



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **213**

Yayın Tarihi

15.01.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 213. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	18

DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “*Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.*” ve beşinci fıkrası “*Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.*” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “*Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.*” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 213. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000255	Hatay Keşşir Dolması	6
2.	C2024/000256	Hatay Adesiye Yemeği	8
3.	C2024/000380	Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi	10
4.	C2025/000167	İskilip Su Kabağı Yemeği	14
5.	C2025/000168	İskilip Tepsisi	16

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.	1807	Nuzumla Kilimi	18
2.	1809	Çorum Şekerlemesi	23
3.	1810	Basmati	25
4.	1811	Çerkeş Çiçek Balı	33

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Hatay Keşşir Dolması

Başvuru No	: C2024/000255
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Keşşir Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Keşşir Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Keşşir Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Keşşir Dolması, keşşirin (mor havuç) oyulması ve içinin doldurulmasıyla hazırlanan bir yemektir. Keşşir çok sert olduğu için içi iki şekilde oyulur. İlk yöntem torna tezgahlarında gıdaya uygun bıçaklar ile, ikinci yöntem de haşlayarak yumuşadıktan sonra oyulması ile yapılır. İçleri oyulan keşşirler dış kabuklarından temizlenip yıkandıktan sonra zengin iç harcının içerisine doldurulmasıyla pişirilir. Hatay Keşşir Dolmasının iç harcı pirinç, kıyma, soğan, sarımsak, domates salçası, biber salçası, zeytinyağı, tereyağı, nar ekşisi, kuru nane, karabiber ile hazırlanır.

Hatay Keşşir Dolması yapılırken 1251 coğrafi işaret tescil numaralı, 15-20 cm uzunluğundaki Kırıkhan Siyah Havucu kullanılır. Hatay Keşşir Dolması piştikten sonra suyu havuçların renginden dolayı mor rengi alır ve aroma kazanır. Hatay Keşşir Dolması sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilse de +4 °C'de 48 saat muhafaza edilebilir. Ayrıca, Hatay Keşşir Dolmasının suyu da yörede çorba olarak tüketilir.

Hatay Keşşir Dolmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Keşşir Dolmasının Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay Keşşir Dolması üretimi için bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1,5 kg keşşir (mor havuç)
- 250 g orta yağlı kıyma
- 250-300 g pirinç
- 20-25 g sarımsak
- 100-150 g soğan
- 20-25 g domates salçası
- 10-15 g biber salçası
- 60-70 ml zeytinyağı
- 40-50 ml tereyağı
- 20-30 ml nar ekşisi
- 5-10 g kuru nane
- 5-10 g karabiber
- 10-15 g tuz
- 1-1,5 lt su

Keşşirlerin Hazırlanması:

Hatay Keşşir Dolması yapılırken sert bir yapıya sahip olan mor havuçların oyulması için iki yöntem kullanılır.

1. yöntemde keşşir oyma işlemi için çıkırcı denilen ağaç oymacısına götürülür. Baş kısmı kesildikten sonra torna makinesinde gıda ile temasa uygun, sadece mor havuçları oymak için ayrılmış bıçaklarla oyulur. Hatay Keşşir Dolmasının içi doldurulmadan önce dış kabukları da soyulur.

2. yöntemde ise keşşirler yaklaşık 25-30 dakika kaynar suda haşlanarak yumuşatılır ve dolma oyacağı ile oyulup dış kabukları da soyularak kullanıma hazır hale getirilir.

İç Harcın Hazırlanışı:

Pirinçler yıkanıp süzildikten sonra üzerine soğan ve sarımsak ince ince doğranır. Ayrı bir kapta kıyma, domates salçası, biber salçası, nar ekşisi, kuru nane, karabiber, zeytinyağı, tereyağı ve tuz eşit şekilde karıştıncaya kadar yaklaşık 2-3 dakika karıştırılır. Sonra pirinçler ile birlikte kıyma harcı bir kaba alınarak kıvamı bütünleşinceye kadar karıştırılır ve iç harç hazır hale gelir.

İçleri oyulan ve dış kabuğu soyulan keşşirler üst tarafa 2 cm boşluk kalacak şekilde iç harç ile doldurulur. Keşşirler derin tencere içerisine dikey bir şekilde dizilir. Daha sonra üzerine su eklenerek 30-40 dakika kısık ateşte pişmeye bırakılır. Hatay Keşşir Dolması piştikten sonra sıcak olarak tüketilir ancak buzdolabında 2 güne kadar muhafaza edilebilir.

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

Hatay Keşşir Dolması coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Keşşir Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir. Hatay Keşşir Dolması üretiminde 1251 tescil numaralı Kırıkhan Siyah Havucu kullanılır.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki 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, Kırıkhan Siyah Havucu kullanımı ve Hatay Keşşir Dolması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Hatay Adesiye Yemeği

Başvuru No	: C2024/000256
Başvuru Tarihi	: 16.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Adesiye Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Adesiye Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Adesiye Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Adesiye Yemeği bal kabağı ile yapılan içerisinde kuru soğan, kırmızı biber, sarımsak, haşlanmış nohut, yeşil mercimek, nar ekşisi, domates salçası ve kuru nane bulunan Hatay'ın geleneksel mutfak kültüründe önemli bir yere sahip yemeklerinden biridir.

Hatay Adesiye Yemeği bal kabağı ve nohut ile sarı tonlarını, mercimek ile yeşil rengi ve kırmızı biber ile de kırmızıyı barındıran renkli bir yemektir. Hatay Adesiye Yemeğinin en önemli ayırt edici özelliği, bütün bileşenlerin çiğken karıştırılmasıdır. Pişirme esnasında karıştırılmaması bal kabaklarının dağılmasını önlediği için piştikten sonraki görüntüsü canlılığını korur.

Hatay Adesiye Yemeği gerek malzeme seçimi gerekse yapım tekniği ile ustalık becerisi ve marifet gerektiren bu yemeğin yöre ile ün bağı bulunur. Hatay Adesiye Yemeği'nde kullanılan bal kabakları, zeytinyağı, domates salçası, kuru nane tercihen coğrafi sınırdan temin edilir ve 1361 tescil numaralı Hatay Nar Ekşisi kullanılır.

Üretim Metodu:

6-8 kişilik Hatay Adesiye Yemeği üretimi için gereken bileşen listesi aşağıdaki gibidir.

- 1,5 kg bal kabağı
- 400-450 g kuru soğan
- 250-300 g kırmızı biber
- 30-40 g sarımsak
- 100-120 g haşlanmış nohut
- 150-160 g az haşlanmış yeşil mercimek
- 125 ml zeytinyağı
- 200-250 ml su
- 10-15 g nar ekşisi
- 15-20 g domates salçası
- 10-15 g kuru nane
- 10-15 g tuz

Bal kabağının kabuğu soyulur ve yaklaşık 1-1,5 cm iri küpler halinde doğranır. Soğanlar ve kırmızı biberler jülyen (piyazlık) doğranır ve tencereye alınır. Sarımsaklar ayıklandıktan sonra ince ince doğranarak haşlanmış nohut ve yeşil mercimekle birlikte tencereye ilave edilir. Tüm bu malzemeler zeytinyağının da eklenmesinin ardından karıştırılır. İyice karıştırılan malzemelerin üzerine nar ekşisi, su, domates salçası ve tuz ilave edilerek kısık ateşte 30-40 dakika boyunca pişmeye bırakılır. Hatay Adesiye Yemeğinin servisi, piştikten sonra üzerine kuru nane serpilerek yapılır. Hatay Adesiye Yemeği'nin sıcak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay Adesiye Yemeğinin coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Adesiye Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir. Hatay Adesiye Yemeği üretiminde 1361 tescil numaralı Hatay Nar Ekşisi kullanılır.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az iki 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, Hatay Nar Ekşisi kullanımı, Hatay Adesiye Yemeği 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. Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi

Başvuru No	: C2024/000380
Başvuru Tarihi	: 18.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Gavata Biberi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mahallesi, İstasyon Caddesi No: 82 BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik iline bağlı Osmaneli, Gölpazarı ve İnhisar Köyleri ve Söğüt ilçesine bağlı Çaltı Köyü
Kullanım Biçimi	: Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Kamber Biberi/Bilecik Gavata Biberi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi (*Solanum aethiopicum*), Bilecik iline özgü, Osmanlı mutfağından günümüze ulaşan geleneksel bir biber çeşididir. Yörede “kavata biberi” veya “domates biberi” olarak da bilinen ürün, biber formunda olması ve bu şekilde adlandırılmasına rağmen Solanaceae (patlıcangiller) familyasına aittir.

Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberinin morfolojik olarak yuvarlak ve hafif basık (oblat) formda olan meyveleri 5-8 cm çapında, 3-5 cm yüksekliğinde ve 50-70 g ağırlığındadır. Meyve kabuğu ince (3-4 mm), pürüzsüz ve parlaktır; olgunlaşma sürecinde rengi parlak yeşilden koyu kırmızıya dönüşür. İç yapısı dolgun ve homojen olup meyve başına 10-15 adet sarımsı beyaz tohum içerir.

Osmanlı mutfağından günümüze ulaşan Bilecik Kamber Biberi, Sakarya Havzası’nın mikroklimasında uzun yıllardır yetiştirilir. Yeşil halde hafif acı, kırmızı olgunlukta ise tatlı aromasıyla yöresel mutfakta öne çıkar. Bu özellikleri sayesinde hem taze olarak tüketilir hem de işlenmiş ürünlerde kullanılır. İnce kabuğu ve dolgun yapısı nedeniyle özellikle turşuluk ve dolmalık olarak tercih edilir; bunun yanında közleme ve domates soslu turşu gibi geleneksel tariflerde kullanılır.

Sakarya Havzası ılıman bir mikro iklim saha sahiptir. Kış aylarında sıcaklıklar genellikle -5 °C’nin altına düşmez, yaz sıcaklıkları ise 25-30 °C aralığında seyreder. Bu koşullar biberin fenolik bileşik birikimini destekler ve lezzet profilini zenginleştirir.

Bölgedeki yüksek UV radyasyonu, mevsimsel yağış rejimi ve yaz aylarındaki kontrollü su stresi, klorojenik asit ve kafeik asit gibi fenolik bileşiklerin oluşumunu teşvik eder. Yıllık yağış dağılımı kış ve ilkbaharda yoğunlaşırken, yaz aylarında kuraklık gözlenir. Bu durum çimlenme ve fide döneminde nem desteği sağlarken yazın fenolik birikimi artırır. Don olaylarının nadir görülmesi bitki gelişimini korur.

Bölgede nispi nem kışın %70-95, yazın ise %50-70 aralığındadır. Bu, fide döneminde toprak nemini korur; çiçeklenme ve meyve tutumunda ise polinasyon verimliliğini artırır ve mantari hastalık riskini azaltır.

Bölgenin toprak yapısı alüvyon karakterdedir, organik madde bakımından zengin, iyi drene edilmiş ve hafif asidik ile nötr (pH 6.0-7.0) aralığındadır. Potasyum ve fosfor açısından zengin tınlı yapı kök gelişimini destekler. Bu özellikler meyvenin hafif acımsı ve tatlımsı lezzet profiline katkıda bulunur.

Bilecik Kamber Biberi %4-6 oranında şeker, %2-3 oranında lif içerir. Toplam fenolik bileşikler içinde klorojenik asit ve kafeik asit oranlarıyla öne çıkar, ayrıca toplam fenolik madde (100–150 mg/100 g), flavonoid (30–50 mg/100 g), antosiyanin (10–20 mg/100 g) ve tanen (5–10 mg/100 g) içerikleriyle yüksek antioksidan kapasite gösterir.

Tablo 1. Bilecik Kamber Biberinin Fenolojik Özellikleri

Özellik	Açıklama
Çimlenme Süreci	18-22 °C’de 7-10 günde çimlenir, toprak nemli tutulur.
Fide Dönemi	4-6 yapraklı hale gelene kadar 20-25 gün büyütülür.
Fideleme ve Şaşırtma	Fideler 15-20 cm boya ulaştığında (30-40 gün) tarlaya dikilir. Nisan sonu-mayıs başı uygundur.
Çiçeklenme	Dikimden 30-40 gün sonra, mayıs sonu-haziran başı. Çiçekler beyaz ve tekil yapıdadır.
Meyve Tutumu	Çiçeklenmeden 7-10 gün sonra başlar. Optimum koşullar: 20-25 °C, düşük rüzgâr.
Olgunlaşma	Yeşil hasat: 50-60 gün, kırmızı olgunluk: 70-80 gün sonra.
Hasat	Temmuz başında başlar, 7-10 günde bir toplanır, eylül sonuna kadar sürer.
Büyüme Dönemi	Fide dikiminden itibaren yaklaşık 90-100 gün.

Tablo 2. Bilecik Kamber Biberinin Pomolojik Özellikleri

Özellik	Açıklama
Meyve Şekli	Yuvarlak ve hafif basık; tepesi çıkıntılı, tabanı düzgün ve simetrik.
Meyve Boyutu	Çap 5-8 cm, yükseklik 3-5 cm, ağırlık 50-70 g.
Kabuk Yapısı	Yeşilden kırmızıya döner; ince, pürüzsüz ve parlak.
Et Kalınlığı	3-4 mm, dayanıklı ve pişirmeye uygun.
Tohum Özellikleri	Az sayıda, sarımsı beyaz, düzenli yerleşmiş.
Lezzet Profili	Yeşilken hafif acı, kırmızıya dönünce tatlı.

Tablo 3. Bilecik Kamber Biberinin Bitki Özellikleri

Kategori	Özellik
Bitki Boyu	50-70 cm, kompakt yapılı, sağlam dallı.
Gövde	Koyu yeşil, dayanıklı.
Yaprak	Koyu yeşil, parlak, oval mızrak formunda, 6-10 cm uzunluğunda.
Kök	Saçak köklü, 20-40 cm derinlikte, iyi tutunur.

Tablo 4. Bilecik Kamber Biberinin Kimyasal Özellikleri

Özellik	Miktar
Nem Oranı (%)	85-90
pH	4.8-5.2
Şeker Oranı (%)	4-6
Lif Oranı (%)	2-3
Toplam Fenolik Madde	100-150 mg/100 g meyve
Klorojenik Asit	20-30 mg/100 g meyve
Kafeik Asit	10-15 mg/100 g meyve
Flavonoidler	30-50 mg/100 g meyve
Antosiyaninler	10-20 mg/100 g meyve
Tanenler	5-10 mg/100 g meyve

Üretim Metodu:

1. Tohum Hazırlığı

Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi yetiştiriciliğinde bir önceki yılın hasadından elde edilen tohumlar kullanılır. Tohumlar kurutulduktan sonra bez torbalarda, serin, kuru ve karanlık bir ortamda muhafaza edilir. Uzun süreli saklama için ise tohumlar 4 °C’de buzdolabında tutulur ve çimlenme oranı korunur.

Ekim öncesinde tohumların kalitesi fiziksel kontrollerle belirlenir; küçük, çatlak veya renk değişimine uğramış olanlar elenir. Su testiyle yüzeye çıkan (boş) tohumlar ayıklanır, dibe çöken sağlıklı tohumlar ekimde kullanılır. Çimlenmeyi hızlandırmak amacıyla ekim öncesi tohumları 8–12 saat ılık suda bekletme veya 12–24 saat nemli bez içerisinde tutma yöntemi uygulanır. Ayrıca tohumlara potasyum permanganat, sarımsak suyu veya kekik yağı çözeltisiyle muamele edilerek hastalık riski azaltılır.

Tohum ekimi genellikle mart ayı başında yapılır. Bu dönemde toprak sıcaklığının 18–22 °C aralığında olması çimlenme için uygundur.

2. Toprak Hazırlığı

Toprak hazırlığı, sağlıklı gelişim için kritik bir aşamadır. Şubat–mart aylarında yapılan derin sürüm, toprağın havalanmasını ve yabancı otların temizlenmesini sağlar. Ekimden 2–3 hafta önce dekara ortalama 2–3 ton yanmış hayvan gübresi uygulanır. Böylece toprakta organik madde içeriği artar ve bitkinin ihtiyaç duyduğu temel besin maddeleri sağlanır.

Toprak pH'nın 6,0–7,5 aralığında olması idealdir. Asidik topraklarda kireçleme yapılarak denge sağlanır. Ayrıca, solarizasyon yöntemiyle toprağın zararlı organizmalardan arındırılması mümkündür. Drenajın iyi olması kök çürüklüğü riskini azaltır; gerekirse yüzey eğimli hale getirilir veya hendek açılır.

3. Tohum veya Fidelerin Ekimi

Ekim genellikle don tehlikesinin sona erdiği mart sonu–nisan başında yapılır. Doğrudan ekim veya fideleme yöntemleri uygulanır. Doğrudan ekim yönteminde tohumlar 1–2 cm derinliğe yerleştirilip üzeri ince toprakla örtülür. Fideleme yönteminde, tohumlar önce fide yataklarına ekilir ve 15–20 cm boya ulaşan 4–6 yapraklı fideler ana tarlaya şaşırtılır.

Dikim sırasında sıra arası mesafe 50–60 cm, sıra üzeri mesafe 30–40 cm olacak şekilde düzenlenir. Dikim sonrası can suyu verilir. Toprak nemli tutulur ancak aşırı su birikiminden kaçınılır.

4. Sulama

İlk sulama, ekim veya dikimden hemen sonra “can suyu” olarak yapılır. İlkbaharda haftada 1–2 sulama yeterli iken, yaz aylarında sıcaklık artışıyla birlikte haftada 2–3 defaya çıkar. Sulama sıklığı toprak nemine göre düzenlenir.

5. Gübreleme

Dikim öncesinde uygulanan 2–3 ton yanmış hayvan gübresine ek olarak, toprak analizine göre mineral gübreleme yapılır. Fide dikiminden 10–15 gün sonra azot ağırlıklı gübreleme uygulanır. Çiçeklenme döneminde fosfor ve potasyum ağırlıklı gübreler kullanılarak meyve tutumu desteklenir.

Organik sıvı gübreler de kullanılır. Kompost çayı, bitki besin alımını artırması amacıyla, solucan gübresi sıvısı, yüksek besin değeri ile gelişimi hızlandırması amacıyla tercih edilir.

Hasada yakın dönemde azotlu gübre azaltılır; potasyum ve kalsiyum ağırlıklı gübreleme yapılır. Bu uygulama meyve kalitesini ve dayanıklılığını artırır.

6. Bakım İşlemleri

Yabancı ot kontrolü mekanik yöntemlerle yapılır. Toprak nemini korumak amacıyla saman, kuru ot veya kompost gibi organik malçlar kullanılabilir. Aşırı yaprak ve dallar budanarak hava sirkülasyonu ve ışık geçirgenliği sağlanır. Meyve ağırlığını taşıyamayan dallar çubuklarla desteklenir.

7. Zararlılar ve Hastalıklarla Mücadele

En yaygın zararlılar yaprak bitleri, kırmızı örümcekler ve thrips'tir. Neem yağı, sabunlu su ve uğur böceği gibi doğal yöntemlerle kontrol sağlanır.

Hastalıklar arasında mildiyö, kök çürüklüğü ve bakteriyel yaprak lekesi öne çıkar. Mildiyö bakırlı fungusitlerle, kök çürüklüğü ise drenaj ve sulama kontrolüyle engellenir. Bakteriyel yaprak lekesine karşı hastalıklı bitkiler uzaklaştırılır ve bakırlı karışımlar uygulanır.

8. Hasat

Hasat dönemi temmuz ve eylül ayları arasındadır. Meyveler olgunluk seviyelerine göre toplanır. Yeşil hasat ekimden 50–60 gün sonra yapılır. Kırmızı hasat ise ekimden 70–80 gün sonra meyveler tam olgunluğa ulaştığında yapılır.

Hasat elle veya kesici aletlerle yapılır, bitkiye zarar verilmemelidir. 7–10 günde bir düzenli hasat yeni meyve oluşumunu teşvik eder.

9. Depolama

Taze ürünler serin, kuru ve havalandırılmış ortamlarda saklanır. Soğuk hava depolarında 4–8 °C’de en fazla 2 ay muhafaza edilebilir. Turşuluk biberler ise hasattan sonra en geç 1 gün içinde işlenmelidir.

Denetleme:

Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi denetimleri Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından 1 ve Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Bilecik Kamber Biberi/Bilecik Gavata Biberinin meyve özelliklerinin uygunluğu,
- Ürünün yetiştirildiği coğrafi alanın uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Bilecik Kamber Biberi / Bilecik Gavata Biberi adının ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. İskilip Su Kabağı Yemeği

Başvuru No	: C2025/000167
Başvuru Tarihi	: 16.06.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Su Kabağı Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İskilip Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenicami Mah. 1. Sok. İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesi
Kullanım Biçimi	: İskilip Su Kabağı Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Su Kabağı Yemeği; su kabağı ve sığır eti ile hazırlanan Çorum ili İskilip ilçesinin adıyla özdeşleşmiş ekşili bir et yemeğidir.

Çorum ili İskilip ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan İskilip Su Kabağı Yemeği günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle misafir ağırlama, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

İskilip Su Kabağı Yemeği; genellikle su kabaklarının hasat edildiği aylarda hazırlanan ve tüketilen bir yemektir. Ayrıca bu yemeğin hazırlanmasında kurutulmuş, dondurulmuş ya da konserve edilmiş su kabakları da kullanılabilir.

İskilip Su Kabağı Yemeğinin kıvamında hazırlanması, başta sığır eti ve diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; İskilip Su Kabağı Yemeğinin üretildiği, Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İskilip Su Kabağı Yemeği İçin Bileşenler Listesi (6 kişilik):

- 1,5 kg su kabağı,
- 300 g sığır eti,
- 250 g domates (isteğe bağlı),
- 250 ml su,
- 100 g kuru soğan,
- 100 g domates salçası veya biber salçası,
- 30 g ayıklanmış maydanoz, dereotu, nane (isteğe bağlı),
- 10 g tuz,
- 5 g limon tuzu,
- 5 g pul biber (isteğe bağlı).

İskilip Su Kabağı Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Su kabakları kabukları soyulup iç kısmındaki çekirdekleri temizlendikten sonra doğranır. Doğranmış su kabakları ayrı bir tencerede 10 dakika kadar haşlanır. Diğer tarafta ince doğranmış kuru soğan, tereyağı ve salça iyice kavrulur. Üzerine sığır eti konulur ve yaklaşık 5 dakika kadar kavurmaya devam edilir.

Haşlanan su kabakları süzülerek bu karışım ile birleştirilir ve yeterince kavrulur. Üzerine sıcak su ve diğer bileşenler de eklenir ve kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Servise hazır hale gelen İskilip Su Kabağı Yemeğinin, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Süsleme amaçlı ve isteğe bağlı olarak İskilip Su Kabağı Yemeğinin üzerine; maydanoz, dereotu, nane ve pul biber konulabilir.

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

Çorum ili İskilip ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, İskilip Su Kabağı Yemeğinin; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunan İskilip Su Kabağı Yemeğinin tüm üretim aşamaları İskilip ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesi koordinatörlüğünde; İskilip Belediyesi ile İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- İskilip Su Kabağı Yemeği hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- İskilip Su Kabağı Yemeği üretim metodunun uygunluğu,
- İskilip Su Kabağı Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

5. İskilip Tepsisi

Başvuru No	: C2025/000168
Başvuru Tarihi	: 18.06.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Tepsisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İskilip Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenicami Mah. 1. Sok. İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesi
Kullanım Biçimi	: İskilip Tepsisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Tepsisi; kırmızı et, yağ, domates, sarımsak, kuru soğan, biber ve tuz ile hazırlanan Çorum ili İskilip ilçesi ile özdeşleşmiş bir et yemeğidir. Halk arasında yaygın olarak “İskilip tepsi kebabı” olarak da bilinir. Yemeğin lezzet ve kıvamını sağlayan temel unsurlar, tepsi içerisinde ve taş zeminli fırınlarda yeteri kadar pişirilmesidir.

İskilip Tepsisinin tarihçesinde; halk arasında imece usulü olarak hazırlandığı, mahalle fırınlarında pişirildiği, özellikle yaz aylarında ekmek, kavun, karpuz ve üzüm ile birlikte tüketildiği ve servisinin yapıldığı bilinir. İskilip Tepsisinin; evlerden ziyade özellikle ilçedeki başta kasaplar olmak üzere esnaf tarafından hazırlandığı, esnaf arasında sırayla yapılarak esnaf tarafından öğle yemeği olarak tüketildiği bilinir.

Çorum ili İskilip ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan İskilip Tepsisi öğle yemeği olarak tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

İskilip Tepsisinin kıvamında hazırlanması, bu yemeğe tadını veren başta kırmızı et (tercihen kuzu eti) ve diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle İskilip Tepsisinin üretildiği Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İskilip Tepsisi İçin Bileşenler Listesi (6 kişilik):

- 1 kg kırmızı et (tercihen kuzu eti)
- 500 g domates,
- 200 g kuyruk yağı, iç yağı veya tereyağı,
- 250 g kuru soğan,
- 100 g yeşil biber veya kapa biber,
- 50 g sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g pul biber veya karabiber (isteğe bağlı).

İskilip Tepsisi Hazırlanması ve Servisi:

Bir tepsi içerisine önce; ince doğranmış kuru soğan, biber ve sarımsaklar eşit şekilde yayılır. Üzerine haşlanmış kırmızı et yerleştirilir, en üstte doğranmış domates, tuz ve yağ olacak şekilde tepsinin dizilimi tamamlanır.

İskilip Tepsisi; taş zeminli fırınlarda yaklaşık 2 saat pişirilir. Etlerin kurumaması için pişirme işlemi devam ederken tepsinin birkaç kez karıştırılması gerekir.

Servise hazır hale gelen İskilip Tepsisinin, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir. İskilip Tepsisinin üzerine isteğe bağlı olarak; karabiber veya pul biber eklenerek tüketilebilir.

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

Çorum ili İskilip ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, İskilip Tepsisinin; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Çorum ili İskilip ilçesi ile ün bağı bulunan İskilip Tepsisinin tüm üretim aşamaları İskilip ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesi koordinatörlüğünde; İskilip Belediyesi ile İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- İskilip Tepsisinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- İskilip Tepsisinin üretim metodunun uygunluğu,
- İskilip Tepsisinin ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanımının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Nuzumla Kilimi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1807
Tescil Tarihi	: 22.12.2025
Başvuru No	: C2023/000265
Başvuru Tarihi	: 26.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Nuzumla Kilimi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilim / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Seydişehir Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Kızılcalar Mahallesi Şehit Yaşar Kocabaş Caddesi No:1 Seydişehir-KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Seydişehir ilçesi Yaylacık Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Nuzumla Kilimi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nuzumla Kilimi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nuzumla Kilimi, kirmenlerde ipe dönüştürülen ve çeşitli boyalarla renklendirilen koyun yününden elde edilen çözgü ve atkı ipliklerinin dikey sarma sistemiyle çalışan ıstar tezgâhlarında zemin sergisi şeklinde dokunmasıyla üretilen bir kilimdir.

Nuzumla; Konya ilinin Seydişehir ilçesine bağlı, resmi kaynaklarda adı Yaylacık şeklinde geçen bir mahalledir. “Nuzumla”, yerleşimin bilinen eski adı olup günümüzde ise bu yerleşim “Yaylacık” olarak adlandırılır.

Nuzumla Kilimi, seccade, zemin kilimi, heybe, torba, paspas, çul gibi amaçlarla kullanılmak üzere dokunur. Çözgü ipliği olarak çift kat, atkı ipliği olarak ise tek kat olarak hazırlanan eğrilmiş ve bükülmüş yün iplik kullanılır. Nuzumla Kiliminin karakteristik saçak özelliği, saçakların uzun bırakılarak örülmesi şeklindedir. Saçak boyutları 10 - 30 cm arasında değişir. Dokuma sıklığı ortalama olarak 10 cm'de 40 çözgü ve 60 sıra şeklindedir. Dokuma boyutları; Nuzumla Kilimi dikdörtgen formudur. Kilim ebatları ende 109 - 150 cm ve boyda 157 - 207 cm arasındadır. Türk (Gördes) Dügümü ile dokunan kilimlerin sıklığı 1 desimetrede ende 16 - 17 düğüm boyda 31 - 38 düğümdür.



Şekil 1. Nuzumla Kiliminde örülmüş saçak detayı

Nuzumla Kiliminin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Nuzumla Kilimi, motiflerin düzenine göre temelde iki farklı türde üretilir. “Mihraplı” ve “Sinekli” olarak bilinen bu kilim türleri ilikli kilim, iliksiz kilim, eğri atkılı kilim, eğri atkılı konturlu kilim teknikleri kullanılarak dokunur. Nuzumla Kiliminde, kompozisyona bağlı olarak kenarlar düz renkli dokunur.

Mihraplı Nuzumla Kilimi:

Mihraplı kilimde zemin, iç içe iki mihrap nişi ile üç bölüme ayrılır. Bu bölümler sırasıyla mavi, kırmızı ve yeşil renklidir. Bu alanları, mihrap nişini oluşturan kollar birbirinden ayırır. Alt kısımda yer alan kıvrımlı kol beyaz renklidir. Kilime aklı da denilmesinin nedeni bu beyaz koldur. Bu motif “kadın kaşı” olarak da adlandırılır. Beyaz kıvrımlı kolun üst kısmına, üçüncü renge geçişi sağlayan mavi kıvrımlı kol yerleştirilmekte olup bu kola “gök kol” denir. Zeminin alt kısmında, mavi renkli alanda “arap nağışı” motifi, üzerinde ise “çakmak” motifi yer alır. Bu düzenlemenin iki yanındaki boşluklarda “kirpi” motifleri yer alır. Zeminin ikinci kısmında, kırmızı renkli alanda, mihrap nişinin her iki yanına “bıyıklı nağış” motifleri yerleştirilir. Üçüncü bölüm olan yeşil zeminli alana ise “kirpi” motifleri, boş kalan alanlara da kelebek ve kuş gibi motifler yerleştirilir. Zemin düzenlemesini, birisi geniş, ikisi dar su motifi çevreler. Birinci dar suyu zeminden “barnak” (parmak) ve yatay alanlarda “penez” motifleri ayırır. Geniş suya “elcek motifi” yerleştirilir. İkinci dar su üzerinde “barnak” motiflerinin içine yatay alanda “kirpi”, dikey alanda ise “badem” motifleri yerleştirilir. Kilimin başlangıç ve bitiş bölümünde, yatayda birbirine paralel renkli çizgili alana “pervaz”, pervazın üst kısmındaki verev hatlardan oluşan benekli görünümlü başlangıç örgüsüne ise “boncuk” denilir. Pervazın üst kısmındaki basamaklı dört yön motiflerinden oluşan düzenlemeye ise “ayak” denir.



Şekil 2. Mihraplı (Aklı) Nuzumla Kilimi örneği

Mihraplı (Aklı) Kilimin renkleri karakteristiktir. Mihrap nişlerinin beyaz ve mavi (gök) kolları, zeminin mavi, kırmızı, yeşil olmak üzere üç ayrı renkte düzenlenmesi kilimin önemli bir renk özelliğidir. Bunun yanında “barnak” ve “pervaz” motifleri, zemindeki beyaz kol ile bütün olarak her örnekte beyaz renkli dokunur. İkinci dar su da her zaman beyaz zeminlidir. Geniş suyun dikey alanında yer alan “elcek” motifi ise her örnekte siyah renkli zemine dokunur. Kilimin diğer renkleri ise somondan kırmızıya kadar çeşitli tonlardan, yeşil, mor, sarı, kahverengi, vişneçürüğü, toprak rengi tonları, devetüyü ve kremden oluşur.



Şekil 3. Mihraplı Nuzumla Kiliminde kullanılan motifler

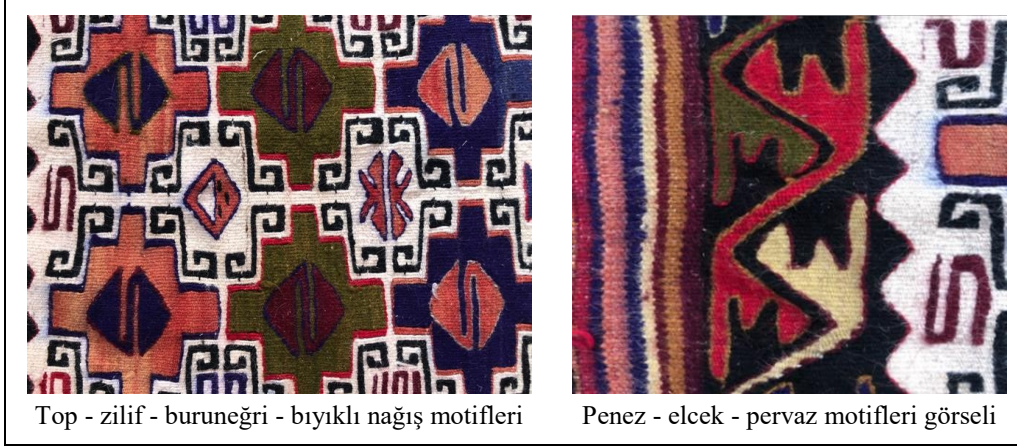
Sinekli (Zilifli) Nuzumla Kilimi:

Coğrafi sınıra özgü motif ve kompozisyon düzeniyle dokunan diğer kilim “sinekli kilim” olarak adlandırılır. Sinekli Kilim zemininde, yörede “top” denilen, kenarları basamaklandırılmış eşkenar dörtgenler dikey ve yatay eksenle düzgün tekrarlar halinde yerleştirilir. Bu topların dış eksenlerine “zilif” denilen yatay “S” kıvrımlar yerleştirilir. Kilime “Zilifli” de denilmesinin nedeni bu motiflerdir. Top ve zilif desenleriyle oluşturulan kompozisyona yörede “sandık” denir. “Sandık” motiflerinin merkezinde “burun eğri” denilen motif tekrar eder. Sandık motifinin boşluklarındaki alanda ise “kurdele”, “bıyıklı nağış” motifleri tekrarlanır. Bu alanlar, farklı motiflerle doldurulur. Zemini “elcek” motiflerinin yer aldığı geniş su çevreler. Zeminden bu suya geçişte, dikey kenarda “barnak”, yatay kenarda “penez” motifleri yer alır. Geniş suyun dikeyde diğer tarafında, “elcek” motiflerini “kıyı suyu” denilen kırık çizgiler tamamlar. Kilimin başlangıç ve bitiş bölümünde, yatayda birbirine paralel renkli çizgili alana “pervaz”, pervazın üst kısmındaki verrev hatlardan oluşan benekli görünümlü başlangıç örgüsüne ise “boncuk” denir.



Şekil 4. Sinekli (Zilifli Kilim)

Sinekli (Zilifli) kilimin renk düzenlemesinde karakteristik renk özelliği; “zilif” motiflerinin siyah renkli, bu motif zemininin ise beyaz renkli oluşudur. Geniş suda yer alan “elcek” motifleri ise siyah renkli zemine yerleştirilir. Bunun dışında diğer renk seçimleri dokuyucunun zevki doğrultusundaki estetik görüşüne göre değişir. Kilimlerde kırmızı, beyaz, siyah, açık kahverengi, açık sarı, somon, koyu yeşil, mor, vişneçürüğü, devetüyü, yavruağzı, lacivert renkler kullanılır.



Şekil 5. Sinekli Nuzumla Kiliminde kullanılan motifler

Üretim Metodu:

Nuzumla Kilimi, bir alt bir üst geleneksel kilim tekniği ile bir göbekli zemin ve bir bordür olmak üzere “sinekli” ve “aklı” isimleri verilen tipolojilerde üretilen kilimdir. Üretiminde kullanılan araç ve gereçler ile üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

İpliğin Hazırlanması:

Nuzumla Kilimi üretiminde koyunyününden elde edilen çözgü ve atkı iplikleri kullanılır. İplikler, koyunlardan belli dönemlerde kırılarak alınan yapağıdan yıkama, eğirme, boyama ve bükme gibi işlemler sonucu elde edilir. Çözgü ipliği olarak çift kat, atkı ipliği olarak ise tek kat olarak hazırlanan eğrilmiş ve bükülmüş yün iplik kullanılır. Nuzumla Kiliminde 3 / 4 Nm (numara metrik) incelikte çözgü ipliği ve 2 / 4 Nm incelikte atkı ipliği kullanılır. Çözgü ipliği çift kat, atkı ipliği tek kat bükülür. İlme iplikleri 2 - 2,5 Nm ölçüdedir ve ilme iplikleri çift kat kullanılır.

Boyama:

Boyama; mavi renk dışındaki renkler için kazanlar içerisinde bitki kısımlarının kaynatılmasıyla çıkan bitkisel boyalara iplik çilelerinin daldırılması şeklinde gerçekleşir. İpliklere, boyama işlemini kolaylaştırmak ve boyanın iplik üzerine sabitlenmesini sağlamak amacıyla boyanmadan önce mordanlama adı verilen işlem uygulanır. Yörede mordan maddesi olarak sütleğen bitkisi, kekik bitkisi, şap, turunc meyvesi veya limon kabuğu kullanılır. Mavi renk ise indigo veya kimyasal boya ile elde edilir ve mordanlama işlemine gerek bulunmaz.

Kahverengi tonları için ceviz meyvesi kabuğu ve süpürge otu bitkisi; kırmızı tonları için kök boya otu bitkisi; sarı renk için soğan kabuğu ve ayva dene, papatya, ıhlamur bitkileri kullanılır. Ayrıca şalba otunun toprak altında kalan ve yumru kök şeklindeki ağacı ve sarı renkli kökü ezilerek somon, toprak rengi, açık kahverengi, sütlü kahverengi, bej, açık kızıl gibi renkler elde edilir. Yıkılarak ağartılan ve renkleri açılan yünler ise krem ve beyaz renkler için doğrudan kullanılır. Ara tonlar ise bu renkler karıştırılarak elde edilir.

Dokuma Tekniği:

İplerin, birbiriyle kenetlenme ve yüzey oluşturma sürecinde önemli bir işlevi olan tezgâhın alt merdanelerine sarılarak dokunması yöntemiyle çalışan tezgâhlara “sarma tezgâh” denir. Nuzumla Kiliminin dokunması için “ıstar” denilen sarma ağaç tezgâhlar kullanılır. Ağaçtan yapılan tezgâhların eni 2 m, boyu 2,5 - 3 m arasında değişir. İki adet yan tahta, iki adet levant, tabla, iki adet çubuk demir, köstek demiri, halkalı eğri, doğru demirler, germe işlemi yapan gerdirme ipi ve burgu ağacı ıstar tezgâhların parçalarını oluşturur. Tezgâhın en belirgin özelliği gerdirme makinesinin olmayışdır.

Çözü iplikleri tezgâh üzerine, dokumanın eninde yer alan çözgü sayısı kadar gerdirilerek geçirilir. Ağızlığın açılması için gücü örgüsü yapılır ve kilim dokuma tekniğine uygun olarak atkı atılarak başlanır. Nuzumla Kiliminde kompozisyona bağlı olarak kenarlar düz renkli dokunur. Kilimin sağ ve solda kenardan içeriye doğru 8 tane çözgüsü, çift çözgü teli alınarak (iki alt ve iki üst) dokunur. Kenarlarda 8 çözgüden sonra normal bir alt ve bir üst dokumaya geçilir. Atkı tekniği olarak kilimlerin motiflerine bağlı olarak ilikli kilim, iliksiz kilim, eğri atkılı kilim, eğri atkılı konturlu kilim teknikleri kullanılır. Bu şekilde desen tamamlanıncaya kadar dokuma yapılmaya devam edilir. Her dokuma sırası, sıra bitiminde kirkitle vurularak sıkıştırılır. Kirkit; çözgü tellerine bağlanan ilme ipliklerinden bir sıra oluşturulduktan sonra atılan atkının sıkıştırılmasında kullanılan demir veya ağaçtan yapılan dişli bir alettir. Son sıra tamamlandıktan sonra kilim örgüsü yapılarak desenli kısım kapatılır. Tezgâhtan kilimin çıkarılması sırasında bitim yönündeki saçaklar uzun bırakılır. Yün ipliği özelliğine göre belirli bir kıvrım özelliği taşıyan saçaklar taranır, açılır ve örülerek kilimin uç kısmında dekoratif bir görünüm elde edilir. Saçak boyutları 10 - 30 cm arasında değişir.

Dokuma sıklığı ortalama olarak 10 cm'de 40 çözgü ve 60 sıra şeklindedir. Dokuma boyutları; Nuzumla Kilimi dikdörtgen formudur. Kilim ebatları ende 109 - 150 cm ve boyda 157 - 207 cm arasındadır. Türk düğümü ile dokunan kilimlerin sıklığı 1 desimetrede ende 16 - 17 düğüm boyda 31 - 38 düğümdür.

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

Nuzumla Kiliminin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nuzumla Kiliminin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Seydişehir Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Seydişehir İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Selçuk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dekanlığı, NUZUMLA-DER (Yaylacık Köyü Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği) ve Seydişehir Kaymakamlığından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- İpliklerin kök boya kullanılarak renklendirilmesi.
- Özellikle motiflerin bir araya getirilmesi ve dokuma tekniği olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Nuzumla Kilimi 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. Çorum Şekerlemesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.12.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1809
Tescil Tarihi	: 24.12.2025
Başvuru No	: C2023/000333
Başvuru Tarihi	: 08.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Şekerlemesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çorum Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. 22 Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Şekerlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Şekerlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Şekerlemesi un, sadeyağ ve şeker kullanılarak elde edilen hamurun çeşitli şekiller verilerek süslenmesi ve fırında pişirilmesiyle elde edilen bir çeşit kurabiyedir. Çorum Şekerlemesi kalıp kullanılmadan bıçakla kesilip elle şekil verilen parçaların bir araya getirilmesiyle üretilir. Çorum Şekerlemesinin belirli bir şekli bulunmamakta birlikte üzüm salkımı, buğday başağı, lale, papatya, kalp, kare yıldız gibi şekiller en çok tercih edilenlerdir.

Çorum Şekerlemesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 kg Çorum Şekerlemesi üretimi için gerekli bileşenler:

- 325 g özel amaçlı buğday unu
- 325 g tuzsuz sadeyağ
- 400 g şeker pancarından üretilen beyaz şeker

Tuzsuz sadeyağ elde edebilmek için tuzsuz tereyağı kısık ateşte eritilir, eriyen yağın üzerinde oluşan köpükler kaşık yardımıyla alınır. Tereyağın içindeki tortular kızarmaya başlayınca ocaktan alınır. Yağ, ince bir tülbent yardımıyla süzülür. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabında yaklaşık 2 saat dinlendirilir. Dolaptan çıkarılan yağ bıçakla kesilir, kabın alt tarafında kalan su varsa dökülür ve sadeyağ elde edilir.

Şeker, havanda dövülerek ya da makineden geçirilerek ince bir toz haline getirilir. Sadeyağ yumuşayana kadar yoğrulur ve içine toz haline getirilen şeker yavaşça eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Şeker, yağ içerisinde eriyene kadar yoğurma işlemine devam edilir. Daha sonra un elenip karışıma yavaşça eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Hamur, avuçta kolayca yuvarlanacak kıvama gelince yoğurma işlemi sonlandırılır. Kıvam alan hamur, oda sıcaklığında en az iki saat dinlendirilir.

Hamurdan alınan parçalar elle yuvarlanarak uzun parçalar haline getirilir. Parçalar bıçakla kesilerek bir araya getirilip çeşitli şekiller verilerek süslenir. Çorum Şekerlemesinin belirli bir şekli bulunmamakta olup üzüm salkımı, buğday başağı, lale, papatya, kalp, kare yıldız gibi şekiller en çok kullanılanlardır. Şekil verilen parçalar tabanı yağlanmadan fırın tepsisine dizilir. Tepside bir saat kadar dinlendirildikten sonra önceden 100 °C'ye ısıtılan fırında altı üstü beyaz kalacak şekilde 40 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan Çorum Şekerlemesi oda sıcaklığına gelene kadar tepside bekletilir. Çorum Şekerlemesi servisi soğuyunca yapılır. Çorum Şekerlemesinin tavsiye edilen tüketim tarihi 3 aydır. Ağzı kapalı kaplarda, doğrudan gün ışığı almaması koşuluyla oda sıcaklığında (18 - 25 °C) tazeliğini korur.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çorum Belediyesi, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hitit Üniversitesinden 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.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çorum Şekerlemesi 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. Basmati

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.01.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1810
Tescil Tarihi	: 02.01.2026
Başvuru No	: C2024/000041
Başvuru Tarihi	: 06.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Basmati
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Pakistan Ticaret Bakanlığı Ticareti Geliştirme Otoritesi
Tescil Ettirenin Adresi	: FTC Binası 5. Kat Shahrah-e-Faisal PAKİSTAN
Coğrafi Sınır	: Basmatinin yetiştirildiği coğrafi alan, kuzey Pakistan'ın bir parçası olan Punjab ve Khyber Pakhtunkhwa (KPK) bölgelerinden aşağı Sind ve güneydoğu Belucistan'a kadar uzanır.

Ülke	Pakistan	
Coğrafi Sınır Bilgileri	İl / Federatif Bölge	Bölge
	Punjab	Sialkot, Gujranwala, Hafızabad, Shaikhupura, Lahore, Kasur, Gujrat, Mandi Bahaudin, Narowal, Fasialabad, Nankana Sahib, Chinot, Jhang, Toba Teksingh, Sargodha, Okara, Sahiwal, Pakpatan and Khushab, Mianwali, Bhakar, Multan, Lodhran, Kahnewal, Vehari, Bhawalpur, Rahim yar, Khan, Bahawalnagar, Muzzafargurh, Layyiah, DG Khan, Rajanpur Bölümleri
	Sindh	Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar-Shadadkot, Dadu
	KPK	Malakand Bölümü (Malakand, Dir and Swat Bölgesi)
	Baluchistan	Naseerabad, Jaffarabad, Sohbatpur

Kullanım Biçimi : Basmati ibaresi mahreç işareti amblemi ile birlikte ürünün ambalajında kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Basmati, İndus ovalarının Himalaya eteklerindeki Pakistan'ın belirlenmiş bölgelerinde yetiştirilen, uzun ince taneleri yüksek genişlik oranına sahip, şekerli bir tada, sıkı ve yumuşak dokuya, hafif bir eğriliğe, orta düzeyde amiloz içeriğine sahip, enine şişme ve yumuşaklık ile en az 1,7 kat uzayan, büyüme sürecinde fotoperiyoda duyarlı bir pirinçtir.

Basmati kelimesi iki farklı Punjabi kelimesinden türetilmiştir. “Bas”; “aroma”, “mati” ise “toprak” anlamına gelir. Basmati, 2020 tarihli Coğrafi İşaretler Kanunu uyarınca Pakistan'da coğrafi işaret olarak tescil edilmiştir.

Basmatinin tarihsel kökeni, yüzyıllardır yetiştirildiği Pakistan'ın Pencap bölgesindeki “Kallar Yolu” na kadar uzanır ve Basmati adı, eşsiz ve özel aromasından dolayı verilmiştir. Basmati pirincine ilişkin ilk kaydedilen referans, büyük Pencap şairi Waris Shah'ın 1766 tarihli destansı Pencap şiiri Heer'da bulunur. Syed Waris Shah, Pakistan'ın Pencap Eyaleti'nde Ravi ve Chenab Nehirleri arasında yer alan Sheikhupura'daki “Kallar” bölgesinde bulunan Jandiala Sher Khan yöresindendir. Eseri 1910'lu yıllarda Usborne tarafından İngilizce'ye çevrilmiştir. Eserin 16.

bölümünün ikinci paragrafında bir düğün için sergilenen ve aralarında Basmati pirincinin de bulunduğu çeşitli yiyecekler anlatılır.

Modern Basmati pirinç anlayışının kökleri Pakistan'a dayanır. Bunun nedeni çeşit geliştirme ve ıslahtır. Yirminci yüzyılın başlarında Lyallpur'da (şimdi Pakistan'da Faisalabad) Pencap Ziraat Koleji bünyesinde küçük bir pirinç Ar-Ge programı başlatılmıştır. Pencap Eyaleti Tarım Bakanlığı, Şubat 1926'da Kala Shah Kaku'da (Pakistan'ın Sheikhupura Bölgesi'nde bir kasaba), "Pirinç Çiftliği" adında pirinç yetiştirme ve deney istasyonu kurmuştur.

Kala Shah Kaku'daki Araştırma İstasyonunda (Şimdiki adı: Pirinç Araştırma Enstitüsü Kala Shah Kaku veya RRI-KSK) pirinç genetik kaynaklarının toplanması için sistematik bir plan oluşturulmuş ve bir değerlendirme programı başlatılmıştır.

İlk araştırma çalışması, farklı alanlarda yetişen çok sayıda heterojen yerel türün tohumlarını belirlemeyi ve saflaştırmayı amaçlamıştır. 1927'de, Pirinç Çiftliği'nde test aşamasında yaklaşık 503 farklı saf bitki kültürü toplamıştır. Bahsi geçen 503 tür, 3 yıl boyunca süren kritik değerlendirmelerden sonra 1929'da nihai olarak 16 farklı ticari tarım grubu altında gruplanmıştır. Bu 16 grup, "Basmati" "Begami", "Mushkan", "Baru veya Hansraj", "Jhona", "Jhoni", "Jhona Klasarwala", "Toga", "Dhan", "Sathra", "Ratua", "Sone", "Palman", "Kharsu", "Santhi" ve "Red Rice" dir.

Aroma dâhil olmak üzere verim ve tahıl kalitesi temelinde, 370 sayılı ürün (günümüz Pakistan'ın Hafızabad bölgesindeki Kaulo Tarar'dan toplanan) olağanüstü bir performans sergilemiş ve hem çiftçiler arasında hem de pazarda popüler olmuştur. Nihayetinde, 5 Nisan 1933'teki toplantıda, bugüne kadar geliştirilen tüm Basmati çeşitlerinin anası kabul edilen tür "Basmati 370" adıyla onaylanmıştır.

Saf hat seleksiyonunun ilk göstergesi, 1933 yılında Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku (Punjab) tarafından "Basmati 370" olarak yapılmıştır.

Basmati, Pakistan'da aşağıda yer alan iki şartı da sağlaması gereken çeşitlerden yetiştirilir:

- Islah geçmişi soy ağacında en az bir geleneksel Basmati pirinç çeşidine/yerel çeşidine sahip olmalıdır.
- Pakistan'ın 1976 Tohum Yasası uyarınca kayıtlı olmalıdır.

Yalnızca ıslah geçmişi soy ağacında en az bir geleneksel Basmati pirinç çeşidine/yerel çeşidine sahip olan çeşitler, 1976 Pakistan Tohum Yasası kapsamında Basmati çeşitleri olarak kaydedilebilir. Bu nedenle, tescilli tüm çeşitlerin geleneksel ana çeşit olan Basmati 370'den veya ilgili bir yerel çeşitten türetilmesi gerekir. Şu anda 1976 Pakistan Tohum Yasası kapsamında kayıtlı çeşitler aşağıdadır.

Sıra	Çeşit adı	Onay Yılı	Numara ve Tarih	Enstitü
1	Basmati 370	1933	NO. 89/14-178-V Tarih: 10/08/1934	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
2	Basmati C 622	1964	NO. 13919-44 Tarih: 24/10/1964	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
3	Basmati Pak	1969	NO. 2778-SOA IIV69 Tarih:19/03/1969	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
4	Basmati 198	1972	NO. 13261-76/13-1 1 dated 14.09.1972	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
5	Kashmir Basmati (Kashmir Nafees)	1977	NO. 1162 (I) 93 Tarih:01/12/1993	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
6	Basmati 385	1985	NO. PSC/HQ -Procl 141851755-72 Tarih:10/10/1985	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku

7	Super Basmati	1996	NO. PSC/HQ -Coord/9/96/659 Tarih:26/06/1996	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
8	Basmati 2000	2000	NO. PSC/HQ- Coord/19/02/497-516 Tarih: 13/04/2002	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
9	Shaheen Basmati	2000	No: PSC/HQ - Coord/19/02/497-516 Tarih: 13/04/2002	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
10	Basmati 515	2011	NO. PSC/HQ - Coord/44/11/07-32 Tarih: 08/01/2011	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
11	PK 1121 aromatic	2013	NO. PSC/HQ -Coord/ 44/2013/728-64 Tarih: 12/06/2013	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
12	Punjab Basmati	2016	NO. PSC/HQ-Coord/44/16/88 Tarih: 10/08/2016	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
13	Kissan Basmati	2016	NO. PSC/HQ-Coord/44/16/88 Tarih: 10/08/2016	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
14	NIAB Basmati 2016	2016	NO. PSC/HQ -Coord/44/16/88 Tarih: 10/08/2016	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
15	NOOR Basmati	2017	NO.PSC/HQ -Coord/44/17/87 Tarih:16/06/2017	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
16	Super Gold	2019	NO. PSC/HQ- Coord/19/44/228 Tarih: 07/10/2019	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
17	Super Basmati 2019	2019	NO. PSC/HQ – Coord/19/44/228 dated 07/10/019	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
18	NIBGE-Basmati 2020	2021	NO. PSC/HQ -Coord/21/44/08 Tarih: 20/01/2021	Ulusal Biyoteknoloji ve Genetik Mühendislik Enstitüsü, Faisalabad
19	PK 2021 aromatic	2021	NO. PSC/HQ -Coord/21/44/08 Tarih: 20/01/2021	Rice Research Institute, Kala Shah Kaku
20	KSK 111 H	2021	NO. PSC/HQ -Coord/21/44/08 Tarih: 20/01/2021	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
21	Sona Super Basmati	2023	NO. PSC/HQ- Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
22	Vital Super Basmati	2023	NO. PSC/HQ- Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
23	NIAB HT 39	2023	NO. PSC/HQ- Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
24	NIAB HT 18	2023	NO. PSC/HQ- Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad

Temel özellikler:

Basmatiye has özellikler; ekimi, hasadı ve işlenmesinde yer alan doğal ve beşeri faktörlerinden kaynaklanır. Basmatinin temel özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Özellik	Değer
Piştirme öncesi tane uzunluğu (öğütme sonrası)	6,50 (mm)
Piştirme öncesi ortalama tahıl genişliği	$\leq 1,9$ (mm)
Piştirilmiş pirincin minimum uzunluk/genişlik oranı	$\geq 3,5$
Aroma	Tipik Basmati aroması
Jel kıvamı	Yumuşak
Pişmiş tahıl dokusu	Yapışmazlık
Amiloz içeriği	%19 - %26
Alkali yayma değer aralığı (ASV)	4 - 7
Işık periyodu hassasiyeti	Işık periyoduna duyarlı
Minimum ortalama pişmiş pirinç uzunluğu	12 (mm)
Minimum pişmiş pirinç uzunluğu/pişmeden önce pirinç uzunluğu oranı veya minimum uzama oranı	1,70
Ortalama hacim genişleme oranı	3,50
Tat ve ağızdaki his	Pişmiş Basmatinin tatlı tadı ve belirgin ağız hissi: Doğası gereği parçalanmadan tek parça halinde kalması ve pişmiş tahılın yumuşak ve kabarık dokusu

Pakistan'da yetişen Basmatinin ayırt edici nitelikleri; yüksek boy-genişlik oranına sahip uzun ince taneleri, aroması, tatlı tadı, yumuşak ve kabarık dokusu ve hafif eğriliğidir. Aroması, aralarında 2-asetil-1-pirolinin (2AP) baskın olduğu çeşitli kimyasal bileşiklerin uyumlu bir kombinasyonundan kaynaklanır ve Basmatiye kendine özgü kokusunu ve lezzetini verir. Piştirilmiş Basmati taneleri, Basmatinin tipik özelliği olan düşük glisemik indeks sayesinde parçalanmadan tek parça halinde kalır. Pişmiş Basmatinin belirgin tatlı tadı; pişmiş tahılın parçalanmadan tek parça halinde kalması ve yumuşak ve kabarık dokuya yol açan ara amiloz içeriği de dâhil olmak üzere çeşitli faktörlerden kaynaklanır.

Botanik sınıflandırma:

Basmatinin sınıflandırma bilgileri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Alem	Bitkiler
Bölüm	Magnoliophyta
Sınıf	Liliopsida
Sıra	Poales
Aile	Gramineae or Poaceae
Soy	Oryzeae
Cins	Oryza
Tür	Sativa
Kromozom sayısı	24
Genetik şifre	AA

Fiziksel özellikler:

Basmatinin fiziksel özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir:

Fiziksel özellikler	Basmati
Kardeşlenme	Yüksek
Yükseklik	Uzun
Barınma	Kolay
Işık periyodu	Duyarlı
Serin hava	Duyarlı
Tane parçalanma	Kolay
Tahıl türü	Uzun
Tane dokusu	Yapışkan olmayan

Basmati ile coğrafi sınır arasındaki ilişki:

Basmati; çevresel faktörlere (nispeten yüksek nem, güneş koşulları, ılıman sıcaklık ve yerel alkali, killi havza toprağı ve su kalitesi ile etkileşim gibi) ve beşeri faktörlere (üretim yöntemine) bağlı olarak kendine özgü aromasını ve dokusunu ilgili coğrafi bölgeden alır. Hint-Gangetik Ovalarının bir parçası olan coğrafi bölgedeki su kalitesi, nem, güneş ışığı, gün uzunluğu, su temini, toprak ve sıcaklık gibi parametreler ortaktır.

Tat ve ağız hissi özellikleri, Basmatinin çiçeklenme aylarında coğrafi bölgedeki uzun süreli güneş ışığından kaynaklanır.

Tohumlama işleminin zamanlaması ve tohumlama aralığının yanı sıra karbon açısından zengin toprak, durgun su ve bu su ile sulama teknikleri Basmati mahsulünün fizyolojisini önemli ölçüde etkiler.

Basmatinin kendine özgü aroması ve dokusu, diğerlerinin yanı sıra, aşağıdaki çevresel faktörlerden kaynaklanır.

1. Yüksek nem: Tane doldurma döneminde, Basmati yetiştirme bölgesindeki ortalama bağıl nem oranı %60 ila %65 arasında değişir. Nemli atmosfer pirinç tanelerinin boyutunun daha büyük, yarı saydam, parlak dokulu, aromatik ve hoş bir tada sahip olmasına yardımcı olur. Ancak nem, kalite parametrelerinin belirlenmesinde tek başına bir faktör değildir. Basmatinin kalite özelliklerinde çevre, su ve toprak faktörlerin etkileşimi eşit derecede önemlidir.

2. Güneş ışınımı ve gün uzunluğu: Basmati, ekimden olgunluğa kadar tropik, sıcak ve nemli bir iklim gerektiren, ışığa oldukça duyarlı bir üründür. Basmati yetiştirmek için iklim gereksinimleri arasında; uzun süreli güneş ışığı, mahsul süresi boyunca 20-35 °C arasında sıcaklık ve düşük gece sıcaklıkları yer alır. Basmati yetiştirilen bölgelerde, bir takvim ayının belirli bir dönemindeki gün uzunluğu, Basmatinin yetiştirilmediği bölgelere göre daha uzundur.

3. Su varlığı ve kalitesi: Genel olarak sulama suyu, yağmurlardan ve/veya Himalayalar'da eriyen kar sularından gelen kanal suyudur. Suyun kalitesi ve yeterli miktarda bulunması Basmatinin yetiştirilmesi ve aroması için çok önemlidir. Ekim sırasında ve bir hafta sonra su derinliği düşük tutulmalı (2,5-3,8 cm) ve daha sonra 20 gün süreyle kademeli olarak yaklaşık 5 cm'ye çıkarılmalıdır. Ekimden yaklaşık 25-30 gün sonra tarla suya doymun seviyede tutulmalı ve azotlu gübre uygulamasından sonra tekrar sulanmalıdır. Daha sonra tarla tane oluşumuna kadar tekrar iyice doymun seviyede tutulmalıdır. Mahsulün hasadından iki hafta önce sulama durdurulmalıdır.

4. Toprak: Coğrafi bölge; İndus nehri ile Chenab, Ravi, Jhelum ve Sutlej'in verimli alüvyon ovalarından oluşur. Bu nedenle coğrafi bölgenin farklı kısımları, Himalaya sularının taşıdığı minerallerle dolu alüvyonlu toprakla karakterize edilir. Bu topraklar hafif alkali reaksiyonlu (pH = 7,3 ila 8,5), derin (>1 m), iyi drenajlı ve genellikle kumlu/tınlı - tınlı dokuya sahiptir. Bu toprakların organik karbon içeriği genellikle düşük (<%0,5) ila orta (%0,5 ila 0,75) arasındadır. Toprağın kil fraksiyonunda potasyum açısından zengin bir mineral olan kuşaklı kil hâkimdir. Dolayısıyla bu topraklar, orta (120 ila 280 kg K/ha) ila yüksek (>280 kg K/ha) K verimlilik ölçeğinden de anlaşılacağı üzere, potasyum (K) açısından oldukça zengindir.

5. Sıcaklık: Basmatinin kalite özellikleri; özellikle çiçeklenme, tane dolumu ve olgunluk dönemindeki sıcaklıktan etkilenir. Aroma fraksiyonu tane dolumu süresince düşük sıcaklık olduğu dönemde artar. Basmati, aromanın korunması için mahsulün olgunlaşması sırasında nispeten daha düşük sıcaklıklara ihtiyaç duyar. Tane dolumu döneminde sıcaklık ılımandır (32 °C gündüz ve 22 °C gece) ve pirince güçlü bir aroma verir. Basmatinin aromasının ana kimyasal bileşeni, doğası gereği uçucu olan 2-asetil-1-prolindir. Aromanın maksimum düzeyde tutulması, tane dolumu dönemi ılıman sıcaklıkla çakıştığında gerçekleşir.

Basmatinin kalitesine, tanınırlığına ve diğer özelliklerine katkıda bulunan çevresel faktörler, coğrafi bölgenin tamamında geçerlidir. Pencap eyaletine benzer şekilde, Pencap eyaletini çevreleyen Sindh, KPK ve Belucistan eyaletlerinin yukarıda bahsedilen bölgeleri, yüksek nem, uygun sıcaklıklar ve güneş radyasyonu seviyeleri, yeterli su kaynağı (Himalayalar'ın yağmurları/kar sularından gelen) ve hafif alkali reaksiyona sahip verimli toprakları olumlu bir etkileşime sahiptir. İndus Nehri sistemi tarafından sulanırlar ve bu nedenle hepsi Basmati üretimi için uygun olan, Himalaya sularının taşıdığı minerallerle dolu alüvyonlu toprakla karakterize edilirler. Basmatinin kalitesine ve diğer özelliklerine, dolayısıyla bilinirliğine katkıda bulunan çevresel faktörlerin tüm coğrafi bölgede geçerli olduğu, bilimsel literatürle desteklenmektedir.

Üretim Metodu:

Basmatinin üretim yöntemi; arazinin hazırlığı, ekim, fide dikimi, sulama, hasat ve kurutma/depolama aşamalarından oluşur.

1. Arazi hazırlığı: Çeltik tarlalarının arazi hazırlığında su birikintisi yaygın bir uygulamadır. Ekolojik yabani otların kontrolünde ve fidelerin uygun derinliğe dikiminde faydalıdır.

2. Ekim zamanı: Basmati, fotoperiyoda duyarlı bir pirinç olduğundan, iyi bir üretim ve kalite elde etmek için araziye 1 ila 20 Haziran tarihleri arasında ekilir.

3. Fide dikimi: 25-35 günlük fideler, su tutulmuş tarlalara elle dikilir. Bitkiler arası mesafe sıra ve bitki arasında 22,5 cm olacak şekilde ayarlanır ve her tepeye iki fide yerleştirilir. Fidelerin dikimi için en uygun zaman temmuz ayının ilk yarısıdır.

4. Sulama: Pirinç üretiminde kanal veya yer altı suyu kullanılır. Sulama suyunun, ekimden sonra 2-3 hafta kadar tarlada bekletilmesi hem yabancı ot kontrolüne hem de ürün dayanımına yardımcı olur. Bu sürenin sonunda sular boşaltılır ve tarlanın nem durumuna göre ilave sulama yapılır.

5. Hasat: Hasadın zamanlaması çok önemlidir ve başaklardaki dış tanelerin rengi değiştiğinde ve dane dolumu tamamlandığında yapılırsa kayıplar daha az olur. Tahılın hasat anına uygun nem oranının %22 civarında olduğu değerlendirilir. Ülkede hasadın büyük bir kısmı makinelerle yapılmakla birlikte yine de %10-15 oranından elle hasat gerçekleştirilir. Erken hasat; öğütme sürecinde daha az pirinç geri kazanımına, kireçli, kırık tanelere ve pişirme sırasında tanelerin patlaması nedeniyle kalitenin düşmesine neden olur. Gecikmiş hasat ise ürüne zarar verir ve kaliteyi etkileyen çatlakların oluşmasına neden olur.

6. Harmanlama: Çeltiği samandan ayırmaya yönelik fiziksel bir işlemdir ve hasattan hemen sonra başlatılır. Harmanlamadaki gecikme, öğütme sürecinde pirinç geri kazanım oranının düşmesine neden olabilir. Büyük ölçekli çiftçiler ve arazi sahipleri işlem sırasında biçerdöver kullanır.

7. Kurutma: Hasat sırasında çeltikteki ortalama nem içeriği %20 ila %26 arasındadır. Bu nem tahılda renk değişikliğine ve üründe mikotoksinlerin gelişmesine neden olabilecek mantar oluşumuna yol açabilir. Kurutma için ideal sıcaklık 40 ila 43 °C arasındadır. Kurutma işlemi aralıklarla gerçekleştirilir ve son kurutmanın ardından ürün, denge nem içeriğinin oluşması için en az 12 saat bekletilir. Çeltiğin ilk kurutması tarlada gerçekleşir ve daha sonra depolamadan veya öğütme için kabuğundan arındırılmadan önce mekanik kurutmaya tabi tutulur. Kabuk soyma makinelerinde kabuk soyma için ideal nem %9-10 arasındadır. Modern değirmenler için optimum nem %10 ila %12 arasındadır. Daha yüksek nemde kabuk ayırma genel kaliteyi etkiler ve ayrıca mantar kontaminasyonuna ve aflatoksin üretimine yol açabilir.

8. Depolama: Çeltik ve öğütülmüş pirincin uygun şekilde depolanması çok önemlidir. Tahıl koruması için tahılın kuru, serin ve temiz ortamda tutulması gerekir. Üründeki yüksek nem içeriği, tahılların solunum hızını artırarak daha yüksek sıcaklık ve nem oluşmasına neden olur. Bu durum, mantar kontaminasyonuna ve böcek ve haşere istilasına yol açabilir. Bu tür böcek ve mantar sporları bazen tarladan kaynaklanabilmekte ve uygun sıcaklık

ve nem varlığında çoğalarak depolama sırasında sorun teşkil etmektedir. Pakistan’da depolanan pirincin önemli zararlıları pirinç kurdu, küçük tane kurdu, kırmızı un böceği, çeltik tanesi güvesi ve pirinç güvesidir. Böcek istilası, düzgün istifleme düzenlemelerine sahip düzenli, temiz, iyi havalandırılmış ve aydınlık depolarda depolamayı da içeren uygun önleyici tedbirlerin alınmasıyla önlenabilir. Değirmenciler, böceklerin fark edilmesi durumunda yığınları polietilen veya fümigasyon levhalarıyla kapladıktan sonra fosfin ile uygun şekilde fümigasyon yapılmasını sağlar.

Değirmencilerin çoğunda çeltik depolama amacıyla otomatik silo tesisleri bulunur. Bu siloların içinde otomatik sıcaklık izleme sistemi kurulu olup, alt kısmında havalandırma çukurları yer alır. Bu silolar bazen nem yönetimini sağlamak amacıyla yan taraflarına özel çukurlar eklenerek tasarlanır. İşleyicilerin bir kısmı da ürünlerini depolarda torbalarda saklar. Torbalar jüt, pamuk veya polipropilenden yapılır ve havalandırma hava yolları ve inceleme için boşluklar bırakılarak depoda düzgün bir şekilde istiflenir.

Depolama işleminden önce depolar, herhangi bir kalıntı/ böcek istilasına karşı dezenfekte edilir ve ihtiyaç halinde Alüminyum Fosfit (ALP) ile fümigasyona tabi tutulur.

9. İhracat için pirincin paketlenmesi:

Pirinç, ithalatçı ülkelerde müşterilerin istediği şekilde çeşitli ambalajlarda paketlenir. Ambalajların sağlam, dayanıklı, taşımaya ve müşteri talebine uygun olması sağlanır. İthalatçı ülke veya müşterinin ürün açıklamasına ilişkin istediği tüm bilgiler ve diğer bilgiler, ithalat taleplerini karşılamak amacıyla ambalaj malzemesi üzerine basılır. Ayrıca, Pakistan şirketleri kendi logolarını gerekli dillerde, Basmatinin coğrafi işaret logosunu, ağırlık, son kullanma tarihi ve diğer ayrıntılarla birlikte basabilirler. Kullanılan ambalaj malzemesi uluslararası standartta olup, ithalatçı ülkelerin mevzuatına uygundur. Farklı ambalaj malzemelerindeki pirincin ağırlığı, ithalatçının gereksinimlerini karşılamak için 1 ila 50 kg arasında değişir. Belirli türdeki bir pirinç ambalajının içerebileceği ağırlık detayı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Ambalaj malzemesi	Ağırlık (kg)
Pamuk torba	1, 2, 3, 5, 10, 20, 25, 50
Dokumasız torba (non-woven)	1, 2, 3, 5, 10, 20, 25, 50
Jüt çanta	2, 3, 5, 10, 20, 25, 50
Kâğıt kutu	1, 2, 10
Karton kutu	1, 2
Politorba	1, 2, 3, 5
Pet/met pet lamine torba	5, 10, 20, 25, 50
PP/PP lamine torba	5, 10, 20, 25, 50
BOPP/BOPP Çift yönlü gerdirilmiş PP lamine torba	5, 10, 20, 25, 50
Plastik kavanoz	1, 2, 5

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

Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Basmatinin ekim, yetiştirme ve hasat işlemlerinin tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Pakistan Ticaret Bakanlığı, Pakistan Trading Corporation’ı (TCP), 2020 Coğrafi İşaretler Yasasının 13(1) Bölümü uyarınca, ihracat için paketlenen/gönderilen pirincin coğrafi bölgeden temin edildiğini ve Pakistan Hükümeti tarafından bildirilen Basmati spesifikasyonunun gerekliliklerini karşıladığını doğrulamak üzere yetkili Kurum olarak atamıştır. Basmatinin ithalatçı ülkelere ihracatı da dâhil olmak üzere orijinallik sertifikaları TCP tarafından düzenlenir. TCP, ithalatçı ülkeler için orijinallik sertifikalarını onaylayan özel bir denetim birimi kurmuştur.

Pirinç analizörleri, Kala Shah Kaku Pirinç Araştırma Enstitüsü tarafından Basmatinin fiziksel özelliklerini tanımları amacıyla eğitilir.

İthalatçı ülkelerce ekstra doğrulamaya ihtiyaç duyulması halinde, TCP gerekli numuneleri DNA bazlı doğrulama ve analiz için Ulusal Biyoteknoloji ve Genetik Mühendisliği Enstitüsü (NIBGE), Faisalabad'a gönderir.

Bu prosedürler, Basmati olarak sevk edilen tüm pirincin Basmatinin ürün spesifikasyonlarına uygun olmasını ve ilgili coğrafi bölge menşeli olmasını garanti altına alır.

Bitki Koruma Departmanı, malların aynı zamanda ithalatçı ülkenin bitki sağlığı önlemlerini de karşıladığından emin olmak için gerekli bitki sağlığı sertifikalarını düzenler. Pakistan'da bu spesifikasyonlara uymayan pirinç için Basmati adını kullanan tüccarlar, Pakistan'ın 2020 Coğrafi İşaretler Yasası uyarınca kovuşturmaya tabi tutulur.

4. Çerkeş Çiçek Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 26.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.01.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1811
Tescil Tarihi	: 07.01.2026
Başvuru No	: C2024/000400
Başvuru Tarihi	: 26.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Çiçek Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Çerkeş Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İdris Mah. Hükümet Cad. Çerkeş ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çerkeş Çiçek Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çerkeş Çiçek Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Çiçek Balı; zengin bitki florasına sahip olan Çerkeş ilçesindeki bitki örtüsünde yetişen çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, bal arıları tarafından toplanmasıyla üretilen multifloral bir çiçek balıdır. Çerkeş Çiçek Balı üretimi; düşük rakımdaki alanlardan yüksek rakımlardaki alanlara doğru ilkbahar aylarında başlar, nihai balın elde edileceği yaz aylarının sonuna doğru azalır ya da son bulur.

Çerkeş Çiçek Balı; kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye sunulur.

Çerkeş Çiçek Balının üretimi yüzyıllar öncesine dayanır. Çerkeş Çiçek Balı; arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Çerkeş ilçesi ile özdeşleşen ve bilinen bir çiçek balıdır.

Çerkeş Çiçek Balı üretiminde genel itibariyle Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*), Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) arı ırkı ve melezleri ile bu ırklara bağlı olarak gelişen ekotipleri kullanılır. Bu arılar; ideal dil yapısı ve morfolojik özellikleri sayesinde derin tüplü çiçeklerden kolaylıkla nektar toplama yeteneğine sahip olup Çerkeş ilçesinin karasal iklimi ve coğrafi konumuna uyum sağlamışlardır.

Çerkeş Çiçek Balına konu arıcılık faaliyetlerindeki başlıca bitki florası ve ortalama çiçeklenme dönemlerine ilişkin zaman aralıklarına aşağıda yer verilmektedir:

Tablo.1- Çerkeş Çiçek Balının Elde Edildiği Başlıca Bitki Florası ve Ortalama Çiçeklenme Dönemleri

Majör (Yaygın) Bitki Adı	Çiçeklenme Başlangıç Tarihi	Çiçeklenme Bitiş Tarihi
Meyve çeşitleri	30 Nisan	20 Haziran
Kuşburnu, Ihlamur	10 Nisan	1 Haziran
Ahlat, Akasya	15 Nisan	1 Haziran
Alıç, Böğürtlen	1 Mayıs	10 Temmuz
Hardal	10 Mart	15 Haziran
Geven	30 Haziran	1 Ağustos
Kekik, Korunga	30 Mayıs	1 Ağustos
Isırgan, Ballıbaba	30 Nisan	15 Haziran
Fiğ	30 Nisan	15 Mayıs
Sığırkuyruğu	30 Mayıs	15 Temmuz
Adaçayı, Yonca	1 Mayıs	1 Ağustos

Çiğdem, Söğüt	1 Nisan	1 Mayıs
Deve diken	1 Temmuz	1 Eylül
Sütleğen, Üçgül	15 Nisan	1 Eylül
Karaçalı	30 Nisan	1 Ağustos
Sebze çeşitleri	30 Mayıs	1 Ekim

Yukarıda sayılan bitki florası sayesinde Çerkeş Çiçek Balı; şeffaf görünümlü, sarı renk ve tonlarında ve sarı-turuncu renkler arasında bulunan amber olarak bilinen renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği flora özü kokuya ve tatlı tada sahip, kıvamlı ve akışkan yapıda, uygun muhafaza koşullarında geç kristalize olan bir baldır. Tüketildiğinde ağızda ve boğazda yoğun acılık ve yanma hissi bırakmaz.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Çerkeş Çiçek Balının sağlandığı başlıca yaygın bitki florası/botanik kaynağı özellikle Fabaceae, Rosaceae ve Lamiaceae familyalarından oluşur. Bu familyalara ait toplam polen oranı Çerkeş Çiçek Balında en az %45'dir.

Çerkeş Çiçek Balında botanik kaynak olarak sekonder ve minör olabilen/bulunabilecek polenler ise; Apiaceae, Lamiaceae Boraginaceae, Rosaceae, Ranunculaceae, Rhamnaceae familyalarına ait türlerden oluşur.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Çerkeş Çiçek Balında prolin miktarı en az 600 mg/kg'dır.

Üretim Metodu:

Çerkeş Çiçek Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatında yer alan; süzme çiçek balı ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Çerkeş Çiçek Balı üretimi, Çerkeş ilçesi ve çevresindeki genel itibarıyla yüksek rakımlı alanlara kovanlar yerleştirilmek suretiyle gerçekleştirilir.

Arıcılık faaliyetleri genellikle sabit arıcılık şeklinde yürütülür. Arı yetiştiricileri sahip oldukları bilgi birikimini ve pratik arıcılık uygulamalarını kuşaktan kuşağa aktararak bu bilgilerin devamlılığını sağlar.

Çerkeş Çiçek Balı Üretim Aşamaları:

Kışlatma: Açık alanlarda ve kapalı alanlarda kışlatma olmak üzere iki şekilde kışlatma yapılabilir:

- 1- Açık alanda kışlatma yönteminin kullanıldığı durumda kovanlar, doğal şartlara/açık alanlara bırakılır. Sonbaharda kovanda biriken propolisler kovanın ısı kararlılığını koruduğu için temizlenmesi tavsiye edilmez. Birçok arı yetiştiricisi, zayıf popülasyonlarla kışa girmeye bağlı riskleri azaltmak için açık alanlarda kışlatmayı tercih eder. Kış aylarında nispeten sıcaklığın daha yüksek olduğu alanlar seçilir. Bu nedenle arı yetiştiricileri genellikle bu alanlarda kışlatma yapmayı tercih eder. Kışlatma için uygun havalandırma koşullarının sağlanması, tabandaki polen tuzağının açık bırakılması ve kovan için etkili bir nem ve ısı izolasyonunun sağlanması önem arz eder.
- 2- Kapalı alanlarda kışlatma durumunda ise arı yetiştiricileri, arılarını kışlatmak için nem, ısı ve ışık bakımından iyi izole edilmiş özel kapalı alanları kullanır. Bu kışlatma alanlarında hava akımı ve ışıklandırma olmamalıdır. Kışlatma odalarının, beton, kerpiç vb. sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyen malzemelerden yapılması; kışlatma için karanlık, sessiz ve havalandırılabilir bir ortama olanak sağlar. Ayrıca bu odaların içinde suyun donmayacağı ve iç sıcaklığının 4-8°C aralığında olacağı şekilde tasarlanması uygun olur. İklim ve hava şartlarına bağlı olarak oda sıcaklığının artması durumlarına karşı odaya yeni hava girecek şekilde ortamın serinletilmesi uygun olur. Böylelikle ortamın havalandırılması ve nem seviyesinin kontrol altında tutulması sağlanır. Kışlatma odasının, gürültü ve titreşimlerden etkilenmemesi, sıcaklık durumunun ise düzenli aralıklarla kontrol edilmesi uygun olur. Kovanlar, duvarlara fazla yaklaşmayacak şekilde, zeminden yüksek raf vb. üzerine yerleştirilir. Üst üste en fazla üç sıra kovan konulması tavsiye edilir. Kovanlar dizilirken güçlü koloniler en alta zayıf koloniler ise ortada olacak şekilde sıralama yapılır. Bunun nedeni zayıf kolonilerin soğuğa karşı daha hassas olmasıdır. Ayrıca kış döneminde kovan içinde oluşabilecek nem kaynaklı suyun dışarı atılabilmesi için de kovanların öne doğru biraz eğimli bırakılması uygun olur.

Bakım ve Besleme İşlemleri: Sonbahar bakımı sırasında kovanlarda biriken propolis kovan içerisindeki sıcaklık dengesinin sağlanmasına yardımcı olduğu için temizlenmez. Propolis temizliği, arıların doğaya çıktığı bahar aylarında yapılır. Bu dönemde kovanların içi detaylı bir şekilde temizlenir ve uygun olmayan petekler yenileri ile değiştirilir.

İlkbaharda havaların ısınmasıyla birlikte arıların bakım ve besleme işlemleri başlar. Arıların ilkbaharda arılar için hazırlanan kek ve şekerli şurup verilerek beslenmesi, güçlenmesi sağlanır. Genellikle mart ayında ağaçların/bitkilerin çiçeklenmeye başlaması ile birlikte bakım ve besleme işlemlerine başlanır. İlerleyen zamanlarda nektar akımının durumuna göre kolonilerin geliştirilmesine yönelik bakım besleme işlemlerine mayıs ayı sonuna kadar devam edilerek bal arıları üretim sezonuna hazırlanmış olur.

Arı yetiştiricileri ilkbahar faaliyetlerine mart ayında başlar. Bu dönemde arı ve kovan kontrolleri yapılır. Kovadaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovan dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan malzemeler/kısımlar var ise değiştirilir. Arı yetiştiricileri, kovanlarını ilkbaharda özellikle nektar veriminin iyi olduğu bölgelerde/alanlarda konaklatmayı tercih ederler. Konaklama yerlerinin seçiminde kovanların yerleştirildikleri çevre şartlarının ve kovanlar arası mesafelerin uygunluğuna dikkat edilir.

Çerkeş Çiçek Balı üretimi için; arı yetiştiricileri tarafından nektar akışı verimliliğine/kalitesine göre kovanların/arılıkların yeri değiştirilebilir. Bu iş ve işlemler; üretim döneminde düzensiz yığılma olmamasına dikkat edilerek, ilgili mevzuat ve Arıcılık Kayıt Sistemi (AKS) dikkate alınarak Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda yapılır.

Bal hasadında, arıların kışın beslenmesi ve bu ayları rahat geçirmesi için, kovanlara yeteri kadar bal bırakılır. Ayrıca hava şartlarına bağlı olarak kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı tedbir olarak sonbahar beslemesi yapılması ve genellikle besleme faaliyetlerinin akşamüzeri saatlerinde gerçekleştirilmesi tavsiye edilir.

Arıların nektar ve polen toplamaya başladığı zaman ve sonrasında destek beslemesi yapılmaz. Arıcılık faaliyetlerinde, arılar polen ve nektar toplamaya başladığında veteriner ilaçları vb. herhangi bir kimyasal uygulanmaz. Nektar ve polen toplama süresince arı kovanlarının önüne, yeterli su kaynağı yoksa uygun şekilde temiz su konularak arıların su ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olunur.

Zararlı Mücadelesi: Arılarda oluşabilecek hastalık ve zararlılara karşı ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bu ilaçların kullanımında ilgili prospektüslere uyulur.

Bal Akım Dönemi, Hasat ve Süzme İşlemleri: Çerkeş Çiçek Balı üretimi; genellikle mart-nisan ayları itibarıyla çiçeklenmeye başlayan bitki florasındaki çiçek özlerinin/nektarların arılar tarafından toplanması ile gerçekleşir. En iyi nektar akışı ve dolayısıyla üretim sezonu haziran-temmuz aylarında başlar. Yapılan arıcılık faaliyetleri genellikle uygun ahşap, plastik, strafor vb. taşımacılığı kolay malzemelerden üretilen kovanlar kullanılarak gerçekleştirilir.

İklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak Çerkeş Çiçek Balı hasadına genellikle temmuz ayı sonunda ana nektar akımının bitmesini takip eden hafta içerisinde başlanır. Bal hasadı belirgin olarak balların arılar tarafından sırlanmasından sonra yapılır. Peteklerin en az üçte ikisinin ya da tamamının sırlanmış olması istenir. Çünkü balların sırlanmasından önce yapılan hasat işlemi, nem oranının yeterince düşürülemediği olmasından dolayı balın bozulmasına neden olur. Hasatta soğuk hava şartlarının olduğu günler, balın petekten ayrılması zor olduğu için tercih edilmez. Hasat edilen bal, kovanın ballık kısmından alınır, kuluçkalık bölümünden alınmaz.

Arılar ballarını olgunlaştırdıkları petekleri, çerçevenin üst çitasından başlayarak aşağı doğru sırlarlar. Eğer ballı bir peteğin en az 2/3'ü bal dolu gözlerle sırlanmışsa petek balının olgunlaşmış ve balın hasat edilmeye hazır olduğu kabul edilir.

Hasat yapıldıktan sonra en kısa sürede sağım kolaylığı için süzme işlemine geçilir. Süzme işlemi; balın akıcılığını kaybetmemesi, hastalık ve zararlı etmenlere meydan vermemek için en kısa sürede yapılması gerekir. Bal hasadının arıların daha sakin olarak kabul edildikleri sabahın erken saatlerinde, havanın sıcak olduğu zamanlarda yapılması tavsiye edilir. Kovana genellikle duman verilip sonrasında kovan açılır. Ballıktaki sırlı petekli çerçevelerin arıları alt kata indirilir ya da silkelenerek toplanır.

Süzme için ayrılan çerçevesi balların sırları; sır tarağı, elektrikli bıçaklar vb. ile kullanılarak alınır. Daha sonra elle veya santrifüj özelliğine sahip bal süzme makinelerine yerleştirilerek petekli balların süzme işlemi yapılır.

Süzülen ballar gıda işletmecileri tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklara alınan ballar birkaç gün süreyle dinlendirilir. Böylelikle parçacık, kabarcık vb. istenilmeyen unsurların çöküp balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballarda bulunabilecek parçacık, kabarcık vb. ayrıştırılması için ayrıca ince eleklerden geçirilerek balın süzme işlemi tamamlanır. Böylelikle bal içerisinde bulunabilecek yabancı maddeler tankın yüzeyinde kalır ve balın istenilen kendine has rengi ve görünümü sağlanır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Çerkeş Çiçek Balı; ambalajlama/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru ortamlarda, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25°C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Çerkeş Çiçek Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi için serin ve güneş görmeyen ortamlarda depolanır ve muhafaza edilir.

Piyasaya Arz: Çerkeş Çiçek Balı; Türk Gıda Kodeksine uygunluğu kontrol edildikten sonra süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde, gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Çerkeş Çiçek Balı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye/piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Çerkeş Belediyesi koordinatörlüğünde; Çerkeş Belediyesi, Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Çerkeş Bal Üreticileri Birliğinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Çerkeş Çiçek Balı ile ilgili arı yetiştiricileri ve gıda işletmecileri; Çerkeş Bal Üreticileri Birliği ile Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki örtüsünün çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirir. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması için Çerkeş Bal Üreticileri Birliği ile Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim merci tarafından aşağıdaki hususlar denetlenir:

- Çerkeş Çiçek Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Çerkeş Çiçek Balının ambalajlama, muhafaza ve depolama koşullarının uygunluğu,
- Çerkeş Çiçek Balının piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, Çerkeş Çiçek Balından tekniğine uygun olarak bal numunesi alınması ve analiz edilmesi sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Çerkeş Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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