma ve traktörle burgu makinası ile çukur açma ve elle dikim çukuru açma olarak üç yöntem uygulanır. Dikim sonbahar ve ilkbaharda yapılır. Sonbahar mevsiminde, asma anaçları üzerine aşılanarak aşılı olarak açılan çukurlara dikilerek yapılır. Dikimde çelikleme yöntemi de kullanılabilir. Dikimden sonra çukurların aşı yerleri toprak yüzeyinden dört parmak yukarda kalacak şekilde toprakla kapatılması çeliğin toprak yüzeyine kadar olan aksamında ve aşı yerlerinde çok sayıda yan ve dip kök oluşumunu sağlayarak kışın soğuklardan, yazın kurak ve sıcaklardan omcaları korumak amacıyla 2-3 yıl süreyle devamlı yapılır. Serbest goble (orta ve yüksek) şekli, terbiye şekli olarak uygulanır. Bağda eksilen omcaları tamamlamak için aşılı fidan dikim yöntemi kullanılırken, yaz budaması olarak her iki sistemde de sürgünlerin 20-30 cm olduğu dönemde oburlar, koltuk sürgünler ve sonraki dönemlerde yaprak ve uç sürgünü alma işlemi yapılır. Toprak işleme kültivatör, çapa ve belle yılda 2-3 kez yapılır.

Hasat edilecek meyvenin suda çözünür kuru madde miktarı en az %20 (Brix değeri 20) olmalıdır. En fazla 25 kg'lık plastik kasa ya da sepetlere konulan yaş üzüm salkımları bağa yakın bandırma tesislerine taşınır. Burada çürüklerinden arındırılmış olan salkımlar bandırma çözeltisiyle yıkanır. Bandırma çözeltisi; 100 litre su içerisine 5,0 kg potasa konarak iyice karıştırılıp eritilerek hazırlanan %5,0 potasa (K_2CO_3 – potasyum karbonat) ve %1,0 zeytinyağından oluşan kurutma çözeltisidir. Zeytinyağı fraksiyonunun bandırma çözeltisi için hazırlanması kırma adı verilen işlem ile yapılır. Bu işlemde zeytinyağı elle çırpılır. Potasalı sudan yağa ağır ağır ilave edilerek çırpma işlemine devam edilir. Bu karışım daha önce hazırlanmış 100 litrelik potasa çözeltisiyle birleştirilir. Bandırma çözeltisiyle yıkanmış olan üzümler tesise yakın sergi alanına yine uygun plastik kasalar ya da sepetler içinde taşınır.

Üzümlerin kurutulmak üzere serileceği alanda toprak yüzeyi iyice sıkıştırılır, üzerine kâğıt serilir, gıda ile temasa uygun özellikli polipropilen malzemeden yapılmış yüzeyin betonlanması yoluyla ya da yüksek sistem sergi yöntemiyle üzümler kurutulur. Kuruma aşamasında, sık taneli ve iri salkımlar sap kısmından itibaren ortadan ikiye ayrılarak güneş ışığının temas yüzeyi iyileştirilir. Ortalama 7 ilâ 10 gün arasında kurutma işlemi tamamlanır. Kurutma işlemine ağustos sonunda başlayarak ekim ayında devam edilir. Kuruyan üzümler, ucu sivri olmayan tırmıklarla sergiden toplanır, saplarından ayrılır, savurma makinesinden geçirilmek suretiyle sap, çöp vs.' den arındırılır. Gıda ile temasa uygun en fazla 50 kg'lık çuvallara ya da plastik kasalara koyulan Antep Karası Kuru Üzümlü, serin ve rutubetsiz bir ortamda depolanır. Depolarda sıcaklık 5-10 °C ve nem %65 civarında olmalıdır.

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

Antep Karası Kuru Üzümünün geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ürünleri içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Karası Kuru Üzümünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği ve Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve İslahiye Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişiden oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde, coğrafi sınırda yetişen Horoz Karası üzüm çeşidinin kullanılması.
- Özellikle üzümlerin kurutma zamanı ve şekli olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Antep Karası Kuru Üzümlü 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. Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1067
Tescil Tarihi	: 07.04.2022
Başvuru No	: C2017/220
Başvuru Tarihi	: 30.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru
Ürün / Ürün Grubu	: Kabak kuru / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 Sokak No:15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru; Latince tür ismi *Lagenaria siceraria L.* olan monoik çiçek yapısına sahip, büyük beyaz çiçekleri olan haylan kabaklarının kurutulmasıyla elde edilen kışık üründür. Sert ve kırılğan yapıdadır.

Kurutma işlemi genellikle ağustos ve eylül aylarında, 25 gün/ay ve 19-28 km/saat hızla esen rüzgârda ortalama 30-35 °C sıcaklıkta gerçekleştirilir. Kurutma işlemi nem oranı %5'e düşüncüye kadar devam ettirilir.

Gaziantep'te Tibetan Platosu üzerinden aralık ayından nisan ayına kadar sürekli ve güçlü, haziran ayından ekim ayına kadar ise sakin rüzgârlar hâkimdir. Bu rüzgârlar, ürünün kurutulmasında nem oranının dengelenmesine ve homojen bir kurutma sağlanmasına imkân tanır.

Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru'nun fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda yer almaktadır.

Özellik	Değer
Genel görünüm (Dış)	Açık yeşil-sarımsı renkte, benek, kırık ve güneş yanığı olmayan, tüm kısmı kurumuş özellikte
Genel görünüm (iç)	Dış kısmından daha açık renkte, benek, kırık ve güneş yanığı olmayan, tüm kısmı kurumuş özellikte, çekirdeği ve iç kısmı tam olarak alınarak üniform kurutulmuş
Şekil	Ana meyvenin enlemesine ortadan ikiye bölünmüş, bükük, kıvrık eliptik
Renk	Açık yeşil-sarımsı
Kırılğanlık	Hafif kuvvet uygulandığında kırılğan, esnek olmayan-gevrek özellikte
Uzunluk	6-7 cm
Kalınlık	1-2 mm
En	4-5 cm
Kuru madde oranı	% 5-6

Üretim Metodu:

Gaziantep ilinde haylan kabağı, derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti çok iyi, organik ve mineral maddelerce zengin toprak, pH değeri 6-7 civarında topraklarda yetiştirilir. Kol atmıyan ve toplu halde büyüyen kabak fideleri 60-80 cm sıra arası 50-60 cm sıra üzeri mesafeler verilerek ocaklara dikilir. Dekara 4-6 ton arasında iyice yanmış çiftlik gübresi verilebilir. Hasat büyüklüğüne gelmiş olan haylan kabakları, ağustos ayından eylül ayının ilk yarısına kadar sabah ve akşam saatlerinde meyvelerin sapı bıçakla veya makasla kesilerek hasat edilir. Hasat sonrası hemen kurutma aşamalarına geçilir. Kurutma işlemi ağustos ve eylül ayında yapılır.

Toplanan kabaklar yıkanır, sap kısımları kesilir, kabukları soyulur. Enlemesine iki veya üç parçaya bölünerek, her parçanın iç kısımları oyulur. İç kısımları çıkartılan kabaklar, 10-15 cm uzunluğundaki iğne ile açık kısımları aşağıya bakacak şekilde gıda ile temasa uygun pamuklu ip üzerine dizilir. Bir diziye genellikle 50 adet kabak dizilir. Güneş ışığından en iyi yararlanabilecek şekilde üçgen şeklinde, ayaklı ve destekli, ahşap sergilere, birbirine temas etmeyecek şekilde asılır. Güneş ışınlarının en yüksek olduğu saatlerde, hafif rüzgârlı bir yerde kurutma işlemi gerçekleşir. Doğrudan güneş ışınlarına maruz kalması durumunda ürün hasar görür ve kuruduktan sonra siyah benekler oluşur. İplerde herhangi bir kopma ya da esneme olup olmadığı sık sık kontrol edilir. Kurutma işlemi iklim özelliğine göre 4-5 gün sürer. Havanın yağışlı olması durumunda bu süre, 1 haftayı bulur. Kuruma süreci tamamlanınca ipler bağlantı yerlerinden çıkarılıp uçları birleştirilerek diziler birbirine bağlanır.

Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru; 6-7 cm uzunluğunda, 1-2 mm kalınlığındadır, açık yeşil-hafif sarımsı renklidir.

Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru; ipe dizili halde asılarak kuru ve serin yerlerde muhafaza edilir. Bağlı nemin en çok %50-55, sıcaklığın ise 15-18°C olduğu koşullarda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kurusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinasyonunda; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği ile Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan haylan kabağının coğrafi sınırda yetiştirildiğinin müstahsil makbuzu veya beyan üzerinden denetlenmesi.
- Ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan Kabağı Kuru 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.

12. Akşehir Hersesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.02.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1068
Tescil Tarihi	: 07.04.2022
Başvuru No	: C2018/046
Başvuru Tarihi	: 22.02.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Akşehir Hersesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Selçuk Mahallesi Belediye Sokak No:6 Akşehir KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Akşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akşehir Hersesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akşehir Hersesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akşehir Hersesi; et, kemik ve yarma ile hazırlanarak odun ateşinde uzun süre pişirilen yemektir. Üretimde, dana eti veya kurutulmuş koyun ya da keçi kaburga eti kullanılır.

Geçmişe eskiye dayanan Akşehir Hersesi, Mevlâna Celaleddin-i Rumi'nin 'Fihi Mâfih' ve 'Mesnevi' eserlerinde "herise", dönemin Konya Mevlevi dergâhı yemekhanelerinde ise "herse" olarak geçer. Akşehir mutfağı içindeki önemli bir yere sahip olan Akşehir Hersesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1 kg yarma
- 1,5 ilâ 2 kg parça dana eti / kurutulmuş koyun veya keçi kaburga eti
- 1 kg kırılmış kaval kemiği
- Tuz
- 1,5 ilâ 2 lt su

Akşehir Hersesinin üretiminde kurutulmuş et kullanılacaksa, koyun ve keçilerin kaburga etrafındaki etleri kaburga ile birlikte kaya tuzu ile tuzlanır ve tülbentlere sarılarak güneşte kurutulur. Kurutulmuş et kullanılmayacaksa dana eti ile yapılır.

Yarma ayıklanır ve ıslatılarak 5-6 saat bekletilir. Büyük bir bakır tencereye yarma, et ve kemik yerleştirilip tuzlanır ve su eklenir. Köz halindeki odun ateşiyle yanan 100 °C sıcaklığındaki fırına akşamdan konularak 8-10 saat kadar pişirilir. Tenceredeki su, arada bir kontrol edilerek azaldıkça takviye edilir. Akşehir Hersesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Akşehir Hersesinin geçmişi eskiye dayanır ve Akşehir mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akşehir Hersesinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Akşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Akşehir Belediyesi, Akşehir Ticaret ve Sanayi Odası ile Akşehir Lokantacı Kebapçı, Fırıncı, Pastacılar ve Elektrikçiler Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; Akşehir Hersesi üretiminde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Akşehir Hersesi 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.

13. Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.08.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1069
Tescil Tarihi	: 07.04.2022
Başvuru No	: C2019/096
Başvuru Tarihi	: 02.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk
Ürün / Ürün Grubu	: Cevizli sucuk / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beypazarı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtuluş Mah. Halil Şıvgın Sok. No:5 Beypazarı ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Beypazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

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

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

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

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

Cevizli sucuklar kerevete ortasından asılır ve açık havada, 10-15 gün kadar kurutulur. Kurutma işlemi tamamlanan Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu, nemsiz ortamda 7 ila 8 ay saklanabilir. 2- 3 ay sonra sucuğun üzeri kendiliğinden şekerlenir. Ürünün şekerlenmiş hali, bazı tüketiciler tarafından özellikle tercih edebilir. Kurutulmuş ve tüketime hazır hale gelmiş olan Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu tüketici talepleri doğrultusunda temelde iki şekilde satışa sunulur. İçindeki ipler çıkarılan Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu parçalanarak daha az miktarlarda satışa sunulur. Bütün halinde, ipler çıkarılmadan ve ürün kesilmeden bütün olarak kutulara yerleştirilerek 5-10 kg'lık ürünlerin satışa sunulması mümkündür. Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuğu üretim yönteminde yer alan kurutma işlem adımı sayesinde vakumlu bir ambalajlama ihtiyacı duymadan 7 ila 8 ay saklanabilir.

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

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

Denetleme:

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

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

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

14. Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayran

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.08.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1070
Tescil Tarihi	: 11.04.2022
Başvuru No	: C2018/164
Başvuru Tarihi	: 01.08.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayran
Ürün / Ürün Grubu	: Ayran / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Battalgazi Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Üçbağlar Mah. Sivas Cad. No: 48 Yeni Hizmet Binası Battalgazi MALATYA
Coğrafi Sınırı	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayran ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayran ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayran; yoğurt/süzme yoğurt, pirpirim (semizotu), acı kırmızıbiber, su ve tuz kullanılarak üretilen ayrandır. Coğrafi sınırdaki “yandım çavuş ayranı” olarak da bilinir.

Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayranın geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli yere sahiptir. Üretiminde acı kırmızıbiber ve pirpirim (semizotu) kullanılması, coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayranı üretiminde, Malatya ilinde yetiştirilen pirpirim (semizotu) kullanılır. Ürünün bileşenleri aşağıdaki gibidir.

- 2 kg yoğurt veya 800 g süzme yoğurt
- 1 demet pirpirim (semizotu)
- 300 g acı kırmızıbiber
- 1 l su
- Tuz (isteğe göre)

Pirpirim (semizotu) kök kısmından ayıklanır ve iyice yıkanarak süzölmeye bırakılır. Pirpirim (semizotu), isteğe bağlı olarak çiğ veya haşlanmış olarak kullanılabilir. Yoğurt ve tuz iyice çırpılıp su ilave edilir. Üzerine, boylamasına kesilen acı kırmızıbiberler ile pirpirim (semizotu) ilave edilir. İsteğe bağlı olarak su ilave edilerek seyreltilebilir. Hazırlanan karışım, gıda ile temasa uygun toprak küpe konup 4°C’de 15-18 gün bekletilerek fermentasyonunun tamamlanması sağlanır. Malatya Pirpirimli Acılı Ayranın / Malatya Semizotlu Acılı Ayranın servisi, kulplu bakır kupalarla yapılır.

Ürün gıda ile temasa uygun toprak güveçlerde veya cam kavanozda +4°C’de muhafaza edilir.

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

Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayranın geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Üretiminde ayrıca, coğrafi sınırdaki yetişen pirpirim (semizotu) kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Pirpirimli Acılı Ayranın / Malatya Semizotlu Acılı Ayranının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Battalgazi Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Battalgazi Belediyesinden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; muhafaza koşullarının uygunluğu ve Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayran 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.

15. Gaziantep Sini Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1071
Tescil Tarihi	: 11.04.2022
Başvuru No	: C2021/000226
Başvuru Tarihi	: 02.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Sini Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Sini Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Sini Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Sini Köftesi; iki kat köfte harcı arasına iç harç konularak üç kat halinde hazırlanan ve sini içinde fırında pişirilen bir yemektir. Köfte harcı; ince bulgur (simit), koyun kıyması, soğan ve baharatlardan oluşur. İç harcında ise 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı, ceviz içi, yağlı kıyma ve baharatlar bulunur.

Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahip olan Gaziantep Sini Köftesinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Sini Köftesinin Bileşenleri (5-6 kişilik):

Köfte harcı bileşenleri:

- 600-800 g ince bulgur (simit)
- 250-350 g çiğ köftelik koyun kıyması
- 1 adet kuru soğan
- 20-25 g buğday unu / 40-50 g galeta unu
- 20-25 g kırmızı pul biber
- 4-6 g karabiber
- 10-16 g tuz

İç harç bileşenleri:

- 400-500 g yağlı kıyma
- 3 adet kuru soğan
- 80-100 g ceviz içi
- 80-100 g Antep Fıstığı
- 50-100 ml zeytinyağı
- 50-100 g sadeyağ
- 2-4 g karabiber
- İsteğe bağlı aspir
- 10-16 g tuz

Gaziantep Sini Köftesinin Hazırlanması:

Dış kabuğu ayıklanmış Antep Fıstığı bir süre sıcak suda bekletildikten sonra ince kabuğu soyulur. Kıyma, bir tencerede zeytinyağı ile kavrulur. İçine, ince doğranmış kuru soğanlar ilave edilerek soğanlar soluncaya kadar kavurma işlemine devam edilir. Kıymanın kavrulmasına yakın karabiber ve tercihe göre aspir ilave edilerek karıştırılır. Kavrulduktan sonra ocaktan alınan kıymanın içine Antep Fıstığı ve ceviz içi ilave edilip karıştırılır ve hazırlanan iç harç soğumaya bırakılır.

Köfte harcı hazırlamak için; ince bulgur, çiğ köftelik kıyma, kırmızı toz biber, karabiber, tuz ve ince doğranmış soğan bir kapta eller su ile azar azar ıslatılarak köfte harcı iyice yoğrulur ve iki eşit parçaya ayrılır.

45-50 cm çapında bir tepsinin tabanı yağlanarak, içine yoğrulmuş köftenin yarısı yaklaşık 1 cm kalınlıkta yayılır. Üzerine iç harç eşit olacak şekilde yayılır. Köfte harcının kalan yarısı iç harcın üzerine yerleştirilir. İç harcın üzeri tamamen kaplandıktan sonra köftenin üzeri hafif ıslatılmış avuç içiyle düzleştirilir. Keskin bir bıçağın ucu soğuk suya batırılıp köfteler baklava dilimi şeklinde dilimlenir. Sadeyağ eritilerek köftenin üzerine sürülür. Önceden ısıtılmış 200°C'lik fırında 30-35 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan köftelerin üzerine bir-iki avuç su serpilerek ıslatılır ve tepsinin üzeri örtülerek kısa bir süre bekletilir. Böylelikle köftelerin yumuşak olması sağlanır. Gaziantep Sini Köftesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden 1 kişi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden 1 kişi olmak üzere konuda uzman 3 kişiden oluşan 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 Gaziantep 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 metodunun uygunluğu.
- Gaziantep Sini Köftesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

16. Gaziantep Koruk Ekşisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1072
Tescil Tarihi	: 11.04.2022
Başvuru No	: C2021/000069
Başvuru Tarihi	: 15.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Koruk Ekşisi
Ürün / Ürün Grubu	: Koruk ekşisi / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Koruk Ekşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Koruk Ekşisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Koruk Ekşisi; koruk suyunun kaynatılarak veya güneş altında bekletilerek koyulaştırılmasıyla ya da korukların kurutulup öğütülmesi ile elde edilen lezzet verici bir üründür. Sıvı ve toz olmak üzere iki çeşit olarak üretilir. Sıvı çeşidin suda çözünür kuru madde miktarı 65-68 °Briks'tir.

Gaziantep Koruk Ekşisinin üretiminde ilave şeker, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda maddeleri kullanılmaz.

Koruklar, Gaziantep'te üzümlerin henüz olgunlaşmadığı zamanda üreticiler tarafından gerçekleştirilen salkım seyreltme işlemi sırasında toplanır. Bu üzümler koruk ekşisi olarak değerlendirilir. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahip olan Gaziantep Koruk Ekşisi, dolmalarda, salatalarda ve yemeklerde sıklıkla kullanılır. Geçmişe eskiye dayanan Gaziantep Koruk Ekşisinin coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sıvı Gaziantep Koruk Ekşisinin Hazırlanışı:

Geleneksel ve modern olmak üzere iki ayrı metotla üretilir. Geleneksel üretim metodunda, korukların ezilmesi ya da haşlanması yoluyla iki farklı şekilde koruk suyu elde edilir.

Geleneksel yöntem:

Korukların ezilmesi yöntemi: Koruk suyu; korukların çukur bir kapta tahta tokmak kullanılarak hafif darbelerle ezilmesiyle elde edilir. Çekirdekdeki kekremesi tadın suya geçmemesi için çekirdeklerin ezilmemesine dikkat edilir. Koruk suyu, süzülerek kabuk ve çekirdeklerinden ayrılır. Ayrılan kabuk ve salkım sapları, ekşisinin alınması için bir iki kere suya basılır. Koruktan sıkılan su ile kabuk ve salkımlardan alınan ekşi su derin bir kapta toplanır. Tortuların dibe çökmesi için üzerine bir avuç un serpilir. Kabın üzerinde biriken duru su süzülerek tortudan ayrılır. Kabın dibinde kalan tortu, tülbentten süzülerek içindeki ekşi su alınır. Toplanan ekşi sular, kaynatılarak veya geniş kaplarda güneş altında bekletilerek koyulaştırılır. Yeterince koyulaşan (65-68 °Briks) koruk ekşisi cam şişelerde saklanır.

Korukların haşlanması yöntemi: Koruk taneleri çöplerinden tamamen ayıklanır, 4 kg koruk tanesine 200 ml su olacak şekilde taneler hafif ateşte kaynatılır. Soğuyunca taneler ezilip süzgeçten geçirilir. Süzülen ekşi su, durulup berraklaştıncaya kadar derin bir kapta 1-2 saat dinlendirilir. Dinlendirilmiş koruk suyu, dibindeki çökelti bulandırılmadan, yavaşça cam veya porselen kaplara boşaltılır. Dipte kalan ekşi su tülbentten süzülerek alınır. Elde edilen koruk suyu güneş altında bekletilerek koyulaştırılır.

Koruk ekşisi asidik olduğu için, alüminyum veya bakır kaplarda bekletilmez veya koyulaştırılmaz.

Modern yöntem:

Koruk taneleri çöplerinden ayrılır, yıkanır ve üzüm sıkma makinesinde suyu sıkılır. Süzülen koruk suyu vakum altında 65°C’de kaynatılarak koyulaştırılır. İstenen kıvama (65-68 °Briks) erişen ürün cam şişelere doldurularak paketlenir.

Gaziantep Koruk Ekşisinin üretiminde ilave şeker, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda maddeleri kullanılmaz.

Toz Gaziantep Koruk Ekşisinin Hazırlanışı:

Koruklar salkımlar halinde kurutulur, taneler salkımlardan ayrılır. Çöpleri ayıklanır ve koruk taneleri kıyma makinesinden geçirilerek ya da havanda dövülerek ufaltılır. Toz haldeki Gaziantep Koruk Ekşisi cam kavanozlarda saklanır.

Ambalajlanan ürünler, serin ve kuru yerde, güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilir.

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

Gaziantep Koruk Ekşisinin geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahiptir. Gaziantep’te yetişen asmalardan toplanan koruklar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Koruk Ekşisinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden 1 kişi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden 1 kişi olmak üzere konuda uzman 3 kişiden oluşan 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 Gaziantep 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, coğrafi sınırda yetişen korukların kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Sıvı çeşidin suda çözünür kuru madde miktarının uygunluğu.
- Ambalajlama ve saklama koşullarının uygunluğu.
- Gaziantep Koruk Ekşisi 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.

17. Gaziantep Muhammarası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1073
Tescil Tarihi	: 11.04.2022
Başvuru No	: C2021/000227
Başvuru Tarihi	: 02.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Muhammarası
Ürün / Ürün Grubu	: Kahvaltılık sos / Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Muhammarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Muhammarası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Muhammarası; taze kırmızı biber ya da kırmızı pul biberin, peksimet / galeta unu, ceviz içi, nar ekşisi ve çeşitli baharatlarla karıştırılması ile elde edilen, kahvaltılık sos ya da meze olarak tüketilen, servisi soğuk olarak yapılan bir yiyecektir.

Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahip olan Gaziantep Muhammarasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Muhammarasının Bileşenleri (5-6 kişilik):

- 250-300 g taze kırmızı biber / 70-90 g kırmızı pul biber
- 30-40 g kırmızı pul biber (taze biber ile yapılıyorsa)
- 100-200 ml zeytinyağı
- 80-160 g ceviz içi (iri dövülmüş)
- 6-7 tane peksimet / 70-90 g galeta unu
- 15-20 ml nar ekşisi
- 1 adet limonun suyu
- 50-75 ml su
- 3-6 g kimyon
- 2-3 g karabiber
- İsteğe bağlı yenibahar
- Tuz
- Süslemek için 1-2 dal maydanoz ya da 2 adet ceviz içi

Gaziantep Muhammarasının Hazırlanması:

Taze biberli Gaziantep Muhammarası:

Taze kırmızı biberler ayıklanıp yıkandıktan sonra kıyma makinesinde ya da doğrayıcıda çekilir. Üzerine galeta unu / çekilmiş peksimet, dövülmüş ceviz içi, kimyon, kırmızı pul biber ve su ilave edilerek iyice karıştırılır. Limon suyu, nar ekşisi, tuz ve zeytinyağı eklenerek tekrar iyice karıştırılır. Üzeri tercihe göre maydanoz yaprakları veya ceviz içi ile süslenerek servisi yapılır.

Pul biberli Gaziantep Muhammarası:

200 ml zeytinyağı pul biberle karıştırılarak dinlendirilir. Peksimetler suyla ıslatılıp suyu sıkılır, ceviz içi ve pul biberli zeytinyağı ile iyice karıştırılır. Bu karışıma karabiber, yenibahar, kimyon, nar ekşisi, tuz ve limon suyu ilave edilerek tekrar karıştırılır. Üzeri tercihe göre maydanoz yaprakları veya ceviz içi ile süslenecek servis yapılır.

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

Gaziantep Muhammarasının geçmişi eskiye dayanır ve Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Muhammarasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden 1 kişi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden 1 kişi olmak üzere konuda uzman 3 kişiden oluşan 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 Gaziantep 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 metodunun uygunluğu.
- Gaziantep Muhammarası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

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

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

1. Ayder Balı

108 sayılı ve 01.09.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2019/116 numaralı Ayder Balı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Tablo 2: Ayder Balının Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
TPS10 (10 g baldaki toplam polen sayısı)	7732- 167147
Fruktoz (100 g baldaki)*	26,43 - 35,57 g
Glukoz (100 g baldaki)*	20,11 - 30,58 g
Fruktoz/glukoz	1,03 - 1,34
% Nem	%15,8 - 18,8
HMF (hidroksimetilfurfural)*	0,7 ppm - 11,31 ppm
Toplam fenolik madde (UV-Vis Spektrometre)	88,92 - 196,17 mgGAE/kg
*: Yüksek performanslı sıvı kromatografisi (HPLC) ile ölçülmüştür.	

“
ifadesi,

“Tablo 2: Ayder Balının Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
TPS10 (10 g baldaki toplam polen sayısı)	7732- 167147
Fruktoz+Glukoz (100 g baldaki, en az)	60 g
Fruktoz/Glukoz	1,03 - 1,34
% Nem	%15,8 - 18,8
HMF (hidroksimetilfurfural)*	0,7 ppm - 11,31 ppm
Toplam fenolik madde (UV-Vis Spektrometre)	88,92 - 196,17 mgGAE/kg
*: Yüksek performanslı sıvı kromatografisi (HPLC) ile ölçülmüştür.	

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Ayder Balı

Başvuru No : C2019/116
Başvuru Tarihi : 02.09.2019
Coğrafi İşaretin Adı : Ayder Balı
Ürün / Ürün Grubu : Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı

Başvuru Yapan	: Sınırlı Sorumlu Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kaplıca Mah. Ayder A.Ambarlık No:126/A Çamlıhemşin RİZE
Vekil	: Huri Açar (Barlak) (Açılım Marka Patent Ve Danışmanlık Hizmetleri Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Rize ili Çamlıhemşin ilçesinin Kaçkar Dağlarının kuzey yamaçlarından başlayıp Ardeşen ilçesinde son bulan ve Fırtına Vadisi ile Kavron, Hala, Çat, Tunca, Durak ve Çayırüzü havzalarını kapsayan Ayder Yaylası
Kullanım Biçimi	: Ayder Balı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ayder Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayder Balı; coğrafi sınırdaki çiçeklenme sezonuna bağlı olarak kestane balı ve multifloral çiçek balı olmak üzere iki çeşittir.

Kestane balı ağırlıklı olarak Hala Deresi civarından elde edilir. Rengi çiçek balına göre daha koyu olup içeriğinde, coğrafi sınıra özgü çiçeklerden bir miktar polen bulunabilir.

Çiçek balı ise, ağırlıklı olarak Kaçkar Dağlarına kadar olan yerlerden elde edilen açık renkli baldır. İçeriğinde, coğrafi sınıra özgü kestane polenleri bulunabilir.

Ayder Balı üretiminde; uzun dilleri sayesinde, derin tüplü çiçeklerin de nektarlarından yararlanabilen Kafkas melezi ırkı arıları kullanılır.

Ayder Balının melissopalinojik yapısında; dominant olarak *Castanea sativa* taksonunun polenleri, sekonder olarak da *Trifolium repens*, *Lotus corniculatus* ve *Coronilla orientalis* taksonlarına ait polenler bulunur.

Coğrafi sınırdaki üretilen ballarda; kestane poleni dominant olarak bulunuyorsa “kestane balı”; dominant bitki poleni yoksa ve bitki polenleri sekonder, minör ve eser bitki polenlerinden oluşuyorsa “çiçek balı” olarak tanımlanır. Kestane poleni için dominantlık oranı % 90’ın üzeridir.

Tablo 1: Ayder Balının Botanik Orijinleri ve Polen Spektrumları

Takson Numarası	Bitki Familyası	Bitki Taksonu	Ayder Balının Botanik Orijinleri ve Polen Spektrumları (* ≥%45 Dominant (D), (%16-44) Sekonder (S), (%3-15) Minör (M), (<%3) Eser (E) **Kestane poleni için dominantlık oranı %90’ın üzeridir.)
1	Apiaceae	Tanımlanmayan	M
2	Asteraceae	<i>Anthemis</i> spp. Boyacı papatyası, Öküzgözü papatyası	M
3		<i>Centaurea</i> spp. Peygamber çiçeği	E
4		<i>Petasites albus</i> Lapaza çiçeği	M
5		<i>Tanacetum sorbifolium</i> Pire otu	E

6		<i>Taraxacum spp.</i> Kara hindiba	M
7	Berberidaceae	<i>Berberis spp.</i> Kadın tuzluğu	E
8	Betulaceae	<i>Betula spp.</i> Huş ağacı	E
9	Boraginaceae	<i>Cerithe spp.</i> Bal otu	E
10	Boraginaceae	<i>Myosotis spp.</i> Unutma beni çiçeği	M
11	Brassicaceae	Tanımlanmayan	E
12	Boraginaceae	<i>Cardamine impatiens</i> Taraklı kodimotu	E
13	Campanulaceae	<i>Campanula latifolia</i> Çan çiçeği	E
14	Caryophyllaceae	Karanfilgiller	M
15	Cistaceae	Laden çiçeği	E
16	Cyperaceae	<i>Carex spp.</i> Papirüs	E
17	Ericaceae	<i>Epigaea gaultherioides</i> Dağ elması	M
18		<i>Rhododendron spp.</i> Mor çiçekli ormangülü	M
19	Fabaceae	Tanımlanamayan	M
20		<i>Trifolium repens</i> Ak üçgül	M
21		<i>Coronilla orientalis</i> Ala köriği	S
22		<i>Lotus corniculatus</i> Gazelboynuzu	E
23		<i>Medicago spp.</i> Yonca	E
24		<i>Castanea sativa**</i> Anadolu keşanesi	D
25	Lamiaceae	<i>Ajuga orientalis</i> Mayasıl otu	M
26		<i>Nepeta spp.</i> Gül nanesi	E
27		<i>Teucrium spp.</i> Kısa mahmut otu	E
28		<i>Thymus praecox</i> Kırmızı çiçekli ve yayılcı yerörtücü kekik hibriti	E
29	Plantaginaceae	<i>Plantago lanceolata</i> Ayak tabanı otu	E
30	Poaceae	Buğdaygiller	E
31	Polygonaceae	<i>Rumex spp.</i> Kuzukulağı	E
32	Ranunculaceae	<i>Ranunculus spp.</i> Düğün çiçeği	E
33	Rosaceae	<i>Fragaria vesca</i> Dağ çileği	E
34		<i>Prunus spp.</i> Süs eriği	E
35		<i>Rubus idaeus</i> Ahududu	M
36		<i>Rosa spp.</i> Gül	E
37		Tanımlanamayan	E

38	Rubiaceae	<i>Galium</i> spp. Yoğurt otu	E
39	Salicaceae	<i>Salix</i> spp. Söğüt ağacı	E
40	Tiliaceae	<i>Tilia</i> spp. İhlamur	E

Tablo 2: Ayder Balının Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
TPS10 (10 g baldaki toplam polen sayısı)	7732- 167147
Fruktoz+Glukoz (100 g baldaki, en az)	60 g
Fruktoz/Glukoz	1,03 - 1,34
% Nem	%15,8 - 18,8
HMF (hidroksimetilfurfural)*	0,7 ppm - 11,31 ppm
Toplam fenolik madde (UV-Vis Spektrometre)	88,92 - 196,17 mgGAE/kg
*: Yüksek performanslı sıvı kromatografisi (HPLC) ile ölçülmüştür.	

Coğrafi sınırdaki arıcılığın tarihi eskiye dayanmakta olup yöre halkının önemli geçim kaynaklarından. Coğrafi sınırdaki su kaynaklarının çok olması, çiçekli bitki örtüsü ve yoğun ormanlık alana sahip olması nedeniyle çiçeklenme süresi uzundur. Coğrafi sınırın bu yapısı, arıların beslenme ihtiyacını da karşılar.

Üretim Metodu:

Ayder Balının üretiminin yapıldığı coğrafi sınıra, yaklaşık olarak 800 kovan yerleştirilir. Tüm kovanlar arıcı-kovan takip sisteminde kayıt altına alınır ve kayıtlı olmayan kovanlardan bal satışı yapılmaz.

Kışlatma: Kafkas melezi ırkı arılar ve kovanları, coğrafi sınır ve civarında kışlatılır. Bal sezonuna hazırlık işlemleri de yine aynı yerde yapılır. Kovan temizliği ve bakımında fiziksel yöntemler uygulanır.

Arılı kovanlar nisan-mayıs aylarında daha yüksek rakımlı yerlere taşınarak daha önceden hazırlanmış platformlara yerleştirilir. Kovanlar taşındıktan sonra ballıklar (kabarmış çerçeve petekler) kovanlara yerleştirilir. Bu aşamadan sonra bakım ve ilaçlama dışında herhangi bir işlem yapılmaz.

Arıcılar, arıların 10 km'lik uçuş alanı içinde kendilerine belirlenmiş bölgede kovanlarını kurarlar. Kovan mesafeleri, bal bölgelerinin çiçek yoğunluğuna ve kovan sayısına göre 200 - 500 m arasında değişebilir.

Zirai mücadelede, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından izin verilen zirai ilaçlar kullanılır.

Sağım: Temmuz ayında ve geleneksel usullerle sağım yapılır. Körükler kullanılarak hafif dumanlama yapılır ve çerçeveler, ballıklardan çıkarılır. Çerçevelerin sırları sır bıçağı veya tarağı ile alındıktan sonra petekler, bal süzme makinelerinde süzdürülüp 1-2 gün dinlendirilir. Dinlendirilen ballar, bal mumu ve arı parçalarından arındırılmak amacıyla tekrar süzülür.

Dolum ve Depolama: Süzülen ballar, Sınırlı Sorumlu Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Tarımsal Kalkınma Kooperatifi bünyesinde kurulan dolum tesisinde 0,5 kg, 1 kg ve 2 kg'lık cam kavanozlara doldurulup etiketlenir. Ayrıca sipariş doğrultusunda farklı ağırlıklara göre de ambalajlanması mümkündür. Ambalajlanan ballar, 15°C'den daha yüksek sıcaklıktaki depolarda muhafaza edilir. Balların etiketinde, sağım sonrasında yapılan analizlere uygun olarak "çiçek balı" veya "kestane balı" ifadelerine yer verilir.

Denetleme:

Denetimler; S.S. Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin koordinatörlüğünde ve S.S. Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Hacettepe Üniversitesi Biyoloji Bölümü Palinoloji ve Arı Ürünleri Bölümü ile Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde görevli konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 3 defa, ayrıca gerekli görülen hallerde veya şikâyet üzerine her zaman yapılır. Düzenli olarak yapılan denetimler; kışlatma, sağım ve pazarlama dönemlerinde gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; özellikle kovanların yerleştirildiği ve kışlatıldığı yerler, kovan mesafeleri, sağım, dolum ve depolama bakımından üretim metoduna uygunluk; ürünün özelliklerinin uygunluğu ile Ayder Balı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Sağımdan sonra ve ayrıca şikâyet üzerine alınan numunelere, aşağıda belirtilen analizler yaptırılır.

- Polen analizi ve TPS10 (10 g baldaki toplam polen sayısı)
- Fruktoz (100 g baldaki)
- Glukoz (100 g baldaki)
- Fruktoz/glukoz
- % nem
- HMF (hidroksimetilfurfural)
- Toplam fenolik madde (UV-Vis Spektrometre)

Sağımdan sonra alınan numunelere ilişkin analiz masrafları, ilgili üretici tarafından karşılanır.

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. Zara Balı

114 sayılı ve 01.12.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2020/420 numaralı Zara Balı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Zara Balı; coğrafi sınırın florasında yetişen bitkilerle beslenen ve Karniyol ırkı arılar tarafından üretilen çiçek balıdır.”

ifadesi,

“Zara Balı; coğrafi sınırın florasında yetişen bitkilerle beslenen, Kafkas ırkı ve melezi arılar tarafından üretilen çiçek balıdır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2020/420
Başvuru Tarihi	: 27.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Zara Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Zara Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Demirciler Zara SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili Zara ilçesi
Kullanım Biçimi	: Zara Balı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zara Balı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zara Balı; coğrafi sınırın florasında yetişen bitkilerle beslenen, Kafkas ırkı ve melezi arılar tarafından üretilen çiçek balıdır. Hasadı ağustos ayı ortasında başlayıp eylül ayı ortasına kadar süren Zara Balı, petekli ve süzme bal olarak iki şekilde piyasaya sunulur.

Önemli arıcılık merkezlerinden biri olan Zara ilçesinde arıcılık faaliyetleri 1350-1800 metre yükseklikteki yaylalarda yapılır. Bölgede başta kekik olmak üzere geven, kuş fiği, nane, ballıbaba, böğürtlen, sığırkuyruğu, ölmez otu, taş yoncasi, söğüt, yonca ve sütleğen bitkileri zengin bir flora oluşturur.

Zara Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Prolin	750-1200 mg/kg
Sakkaroz (en fazla)	% 5

Fruktoz+glukoz oranı (en az)	% 65
Fruktoz/glukoz	0,9-1,4
Nem oranı	% 16-17
Diastaz sayısı (en az)	8
Suda çözünmeyen madde (en fazla)	0,1/100 g
Elektrik iletkenliği (en fazla)	0,8 mS/cm
Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	-1 veya daha pozitif
Balda protein ve ham bal delta C13 değerinden hesaplanan C4 şekeri oranı (en fazla)	% 7
HMF değeri (en fazla)	40 mg/kg
Naftalin (balmumunda) (en fazla)	10 ppb

Zara Balının organoleptik özellikleri:

Renk: Geven (keven) polenleri yoğun olan bal açık sarı, kekik polenleri yoğun olan bal ise koyu kırmızıdır.

Tat: Buruk ve hafif keskindir.

Kıvam: Koyu kıvamlıdır.

Zara Balında baskın polenler; Astragalus subs. (Fabaceae) (% 42), belirgin polenler ise; Apiaceae (%12), Lamiaceae (%7), Asteraceae (%), Onobrychis subs. (Fabaceae) (%4), Dipsaceae (% 2)'dir.

Zara Balının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ürünleri arasında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Zara Balı çiçek balı olup petekli ve süzme bal olmak üzere 2 farklı şekilde üretilir.

Zara Balı üretiminde kullanılan kovanlar Langstroth tipi modern kovanlar olup TSE standartlarına uygundur.

Zara'da arıcılık faaliyeti sabit arıcılık şeklinde yürütülür. Ekim-kasım aylarında başlayan kışlama için Zara'da uygun bir yeri olmayan Zara Balı üreticileri kışlama için ilçe dışına çıkar. Kışlama alanı olarak genellikle Tokat, Hatay, Osmaniye, Adana, İskenderun, Muğla, Antalya ve Sivas illerinde valiliklerin uygun gördüğü alanlar kullanılır.

Kışlama:

Arıların kışı geçirme dönemidir. Sonbahar döneminde arıların kışlık bakımı yapılır. Kovandaki boş çerçeveler ile içindeki ballar alınır. Havaaların soğumaya başlaması ile birlikte, kovanlara polen ve arı keki ile katı besleme yapılmaya başlanır. Güz dönemi beslemesinin amacı yaşlanmış ve yıpranmış işçi arıların ölümü ile azalan kovan nüfusunun ilkbahar dönemine güçlü bir şekilde girmesini sağlamaktır. Bölgede kış ayları soğuk ve uzun yaşandığı için kapalı alanda kışlama yapılır. Kışlama alanları fazla hava sirkülasyonu olmayan, yoğun ses ve ışıktan uzak, nem ve sıcaklık açısından iyi izole edilmiş yerlerdir. Koloniler yerden 20-25 cm yüksekliğe konulur. Üst üste en fazla 3 kovan konulabilir. Koloniler yerleştirilirken zayıf koloniler ortaya, güçlü koloniler ise birinci ve üçüncü katlara konur. Böyle konulmasının sebebi ise ortadaki zayıf koloninin ısı kaybının engellenmesi ve ilkbahara güçlü bir şekilde çıkmasını sağlamaktır.

İlkbahar bakımı: İlkbahar bakımında amaç; arıların kışı nasıl geçirdiğini, kovanda mevcut gıda miktarını, ana arının varlığını, yumurtlama durumunu, işçi arı miktarını, kovanda hastalık olup olmadığını kontrol etmektir. İlkbahar bakımına nisan ayı başında başlanır. Kovanların ana arı kontrolleri yapılır, anasız kolonilere ana arı konur veya analı başka koloni ile birleştirilir. Ana arının yumurtlama durumuna ve işçi arıların miktarına bakılır, kovanlarda hastalık olup olmadığı kontrol edilir ve gerekli tedbirler alınır. Kovan dip tahtalarının temizliği yapılır, nemli ve küflü olan dip tahtaları değiştirilir. Arıların Zara'ya nakil işlemi nisan ayı sonunda gerçekleştirilir.

Besleme: İlkbahar bakımı yapıldıktan sonra kovanlar aralıklara yerleştirilmeye başlanır. Kovanlar yerleştirirken koloniler arası şaşırmaı önlemek amacıyla, kovanlar arasında en az 2 metre mesafe bırakılmasına dikkat edilir. Arıların kışlaklardan çıkarıldığı nisan ayında koloninin beslenmesi ve kuvvetlendirilmesi için bal, kek ve polen takviyesi yapılır. Sıcaklık durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artışa göre önce koyu (2 birim şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim şeker / 1 birim su) şurupla besleme yapılır. Böylece ilkbahara güçsüz ve zayıf girmiş olan koloniler güçlendirilmiş olur. Her aralıkta arıların su ihtiyacını gidermek için bir suluk bulundurulur.

Petekler: Temel petek ihtiyacı, daha önce kullanılmış peteklerin geri dönüşümü ile karşılanır. Arıların ürettiği bal mumları toplanıp eritilerek külçe haline getirilir. Daha sonra külçe haline getirilen mumlar eritilir. Düzgün altıgenler içeren ve soğutulan iki silindirin üzerine erimiş bal mumu akıtılır ve bal mumunun donması ile plaka şeklinde temel petekler elde edilir.

Bal akım dönemi: 1 Temmuz-15 Ağustos arası ballı bitkilerin tam olarak çiçek açtığı dönemdir. Arıların yoğun bir şekilde bu çiçeklerden bal toplamasıyla bal akımı dönemi gerçekleşmiş olur. Bal akımı bittikten sonra bal yaklaşık 15 gün kovan içinde olgunlaşması için bekletilir.

Bal hasat dönemi: Zara Balı hasadı; petek gözlerinin sırlandığı ağustos ayı ortasında başlayıp eylül ayı ortasına kadar sürer. Petekli balın sırlanmış olması balın olgunlaşmış olduğunun göstergesidir. Hasada, petekli balın tamamının veya en az 2/3'ünün sırlanmış olduğu peteklerden başlanır. Bal hasadı akşamüstü yapılır. Balın erken dönemde hasat edilmemesine dikkat edilir. Erken dönemde hasat edilen ballarda nem oranı yüksek olacağından bal erken kristalize olur ve fermantasyona uğrar. Hasatta kovan açılarak çerçeve çıkarılır. Üzerindeki arılar silkelenerek çerçeve, hazır bulundurulmuş temiz bal taşıma sandığına konur. Burada tam sırlı düzgün petekler, petekli bal olarak satılacağı için poşetlenip dinlendirmeye bırakılır. Daha az sırlanmış diğer petekler ise süzme odasına alınır.

Süzme ve Dinlendirme: Piyasaya süzme bal olarak sunulacak ballar süzme odasına alınarak süzme makinesine yerleştirilir. Bal, süzme makinesinde süzülerek krom çelik tanklara doldurulur ve hijyenik ortamda dinlendirilmeye bırakılır. 35-40 °C'ye ısıtılmış balın dinlendirilmesi sırasında, baldan yoğun olan parçacıkların dibe çökmesi ve baldan daha az yoğun yabancı maddeler ile hava kabarcıklarının yüzeye çıkması ile balda bir miktar durulma görülür. Dinlendirilerek berrak, temiz ve parlak görünüm alan ballar opak cam kavanoz veya TSE standartlarına göre üretilmiş laklı tenekelere doldurulur.

Depolama: Ballar; paketleme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunarak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir. Ürünün depolanması Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun olarak yapılır.

Zararlılarla Mücadele (varroa mücadelesi): Birincisi arıların kışlaklardan çıkarıldığı nisan ayında, ikincisi ise eylül ayına denk gelen bal hasadından sonra olmak üzere, petek gözlerinde yavru oranının en az olduğu dönemlerde gerçekleştirilir. Varroa mücadelesinde kullanılan ruhsatlı ilaçlar, ilaç prospektüsünde belirtilen talimatlara uygun şekilde kullanılır.

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

Zara Balının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ürünleri arasında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Zara Balının üretimindeki, arıların kışlatma işlemi hariç bütün işlemleri, belirlenen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Zara Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Zara Ziraat Odası, Zara İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Zara Tarım Kredi Kooperatifi ve Zara ilçesi Bal Üreticileri Birliğinden ürün konusunda uzman en az 4 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak 6 ayda bir yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Zara Balı üretimi yapacak üreticiler nisan-mayıs aylarında Zara Ziraat Odasına müracaat ederek Zara Balı üretici kayıt defterine kayıt olurlar. Kayıt yapıldıktan sonra en geç 15 gün içinde denetim mercii aralık yerinde denetim yaparak kovan sayısını, konaklama noktasının uygunluğunu ve flora yapısını kayıt altına alır.

Üreticiler bal hasadına başlamadan 15 gün önce tescil ettirene bal hasadı yapacağına dair bilgi verir. Bildirim üzerine denetim mercii hasat zamanı arılığa giderek denetim yapar ve şeker profili, prolin, HMF, diastaz, pH ve serbest asitlik değerleri bakımından analiz yapılması için numune alır. Yapılan analizlerin ücretleri üreticiden temin edilir.

Denetim mercii tarafından ayrıca;

- balların tat, koku, aroma ve renk bakımından uygunluğu,
 - üretimde kullanılan arı ırkı uygunluğu, özellikle arılıklarda su bulunup bulunmadığı, arıların temiz su ihtiyacını giderme şekli ve zararlılarla mücadele şekli bakımından üretim metoduna uygunluk,
 - ürünün ambalajlama ve depolama koşullarının uygunluğu,
 - Zara Balı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,
- denetlenir.

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

3. Kaymaklı Kuru Kaymağı

110 sayılı ve 01.10.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/000231 numaralı Kaymaklı Kuru Kaymak ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

- Coğrafi işaretin adı karışıklık olmaması sebebiyle Kaymaklı Kuru Kaymağı olarak değiştirilmiştir.
- Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

“Kaymaklı Kuru Kaymağında en az % 17,41 en çok % 20,54 oranında protein; en az % 68,88 en çok %72,89 oranında yağ bulunur.

ifadesi,

” Kaymaklı Kuru Kaymağında en az % 17,41 en çok % 20,54 oranında protein; en az % 68,88 en çok %72,89 oranında süt yağı bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Kaymaklı Kuru Kaymağın üretiminde, coğrafi sınırdaki beslenen ineklerden elde edilen sütler kullanılır. Sağılan sütler alüminyum kaplarda toplandıktan sonra beyaz ve ince bir tülbentle süzülür. Sütü kaynatmak için; tandır evi olarak isimlendirilen ve yere gömülü olan tandır kullanılır. Tandır evi 60 cm derinlik ve 62 cm çapında olup tavanında ve güney cephesinde penceresi bulunur, tek göz odalıdır”

ifadesi,

“Kaymaklı Kuru Kaymağın üretiminde, coğrafi sınırdaki beslenen ineklerden elde edilen sütler kullanılır. Sağılan sütler gıda ile teması uygun kaplarda toplandıktan sonra beyaz ve ince bir tülbentle süzülür. Sütü kaynatmak için; tandır evi olarak isimlendirilen ve yere gömülü olan tandır kullanılır. Tandır evi 60 cm derinlik ve 62 cm çapında olup tavanında ve güney cephesinde penceresi bulunur, tek göz odalıdır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Yaş kaymak, delikli kalburun üzerinde ve 4-12°C arasındaki sıcaklıkta güneş görmeyen bir alanda 24 saat bekletilerek kurutulur. Kalburun delikli olması, üstten ve alttan aynı şartlardaki havayı alan kaymağın her tarafının eşit şekilde ve eşit sürede kurumasını sağlar. Kaymaklı Kuru Kaymağın üretimi, tüm yıl boyunca yapılabilir.”

ifadesi,

“Yaş kaymak, delikli kalburun üzerinde ve 4-12 °C arasındaki sıcaklıkta güneş görmeyen, gıda hijyeni kriterlerine uygun bir alanda 24 saat bekletilerek kurutulur. Kalburun delikli olması, üstten ve alttan aynı şartlardaki havayı alan kaymağın her tarafının eşit şekilde ve eşit sürede kurumasını sağlar. Kaymaklı Kuru Kaymağın üretimi, tüm yıl boyunca yapılabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Kaymaklı Kuru Kaymağı

Başvuru No	: C2021/000231
Başvuru Tarihi	: 03.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kaymaklı Kuru Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kuru kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kaymaklı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bekirağa Mah. Belediye Cad. No:20 NEVŞEHİR

Coğrafi Sınır
Kullanım Biçimi

: Nevşehir ili Merkez ilçesi Kaymaklı beldesi
: Kaymaklı Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kaymaklı Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kaymaklı Kuru Kaymağı; tereyağı kıvamında, protein ve yağ oranı yüksek, gözenekli, kuru, hafif, sert ve yarım ay görünümünde olan ve inek sütü kullanılarak üretilen kaymaktır.

Kaymaklı Kuru Kaymağında en az % 17,41 en çok % 20,54 oranında protein; en az % 68,88 en çok %72,89 oranında süt yağı bulunur.

Kaymaklı Kuru Kaymağın geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınırın yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki Kaymaklı Kuru Kaymağı için 2006 yılından itibaren yıllık periyotlarla Kaymak Festivali düzenlenmektedir. Kaymaklı Kuru Kaymağın üretimi, özellikle kaymağın kurutulması aşamasında coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kaymaklı Kuru Kaymağın üretiminde, coğrafi sınırdaki beslenen ineklerden elde edilen sütler kullanılır. Sağılan sütler gıda ile temasa uygun kaplarda toplandıktan sonra beyaz ve ince bir tülbentle süzülür. Sütü kaynatmak için; tandır evi olarak isimlendirilen ve yere gömülü olan tandır kullanılır. Tandır evi 60 cm derinlik ve 62 cm çapında olup tavanında ve güney cephesinde penceresi bulunur, tek göz odalıdır.

Tandır evi, saman ve hayvansal gübre ile yakılıp üzerine, 65 cm uzunluğunda ve 3 cm genişliğindeki demir çubuklar çapraz şekilde konur. 8 litre süt; bakır tencereye koyulup demir çubukların üzerine yerleştirilerek kaynatılır. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra tenceresiyle birlikte tandırdan alınır.

Tandırdaki yanan ateş köz halindeyken, üzerine 63 cm çapında ve 3,5 cm derinliğindeki bakır tepsi yerleştirilir. Tepsi ısınca, beyaz tülbentten süzülen kaynamış süt, kademeli olarak 10 cm yükseklikten başlayıp 1 metre yüksekliğe kadar kaldırılarak tepsiye dökülür. Bu aşamada süütün yüzeyinde oluşan köpükler, kaymağın gözenekli yapıda olmasını sağlar. Kaymak kuvvetli ateşte pişirilmediği için, ateşin tekrar kuvvetlenmemesi amacıyla, tandır evinin yere gömülü olan zemindeki bacası, kumaş yumağı ile tıkanır ve süt, 6-7 saat pişmeye bırakılır.

Kaymak; piştikten sonra bakır tepsinin kenarlarına yapışan kaymak bıçak ile ayrılır. 1 m uzunluğunda ve 1 cm çapında olan oklava ile tepside alınır. Tepsiden kaldırırken yarım daire şeklini alan kaymak, ters çevrilmiş kalburun üzerine konur. Kalburun yarıçapı 40 cm ve yüksekliği 30 cm olup tabanında, yaklaşık 0,8 cm çapında delikler bulunur. Çevresi ağaçtan, delikli kısmı ise deriden mamul sırimlarla yapılmıştır. Yaş kaymağın bakır tepside dağılmadan kaldırılması ve bu amaçla özel olarak üretilmiş kalbura konulması aşaması ustalık becerisi gerektirir.

Yaş kaymak, delikli kalburun üzerinde ve 4-12 °C arasındaki sıcaklıkta güneş görmeyen, gıda hijyeni kriterlerine uygun bir alanda 24 saat bekletilerek kurutulur. Kalburun delikli olması, üstten ve alttan aynı şartlardaki havayı alan kaymağın her tarafının eşit şekilde ve eşit sürede kurumasını sağlar. Kaymaklı Kuru Kaymağın üretimi, tüm yıl boyunca yapılabilir.

Kaymaklı Kuru Kaymağı buzdolabında 14 gün saklanabilir. Soğuk zinciri kırılmadan -1 ilâ -18°C aralığında 1 yıl muhafaza edilebilir. Kaymaklı Kuru Kaymağı yarım daire şeklinde ve gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Kaymaklı Kuru Kaymağın geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle kaymağın kurutulması aşamasında coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kaymaklı Kuru Kaymağın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kaymaklı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Nevşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kaymaklı Belediye Başkanlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 2 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenler ile araç ve gereçlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün görünümünün ve muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Kaymaklı Kuru Kaymağı 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.

6. Bölüm

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

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

1. Oltu Taşı

192 tescil sayılı Oltu Taşı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- “Ürün Adı: Oltu Taşı”

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Doğal taş / Diğer ürünler”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “Coğrafi İşaretin Kaynaklandığı Alan: Oltu”

ifadesi çıkarılmıştır.

- “Coğrafi Sınırı: Türkiye”

ifadesi,

“Coğrafi Sınır: Erzurum ili Oltu ilçesi”

şeklinde değiştirilmiştir.

- Kullanım Biçimi:

“Markalama”

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

- Denetleme:

“Oltu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Oltu Yer Bilimleri Fakültesinden iki öğretim elemanı, Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulundan iki öğretim elemanı, Oltu Taşını Geliştirme Sanatkârlarını Koruma ve Kalkındırma Derneğinden iki üyeden oluşacak denetim komisyonu tarafından denetim faaliyetlerini periyodik olarak ayrıca şikâyet olması halinde her zaman yapabilir.”

ifadesi,

“Denetimler; Oltu Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Oltu Ticaret ve Sanayi Odasından, Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulundan, Oltu Taşını Geliştirme Sanatkârlarını Koruma ve Kalkındırma Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Antep Katmeri

264 tescil sayılı Antep Katmeri ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Coğrafi işaret ibaresini taşıyan logo ürün ambalajında yer alır.”

ifadesi,

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

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Antep Katmerinin hamuru için 1 kg buğday unu, 550 ml klorsuz su, 20 g tuz bir kapta karıştırılarak yoğrulur. 160 ilâ 180 g hamur yumakları hazırlanır ve piştiğinde kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hamurun üst kısmı yağlanarak 8 ilâ 10 saat arası buzdolabında bekletilir. İlk olarak bitkisel sıvı yağ ile yağlanmış tezgâh üzerinde elle düzleştirilir ve merdane ile 25-30 cm ebadında açılır. Daha sonra elle gerdirilip savrularak ortalama 140 cm çapında bir daire ebadına getirilir. Hamurların kenar kısımları alınarak ortalama 100-110 g'lık kısmı kullanılır ve içine 70-90 g Antep Fıstığı, 15-20 g sadeyağ (%99,9 oranında süt yağı içeren tereyağı), 60-80 g pancar şekeri, yaklaşık 130-150 g sahan kaymağı (sütün kaynatılıp soğuması sırasında üst katmanında oluşan kaymak) katılır. Hamur kare mektup zarfı şeklinde 20x20 ilâ 25x25 cm ebatta katlanarak hazırlanır. 200 °C'de önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 7-8 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzeri isteğe göre kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hafifçe yağlanır. Servis kolaylığı açısından pişirilen Antep Katmeri 3-5 cm kenar uzunluğunda kare ya da mekik şeklinde parçalar halinde kesilerek servis edilebilir veya ambalajlanır. Pişmeden önceki ağırlık yaklaşık 450 (+ 50) g, piştikten sonraki ağırlık 400 (+ 30) g'dır”

ifadesi,

“Antep Katmerinin hamuru için 1 kg buğday unu, 550 ml klorsuz su, 20 g tuz bir kapta karıştırılarak yoğrulur. 160 ilâ 180 g'lık hamur yumakları hazırlanır ve piştiğinde kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hamurun üst kısmı yağlanarak 8 ilâ 10 saat arası buzdolabında bekletilir. Bitkisel sıvı yağ ile yağlanmış tezgâh üzerinde elle düzleştirilir ve merdane ile 25-30 cm ebadında açılır. Elle gerdirilip savrularak yaklaşık olarak 140 cm çapında bir daire şekline getirilir. Hamurların kenar kısımları kesilip alınarak ortalama 100-110 g'lık kısmı kullanılır ve içine 70-90 g Antep Fıstığı, 15-20 g sadeyağ (%99 oranında süt yağı içeren tereyağı), 60-80 g beyaz şeker, yaklaşık 130-150 g sahan kaymağı (sütün kaynatılıp soğuması sırasında üst katmanında oluşan kaymak) katılır. Hamur, 20x20 ilâ 25x25 cm ebatta kare mektup zarfı şeklinde katlanır. Donuk olarak pazarlanacak Antep Katmeri bu aşamada -40°C'de 1,5 saat şoklanarak dondurulur. Donuk ürünler ambalajlanır ve -18°C'de depolanır. Antep Katmeri, 200 °C'de önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 7-10 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzeri, isteğe bağlı olarak kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hafifçe yağlanır. Servis kolaylığı açısından 3-5 cm kenar uzunluğunda kare ya da mekik şeklinde parçalar halinde kesilerek servis yapılır veya ambalajlanır. Pişmeden önceki ağırlık yaklaşık 450 (±50) g, piştikten sonraki ağırlık ise 400 (±30) g'dır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Antep Katmeri 1400'lü yıllardan bugüne kadar Gaziantep'te üretilmektedir. Üretimi zor olan ve ustalık gerektiren Antep Katmeri; Antepli ustalar sayesinde babadan oğula ve ustadan çırağa aktarılarak günümüze ulaşmıştır.

ifadesi,

“Antep Katmeri, 1400'lü yıllardan itibaren Gaziantep'te üretilmektedir. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Katmerinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdan gerçekleşir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Antep Şiveydizi

331 tescil sayılı Antep Şiveydizi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Üretim Metodu:**

“Antep Şiveydizinin 5-6 kişilik porsiyonunda;”

ifadesi,

“Antep Şiveydizinin 8-10 kişilik porsiyonunda;”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Antep Şiveydizi yemeğinin üretimindeki denetimi 555 sayılı KHK hükümlerine uygun olarak, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü Temsilcisi koordinatörlüğünde, Gaziantep Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Temsilcisi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği Temsilcisi’nden oluşacak 3 kişilik bir denetim kurulu denetler.”

ifadesi,

“Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğünün koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Denetim Kurulunun Görevleri:”

ifadesi,

“Denetim mercisinin görevleri:”

şeklinde değiştirilmiştir.

4. Vakfıkebir Külek Peyniri

764 tescil sayılı Vakfıkebir Külek Peyniri ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Vakfıkebir Külek Peynirinin denetimine esas kriterler aşağıdaki gibidir.

1. Vakfıkebir Külek Peynirinden dikey bir kesit alınarak bir sıra peynir, bir sıra çökelek olmak üzere katmanlı yapısının açık biçimde görülüp görülmediği kontrol edilir.
2. L, a, b değerleri üzerinden renk ölçümleri yapılır.
3. Vakfıkebir Külek Peynirinin pH değeri, asitlik değeri, yağ değeri (yağlı, yarım yağlı ve az yağlı peynirler için), toplam protein değeri ve tuz içeriği kontrol edilir.”

ifadesi,

“Vakfıkebir Külek Peynirinin denetimine esas kriterler aşağıdaki gibidir.

1. Üründen dikey bir kesit alınarak bir sıra peynir, bir sıra çökelek olmak üzere katmanlı yapısının açık biçimde görülüp görülmediği.
2. Gerekli görülen durumlarda üründen numune alınarak yapılan analizlerin; L, a, b değerleri üzerinden renk ölçümleri, pH değeri, asitlik değeri, yağ değeri (yağlı, yarım yağlı ve az yağlı peynirler için), toplam protein değeri ile tuz içeriği bakımından uygunluğu.
3. Peynirin olgunlaşması için yer altında veya fındık kabuklarının içinde gömülü olarak 3-6 ay bekletilmesi.”

şeklinde değiştirilmiştir.