



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **215**

Yayın Tarihi

16.02.2026

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 215. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	21
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	32
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	36

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 215. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000341	Bafra Pirinci	8
2.	C2024/000074	Hatay Şam Tatlısı	12
3.	C2024/000328	Zivzik Narı	14
4.	C2024/000363	Hatay Helva Hattuş	17
5.	C2025/000155	Eminönü Balık Ekmek	19

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.	1816	Tekirdağ Ramazan Çöreği	21
2.	1817	Siirt Pırtike Çorbası	24
3.	1818	Sivas Kellesi	26
4.	1819	Haymana Sucuğu	28
5.	1820	Hatay Sarma İçi / Hatay Kısır	30

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000256	Savaştepe Kalemköy Üzümü	32

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1109	Milas Çekişke Zeytini	36

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Bafra Pirinci

Başvuru No	: C2022/000341
Başvuru Tarihi	: 11.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Bafra Pirinci
Ürün / Ürün Grubu	: Pirinç / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bafra Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükcami Mah. Cumhuriyet 2 Meydanı Bafra SAMSUN
Vekil	: Lütfiyenur KARA (Kutlu Marka Patent ve Müşavirlik Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Samsun ili Bafra Ovası
Kullanım Biçimi	: Bafra Pirinci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bafra Pirinci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bafra Pirinci, Bafra Ovası'nda aşağıda tanımlanan bölgelerde uzun tane c tipi olarak tanımlanan tohumlar kullanılarak yetiştirilen çeltiklerden, yine coğrafi sınırda kavuzları soyulup parlatılarak elde edilen pirinçlerdir. Bafra Ovası, Kızılırmak Deltası'nın oluşturduğu alüvyal bir arazi olarak tanımlanır. Bafra ilçesi, Kızılırmak Nehri'nin taşıdığı zengin alüvyonlu toprakların meydana getirdiği geniş delta üzerinde kuruludur. Ova, yaklaşık 40 km uzunluğa ve yer yer 20 km derinliğe sahip olup Karadeniz Bölgesi'nin en büyük ova düzlüğü niteliğindedir.

Bafra Pirinci üretimi amacıyla çeltik bitkileri Kızılırmak Nehri'nin Karadeniz'e döküldüğü yerden başlayarak yaklaşık 30 km'lik hat boyunca, nehrin her iki yakasında yer alan ve ortalama 14 km genişliğe ulaşan alanda 0 - 20 metre yükselti aralığında üretilir. Coğrafi sınır içerisinde çeltik tarımı iki veya üç yıllık münavebe sistemi ile yapılır.

Çeltik bitkisi, erken ilkbahar dönemindeki ekim ve vejetatif gelişme safhasında serin iklim koşullarında, dane dolum ve olgunlaşma dönemlerinde ise sıcak koşullarda gelişir. Bafra Ovası'nda kışlar ılık, yazlar çok sıcak ve kurak geçer. Ovanın Akdeniz iklimine özgü mikroklima özellik göstermesi, çeltik tanelerinin boyutları, dolgunluğu ve şeffaf görünümü üzerinde etkili olur. Sıcaklık koşullarının etkisiyle çeltikte dekara verim 765 - 852 kg arasında gerçekleşir.

Günlük güneşlenme süresi haritaları incelendiğinde, Bafra Ovası 6,01 - 6,25 saat/gün ortalama güneşlenme süresi ile Karadeniz Bölgesi'nde en yüksek değerlere sahip olduğu görülür. Özellikle generatif gelişme ve tane dolum dönemlerinde ışıktan süresinin; çeltik tane eni, uzunluğu, genişliği ve bin tane ağırlığı üzerinde olumlu etkileri bulunur. Ovanın az yağış alması ve güneşlenme süresinin uzun olması, çeltiğin tane boyunu ve tane ağırlığını artırır.

Bafra Ovası'nın toprakları killi-tınlı yapıda alüvyal özellik gösterir ve hafif ile orta dereceler arasında değişen tuzluluk içerir. Tuzlu toprak koşullarında yetiştirilen çeltik taneleri daha camsı ve mat bir görünüm kazanır, tanelerde beyaz göbekli veya tebeşirli alan oluşumu azalır.

Bafra Pirincinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi bulunur ve Bafra Ovası'nın tarım ekonomisinde önemli bir yer tutar. Coğrafi sınırın toprak yapısı ve iklim özelliklerinin çeltik yetiştiriciliğine elverişli olması, bölgede uzun yıllardır çeltik tarımı yapılması sonucu üreticilerin bilgi ve tecrübe kazanması ile ürünün kalite özelliklerinin süreklilik göstermesinin yanı sıra coğrafi sınır ile Bafra Pirinci arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çeltik bitkisinin hasadı ve harmanından sonra elde edilen kavuzlu ürüne çeltik, kavuzları soyulmuş fakat parlatma işlemi yapılmamış daneye kargo, kavuzları soyulmuş ve parlatılmış ürüne pirinç adı verilir. Aşağıda

belirtilen şekilde coğrafi sınırdaki yetiştirilen çeltiklerden yine coğrafi sınırdaki kavuzları soyulup parlatılarak elde edilen pirinçler Bafra Pirinci olarak adlandırılır.

Toprak hazırlığı

Üretim için çeltik tarımı % 4'e kadar eğime sahip arazilerde yapılır. Toprak hazırlığı amacıyla tavalar saban yardımıyla sürülerek ilk sürüm işlemi yapılır. Arazide daha önce Bafra Pirinci üretimi yapılmışsa ilk sürüm işlemi hasadın ardından 1 ay içinde yapılmalıdır. Mart ayında hava şartları müsait olunca ikinci sürüm goble disk yardımıyla yapılır. Ardından dik kültivatör yardımıyla toprak inceltilecek lazerli tesviye yapılır. Daha sonra toprak gübrelemesi yapılarak diskora ve tırmık yardımıyla gübrenin toprak içerisine karışması sağlanır. Tır pulluğu kullanılarak toprak seddeler oluşturulmak suretiyle tavalar hazırlanır. Arazinin topoğrafik özelliklerine bağlı olarak tavaların her biri en az 40 - 50 metre ebatlarında oluşturulur.

Tavalar oluşturulduktan sonra keşanlama yapılarak toprak hazırlığı tamamlanır. Keşanlama işlemi için keşan aleti kullanılır. Keşan aleti traktör arkasına üç kollu askı sistemiyle takılan 4 veya 5 metre boyunda düz bir boru şeklinde tarım aletidir. Keşanlama işleminde tavalar 5 - 10 cm su ile doldurularak tavaların içleri düzlenir. Bu işlemle aynı zamanda toprağın üst kısmında yumuşak bünyeli bir tabaka oluşturulur.

Ekim zamanı ve sıklığı

Bölgede Bafra Pirinci üretimi için tohum ekimi, toprak sıcaklığının 12 - 15 °C üstüne çıktığı zaman takip edilerek Mayıs ayı içinde yapılır. Tohumluk olarak uzun tane c tipi olarak tanımlanan tohumlar kullanılır. Ekim işlemi, tohumlara ön çimlendirme uygulamasından sonra yapılır. Ön çimlendirme işlemi için çuvalar içerisinde yer alan çeltik tohumları 36 - 48 saat su içerisinde bekletildikten sonra sudan çıkartılıp, 12 - 24 saat çuval içerisinde kuru ortamda bekletilir. Ekim işlemi; elle, traktör arkasına asılı gübre saçıcı ya da drone ile su içerisine serpmeye şeklinde yapılır. Dekara 18 - 22 kg tohum atılır.

Sulama

Tavalar oluşturulduktan sonra toprağın su sızdırma durumuna göre her gün ya da gün aşırı tavalara su doldurma işlemi yapılır. Su arklarından gelen suyla tavalar doldurulur. Ekimden hasada kadar olan dönemde tarla yüzeyi suyla kaplı tutulur.

Su yüksekliği, bitkilerin gelişmesine bağlı olarak aşağıda belirtildiği şekilde artırılır.

Çeltik bitkisinin hasadı ve harmanından sonra elde edilen kavuzlu ürüne çeltik, kavuzları soyulmuş fakat parlatma işlemi yapılmamış daneye kargo, kavuzları soyulmuş ve parlatılmış ürüne pirinç adı verilir. Aşağıda belirtilen şekilde coğrafi sınırdaki yetiştirilen çeltiklerden yine coğrafi sınırdaki kavuzları soyulup parlatılarak elde edilen pirinçler Bafra Pirinci olarak adlandırılır.

Toprak hazırlığı

Üretim için çeltik tarımı % 4'e kadar eğime sahip arazilerde yapılır. Toprak hazırlığı amacıyla tavalar saban yardımıyla sürülerek ilk sürüm işlemi yapılır. Arazide daha önce Bafra Pirinci üretimi yapılmışsa ilk sürüm işlemi hasadın ardından 1 ay içinde yapılmalıdır. Mart ayında hava şartları müsait olunca ikinci sürüm goble disk yardımıyla yapılır. Ardından dik kültivatör yardımıyla toprak inceltilecek lazerli tesviye yapılır. Daha sonra toprak gübrelemesi yapılarak diskora ve tırmık yardımıyla gübrenin toprak içerisine karışması sağlanır. Tır pulluğu kullanılarak toprak seddeler oluşturulmak suretiyle tavalar hazırlanır. Arazinin topoğrafik özelliklerine bağlı olarak tavaların her biri en az 40 - 50 metre ebatlarında oluşturulur.

Tavalar oluşturulduktan sonra keşanlama yapılarak toprak hazırlığı tamamlanır. Keşanlama işlemi için keşan aleti kullanılır. Keşan aleti traktör arkasına üç kollu askı sistemiyle takılan 4 veya 5 metre boyunda düz bir boru şeklinde tarım aletidir. Keşanlama işleminde tavalar 5 - 10 cm su ile doldurularak tavaların içleri düzlenir. Bu işlemle aynı zamanda toprağın üst kısmında yumuşak bünyeli bir tabaka oluşturulur.

Ekim zamanı ve sıklığı

Bölgede Bafra Pirinci üretimi için tohum ekimi, toprak sıcaklığının 12 - 15 °C üstüne çıktığı zaman takip edilerek Mayıs ayı içinde yapılır. Tohumluk olarak uzun tane c tipi olarak tanımlanan tohumlar kullanılır. Ekim işlemi, tohumlara ön çimlendirme uygulamasından sonra yapılır. Ön çimlendirme işlemi için çuvalar içerisinde yer

alan çeltik tohumları 36 - 48 saat su içerisinde bekletildikten sonra sudan çıkartılıp, 12 - 24 saat çuval içerisinde kuru ortamda bekletilir. Ekim işlemi; elle, traktör arkasına asılı gübre saçıcı ya da drone ile su içerisine serpmeye şeklinde yapılır. Dekara 18 - 22 kg tohum atılır.

Sulama

Tavalar oluşturulduktan sonra toprağın su sızdırma durumuna göre her gün ya da gün aşırı tavalara su doldurma işlemi yapılır. Su arklarından gelen suyla tavalar doldurulur. Ekimden hasada kadar olan dönemde tarla yüzeyi suyla kaplı tutulur.

Su yüksekliği, bitkilerin gelişmesine bağlı olarak aşağıda belirtildiği şekilde artırılır.

- Çimlenme, fide gelişmesi, erken kardeşlenme (1 Mayıs - 30 Haziran) döneminde su yüksekliği 3 - 5 cm.
- Kardeşlenme devresi sonunda (1 Temmuz - 15 Ağustos) su yüksekliği 5 - 10 cm.
- Salkım oluşum döneminde su yüksekliği 15 cm. (16 Ağustos - 30 Ağustos)
- Çiçeklenme döneminde (16 Ağustos - 30 Ağustos) su yüksekliği 15 cm.

Hasattan 10 gün öncesine kadar tavalara su verilmesi durdurulmamalıdır. Gübreleme ve ilaçlama uygulamalarında tava içindeki sular, drenaj kanallarına verilerek tavalarda tamamen boşaltılmalıdır.

Gübreleme

Çeltik bitkisinin yetişmesi için toprakta azot, fosfor ve potasyuma daha fazla ihtiyaç duyulur. Mevcut toprağın analiz sonuçlarına göre bu elementleri içeren gerekli gübre cinsleri toprağa verilir.

Toprak hazırlık aşamasında sonra birinci üst gübreleme ekimden 25 - 30 gün sonra yapılır. İkinci üst gübreleme ekimden 50 - 60 gün sonra yapılır. Gübreleme tavalardaki sular drene edildikten sonra uygulanır. Gübre serpidikten 1 - 2 gün sonra tekrar tavalara su doldurma yöntemi ile su verilir.

Hastalık ve yabancı otlarla mücadele

Çeltik su içinde yetişen, sıcak ve nemli iklim koşullarına uyum göstermiş bir bitki olduğundan, diğer kültür bitkilerine göre hastalıkların ortaya çıkışı ve yayılması daha fazla olmaktadır. Bu hastalıkların kontrolü ilaçla mücadele ile yapılır. İlaçlama sabah erken veya akşam serinliğinde, rüzgârsız havada yapılır.

Bölgede en önemli olan çeltik yanıklığı hastalığına kurt boğazı, sam vurması ve pas gibi isimler verilir. Bu hastalık mantarı kaynaklı bir hastalıktır ve çeltiğin yaprak ayasında, kınında, sap ve salkım kısımlarında görülür. Hastalık % 80 - 98 oranında nem, 26 - 28 °C sıcaklık ve bulutlu havada başlar. Yaprak lekeleri Temmuz ayından itibaren, iğ veya baklava dilimi şeklinde, iki ucu sivri, ortası gri bej veya saman sarısı lekeler şeklinde görülür. Başlangıçta küçük olan lekeler büyür, birleşir ve yaprağın kurumasına neden olabilir.

Çeltik yanıklığı ile kültürel mücadele için temiz tohum kullanılmalı, hastalığa dayanıklı çeşitler ekilmeli, hasat sonrası anız bozulmalı, fazla azotlu gübre vermekten kaçınılmalı ve sulama suyunun soğuk olmamasına özen gösterilmelidir. Kimyasal mücadele için ise yeşil aksam ilaçlaması şeklinde kimyasal mücadele yapılır. İlaçlama hastalık etmeninin belirtilerinin görülmesini takiben yapılmalı, ilaçlar dozunda ve zamanında uygulanmalıdır.

Hasat zamanı ve yöntemi

Hasat, Eylül ve Ekim aylarında yapılır. Çeltikler, salkım çıkardıktan 42 gün sonra hasat edilir. Hasat ve harmanlama işlemi kombine paletli biçerdöverlerle yapılır. Çeltik hasat edildikten sonra 12 saat içerisinde kurutulmalıdır. Kurutma işlemi güneş altında sergenlerde 4 - 5 gün tutularak ya da mekanik kurutma tesislerinde 4 - 8 saat içerisinde yapılır. Kavuzdan ayırma ve parlatma işlemi pirinç fabrikalarında bulunan özel makineler vasıtasıyla yapılır.

Depolama ve ambalajlama

Ürün depolanmadan önce, çıplak tane, kırık tane, boş kavuz, sap-saman parçaları ve diğer yabancı maddelerden temizlenir. Depolama işlemi, ambarlarda tane nemi %14'e düşürüldüğünde bez veya keten çuvalar içerisinde uygulanır. Çuvalar, ağaçtan yapılmış platformlar üzerine yığılarak depolanır. Depoların yağmur ve

kardan korunması ve yeterli hava alması yeterlidir. Bafra Pirinci 2,5 ve 5 kg paketler halinde ambalajlanarak piyasaya sunulur.

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

Bafra Pirincinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi bulunur ve Bafra Ovasının tarım ekonomisinde önemli bir yer tutar. Coğrafi sınırın toprak yapısı ve iklim özelliklerinin çeltik yetiştiriciliğine elverişli olması, bölgede uzun yıllardır çeltik tarımı yapılması sonucu üreticilerin bilgi ve tecrübe kazanması ile ürünün kalite özelliklerinin süreklilik göstermesinin yanı sıra coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunan Bafra Pirincinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bafra Kaymakamlığının koordinatörlüğünde ve Bafra Kaymakamlığı, Bafra Ticaret ve Sanayi Odası, Bafra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bafra Ziraat Odasından konuda uzman 1'er kişinin katılımıyla 4 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.

- Üretimin coğrafi sınırda yapılması,
- Üretim metoduna uygunluk
- Bafra Pirinci 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.

2. Hatay Şam Tatlısı

Başvuru No	: C2024/000074
Başvuru Tarihi	: 16.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Şam Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Şam Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Şam Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Şam Tatlısı; irmik, şeker, süt ve vanilya ile hamuru hazırlanan ve ardından üzerine şerbet dökülerek Antep fıstığı veya yer fıstığı ile servis edilen Hatay iline özgü şerbetli bir tatlıdır.

Hatay Şam Tatlısı Balkan kökenli bir tatlıdır. Balkan tatlılarından revani ile Ortadoğu tatlarından Halep tatlısının, Birinci Dünya Savaşının zorlu koşullarında birleştirilmesinden ortaya çıkmıştır. Savaş döneminde un ve yumurta bulunamadığı için dönemin şartlarında Hatay Şam Tatlısı üretilmiştir.

Hatay Şam Tatlısı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Şam Tatlısı tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Hatay Şam Tatlısı için kullanılacak bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hatay Şam Tatlısı hamuru için gereken bileşenler:

- 500 g irmik
- 400 g beyaz şeker
- 10 g kabartma tozu
- 400 ml süt
- 10 g vanilya
- 1 g karbonat

Şerbeti için bileşenler:

- 750 g şeker
- 800 ml su
- 100 g limon suyu

Üzeri için;

- İsteğe bağlı yer fıstığı veya Antep fıstığı

İrmik, şeker, vanilya, karbonat ve kabartma tozu geniş bir karıştırma kabına alınır ve harmanlanır. Üzerine süt de eklenerek karıştırılır. Hamur ısıya dayanıklı cam bir fırın tepsisine yayılır ve üzerine yer fıstığı veya Antep fıstığı dizilir. Ardından önceden ısıtılmış 200 °C derece fırında 30 – 35 dakika kadar pişirilir.

Şeker ve su uygun bir tencerede karıştırılır ve ocak üzerinde kaynamaya bırakılır. Kaynama başladığında limon suyu eklenir ve 5 dakika daha kaynatılır ve kaynatma işlemi tamamlanır. Hamur piştikten sonra dilimlenir, üzerine soğuyan şerbet dökülür ve servis edilir.

Hatay Şam Tatlısının irmikle hazırlanan hamurunun yağsız olması ve şerbetinin soğuk olarak dökülmesi, ürünün doğru kıvamını ve kendine özgü yapısını kazanmasında belirleyici unsurlardır.

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

Hatay Şam Tatlısı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Şam Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

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 ve Hatay Şam Tatlısı 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. Zivzik Narı

Başvuru No	: C2024/000328
Başvuru Tarihi	: 19.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Zivzik Narı
Ürün / Ürün Grubu	: Nar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 9 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili Şirvan ve Pervari ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Zivzik Narı ibaresi ve menşe adı ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zivzik Narı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zivzik Narı, *Punica granatum* L. türüne ait coğrafi sınırdaki yetiştirilen yerel bir nar çeşididir. Zivzik Narı adını Siirt ilinin Şirvan ilçesine bağlı Zivzik (Dişlinar) köyünden alır. Siirt ili sınırları içinde Botan çayının kıyısında Şirvan ve Pervari ilçeleri ve bağlı köylerinde üretimi yapılır.

Zivzik Narının ayırt edici özellikleri iri taneli, bol sulu, tatlı ve ince kabuklu olması ile düşük asitlik seviyesidir. Zivzik Narının linoleik, oleik, pulmik asit içeriği de yüksektir.

Siirt'in Şirvan ve Pervari ilçeleri, karasal iklimle Akdeniz iklimi arasında geçiş kuşağında, 900 – 1400 m rakım aralığında bulunan vadilerde yer alır ve belirgin bir mikroklimaya sahiptir. Botan Çayı havzasında şekillenen bu mikroklima; gündüz ve gece sıcaklık farklarının artmasını sağlar. Bu durum renk oluşumunu hızlandırır ve aromatik bileşiklerin gelişimini destekler. Bu iklimsel özellikler, Zivzik Narının tatlı, düşük asitli ve aromatik yapısının oluşmasında etkilidir.

Zivzik Narı; kireç oranı yüksek, orta derinlikte, tınlı-killi yapıya sahip ve pH değeri 6.5-8.0 arasındaki topraklarda yetiştirilir. Toprağın yüksek kireç oranı, meyve iç zarının beyaz renkte oluşmasını destekler ve tanen miktarının düşük olmasını sağlar. Bu sayede nar, tatlı ve burukluk içermeyen bir tada sahip olur. Beyaz iç zar yapısı, Zivzik Narının ayırt edici özelliklerinden biridir. Ayrıca, bölgenin toprak yapısı ve mineral içeriği, Zivzik Narında sitrik asit ve malik asit oranlarının dengeli olmasını sağlar. Bu durum meyveye tatlı ve ferah bir aroma kazandırır.

Tablo 1. Zivzik Narının Genel Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Tane Çapı (mm)	7,83 - 7,95
Tane Boyu (mm)	58,83 - 79,65
Kabuk Rengi	Açık Kırmızı – Sarı
Dane Rengi	Açık Kırmızı – Pembe
Renk Yoğunluğu (Abs)	4,498 - 4,921
Toplam Asit %	0,957 - 1,027
pH	3,55 - 3,72
L- Askorbik Asit (C vitamini) (mg/100ml)	14,91 - 15,58
Toplam Şeker (%)	12,82 - 13,13
Toplam Fenolik Madde (mg gallik A/L nar suyu)	935,28 - 1019,14
Antioksidan Aktivitesi (DPPH%)	87,97 - 90,01
Kabuk Kalınlığı (mm)	2,63 – 4,15

Tablo 2. Zivzik Narında en çok bulunan organik asit ve fenolik bileşikler

Organik Asitler		Fenolik Bileşikler	
Sitrik asit (g/L)	3,10-3,50	Kuarsetin (mg/L)	50-60
L-Malik asit (g/L)	1,40-3,50	Kateşin (mg/L)	9-12
Tartarik asit (g/L)	0,08-0,15	Kafeik asit (mg/L)	50-60

Üretim Metodu:

Zivzik Narının ağaç yapısı orta kuvvetli, tek gövdeli ve gövde kalınlığı ağacın yaşına göre değişkenlik göstermekle birlikte ortalama 35 cm civarındadır. Dip sürgünü oluşturma özelliği, ana gövdede çoğunlukla obur dallar oluşmaktadır.

Zivzik Narı çiçek yapısı bakımından erselik olup, koyu kırmızı renktedir. Dikimden itibaren üçüncü yıldan itibaren meyve vermeye başlar. Bir ağaçtan en yüksek verimin dört ve beşinci yıllarda alınır.

Toprak İsteği:

Zivzik Narı genellikle %10'nun üzerinde eğimli olan arazilerde teraslama yaparak ya da doğal olarak yetişir. Toprak özellikleri bakımından ise çakıllı, killi ve kireçli toprakta yetiştiriciliği yapılır.

Fidan Üretimi – Çoğaltma Yöntemleri:

Zivzik Narı çelikle çoğaltıldığından nar ağaçlarından 25 – 30 cm uzunluğunda çelikler kasım – aralık ayında alınır ve içi toprakla doldurulmuş bir plastik torba ya da kabın içine dikilir. İlkbahar aylarında köklenen fidanlar vejetatif süresini tamamladıktan sonra sonbahar aylarında yapraklarını döktükten sonra toprak ile buluşturulur.

Bahçe Kurulması ve Dikim:

Yaz aylarında pulluk tabanını kırmak için dip kazan çekilir ve ardından pullukla sürülür. Sonbahar döneminde ise 40-60 cm derinlik ve çapta dikim çukurları açılır. Çukurlar üst toprak ve yanmış çiftlik gübresi karışımıyla doldurulur ve yabancı otlar temizlenir. Dikim aralıkları 2 m ile 6 m arasında olmalıdır. Sıralar kuzey - güney doğrultusunda olursa güneş ve havalanma daha iyi olur. Nar fidanları sonbaharda yaprak dökümünden başlayarak kış ayları boyunca ve erken ilkbaharda dikilebilir.

Sulama Peryodu:

Zivzik Narı genellikle karık sulama ve ya damla sulama yöntemleri ile sulama yapılabilir. Karık sulamalarda özellikle 7 günde bir mutlaka sulama yapılır. Zivzik Narında üretiminde nar çatlaması olayı sıklıkla karşılaşılır. Coğrafi sınırdan yaz sıcaklık ortalaması 38-39 °C'ye ulaşması nedeniyle sulama işlemlerinin düzenli, dengeli ve kontrollü şekilde yapılması büyük önem taşır.

Gübreleme:

Zivzik Narı üretiminde sadece yanmış hayvan gübresi kullanılır.

Budama:

Zivzik Narında budama işlemi, tek gövdeli ve çok gövdeli terbiye sistemlerine göre yapılır. Genellikle çok gövdeli gelişim gösteren nar ağaçlarında, ana gövdeden çıkan sürgünler arasından sağlıklı kuvvetli olanlar bırakılarak zayıf, içe doğru büyüyen ve verimi düşen dallar budanır.

Budama işlemleri; ağacın hava ve ışık almasını sağlamak, hastalık ve zararlı riskini azaltmak ve meyve kalitesini arttırmak amacıyla kış döneminde yapılır. Aşırı budamadan kaçınılarak ağacın doğal gelişim formu korunur.

Zararlılar İle Mücadele:

Zivzik Narında üretiminde doğal yetiştiricilik yapılır. Hastalık ve zararlılar ile mücadelede kimyasal türevi ilaçlar kullanılmaz. Sineklerden kaynaklı hastalık ve zararlıların önüne geçebilmek için feromon tuzaklardan faydalanılır.

Toprak İşleme:

Zivzik Narının yetiştirildiği araziler genellikle parçalı, eğimli ve dar olması hasebi ile yabancı ot ile mücadelede genellikle ağaç dipleri ve etrafı el çapası ile temizlenir ve boğaz açılma işlemi yapılır.

Hasat ve Depolama:

Zivzik Narı hasat dönemi, meyve ucundaki kalikslerin açılarak meyve kabuk renginin açık yeşilden sarı ve açık pembe renge doğru dönmeye başladığı ekim ayının ilk haftası ve kasım ayının ikinci haftasına kadar devam eder. Hasat işleminde mutlaka meyve makası kullanılarak nar meyvesinin kalikslerine zarar vermeden hasat işlemi yapılır.

Zivzik Narının kabuğu kalın olduğundan muhafazası da kolaydır. Meyveler hasattan hemen sonra pazara sunulur. Merkeze uzak köylerde yetiştiricilik yapan üreticiler ise genellikle ürünleri tavanlara asarak serin yerlerde muhafaza eder.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Siirt İl Tarım Müdürlüğü, Siirt Ticaret ve Sanayi Odası ve Pervari Ziraat Odasından konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 1 defa ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kabuk kalınlığı
- Hasat döneminde meyve olgunluğunun oluşup oluşmadığı
- Ürünün kimyasal ve pomolojik özelliklerinin uygunluğu
- Zivzik Narı ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu

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

4. Hatay Helva Hattuş

Başvuru No	: C2024/000363
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Helva Hattuş
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Helva Hattuş ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Helva Hattuş ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay ilinde yöresel bir lezzet olarak bilinen Hatay Helva Hattuş, menengiç tohumunun kavrulup kuru incirle beraber havanda dövülmesi ile elde edilen bölgeye özgü geleneksel bir tatlıdır. Hattuş kelimesi halk arasında çekirdekli olan ürünler için kullanılır. Çekirdekli yapıya sahip olan incir ve menengiçlerin harmanlanarak yapılmasından dolayı Hatay Helva Hattuş olarak isimlendirilir.

Menengiç taneleri kurutularak kullanılır. Genellikle kış aylarında menengiç hasadından sonra yapılır ve tüketilir. Tatlı bir atıştırma olarak tüketilen Hatay Helva Hattuş, tercihen menengiç kahvesiyle beraber ikram edilir.

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Hatay Helva Hattuş yöreye özgü haliyle Hatay ile özdeşleşmiştir. Bu sebeple Hatay Helva Hattuşun Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Helva Hattuş bileşenleri ve miktarları aşağıdaki gibidir.

- 500 g menengiç tohumu
- 750 g kuru incir
- 500 g ceviz içi (isteğe bağlı)

Hatay Helva Hattuş üretiminde bölgede yetişen menengiç (*Pistacia terebinthus L. subsp. palaestina (Boiss.) Engl.*) kullanılır. Menengiç tohumları kısık ateşte yaklaşık 15 dakika kavrulur ve soğumaya bırakılır. Kuru incirler sap kısmından ayrılır ve yumuşaması için ılık suda yaklaşık 10 dakika bekletilir. Yumuşayan incirler ve menengiçler bir arada havanda dövülür. Macun kıvamına gelen menengiç ve kuru incir karışımı avuç içinde sıkılarak şekil verilir.

İsteğe bağlı olarak bu karışımın içerisine veya üstüne ceviz içi de eklenebilir. Hazırlanan Hatay Helva Hattuşun servisi tercihen menengiç kahvesi birlikte yapılır.

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

Hatay Helva Hattuşun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde coğrafi sınırda yetişen menengiçler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Helva Hattuşun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliği koordinatörlüğünde, Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 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; Hatay Helva Hattuş üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu ile Hatay Helva Hattuş ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Eminönü Balık Ekmek

Başvuru No	: C2025/000155
Başvuru Tarihi	: 04.06.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Eminönü Balık Ekmek
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İstanbul Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hobyar Mah. Zahire Borsası Sok. No:3 Fatih İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: İstanbul ili Fatih ilçesi
Kullanım Biçimi	: Eminönü Balık Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eminönü Balık Ekmek tarihçesinde; yerli ve yabancı birçok ziyaretçi tarafından ziyaret edilen İstanbul ili Fatih ilçesinin Eminönü olarak bilinen yerleşim bölgesinde yaygın olarak yapılmasıyla ve tüketilmesiyle meşhur olmuştur.

Günümüzde Fatih ilçesinin özellikle kıyı şeridi ve çevresinde, gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde, muhtelif tekne ve gemilerdeki gıda işletmelerinde piyasaya arz edilir. Genellikle ekmek arası şeklinde piyasaya arz edilmesinin yanında tabaklarda vb. porsiyon olarak da piyasaya arz edilir. Eminönü Balık Ekmek hazırlanmasında, ekmek ve balığın yanında isteğe bağlı olarak; marul, kıvırcık, soğan, taze nane, maydanoz, limon, tuz ve baharat kullanılır.

İstanbul ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Eminönü Balık Ekmek günlük öğünlerde pratik olarak hazırlanması ve tüketilmesi, özellikle deniz kenarında balık yemek isteyen tüketiciler için rağbet gören bir ürün haline gelmiştir.

Eminönü Balık Ekmek hazırlanmasında yaygın olarak uskumru kullanılmakla birlikte mevsimine göre; lüfer, levrek, mezgit, palamut, hamsi vb. kullanılabilir. Özellikle bu balıkların seçimi ve hazırlanması üretim metodu bakımından önem arz eder.

İstanbul ili Fatih ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Eminönü Balık Ekmek, hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Eminönü Balık Ekmeğin üretildiği; İstanbul ili Fatih ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Eminönü Balık Ekmek İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (1 Porsiyon):

- 120 g ekmek,
- 100 g balık.

Eminönü Balık Ekmek Hazırlanması ve Servisi:

Eminönü Balık Ekmek için kullanılacak balıklar; gıda hijyeni gerekliliklerine göre temizlenmiş, taze ya da dondurulmuş olarak soğuk zincir koşullarında gıda işletmecileri tarafından tedarik edilir. Genel kullanım şekli dondurulmuş balıkların kullanılması şeklinde olup bu balıkların tekniğine uygun şekilde çözündürülmesi ve dinlendirilmesi ile pişirme işlemine geçilir. Üretimde kullanılacak dondurulmuş balıklar, çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmaz.

Pişirme işleminden önce balıklar asgari teknik ve hijyenik şartlarda temizlenir ve genellikle fileto şeklinde hazırlanarak pişirmeye hazır hale getirilir.

Balıkların ızgarada ya da tavada ara sıra çevrilerek iki yüzünün de yeterince pişirilmesi ve kızartılması sağlanır.

Servise hazır hale gelen Eminönü Balık Ekmeğin, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Eminönü Balık Ekmek; genellikle ekmek arasına ya da tabak vb. içerisine konularak porsiyon şeklinde piyasaya arz edilir.

Eminönü Balık Ekmek; isteğe bağlı olarak marul, kıvırcık, soğan, taze nane, maydanoz, limon, tuz ve baharat ile beraber tüketilebilir.

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

İstanbul ili Fatih ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, Eminönü semtinin ismiyle özdeşleşen Eminönü Balık Ekmek; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği İstanbul ili Fatih ilçesi ile ün bağı bulunan Eminönü Balık Ekmeğin tüm üretim aşamaları, İstanbul ili Fatih ilçesinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; İstanbul Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; İstanbul Ticaret Borsası, İstanbul Balık Satıcıları Esnafı Odası ile İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Eminönü Balık Ekmek hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Eminönü Balık Ekmek üretim metodunun uygunluğu,
- Eminönü Balık Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Tekirdağ Ramazan Çöreği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1816
Tescil Tarihi	: 05.02.2026
Başvuru No	: C2024/000099
Başvuru Tarihi	: 05.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Tekirdağ Ramazan Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Çiftlikönü Mah. Atatürk Blv. 16 Süleymanpaşa TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili
Kullanım Biçimi	: Tekirdağ Ramazan Çöreği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Tekirdağ Ramazan Çöreği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tekirdağ Ramazan Çöreği, nohut mayası, özel amaçlı buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun merkezde bir parça ve etrafında 5 parça yuvarlak olacak şekilde bir araya getirilmesi ve fırında pişirilmesiyle üretilen bir çörektir. Nohut mayasının tok tutma özelliği nedeniyle Ramazan ayında günlük olarak üretilip tüketilir. Tekirdağ Ramazan Çöreği, nohut mayası kullanılması nedeniyle sarımsı bir renktedir.

Tekirdağ Ramazan Çöreğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Tekirdağ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup nohut mayasının hazırlanması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Nohut mayası için bileşenler:

- 70 g nohut
- 2-3 g tuz
- 330 ml su

Nohut mayasının hazırlanışı:

Tekirdağ Ramazan Çöreğinin mayalanmasında kullanılan nohudun hasattan sonra ortalama 6 ay ile 1 sene içerisinde bekletilmiş olması gerekir. Ayrıca nohudun kuru ve iri olması çok önemlidir.

Nohut mayasını hazırlamak için ilk olarak paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcıda su kaynatılarak kaynama noktasına geldikten sonra 30 °C'ye soğutulur.

Bu sudan 330 ml bir şişe içine konulur. Şişelerin 500 ml'lik şişeler olması, gövdelerinin geniş değil uzun ince olması ve ağızlarının dar olması oldukça önemlidir. Şişeye 2 - 3 g tuzla birlikte 70 g nohut, el tipi değirmende kırılarak eklenir. Şişenin ağzı dışarı hava çıkabilecek şekilde kontaminasyonu önlemek amacıyla kapatılarak 25 °C sıcaklıkta 30 - 40 dakika arası beklemeye bırakılır. Ön bekletme olarak adlandırılan bu aşamada kırılan nohutlar yumuşatılır.

Bekletilerek yumuşatılan nohutlar daha sonra mayanın gelişmesi için geleneksel yöntemle gaz lambası ile mayalandırılmakta olup bu işlem ustalık gerektirir. Bu amaçla gaz lambası, etrafı tuğlayla kaplı ve üzerinde mermer tabla olan basit bir ocakta ısı kaynağı olarak kullanılır. Mermer ile gaz lambası arasında 4 - 5 cm boşluk bulunmalıdır. Şişeler mermer tabla üzerine konulur. İlk aşamada gaz lambası fazla açılarak şişeler 40 - 50 °C sıcaklığa kadar ısıtılır. Bunun ardından gaz lambası, sıcaklığı yaklaşık 30 °C olacak şekilde kısılır. Şişeler bu şekilde mermer tabla üzerinde 7 - 8 saat bekletilir. Şişe içindeki mayanın rengi sapsarı olunca ve şişe üzeri köpürünce istenilen kıvam elde edilir. Ramazan ayı boyunca maya, günlük olarak hazırlanır ve ertesi gün kullanılmaz.

8 adet Tekirdağ Ramazan Çöreği üretimi için bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 12 - 13 g tuz
- 50 g nohut mayası
- 600 ml su

Hazırlanışı:

Öncelikle 800 g una 600 ml su ve 12 - 13 g tuz eklenip karıştırılarak 15 - 20 dakika boyunca yoğrulur. Yoğurma işleminin sonuna doğru daha önceden hazırlanmış olan mayadan 50 g ilave edilir. Yoğurma işlemi tamamlanan hamur, ortalama 4 saat 25 °C sıcaklıkta fermentasyona bırakılır. İkinci aşamada nihai hamur kıvamını vermek üzere 200 g un hamura eklenerek yaklaşık 5 dakika daha yoğrulur. Hamurun orta yumuşaklıkta olması gerekir. Hamur tezgâha alınarak 25 °C sıcaklıkta 30 dakika dinlendirilir. Bu esnada fermentasyon devam ederek hamur, başlangıçtaki hacminin 2 - 3 katı kadar kabarır.

Hamur kabardıktan sonra işleme ve şekil verme aşamasına geçilir. Hamurdan yaklaşık 35 g olacak şekilde küçük parçalar kopararak yuvarlanır. Merkezde bir parça ve etrafında 5 parça hamur olacak şekilde 6 adet parça bir araya getirilerek ayçiçeği şekli verilir. Şekil verdikten sonra hamurların kurumaması için her çöreğin üstü fırça ile 10 - 15 ml su kullanılarak hafifçe ıslatılır ve 1 - 2 g çörek otuyla süslenir. Su aynı zamanda çörek otunun hamura tutunmasını sağlar. Çörekler 35 °C sıcaklıkta ve % 75 - 80 nem oranında dinlendirme odasına alınır ve 40 - 50 dakika bu alanda bekletilir. Her birinin fermentasyon sonundaki hacmine göre yaklaşık % 25 kadar daha kabarması sağlanır.

Hazırlanan çörekler odun ateşiyle yakılan fırınlarda pişirilir. Baca borusu kalınlığında yaş meşe ve kayın ağacı odunu kullanılır. Pişirme aşamasında fırının sıcaklığı çok önemli olup 280 - 300 °C arasında tutulmalı ve pişirme süresince fırının kapağı açık olmalıdır. Çörekler 15 - 17 dakika süreyle arasında yüzeyi kızarıncaya kadar pişirilir.

Fırından çıkan her Tekirdağ Ramazan Çöreği fırça kullanılarak 5 ml ayçiçek yağıyla yağlanır ve çöreğe parlaklık verilir. Tekirdağ Ramazan Çöreği üzeri kurumaması için örtülerek 25 °C'de 24 saat muhafaza edilebilir. Ramazan ayı süresince günlük olarak üretilip satılır.

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

Tekirdağ Ramazan Çöreğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Tekirdağ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup nohut mayasının hazırlanması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tekirdağ Ramazan Çöreğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Süleymanpaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle nohut mayasının hazırlanması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Tekirdağ Ramazan Çöreği 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. Siirt Pırtike Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.10.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1817
Tescil Tarihi	: 06.02.2026
Başvuru No	: C2024/000287
Başvuru Tarihi	: 18.10.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Pırtike Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 11 56000 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt ili
Kullanım Biçimi	: Siirt Pırtike Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Pırtike Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Pırtike Çorbası; ıspanak, pirinç, kuru soğan, ayçiçek yağı, domates salçası, tuz, karabiber, pul biber ve su karışımına tane sumak suyu eklenerek hazırlanan ve sıcak olarak tüketilen Siirt iline özgü bir çorbadır. Pırtike ismi Arapça'da sebze çorbası anlamına gelmektedir.

Siirt Pırtike Çorbası Siirt'in tescilli coğrafi işareti Siirt Kıteli / İçli Köftesi ile birlikte tüketilen Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri olan ve genellikle kışın tüketilen bir çorbadır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Siirt Pırtike Çorbasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 6 kişilik Siirt Pırtike Çorbası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg ıspanak
- 50 g pirinç
- 50 ml ayçiçek yağı
- 200-250 g kuru soğan
- 250 g tane sumak
- 50 g domates salçası
- 15 g tuz
- 5 g karabiber
- 5 g pul biber
- 1 l su

Hazırlanışı:

Kırmızı rengi ve ekşi tadını suya bırakması amacıyla tane sumak 300 ml ılık suda 30 dk. bekletilir. Ispanaklar karbonatlı ve sirkeli sudan geçirilerek temizlenip ortalama 1,5 cm kalınlığında doğranır. Soğanlar küp şeklinde doğranıp sıvı yağla beraber pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından domates salçası eklenerek 1-2 dk. daha kavurma işlemine devam edilir. Ispanak, pirinç, tuz ve baharatlar tencereye eklenir ve ıspanaklar suyunu salana kadar kavrulur. Hazırlanan karışımın üzerine 1 litre kaynar su eklenip 10 dk. kaynatılır. Islatılan tane sumağın posası süzgeçten geçirilip çorbanın içerisine ilave edilip 20 dk. daha pişirme işlemine devam edilir. Hazır olan Siirt Pırtike Çorbasının servisi 15 dk. dinlendirildikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Siirt Pırtike Çorbasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siirt Pırtike Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinasyonunda Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden 1 uzman, Siirt Ticaret ve Sanayi Odasından 1 uzman ile Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 uzman olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetleme esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk.
- Siirt Pırtike Çorbası 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. Sivas Kellesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.06.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1818
Tescil Tarihi	: 06.02.2026
Başvuru No	: C2024/000174
Başvuru Tarihi	: 12.06.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivas Kellesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kelle eti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivas Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Demirciler Ardı Mah. 3.Sokak 3 Merkez SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili
Kullanım Biçimi	: Sivas Kellesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivas Kellesi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Kellesi, kangal koyunu veya kuzuların kellelerinin derileri yüzülüp yıkandıktan sonra pişirme tavasına yerleştirilerek taş fırınlarda hava almayacak şekilde kapatılarak 16 saat boyunca pişirilen ve genellikle sabah kahvaltısında tüketilen yöresel bir yemektir. Taş fırında pişirme işlemi tamamlanan kelleler, servisi yapılmadan önce balta veya satır ile ortadan ikiye ayrılır. Sıcak olarak tüketilen kellelerin servisi tüketicinin talebine göre, kemiklerinden tamamen sıyrılarak didiklenmiş et olarak ya da ikiye ayrılmış kelle yarılmış olarak sıcak pide veya lavaş ekmeği üzerinde servis edilir.

Sivas Kellesi, Sivas'ın mutfak kültürünün en önemli öğelerinden biridir. Yöre halkı tarafından “vazgeçilmez” olarak nitelendirilen bu yemek, sadece bir besin değil aynı zamanda bir sosyal deneyim ve gelenektir. Özellikle Sivas'ta “kelle kırdırmak” deyiimi, arkadaşlarla sabah erkenden buluşup kelle yemeye gitmeyi anlatan yerel bir ifade haline gelmiştir. Bu tabir, pişmiş kellenin balta veya satır ile kırılmasına atfen kullanılır ve şehirde sabah kahvaltısında kelle yeme alışkanlığının ne denli yaygın olduğunu gösterir. Nitekim Sivas'ta her sabah saat 05:00'ten itibaren kelle servisi başlar ve en geç saat 11:00'de tüm kelleler tükenir.

Sivas Kellesinin yaklaşık 200 yıllık üretim geçmişi vardır ve yöresel yemek kültürünün vazgeçilmez bir parçasıdır. Uzun ve zahmetli bir hazırlık süreci gerektirmesine rağmen, yöre halkı tarafından büyük ilgi görür ve özellikle kış aylarında daha fazla tercih edilir.

Üretim Metodu:

Sivas Kellesinin yapımında Akkaraman ırkının alt varyetesi olan 1,5-2 yaş civarında dişi Kangal Koyununun kellesi ile 6-12 aylık kuzuların kelleleri kullanılır. Mezbahada kesilen koyun veya kuzu kellelerin insani tüketim amaçlı su ile ön yıkması yapılır. Kelleler 0 °C'de 24 saat dinlendirilir. Dinlenme sürecinden sonra kellelerin derilerinin yüzülmesi için kancalara takılır. Kancalar hareket halindedir çünkü kellenin yüzüm işlemi sırasında sağa sola dönmesi gerekir. Kellenin yüzme işlemi sırasında tercihen 401 tescil sayılı Sivas Bıçağı kullanılır. Yüzme işleminde ilk olarak boyundan çeneye doğru bıçak indirilir. Ardından boyundan çeneye doğru ayrılan kısımdan el ile önce sağ tarafa sonra sol tarafa doğru deriden ayrılma işlemi yapılır ve daha sonra kellenin burnuna doğru derinin ayrılma işlemi tamamlanır.

Yüzme işlemi tamamlanan kelle, su devir daimî yapabilen gıda ile tema uygun derin kazan içine oda sıcaklığındaki suyun içine bırakılır. Kellenin kanının temizlenmesi ve aynı zamanda kıldan arınması için 24 saat suda bekletilir. 24 saat sonra kelle fırına atılmadan önce gıdayla temasa uygun bir fırça ile fırçalama işlemi yapılır. Fırça ile kellenin yüz kısmı özellikle yanakları varsa kıldan arındırılır. Daha sonra boyun kısmından nefes borusundan ve yemek borusundan uygun hortumla tazyikli insani tüketim amaçlı su ile bu kısım temizlenir. Daha sonra uygun bir tavanın içine kelleler iki sıra halinde dizilir. İlk sırasında kelle aşağıda gelecek şekilde ikinci sırasında ise kelle yukarıya bakacak şekilde dizilir. Bir tava yaklaşık 25 kelle alır. Önceden ısıtılmış olan taş fırının içinde yaklaşık 45 dakika odun yakılır ve fırının içerisindeki taşların sıcaklığının yaklaşık 250 °C'ye yükselmesi

sağlanır. Daha sonra tava fırının içine bırakılır ve fırının ağzı açılmamak üzere kapatılır. Pişirilme süresi yaklaşık 16 saattir ve bu süreç içerisinde fırının ağzı açılmaz. Fırının kapağı açılırsa kelleler istenilen şekilde pişmez.

Pişme işlemi tamamlanan kelleler, servis edilmeden önce balta veya satır yardımıyla ortadan ikiye ayrılır. Kellelerin sertliği nedeniyle bu işlem özel bir ustalık gerektirir; usta tek darbede kelleyi ikiye bölerek iç kısımların ortaya çıkmasını sağlar. Sıcak olarak tüketimi sağlanan kellenin servisi sıcak pide veya lavaş ekmeği üzerinde tüketicinin talebine göre, kemiklerinden tamamen sıyrılarak didiklenmiş et olarak ya da kelle ikiye bölünmüş halde yapılır. Tercihe göre üzerine tuz, kekik, pul biber gibi baharatlar eklenir.

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

Sivas ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen Sivas Kellesinin hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Ustalık ve üretim metodu bakımından farklılaşan Sivas Kellesinin Sivas ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Sivas Kellesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Sivas Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Sivas Ticaret Borsası ile Sivas İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir, ayrıca gerek görülen durumlarda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan koyun ve kuzuların ırk ve yaş uygunluğu
- Sivas Kellesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu
- Sivas Kellesinin ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin 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. Haymana Sucuğu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1819
Tescil Tarihi	: 06.02.2026
Başvuru No	: C2024/000042
Başvuru Tarihi	: 08.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Haymana Sucuğu
Ürün / Ürün Grubu	: Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Haymana Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Ankara Cad. no:17 Haymana ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Haymana ilçesi
Kullanım Biçimi	: Haymana Sucuğu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Haymana Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Haymana Sucuğu; dana döş eti ve kuzu kol etinin, dana iç yağı ile birlikte kıyma haline getirilip tuz, sarımsak ve baharatlarla yoğrulduktan sonra dana bağırsağına kangal şeklinde doldurulmasıyla üretilen fermente et ürünüdür.

Haymana ilçesi sınırlarında, yazın meralarda doğal şekilde otlatılmış ve kışın kapalı çiftliklerde besiyeye alınmış 1,5–2 yaşındaki danalar ile 7–8 aylık erkek kuzuların etleri kullanılır. Merada kekik yoğunluğu zengin bitkilerle beslenmiş hayvanlardan elde edilen et, aroması ve yumuşak dokusu ile Haymana Sucuğunun belirgin lezzetini oluşturur.

Haymana Sucuğu; koyu kırmızı renkte, baharat ve sarımsak aromasının dengeli şekilde hissedildiği, dilimlendiğinde mozaik görünümlü beyaz yağ benekleri içeren, kılıf ile et arasında hava boşluğu bulunmayan bir yapıya sahiptir.

Tablo 1: Haymana Sucuğunun Kimyasal Özellikleri

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Rutubet, % (m/m), en çok	40
pH	4,61 -5,4
Hidroksiprolin, mg/100 g, en çok	400
Boyarmadde	Bulunmaz.(Rengini etten ve baharattan alır)
Protein (N x 6,25), % (m/m), en az	16
Yağ, % (m/m),	30 - 40
Tuz kg/kg en çok	2

Ankara ili Haymana ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Haymana Sucuğu ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

100 kg Haymana Sucuğu üretimi için bileşenler:

- 66,5 kg dana döş eti
- 5 kg kuzu kol eti (toplam etin %10'unu geçmeyecek şekilde)
- 20 kg dana iç yağı
- 2,7 kg acı toz biber
- 1,75 kg kimyon
- 0,5 kg karabiber
- 2,2 kg tane sarımsak
- 1,55 kg tuz
- Dana bağırsağı (50–55 kalibre, dolumdan önce 24 saat suda bekletilmiş)

Parça etler ve yağlar kıyma makinesinde kıyılarak küçültülür. Kıyma makinesinde küçültülen ete önceden kıyılmış sarımsak, tuz ve baharat karışımı ilave edilip 30 dakika yoğrulduktan sonra -2 °C de 24 saat dinlendirilir. Böylece sucuğun olgunlaşması sağlanır. Hazırlanan karışımlar doğal veya yapay kılıflara dolum makinesi ile uzunluğu 40-50 cm olacak şekilde kangal şeklinde doldurulur. Doldurma işlemi tamamlanan sucuklar fermentasyon ve olgunlaştırma işlemi için 20-21 °C de 4 saat dinlendirilir ve ardından serin ve kapalı ortamda olgunlaşması için 5 gün bekletilir. Paketlenmeye alınan sucuklar tüketime hazırdır ve depolamak gerekirse 4 °C'de saklanır.

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

Ankara ili Haymana ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Haymana Sucuğunun ilçe mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Haymana Sucuğunun bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Yeşilirmak Haymana Belediyesi koordinatörlüğünde; Haymana Belediyesinden, Haymana İlçe Tarım Müdürlüğünden ve Haymana Ziraat Odasından ürün konusunda uzman 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Haymana Sucuğu üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Haymana Sucuğu ibareli logo ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1820
Tescil Tarihi	: 10.02.2026
Başvuru No	: C2023/000313
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı
Ürün / Ürün Grubu	: Kısır / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı, ince bulgurun domates ve biber salçasıyla yoğrulup maydanoz, nane, taze soğan, nar ekşisi ve zeytinyağı ile harmanlanmasıyla elde edilen bir kısırdır.

Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının yapılışında bulgurun su kullanılmadan el ile yoğrulması en önemli özelliklerinden biridir. Bu yöntem, bulgurun bileşenleri daha iyi emmesini ve ürünün kıvamının ideal olmasını sağlar. Bol miktarda kullanılan yeşillikler Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırına taze bir aroma katar. Kullanılan nar ekşisi ve zeytinyağı, Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının lezzetini zenginleştirir. Marul veya asma yaprağı ile servisinin yapılması, Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının bir diğer önemli ayırt edici özelliğidir. Kış aylarında lahana ile de tüketilmesi mümkündür.

Coğrafi sınırda Nemmuş olarak da bilinen Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı, Hatay'ın zengin mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının, coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

12-15 kişilik Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı üretimi için gerekli bileşenlere aşağıda yer verilmektedir:

- 1 kg ince bulgur
- 125 gr biber salçası
- 62 gr domates salçası
- 1 adet kuru soğan
- 8 gr fesleğen
- 6 gr kimyon
- 10 gr tuz
- 1 demet yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 demet yeşil nane
- 2 adet yeşil sarımsak
- 460 gr zeytinyağı
- 100 gr nar ekşisi
- Marul veya asma yaprağı

İslatmak için:

- 1 adet limon

Hazırlanması:

Maydanoz, nane ve soğan ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırını yemek için hazırlanan marul ve asma yaprakları da yıkanır. 1 kg ince bulgur yıkandıktan sonra geniş bir yoğurma kabına alınır. 1 adet ince doğranmış kuru soğan, tercihen coğrafi sınırdan temin edilen biber salçası ve domates salçası bulgurun üzerine eklenir. Baharatlar da ilave edildikten sonra bulgur yoğurulur. 1 adet limon suyu bulgura ilave edilip yoğurmaya devam edilir. İyice yumuşayan bulgura tercihen coğrafi sınırdan elde edilen nar ekşisi eklenerek yoğurmaya devam edilir. Üzerine zeytinyağı, doğranmış soğan ve maydanoz ilave edilerek karıştırılır. Kış aylarında lahana ile de tüketilmesi mümkün olan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının yanına marul veya asma yaprağı koyularak servisi yapılır. Bileşenlerin miktarı damak zevkine göre ayarlanabilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının üretiminde kullanılan biber salçası, domates salçası ve nar ekşisi coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırını ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Bölüm

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

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

1. Savaştepe Kalemköy Üzümü

176 sayılı ve 01.07.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2023/000256 numaralı Savaştepe Kalemköy Üzümü ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Alfonse çeşidi”

ifadesi,

“Alphonse Lavallee çeşidi”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Savaştepe Kalemköy Üzümü

Başvuru No	: C2023/000256
Başvuru Tarihi	: 18.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Savaştepe Kalemköy Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Savaştepe ilçesi
Kullanım Biçimi	: Savaştepe Kalemköy Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Savaştepe Kalemköy Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Savaştepe Kalemköy Üzümü; Latince adı *Vitis vinifera* L. olan kültür asmasından ve *Alphonse Lavallee* çeşidi kullanılarak Balıkesir ilinin Savaştepe ilçesinde üretilen genellikle sofralık olarak kullanılan bir üzümdür. İsmi ilk üretildiği köy olan Kalemköy’den alarak üretimi tüm ilçeye yayılmış ve Savaştepe ilçesiyle özdeşleşmiştir. Savaştepe Kalemköy Üzümü; morumsu-siyah renkli, taneleri iri ve dolgun, şekil olarak yuvarlak, etli ve suludur. Salkımı kanatlı ve seyrek. Kabuğu orta kalınlıktadır ve 1-2 adet çekirdeği bulunur.

Savaştepe Kalemköy Üzümünün gövdesi dayanıklı ve orta kuvvetlidir. Yaşlı dalları orta uzunlukta, esmer kırmızı renkte boğumlar düz ve boğum arası orta uzunluktadır. Yaprakları ise orta büyüklükte, beş dilimli kenarları dişli, uzunluğu genişliğinden fazla, üst yüzü koyu yeşil renkte parlak ve tüysüz, alt yüzü ise açık yeşil ve tüylü yapıdadır. Yaprak sapı oyuğu orta derinlikte dar, az veya çok kapalı yaprak sapı orta uzunlukta ve kalınlıkta karakteristik kırmızı-yeşil renktedir. Salkımlar orta büyüklükte, muntazam, çift omuzlu salkımları sık ve orta irilikte, saplar ise açık kırmızı renkte, orta uzunlukta ve orta kalınlıktadır. Taneleri ise orta büyüklükte yeknesak, yuvarlakça, mor siyah renkli ve parlaktır. Kabuk kısmı zor soyulur, tane sapı kısa ve kırmızı-yeşildir. Hafifçe çekme ile tane kolayca kopmaktadır fakat olgunlaşmış üzümlerde bile kendi kendine düşmez.

Savaştepe Kalemköy Üzümü; coğrafi sınırın killi tınlı toprak yapısında, organik madde içeriği yönünden nispeten düşük seviyede, su tutma kapasitesi iyi, pH değeri hafif alkali karakterde, kireç içeriği hafif orta, tuzsuz ve

drenaj sorunu olmayan topraklarında yetiştirilir. Asma için en uygun topraklar tınlı topraklardır. Savaştepe Kalemköy Üzümü tınlı topraklarda kuvvetli kök oluşturarak iyi adapte olur.

Savaştepe Kalemköy Üzümünün hasadı genellikle eylül ayında yapılır. Üzüm hasadına, suda çözünür kuru madde miktarı 16° Briks derecesine ulaşıncaya başlanır ve 20° Brikse kadar devam edilir.

Savaştepe ilçesinin denizden yüksekliği ortalama 290 m'dir. Savaştepe ilçesi, Marmara ve Ege Bölgesi'nin iklimi etkisindedir. İlçede yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve yağışlı geçer. Ortalama 700-800 mm yağış almaktadır. Yıllık ortalama sıcaklık 14,5 °C olup, bu değer bağcılık için ideal kabul edilen 11-16 °C arasında ve alt sınır kabul edilen 9 °C'nin üzerindedir. Savaştepe ilçesinde yılın en rüzgârlı ayı ağustos ayıdır ve bu dönemde ortalama saatlik rüzgâr hızı 19,3 kilometre/saate kadar çıkabilir. Bu esen rüzgâr coğrafi sınırda Savaştepe Kalemköy Üzümünün kabuk kalınlığının %10-15 oranında daha fazla olmasına sebep olur. Kabuk kalınlığının artması meyvemsi aromayı yani üzümdeki hekzenal ve E-2-Hekzenal oranının baskın olmasını sağlar. Savaştepe Kalemköy Üzümünün yetiştiği coğrafi sınırda topraklarda potasyum miktarının yeterli olması bitkinin iyi beslenmesine ve meyvelerin yeterli gelişimi için gereklidir.

Tablo 1: Savaştepe Kalemköy Üzümünün bazı ürün özellikleri

Morfolojik özellikler	En az	En çok
Salkım ağırlığı (g)	200	250
100 tane ağırlığı (g)	400	500
Salkım boyu (mm)	140	160
Salkım eni (mm)	40	55
Tane boyu (mm)	12	18
Tane eni (mm)	13	16
Kimyasal ve fiziksel özellikler		
Glikoz (g/L)	78	85
Fruktoz (g/L)	78	85
Titre edilebilir asitlik (Tartarik asit cinsinden, %)	4,00	5,00
Uçucu asitler (Asetik asit cinsinden, g/L)	0,02	0,08
Malik asit (g/L)	1,20	1,80
Laktik asit (g/L)	0,20	0,50
Tartarik asit (g/L)	5,00	6,00
Yoğunluk (g/mL)	1,06	1,08
Ekstrakt (g/L)	180	185
Şıra ağırlığı (Brix)	16	18
pH	3,50	4,50
Maya besleyici miktarı (mg/L)	120	140
Hekzenal (%)	30	50
E-2-Hekzenal (%)	35	50

Üretim Metodu:

Bağ Tesisi:

Bağ tesisinde ekolojik ve ekonomik faktörler dikkate alınmalıdır. Ekolojik faktörlerde iklim, yer ve yöney, toprak olmak üzere üç faktör önemlidir.

Asma gelişme devresi uzun olan bir bitki olması nedeni ile seçilen yerin yıllık sıcaklık ortalaması 10 °C'den aşağı olmamalıdır. Hava sıcaklığı 10 °C'ye ulaştığında vejetatif gelişme başlar ve sonbaharda bu sıcaklığın altına düşene kadar bu gelişme devam eder.

Asma, yıllık 450-500 mm düzenli yağış alan bölgelerde sulama olmaksızın yetiştirilebilir. Ancak yeterli yağış olmadığı dönemlerde mutlaka sulama yapılmalıdır.

Güneş ışınlarının daha dik geldiği güney ve güneybatı yönleri güneşten daha fazla yararlandığı için çabuk ısınır ve istenilen sıcaklığa kavuşurlar. Bu yüzden Savaştepe Kalemköy üzüm bağları, güneye bakan yerlerde tesis edilmelidir.

Bağ tesisinde, toprak seçimi önemli olup, Filoksera ve nematod gibi toprak zararlılarının bulunmadığı araziler seçilmelidir. Bölgenin ekolojik yapısına uygun Amerikan Asma Anacı seçimi yapılır. Coğrafi sınır için en uygun ve yaygın tercih edilen Amerikan Asma Anaçları 5B ve 41B'dir. Bu asma anaçları üzerine aşılı Kalemköy Üzüm çeşidi asma fidanları kullanılır. Yeni tesis edilecek olan bağlarda nitelikli çelik, aşı kalemi ve fidanların kullanılması çok önemlidir. Nadir olarak kendi kökü üzerinde bağlar da tesis edilebilir.

Toprak Hazırlığı ve Dikim:

Bağ kurulacak alanda toprak hazırlığı büyük önem taşır. Dikim yapılacak arazide ilk defa bağ tesis edilecekse toprağın öncelikli olarak 50-60 cm derinlikte işlenerek içindeki çalı, büyük taş ve kaya gibi benzeri artıkların temizlenmesi gerekir. Sonraki aşamada ise toprağın iyice ufalanması sağlanmalıdır. Eğer eski bağ yerine dikim yapılacaksa toprak yine derin olarak sürülerek alt üst edilir. Dekara 3-4 ton çiftlik gübresi verilerek 2-3 yıl dinlendirilmesi gerekir.

Asma fidanları iklimin sert olması nedeniyle ilkbaharda dikilir. Dikime toprak tava gelip ısınınca hemen başlanmalıdır. Dikilecek fidanların erken dikiminde geç donlardan, geç kalmada ise aşırı sıcak ve kuraktan etkilenmemesi önemlidir.

Bağ kurulacak yerin arazi şekli ve yöneyinin durumuna uygun olarak sıra arası ve üzeri yönleri belirlenerek, gerekli işaretlemeler yapılır. Daha sonra çukurların açılması işlemine geçilir. Ağır bünyeli topraklarda çukurların sonbaharda açılması daha uygundur. Çünkü çukurlardaki topraklar soğukların etkisi ile iyi bir şekilde parçalanarak ufalanır. Dikim aralığı sıra üzeri 2-2,5 metre sıra arası 3-3,5 metre olacak şekilde yapılır. Dikim derinliği ise 50-70 cm'dir. Dikimden itibaren ilk üç sene boyunca bağın büyüme, gelişme ve şekil verilmesi tamamlanır, dördüncü seneden itibaren ürün alınır. Telli terbiye sistemi olarak, telli dayanak sistemlerinden duvar sistemi tercih edilir. Terbiye şekli olarak, telli dayanak sistemine uygun olan kordon veya guyot sistemleri kullanılır. Telli dayanak sistemi kullanılmak istenmiyorsa, asmaların kendi gövdesi üzerinde dik durduğu goble terbiye şekli tercih edilir.

Toprak İşleme:

Toprak işleme yapılmasının nedeni topraktaki suyun kullanımında asmalar ile rekabete girecek yabancı otları yok ederek topraktaki suyun muhafazasına yardımcı olmaktır. Bağlarda yabancı otlar devamlı kontrol altında tutulmalıdır. Bu işlem ilkbaharda kış yağışlarının ardından yapılmaya başlanır. Böylece yabancı otların yaz ayları içinde asmaların su ve besin maddelerine ortak olması önlenir. Toprak işleme genellikle yılda 2 kez olmak üzere sonbahar ve ilkbahar mevsimlerinde yapılır.

Gübreleme:

Gübreleme işlemi için toprak ve yaprak analizi sonrasında yapılmalıdır. Asmalarda gözlerin kabarması (uyanma) öncesi taban gübrelemesi, daneler saçma veya koruk iriliğine ulaştığında ise üst gübreleme olmak üzere yılda en fazla 2 defa gübreleme yapılır. Gübrelemede genellikle yanmış ahır gübresi kullanılır. Her asmanın etrafına 5-6 kürek veya dekara 2-3 ton olacak şekilde yanmış ahır gübresi toprağa karıştırılır. Ticari gübre olarak genellikle ilkbahar ve yaz aylarında azotlu ve fosforlu gübreler kullanılır.

Budama:

Asmalara terbiye şeklinin verilmesi ve korunması, verim ve kalitenin artırılması ve sürdürülebilirliğini sağlanması ve ayrıca yaşlanma veya değişik nedenlerle zayıflamış asmaların gençleştirilmesi amacıyla kış ve yaz budamaları yapılır. Bağcılıkta kış budaması önem arz etmekte olup, bu budamada bir yıl önce sürgün hâlinde oluşan ve budama mevsiminde yıllık dal (çubuk) adını alan organların %70-80'i kesilip çıkarılır. Yaz budaması asmanın yapraklı olduğu dönemde yapılan budamadır. Bu budamada da asmanın bütününe dengeleme, üzüm miktarını ve kalitesini artırma ve olumsuz koşulların etkisini azaltma ve yumuşatma amaçlanır. Yaz budamasında asmanın yaprak alanının içine güneş ışınlarını ve hava akımını almayı sağlayan, üzümün kalitesini yükselten yaprak, sürgün, sürgün ucu alma, salkım seyreltme işlemleri yapılır.

Zirai Mücadele:

Bitki hastalıkları ve zararlıları, yabancı ot gibi istenmeyen unsurlara karşı zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Hasat:

Savaştepe Kalemköy Üzümünün hasadı; genellikle eylül ayının ilk haftası başlar. Üzümün istenilen olgunluktaki mavi-siyah renk ve tonlarındaki rengini, tatlı ve buruk tadını aldığı dönemde hasadına başlanır. Üzümler saplarıyla birlikte salkım olarak ve asmalara zarar vermeden toplanarak hasat edilir. Hasat edilen üzümler gıda ile temasa uygun kasalara veya kaplara alınır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları:

Savaştepe Kalemköy Üzümünün aynı gün tüketilmesi ya da işlenmesi tavsiye edilir. Ürünün bekletilmesi gerekirse 0 °C'da ve %90-95 bağıl nemli ortamlarda en fazla 2 aya kadar depolanabilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede kullanılmasıdır. Depolamada üzümler üst üste fazla istiflenmemelidir. Ürünler işlenecek ise en kısa sürede soğuk zincir vb. uygun koşullar sağlanarak ilgili gıda işletmelerine ulaştırılır.

Piyasaya Arz:

Savaştepe Kalemköy Üzümü; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Savaştepe İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Savaştepe Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan üzüm çeşidinin uygunluğu; özellikle ekim zamanı, dikim şekli ve hasat zamanı olmak üzere üretim metoduna uygunluk, depolama ve muhafaza koşullarına uygunluk ve Savaştepe Kalemköy Üzümü ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Bölüm

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

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

1. Milas Çekişke Zeytini

1109 tescil sayılı Milas Çekişke Zeytini ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi İşaretin Türü:**

“Mahreç işareti”

ifadesi,

“Menşe adı”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Milas Çekişke Zeytini ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

ifadesi,

“Milas Çekişke Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajlı satılmadığı durumlarda, Milas Çekişke Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **“Ürün Tanımı”, “Ürünün Ayırt Edici Özellikleri”, “Üretim Metodu”, “Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler” ve “Denetimler” başlıkları altlarındaki bilgilerle birlikte çıkarılmıştır.**

- **“Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.**

“Milas Çekişke Zeytini, Milas yöresinde yetişen Memecik çeşidi zeytin ağaçlarından erken hasat edilen zeytinden üretilen yeşilimsi-sarı renkte, dolgun taneli bir sofralık zeytindir. Ürün, zeytin tanelerinin kırılması ve salamurada olgunlaştırılması yoluyla üretilir. Milas Çekişke Zeytini, Milas Zeytinyağı, limon ve limon suyu ile tatlandırılarak servis edilir.

Milas ilçesi, Muğla ilinin kuzeybatısında, batıda Ilbıra Dağı ile doğuda Akçay havzası arasında yer alan, dar ve derin vadilerle şekillenmiş Menteşe yöresinde bulunur. Bölge, kireçtaşı ağırlıklı toprak yapısı, engebeli arazi koşulları ve sınırlı tarım alanlarıyla zeytin yetiştiriciliği için elverişli doğal koşullara sahiptir.

Milas'ta tipik Akdeniz iklimi hâkimdir. Zeytin ağaçları çiçeklenme ve meyve gelişimi dönemlerinde 15-20°C sıcaklık aralığında gelişir ve hasada kadar en az 5 °C sıcaklığa ihtiyaç duyar. Çiçek tomurcuğu oluşumu için gerekli olan soğuklama ihtiyacı bölge koşullarında doğal olarak karşılanır. Kış aylarında ortalama günlük sıcaklıkların aralık, ocak ve şubat aylarında sırasıyla 9,9 °C, 8,9 °C ve 9,5 °C olması, zeytin ağacının gelişimi ve düzenli verim açısından uygun bir iklim ortamı sağlamaktadır.

Milas Çekişke Zeytini üretiminde kullanılan Memecik çeşidi zeytinlerinin olgunluk düzeyleri, bu çeşitten üretilen diğer zeytinlerden farklıdır. Bu durum, salamura sürecinde aroma, tat ve doku gibi duyuşal özellikler bakımından farklı ürünlerin ortaya çıkmasına neden olur. Milas Çekişke Zeytininde uygulanan kırma işlemi, acılığın daha kısa sürede giderilmesini ve aromatik bileşiklerin oluşumunu destekler.

Zeytinler elle hasat edilir, çekirdeğe zarar vermeyecek şekilde kırılır ve klor içermeyen su ile acılığı giderilerek salamura edilir. Bu üretim yöntemi sonucunda oleik asit ve antioksidan bakımından zengin, ayırt edici tat ve aromaya sahip bir sofralık zeytin elde edilir.

Milas Çekişke Zeytini erken hasat edilen Memecik çeşidi zeytinden üretilmesinden dolayı yüksek antioksidan ile fenolik bileşik içeriğine sahiptir. Toplam antioksidan miktarı 530,15-535,17 mg TE/100 g, toplam fenolik bileşikler ise 152,22-154,16 mg GAE/100 g aralığındadır. Bu özellikleriyle oksidatif stabilitesi yüksektir.

Milas Çekişke Zeytininin yağ asidi kompozisyonunda oleik asit oranı % 65,13-66,25, linoleik asit oranı % 11,31-13,1 ve linolenik asit oranı % 0,83-0,89 arasında değişir. Yüksek oleik asit içeriği, ürünün hafif meyvemsi tada sahip olmasını ve raf ömrünün uzun olmasını sağlar. Palmitoleik asit % 1,15-1,31, araşidik asit % 0,40-0,45 ve behenik asit % 0,11-0,15 aralığındadır.

Zeytin taneleri dolgun yapılı olup meyve iriliği kilogram başına 200-250 adet arasında değişir. Bu özellik, işleme sürecinde homojenlik ve verimlilik sağlar. Uçucu bileşen profili bakımından zengin olan Milas Çekişke Zeytininde 4-etilfenol yaklaşık % 20, feniletıl alkol yaklaşık % 9,3 ve 3-heksen-1-ol % 12,8-13,5 oranlarında bulunur. Bu bileşenler ürüne meyvemsi, çiçeksi ve hafif baharatlı bir aroma kazandırır.

Milas Çekişke Zeytinine ait bazı fizikokimyasal parametreler Tablo 1 ve Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 1. Milas Çekişke Zeytinine ait bazı fizikokimyasal parametreler

Parametre	Değer
Toplam antioksidan	530,15 - 535,17 mg TE / 100 g
Toplam fenolik bileşikler	152,22 - 154,16 mg GAE / 100 g
Meyve iriliği (kg’da)	200 - 250 adet / kg
Linoleik asit (C18:2)	% 11,31 - 13,1
Oleik asit (C18:1)	% 65,13 - 66,25
Palmitoleik asit (C16:1)	% 1,15 - 1,31
Linolenik asit (C18:3)	% 0,83 - 0,89
Araşidik asit (C20:0)	% 0,40 - 0,45
Heptadekenoik asit (C17:1)	% 0,09 - 0,12
Behenik asit (C22:0)	% 0,11 - 0,15

Tablo 2. Milas Çekişke Zeytinine ait uçucu bileşen profili

Parametre	Değer (%)
Oktan	6,23 - 6,51
2-Butanol	3,25 - 3,60
Asetik asit, Hekzil ester	2,89 - 3,18
3-Heksen-1-ol	12,83 - 13,50
1-Hekzanol	7,00 - 7,37
4-Heksen-1-ol	5,67 - 5,90
3-Oktanol	0,45 - 1,00
Asetik asit	5,35 - 5,88
2-Hekzanol, 3-Metil	2,00 - 2,54
2-Hepten-1-ol	0,63 - 0,84
Benzaldehit	0,73 - 0,92
4-Nitroftalamid	1,16 - 1,46
Kopan	1,57 - 1,78
1-Oktanol	0,92 - 1,10
2,3-Butanediol	0,65 - 0,86
Benzen-Metil	0,35 - 0,64

4-Undeken, 5-metil-, (Z)	0,42 - 0,73
Hekzanoik asit	0,67 - 0,89
(1R,2R)-1-Metanol-2-asetonitril-4-siklohekzen	4,03 - 4,23
Fenol, 2-Metoksi	1,29 - 1,50
Pentanoik asit	1,00 - 1,18
Benzenmetanol (Benzil alkol)	3,78 - 3,99
Feniletil alkol	9,31 - 9,43
2-Metoksi-4-metilfenol	4,25 - 4,46
4-Etilfenol	20,16 - 20,38
Nonanoik asit	0,33 - 0,53
Heksadekanoik asit	0,14 - 0,35

”

- “**Üretim Metodu**” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Milas Çekişke Zeytini üretiminde kullanılacak Memecik çeşidi zeytinler, henüz yeşil ve tam olgunlaşmamış dönemdeyken eylül ile ekim ayının ilk yarısı arasında elle hasat edilir. Hasat edilen zeytinlerden yeterli iriliğe sahip olmayan ve şekil bozukluğu bulunan taneler ayıklanır.

Seçilen zeytin taneleri, yumruk büyüklüğünde taş veya çekiç yardımıyla kırılır. Kırma işlemi sırasında çekirdeğin ezilmemesine dikkat edilir; yalnızca zeytin tanesinin etli kısmı çatlatılır ve etli kısım çekirdekten ayrılmaz. Kırma işlemi, zeytin taneleri canlılığını kaybetmeden, hasattan sonra en geç bir gün içinde gerçekleştirilir.

Kırılan zeytinler Türk Gıda Kodeksi’ne uygun cam, PET veya PVC kaplara alınır. Kaplara zeytinleri tamamen örtecek miktarda kaynak suyu veya kaynatılarak kloru giderilmiş içme suyu eklenir ve kaplar kapatılır. Ortalama bir hafta sonra kap içerisindeki su boşaltılır ve aynı şekilde temiz su eklenir. Bu aşamadan sonra su değiştirme işlemi ortalama 2-3 günde bir tekrarlanır ve toplamda 7-8 kez uygulanır. Bu süreçte zeytinlerin acılığı kademeli olarak giderilir. Acılık giderme aşamasında hiçbir kimyasal tatlandırıcı veya katkı maddesi kullanılmaz.

Zeytinlerin yenilebilir tat ve lezzete ulaştığı belirlendikten sonra kap son kez su ile doldurulur. Bu aşamada ortalama olarak 2 kg yeşil zeytin için 1 litre su, 50 g kaya tuzu ve/veya iri salamura tuzu ile 30 g limon tuzu ilave edilir ve kap yeniden kapatılır. Bu işlem, zeytinlerin uzun süre kararmadan ve yumuşamadan muhafaza edilmesini sağlar.

Depolama ve ambalajlama aşamasında, acılığı giderilmiş zeytinleri içeren kaplar ve kavanozlar; doğrudan güneş ışığı almayan, nemsiz, küfsüz ve 18°C’nin altında serin ortamlarda saklanır. Milas Çekişke Zeytini, dökme olarak veya gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileriyle tüketiciye arz edilir. Ürünün raf ömrü 1 yıldır.”

- “**Denetleme**” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Milas Ticaret ve Sanayi Odası ile Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Milas Çekişke Zeytini üretiminde erken hasat edilmiş Memecik çeşidi zeytinin kullanılması
- Özellikle kullanılan bileşenlerin ve kırma yöntemi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk
- Milas Çekişke Zeytini ibaresi ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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