



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 228

Yayın Tarihi

01.09.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



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.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları Kanunun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişilerin üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirmeleri gerekmektedir.

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 228. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi	4
2.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
3.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	22
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	45
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	49
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	53

1. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 228. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000349	Bafra Kapyra Biberi	9
2.	C2024/000123	Eriklice Kınalı Bamyası	12
3.	C2025/000208	Eskişehir Balaban Kebap	15
4.	C2025/000244	Gazipaşa Darı Keşkeği	18
5.	C2026/000077	Söke Keşkeği	20

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1887	Çamlıyayla İğne Oyaları	22
2.	1888	Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası	33
3.	1889	Zonguldak Kestane Balı	36
4.	1890	Haymana Yoğurdu	40
5.	1891	Pazaryeri Bozası	42

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	106	Finike Portakalı	45
2.	551	Adana İçli Köfte	46
3.	1223	Ermenek Helvası	48

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	262	İzmir Kumrusu	49
2.	268	İzmir Boyozu	50
3.	1024	Delice Doğal Kaynak Tuzu	51
4.	1511	Ankara Sof Kumaşı	52

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	106	Finike Portakalı	53

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik bulunmamaktadır.

2. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

1. Bafra Kapyası Biberi

Başvuru No	: C2023/000349
Başvuru Tarihi	: 22.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Bafra Kapyası Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Samsun Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Pazar Mah. Necip Bey Cad. No:35 İlkadım SAMSUN
Coğrafi Sınır	: Samsun ili Bafra ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bafra Kapyası Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Bafra Kapyası Biberi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bafra Kapyası Biberi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bafra Kapyası Biberi, *Capsicum annuum* L. var. *Conoides* (Mill.) Irish türüne ait Samsun ili Bafra ilçesi sınırları içerisinde yetiştirilen, parlak kırmızı renkte, etli, ince kabuklu, tatlı ve aromatik bir biberdir. Ortalama 12-16 cm uzunluğunda, 4-5 cm genişliğinde olup uç kısmı sivri ve hafif kıvrıktır. Yüzeyi düzgün, kabuk yapısı ince ve lif oranı düşüktür. Suda çözünür kuru madde, C vitamini ve yağ oranı yüksektir. Bafra Kapyası Biberi, başta salça olmak üzere; hazır gıdalar, dondurulmuş ürünler, sos, konserve, toz ve pul biber gibi ürünlerin yapımında da kullanılır.

Bafra Kapyası Biberini ayırt edici kılan temel özellik, yetiştirildiği bölgenin kendine has ekolojik koşullarıdır. Bafra Ovası'nın Kızılırmak tarafından taşınan alüvyal toprakları, ürünün yüksek aromaya sahip olmasını sağlar. Ayrıca bölgedeki yaz aylarında görülen gündüz-gece sıcaklık farkı, biberin şeker oranını artırarak tatlı ve yoğun aromalı bir yapı kazandırır. Ürünün yüzey parlaklığının yüksek olması, yöredeki alüvyonlu toprakların yüksek silt oranı (%40-60) sayesinde bitkinin epidermis tabakasında daha yoğun kutikula oluşumunu desteklemesiyle ilişkilidir. Bafra Ovası'nın ince taneli, silt ağırlıklı toprak yapısı biber yüzeyinde standart çeşitlere göre daha parlak ve pigment açısından daha yoğun bir dış görünüş oluşturur.

Bölgenin yıllık ortalama nispi neminin %70-80 aralığında seyretmesi, bitkide transpirasyonun azalmasına ve su dengesinin korunmasına katkı sağlayarak meyvenin dolgun, sulu ve yüksek sıklık randımanına sahip olmasını destekleyen çevresel faktörlerden biridir. Bafra Kapyası Biberi, sahip olduğu kendine özgü tat, aroma, kabuk inceliği ve et kalınlığı ile diğer kapyası biberlerinden ayrılır.

Tablo: Bafra Kapyası Biberin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Meyve çapı	5,5-6,5 cm
Meyve boyu	12-16 cm
Çekirdek evi uzunluğu	3,5-4,5 cm
Meyve ağırlığı	90-100 g
Meyve boyuna şekli	Konik
Meyve enine şekli	Oval
Meyve et kalınlığı	4-5 mm
Meyve yüzeyi	Düz, Pürüzsüz, damarsız

Renk (L*,a*,b*)	40;60;34
HEX renk kodu	#B6192C
C Vitamini	100-130 mg/100 g
Suda Çözünür Kuru Madde	% 6-7
Kuru madde	% 9-11
Yağ	0,4-0,6 g/100 g
Protein	1-1,3 g/100 g
Karbonhidrat	6,8-7,6 g/100 g

Üretim Metodu:

Bafra Kapy Biberi üretimi, üreticilerin bir yıl önce tarla ve seralardan açık döllen / sabit bir çeşit sağlıklı bitki, kalın et 4-5 mm koyu kırmızı renkli düzgün şekilli meyveler dikkate alınarak seçmiş oldukları kapy biberlerden elde edilen kendi tohumları ile yapılır. Tohumluk olarak seçilen biberlerin tohumları alınıp temizlendikten sonra kurutulup ertesi yıl ekim zamanına kadar bez torbalarda saklanır. Böylelikle her yıl, bir sonraki üretim dönemi ekimi yapılacak tohumların, tohumluk olarak ayrılması ile ürünün kendine özgü yapısı korunur.

Toprak Hazırlığı:

Bafra Kapy Biberi üretimi için güneş ışığını doğrudan alan, drenajı iyi ve su birikintisi oluşmayan tarım arazileri tercih edilir. Toprak analizleri yapılmak suretiyle pH, organik madde miktarı, fosfor ve potasyum düzeyleri belirlenir. Uygun pH aralığı 6,0-6,5'tir.

Kış aylarında derin sürüm (20-30 cm) yapılır. İlkbaharda toprak yüzeyi diskaro ile düzleştirilerek ekime hazır hale getirilir. Organik gübre olarak iyi yanmış çiftlik gübresi (3-4 ton/da) toprağa karıştırılır. Kimyasal gübreleme, analiz sonuçlarına göre uygulanır. Ürün rotasyonu esas alınır; her yıl aynı araziye biber ekilmez.

Fide Üretimi ve Dikimi:

Tohum olarak, bir önceki senenin ilk hasadından alınan Bafra Kapy Biberi tohumları kullanılır. Fide üretimi örtü altında yapılır. Fideler 4-5 gerçek yapraklı döneme geldiğinde tarlaya şaşırtılır.

Dikim zamanı iklim koşullarına göre genellikle mayıs ayıdır. Sıra arası 60-70 cm, sıra üzeri 30-40 cm olacak şekilde dikim yapılır. Dikim sırasında toprak tavlı (nemli) olmalı ve hemen ardından can suyu verilmelidir.

Sulama:

Sulama, damla sulama şeklinde bitki gelişim evrelerine göre kontrollü ve düzenli biçimde yapılır. Toprakta çatlama ve tuz birikimini önlemek için sulama aralıkları toprağın su tutma kapasitesine göre belirlenir. Yağışlı dönemlerde sulama sıklığı azaltılır; kurak dönemlerde artırılır.

Bitki Besleme ve Zirai Mücadele:

Fide gelişiminden itibaren bitkiler belirli periyotlarla izlenir; bitki gelişimi, beslenme durumu ve olası besin elementi noksanlıkları değerlendirilir. Besin elementi ihtiyacının belirlenmesinde toprak ve yaprak analiz sonuçları ile bitkinin fenolojik gelişim dönemi ve görsel belirtileri birlikte dikkate alınır. İhtiyaç tespit edilmesi durumunda, özellikle çinko ve magnezyum uygulamaları başta olmak üzere uygun besin elementleri yapraktan uygulanır.

Hastalık ve zararlılarla mücadelede entegre bitki koruma prensipleri uygulanır. Zararlıların yoğun olduğu durumlarda biyoteknik ve biyolojik mücadele önceliklidir. Kimyasal mücadele sadece gerekli hallerde, etiket bilgilerine uygun ve kalıntı süresine dikkat edilerek gerçekleştirilir.

Yaprak lekesi, mildiyö, kırmızı örümcek, yeşil kurt gibi riskli zararlılara karşı düzenli tarla kontrolleri yapılır.

Hasat Öncesi Hazırlık:

Meyvelerin et kalınlığı, iriliği, parlaklığı ve karakteristik kırmızı rengi almasıyla hasat zamanının geldiği anlaşılır. Hasattan birkaç gün önce sulama kesilerek meyvelerin çatlaması önlenir. Hasat öncesi kalite kontrol yapılır.

Hasat ve Sınıflandırma:

En yoğun hasat dönemi eylül-ekim aylarıdır. Hasat işlemi elle, meyve sapı ile birlikte yapılır. Biberler zarar verilmeden toplanır ve uygun taşıma kasalarına yerleştirilir.

Ürünler, ihracatlık, pazar tipi ve işlenmelik (salçalık) olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

Taşıma, Depolama ve İşleme:

Hasat edilen kapy biberler, hasat sonrası en kısa sürede ön soğutmaya alınarak 7-10 °C sıcaklık ve %90-95 bağıl nem koşullarında muhafaza edilir. Taşıma ve depolama sırasında meyvelerin ezilme, çatlama ve mekanik zarara uğraması önlenir; sıcaklık ve nem koşulları düzenli olarak kontrol edilerek soğuk zincirin korunması sağlanır. İşlenmek üzere gönderilecek ürünler (salça, toz biber vb.) uygun tesislere yönlendirilir.

Denetleme:

Denetimler; Samsun Büyükşehir Belediyesi Koordinatörlüğünde, Samsun Büyükşehir Belediyesi, Samsun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bafra Ziraat Odasından birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; üretim metoduna uygunluk, hasat, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu, biberin fiziksel ve gerek görülmesi halinde kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Bafra Kapy Biberi ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Eriklice Kınalı Bamyası

Başvuru No	: C2024/000123
Başvuru Tarihi	: 28.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Eriklice Kınalı Bamyası
Ürün / Ürün Grubu	: Bamyası / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Tekirdağ Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Mah. 57. Alay Cad. No: 6 Süleymanpaşa TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili Şarköy ilçesi Eriklice mahallesi
Kullanım Biçimi	: Eriklice Kınalı Bamyası ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Eriklice Kınalı Bamyası ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eriklice Kınalı Bamyası, *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench türünden üretilen; meyve ve bitki organlarında gözlenen kırmızı renkli çizgilenmeler (kınalı görünüm) ile karakterize, beşgen kesitli, genellikle 5 loküllü, küçük boyutlu (1,5 - 4 cm), sulu ve etli meyve yapısına sahip bir bamyadır.

Şarköy ilçesi, Marmara ve Akdeniz iklimleri arasında geçiş özelliği gösteren ılıman bir iklim yapısına sahiptir. Coğrafi sınır içerisinde yıllık ortalama sıcaklık yaklaşık 15,9 °C düzeyindedir. Yaz aylarında sıcaklıklar 30 - 31 °C seviyelerine ulaşırken, kış aylarında ortalama sıcaklıklar 6 - 8 °C aralığında seyrederek. Yıllık yaklaşık 480 mm düzeyinde gerçekleşen yağışın büyük bölümü kış aylarında gerçekleşir. Yaz aylarında ise yağışın oldukça düşük seviyelerde kalması kuraklık koşullarını beraberinde getirir. Bu durum, bamyanın yetiştirilme döneminde kontrollü su stresi oluşmasına ve meyvelerin karakteristik özelliklerinin gelişmesine katkı sağlar. Yıllık ortalama % 72 bağıl nem ve düşük don riski, bamyası bitkisinin gelişimi için elverişli koşullar sağlarken, yaklaşık 3,4 m / s seviyesindeki rüzgârlar ise hava sirkülasyonunu sağlayarak sıcaklık ve nem dengesinin korunmasına katkıda bulunur.

Bölgedeki yaz sıcaklığının yüksek (24 - 30 °C) ve yıllık güneşlenme süresinin (2400 - 2700 saat) uzun olması, bitkilerde antosiyanin sentezini artırarak Eriklice Kınalı Bamyasına özgü kırmızı pigmentasyonun oluşumunu teşvik eder. Bu pigmentasyon; meyve, gövde, yaprak ve yaprak damarlarında gözlemlenmekte olup ürünün en önemli ayırt edici özelliklerinden biridir.

Coğrafi sınırın sahip olduğu mikroklimatik yapı; yüksek güneşlenme süresi, yaz aylarında artan sıcaklıklar ve düşük yağış ile birlikte Marmara Denizi'nden gelen rüzgârların etkisi altında şekillenir. Bu koşullar, bitkide metabolik faaliyetleri doğrudan etkileyerek özellikle askorbik asit miktarının ort. 74,7 µg / g seviyesine ulaşmasını sağlar. Yaz aylarında sulama yapılmaması sonucu oluşan kontrollü su stresi ise bitkide sekonder metabolit üretimini artırarak vitamin yoğunluğunu yükselten önemli bir yetiştiricilik uygulaması olarak öne çıkar.

Bölgenin kumlu - tınlı ve geçirgen toprak yapısı ile uygun pH aralığı (5 - 8), bitkinin gelişim döneminde beslenmesine olumlu katkı sağlar.

Tablo 1. Eriklice Kınalı Bamyası Morfolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler	
Meyve uzunluğu	1,5 - 4 cm
Meyve genişliği	1 - 2,5 cm
Meyve ağırlığı	1,5 - 10 g
Meyve yapısı	5 loküllü, beşgen kesitli
Meyve rengi	Yeşil üzeri kırmızı çizgili
Bitki boyu	50 - 70 cm
Ekim zamanı	Nisan (toprak sıcaklığı ≥ 15 °C)
Hasat zamanı	Temmuz - Eylül
Verim	250 - 400 kg/dekar
Protein (%)	% 4,2 $\pm$ 1,1
Kuru madde (%)	% 15 $\pm$ 1,4
Toplam lif (%)	% 6,7 $\pm$ 1,3
Kül (%)	% 1,2 $\pm$ 0,2
Askorbik asit	74,3 - 75,1 μ g/g
Riboflavin	5005 - 5109 ng/g
Pantotenik asit	2418 - 2446 ng/g
Niasin	1811 - 2003 ng/g
Biyotin	52,6 - 57,7 ng/g
Potasyum	2496 - 2573 ppm
Kalsiyum	3532 - 3635 ppm
Magnezyum	2110 - 2179 ppm
Demir	101,8 - 103,7 ppm
L-Asparajin	30,5 - 31,0 nmol/g
L-Glutamin	21,4 - 21,5 nmol/g
Arjinin	9844,99 - 9847,08 nmol/g
Gamma-Aminobütirik Asit	7941,76 - 7985,41 nmol/g

Üretim Metodu:

Eriklice Kınalı Bamyası üretimi, coğrafi sınırlar içerisinde nisan ve mayıs aylarında gerçekleştirilir. Tohum ekimi için uygun çevresel koşulların oluşması büyük önem taşımakta olup, hava sıcaklığının ortalama 15 -20 °C seviyelerinde ve toprak sıcaklığının en az 15 °C olduğu dönemler tercih edilir. Bu koşullar, bölgenin doğal iklim yapısı ile uyumlu olup düzenli çimlenme ve homojen bitki gelişimini sağlar.

Üretimde kullanılan tohumun kalitesi, verim ve ürün standardizasyonu açısından belirleyici bir unsurdur. Üretimde kullanılan tohumlar, Eriklice bölgesinde üreticiler tarafından uzun yıllardır sürdürülen yerel popülasyon bamyaya tohumlarından elde edilir. Hasat döneminde sağlıklı ve tipik özellikleri taşıyan bitkilerden tohumluk ayrılır, doğal kurutma yöntemiyle muhafaza edilir ve bir sonraki üretim sezonunda tekrar kullanılır. Tohum temini üreticiler arası yerel paylaşım sistemi ile sağlanır. Eriklice Kınalı Bamyası tohumları genellikle 5 - 6 cm derinliğe ekilir. Sıra üzeri 25 - 30 cm, sıra arası ise 70 - 80 cm mesafe bırakılır. Bitkiler çıkış sonrası gelişim durumuna bağlı olarak seyreltmeye tabi tutulabilir, fide ile üretim yapılması durumunda da aynı dikim aralıkları uygulanır. Bitkilerin güneş ışığından maksimum düzeyde yararlanmasını sağlamak amacıyla dikimlerin kuzey-güney doğrultusunda yapılması tercih edilir.

Gübreleme uygulamaları, bitkinin dengeli gelişimini sağlayacak şekilde planlanır. Bu kapsamda dekara 3 - 4 kg azot, 8 - 10 kg fosfor (P_2O_5) ve 10 - 12 kg potasyum (K_2O) uygulanabilir; ayrıca 1 - 2 ton / da yanmış hayvan gübresi kullanımı da yaygın olarak tercih edilir. Bununla birlikte, bitki boyunun aşırı uzamasını önlemek amacıyla azotlu gübre kullanımı kontrollü bir şekilde yapılır.

Toprak işleme kapsamında, bitkiler 2 - 3 hakiki yapraklı döneme ulaştığında ilk çapalama yapılır. Bu işlem hem yabancı ot kontrolünü sağlar hem de toprağın havalanmasına katkıda bulunur. Yabancı ot yoğunluğuna bağlı olarak çapalama işlemi sezon içerisinde 2 - 3 kez tekrarlanabilir.

Eriklice Kınalı Bamyası yetiştiriciliğinde sulama yapılmaz. Bu durum, yaz aylarında oluşan kontrollü su stresi sayesinde ürün kalitesini olumlu yönde etkileyen geleneksel bir uygulama olarak değerlendirilir. Hastalık ve zararlılarla mücadelede ise önleyici yaklaşımlar esas alınır. Aşırı toprak nemi koşullarında *Pythium*, *Rhizoctonia*, *Fusarium* ve *Phytophthora* gibi toprak kökenli patojenler görülebilmekte olup, bu durumlara karşı uygun toprak nemi yönetimi ve münavebe uygulamaları önem taşır.

Hasat, Eriklice Kınalı Bamyası üretiminde en önemli ve iş gücü gerektiren aşamalardan biridir. Hasat olgunluğuna erişen bamyalar, kullanım amacına ve çeşit özelliğine bağlı olarak çiçeklenmeden bir gün sonra ya da 3 - 4 gün içerisinde hasat edilir. Hasat zamanının belirlenmesinde, meyvenin normal çeşit iriliğinin yaklaşık üçte birine ulaşması temel kriter olup bu büyüklük genellikle 1,5 - 4,0 cm arasında değişir. Hasat işlemi, meyvelerin aşağıya doğru çekilmesi suretiyle gerçekleştirilir. Eriklice Kınalı Bamyasının diğer çeşitlere kıyasla daha az tüylü olması hasat kolaylığı sağlar. Hasat temmuz ayında başlayıp yaklaşık 1,5 - 3 ay devam eder.

Verim, iklim, toprak yapısı ve yetiştiricilik uygulamalarına bağlı olarak değişmekte olup dekara 250 - 400 kg arasında gerçekleşir. Hasat edilen ürünler kalite kaybını önlemek amacıyla bekletilmeksizin pazara sunulur; pazarlamanın gecikmesi durumunda meyvelerde renk değişimi meydana gelir ve ürünün ticari değeri azalır. Uygun koşullarda depolama yapılması gerektiğinde ise ürünler 7 - 10 °C sıcaklık ve % 90 - 95 bağıl nem koşullarında 8 - 10 gün süreyle muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Tekirdağ Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Tekirdağ Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Şarköy Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Şarköy Ziraat Odası ve Şarköy İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak ekim (nisan - mayıs), hasat ve tohumluk üretim (ağustos - ekim) dönemlerini kapsayacak şekilde yılda iki defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan tohum çeşidinin uygunluğu.
- Ekim yapılan tarla şartlarının (ekim zamanı, ekim mesafesi, derinliği, gübreleme vb.) uygunluğu.
- Hasat edilen ürünün morfolojik (meyve uzunluğu ve çapı) özelliklerinin uygunluğu (gerekli görüldüğü durumda kimyasal özelliklerinin uygunluğu).
- Hasat zamanının, şeklinin ve hasat edilen ürünün muhafaza şartlarının uygunluğu.
- Eriklice Kınalı Bamyası ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Eskişehir Balaban Kebap

Başvuru No	: C2025/000208
Başvuru Tarihi	: 29.07.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Eskişehir Balaban Kebap
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Eskişehir Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Gündoğdu Mahallesi Borsa Caddesi No:21 26100 Odunpazarı ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili
Kullanım Biçimi	: Eskişehir Balaban Kebap ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Eskişehir Balaban Kebap ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eskişehir Balaban Kebap, dana etinden hazırlanan şiş et veya köftenin, et suyu ile ıslatılmış pide üzerine yoğurt, domates sosu ve kızdırılmış tereyağı ile katmanlı şekilde servis edilmesiyle hazırlanan bir yemektir. İsteğe göre sadece ızgara şiş et, sadece ızgara köfte veya her ikisinin birlikte sunulduğu karışık şekilde hazırlanabilir. Servis, üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek ve yanında közlenmiş domates ile biber eşliğinde yapılır.

Eskişehir Balaban Kebabı, Eskişehir'in yerel yemek kültürüyle özdeşleşmiş olup 1960'lı yıllardan itibaren Taşbaşı Çarşısı'ndaki dükkânlarda popülerlik kazanmıştır. Balaban Kebap adının kökeni, Tatarca'da "büyük" anlamına gelen "balaban" kelimesine dayanır. Eskişehir'de önemli bir nüfusa sahip Kırım Tatarlarının geleneksel yemek kültürü de ürünün yöredeki kültürel bağının değerlendirilmesinde önemli bir unsurdur.

Eskişehir ilinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahip olan Eskişehir Balaban Kebabın üretildiği Eskişehir ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Eskişehir Balaban Kebap için gerekli bileşenler:

- 100 g dana sırt ve yumurtalık kısımlarından elde edilen et
- 50 g dana kaburga eti kıyması
- 40 g natürel sızma zeytinyağı
- 5 g tuz

Köfte harcı için gerekli bileşenler:

- 15 g ekmek içi
- 5 g tuz
- 1 g karabiber
- 1 g kimyon
- 1 g tatlı kırmızı toz biber

- 1 orta boy soğan

Taban, sos ve et suyu için gerekli bileşenler:

- 100 g tırnak pide
- 120 ml hazırlanan et suyu
- 220 g yoğurt
- 20 g domates veya biber salçası
- 20 g tereyağı
- 1 orta boy domates
- 1 orta boy yeşil biber
- 3 kg ilikli kemik
- 3 l su

Eskişehir Balaban Kebabın hazırlanışı:

Eskişehir Balaban Kebabın şiş et, köfte veya karışık sunum şekillerinde; pide, sos, yoğurt ve et suyu ortak olarak kullanılır. Sunumlar arasındaki temel fark, etin şiş et veya köfte olarak hazırlanmasından kaynaklanır.

İlikli kemikler kısık ateşte yaklaşık 5 saat kaynatılır ve süzildükten sonra elde edilen 1,5-2 l et suyu 15 porsiyon için kullanılır. Et suyu önceden porsiyonlanır.

Şiş etli sunumda genellikle dana etinin en yumuşak kısımları olan sırt veya yumurtalık kısımları tercih edilir. Etin sinirleri temizlendikten sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Etler, zeytinyağı ve tuz ile harmanlanarak lezzetini ve yumuşaklığını kazanması için 3 gün boyunca +4°C’de buzdolabında dinlendirilir. Dinlenen etler şişe dizilerek kömür ya da elektrikli ızgarada kurutulmadan pişirilir.

Izgara köfte sunumunda; özellikle dana kaburga eti kıyması kullanılır. Ekmek içi, soğan, tuz, karabiber, kimyon ve tatlı kırmızı toz biber ile köfte harcı hazırlanır. Kıyma; hazırlanan köfte harcı ile yoğrulur. Hazırlanan köfteler yaklaşık 2 cm x 3 cm boyutunda yassı veya yuvarlak formda şekillendirilir ve +4°C’de 1 gün boyunca dinlendirilir. Dinlendirilen köfteler ızgarada pişirilerek, kemik suyu ve yoğurtla hazırlanan pide tabanının üzerine yerleştirilir.

Tırnak pideler küpler halinde kesilerek kaynatılan sıcak kemik suyunda yumuşatılır. Şiş et ve köfteler kömür veya elektrikli ızgarada pişirilirken yanında domates ve biberler közlenir.

Bir kapta veya tavada domates veya biber salçası tereyağında kavrularak sos hazırlanır.

Servis yapılırken tabağa önce ısıtılmış tırnak pideler dizilir. Üzerine çırpılmış yoğurt ve salçalı sos eklenir. Son aşamada tercihe bağlı olarak şiş et, köfte veya her ikisinin birlikte kullanıldığı karışık sunum hazırlanır ve üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

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

Eskişehir Balaban Kebab coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Eskişehir’in ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Eskişehir Balaban Kebabın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Eskişehir Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde Eskişehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Eskişehir Ticaret Borsasından 2 ve Eskişehir Lokantacılar ve Kasaplar Esnaf Odasından konuda uzman 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman 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 Eskişehir Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Eskişehir Balaban Kebap ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

4. Gazipaşa Darı Keşkeği

Başvuru No	: C2025/000244
Başvuru Tarihi	: 22.08.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Gazipaşa Darı Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gazipaşa Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mahallesi İnönü Caddesi No: 5 Gazipaşa ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili Gazipaşa ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gazipaşa Darı Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gazipaşa Darı Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gazipaşa Darı Keşkeği, Antalya ili Gazipaşa ilçesinde uzun yıllardır geleneksel olarak üretilen ve tüketilen, darı (beyaz mısır) kullanılarak hazırlanan yöresel bir yemektir. Anadolu'da yaygın olarak buğday ile yapılan keşkeklerden farklı olarak darı ile hazırlanması, ürünün ayırt edici temel özelliğini oluşturur.

Gazipaşa Darı Keşkeği üretiminde kırılmış veya yarılmış beyaz darı kullanılır. Ürün; tereyağı ile sade, nohut yemeği ile birlikte ya da yoğurt ile karıştırılarak ve üzerine nane eklenerek servis edilebilir. Özellikle yoğurtlu ve naneli tüketim şekli yörede yaygındır.

Gazipaşa Darı Keşkeği, düğün, cenaze, bayram ve benzeri toplu etkinliklerde imece usulü ile hazırlanan ve toplumsal birlik ve dayanışmayı simgeleyen önemli bir geleneksel yemektir. Yörede düğünlerle özdeşleşmiş olup halk arasında "Keşkeği ne zaman yiyeceğiz?" ifadesi düğün tarihini belirtmek amacıyla kullanılmaktadır.

Ürünün üretiminde darının bir gün önceden ıslatılması, uzun süre pişirilerek macun kıvamına getirilmesi ve etli çeşitlerde et yemeğinin darıdan ayrı pişirilerek servis aşamasında eklenmesi, Gazipaşa Darı Keşkeğini diğer keşkek türlerinden ayıran önemli üretim özellikleridir.

Gazipaşa Darı Keşkeği, Gazipaşa ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Üretim Metodu:

Gazipaşa Darı Keşkeği bileşen listesi (100 kişilik):

- 5 kg kırılmış beyaz darı
- 3-4 yemek kaşığı tuz
- Servis için: etli nohut yemeği, tereyağı ve kırmızı toz biber, yoğurt ve nane

Üretim aşamaları:

1. Hazırlık:

Darı iyice yıkanır ve yaklaşık 12 saat (bir gece önceden) su içerisinde bekletilir.

2. Pişirme:

Islatılan darının suyu süzülür ve üzerine darı seviyesini biraz geçecek kadar su ilave edilerek pişirme işlemine başlanır. Kaynama başladıktan sonra darı sürekli karıştırılarak yaklaşık 2 saat boyunca pişirilir. Su azaldıkça kontrollü şekilde ilave edilir. Darı taneleri tamamen dağılıncaya ve macun kıvamında bir yapı oluşuncaya kadar pişirme işlemi sürdürülür.

Gazipaşa Darı Keşkeği üretiminde darı herhangi bir dövme işlemine tabi tutulmaz ve et kullanılacaksa darı ile birlikte pişirilmez. Etli üretimde et ve nohut ayrı olarak pişirilir ve servis sırasında darı keşkeğinin üzerine eklenir. Bu uygulama ürünün ayırt edici özelliklerinden biridir.

3. Servis:

Hazırlanan ürün; etli nohut yemeği ile birlikte, sade olarak üzerine kızartılmış tereyağı ve kırmızı toz biber eklenerek veya yoğurt ile karıştırılıp üzerine nane serpilerek 3 farklı şekilde servis edilebilir.



Nohut yemeği ile servis



Sade olarak üzerine kızartılmış
tereyağı ilavesi ile servis



Yoğurt ile karıştırılıp üzerine nane
serpilerek servis

Şekil 1. Gazipaşa Darı Keşkeğinin Farklı Servis Şekilleri

Yoğurtlu tüketimde ürün önce soğutulur, ardından yoğurt ile karıştırılarak servisi soğuk olarak yapılır. Gazipaşa Darı Keşkeği sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir ve genellikle aynı gün içerisinde tüketilir.

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

Gazipaşa Darı Keşkeği, yöre adıyla özdeşleşmiş olup üretimi geleneksel bilgi ve ustalık gerektirir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün tüm aşamalar belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Gazipaşa Darı Keşkeği denetimleri, Gazipaşa Belediyesi koordinatörlüğünde; Gazipaşa Belediyesi, Gazipaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Gazipaşa Ziraat Odasından birer kişinin katılımıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Gazipaşa Darı Keşkeği 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. Söke Keşkeği

Başvuru No	: C2026/000077
Başvuru Tarihi	: 14.04.2026
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Söke Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Konak Mahallesi Yıldırım Sokak No: 22 Kat: 2 Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Söke Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Söke Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Keşkeği; aşurelik buğday, dana eti ve kemik suyu kullanılarak üretilen, servis aşamasında ise tereyağı ve kırmızı toz biber ile tatlandırılan, Aydın ili Söke ilçesinde geleneksel üretim yöntemleriyle hazırlanan yöresel bir yemektir. Ürün, uzun süreli pişirme ve dövme işlemleri sonucunda kendine özgü dengeli, lifli ve yoğun kıvamlı yapıya ulaşır.

Söke Keşkeği açık krem-bej rengine ve parlak görünümündedir. Tat profili ise belirgin et lezzetine ek olarak odun ateşinde pişirilmesinin kazandırdığı hafif isli aroma ile şekillenir.

Söke Keşkeğinin üretiminde, iç yüzeyi özel olarak işlenmiş kalaylı bakır kazanlar kullanılır. Söz konusu kazanların iç yüzeyi, ustalar tarafından uygulanan geleneksel çekiçleme tekniğiyle tırtıklı bir yapı kazandırılarak şekillendirilir. Bu özel yüzey dokusu, pişirme ve dövme işlemleri sırasında et lifleri ile buğdayın daha etkin biçimde bütünleşmesini sağlayarak ürünün karakteristik özleşmiş yapısının, yoğun kıvamının ve kendine özgü tekstürünün oluşmasına katkıda bulunur.

Keşkek, 2011 yılında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne Türkiye adına kaydedilmiştir. Söke Keşkeği, bu kültürel mirasın Söke ilçesindeki önemli temsilcilerinden biri olup yöresel etkinliklerde ve festivallerde geleneksel olarak yer alır. Bunun yanı sıra; düğün, bayram ve hayır amaçlı yapılan toplu etkinliklerde imece usulüyle pişirilir. Lokanta ve restoranlarda ise geleneksel standartlara bağlı kalınarak düzenli olarak üretilir ve ekonomik değer olarak varlığını sürdürür. Coğrafi sınırda köklü bir geçmişi vardır. Bu sebeplerle Söke Keşkeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Söke Keşkeğinin üretiminde, Söke ilçesinde yetişen aşurelik buğday ile bölgede yetiştirilen dana eti kullanılır.

Söke Keşkeği için bileşenler (50 kişilik):

- 4 kg aşurelik buğday
- 4 kg kemiksiz dana eti
- 6 kg ilikli dana kemiği
- 30 litre içilebilir nitelikte su
- 150 g tuz

Sosu için gerekli bileşenler (50 kişilik):

- 1500 g tereyağı
- 150 g kırmızı toz biber

Aşurelik buğday, 10 litre su içerisinde yaklaşık 6 saat süreyle bekletilir. Bekletme işlemi devam ederken dana eti ile ilikli dana kemiği, 20 litre su içerisinde yaklaşık 4 saat haşlanır. Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra etler kemiklerinden ayrılarak tiftiklenir. Bekletme süresi sonunda buğdaylar süzülür. Ardından süzölmüş buğdaylar, tiftiklenmiş etler ve haşlama işlemi sonucunda elde edilen kemik suyu birlikte iç yüzeyi tırtıklı kalaylı bakır

kazanlara alınır. Karışım odun ateşi üzerinde pişirilmeye başlanır. Pişirme süresince ürün yaklaşık 4-5 saat kontrollü olarak kaynatılır ve özleşmiş bir kıvamın elde edilmesi amacıyla her 30 dakikada bir karıştırılır. Odun ateşinde gerçekleştirilen pişirme işlemi sonucunda ürüne kendine özgü hafif isli bir aroma kazandırılır.

Pişirme işleminin ardından ürün, geleneksel ahşap tokmaklar kullanılarak yaklaşık 1 saat boyunca kesintisiz olarak dövülür. Bu aşama, Söke Keşkeğinin karakteristik yapısının oluşmasını sağlayan kritik üretim basamağıdır. Dövme işlemi sonucunda et lifleri ile buğday bütünleşerek kendine özgü, sakızimsı elastikiyet gösteren bir yapı kazanır.

Söke Keşkeğinin servisi, kızdırılmış tereyağı ve kırmızı toz biberden hazırlanan sosun ürün üzerine ilave edilmesi suretiyle yapılır.

Lokanta tipi üretimlerde de aynı üretim teknikleri ve süreler uygulanarak ürünün geleneksel karakteri ve özgün lezzeti korunur.

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

Söke Keşkeği köklü bir geçmişe sahiptir. Söke ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Söke Keşkeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Söke Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Söke Ticaret Odası, Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Söke Belediyesi personelleri arasından görevlendirilen alanında uzman üç kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikayet halinde her zaman yapılır. Denetim raporları, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Söke Ticaret Odası tarafından her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan hammaddelerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Ürün özelliklerinin uygunluğu,
- Söke Keşkeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Çamlıyayla İğne Oyları

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 15.10.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1887
Tescil Tarihi	: 18.08.2026
Başvuru No	: C2024/000280
Başvuru Tarihi	: 15.10.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çamlıyayla İğne Oyları
Ürün / Ürün Grubu	: İğne oyası / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çamlıyayla Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Kale Mah. Saybaşı Sok. Hükümet Konağı C Blok Kat: 1 Çamlıyayla MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Çamlıyayla ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çamlıyayla İğne Oyları ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çamlıyayla İğne Oyları ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çamlıyayla İğne Oyları; Toros Dağları'nın bitki örtüsünden ilham alınan doğa motiflerinin ince işçilikle işlendiği Mersin ili Çamlıyayla ilçesine özgü bir el sanatı ürünüdür. Üç boyutlu motifleri, sıkı düğüm tekniği, ibrişim ve pamuklu iplik gibi doğal malzemelerle işlenmesi, pastel tonlardaki renk paleti ve sosyal ve kültürel anlam taşıyan özgün motifleriyle öne çıkar.

Motifler genellikle dağ çiçekleri, yapraklar, sarmaşıklar ve ağaç dallarını yansıtır. Bölgede yetişen endemik bitkilerden esinlenen oylar, düğüm teknikleri açısından da bölgeye has ince farklarla diğer bölgelerden ayrılır. İğneye tek dolama olarak atılan ve esnetilen üç katlı ince iplik, oyların oldukça sıkı ve kendiliğinden sert bir form almasını sağlar. Atılan ilmek boylarının 1 mm'yi geçmemesi özelliği sayesinde üç boyutlu olarak çalışılan iğne oylarına herhangi bir kolalama veya sertleştirme işlemi uygulanmaz. Çalışılan ürünler defalarca yıkansa da form özelliklerini kaybetmez. Böylece, zamanın yıpratıcı etkisine maruz kalmadan oldukça uzun yıllar boyunca kullanılabilir ve nesilden nesile, çeyizlerde hatıraları süsleyen bir sanat olarak aktarılabilir.

Malzeme kullanımı: Çamlıyayla İğne Oyları, ibrişim denilen iplikten yapılabildiği gibi pamuklu ipliklerle de işlenir. Ayrıca, bölgede daha önce üretilmiş oyalarda at kılının kullanımı da mevcuttur. At kılı, oyalara form vermede kullanılmış; çiçeklerin çevresine çerçeve olarak işlenmiş veya çiçek motifleriyle yaprak motiflerini birleştirmede değerlendirilmiştir. Bu doğal malzemelerin oyaya kattığı dokusal zenginlik, Çamlıyayla İğne Oylarının önemli ayırt edici özelliklerinden biridir.

Üç boyutlu yapı: Çamlıyayla İğne Oyları, üç boyutlu motifleriyle öne çıkar. Ancak, bu bölgede yapılan oyların en belirgin farkı, motiflerin doğrudan dağlık coğrafyanın bitki örtüsünden alınmasıdır. Çiçekler, özellikle kardelen ve dağ menekşesi gibi bölgeye özgü bitkiler, sıkça işlenen motifler arasındadır.

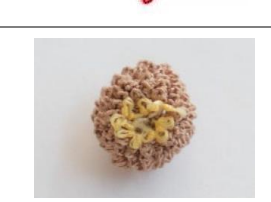
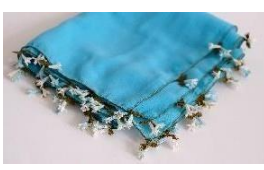
Renk paleti: Çamlıyayla İğne Oyları, doğanın pastel tonlarını yansıtır. Toprak renkleri, yeşilin tonları, mor, sarı ve beyaz ağırlıklı olarak kullanılır. Bu renkler, bölgedeki bitki örtüsü ve çiçeklerin renklerinden esinlenilerek seçilir.

Sosyal ve kültürel anlam: Çamlıyayla İğne Oyları, sosyal ilişkileri ve duygusal durumları ifade eden birer anlatı aracı olarak kullanılır. Örneğin, düğünlerde kullanılan oyların motifleri, genç kızların duygularını ve beklentilerini simgeler. Ayrıca, bölgedeki kadınlar oylarını üretirken aynı zamanda geçmişten günümüze aktarılan gelenekleri de yaşatır. Bu açıdan, bölgede kullanılan iğne oyası motif isimleri, bölgenin karakterine özgü olup başka bölgelerde görülmeeyen motif isimlerine rastlanır.

Coğrafi bağlam: Çamlıyayla ilçesinin engebeli ve dağlık yapısı, iğne oylarının formlarına da yansımıştır. Oylar, doğanın bu engebeli yapısından ve çiçeklerin, bitkilerin zorlukla yeşerdiği kayalık bölgelerden esinlenerek tasarlanır. Bu nedenle, bölgenin endemik bitkileri, Çamlıyayla İğne Oylarının ayrılmaz bir parçasıdır.

Çamlıyayla İğne Oylarının üretiminde kullanılan motiflere, bölgedeki isimleriyle birlikte aşağıdaki tabloda yer verilmiştir.

Tablo 1. Çamlıyayla İğne Oyları motifleri

Motifin adı	Kullanılan renkler	Oyanın görseli	Motifin adı	Kullanılan renkler	Oyanın görseli
Coşturan çiçeği oyası	Lila, krem, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Çakır diken çiçeği oyası	Kırmızı, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Çarkıfelek çiçeği oyası	Yeşil, pembe, krem. (her renk kullanılabilir)		Yayla menekşesi oyası	Sarı, krem, yeşil. (sadece bu renkler kullanılır)	
Karanfil oyası	Yeşil, açık yeşil, mor, sarı, kırmızı, yavruağzı, krem. (her renk kullanılabilir)		Kirpik adalya çiçeği oyası	Kırmızı, yeşil, beyaz, sarı. (her renk kullanılabilir)	
Küpeli çiçeği oyası	Fuşya, krem, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Kütüle çiçeği oyası	Sarı, yeşil, pembe, lila, kırmızı. (her renk kullanılabilir)	
Mercan çiçeği oyası	Mavi, beyaz, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Namrun gülü oyası	Yeşil, güllurusu, sarı. (her renk kullanılabilir)	

Nergis çiçeği oyası	Sarı, beyaz, yeşil. (sadece bu renkler kullanılır)		Sepetli oyası	Mavi, beyaz, yeşil, sarı. (her renk kullanılabilir)	
Tesbih çiçeği oyası	Sarı, krem, yeşil. (sadece bu renkler kullanılır)		Karanfil oyası	Pembe, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Damarlı karanfil oyası	Lacivert, mavi, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Yürekli oyası	Mor, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Marul çiçeği oyası	Toz pembe, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Yedi dal karanfil oyası	Lila, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Biberli oyası	Kırmızı, beyaz, sarı, yeşil. (sadece bu renkler kullanılır)		Develik çiçeği oyası	Lila, pembe, sarı, yeşil. (sadece bu renkler kullanılır)	
Üç gül çiçeği oyası	Pembe, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Yoncalı oya	Kavuniçi, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Deli papatyaya oyası	Yeşil, sarı, turuncu. (sadece bu renkler kullanılır)		Kelebek oyası	Koyu pembe, beyaz, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Lale oyası	Kırmızı, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Pıynar çalısı oyası	Kırmızı, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Yabani karanfil oyası	Kırmızı, pembe, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)				

Mersin'in Toros Dağları'na yaslanmış Çamlıyayla ilçesi, zengin doğası ve kültürel mirasıyla öne çıkan bir bölgedir. Çamlıyayla İğne Oyaları, bu coğrafyanın doğasına ve yerel kültürüne özgü motiflerle zenginleşmiş bir el sanatı ürünüdür. Yüzyıllardır süregelen gelenekleri ve yaşam tarzını yansıtan bu ürün, özellikle düğün, nişan gibi özel günlerde önemli bir yer tutar. Çamlıyayla İğne Oyalarının köklü bir geçmişi vardır. Çamlıyayla ilçesinin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çamlıyayla İğne Oyaları yapılırken, motiflere sert şekil vermek amacıyla ilk dönemlerde at kılı kullanılmıştır; zamanla bu amaçla naylon misina ve ince metal tel de kullanılmaya başlanmıştır.

Çamlıyayla İğne Oyaları Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler

- Pamuklu fındık yumak iplik (2 katlı, 5 gram)
- Naylon iplik (3 katlı)
- Naylon iplik (100 gram + 20 gram)
- Floş iplik (3 katlı, 50 gram)
- Merserize iplik (Oyayı üzerine yapabilmek için)
- Suni ipek iplik (3 katlı)
- İbrişim at kuyruğu kılı (50 cm)
- İğne (4,6 ve 6 cm)
- Nakış makası (10,5 cm)
- Naylon misina veya ince metal tel
- Takı aparatları ve broş iğnesi

Çamlıyayla İğne Oyaları, düz merserize ipin zemin olarak hazırlanması, üçgen ilmekle kök, kare ilmekle boru ve motifin oluşturulması aşamalarından oluşur. İğne oyası kumaş üzerine çalışılıyor ise, ilk olarak zürafa tekniği uygulanır ardından zürafa tekniği üzerine motif oluşturulur.

Zürafa: İğne oyasının temel tekniklerinden biri olan zürafa tekniğinde, öncelikle iğne zürafanın derinliğine göre kumaşa batırılır. Tekniğin temel mantığı, zürafanın aynı şekilde tekrarlanarak üst üste veya yan yana uygulanmasıyla istenen motiflerin oluşturulmasıdır. İğneye takılan iplik kumaşa batırılır. Tek ilmek iğnenin üstünden; çift ilmek ise iğnenin altından üstüne atılarak iğne çekilir ve böylece zürafa oluşturulur. Bu ilmeklerin belirli ve eşit aralıklarla yapılması gerekir. Çalışma yönü sağdan sola doğrudur. İğne üzerindeki iplik, tek iplik üstten ve çift iplik alttan dolanarak iğne çekilir ve ilmek oluşturulur. İğne oyası yapılacak kumaş kenarına uygulanan kenar temizliğinde de kullanılan tekniktir. Zürafa tekniğinin üçgen ilmek ve kare ilmek olmak üzere iki türü vardır.

Üçgen ilmek (gözemeli ilmek): İğneye geçirilen ipliğin ucu kumaşla işaret parmağı arasında tutturulur. İğne üzerindeki iplik tek iplik üstten çift iplik alttan dolanarak iğne çekilir ve ilmek sıkıştırılır. Yapılan oyanın şekline göre ilmeğin aynısından dört, beş veya yedi tane yapılır. Ardından ilk yapılan ilmeğin ortasına iplik atılarak bir ilmek daha yapılır. Atılan iplik ortada olacak şekilde diğer ilmek ortalanarak ilmek yapılır. Yapılan işlem tek ilmek kalıncaya kadar devam ettirilir.

Kare ilmek (gözemesiz ilmek): İğne kumaşa tutturulur. İğne üzerine tek iplik üst çift ip alttan dolanarak çekilir ve ilmek sıkıştırılır. Yapılacak oyanın şekline göre ilmeğin aynısından dört, beş veya yedi tane yapılır. İkinci sıraya çıkıldığında son ilmeğin ortasına batılarak ilmek yapılır. Sıra ile diğer ilmek ortalarına da ilmek yapılır. Bu şekilde tek ilmek kalana kadar işlem devam ettirilir.

Fiskil (kirpik tekniği): Gözemeli veya gözemesiz ilmeklerin orta veya kenar kısımlarında ipliklerin bol bırakılarak yapılması ile meydana gelen tekniktir.

Eksiltme: Soldan sağa doğru boşluktaki ilmeklere batırılır, başa gelinip aynı ilmek üzerine geri dönülür. Tek ilmek kalana kadar işlem devam eder ve eksiltme oluşturulur.

Artırma: Beş ilmek üzerine batarak zürafa yapılır. Sola doğru atılan iplik araya alınarak yan boşluğa bir zürafa yapılır. İplik sağ baştaki ilmek üzerine geri alınıp bu boşluğa tekrar batırılarak bir zürafa çalışılır. Üst üste tekrar edilerek istenilen sayıya kadar artırma işlemi yapılır.

Kök: Tülbent veya örtüler için yapılan iğne oyalarının başlangıcına kök (taban) denir.

- Düz merserize ip üzerine yapılan uygulama: Bu yöntemde zürafa tekniği kullanılmaz. Düz merserize ip üzerine kök yapımı için dört ilmek yapılır. Yapılan dört ilmek üzerine her sırada iki taraftan ilmek eksiltilecek tek ilmek kalana kadar aynı işleme devam edilir. Her bir motifin kökü ip üzerine ayrı ayrı oluşturulur. Yüksekliği 4-5 mm uzunluğunda olan toplam 40-44 adet kök çalışması yapılır. Merserize ip üzerinde kökler hareket edebilir; aralarındaki mesafe önemli değildir, esas olan motif sayısıdır.
- Tülbent veya örtü kenarına direkt olarak yapılan uygulama: Hiçbir işlem uygulanmamış kumaş kenarına zürafa tekniği uygulanır. Zürafa tekniğinin düzgün durması için kenar kıvrımının içerisine dikiş ipi yatırılarak iki parmak arasında kumaş kıvrılarak üzerine zürafa çalışması yapılır. Yapılan zürafanın üzerine belli mesafeler ile yukarıda anlatıldığı biçimde kök çalışması yapılır.

Boru: Motif oluşumunda dallar ve gövde bu teknik ile çalışılır. İlmek sayısına göre incelik kalınlık değişebilmektedir. Uzunluğu, üç boyutlu modele bağlı kalınarak uygun oranlarda belirlenir. Boru çalışma aşamaları aşağıda sıralanmıştır.

- Teknikte kare ilmek kullanılır. Kök üzerinde kalan tek ilmek üzerine iğne geçirilip tek iplik iğnenin üzerinden iğnenin arkasında takılı olan çift iplik iğnenin altından üste doğru dolanarak iğne çekilir ve ilmek oluşturulur.
- Sağdan sola doğru iki ilmek atılır.
- İğne tekrar soldan sağa doğru ilk ilmeğe takılır; iplik iğnenin üzerinden atılır, iğnenin arka kısmında takılı olan çift iplik alttan dolanarak iğne çekilir ve ilmeğe tutturulur.
- Soldan sağa atılan ip üzerine iki tane ilmek işlenir.
- Diğer ilmekler işlenerek yuvarlak oluşturulur. Yuvarlak boru, motifin (çiçeğin) büyüklüğüne uygun boyutlarda işlenir.

Çamlıyayla İğne Oyaları motiflerinin boru üzerine işlenmesi aşağıdaki şekildedir.

- İğne oyası ipi 60-70 cm uzunluğunda kesilerek iğneye geçirilir.
- İğne oyası ipliği, uygun ölçüde kesildikten sonra sol elin başparmağı ve sağ el arasında tutularak esnetilir. Bu işlem motiflerin daha sıkı ve sert çalışmasını sağlar.
- Çalışılacak motifin şekline göre üçgen veya kare ilmek çeşitleriyle çalışma yapılır.
- İşlenen borunun bir ilmeğine 2 tane ilmek işlenir. Bu yöntem ile boru ve oluşturulacak motifin birbirine bağlantısı sağlanmış olur.
- Oluşturulan ilmekler üstten ip atılarak sağdan ve soldan aynı ilmeğe birer ilmek yapılarak sayı arttırılır. Motifin şekline göre her iki taraftan veya tek taraftan arttırma işlemi yapılır
- Eksiltme işlemi motif özelliğine göre her iki taraftan veya tek taraftan yapılır. Böylelikle motif çalışması tamamlanır.

Çamlıyayla İğne Oyaları motiflerinin yapım aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Kütüle çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü kenarının dört tarafı zürafa tekniği ile işlenir. Yeşil iplik ile çiçeğin kök kısmını yapmak için iğnenin üzerine ipliğin ucu konur. İğnenin takılı kısmındaki iplik, iğnenin uç kısmının altından dolayarak iğne çekilir, düğümle tutturulur ve beş tane ilmek yapılır. Sonra eksiltme işlemi yapılarak tek ilmek kalana kadar işlenir. Böylece “dağ motifi” oluşur. Tek ilmek üzerine iki ilmek yapılır ve tekrar başa iğne ile tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek daha işlenerek yuvarlak oluşturulur. Oluşan dört ilmeğe birer ilmek artırma yapılarak altı ilmek oluşturulur. Çiçeğin boyutuna göre boru uzunluğu işlenir ve borunun iki ilmeğinden yaprak başlanır. İki ilmeğin her iki tarafından birer ilmek işlenerek artırma yapılır. Böylece yedi ilmeğe kadar arttırılır. Sonrasında eksiltme işlemi yapılırken yaprağın bir tarafından fiskil yapılarak tek ilmeğe kadar eksiltir. Aynı işlem, boru üzerine üç yaprak olacak şekilde işlenir. Çiçek için üç katlı iplik iğneye takılır ve esnetilir. İpi esnetmek, çiçeğin daha sert olmasını sağlar. İp, parmağa yuvarlatılarak iki ilmek işlenir. Tekrar baştaki ilmeğe tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenir ve yuvarlak oluşturulur. Çiçeğin boyutuna göre boru işlenir. Boru üzerine dokuz tane fiskil (kısa) yapılır. Her fiskile bir ilmek yapılır, geri dönülerek ilmeğin içine iğne batırılır. Sonra iğnenin arka kısmındaki iplik, iğnenin ucuna alt kısmından iki defa dolanarak çekilir ve sivri ilmek oluşur. Tekrar edilen bu işlemin dibine batılarak çirtik oluşturulur. Her fiskile aynı işlem uygulanarak yapılan fiskil sayısı kadar çiçeğin boyu dokuz çirtik işlenir ve böylece “kütüle çiçeği” oluşur. Çiçeğin göbeği için makas üzerine beş sıra sarı iplik dolandır. Fiskillerin uçlarına bir ilmekten çirtik yapıp çiçeğin göbeğine geçirildikten sonra çiçek boruya yerleştirilir.

Coşturan çiçeği oyası: Yapılacak örtünün etrafına zürafa tekniği uygulanır. Yeşil iplikle çiçeğin kök kısmı başlanır. Zürafa üzerine beş ilmek işlenir. Eksiltme işlemi yapılarak tek ilmeğe kadar işlenir. Böylece “dağ motifi” oluşur. Tek ilmek üzerine iki ilmek işlenir ve tekrar baştaki ilmeğe iplik tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek daha işlenerek yuvarlak oluşturulur. Bir ilmek artırma yapılarak boru beş ilmek işlenir. Çiçek, istenilen renge göre üç katlı iplik esnetilerek iğneye takılır. Borunun her bir ilmeğine yaprak yapılır. Beş yaprak olacak ilmeğe iki ilmek işlenir. İki ilmeğe her iki taraftan birer ilmek yapılarak artırma işlemi yapılır. Yedi ilmeğe kadar arttırılır. Yedi ilmekten sonra eksiltme işlemi yapılarak bir ilmeğe kadar eksiltir. Bu şekilde beş ilmek yapılır. Çiçeğin yapraklarının düzgün durması için misina veya tel ile çevirme yapılır. Yaprığın iki iğne kısmına misina ucu konur ve iğne ilmeğe batırılır. İpin ucu, iğnenin üstüyle konur. İğnenin arka kısmındaki iplik, iğnenin uç kısmının altından dolanarak iğne çekilip tutturulur ve düğümleir. Yaprığın kenarında her sıraya iğneyle batılarak tek ilmek atılır, sıkıştırılarak yaprağın dibine kadar misinayla çevrilir. Yaprığın başlangıcındaki iki ilmek karşılıklı bükülerek iğne takılır ve düğümle sıkıştırılır. Yaprığın başlangıç yeri bükülmüş şekil alır. Beş yaprağa aynı şekilde çevirme işlemi uygulanır. Çiçeğin göbeği için yine makasa beş defa iplik dolayarak fiskil oluşturulur. Fiskillerin ucuna sarı renk iplik ile ikişer ilmek işlenerek çiçeğin göbeğine geçirilir ve çiçek tamamlanır.

Kirpik adalya çiçeği oyası: İlk olarak işlenecek örtü veya kumaşın kenarlarına zürafa tekniği uygulanır. Kök kısmı için yeşil iplik kullanılır. Üç katlı iplik iğneye takılıp esnetildikten sonra zürafa üzerine beş ilmek işlenir. Ardından 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltme yapılarak “dağ motifi” oluşturulur. Kalan tek ilmeğin üzerine iki ilmek işlenir. Tekrar baştaki ilmeğe geri batılarak tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenerek yuvarlak boru oluşturulur. Boru dört ilmek olur ve birer ilmek artırılarak altı ilmeğe ulaşır. Boru 6-7 sıra işlenir. Boruya diğer oyalarda olduğu gibi fiskilli üç yaprak işlenir. Çiçek için, ip parmağa dolanarak üç ilmek işlenir ve iğne tekrar baştaki ilmeğe geri batırılarak tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenerek yuvarlak boru oluşturulur. Boru, yuvarlayarak 5-6 sıra işlenir ve her ilmeğe üç ilmek yapılır. Üç ilmek sabit, altı sıra işlenir. Daha sonra eksiltmeye geçilir. Tek ilmeğe batılarak iğnenin arka kısmındaki iplik, iğnenin ucuna iki defa dolanır. Sivri durması için sıkıştırılır ve ipliği geniş tutarak yaprağın dibine batılır, düğümle sıkıştırılır. Bu şekilde beş yaprak yapılır. Aynı işlem, ikinci sıra için açık renk iplikle ve üçüncü sıra içinse renkli iplikle uygulanır. Bu çiçekte çevirme işlemi yapılmaz. Makasa fiskil (sarı mine) yapılarak çiçeğin göbeğine geçirilir. Son olarak çiçek, yapraklı boruya geçirilerek monte edilir.

Üç gül çiçeği oyası: İlk olarak işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafı zürafa tekniğiyle işlenir. Kök yeşille başlanır. Üç ilmekten boru yapılır. Boru 5-6 sıra işlenir. Borunun her bir ilmeğine yaprak yapılır. Her bir ilmeğe iki ilmek ile yaprak başlanır. İki ilmek, her iki taraftan birer ilmek artırılarak yedi ilmek olana kadar arttırma yapılır. Daha sonra tek ilmeğe kadar eksiltir. Yaprakların ikisi açık renk, biri koyu renk iplikle yapılır. Çiçeğin şeklini vermek için misina ile çevirme işlemi yapılır. Çiçek üç yapraktan oluşur. Koyu renk iplikle, yaprağın dibinden başlayarak misina ile tek ilmekle sıkıştırılarak yaprağın yarısına kadar düz ilmek; yarısından sonra 2-1 şeklinde ilmek yapılarak tek ilmekte yine iğnenin uç kısmına ipliği iki defa dolayarak sıkıştırılır. Sivrilik vermek için tekrar dibine batılır. Yaprığın yarısı bu şekilde işlenir. Yaprığın diğer yarısına birleştirilir. Diğer yapraklarda da yarım yaprak aynı şekilde işlenir. Göbek minesini yapmak için, sarı iplik makasa beş defa dolanarak fiskil yapılır ve yapılan fiskil çiçeğin göbeğine geçirilir. En son olarak, yeşil iplikten yapılan dağ kısmına, borunun başlangıç yerine her iki tarafa çiçeğin renginden ikişer fiskil yapılır.

Mercan çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafı zürafa tekniğiyle işlenir. Kök kısmı yeşille başlanır. Üç kat iplik kullanılır. Zürafa üzerine beş tane ilmek yapılır. Daha sonra, birer eksiltirilerek “dağ motifi” oluşturulur. Tek ilmeğe yeşil iplikle iki tane fiskilli yaprak yapılır. Yapraklar üç ilmekten başlayıp artırılarak yedi ilmeğe kadar yapılır. Tekrar bir kenardan fiskil yapılarak eksiltir tek ilmekte bitirilir. Diğer yaprak da aynı şekilde işlenir ve her iki yaprağın ortasına kısa iki tane fiskil yapılır. Fiskillerin birine koyu, diğerine açık renk iplikle çiçek yapılır. Fiskil ucuna boru başlanır. Boru beş ilmekten oluşur. Beş ilmek boru 1,5 cm işlenir. Her bir ilmeğe iki ilmek işlenir. İki ilmek, iki sıra işlendikten sonra eksiltirilerek tek ilmek yapılır. Tek ilmeğin tepesine iğneyle batılarak iki defa iğnenin arkasındaki iplik iğnenin uç kısmına alttan dolanır, çekilir, sıkıştırılır ve yapılan işin dibine inilir. Diğer ilmeklere de aynı işlem yapılır. Diğer fiskillere de aynı işlem yapılarak çalışma tamamlanır.

Çakır dikenli çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafı zürafa tekniğiyle işlenir. Yeşil iplikle beş ilmek yapılır. Daha sonra, birer eksiltirilerek “dağ motifi” oluşturulur. Tek ilmeğe beş ilmekten boru başlanır ve boru altı sıra işlenir. Açık renk iplikle, borunun her ilmeğine üç ilmek yapılır. Üç ilmek yedi sıra işlenir. Boru üzerine, parmak şeklinde dört tane ince uzun yaprak yapılır. Çiçeğin iç kısmı dört yaprak olarak işlenir. Üç ilmekten boru başlanır ve bir ilmek artırılarak boru dört iplik olur. Beş sıra işlenir. Her bir ilmeğe üç ilmekten başlanır ve ilmekler her iki tarafından arttırılarak altı ilmeğe çıkarılır. Daha sonra eksiltme yapılarak bir ilmekte

birakılır. Diğer yapraklar da aynı şekilde yapılır ve koyu renk iplikte toplam dört yaprak tamamlanır. Çiçekleri toparlayıp şekil vermek için at kılı ya da misinayla çevirme işlemi yapılır. Dört yaprak arasına misina koyularak tek ilmekle çevirme yapılır. Dıştaki parmak şeklinde yapılan yapraklar, içinde yapılan koyu renk yaprağın rengiyle çevrilir. Çiçeğin göbeği sarı iplikte fiskil yapılarak tamamlanır. Hazırlanan fiskil, çiçeğin ortasına yerleştirilerek motif tamamlanır.

Marul çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Kök kısmı yeşil iplikte başlanır. Bütün oyalarda üç kat ipek iplik kullanılır. Zürafa üzerine beş tane ilmek yapılır. Daha sonra, birer eksiltilek “dağ motifi” oluşturulur. Tek ilmeğe beş ilmekten boru başlanır ve boru altı sıra işlenir. Tek ilmeğe artırma ile iki ilmek yapılır. Tekrar baştaki ilmeğe geri batılır. Atılan ipliğin üzerine iki ilmek yapılır ve yuvarlatılarak işlenir. Bu işlem dört ilmeğe kadar devam eder. Dört ilmeğe birer ilmek artırılarak altı ilmek boru işlenir ve ikiye ayrılarak üç yaprak işlenir. Çiçek için, parmağa iplik dolayarak iki ilmek işlenip tekrar baştaki ilmeğe batılır. Atılan iplik üzerine iki ilmek yapılır ve yuvarlatılarak işlenir. Böylece boru oluşturulur. Boru ilmekleri beş ilmek olacak şekilde her bir ilmeğe üçer ilmekten yaprak başlanır. Üç tane ilmeğin her iki tarafından artırma yapılarak yedi ilmeğe kadar artırılır ve tekrar eksiltme yapılır. Tek ilmek kalana kadar beş yaprak aynı şekilde yapılır. Çiçeği toparlarken misina veya at kılı ile çevirme işlemi yapılır. Çevirme yapılırken, bir ilmekten çirtik yapılır. Yaprığın dibine kadar çevrilir. Beş yaprak aynı şekilde yapılır. Tekrar benzer şekilde üç yaprak çiçek işlenerek beş yaprak çiçeğin içine geçirilir. Fiskilden sarı göbek yapılarak çiçeğin içine geçirilip motif tamamlanır.

Yoncalı oya: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Zürafanın üzerine beş tane ilmek yapılır ve bu ilmekler eksiltilek “dağ motifi” oluşturulur. Tek ilmeğe kadar eksiltme yapılır. Tek ilmeğin üzerine üç yapraklı bir boru işlenir. Boru, altı ilmekten yapılır. Çiçek için, iplik parmak etrafında yuvarlatılarak üzerine iki ilmek yapılır. İlk ilmeğe geri dönülerek iplik geçirilir ve bu ilmek üzerine iki ilmek daha yapılarak boru oluşturulur. Dört ilmekten beş sıra boru işlenir. Her ilmeğe üç ilmekten oluşan yaprak başlanır. Üç ilmek, her iki taraftan birer ilmek artırılarak yedi ilmek yapılır. Yedinci ilmek ikiye ayrılır ve kenardan arttırılarak 4-3-2-1 şeklinde işlenir. Ayrılan yaprağın her iki tarafı aynı şekilde işlenerek kalp şekli oluşturulur. Aynı teknikte dört yaprak tamamlanır. Çiçeğin toparlanmasında, at kılı çiçeğin dibinden tutturulur ve etrafı tek ilmekle sarılır. Sarı iplikte sarmal yapılarak çiçeğin göbeğine geçirilir ve motif tamamlanır.

Yedi dal karanfil oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Üç katlı yeşil iplikte çiçeğin kök kısmı başlanır. Beş ilmek işlenir ve eksiltilek tek ilmeğe kadar indirilir. Tek ilmeğin üzerine boru yapılır ve diğer çiçeklerdeki gibi üç yaprak, kenarları fiskil yapılarak işlenir. Boru, 6-7 sıra işlenir. Çiçek için, iplik parmak etrafında dolanıp iki ilmek yapıldıktan sonra boru başlanır. Diğer çiçeklerde olduğu gibi, beş sıra boru dört ilmekten çalışılır. Her ilmeğe iki ilmek yapılır ve her iki kenardan arttırılarak yedi ilmeğe kadar çıkılır. İplik tekrar başa tutturulur ve her ilmeğe bir ilmekten çirtik yapılır. Tek ilmek içine batılarak iğnenin arkasındaki iplik, iğneye iki defa dolanıp sıkıştırılarak çirtik oluşturulur. Her yaprak aynı şekilde işlenir. Ayrıca, üç yapraklı çiçek de aynı teknikte yapılır ancak yaprakların ilmek sayısı altı olmalıdır. Oluşturulan üç yaprak, dört yaprağın içine geçirilerek toplam yedi yaprak elde edilir. Sarı iplikte fiskil yapılır ve çiçeğin içine yerleştirilerek çiçek tamamlanır.

Yayla menekşesi oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Üç katlı iplikte yeşil yapraklı boru başlatılır. Zürafa üzerine beş ilmek işlenir ve tek ilmeğe kadar eksiltilek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmek üzerine iki ilmek yapılır, tekrar baştaki ilmeğe tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek daha işlenir ve yuvarlak şekilde işlenerek boru oluşturulur. Dört ilmeğe iki ilmek artırılarak altı ilmekli boru, 5-6 sıra işlenir. İkişer ilmekten yaprak başlatılır ve her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar çıkılır. Daha sonra eksiltilek ve tek ilmeğe geri batılarak iki defa iğne dolanıp çekilir (yaprığın sivri durması için). Bu şekilde üç yaprak işlenir. Çiçek için, kreme yakın açık sarı iplikte üç ilmekten boru başlanır ve dört sıra işlenir. Her ilmeğe tekrar üç ilmekten boru başlanır. 3-4 sıra boru işlendikten sonra koyu sarı renkle her ilmeğe yarım yaprak işlenir. Yaprak, üç ilmekten başlayarak her iki taraftan altı-yedi ilmeğe kadar artırılır. Tekrar açık sarı renkle bir sıra daha artırılır ve yedi ilmek olur. Yedi ilmek ikiye ayrılarak kaya şekli verilir, her iki tarafı 4-3-2-1 şeklinde eksiltilek. Üç yaprak da aynı şekilde işlenir. Çiçeği toparlamada at kılı kullanılmaz, sıkı teknikte tek ilmekle çiçek çevirme işlemi yarım yaprak kısmıyla yapılır. Her yaprağa kalp şekli verilerek çiçek motifi tamamlanır.

Çarkıfelek çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Zürafa üzerine beş ilmek işlenir, ardından beş ilmek eksiltilek tek ilmekte boru başlanır. Üç yapraklı boru, altı ilmekten işlenir ve 6-7 sıra boru örülür. Yapraklar üç ilmekten başlar. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmek yapılır. Daha sonra eksiltilek tek taraftan fiskil yapılır ve tek ilmekte bitirilir. Üç yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçek için, iki renk

iplik (koyu ve açık tonlarda üç katlı iplik) seçilir. İplik iğneye takılır ve esnetilir. Elde iplik dolandır ve üzerine iki ilmekten boru başlanır. İki ilmeğin başına tekrar batılarak düğümlenir. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenir ve yuvarlak hale getirilerek boru oluşturulur. Boru, beş ilmekten altı sıra işlenir. Çiçek, dört yarım yaprak olacak şekilde çalışılır. Üç ilmekten yaprak başlanır, her iki taraftan birer ilmek artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Dört yaprak da aynı teknikle yapılır. Çiçeğin üst kısmı çevirme ve toparlama işlemiyle tamamlanır. Yaprığın üzerine at kılı yerleştirilir, açık renk iplikle üç ilmek işlenir ve 3-2-1 şeklinde tek tarafa fiskil yapılarak eksiltir. Küçük kayalar yapılır. Biri renkli, diğeri açık renk olacak şekilde çevirme işlemi yapılır. İkinci katmanda altı ilmekten dört tane yarım yaprak yapılır. Aynı teknikle şekilde işlenir. Sarı iplikle fiskil yapılır. Çiçek iç içe geçirilip çalışma tamamlanır.

Nergis çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Zürafa üzerine beş ilmek işlenir ve 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltirerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmek üzerine üç yapraklı boru başlanır ve üç yaprak işlenir. Yapraklar fiskilli olarak işlenir. Çiçek için, parmağa iplik dolandır ve dolanan iplik üzerine iki ilmek işlendikten sonra ilk ilmeğe geri batılır. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenerek yuvarlak oluşturulur. Boru, beş ilmekten 5-6 sıra işlenir. Her ilmeğe üç ilmekten yaprak başlanır. Üç ilmek, her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar çıkarılır, daha sonra tek ilmeğe kadar eksiltir. Yaprak oluşur ve beş yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçeği toparlamak için at kılı veya misina kullanılır. Yaprığın başlangıç yerine iğne takılır, at kılı ve ipliğin ucu iğnenin üstüne konur. İğnenin arkasındaki iplik, iğnenin ucunun altından dolanarak çekilir ve düğümlenir. Yaprığın kenarında, her ilmeğe iğne batırılarak iplik sıkıca çekilir ve tek ilmek tekniği ile çevirme işlemi yapılır. Yaprığın bitiminde, aynı şekilde karşılıklı ilmeklere iğne takılarak yaprağın başlangıç yeri bükülerek birleştirilir. Diğer yapraklar da aynı şekilde çalışılır. Çiçeğin ikinci katında dört yaprak aynı şekilde işlenir. Sarı iplikle fiskil yapılarak çiçeğin göbeği yapılır. 5. ve 4. yapraklar iç içe geçirilerek yeşil boruya yerleştirilir. Borunun kaya kısmından borunun başlangıç yerine, iki tarafa çiçeğin renginden ikişer fiskil yapılır.

Küpeli çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Üç katlı yeşil iplik esnetilir. Zürafa üzerine beş ilmek yapılır ve 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltirerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmek üzerine boru başlanır. Boru, altı ilmekten işlendikten sonra üzerine üç yaprak işlenir. Yapraklar üç ilmekle başlanarak her iki taraftan artırılıp yedi ilmeğe kadar çıkarılır. Daha sonra tek taraftan fiskil yapılarak tek ilmeğe kadar eksiltir. Üç yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçek için, iplik iğneye takılıp esnetilir. Yuvarlak halka yapıp üzerine iki ilmek işlendikten sonra ilmeğin başlangıcına tekrar batılır. Atılan iplik üzerine iki ilmek daha yapılarak yuvarlak bir boru oluşturulur. Boru, beş ilmekten beş sıra işlenir ve borunun her ilmeğine yaprak işlenir. Yaprak, üç ilmekten başlanarak her iki taraftan artırılıp yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmekten sonra eksiltme yapılarak tek ilmeğe kadar inilir. Beş yaprak aynı şekilde tamamlanır. Çiçeği toparlamak için çevirme işlemi yapılır. At kılı yaprağın üzerine konur, iğne ilmeğe takılır ve tek iplik atılarak sıkıca çekilir. Yaprak bitimine kadar sıkı bir şekilde çevrilir. Yaprak bitiminde başlanan üç ilmek karşılıklı olarak takılır, bükülüp sıkıştırılır. Çiçeklerin çevirme işlemi yarım yapraktan yapılır. Yapraklar, dış yapraktan bir ilmek eksik olarak (6 ilmek) işlenir. Sarı iplikle fiskil yapılarak çiçeğin göbeği yapılır. Çiçekler iç içe geçirilerek motif tamamlanır.

Develik çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarına zürafa tekniği uygulanır. Zürafa üzerine beş ilmek işlenir, ardından 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltirerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmek üzerine yapraklı boru başlanır. Boru, altı ilmekten altı sıra olarak işlenir. Boruya üç yaprak eklenir. Yapraklar, üç ilmekten başlanarak her iki taraftan artırılıp yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmekten sonra tek taraftan fiskil yapılarak eksiltir. Üç yaprak da aynı şekilde tamamlanır. Çiçek için, üç renk iplik seçilir. İplik iğneye takılıp esnetilir. Yuvarlak bir halka yapılarak üzerine iki ilmek işlenir ve baştaki ilmeğe geri tutturulur. Atılan iplik üzerine bir ilmek işlenerek yuvarlak boru oluşturulur. Boru, üç ilmekten dört sıra işlenir ve her ilmeğe tekrar boru başlanır. Boru beş ilmekten oluşur ve 1 cm uzunluğunda işlenir. Borunun bitiminde her ilmeğe iki ilmek işlenir. 2-1 şeklinde eksiltir ve tek ilmeğin tepesine iğneye iplik iki defa dolanarak çekilir ve sıkıştırılır. Bu, motifin sivri durmasını sağlar. Diğer iki çiçek de aynı şekilde işlenir. Develik, üç çiçek olarak yapılır ve çevresine çevirme işlemi uygulanmaz. Yeşil ipliğe geçilerek yeşilin dağ kısmına çiçeğin renginden ikişer fiskil yapılır.

Namrun gülü oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarına zürafa tekniği uygulanır. Zürafa üzerine yeşil iplikle altı ilmek işlenip 6-5-4-3 şeklinde eksiltir. Üç ilmeğin orta ilmeğinden boru başlanır ve altı ilmekle 5-6 sıra boru işlenir. Borunun bitiminde iki ilmekten yaprak başlanır. İki ilmek, iki sıra işlenerek yedi ilmeğe kadar artırma yapılır. Yedinci ilmekten sonra bir kenardan fiskil yapılarak tek ilmek kalana kadar eksiltir. Son ilmek, iğneye iki defa dolanarak sıkıştırılır. Çiçek için, iplik halka yapılarak iki ilmekten boru başlanır. İki ilmek, ilk ilmeğe tekrar batırılarak düğümlenir. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenip yuvarlatılır. Boru, beş ilmekten 5-6

sıra işlenir. Borunun her bir ilmeğine üç ilmekten yaprak başlanır. Üç ilmek, her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar çıkarılır. Daha sonra, eksiltme yapılarak tek ilmeğe kadar inilir. Beş yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçeği toplarken misina ile yaprakların yarısından çevirme yapılır. Çiçeğin dört yaprağı ve üç yaprağı da aynı şekilde işlenir ve çiçek üç katlı olur. Sarı iplikle fiskil yapılarak çiçek iç içe geçirilir. Yeşil borunun başlangıç kısmının bir tarafına iki ilmekten kısa boru işlenir. Yeşil borunun ucuna sarı renkte tohum yapılır. Diğer tarafına küçük yapraklı boru işlenir. İçine çiçeğin renginden üç yaprak işlenir. Yapraklar, köşe kısmının tepesinden birleştirilerek fiskil yapıp tomurcuk oluşturulur ve motif tamamlanır.

Tesbih çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarına zürafa tekniği uygulanır. Zürafa üzerine beş ilmek işlendikten sonra beş ilmek eksiltilecek şekilde bırakılır. Böylece “dağ (kaya) motifi” oluşur. Tek ilmeğe iki ilmekten boru oluşturulup 5-6 sıra işlenir. İki ilmek artırılarak altı ilmekle boru oluşturulup 5-6 sıra işlenir. Dağın bitimine, borunun başlangıç yerine iki ilmekten boru başlayıp iplikle 3 sıra işlenir. Üç ilmekten ucuna yaprak başlanır. Üç ilmek, her iki tarafından artırılarak 7 ilmek işlenir, ardından tek ilmek kalana kadar eksiltir. Tek ilmeğe batıldığında, modelin sivri olması için iğnenin başına iplik iki defa dolanır. Diğer tarafa da iki ilmekten boru işlenir, üç sıra ucuna çiçeğin renginden tomurcuk eklenir. Çiçek için, açık sarı iplikle yuvarlak bir halka yapılır. Üzerine iki ilmekten boru başlanarak boru beş ilmekten beş sıra olacak şekilde işlenir. Borunun her ilmeğine çiçek yaprakları işlenir. Üç ilmekten yaprak başlanır ve beş ilmeğe artırılır. Beş ilmek, yalnızca sağ taraftan artırılarak dört sıra beş ilmek işlenir ve çiçek sağa kaydırılmış olur. Daha sonra beş ilmek eksiltir. Tek ilmeğin tepesine yine iplik iki defa dolanarak çekilerek motifin dik durması sağlanır. Beş yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçeğin göbeği için kırık beyaz renkli iplikle üç ilmekten 3-4 sıra boru işlenir. Borunun üzerine yedi adet kısa fiskil yapılır. Fiskillerin uçlarına altı sıra zincir, tek ilmek ile işlenir. Göbek çiçeğe geçirilir. Çiçek, boru içine yerleştirilerek motif tamamlanır.

Biberli oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarına zürafa tekniği uygulanır. Zürafa üzerine altı ilmek işlenir ve tek ilmek kalana kadar eksiltilecek şekilde bırakılır. Böylece “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmek üzerine dört tane kısa fiskil yapılır. Yeşil iplik ile fiskillere, aşağıda yapımı açıklanan iki biber, bir çiçek ve bir yaprak motifi işlenir. Biber için yeşil iplik ile fiskile üç ilmekten yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak beş ilmeğe kadar işlenir. Beş ilmekten sonra iğneye kırmızı iplik takılır ve kırmızı iplikle beşinci ilmek her iki taraftan artırılarak 10 ilmeğe kadar genişletir. Artırma bittikten sonra tek ilmek kalana kadar eksiltme yapılır. Çalışılan yaprak uzun olarak ikiye bükülür, iki taraf birleştirilerek çevrilir ve diğer tarafta da birleştirilir. İki biber de aynı şekilde işlenir. Fiskilin birine krem renginde çiçek yapılır. İki ilmekten boru başlanır, boru beş ilmek artırılıp altı sıra işlenir. Çiçeğin üstüne her ilmeğe tek ilmekten çirtik yapılır. Diğer fiskile üç ilmekten yaprak işlenir. Üç ilmek, her iki kenardan artırılarak yedi ilmek olana kadar işlenir. Yedi ilmek eksiltir ve tek ilmeğin tepesine iğne iki defa dolanarak çekilip düğümlenerek model tamamlanır.

Yürekli oyası: İlk olarak, 40 adet çiçek motifi sığacak şekilde kalın yün iplik hazırlanır. 40 adet çiçeğin istenildiği zaman bir yazmaya geçirilebilmesi için iplik üzerinde çalışılır. İpin üzerine beş ilmek yeşil iplik ile başlanır, ardından beş ilmek eksiltir ve böylece “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın tepesine, çiçek ve yaprak için iki küçük fiskil işlenir. Fiskilin birine üç ilmekten yaprak başlanır. Üç ilmekle başlanarak yedi ilmeğe kadar artırma yapılır. Ardından her iki taraftan eksiltirirken bir tarafa fiskil yapılarak tek ilmeğe kadar eksiltir. Diğer fiskile krem rengi iplikle üç ilmekten yaprak başlanır. Her iki taraftan dokuz ilmeğe kadar artırılır ve yarım yaprak yapılır. Renkli iplikle yarım yaprağın başlangıcından üç ilmek işlenir. Üç ilmeğin kenarına fiskil yapılarak tek taraftan artırılır ve on sıra işlenir. Yarım yaprağın diğer tarafı da aynı şekilde işlenir. Her iki tarafın tepesinden birleştirilir. Yarım yaprağın ortasına sarı iplik ile fiskil yapılır.

Karanfil oyası: İlk olarak, 40 adet çiçek motifi sığacak şekilde kalın yün iplik hazırlanır. 40 adet çiçeğin istenildiği zaman bir yazmaya geçirilebilmesi için iplik üzerinde çalışılır. İpin üzerine beş ilmek yeşil iplik ile başlanır, ardından beş ilmek eksiltir ve böylece “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın tepesine üç ilmekle yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmek eksiltirirken yaprağın bir tarafına fiskil yapılarak eksiltme yapılır. Renkli iplikle yaprağın yanına üç ilmekten yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedinci ilmekte yaprağın bir tarafı yeşil yaprağın yarısına tutturulur. Tekrar yaprağın uç kısmına iplik serbest bırakılarak tutturulur. Serbest kalan ipin üzerine yedi ilmek işlenir. Her tepeye gelindiğinde fiskil yapılır. Yedi ilmek tek ilmeğe kadar eksiltir. Daha sonra tekrar yarım yaprağın ortasına batılır. Oluşan ipin üzerine tekrar yedi ilmek işlenir ve tepesine fiskil yapılır. Tek ilmeğe kadar yedi ilmek eksiltir. Tekrar yarım yaprağın son ilmeğine batılır. Oluşan ipin üzerine yedi ilmek işlenir, her tepeye gelindiğinde fiskil yapılır. Yedi ilmek tek ilmeğe kadar eksiltilecek şekilde motif tamamlanır.

Vazoda karanfil oyası: İlk olarak, 40 adet çiçek motifi sıgacak şekilde kalın yün iplik hazırlanır. 40 adet çiçeğin istenildiği zaman bir yazmaya kolayca geçirilebilmesi için iplik üzerinde çalışılır. İpin üzerine beş ilmek yeşil iplik ile başlanır, ardından beş ilmek eksiltir ve böylece “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın tepesine üç ilmekle yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmek eksiltirirken yaprağın bir tarafına fiskil yapılarak eksiltme yapılır. Kalan tek ilmeğin içinden iğneyi geçirerek, iğneye iki defa iplik dolanır ve çekilir. Çiçek için, yaprağın başlangıç yerinden renkli iplikle üç ilmekten çiçek başlanır. Üç ilmek, her iki tarafından birer ilmek artırılarak altı ilmeğe kadar işlenir. Altı ilmek, her iki tarafından eksiltirerek iki ilmeğe kadar düşürülür. İki ilmeğin birine, iki ilmekten çiçek yaprağı başlanır. İki ilmek, her iki tarafından artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmeğin üzerine, 2-1 şeklinde ilmekle çirtik işlenir. Üç çirtik oluşturulduktan sonra, çirtikler bitince yaprağın dibine batılarak ortaya, çiçek yaprağının boyunda iki tane fiskil yapılır. Çiçeğin diğer yaprağı da aynı şekilde işlenir. Fiskillerin ucuna sarı iplikle küçük fiskiller çalışılarak motif tamamlanır.

Sepetli oyası: İlk olarak, 40 adet çiçek motifi sıgacak şekilde kalın yün iplik hazırlanır. 40 adet çiçeğin istenildiğinde bir yazmaya kolayca geçirilebilmesi için iplik üzerinde çalışılır. İpin üzerine beş ilmek yeşil iplik ile başlanır, ardından beş ilmek eksiltir ve böylece “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın tepesine üç ilmekle yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmek eksiltirirken yaprağın bir tarafına fiskil yapılarak eksiltir. Çiçek için, yaprağın dibinden renkli iplikle iki ilmekle başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Tekrar yaprağın başındaki ilmeğe iğneyle batılır ve düğümlenir. Kenarına fiskil yapılarak iki ilmekle işlenir. İki ilmeğin kenarına fiskil yapılarak 12 sıra işlenir. Daha sonra yaprağın diğer tarafına ucu tutturularak sepet şekli verilir. Yaprağın orta kısmına sarı renk iplikle küçük fiskil yapılarak motif tamamlanır.

Damarlı karanfil oyası: İlk olarak, 40 adet çiçek motifi sıgacak şekilde kalın yün iplik hazırlanır. 40 adet çiçeğin istenildiğinde bir yazmaya kolayca geçirilebilmesi için iplik üzerinde çalışılır. İpin üzerine beş ilmek yeşil iplik ile başlanır, ardından beş ilmek eksiltir ve böylece “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın tepesine üç ilmekle yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmek eksiltirirken yaprağın bir tarafına fiskil yapılarak eksiltir. Kalan tek ilmeğin içinden iğneyi geçirerek, iğneye iki defa iplik dolanır ve çekilir. Çiçek için, yaprağın başlangıç yerinden renkli iplikle üç ilmekle çiçek başlanır. Üç ilmek, yalnızca ortadan artırılarak sabit üç sıra işlenir. Üç ilmeğin her birine üç ilmek işlenir ve bu üç ilmek, her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar çıkarılır. Yedi ilmeğin üzerine iki ilmek işlenir, ardından iki ilmek eksiltir. Tek ilmeğin tepesine iğneyi iki defa dolayarak çekilir ve sıkıca bağlanır; bu şekilde çirtik yapılır. Bir yaprakta üç çirtik olacak şekilde işlem tamamlanır. Diğer yapraklar da aynı şekilde işlenir. Üç yaprak işlendikten sonra, yedi ilmek kısmından birbirine birleştirilir. Açık renkli çiçeğe, koyu renk iplikle damar atılarak tamamlanır. Damar için iplik, yaprağın başlangıcından düğümlenir ve çirtiklerin aralarına gelecek şekilde iplik aralardan geçirilerek damar oluşturulur. Tüm yapraklar bu şekilde işlenerek motif tamamlanır.

Deli papatya oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafına zürafa tekniği uygulanır. Üzerine yeşil iplikle beş ilmek işlenir. Beş ilmek, her iki taraftan eksiltirerek tek ilmeğe kadar işlenir. Tek ilmek üzerine tek ilmekten dört sıra zincir işlenir. Üzerine tekrar üç ilmekten yaprak başlanır. Ortadan ve kenardan birer ilmek işlenerek altı ilmeğe kadar artırılır. Altı ilmekten sonra eksiltirerek tek ilmeğe kadar tek taraftan fiskil yapılarak eksiltir. Yaprağın yanına iki ilmekten boru başlanır ve birkaç sıra işlenir. İki ilmek, altı ilmeğe kadar artırılır ve 6-7 sıra işlenir. Turuncu iplikle eksiltirerek tomurcuk oluşturulur. Tomurcuk ve yaprak arasına yeşil iplikle beş ilmekten boru başlanır ve 5-6 sıra işlenir. Her bir ilmeğe krem rengi iplikle üç ilmek işlenir. Üç ilmek, beş yaprak şeklinde aynı şekilde işlenir ve kenar çevirme yapılır. Çevirme yapılırken, iğneye ipliği tek üstten atarak sıkı teknikte çevrilir. Turuncu iplikle fiskil yapılarak çiçeğin göbeğine geçirilerek motif tamamlanır.

Yabani karanfil oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafına zürafa tekniği uygulanır. Üç katlı yeşil iplik esnetilir. Zürafa üzerine beş ilmek yapılır. 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltirerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın üzerine boru başlanır. Boru, beş ilmek ile 6-7 sıra işlenir. Her ilmeğe üç ilmekten yaprak başlanır ve üç ilmek, yedi ilmeğe kadar artırılır. Yedi ilmeğin üzerine iki ilmek işlenir ve iki ilmek eksiltir. Tek ilmeğin tepesine iğne iki defa dolanarak çekilir, düğümlenir ve çirtik yapılır. Diğer yapraklar da aynı şekilde işlendikten sonra yapraklar birleştirilir. Çiçeğin orta kısmına renkli iplik ile çirtikli beş ilmekten dört yaprak çiçek işlenir. Ortasına sarı iplikle fiskil yapılır ve çiçeğin göbeğine geçirilir. Çiçeğin borusunun başlangıç yerine iki ilmek işlenir. İki sıra kenarına fiskil yaparak işlenir ve çirtik oluşturularak motif tamamlanır.

Kelebek oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafına zürafa tekniği uygulanır. Üç katlı yeşil iplik esnetilir. Zürafa üzerine beş ilmek yapılır. 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltirerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmeğe üç ilmek başlanır ve üç ilmek, her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmeğin üzerine 2-1

şeklinde üç tane fiskil yapılır. İplik geniş bırakılarak yaprağın dibine inilir. İki tane uzun yaprağın boyunda fiskil yapılır. Diğer yaprak da aynı şekilde işlenir. Ortadaki fiskillere, ister renkli ipliğin renginde, ister sarı renkte küçük fiskil işlenerek motif tamamlanır.

Lale oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafına zürafa tekniği uygulanır. Üç katlı yeşil iplik esnetilir. Zürafa üzerine beş ilmek yapıldıktan sonra 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltilerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağ üzerine boru başlanır. Boru, beş ilmek ile 5-6 sıra işlenir. Üzerine renkli iplikle dört yarım yaprak işlenir. Üç ilmekten yaprak başlanır ve altı ilmeğe kadar her iki taraftan artırılarak işlenir. Beyaz iplik ile eksiltilerek tek ilmeğe kadar işlenir ve dört yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçeği çevirme işleminde herhangi bir malzeme kullanılmaz. Yaprığın yarısından, renkli iplikle iğnenin üzerine tek iplik atılarak iğne çekilir ve sıkıştırılır. Sıkı teknikle çevirmesi yapılır. Sarı iplikle fiskil yapılarak çiçeğin göbeğine geçirilir. Yeşil borunun başlangıç yerine 2-1 şeklinde ilmekle kenarına fiskil yaparak çirtik yapılıp motif tamamlanır.

Pınar çalısı oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafına zürafa tekniği uygulanır. Üç katlı yeşil iplik esnetilir. Zürafa üzerine beş ilmek yapılır. 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltilerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağ üzerine altı ilmekten 5-6 sıra boru işlenir. Boru üzerine üç tane fiskilli yaprak işlenir. Boru üzerine tek ilmekten dört sıra işlenerek zincir oluşturulur. Zincire üç ilmek ile başlanır ve beş ilmeğe kadar her iki taraftan artırılır. Eksiltirken bir kenardan fiskil yapılarak tek ilmeğe kadar eksiltir. Üç yeşil yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçek için, renkli iplik ile dört ilmekten boru başlanır ve boru 3-4 sıra işlenir. Her bir ilmeğe çiçek yaprağı işlenir. Üç ilmekle başlanarak her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmekten bir ilmeğe kadar eksiltir. Dört yaprak da aynı şekilde işlenir. Çiçeği toparlarken herhangi bir malzeme kullanılmaz; sadece iplikle sıkı teknikle bir ilmekten çirtik yaparak yaprağın başlangıcından sonuna kadar çevirmesi yapılır. Sarı iplikle fiskil yapılarak çiçeğin göbeğine geçirilir. Yine yeşil borunun başlangıcına 2-1 şeklinde fiskilli çirtik işlenerek motif tamamlanır.

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

Çamlıyayla İğne Oyalarının coğrafi sınırda köklü bir geçmişi vardır. Çamlıyayla ilçesinin kültüründe önemli bir yere sahip olup üretimi ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çamlıyayla İğne Oyalarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Çamlıyayla Kaymakamlığı koordinatörlüğünde, Mersin Olgunlaşma Enstitüsü, Çamlıyayla Belediyesi ve Çamlıyayla Halk Eğitim Merkezinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az iki kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Özellikle bükülmüş ip olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Üretiminde kökün tülbent ya da kumaştan bağımsız yapılması,
- Çamlıyayla İğne Oyalarını sertleştirmek için harici bir madde (kimyasal) kullanılmamış olması,
- Çamlıyayla İğne Oyaları ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

2. Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 11.07.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1888
Tescil Tarihi	: 18.08.2026
Başvuru No	: C2024/000186
Başvuru Tarihi	: 11.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kozluören Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kozluören Mah. Kozluören Hamam Sok. No: 1 Kestel BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası, ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası; tavuk, nohut ve kesme hamurun bir araya gelmesiyle hazırlanan Bursa iline özgü çorbadır.

Geçmişte özellikle yatır (türbe) başlarında pişirilen bu çorba, dileklerin gerçekleşmesi durumunda dağıtılırdı. Bu nedenle “Dede Çorbası” adını almıştır. Günümüzde ise günlük tüketiminin yanı sıra ramazan ayında ve yazın tarladan döndükten sonra hazırlanarak tüketilir.

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbasının üretimi ustalık gerektirir. Bu çorbanın en belirgin özelliği, el yapımı kesme hamurların kullanılmasıdır. Bu hamurlar, özel olarak hazırlanan sert bir hamurun 1-2 mm inceliğinde açılıp şeritler halinde kesilmesiyle elde edilir. Bu hamurların el yapımı olması, çorbaya özel bir doku ve lezzet katar. Çorba, pişmiş nohudun eklenmesiyle zenginleştirilir. Nohudun önceden haşlanıp çorbaya eklenmesi, çorbaya kıvam kazandırır. Tavuk eti çorbaya lif lif didiklenmiş halde eklenir. Bu yöntem, tavuğun çorba içinde eşit dağılmasını ve daha yumuşak bir yapı oluşmasını sağlar. Çorba pişirildikten sonra üzerine tereyağı ve nane karışımı dökülür. Bu, çorbanın aroma ve lezzetini yoğunlaştıran bir adımdır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası, Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası için gerekli bileşenler:

200 g tavuk
1 litre su veya tavuk suyu
120 g un
50-60 g kesme hamur
190 g nohut
25 g tereyağı
4 g nane
4 g tuz

Kesme hamurların hazırlanması:

Bileşenler:

200-210 g böreklik un
1 adet yumurta - 45-50 gram
3 g tuz

50 ml içme suyu

Hamur yapımı:

Un geniş bir kaba alınır. Ortası açılarak yumurta ve tuz eklenir. Azar azar su ekleyerek sert bir hamur elde edene kadar yoğurulur. Hamur 10-15 dakika dinlendirilir.

Açma ve kesme:

Hamur unlu bir yüzeyde ince (1-2 mm) açılır. Açılan hamur şeritler halinde kesilir. Şeritler üst üste koyulup ince ince doğranarak küçük kareler ya da dikdörtgen şeklinde kesilir. Oklava ile erişte yufkası kalınlığında açılır, yufka oklavaya dolandıktan sonra bir parmak kalınlığında kesilir. Şeritler halindeki parça hamurlar bıçakla, uzun kenarı 1cm olacak şekilde dikdörtgen parçalar kesilir, eğer daha küçük parçalar isteniyorsa dikdörtgen şeklindeki hamurlar tekrar ortadan ikiye bölünür.

Kurutma:

Kesilen hamurlar temiz bir bez üzerine serilerek 1-2 saat kurutulur.

Tavuk suyu ve tavuğun hazırlanması:

Tavuk etleri yıkanır ve uygun büyüklükte bir tencereye konur. Tavuğun üzerini geçecek kadar su eklenir. İsteğe bağlı olarak tuz ve tane karabiber eklenir. Tencere ocağa konur ve yüksek ateşte su kaynatılır. Su kaynadıktan sonra altı kısılır ve tavuk 30-40 dakika, etler yumuşayana kadar haşlanır. Tavuk eti sudan çıkartılır, süzülür ve soğutulur. Tavuk suyu çorbaya ilave edilir. Tavuk etleri kemiklerinden ayrılarak önce büyük parçalara ayrılır. Tavuk etleri ise elle veya çatal ile ince lifler halinde küçük parçalara ayrılır. Bu işleme didikleme denir. Tavuk etleri lifsi olarak ne kadar ince olursa çorbada karışması ve pişme işlemleri daha kolay olur.

Nohudun haşlanması:

Nohutlar genellikle 1 gün öncesinden hazırlanır. Nohutları iyice yıkanır. Büyük bir kaba konur ve üzerini geçecek kadar su eklenir. Nohutları gece boyunca (en az 8 saat) suda bekletilir.

Haşlama hazırlık aşamasında belirtilen suda yumuşatılan nohutların suyu süzülür ve nohutlar tencereye alınır. Üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su eklenir ve yüksek ateşte ocakta haşlama işlemine başlanır. Su kaynayınca, ocağın ateşi azaltılır ve nohutlar yumuşayana kadar (45 dakika - 1 saat) pişirilir. Pişmeye yakın 3-4 g tuz ilave edilir. Nohutlar pişince süzülür ve kullanılmak üzere bekletilir.

Çorbaya eklenecek tereyağının hazırlanması:

Bir tavaya 25 g tereyağı konur ve orta ateşte eritilir. Tereyağı tamamen eridiğinde, 4 g kuru nane eklenir. Nane ile tereyağını 25-30 sn. hafifçe kavrulur, ancak yanmamasına dikkat edilmelidir. Bu karışım çorbanın üzerine dökerek karıştırılır.

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası pişirme işlemi:

1 litre su veya tavuk suyu uygun bir kap içerisine alınarak pişirme işlemine başlanır. Su veya tavuk suyu kaynamaya başlayınca kesme hamurlar, tavuk eti ve haşlanmış nohut tencereye ilave edilir. Çorba 10 dakika kaynatılır. Ardından yaklaşık 10-15 dk. daha kısık ateşte pişirilir. Çorba ocaktan alınmadan önce hazırlanan kızgın tereyağı ve nane karışımı çorbanın üzerine dökülür.

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası, sıcak olarak tüketilir. +2 ile +4 °C'de buzdolabında en fazla 2 gün muhafaza edilebilir.

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

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası coğrafi sınırın önemli kültürel miraslarından biri olup yöre ile özdeşleşmiş bir yemektir. Gerek ürünün pişirilmesi gerekse sunum şeklinin özelliği uzun yılların bilgi ve deneyimi ile yöre ustalarınca sağlanmaktadır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbasının tüm üretim aşamaları Bursa ilinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Kozluören Kadınları Kalkınma Kooperatifi; Kozluören Köy Muhtarlığı ve Kestel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Zonguldak Kestane Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 26.01.2026 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1889
Tescil Tarihi	: 21.08.2026
Başvuru No	: C2026/000020
Başvuru Tarihi	: 26.01.2026
Coğrafi İşaretin Adı	: Zonguldak Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane Balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Zonguldak İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Mithatpaşa Mah. Tulumba Sok. Elçe Plaza No: 1 ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili
Kullanım Biçimi	: Zonguldak Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zonguldak Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zonguldak Kestane Balı; Zonguldak il sınırları içerisinde yer alan kestane ormanlarında, bal arıları tarafından kestane ağacı (*Castanea sativa* Mill.) nektarının temel kaynak olarak kullanılmasıyla üretilen monofloral baldır.

Osmanlı Dönemi'ne ait tahrir defterleri ve salnameler, Zonguldak ve çevresinde kestane ağaçlarının uzun yıllardır varlığını sürdürdüğünü ortaya koyar. XIX. yüzyıla ait kayıtlarda bölgedeki ormanların kestane başta olmak üzere çeşitli ağaç türlerinden oluştuğu ve kestanenin bu ormanlarda yaygın şekilde bulunduğu açıkça belirtilir. Ayrıca salnamelerde kestanenin bölgedeki tarım ve orman ürünleri arasında düzenli olarak yer alması, ekonomik değerinin tarihsel boyutunu gösterir. Bunun yanı sıra, Kestaneci Karyesi gibi yer adları, kestanenin bölgenin coğrafyasıyla güçlü bir bağ kurduğunu gösterir. Osmanlı Dönemi'nden Cumhuriyet Dönemi'ne uzanan süreçte kestaneye dayalı faaliyetlerin kayıt altına alınmış olması, bu ilişkinin sürekliliğini destekler. Tüm bu veriler birlikte değerlendirildiğinde, kestane ağaçlarının Zonguldak ili ile güçlü, köklü ve süreklilik arz eden bir bağa sahip olduğu anlaşılar.

Zonguldak Kestane Balı, bölge ekosistemine tam adaptasyon sağlamış Anadolu bal arısının (*Apis mellifera anatoliaca*) bir ekotipi olan Yığılca arısı ve yerel genotipler tarafından üretilir. Bölgenin yüksek nemli ve engebeli coğrafyasına uyumlu olan bu arı popülasyonları, kestane çiçeklerindeki nektarı toplama ve işleme konusunda yüksek verimlilik gösterir.

Zonguldak Kestane Balının botanik karakterini bölgenin kuzeye bakan nemli yamaçlarında baskın ve süreklilik arz eden kestane ormanlarındaki kestane ağaçları (*Castanea sativa* Mill.) oluşturur. Yapılan melissopalınolojik analizlerde, polen spektrumunun %70 ve üzerinde kestane poleninden oluştuğu görülmüştür. Balın duyuusal zenginliğine katkı sunan ikincil polen ve nektar kaynakları arasında; ıhlamur (*Tilia* türleri), kekik (*Thymus* türleri), fundagiller (*Ericaceae*), buğdaygiller (*Poaceae*), baklagiller (*Fabaceae*) ve papatyagiller (*Asteraceae*) gibi bitki grupları yer alır. Bu yardımcı flora, kestane poleninin baskın karakterini bozmaksızın balın aroma derinliğini artırır.

Zonguldak Kestane Balının tat profili yoğun kestane aroması ile karakterize olup, hafif acımsı ve keskin özellik gösterir. Rengi ise, koyu amber tonlarından koyu kahverengi tonları arasında değişir. Kristalizasyon süreci yavaş olup, orta-yüksek viskoziteye sahiptir.

Zonguldak Kestane Balının kendine has niteliği, sahip olduğu ünü ve ayırt edici özellikleri; üretimin gerçekleştirildiği coğrafi alanın doğal, beşeri, ekolojik ve iklimsel unsurlarıyla bir bağ içerisindedir.

Zonguldak ili, Batı Karadeniz iklim kuşağında yer almakta olup yıl boyunca yüksek nispi nem, düzenli yağış rejimi ve dengeli sıcaklık değerleri gösterir. Yıllık yağış miktarının 1000-2000 mm aralığında seyretmesi ve sıcaklık değişimlerinin stabil bir seyir izlemesi; kestane ağaçlarının sağlıklı gelişimini destekleyerek bal arılarının öncelikli olarak kestane çiçeklerini tercih etmesini, bu durum ise polen spektrumunun %70 ve üzerinde kestane poleninden oluşmasını sağlar. İlin engebeli topoğrafyası, yükselti farkları ve farklı bakılara sahip yamaçları, kestane ağaçları için ideal mikroklimatik alanlar oluşturur. Söz konusu çevresel koşullar, kestane ağaçlarının yüksek nektar verimine sahip olmasına ve güçlü aromatik özellikler geliştirmesine zemin hazırlar. Kovanların kestane ormanlarına yakın, sabit alanlarda konumlandırılmasına dayalı yerleşik arıcılık geleneği ise, ürünün botanik saflığını koruyan en önemli beşeri faktördür.

Tablo 1. Zonguldak Kestane Balının fiziksel ve kimyasal özellikleri

Analiz Parametresi	Değer
Nem (%) (en çok)	20
Elektrik İletkenliği (mS/cm) (en çok)	0,8
pH Değeri	4,37 - 5,42
Serbest Asitlik (meq/kg) (en çok)	50
Prolin (mg/kg) (en az)	500
Diastaz Sayısı (DN) (en az)	8
HMF (mg/kg) (en çok)	40
Fruktoz (g/100g)	34,70 - 41,76
Glukoz (g/100g)	23,09 - 29,53
Fruktoz + Glukoz (g/100g) (en az)	60
Fruktoz / Glukoz Oranı	1,0 - 1,85
Ham Bal δ13C (%)	-23 ve daha negatif

Zonguldak Kestane Balı süzme bal formunda piyasaya arz edilir.

Üretim Metodu:

Zonguldak Kestane Balı sabit arıcılık yöntemiyle üretilir. Bu yöntemde arılıklar sabit kovanlarda tutularak doğal çiçeklenme döngüsü izlenir.

Arıcılık faaliyetlerinde, standart ölçülere sahip, dayanıklı ahşap malzemelerden üretilen Langstroth tipi kovanlar tercih edilir.

Zonguldak Kestane Balının üretimi yıllık arıcılık döngüsüne bağlı olarak yürütülür.

İlkbahar Bakımı:

Kışlatma sürecinden çıkan kolonilerin genel kontrolleri yapılır. Bu kapsamda kovanların fiziki durumu incelenir, gerekli bakım ve onarımlar gerçekleştirilir. Kolonilerde ana arı varlığı yavru durumu ve koloni gücü kontrol edilir; zayıf koloniler güçlendirilerek üretim dönemine hazır hale getirilir.

Kolonilerin gelişimini desteklemek amacıyla gerekli görülen durumlarda besleme yapılabilir. Bu dönemde hastalık ve zararlılara yönelik kontroller gerçekleştirilir ve özellikle Varroa zararlısına karşı ilgili mevzuata uygun mücadele yöntemleri uygulanır. Kolonilerin sağlıklı ve güçlü olması bal üretimi açısından temel üretim koşullarından biridir.

Bal Akım Dönemi:

Bal akım dönemi, kestane ağaçlarının çiçeklenmesi ile birlikte başlar. Bu dönemde arı kolonileri, kestane ormanlarının yoğun olarak bulunduğu alanlara yerleştirilir. Kovanların konumlandırılmasında, nektar veriminin yüksek olduğu güney bakılı yamaçlar ile hava sirkülasyonunun kontrollü olduğu orman içi açıklıklar tercih edilir. Nektar toplama kapasitesinin artırılması amacıyla kovanlara kat (ballık) ilavesi yapılır. Bu aşamada ürünün monofloral karakteristiğinin ve organoleptik profilinin korunması amacıyla ek besleme faaliyetleri tamamen durdurulur.

Bal Sağım Dönemi (hasat):

Peteklerdeki balın tamamen olgunlaşarak en az %80 oranında sırlanmasını takiben hasat işlemi, hijyen standartlarına uygun kapalı ortamlarda başlatılır. Kovanlardan alınan sırlı peteklerin üzerindeki mum tabakası, sır tarağı veya bıçağı yardımıyla alındıktan sonra süzme aşamasına geçilir. Bu aşamada, santrifüj makineleri kullanılarak balın petek gözlerinden ayrılması sağlanır. Kestane balının yüksek viskozitesi nedeniyle bu işlem 25-30 °C sıcaklık aralığında yapılır. Bu koşullar, süzme verimini artırır.

Santrifüj yönteminden elde edilen ham bal, bünyesindeki makro partiküllerden arındırılmak üzere kademeli bir filtrasyon sürecine tabi tutulur. İlk etapta 1000-2000 mikronluk (1-2 mm) kaba süzgeçlerden, ardından ise 500-1000 mikronluk (0,5-1 mm) hassas süzgeçlerden geçirilerek balmumu parçaları ve diğer kalıntılardan temizlenir. Bu süreçte ürünün doğal polen spektrumunu ve karakteristik değerlerini korumak için aşırı filtrasyondan kaçınılır.

Süzme işlemi tamamlanan bal, gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik tanklara hava boşluğu bırakılmayacak şekilde aktarılır. Bal, burada 15-20 gün boyunca dinlendirilir. Süzme sırasında oluşan hava kabarcıkları, dinlendirme aşamasındaki balın yüzeyinde birikir. Bu tabaka, yüzeyden tahta kaşıkla uzaklaştırılarak balın pürüzsüz ve berrak bir yapıya kavuşması sağlanır.

Dolum, Ambalajlama ve Depolama:

Dinlendirilmiş bal, hijyen kurallarına uygun şekilde sterilize edilmiş cam kavanozlara doldurulur. Doldurma işlemi, balın köpürmemesi için hafif eğik bir şekilde yapılır. Zonguldak Kestane Balı, doğrudan güneş ışığından izole, serin ve kuru ortamlarda depolanır. Her ürünün ambalajı üzerinde ürün adı, üreticiye ait işletme kayıt numarası, hasat yılı, gram cinsinden net miktar, üretim yeri, muhafaza koşulları ve son tüketim tarihi yer alır. Etiketleme işlemlerinde Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Sonbahar Bakımı ve Kışlatma:

Hasat sonrası dönemde koloniler, bir sonraki üretim sezonuna hazırlık amacıyla bakıma alınır. Sonbahar bakımında kolonilerin kışlık stok durumu kontrol edilerek yeterli bal rezervine sahip olmaları sağlanır. Zararlılara yönelik sonbahar periyodu, uygun biyoteknik veya kimyasal yöntemlerle tamamlanır. Kışlatma sürecinde kovanlar, rüzgâr almayan, nem birikimini engelleyen ve ısı izolasyonu sağlanan uygun alanlarda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler, Zonguldak İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinatörlüğünde; Zonguldak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü bünyesinde yer alan Hayvan Sağlığı Şube Müdürlüğü ile Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü personelleri arasından görevlendirilen ve ayrıca Zonguldak İli Arı Yetiştiricileri Birliğini temsilen ürün konusunda uzman en az üç kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

İlk defa üretim yapacak arıcılar Zonguldak İl veya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerine başvurarak üretim yapacaklarını resmi olarak bildirir. İl veya İlçe Müdürlüğü tarafından işletme açılışı ve Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) kaydı yapıldıktan sonra coğrafi işaret tescilinin sahibi olan Zonguldak İli Arı Yetiştiriciler Birliğinden denetim talep eder. Denetim sonucunda uygun bulunan üreticiler, Zonguldak Kestane Balı Faaliyet Gösterenler Listesine kaydedilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Zonguldak Kestane Balı üretimi yapan arıcıların Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında kayıtlı olup olmadıklarının, kovan sayılarının ve üretici kayıt defterindeki bilgilerin güncelliği,
- Arı kovanlarının bulunduğu alanın, belirtilen coğrafi sınırlar içinde yer alıp almadığı,
- Arı kolonilerinin sağlık durumunun ve arıcılık faaliyetlerinde kullanılan ekipmanların uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluğu,
- Dolum, ambalajlama ve depolama işlemlerinin hijyen ve kalite standartlarına uygunluğu,
- Etiket bilgilerinin ilgili mevzuata uygunluğu,
- Bal numunelerinin belirtilen fiziksel ve kimyasal özelliklere uygunluğu,
- Zonguldak Kestane Balı ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Zonguldak Kestane Balı için polen analizi, rutin bir denetim unsuru olmayıp; yalnızca ihtiyaç duyulması, şüphe oluşması ya da şikâyet söz konusu olması durumlarında yapılır.

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. Haymana Yoğurdu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1890
Tescil Tarihi	: 21.08.2026
Başvuru No	: C2024/000081
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Haymana Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Haymana Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Ankara Cad. no:17 Haymana ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Haymana ilçesi
Kullanım Biçimi	: Haymana Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Haymana Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Haymana Yoğurdu; Ankara ili Haymana ilçesi sınırları içerisinde yaylım hayvanı olarak yetiştirilen koyun ve sığırlardan elde edilen sütlerin karıştırılarak mayalanması ile üretilen fermente bir süt ürünüdür. Üretimde kullanılan sütler Haymana ilçesinde bulunan meralarda otlayan hayvanlardan elde edilir.

Haymana ilçesi, tarihsel süreç boyunca hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı bir bölge olup süt ve süt ürünleri ilçe mutfağında önemli bir yere sahiptir. Geniş mera alanları ve bitki çeşitliliği sayesinde elde edilen sütlerin yağ oranı en az %8,7 ve protein oranı en az %4,8 değerindedir. Bu durum, Haymana Yoğurdunun yoğun kıvamlı, kaymak tabakası belirgin ve tat açısından dengeli bir yapıya sahip olmasını sağlar.

Haymana Yoğurdu, koyun sütü ağırlıklı süt karışımı ile üretilmesi, mayalanma sürecinde kaymak tabakasının korunması ve dinlendirme aşamalarının uygulanması bakımından yörede uzun yıllardır sürdürülen üretim geleneğine dayanır. Ürün ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Haymana Yoğurdunun üretiminde, Ankara ili Haymana ilçesi sınırları içerisinde yaylım hayvanı olarak yetiştirilen koyun ve sığırlardan elde edilen sütler kullanılır. Üretimde kullanılan süt karışımı, %80 koyun sütü ve %20 inek sütü oranında hazırlanır.

Sağılan sütler süzülerek dinlendirilir. Dinlendirilen sütler bakır veya paslanmaz çelik kaplarda 85-95 °C sıcaklık aralığında ısıtılır. Isıtma işlemi sırasında sütün dibe tutmaması için sürekli karıştırma işlemi yapılır. Isıtma süresi yaklaşık 30-45 dakika uygulanır.

Isıtma işlemi tamamlandıktan sonra mayalama için 38-42 °C aralığına kadar serin bir yerde soğutulur. Mayalama işlemi, bir önceki üretimden ayrılan ve ekşime göstermemiş yoğurttan elde edilen maya kullanılarak yapılır. Maya oranı toplam süt miktarının yaklaşık %3'ü kadardır.

Mayalanan sütler, gıda ile temasa uygun kaplara alınır. Kapların ağızları kapatılarak ısı kaybını önlemek amacıyla örtülür ve 3-4 saat süreyle fermentasyona bırakılır. Fermentasyon süreci tamamlanan yoğurtlar, yapısının oturması için 0-4 °C'de 2-4 saat dinlendirilir.

Dinlendirme süreci sonunda yüzeyinde kaymak tabakası oluşmuş, yoğun kıvamlı Haymana Yoğurdu tüketime hazır hale gelir.

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

Ankara ili Haymana ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Haymana Yoğurdunun ilçe mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretimde kullanılan hayvanların yaylım hayvanı olması, süt temini ve üretim süreçlerinin coğrafi sınır içinde yürütülmesi ürün ile coğrafi sınır arasında bağ kurulmasını sağlar. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Haymana Yoğurdunun bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Haymana Belediyesi koordinatörlüğünde; Haymana Belediyesinden, Haymana İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Haymana Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Haymana Yoğurdu üretiminde kullanılan süt karışım oranları uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Haymana Yoğurdu ibareli logo 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. Pazaryeri Bozası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 19.11.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1891
Tescil Tarihi	: 24.08.2026
Başvuru No	: C2024/000327
Başvuru Tarihi	: 19.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Pazaryeri Bozası
Ürün / Ürün Grubu	: Boza / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet 1. OSB, Gazi Blv. No:2, 11000 Bilecik Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Pazaryeri ilçesi
Kullanım Biçimi	: Pazaryeri Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Pazaryeri Bozası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Pazaryeri Bozası, Pazaryeri ilçesinde, mısır unu esaslı, laktik asit fermentasyonu ve alkol fermentasyonu yoluyla üretilen geleneksel bir fermente içecektir. Ürün, kremi kıvamlı, homojen yapıda ve yoğun kıvamlıdır ancak içilebilir akışkanlığa sahiptir. Rengi açık sarıdan hafif altın tonlarına kadar değişebilir; genellikle parlak, hafif opak bir görünüme sahiptir. Pazaryeri Bozası hafif ekşi bir lezzet profiline sahiptir. Üretiminde ayrı bir maya ilavesi yapılmaz; prosesin doğası gereği fermentasyon kendiliğinden gelişir. Bu fermentasyon, hammaddelerden ve üretim ortamından gelen doğal mikroflora sayesinde gerçekleşerek ürünün karakteristik tat, koku ve kıvamını oluşturur. Pazaryeri Bozası, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve ilgili yatay mevzuata uygun olarak üretilir. 0,5–1,23 g/L etil alkol miktarı ile Alkolsüz İçecekler Tebliği'ne uygundur.

Pazaryeri Bozası üretimi hammaddelerin doğru bir şekilde ve kıvamında pişirilmesi diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Pazaryeri Bozasının üretildiği; Bilecik iline bağlı Pazaryeri ilçesi ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Pazaryeri Bozasının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Toplam kuru madde (%)	22,00-23,00
Toplam şeker (sakkaroz cinsinden) (%)	14,8-15,00
%10'luk HCl'de çözünmeyen kül (KM'de) (%)	0,09-0,1
Asitlik (laktik asit cinsinden) (g/100 g laktik asit)	0,10-0,48
Etil alkol miktarı (g/l)	0,5-1,23
pH	4,0-4,5

Üretim Metodu:

Pazaryeri Bozası üretiminde kullanılan bileşenler ve yapılışı aşağıdaki gibidir:

Bileşenler (10-11 litre için)

- 1,430-1,450 g mısır unu
- 12,25-13,00 l su (kaynatma ve süzme aşamasında)
- 650-715 g kristal toz şeker
- Servis için 30 g tarçın
- Servis için 150 g leblebi

Kaynatma: Kaynatma aşamasında Pazaryeri Bozasına herhangi bir aroma verici bileşen eklenmez; ürünün kokusu ve lezzeti tamamen üretim prosesi sırasında, özellikle kaynatma esnasında doğal olarak oluşur. Mısır ununun

yaklaşık 6 katı olan 8,75–9,00 l su büyük kazanlarda sürekli karıştırılarak kaynatılır. Bu uygulama topraklanmayı önleyerek homojen bir yapı elde edilmesini sağlar. Ekipman kapasitesine bağlı olarak 1–2 saat sürebilen kaynatma süresince tahıl nişastası jelatinize olur, nişasta granülleri suyu emerek şişer, çözünür ve akışkan faza geçer, tanecikler suyu emerek şişer. Bu sayede fermentasyon için uygun bir ortam hazırlanır.

Soğutma: Kaynatma işleminin tamamlanmasının ardından karışım geniş teknelere alınarak doğal yollarla soğutulur. Bu aşamanın amacı, karışım sıcaklığını fermentasyonun sağlıklı bir şekilde ilerleyebileceği 16–25 °C aralığına düşürmektir. Daha yüksek sıcaklıklarda istenmeyen mikroorganizmaların gelişimi hızlanabilir ve hedeflenen asitlik profili olumsuz etkilenebilir. Ortam sıcaklığı ve ekipman kapasitesine bağlı olarak soğutma süresi genellikle 2–12 saat arasında değişir. Karışımın her noktasının benzer hızda soğumasını sağlamak amacıyla belirli aralıklarla karıştırma yapılır. Soğutma kapları ve karıştırma ekipmanlarının hijyenik olması büyük önem taşır; yetersiz hijyen, fermentasyon sırasında istenmeyen mikroorganizma gelişimine ve ürün kalitesinde (koku, tat ve dayanım) bozulmalara neden olabilir.

Süzme: Soğutulan karışım, Pazaryeri Bozasına özgü pürüzsüz dokunun elde edilmesi amacıyla süzme işlemine tabi tutulur. İnce delikli eleklerden geçirilen karışımındaki iri parçalar ayrılarak homojen bir yapı sağlanır. Süzme işlemi sırasında kıvamın inceltilmesi amacıyla karışıma, mısır ununun yaklaşık iki buçuk katı olan 3,5–4,0 l su ilave edilir. Bu işlem karışımın daha akışkan hale gelmesini ve süzmenin daha kolay gerçekleştirilmesini sağlar. Kullanılan eleklerin hijyenik ve temiz olması, ürünün kıvamı ve genel kalitesi açısından kritik öneme sahiptir.

Şeker ilavesi: Süzme işleminden sonra yapılan şeker ilavesi ile karışımın tat profilini dengelemek ve fermentasyon sırasında mikroorganizmaların kullanabileceği fermente edilebilir karbonhidrat kaynağını sağlamak amaçlanır. Karışıma kristal toz şeker eklenir ve topraklanma kalmayacak şekilde iyice karıştırılarak homojen bir kıvam elde edilir. Şekerin tamamen çözünmesi, hem ağızda pütürlü alginin önlenmesi hem de fermentasyonun karışımın tümünde dengeli ilerlemesi açısından önemlidir.

Fermentasyon: Pazaryeri Bozasında fermentasyon, ürüne özgü hafif asidik yapı ve karakteristik lezzetin oluştuğu en kritik aşamalardan biridir. Fermentasyon genellikle 16–25°C sıcaklık aralığında ve yaklaşık 24 saat süreyle gerçekleştirilir. Bu aşamada haricen maya eklenmez; bekleme süresi boyunca doğal mikroflora içerisinde bulunan laktik asit bakterileri gelişir ve buna bağlı olarak ürünün asitliği artar. Asitliğin istenen düzeye (pH 4-4,5) ulaşmasıyla fermentasyon tamamlanmış kabul edilir.

Pastörizasyon: Fermentasyonun ardından, Pazaryeri Bozasının mikrobiyal stabilitesini ve raf ömrünü uzatmak amacıyla pastörizasyon işlemi uygulanır. Bu işlem sırasında ürün, 80°C sıcaklıkta 20 dakika süreyle ısıtılma tabi tutulur. Pastörizasyonun tamamlanmasının ardından ürün hızla soğutulur ve tüketime veya ambalajlamaya hazır hale getirilir.

Ambalajlama ve saklama: Pastörizasyon sonrası Pazaryeri Bozası steril kaplara doldurulur. Ambalajlama sırasında oksijenle temasını en aza indiren kapak sistemleri tercih edilir. Ürün, 15 °C'nin altında serin bir ortamda saklandığında kapalı ambalajda yaklaşık 3 ay tazeliğini koruyabilir. Ambalaj açıldıktan sonra bozanın buzdolabında (+4 °C) muhafaza edilmesi ve en geç 3 gün içinde tüketilmesi gerekmektedir.

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

Pazaryeri Bozası, Pazaryeri ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Pazaryeri Bozasının tüm üretim aşamaları Pazaryeri İlçesinin coğrafi sınırları içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az üç kişilik 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 Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii tarafından; kullanılan bileşen miktarlarının uygunluğu, soğutma işlem sıcaklığı ve soğutma koşullarının uygunluğu, fermentasyon süresi ve sıcaklığının uygunluğu, pastörizasyon süresi ve sıcaklığının

uygunluğu, son ürünün etil alkol miktarı ve pH değerinin uygunluğu, Pazaryeri Bozasının renk, görünüm ve akışkanlığının uygunluğu ile Pazaryeri Bozası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. 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 bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

1. Finike Portakalı

106 tescil sayılı Finike Portakalı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Denetleme:**

“Finike Meyve Üreticileri Birliği Başkanlığı Koordinatörlüğünde; Birlik Yönetim Kurulu”

ifadesi,

“Sınırlı Sorumlu Finike Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin koordinatörlüğünde; Sınırlı Sorumlu Finike Tarımsal Kalkınma Kooperatifi ”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Adana İçli Köfte

551 tescil sayılı Adana İçli Köfte ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Adana İçli Köfte; esmer ince bulgur veya setik, irmik, beyaz un, dövülmüş yağsız dana eti, tuz, kimyon, karabiber, yumurta, su ve biber salçası ile hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak bunların oyulması, bu parçaların içinin yağsız erkek koyun eti kıyması, biber salçası, mor kuru soğan, karabiber, tuz, bitkisel margarin ve maydanoz ile hazırlanan bir iç malzeme ile doldurulması ve ağzı kapatılarak limonlu suda haşlanması suretiyle yapılan içli köftedir.”

ifadesi,

“Adana İçli Köfte; esmer ince bulgur veya setik, irmik, beyaz un, dövülmüş yağsız dana eti, tuz, kimyon, karabiber, yumurta, su ve biber salçası kullanılarak hazırlanan hamurun ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp oyulması, bu parçaların yağsız erkek koyun eti kıyması, biber salçası, mor kuru soğan, karabiber, tuz, maydanoz ile bitkisel margarin ve/veya tereyağı ve/veya sadeyağ kullanılarak hazırlanan iç harçla doldurulup ağızlarının kapatılması ve limonlu suda haşlanması suretiyle üretilen bir içli köftedir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Dış hamur cidarının hem dağılmayacak kadar dayanıklı hem de incecik oluşu, yuvarlak basık küre şekli, dış hamurunda dövülmüş dana eti olması, iç harcında maydanoz kullanılması, yağsız erkek koyun eti ve yağ olarak bitkisel margarin tercih edilmesi, dış hamur ve iç harç malzemelerinin miktarlarının ayarlanması, köftenin doldurulması ve sonrasında ağzının kapatılması sürecinde gereken yöresel ustalık becerisi Adana İçli Köfteye ayırt edici özellik ve lezzet katmaktadır.”

ifadesi,

“Dış hamur cidarının hem dağılmayacak kadar dayanıklı hem de incecik oluşu, yuvarlak basık küre şekli, dış hamurunda dövülmüş dana eti olması, iç harcında maydanoz kullanılması, yağsız erkek koyun eti ve yağ olarak bitkisel margarin ve/veya tereyağı ve/veya sadeyağ tercih edilmesi, dış hamur ve iç harç malzemelerinin miktarlarının ayarlanması, köftenin doldurulması ve sonrasında ağzının kapatılması sürecinde gereken yöresel ustalık becerisi Adana İçli Köfteye ayırt edici özellik ve lezzet katmaktadır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“İç Harcı İçin Malzemeler:

- 1 kg erkek koyun eti kıyması
- 1 kg mor kuru soğan
- 1,5 paket bitkisel margarin (yaklaşık 375 g)
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam ince kıyılmış maydanoz”

ifadesi,

“İç Harcı İçin Malzemeler:

- 1 kg erkek koyun eti kıyması
- 1 kg mor kuru soğan
- 375 g bitkisel margarin ve/veya tereyağı ve/veya sadeyağ
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı biber salçası

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam ince kıyılmış maydanoz”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Bitkisel margarin konulur ve özleşene kadar kavrulur.”

ifadesi,

“Bitkisel margarin ve/veya tereyağı ve/veya sadeyağ konulur ve özleşene kadar kavrulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Ermenek Helvası

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

- **Üretim Metodu:**

“Ermenek Helvasının bileşenleri:

43-48 l (%43-48) üzüm pekmezi

52-56 l (%52-56) tahin

1-1,5 l (en az %0,5 çöven suyu)”

ifadesi,

“Ermenek Helvasının bileşenleri:

43-48 l (%43-48) üzüm pekmezi

52-56 l (%52-56) tahin (ithal susam ve yerli susamdan üretilir)

1-1,5 l (en az %0,5 çöven suyu)”

şeklinde değiştirilmiştir.

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır. Değişiklikler, ilgililer tarafından yayım tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde uygulanır.

1. İzmir Kumrusu

220 sayılı ve 04.05.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 262 tescil numaralı İzmir Kumrusu ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme:

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinasyonunda ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2, Türkiye Ekmek Sanayi İşverenler Sendikası’ndan 1 ve İzmir Ticaret Odası’ndan 1 kişinin katılımıyla ürün konusunda uzman 6 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve İzmir Ticaret Odası, İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. İzmir Boyozu

220 sayılı ve 04.05.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 268 tescil numaralı İzmir Boyozu ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinasyonunda ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2 ve İzmir Ticaret Odasından 1 kişinin katılımıyla ürün konusunda uzman 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; İzmir Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve İzmir Ticaret Odası, İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İzmir Ekonomi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Delice Doğal Kaynak Tuzu

221 sayılı ve 15.05.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1024 tescil numaralı Delice Doğal Kaynak Tuzu ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Başlık altında yer alan;

“Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz.”

ifadesi,

“Üretiminde iyot dışında katkı maddesi kullanılmaz.”

şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altında yer alan tablodaki iyot değerine ilişkin;

“en çok 1,42 mg/kg”

şeklindeki bilgi,

“en az 1,42 mg/kg”

şeklinde değiştirilmiştir.

4. Ankara Sof Kumaşı

221 sayılı ve 15.05.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1511 tescil numaralı Ankara Sof Kumaşı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetimler Ankara Valiliğinin koordinasyonunda; Ankara Valiliği, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Geleneksel Türk Sanatları Bölümü, Tiftik ve Sof Araştırma Geliştirme Derneği, Tiftik ve Yapağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği ve Ankara Ticaret Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler Ankara Valiliğinin koordinasyonunda; Ankara Valiliği, Tiftik ve Yapağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği ve Ankara Ticaret Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında yayımlanmaktadır.

1. Finike Portakalı

106 tescil sayılı Finike Portakalı ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Tescil ettiren:**

“Finike İlçesi Meyve Üreticileri Tarımsal Üretici Birliği”,

“Sınırlı Sorumlu Finike Tarımsal Kalkınma Kooperatifi”

şeklinde değiştirilmiştir.

- Tescil ettirenin adresi:**

“Demiricilik M.Turunçova Adnan Menderes Bulvarı 024 Finike ANTALYA” adresi,

“İskele Mah. Yayla Blv. Finike Ziraat Odası 42 2- Finike ANTALYA”

şeklinde değiştirilmiştir.