



COĞRAFI İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **199**

Yayın Tarihi

16.06.2025

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 199. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	20

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 199. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2021/000412	Bolu Bal Kabağı	6
2.	C2023/000012	Erzincan Geven Balı	9
3.	C2023/000051	Karaahmetli Tokmak Köfte	12
4.	C2023/000198	Tokat Dive Dokuması	14
5.	C2023/000289	Yayladağı Lokumu	18

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.	1744	Kilis Kahvaltılık Toz Zahter	20

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. Bolu Bal Kabağı

Başvuru No	: C2021/000412
Başvuru Tarihi	: 07.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Bal Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kabak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bolu Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyük Cami Mah. İzzet Baysal Cad. No: 99 Merkez/BOLU
Vekil	: Huri Ağar (Açılım Marka Patent Ve Danışmanlık Hizmetleri Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Bolu ili
Kullanım Biçimi	: Bolu Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Bolu Bal Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolu Bal Kabağı, Cucurbitaceae familyasına ait Latince adı *Cucurbita moschata* olan bal kabağı türünden üretilir. Bolu Bal Kabağı renk, tat ve irilik bakımından benzerlerinden ayrışır. Bolu Bal Kabağının ayırt edici özellikleri, coğrafi sınırın iklim özellikleri, güneş alma süresi, derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti çok iyi, organik ve mineral maddelerce zengin tınlı topraklarda yetişmesinden kaynaklanır. Bolu Bal Kabağının meyve boyu kısa, meyve eni geniş olup meyve şekilleri oval, ovalimsi ve küre şeklindedir.

Bolu Bal Kabağı kalın kabuklu ve sert etlidir. Meyve eti kalınlıkları ortalama 24,3 mm'dir. Meyveler orta irilikte olup (2,8 kg-3,5 kg), lif oranları ise % 3,3 düzeyindedir.

Tablo: Bolu Bal Kabağının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Kuru madde	6,04-14,93 (%m/m)
pH	6,42-7,61
Yağ	0,10-014 (%m/m)
Protein	0,67-1,78 (%m/m)
Asitlik (sitrik asit cinsinden)	0,12-0,2 (%m/m)

Bolu Bal Kabağı yazlık, kışlık ve süs kabakları olmak üzere 3 şekilde üretilir. Bolu'nun meşhur kabak tatlısı, kabak hoşafı ve meşhur kabaklı gözleme yapımında da kullanılır.

Bolu Bal Kabağı, Bolu ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bolu Bal Kabağı yetiştiriciliği geleneksel yani klasik yöntemlere göre yapılır.

Toprak Hazırlığı:

Ekim ve dikimden önce bir veya iki defa toprak işlenir, tırmık geçirmek suretiyle tarla tesviye edilir. Yetiştirme kaplarına birer tohum ekilir. Dikimden bir gün önce fidelerin topraklı olarak dikilebilmeleri için yetiştirme kapları sulanmalıdır. 4-5 yapraklı oldukları dönemde esas yerlerine dikilir.

Çapa ve Seyreltme:

Bitkiler 3-4 yapraklı döneme geldiğinde kaymak tabakasını kırma, yabancı otları temizleme amacıyla çapa yapılır. Eğer elle ekim yapılmışsa, ilk çapayla birlikte her ocakta 1 sağlıklı bitki kalacak şekilde seyreltme yapılır. İlk çapadan 3-4 hafta sonra gerekirse ikinci çapa yapılır. Daha sonra bitki toprak yüzeyini kapattığı için çapaya gerek duyulmaz.

Sulama:

Bolu Bal Kabağı için yağmurlama sulama uygun bir sulama yöntemidir. Yağışların yeterli olduğu durumda ekimden yaklaşık 40-45 gün sonra ilk kabak meyveleri görüldüğünde sulama yapılır. Sulamayla birlikte 10-15 kg/da amonyum nitrat gübresi verilir. İlk sulamadan 2-3 hafta sonra ikinci sulama yapılır. Kabaklar tohum oluşturdudan sonra hasat edilecekleri için meyveler tohumluk meyve iriliğini aldıktan sonra sulamaya gereksinim duymazlar. Ancak sulama çekirdek kabağı yetiştiriciliğinde tohum verimi ve iriliğini etkileyen bir faktördür. Bu nedenle meyve tutumu ve irileşmesi sürecinde sulamalıdır.

Tohum ekimi:

Tohum ekimi hava ve toprak koşullarına göre nisan sonu-mayıs başında yapılır. Ekimde mibzer kullanılabilir. Bunun yanında elle ekim de yapılabilir. Kullanılan çeşidin dikine büyüme göstermesi veya yayılıcı gelişme göstermesi dikkate alınarak tohumlar 60x60 cm, 70x70 cm veya 80x80 cm aralıklarla açılmış olan ocaklara ekilir. Mibzerli ekimde 600- 700 g/da, elle ekimde 1-1,5 kg/da tohum kullanılır.

Gübreleme:

Bolu Bal Kabağı organik besin maddesi bakımından zengin topraklarda iyi gelişir. Sonbaharda ya da ekim ve dikimden bir ay önce dekara 3-4 ton arasında iyice yanmış çiftlik gübresi toprağa verilir. Ticari gübre olarak 25-30 kg/da %33 A. Nitrat 20-25 kg/da TSP veya DAP, 20 kg potasyum sülfat ve gerekirse CAN gübresi (çiçek burun çürüklüğü görüldüğü zamanlarda) kullanılır.

Yabancı Otlar ve Zararlılar ile Mücadele

Yabancı otlarla mücadele Bolu Bal Kabağı üretiminde en önemli konudur. Çapa işleri ile hem yabancı ot temizliği hem de toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması yapılır. Uzun süreli kuraklık ve aşırı nem mantarlı hastalıkların yayılmasına neden olur. Bolu Bal Kabağında görülen en önemli hastalıklar külleme, mildiyö, kabak mozaik virüsü, fusariumdur.

Bolu Bal Kabağı üretiminde en sık rastlanan kabak zararlıları yaprakların ve yeni sürgünlerin öz suyunu emerek zarar yapan yaprak bitleri (Aphis spp.), yaprak pireleri (Cicadellidae) ve Tripsler (Thripidae) ile Beyaz Kabak meyvelerini tarlada veya ambarda yiyerek zarar veren tarla fareleri ile nematod, kırmızı örümcek, trips ve afitlerdir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izin verdiği şekilde zirai mücadele yapılır. Bitki zararlılarına ve hastalıklarına karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Yetiştiricilikte sağlıklı tohumların kullanılması, toprağın iyi işlenmesi, gerekirse ilaçlı mücadele ve / veya biyolojik mücadele yapılması ile hastalıklı bitkilerin ortamdaki uzaklaştırılması zirai mücadelenin etkin bir şekilde yapılmasını sağlayacak ana uygulamalardır.

Hasat:

Hasat olgunluğuna gelmiş kabaklarda, yapraklarının sararıp kuruyuncaya kadar bekletilerek, sonbahar mevsiminin en geç sonuna kadar, don olayları başlamadan ve ürünlerin üzerine kırağı düşmeden kabakların toplanması tavsiye edilir. Bıçak yardımıyla el ile hasat şeklinde kabaklar toplanır. Hasat zamanı; meyve kabuk renginin parlaklaşması ve meyve sapındaki tüylerin dökülmesiyle anlaşılır. Hasat edilirken ürünün zedelenmemesine, hasar görmemesine dikkat edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları:

Serin, kokulardan arındırılmış ve kuru ortamlarda muhafaza edilir. Ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesi istenir. Kabaklar depolarda üst üste yerleştirilmemelidir.

Tohum Ayırma ve Kurutma:

Hasat edilen meyvelerden elde edilen tohumlar yörelere özgü çekirdek çıkartma makineleri kullanılarak veya elle ayrılır. Ayrılan tohumlar, beton çekirdek kurutma yerlerine getirilir ve açık havada doğrudan güneş görmeyen beton kurutma yerlerinde 10-15 gün bekletilerek kurutulur. Kurutulan çekirdekler, çuvallara konularak nemsiz ambarlarda saklanır.

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

Bolu Bal Kabağı köklü geçmişe sahip olup Bolu ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bolu Bal Kabağının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Bolu Belediyesi koordinatörlüğünde; Bolu Belediye Başkanlığı Zabıta Müdürlüğü, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü ve S.S. Köroğlu Organik ve Yöresel Ürünler Üretim ve Pazarlama Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Hasat ve üretim metoduna uygunluk
- Depolama koşulları
- Ürün adının ve mahreç işareti ambleminin doğru kullanımı.

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. Erzincan Geven Balı

Başvuru No	: C2023/000012
Başvuru Tarihi	: 09.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzincan Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kızılay Mah. 1031. Sok. No: 6 24050 Merkez ERZİNCAN
Vekil	: Ahmet Yüksel (Teknopatent Marka ve Patent Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili
Kullanım Biçimi	: Erzincan Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Geven Balı; belirtilen coğrafi sınıra özgü bitki örtüsündeki çok yıllık bir bitki olan geven ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür. Kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim veya pazara sunuş şekline göre süzme bal ve petekli bal şeklinde tüketiciye sunulur.

Erzincan Geven Balı, şeffaf bir görünüme, sarı ve tonlarında değişebilen bir renge, temin edildiği flora ve özgü bir kokuya ve tüketildiğinde boğazı yakmayan tatlı bir tada sahiptir. Ayrıca, nispeten geç kristalleşen, kıvamlı ve akışkan bir yapıdadır. Erzincan Geven Balının organoleptik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Erzincan Geven Balının organoleptik özellikleri

Görünüş değerlendirmesi	Renk: Şeffaf bir algıya yakın olmakla birlikte, polen yoğunluğuna bağlı olarak değişkenlik gösterir. Yoğun geven poleni içeren ballar açık sarı renge sahiptir. Geven polen yoğunluğu azaldıkça balın rengi açık amber rengini alır.
Koku değerlendirmesi	Koku yoğunluğu: Hafif koku yapısına sahiptir. Ortama yayılmayan ancak yaklaşıldığında algılanan hafif bir kokuya sahiptir.
Tat değerlendirmesi	Tatlılık: Yumuşak bir yapıya sahiptir. Rahatsız edici tatlı yoğunluğu bulunmaz. Asitlik: Boğazı yakmayan bir asitlik yapıya sahiptir. Acılık: Acılık hissi oluşturmaz. Aroma yoğunluğu: Diğer monofloral ballara kıyasla daha azdır. Aromanın tanımlanması: Mineral yapısı nedeniyle keskin bir aromaya sahip değildir.
Fiziksel karakteristikler	Kristalleşme oranı: Nem oranının çok düşük olması nedeniyle kristalleşme oranı da düşüktür.

Erzincan Geven Balının fizikokimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Erzincan Geven Balının fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (en fazla)	%16,5
Sakaroz (en fazla)	0,35 g/100 g
% Maltoz (en fazla)	2,90
Fruktoz + Glukoz (en az)	100 g'da 71 g
HMF (en fazla)	40 mg/kg
Serbest asitlik (en fazla)	50 meq/kg
Elektrik iletkenliği	0,5 mS/cm
Diastaz sayısı (en az)	14,90
Prolin (en az)	750 mg/kg

Erzincan Geven Balında; geven poleni mevcudiyeti melissopalinojik analizlerde diğer bir özellik olarak ön plana çıkar. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak Erzincan Geven Balında, primer olarak en az %50 oranında geven (*Astragalus* spp.) poleni, sekonder olarak ise genellikle gülgiller (*Rosaceae*) ve papatyagiller (*Asteraceae*) türlerine ait polenler bulunur. Erzincan Geven Balının polen içeriğine aşağıda yer verilmektedir.

Primer polen	Sekonder polenler	Diğer polenler (Eser miktarlarda)
<i>Astragalus</i> subs. (<i>Fabaceae</i>) En az %50	<i>Rosaceae</i> (%10-12) <i>Asteraceae</i> (%2-5)	<i>Salix</i> spp., <i>Cistaceae</i> , <i>Trifolium</i> spp., <i>Thymus</i> spp., <i>Papaveraceae</i> , <i>Onobrychis</i> spp.

Erzincan ilinde yetişen geven bitkileri genellikle yastık biçiminde kümeler oluşturur. Dikeni bulunan gevenlerin yaprakları tüysü, yaprakçıkları oval ve sivri uçludur. Genellikle öbekler halinde toplanmış beyaz, sarı, mor ya da pembe çiçekleri bulunur. Çiçeklenme dönemi düşük rakımlarda takriben mayıs ve haziran aylarında gerçekleşirken, yüksek kesimlerde ağustos ayında sona erer. Nektarlı olan gevenlerin çiçekleri, nektarı az olanlara göre daha gösterişlidir. Erzincan ilinde geven bitkisinin yayılış alanları incelendiğinde, özellikle doğal step alanları ile lokalize olduğu görülür. Geven bitkisinin çiçeğinin nektarı, genellikle çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple arıcılık faaliyetlerinde, Erzincan ilinde bu nektarları toplamaya en elverişli olan ve bölge iklimine adapte olabilen arı ırkları tercih edilir. Bu ırklar çoğunlukla, Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu Arısıdır (*Apis mellifera anatoliaca*).

Üretim Metodu:

Erzincan Geven Balı; süzme bal ve petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretiminde; gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni ve dışarıdan ilave bir madde katılamaz.

Erzincan Geven Balı; sabit arıcılık veya göçer arıcılık faaliyetleri şeklinde üretilir. Ekim ayında kışlık bakımları tamamlanmış kovanlarda, ağustos ve eylül aylarında bal hasadı gerçekleştirilir. Zararlı mücadelesi, ilaç kullanımı vb. konularda prospektüslerde belirtilen talimatlara uyulur ve asgari teknik ve hijyen şartlarına riayet edilir.

Bölge arıcıları genellikle kapalı alanlarda kışı geçirttikleri arılıklarının normal iklim koşullarında beslenmesini, bölge florasından elde edilen ballarla ya da şeker-su karışımı ile gerçekleştirir. Arıcılar, bahar dönemi çalışmalarına mart ayında başlar. Kovandaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovanda dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan kısımları değiştirilir.

Arılıkların araziye yerleştirildikleri dönem mayıs ve haziran aylarıdır. Arılar nektar toplamaya başladıktan sonra, hiçbir şekilde ilave besleme yapılmaz. Hasat işlemlerinin ağustos-eylül ayı içinde tamamlanması beklenir. Hasat, iklim koşullarına bağlı olarak temmuz ayında da yapılabilir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar, konakladıkları arılıkta hasada başlar. Süzme işlemi, genelde arılıklarda olmak üzere gıda ile temasa uygun süzme makineleri ile gerçekleştirilir. Süzülen ballar, arıcı tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Ballar, bu tanklarda en az 3 gün süreyle dinlendirilerek istenmeyen büyük partiküllerin ve kabarcıkların çökmesi ve balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballar, oluşan partiküllerin ayrıştırılması için ince eleklerden geçirilerek süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Muhafaza ve Depolama: Tüketiciye arz edilecek ballar, gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Başta polen analizlerine ve Türk Gıda Kodeksine uygun ballar, ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir.

Erzincan Geven Balı; paketleme / dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilerek depolanır.

Denetleme:

Denetimler; Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde, Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğinden konuda uzman en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Ürünü üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kaydedilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından kayıt altında tutulur.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sonucunda hazırlanan denetim tutanakları, Erzincan İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci tarafından Erzincan Geven Balında denetime esas kriterlere aşağıda verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Arılık yerlerinin uygunluğu.
- Arıcının üretim dönemi içinde o bölgede olup olmadığına dair Arıcılık Kayıt Sisteminden (AKS) kontrolünün uygunluğu.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen özellikler ve polen içeriği bakımından yaptırılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu.
- Erzincan Geven Balı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görmesi halinde, geven balına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen ilgili kriterler için bal numunesi alınarak analiz yaptırılabilir. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile bu mevzuat dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Ürünün paketleme / dolum aşamalarından pazarlanmasına kadar ilgili mevzuatın öngördüğü şekilde tüketiciye arz edilmesi sağlanır. 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.

3. Karaahmetli Tokmak Köfte

Başvuru No	: C2023/000051
Başvuru Tarihi	: 19.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaahmetli Tokmak Köfte
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kırıkkale Pastacılar Aşçıları Kebapçıları Derneği
Başvuru Yapanın Adresi	: Ovacık Mah. İzmir Cad. Pehlivanlı Apt. Merkez KIRIKKALE
Coğrafi Sınır	: Kırıkkale ili
Kullanım Biçimi	: Karaahmetli Tokmak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaahmetli Tokmak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaahmetli Tokmak Köfte; tavuk göğüs eti, tavuk but eti, sığır iç yağı, bulgur, soğan, sarımsak, kuru nane, biber, su ve tuz kullanılarak mangalda veya yağda pişirilerek üretilen bir yemektir.

Karaahmetli Tokmak Köfte 10-12 cm çapında 1-2 cm kalınlığındadır. Karaahmetli Tokmak Köfte yapımında bileşenler karıştırılarak meşe ve dut ağaçlarından yapılan tokmaklarla dövülür.

Karaahmetli Tokmak Köfte Kırıkkale ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karaahmetli Tokmak Köfte yapımında kullanılan bulgur tercihen coğrafi sınırdan temin edilen enola cinsi sert buğdaydır.

Karaahmetli Tokmak Köfte yapımında kullanılan ortalama bileşen miktarları:

- 3 kg bulgur
- 2 kg tavuk but eti(kemiksiz ve derisiz)
- 500 g tavuk göğüs eti(kemiksiz)
- 200 g sığır iç yağı
- 1 kg kuru soğan
- 200 g sarımsak
- 30 g biber
- 40 g tuz
- 10 g nane
- 600 ml su

Hazırlanışı:

Gıda ile temasa uygun bir kap içerisine önce tavuklar atılır üzerine bulgurun yarısı dökülür, tokmaklar ile dövülmeye başlanır daha sonra tavuk ve bulgur özdeşleşmeye başladıktan sonra kavram yağ eklenir, dövülmeye devam edilir. Soğan, sarımsak beraber atılır ve ara ara yaklaşık 50 ml su dökülür. El ile dövülen köfte alt üst edilir. Kuru nane, biber ve tuz atıldıktan sonra karıştırılarak yoğrulur. Hamur haline gelinceye kadar dövülmeye devam edilir. Bu işlem yaklaşık 1 saat sürer.

Hamur halini almış köfte 150 gr ağırlığında avuç içi büyüklüğünde bezeler haline getirilir. Bir el su ile ıslatılır diğer el ile bezelere daire şekli verilerek yan yana konur. Meşe kömüründen yakılmış mangalda veya kızgın yağda pişirilerek servis yapılır.

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

Kırıkkale ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi ve hazırlanması ile ustalık becerisi gerektiren Karaahmetli Tokmak Köftenin; üretildiği Kırıkkale ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Karaahmetli Tokmak Köftenin tüm üretim aşamaları, Kırıkkale ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kırıkkale Pastacılar Aşçılar Kebapçılar Derneği koordinatörlüğünde; Kırıkkale Ticaret ve Sanayi Odası, Kırıkkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kırıkkale Pastacılar Aşçılar Kebapçılar Derneğinin katılımıyla en az 4 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 Kırıkkale Pastacılar Aşçılar Kebapçılar Derneği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Karaahmetli Tokmak Köftenin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Karaahmetli Tokmak Köftenin üretim metoduna uygunluğu,
- Karaahmetli Tokmak Köfte ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında 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. Tokat Dive Dokuması

Başvuru No	: C2023/000198
Başvuru Tarihi	: 02.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Dive Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeşilirmak, Mehmet Şahin Cad. No:30 Merkez TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Dive Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Dive Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Dive Dokuması, Tokat iline özgü, el dokuması geleneksel bir kumaş üretim tekniğidir. Bu dokuma türü, yüksek kaliteli pamuk ipliklerinin kullanıldığı, ince ve dayanıklı dokuları ile bilinir. Kumaş, özel olarak tasarlanmış dokuma tezgâhlarında, "dive" adı verilen geleneksel teknikle üretilir. Tokat Dive Dokumasının en önemli özellikleri arasında, yüzeyinde belirgin desenlerin ortaya çıkması, yumuşak dokusu ve yüksek ergonomik dayanıklılığı yer alır. Ayrıca, bu dokuma yöntemi, uzun yıllar süren ustalık gerektiren bir zanaatkarlık süreci ile üretilir ve her bir parça, bölgenin kültürel mirasını yansıtan özgün bir eser olarak kabul edilir.

Tokat Dive Dokuması, %100 pamuk ipliklerden üretilir ve doğal boyalarla renklendirilir. Tokat Dive Dokuması, alacalı desenler ve zengin motifler kullanılarak tasarlanır.

Tokat Dive Dokuması dayanıklılığı ve konforu ile bilinir. Hem dekoratif hem de fonksiyonel kullanım için idealdir. Sağlam yapısı, canlı renkleri ve geleneksel motifleri, bu ürünleri diğer dokumalardan ayıran en önemli özelliklerdir. Ürün genellikle ev tekstili veya giyim alanlarında kullanılır.

Tokat Dive Dokuması, 16. yüzyıldan günümüze, köklü bir geleneğin modern dünyaya sunduğu nadide bir el sanatı ürünüdür. Tokat ilinin kültürel mirasını yaşatan ve her dönemde kalitesini kanıtlayan geleneksel bir tekstil ürünüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çözümlü Hazırlama ve Çözümlü Boyu Hesaplama İşlemi:

Dokuma boyunca uzanan iplik grubu olan çözgü, oluşturulmak istenilen kumaşın temel özelliklerini üzerinde taşır. Çözgü ipliklerinin, dokuma tezgâhında dokunabilecek şekilde sarılması işlemine çözgü hazırlama denir. Çözgü uzunluğu, dokunacak kumaşın boyu, çekmeler ve kayıplar göz önüne alınarak hesaplanır. Kalın ipli olan dokumalarda 100 m üzerinden 12 m; ince ipli olan dokumalarda ise 100 m üzerinden 8 m ilave dokuma yapılır. Elde edilen ölçünün üzerine saçak payı ve fire payı ilave edilmiş olur.

Çözgü ipi hazırlanırken, yapılacak dokumanın boyundan biraz daha fazla uzunlukta açılır. Çözgü ipliklerinin gücünde yerleştiği genişlik dokumanın enini, ipliklerin uzunluğu ise boyunu oluşturur.

Tokat Dive Dokumasında çözgü yapılırken, her 1 cm'de 22 tane çözgü vardır. Mevcut 1 kare (ekose) kısımda 20 çözgü teli bulunmaktadır.

Çözgü Hazırlama:

Çözgünün hazırlandığı dolap, iç içe geçmiş iki dikdörtgen çerçeveden oluşur ve üzerinde dönebileceği bir mil ile zemine sabitlenmiştir. Çözgü ipi, dolabın üstünde bulunan bir çiviye bağlanır ve dolap kendi etrafında çözgü uzunluğuna bağlı olarak döndürülür. İstenilen çözgü uzunluğuna ulaşıncaya çözgü ipi, altta bulunan bitiş çivisine bağlanır.

Çözü hazırlama işlemi bittikten sonra, çözgülerin çapraz şekilde bağlanarak karışmamalarına özen gösterilir. Çözgüler sarılı bulunduğu dolaptan sarımın bitiş uçları makasla kesilerek çıkartılır ve gücüye geçilir.



Şekil 1: Çözgü Hazırlama İşlemi

Taharlama:

Çözgü ipliklerinin gücü dişlerinden ve taraktan geçirilmesi işlemine taharlama denir. Daha sonra, çözgü levende sabitlenerek dokuma işlemine geçilir.



Şekil 2: Taharlama işlemi

Atkı Hazırlama:

Atkı ipliğinin çözgü ipliklerinin oluşturduğu ağızlıktan mekik yardımıyla atılabilmesi için masura adı verilen makaralara sarılması işlemine “atkı hazırlama” denir. Üretilcek dokumanın deseninde bulunan renklere göre her bir renk için ayrı bir masura sarılır.

Dokuma:

Çözgü tezgâha geçirildikten sonra, dokuma ustası dokumaya başlar. Tokat Dive Dokuması tezgâhlarında 2 ayak pedalı bulunur. Dokuma işlemi yapılırken ilk önce 1. pedala basılır. İçerisinde masura bulunan mekik atılır ve tefe çekilir. Atılan atkı kumaşa sıkıştırılır. Daha sonra 2. pedala basılır ve bu işlem sırasıyla devam ettirilir. Dokuma işleminde planlanan desene uygun ve renkte iplikler kullanılarak her 1 cm’de 18 atkı olacak şekilde dokuma yapılır.

Dokuma İşleminin Temel Hareketleri:

Dokuma sırasında çözgü ve atkı ipliklerinin birbirleriyle kesişmesini sağlamak üzere, birbirini takip eden üç temel hareket yapılır.

1. Ağızlık Açma: Pedallar kullanılarak ağızlık açılır. Çözümlerinin iki tabakaya ayrılmasıyla, içinden mekaniğin mekiğin geçirilebileceği büyüklükteki, ağızlık adı verilen bir tünelin oluşturulması işlemidir.



Şekil 3: Dokumada Ağızlık Açma İşlemi

2. Atkı Atma: Atkı ipliğinin mekikle ağızlık boyunca taşınması işlemidir.



Şekil 4: Atkı Atma İşlemi

3. Tefeleme (tefe vurma): Tefe vurma işlemiyle atkı ipliğinin, dokuma tarağı tarafından kumaşın bitiş çizgisine doğru itilerek sıkıştırılmasıdır.



Şekil 5: Tefeleme İşlemi

Kumaş Sarma:

Bu hareket, kumaşın dokuma bölgesinden çekilerek, merdaneye sarılma işlemidir.

Tokat Dive Dokuması, ağızlık açılması, atkı atılması ve tefe vurulması işlemlerinin döngüsel olarak tekrarıyla dokunur. Bu döngü, kumaş istenilen uzunluğa ulaşınca kadar tekrarlanır.

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

Tokat Dive Dokuması coğrafi sınırda uzun bir geçmişi olan bir dokuma türüdür. Üretim metodu, ustalılık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat Dive Dokumasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tokat İl Millî Eğitim Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Tokat İl Millî Eğitim Müdürlüğü, Tokat İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğü ile Tokat İl Kültür Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tokat Dive Dokuması 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. Yayladağı Lokumu

Başvuru No	: C2023/000289
Başvuru Tarihi	: 07.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Yayladağı Lokumu
Ürün / Ürün Grubu	: Lokum / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
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 Yayladağı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yayladağı Lokumu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yayladağı Lokumu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yayladağı Lokumu, beyaz şeker, mısır nişastası ve çöven suyu temel bileşenleriyle üretilen lokumdur. İçeriğinde katkı maddesi kullanılmaz. İki parmak arasına sıkıştırıldığında yumuşak yapıdadır. Tüketirken ağızda erir ve dişe yapışmaz. Ayrıca ağızda ve genizde çiğ nişasta tadı bırakmaz ve yanma hissi vermez.

Yayladağı Lokumunun sade çeşidi olmakla birlikte fındıklı, cevizli, güllü, naneli, limonlu, çifte kavrulmuş ve kuşlokumu vb. çeşitleri de yapılabilir.

Yayladağı Lokumu mevlit, bayram, adak, cenaze vb. özel günlerde ikram için üretilirken zamanla günlük üretimleri yaygınlaşmış ve ticarete konu olmuştur.

Yayladağı Lokumu, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Yayladağı ilçesinin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yayladağı Lokumu, yumuşak kıvamlı, tüm yüzeyi yoğun pudra şekeriyle kaplıdır.

Bileşenleri (100 kg için)

- 75 litre su
- 75 kg beyaz şeker
- 5 litre çöven suyu
- 55 g limon tuzu
- 10,5 kg mısır nişastası
- 1 kg pudra şekeri

Su, limon tuzu ve şeker bileşenleri karıştırma kazanına dökülüp kısık ateşe alınır. Kazanın içindeki aparat sürekli karıştırma işlemini yapar. Bu bileşenlerden limon tuzu ve şeker eridiğinde çöven suyu ile mısır nişastası eklenir. Pişirme süresi ve sıcaklık, pişirme kazanına göre ayarlanır. Farklı kademelerdeki pişirme sıcaklıklarında lokum sıcaklığı en fazla 120 °C de olabilir. Lokum hamurunun kıvamı; tüm malzemeler homojen hale gelip yoğunlaştığında lokum ustası, geleneksel yöntemle bir miktar lokum hamurundan alıp soğuk suya bırakıp iki parmağıyla sıkarak kontrol eder. Pişen lokum hamuru, tahta tablaların üzerine 5,35 kg olarak 3 cm kalınlığında dökülür. Tablalarda bir gün dinlendirilip, kare şeklinde kesilip lokumun tüm yüzeyi bembeyaz olacak şekilde pudra şekerine batırılır.

Ambalaj ve muhafaza

Gıda ile temasa uygun ambalajlarda, rutubetsiz ortamda muhafaza edilir.

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

Yayladağı Lokumu, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Yayladağı ilçesinin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

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

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

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. Kilis Kahvaltılık Toz Zahter

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.06.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1744
Tescil Tarihi	: 03.06.2025
Başvuru No	: C2022/000458
Başvuru Tarihi	: 16.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Kahvaltılık Toz Zahter
Ürün / Ürün Grubu	: Zahter / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kilis Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. Yeni Belediye Binası No:7 Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Kahvaltılık Toz Zahter ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Kahvaltılık Toz Zahter ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Kahvaltılık Toz Zahter; kudama (ikiye ayrılmış leblebi), karpuz çekirdeği, kavun çekirdeği, menengiç, zahter (kekik), kimyon, bulgur, kişniş baharatı, susam, sumak, tuz ve kırmızı toz biberin çeşitli işlemlerden geçirilerek karıştırılmasıyla üretilir.

Kilis Kahvaltılık Toz Zahter genellikle zeytinyağı ile birlikte tüketilir. Bir kâseye Kilis Kahvaltılık Toz Zahteri, başka bir kâseye ise zeytinyağı konulur. Lokmalık ekmek önce zeytinyağına batırılıp ısıtılır, sonrasında Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin olduğu tabağa batırılır ve ekmeğe yapıştıktan sonra tüketilir. Yörede özellikle kahvaltı sofralarında bulundurulur.

Kilis ilinde uzun bir geçmişi sahip olan Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Kilis Kahvaltılık Toz Zahter üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 100-110 g kırık kudama (leblebi kırığı)
- 50-55 g karpuz çekirdeği
- 50-55 g kavun çekirdeği
- 70-80 g menengiç
- 20-23 g zahter (kekik)
- 20-23 g kimyon
- 50-55 g bulgur
- 20-23 g kişniş
- 100-110 g susam
- 50-55 g sumak eşkisi
- 5-6 g tuz
- 5-6 g kırmızı toz biber

Karpuz ve kavun çekirdekleri tavada 180 °C sıcaklıkta 10-12 dakika, ayrı bir tavada menengiç 185°C sıcaklıkta 10-12 dakika, başka bir tavada kırık kudama 165 °C sıcaklıkta 10-12 dakika kadar kavrulur. Kalan diğer malzemeler (tuz ve kırmızı toz biber hariç) bir tavada 150 °C sıcaklıkta 10-12 dakika kavrulur. Kavurma işlemleri bittikten sonra susam hariç bütün malzemeler karıştırılır ve baharat öğütücü makinada toz haline getirilir. Buna zahter çekme işlemi denir. Çekilirken içine kırmızı toz biber ve tuz da eklenir. En son olarak karışıma kavrulmuş susam eklenir ve tekrar karıştırılıp tüketime hazır hale gelir.

Nihai ürün olan Kilis Kahvaltılık Toz Zahter kapalı kap içerisinde (cam kavanoz veya plastik ambalaj içerisinde) kuru, serin ve güneş almayan yerde muhafaza edilir.

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

Kilis ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kilis Belediyesi, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Kilis Kahvaltılık Toz Zahterin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Kilis Kahvaltılık Toz Zahter 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.