

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2022

**Sayı: 129
Yayın Tarihi: 18.07.2022**

**Hipodrom Cad. No: 13 06560 Yenimahalle-ANKARA
Tel: (0 312) 303 13 03 Faks: (0 312) 303 11 73
İnternet Sitesi: <http://www.turkpatent.gov.tr>**

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 129. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	22
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	48

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 129. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2019/193	Derik Halhalı Zeytinyağı	7
2.	C2021/000296	Altınözü Cimemi	10
3.	C2021/000332	Kilis Yorganı	12
4.	C2021/000495	Kilis Ekşili Kebabı	16
5.	C2021/000505	Söke Pidesi	18
6.	C2021/000566	Erzurum Ekşili Dolma	20

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1143	Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı	22
2.	1144	Diyarbakır Patlıcan Meftunesi	24
3.	1145	Diyarbakır Gebol Yemeği	26
4.	1156	Diyarbakır Kemikli Kebap	28
5.	1157	Diyarbakır Kibe Mumbar	30
6.	1158	Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı	32
7.	1159	Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası	34
8.	1160	Diyarbakır Cimili Tatlısı	36
9.	1161	Sivrihisar Sarkası	38
10.	1162	Malatya Yassı Kadayıfı	41
11.	1163	Erzurum Et Kavurması	43
12.	1164	Malatya Peyniri	---45

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	35	Kayseri Sucuğu	48

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik 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. Derik Halhalı Zeytinyağı

Başvuru No	: C2019/193
Başvuru Tarihi	: 19.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Derik Halhalı Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Kızıltepe Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Bulvarı Dünderlar İşmerkezi 529 Sokak Toprak Blok Kat: 4 Kızıltepe MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili Derik ilçesi
Kullanım Biçimi	: Derik Halhalı Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Derik Halhalı Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Derik Halhalı Zeytinyağı, coğrafi sınırda yetiştirilen Halhalı çeşidi zeytinlerden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır. Düşük serbest asitlik oranına ve yüksek fenolik bileşen içeriğine sahiptir. Bu nedenle ağıza alındıktan sonra dile ve dudaklara kadar yayılarak kırmızıbiber acısını andıran uzun süreli belirgin bir yanma hissi oluşturur.

Tablo 1. Derik Halhalı Zeytinyağının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

		<u>En az</u>	<u>En çok</u>
<u>Fiziksel özellik</u>			
Ultraviyole ışığında özgül soğurma (nm)	K ₂₃₂	1,45	2,48
	K ₂₇₀	0,15	0,21
<u>Kimyasal özellikler</u>			
Serbest asitlik (% oleik asit)		0,29	0,60
Peroksit değeri (meq O ₂ / kg)		7,51	18,54
Toplam fenolik madde içeriği (mg gallik asit eşdeğeri / kg)		250	729
α-Tokoferol (mg/kg)		200	400

Tablo 2. Derik Halhalı Zeytinyağının yağ asidi kompozisyonu

	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
<u>Yağ asidi kompozisyonu (%)</u>		
Miristik asit (C14:0)	0,01	0,02
Pentadekanoik asit (C15:0)	0,01	0,02
Palmitik asit (C16:0)	7	18
Palmiteloik asit (C16:1)	1,02	2,10
Heptadekanoik asit (C17:0)	0,10	0,13
Cis-10-Heptadekanoik asit (C17:1)	0,14	0,25
Stearik asit (C18:0)	2,50	3,40
Oleik asit (C18:1n9c)	60	79

Linolelaidik asit (C18:2n6t)	0,00	0,01
Linoleik asit (C18:2n6c)	8,51	9,98
Alfa-Linolenik asit (C18:3n3)	0,70	0,97
Araşidik asit (C20:0)	0,20	0,62
cis-11-Ekiosenoik asit (C20:1n9)	0,24	0,35
Heneikosanoik asit (C21:0)	0,01	0,03
Behenik asit (C22:0)	0,05	0,17
Trikosanoik asit (C23:0)	0,01	0,76
Lignoserik asit (C24:0)	0,02	0,14
Nervoik asit (C24:1n9)	0,01	0,04
cis-4,7,10,13,16,19-Dokosahekzaenoik asit (C22:6n3)	0,01	0,03

Derik Halhalı Zeytinyağının ayırt edici özellikleri zeytin çeşidinin özellikleri ve coğrafi alandaki iklim, rakım, toprak yapısı ve bahçecilik faaliyetleri gibi faktörlerin bir aradaki etkisiyle oluşur.

Coğrafi sınırdaki Akdeniz iklimi ve karasal iklim etkileri bir arada görülür. Coğrafi sınırın kuzey tarafının batıdan güneye doğru uzanan dağlarla çevrili olması ve güney tarafının da ovaya dönük olması, Akdeniz ikliminin görüldüğü bir mikro klima vadisi haline getirir. Diğer taraftan, Derik'te karasal iklime dayalı kurak koşullar, Derik Halhalı Zeytinyağına has duyuşsal özellikleri geliştirmekle beraber yağ asidi içinde bulunan oleik asit oranı ve fenolik madde içeriklerinin de yükselmesine katkı sağlar.

Coğrafi sınırın 600 - 800 m rakımda, yani yüksek olması Derik Halhalı Zeytinyağının daha uzun ömürlü olmasını ve ağızda bıraktığı yakıcılık özelliğinin duyuşsal olarak daha belirgin hissedilmesini sağlar.

Coğrafi sınırın kireççe ve potasyum, magnezyum, fosfor, demir, manganez ile bakır bakımından zengin içerikli olan tınlı ve yer yer killi-tınlı toprak yapısı bulunur. Ayrıca, zeytin ağacının çiçeklenmesinden hasat zamanına kadar geçen süreçte, karasal iklim koşulları nedeniyle coğrafi sınırdaki bağıl nemin düşük olması ve sulama imkânların kısıtlı olması nedeniyle bahçelerin fazla sulanamaması; su ihtiyacını yağmur ve taban suyundan sağlayan zeytin ağaçları için kurak koşullar sunar. Bu durum, yetiştirilen zeytinlerin fenolik madde içeriğinin yüksek olmasına sebep olur. Zeytinlerin, hasattan sonra en fazla 8 saat içinde zeytinyağına işlenmesi durumunda Derik Halhalı Zeytinyağının fenolik bileşik içeriği, meyvemsiliği ve acılığı artar.

Üretim Metodu:

Derik Halhalı Zeytinyağının üretiminde, üretimde kullanılacak zeytinlerin yetiştirilmesi ve bu zeytinlerin yağa işlenmesi olmak üzere iki temel aşama bulunur.

1. Zeytinlerin yetiştirilmesi ve hasadı:

Zeytinlerin yetiştirilmesi: Derik Halhalı Zeytinyağının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Halhalı çeşidi ağaçlardan elde edilen zeytinler kullanılır. Zeytin ağaçlarına, coğrafi sınırın kurak koşullarına rağmen yetiştirilme sezonu boyunca en fazla 2 - 3 defa sulama yapılır. Ayrıca, zeytinlerin üretiminde herhangi bir zirai ilaç ve suni gübre kullanılmaz. Toprağın gübre ihtiyacı sadece yanmış hayvansal (koyun veya keçi) gübre ile giderilir.

Hasat: Derik Halhalı Zeytinyağının üretiminde kullanılacak zeytinlerin hasadına, meyve renginin yeşil olduğu dönem olan ekim ayında başlanıp kasım ayı ortalarında tamamlanır. El ile veya uygun bir makineyle tanelere zarar vermeden hasat yapılır ve çürük veya kusurlu olanlar ayklanır. Hava alabilen, gözenekli ve 20 - 25 kg kapasiteli plastik kasalarda toplanan zeytinler, hasat sonrasında en geç 8 saat içinde yağa işlenir.

2. Zeytinlerin yağa işlenmesi:

Derik Halhalı Zeytinyağı, "natürel sızma zeytinyağı" olup yağdaki fenolik bileşik kayıplarının en aza indirilmesi için 2 fazlı dekantör içeren sürekli sistemler kullanılır. Bu aşamada uygulanan işlemler aşağıdaki gibidir.

Zeytinlerin temizlenmesi: Zeytinler, basınçla sağlanan bir hava akımı ile sap, dal ve yaprak gibi yabancı unsurlardan temizlenip içme suyu kalitesinde ve 20 - 30 °C sıcaklıktaki suyla yıkanır.

Zeytinlerin kırıcıdan geçirilmesi: Zeytinler, kırıcıdan geçirilerek hamur haline getirilir. Kırıcı, Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış kırıcıların bütün noktaları, temizlik için ulaşılabilir şekilde dizayn edilmiştir.

Zeytinlerin yoğrulması: Malaksiyon olarak da adlandırılan bu işlemde, kırılan zeytinler yoğrulurken zeytin hamuru sıcaklığının 27 °C'yi ve malaksiyon süresinin de 50 dakikayı aşmaması gerekir.

Dekantörde yağın ekstraksiyonu: Yatay santrifüj ilkesiyle çalışan dekantörde, zeytin hamurundaki yağ fazı katı kısımdan (sulu pirina) ayrılır. Derik Halhalı Zeytinyağı üretiminde 2 fazlı dekantör kullanılır. Bu aşamada dekantör, ayırıştırma işlemini etkin şekilde yapıyorsa, ikinci bir santrifüj işlemine gerek duyulmaz.

Seperasyon (santrifüj): Dekantörden gelen zeytinyağında kalan parçacıklar ve karasu kalıntılarının iyice uzaklaştırılması için seperasyon işlemi uygulanır.

Filtrasyon: Seperasyondan sonra zeytinyağı doğrudan kâğıt veya pamuklu bir filtreden geçirilerek filtrelenir. Filtrasyon işlemi, zeytinyağı paslanmaz çelik dikey tank içine alındıktan sonra, azot veya başka bir inert gaz verip 12 - 20 saat beklettikten sonra dibe çöken tortuların, tankın altındaki musluk açılarak alınması suretiyle de gerçekleştirilebilir. Zeytinyağı hemen paketlenmeyecekse, tank içinde filtrasyon işlemi uygulandıktan sonra en fazla 22 °C sıcaklıkta depolanır.

Paketleme: Derik Halhalı Zeytinyağı gıda ile temasa uygun cam ambalajlarda paketlenir.

Denetleme:

Denetimler; Kızıltepe Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Dicle Kalkınma Ajansı, Derik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mardin Artuklu Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü ile Kızıltepe Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az 2 defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir. Denetimlerin en az biri üretim ve piyasadaki ürünler, diğeri ise bahçedeki zeytin yetiştiriciliği bakımından yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe denetimleri:

- Üretimde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Halhalı çeşidi zeytinlerin kullanılması.
- Zeytinlerin yetiştirilmesi ve hasat aşamalarının uygunluğu.

Üretim ve piyasa denetimleri:

- Zeytinyağı üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Gerekli görülmesi halinde yağ asidi kompozisyonunun uygunluğu.
- Derik Halhalı Zeytinyağı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Altınözü Cimemi

Başvuru No	: C2021/000296
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Altınözü Cimemi
Ürün / Ürün Grubu	: Örne el sanatı ürünü / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Altınözü Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Atatürk Cad. 171-1 Altınözü HATAY
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Altınözü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Altınözü Cimemi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Altınözü Cimemi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Altınözü Cimemi, buğday sapından örülerek Hatay ili Altınözü ilçesinde üretilen el sanatı ürünüdür. Mutfakta ekmeklik, meyvelik, çerezlik vb. şekillerde veya dekoratif amaçlı kullanılır.

Altınözü Cimeminin üretiminde, uzun saplı, sağlam ve kolay örülebilir olmaları nedeniyle yöre halkı tarafından Cumhuriyet ve Karakılçık buğdayı olarak bilinen Dumlupınar buğdayı çeşitlerinin sapsı kullanılır.

Altınözü Cimemi, sarma bağlama örgü tekniğiyle üretilir. Genellikle çarkıfelek, güneş, yıldız, kedi ayağı çiçek ve horoz motifleri kullanılır. İstenilen renkte kök boya kullanılır.

Altınözü Cimeminin geçmişi, Cumhuriyetin ilk yıllarına dayanır. Coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Altınözü Cimeminin üretiminde kullanılan buğday sapsı, coğrafi sınırdan temin edilir. Üretimi buğday sapsının toplanması ve ayıklanması, boyanması, kurutulması ve örülmesi aşamalarından oluşur.

1. Buğday Sapsının Toplanması ve Ayıklanması:

Altınözü Cimemi, Mayıs-haziran aylarında hasat edilen buğdayın kuru sapsı, boyanmak için nem olmayan, gölge bir ortamda boğumlar halinde saklanır.

2. Boyama:

2.1. Boyama Suyunun Hazırlanması

Genellikle demir veya bakır kazan ya da sac leğenlere, 20-25 litre su ve 20-30 g tuz konup odun ateşinde kaynama sıcaklığına gelmesi beklenir. Tuz, boyanın çözülmesini ve boyanın kalıcı olmasını sağlar.

2.2. Sapsının Boyanması

15-20 g kök boyası, odun ateşinde ısınan suya eklenip ahşap bir çubukla karıştırılarak iyice çözünmesi sağlandıktan sonra bir bağ buğday sapsı konup ahşap çubukla bastırılır. Üzerine ağırlık yapması için taş konur ve 15-17 dakika kaynatılır. Taş alınır, buğday sapsı ters çevrilip üzerine tekrar taş konur ve 15-17 dakika daha kaynatılır. Buğday sapsı homojen bir şekilde boyandıktan sonra sudan çıkarılır. Üretimde kullanılacak her renk için aynı işlem tekrarlanır.

3. Kurutma:

Boyama işlemi tamamlanan buğday sapsı düz bir zemine serilerek 1 gün güneşte kurutulur. Kuruyan sapsı yerden toplanır, duvara dikey şekilde yaslanarak nemsiz ve ışık almayan bir ortamda saklanır.

4. Örme:

4.1. Buğday Saplarının Hazırlanması

Altınözü Cimeminin üretiminde, boyalı ve boyasız buğday sapları kullanılır. Uzun ve düzgün şekilli olan buğday sapları sarma işleminde, kısa ve boyasız olanlar ise içlik olarak doldurma amaçlı kullanılır. Doldurmada kullanılan saplar boğum yerlerinden kırılarak, sap kısmını saran ince dallar tamamen temizlenir.

4.2. Buğday Saplarının Islatılması

Sarma amaçlı kullanılacak boyalı saplar, daha esnek olmaları için örülmeden önce ıslatılır. Islatma işlemi iki şekilde yapılır. Kuruyan saplar soğuk suda 25-30 dakika kadar ıslatıldıktan sonra örme işlemine geçilir veya 100 °C’de kaynatılmış sıcak su doğrudan sapa dökülür ve beklemeden örme işlemine geçilir.

4.3. Örme

Altınözü Cimeminde sarma bağlama tekniği kullanılır. Ürünün tabanının ortasından örülmeye başlanır. Başlangıç kısmı için 5 tane buğday sapı alınır ve düğüm atılır. Düğüm atılan yerde oluşan halkanın tam ortası, biz denilen demir tığ ile bir sıra işlenir. Yapılacak motife ve renklere göre tığ ile örme işlemine devam edilir. Örme işleminde açılan deliklerin yerlerinin ve mesafelerinin iyi ayarlanması gerekir.

Tabanı oluşturulan cimemin ana gövdesinin örülmesi için, sarma ve doldurmada 2 buğday sapı kullanılır. Dolgu olarak 15-25 adet sap kullanılır. Bu sayı cimemin kalınlığını belirler. Sarma işleminde kullanılan buğday sapı 1 adettir ve bittikçe ucuna eklenir.

Dolgu olarak kullanılan buğday sapının dışından sarılan buğday sapı, örülen her sıranın üst kenarına biz ile açılan delikten geçirilir, 3-4 kez dolgu malzemesine sarılır.

Cimemin arka kısmında örgü boyunca yatay devam eden, dikiş örgüsü gibi bir sıra bulunur. Dikiş ipi gibi kullanılan buğday sapından oluşan sarma ipi, her sarımdan sonra öne ve arkaya örgü boyunca geçirilir. Böylelikle örülen her sıra birbirine bağlanmış olur. Bu dikiş için 1-2 adet buğday sapı kullanılır.

Cimemin taban sıra sayısı 8-10 arasında değişir. Cimem büyüdükçe tabandaki sıra sayısı artar. Cimemin taban kısmı yapıldıktan sonra tabak şekli verilmesi için belirlenen noktadan iç tarafa doğru katlanarak örme işlemine devam edilir. Bu işlemden sonra cimemin şekli ortaya çıkar. Kenar sıra sayısı da tabana göre ayarlanır.

4.4. Cimemin Bitiş Noktası

Cimemin tamamlanmasına kadar, içine dolgu malzemesi konulmaksızın, sarma ve bağlama işlemine azaltılarak devam edilir. Bitince iyice sarılır.

4.5. Cimemin Kenarı

Cimemin kenarı üç şekilde yapılır. En yaygın kenar şekli, düz olandır. Coğrafi sınırda kulaklı olarak adlandırılan modelin kenarında tek bir asma yeri vardır. Nadiren zikzak şeklinde de örülür.

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

Altınözü Cimeminin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Altınözü Cimeminin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Altınözü Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Altınözü Belediyesi, Altınözü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Altınözü İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Altınözü Cimemi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Kilis Yorganı

Başvuru No	: C2021/000332
Başvuru Tarihi	: 02.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Yorganı
Ürün / Ürün Grubu	: Yorgan / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatları ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kilis Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. Yeni Belediye Binası Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Yorganı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Yorganı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



KilisYorganı

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Yorganı; Kilis ilinde yüzü saten kumaş, astarı ise genellikle mermerşahi olmak üzere pamuklu kumaş kullanılarak üretilen yorgandır. 160 x 220 cm², 180 x 220 cm² ve 90 x 140 cm² boyutlarında üretilirken yorgan ölçüsüne göre dolgu malzemesinin miktarı ayarlanır. Dolgu malzemesi olarak yün, pamuk veya elyaf malzeme kullanılır.

Kilis Yorganı işlemeli veya işlemsiz olarak üretilebilir. İşlemeli Kilis Yorganında kabak gülü, tavus kuşu, hurma ağacı, yıldız ve ay gibi gökyüzü cisimleri, geometrik şekiller ile şemsiye, yelpaze ve çerçeve gibi eşyaların motifleri ile nakış çeşitleri kullanılır. Motif ve kompozisyonlar, insanların fikir ve düşüncelerini çevreye ifade etmek için kullanılan bir iletişim aracı olarak görülmektedir.

Kilis Yorganında işlemler, eskiden sadece elle sırıma yorganlarda kullanılırdı. Ancak zamanla çin iğnesi, sarma işi gibi teknikler de kullanılarak, çoğu makinede işlenir hale gelmiştir.

Kilis Yorganının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırdaki çeyizlerde yer alır ve coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kilis Yorganının üretiminde kullanılan malzemelere ve ekipmana aşağıda yer verilmektedir. Hallaç makinesi: Dolgu olarak kullanılan malzemenin havalandırılması ve daha yumuşak hale getirilmesinde kullanılır.

Dikiş makinesi: Kumaşları birleştirmek için kullanılır.

Dolgu: Kilis Yorganının iç kısmına doldurulmak amacıyla kullanılan elyaf, pamuk veya yün malzemedir.

Kumaş: Kilis Yorganının üretiminde iki farklı kumaş kullanılır. Yorganın yüzünde saten kumaş, astarlık olarak da genellikle mermerşahi olmak üzere pamuklu kumaş kullanılır.

Motif kalıpları: Karton ve mukavvadan yapılan ve yorgan desenlendirme işleminde kullanılan kalıplardır.

İp: Merserize, pamuklu veya sentetik iplik kullanılır.

İğne: Dikilecek yorganın cinsi, kumaşın kalitesine göre iğne numarası 0,1'den başlayarak 0,2, 0,3 vb. şekilde küçülerek değişir. 0,1 numara iğne daha büyük ve daha kalın, 0,2 numara iğne ise daha küçük ve daha incedir. İç dolgu azaldıkça iğne boyutu küçülür ve incelir böylelikle iğnenin hareket alanı genişler.

Yüksük: İğne batmasını önlemek ve iğneyi itmek için kullanılır.

Makas: Kumaşların kesim işleminde kullanılır.

Tebeşir / Sabun: Belirlenmiş olan desenin kumaş üzerine çizilmesi işleminde kullanılır.

Cetvel / Mezura: Kumaşların ölçümü için kullanılır.

Yorgan sopası: Yüzlüğü ve astarı dikilen yorganın içindeki dolgu malzemesini eşit olarak dağıtmak amacıyla kullanılan ahşap çubuktur.

Kilis Yorganı üretiminde; tek kişilik, çift kişilik veya çocuk yorganı için sırasıyla 160 x 220 cm², 180 x 220 cm² ve 90 x 140 cm² ölçülerinde kumaş kesilir. Nakışlı bir yorgan yapılacaksa dolgu işleminden önce saten kumaş nakışçıya gönderilerek işlenmesi yaptırılır. İşlemesi biten kumaşın alt kısmına kılıf dikilir. Bu işlem işlemeli ya da işlemesiz kumaş ve astarın (mermerşahi kumaş) yorgan boyutuna göre kesilmesinin ardından kumaş ve astarın birleştirilmesi şeklindedir. Böylelikle kumaşın parlak tarafı dışa gelir ve kenar birleştirirken oluşan dikişler iç kısımda kalır. Ardından kılıfın, kısa kenarından 30 - 40 cm açıklık kalacak şekilde dört kenarı dikilir ve yorganın nakışlı yüzü içe gelecek şekilde ters çevrilir. Hallaç makinesinde havalandırılarak yumuşak hale getirilen dolgu malzemesi, kılıfın açık bırakılan kısmından doldurulur. Hallaç makinesinde havalandırılarak yumuşak hale getirilen dolgu malzemesi, kılıfın açık bırakılan kısmından doldurulur ve yorgan dikim işlemi tamamlanır.

Çift kişilik yorgan için dolgu malzemesi yaklaşık 3 kg yün ve 1 kg pamuk karışımından oluşur. Sadece pamuktan yapılacaksa 4 kg, sadece elyaftan yapılacaksa 3 kg dolgu malzemesi kullanılır. Tek kişilik yorgan için dolgu malzemesi yaklaşık 2 kg yün ve 1 kg pamuk karışımından oluşurken çocuk yorganı için ise yaklaşık 1 kg yün ve 0,5 kg pamuk karışımından oluşur. Müşteri isteği ve dolgu malzemesine göre kg değişebilir.

Doldurulan yorganın dört tarafı düzgün bir şekilde toplanarak ters çevrilir. Yorganın dört köşesinden düzgün bir şekilde tutularak yorganın hazırlanacağı geniş yere serilir. Yorgan sopası ile malzemenin yorgan içerisinde eşit bir şekilde dağılması sağlanır. Yorganda bırakılan açıklık elle dikilip sopa ile düzeltilir. Kilis Yorganı üzerine desenlendirme işlemi yapılmadan önce, yorganın ana kenar dikişi yapılır. Ana dikiş, uzun kenardan başlamak üzere yorganın kenarından 10 - 11 cm içerden yorganın dört kenarına uygulandıktan sonra yorganın kenarı ile ana dikiş arasına bir dikiş daha yapılır. Bu işlemden sonra yorgan çevrilir ve yeniden sopalanır. Bu işleme "yorgan düzlemek" adı verilir.

Yorgan düzlendikten sonra desenleme işlemi yapılır. Yorganın yüzeyine, motif kalıpları ve tebeşir ile desenler çizilir. Desenler, ağırlıklı olarak kullanılan motiflerin adlarıyla anılır.

Kilis Yorganı üzerinde oluşturulmuş desenlerin dikişine geçilmeden önce dolgu malzemesinin kaymaması için coğrafi sınırda sırtlamak veya çivilemek olarak adlandırılan teyel dikişi yapılır. Dikiş aralığı, yorgan ebadına bağlı olarak değişmekte olup yaklaşık 40 cm'dir. Çivilenen yorganın desenine göre önce ana hatlar dikilir. Bu işleme baskı denir. Baskı işlemi yapılırken bir elin yorganın üstünde diğer elin ise yorganın altında olması gerekir.

Baskı işleminden sonra Kilis Yorganının ince dikişi yapılır. Ayrıntılı kısımlar sık iğne ile yapılır. Dikiş işlemi tamamlanan Kilis Yorganının sırt deneyen teyelleri sökülür. Yorganın kenarları yeniden sopalanır. Son aşama olarak karşılıklı olarak duran iki kişi yorganı kendilerine doğru çekerek dikişlerin yerine oturmasını sağlar.

Tablo 1. Kilis Yorganında kullanılan bazı motifler ve adları

<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>	<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>
	Yelpaze		Papatya işlemeli
	Nakışlı göbek		İzmir menekşesi
	Kabak çiçeği		Tavus kuşu
	Göbekli		Tavus kuşu
	Dörtlü zambak		Kabak gülü
	Ördek		Açmış kabak gülü

	Hurma ağacı		Yıldız
---	-------------	--	--------

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

Kilis Yorganının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Yorganının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinasyonunda, Kilis İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kilis Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Kilis Belediyesinden konuda uzman 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kilis Yorganı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Kilis Ekşili Kebabı

Başvuru No	: C2021/000495
Başvuru Tarihi	: 29.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Ekşili Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebab / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kilis Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. No:7 Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Ekşili Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Ekşili Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Ekşili Kebabı; kıyma, karabiber, toz biber ve tuz ile hazırlanarak fırında pişirilen köftelerin daha sonra sosla tekrar pişirilmesi ve kızartılmış tırnaklı pide ile birlikte servisinin yapılması suretiyle üretilen kebaptır. Servis yapılırken üzerine, ince kıyılmış maydanoz serpilir. Üretiminde, tercihen koyun etinden elde edilen az yağlı kıyma kullanılır.

Kilis Ekşili Kebabının sosu; kuyruk yağı, et suyu, arpacık soğan, domates salçası, biber salçası, rendelenmiş domates, nar ekşisi, karabiber ve tuz ile hazırlanır. Bu sos, hem köftelerin pişirilmesinde, hem de servis yapılırken pidelerin ıslatılmasında kullanılır. Sos hazırlanırken içine konan bütün haldeki arpacık soğanlar, kebabın servisi yapılırken köftelerin yanına konur.

Kilis Ekşili Kebabının üretiminde kullanılan tırnaklı pideler, doğranıp üzerine yağ döküldükten sonra fırında kızartılır.

Kilis Ekşili Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kilis Ekşili Kebabının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Kilis Ekşili Kebabı için bileşenler:

500 g kıyma (tercihen az yağlı koyun eti kıyması)
4 adet tırnaklı pide
40 ml zeytinyağı (4 adet tırnaklı pide için)
5 g karabiber
6 g toz biber
16 g tuz

Sosu için bileşenler:

1200 ml et suyu
150 g kuyruk yağı
500 g arpacık soğan
50 g domates salçası
16 g biber salçası
200 g rendelenmiş domates
50 ml nar ekşisi
5 g karabiber
16 g tuz

Servis edilirken

75 g maydanoz

Kilis Ekşili Kebabının köfteleri; ince çekilmiş koyun eti kıyması ve diğer köfte bileşenlerinin iyice karıştırılıp yoğrulması, küçük toplar halinde yuvarlanması, fırın tepsisine dizilerek 180°C’ de 20-25 dakika pişirilmesi suretiyle hazırlanır.

Kebabın sosunu hazırlamak için kuyruk yağı bir tencerede kavrulur. Kuyruk yağının kıkırdakları alınıp yağın üzerine bütün halde arpacık soğan konur ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Domates salçası, biber salçası ve domates rendesi eklenerek karıştırılır. Et suyu ilave edilip kaynatılır. Kaynayan sosa fırında pişirilen köfteler, nar ekşisi, tuz ve karabiber eklenip sos katılaşıncaya kadar pişirme işlemine devam edilir.

Tırnaklı pideler doğranarak tepsiye dizilir. Üzerine her bir tırnaklı pide için 10 ml toplamda; 4 tırnaklı pide için 40 ml zeytinyağı dökülerek 180°C fırında 7-8 dakika kızartılır. Coğrafi sınırdaki tırnaklı pideler, zeytin ağacı dalları veya meşe odunlarıyla yanan taş fırınlarda pişirilir.

Kızartılan tırnaklı pideler servis tabağına dizilir. Üzerine, sırasıyla sos dökülür, köfteler ve bütün haldeki arpacık soğanlar konur, ince kıyılmış maydanoz serpilir. Kilis Ekşili Kebabının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kilis Ekşili Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Ekşili Kebabı üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesinin koordinasyonunda, Kilis Esnaf ve Sanatkarlar Odasından, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Kilis Belediyesinden 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; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kilis Ekşili Kebabı 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. Söke Pidesi

Başvuru No	: C2021/000505
Başvuru Tarihi	: 06.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Söke Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenicamii Mah. Akeller Cad. 76 Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Söke Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Söke Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Pidesi; özel amaçlı buğday unu, tuz, maya ve su ile yapılan hamurun fermente edilip 180 - 200 g ağırlığında pazılara ayrılıp açıldıktan sonra iç harç konup meşe odunu ateşiyle yanan taş fırında pişirilerek üretilir. Pişme sıcaklığı 350 - 380 °C'dir.

Söke Pidesinin şekli oval olup pişmemiş hamur uzunluğu 32 - 35 cm, genişliği 15 - 18 cm ve kalınlığı 1,5 - 1,7 cm'dir. Açık şekilde hazırlanan pidenin hamuru kalın olan yan kısımlarına eritilmiş tereyağı sürülür ve bu sebeple yumuşaktır. Dilimlenerek servisi yapılır.

Söke Pidesinin iç harcı; 2 ayrı harçtan oluşur ve pideye konulmadan hemen önce birbirleriyle karıştırılır. Harçlardan biri dana kol, boşluk ve kaburga etlerinin yağsız kısımlarından elde edilen ve önceden kavrulan kıyma ve domates kullanılarak diğeri ise maydanoz, çökelek ve yumurta kullanılarak hazırlanır. Her Söke Pidesinin üretiminde 180 - 200 hamura karşılık 200 - 230 g iç harç konulduğundan pide içi, hamura oranla daha fazladır.

Söke Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Söke ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle iç harcının hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Söke Pidesi üretimi için bileşenler:

İç harç için bileşenler:

Söke Pidesi üretiminde kıymanın önceden pişirilmesi gerekir. Diğer malzemeler de önceden pişirilen kıymaya göre hazırlanır. Bu amaçla dana kol, boşluk ve kaburga etlerinin yağsız kısımlarından elde edilen her 1 kg kıyma için;

- 4 adet orta boy domates (400 - 600 g),
- 4 demet maydanoz,
- 2 adet yumurta (yaklaşık 100 g),
- 350 - 400 g çökelek

kullanılır.

İç harcın hazırlanması:

Söke Pidesinin günlük olarak hazırlanan iç harcı, 2 ayrı harçtan oluşur ve ayrı kaplarda 4 °C'de buzdolabında saklanır. Harçlar, pide üretiminde kullanılmadan hemen önce 1 / 1 oranında birbirleriyle karıştırılır.

İlk harcın hazırlanması için kıyma, bir tepsiye konularak taş fırında 120 - 130 °C'de 3 - 4 saat kavrulur. % 1 oranında tuz ilave edilir ve kavrulurken topaklanan kıyma parçaları, pirinç tanesi büyüklüğüne gelinceye kadar havanda ezilir. Rendelenmiş ya da 2 - 3 mm'lik küpler halinde doğranmış domatesler kıyma ile karıştırılıp bir kaba konur.

İkinci harcın hazırlanması için maydanozlar 2 - 3 mm genişliğinde doğranır, üzerine çökelek eklenir ve yumurta kırılıp karıştırılarak bir kaba konur. İsteğe bağlı olarak pul biber ve karabiber eklenebilir.

Hamur için bileşenler:

Söke Pidesi üretiminde kullanılan hamurun, yoğurulduktan sonra 25 - 30 dakika mayalanması gerektiği için hamur, pide yapımından önce hazırlanır. Bu amaçla kullanılacak her 1 kg özel amaçlı buğday unu için;

- 10 g tuz,
- 10 - 15 g yaş maya,
- 300 - 350 ml su (yaz aylarında ortam sıcaklığında, kış aylarında ise 25 - 30 °C’de ılık halde)

kullanılır.

Hamurun hazırlanması:

Un, tuz, yaş maya ile su karıştırılıp yoğrulur ve mayalanması için 25 - 30 dakika bekletilir. Mayalanan hamur, un serpilmiş tezgâh üzerinde 2 - 3 dakika yoğrularak 180 - 200 g’lık pazılara ayrılır. Hazırlanan hamurlar, en fazla 1 saat içinde kullanılmalıdır. 5 dakika dinlendirilen pazılar elle, oklavayla veya merdaneyle oval şekilde açılır. Açılan hamurun uzunluğu 32 - 35 cm, genişliği 15 - 18 cm ve kalınlığı ise 1,5 - 1,7 cm olmalıdır.

Pidenin hazırlanması ve pişirilmesi:

Söke Pidesi pişirileceği zaman, önceden hazırlanan harçlar buzdolabından çıkarılıp 5 dakika dinlendirildikten sonra birbirleriyle karıştırılır.

Her pideye 230 - 250 g konup tüm pide yüzeyine elle yayılır. Karışımın kolayca sürülebilmesi amacıyla karışıma 1 / 10’u oranında su eklenebilir.

İç harcı konan pideler, meşe odunu ateşinde 350 - 380 °C’ye ısıtılan taş fırında, harcı ve tabanı kızarana kadar 10 - 15 dakika pişirilir. 15 - 20 g tereyağı eritilerek pişen Söke Pidesinin kalın yan kısımlarına, yağ fırçası ile sürülüp kenarların pişme sonrasında sertleşmesi önlenir. Söke Pidesinin servisi, dilimlendikten sonra sıcak olarak yapılır.

Coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmesi gereken üretim, işleme ve diğer işlemler:

Söke Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Söke ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi özellikle iç harcının hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Söke Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Söke Lokantacılar Pastacılar Tatlıcılar Gazinocular ve Benzerleri Esnaf Sanatkarlar Odası ile Söke Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- İç harcın hazırlanması.
- Özellikle taş fırın ve meşe odunu kullanılması ile pişirme sıcaklığı ve pişirme süreleri bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Söke Pidesi ibaresi 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.

6. Erzurum Ekşili Dolma

Başvuru No	: C2021/000566
Başvuru Tarihi	: 31.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Ekşili Dolma
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye/ ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Ekşili Dolma ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Ekşili Dolma ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Ekşili Dolma; orta yağlı dana kıyma, kuru soğan, domates salçası, dağ eriği veya kızcılık pestili, pirinç, karabiber ve tuzla hazırlanan dolma iç harcının asma yaprağına sarılması suretiyle coğrafi sınırda üretilen dolmadır. Erzurum Ekşili Dolmaya ekşi tadını içeriğindeki pestil verir. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra servisi yapılır.

Erzurum Ekşili Dolmanın üretiminde kullanılan dağ eriği, coğrafi sınırda salor olarak da adlandırılır.

Erzurum Ekşili Dolmanın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Erzurum Ekşili Dolma üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 500 g orta yağlı dana kıyma
- 250 g taze veya salamura asma yaprağı
- 40 g domates salçası
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 250 g salor (dağ eriği) ya da kızcılık pestili
- 75 g pirinç
- 400 - 500 ml su
- 7 g karabiber
- 8 g tuz
- 500 g süzme yoğurt
- 5 diş sarımsak

Yapılışı:

Dağ eriği veya kızılçık pestili ince bir şekilde kıyılıp tencereye koyulur. Üzerine 150 ml su ilave edilerek 10 - 15 dk ısıtılıp pestilin homojen bir şekilde erimesi sağlanır.

Dolma iç harcı; yemeklik doğranmış soğan, pirinç, dana kıyma, eritilmiş pestil, domates salçası, tuz, karabiber ve 100 ml suyun bir kapta karıştırılması suretiyle hazırlanır.

Salamura yaprak kullanılacaksa, yaprağın tuzunun azaltılması ve sertliğinin giderilmesi için sıcak suda bir süre bekletilir ve fazla suyu giderilir. Asma yaprakların sert kısımları ayrılır ve yaprağın parlak kısmı dış tarafa gelecek şekilde yaprağın ortasına iç harç koyulup sıkı bir şekilde sarılır. Sarılan dolmalar, dibine yaprak serilmiş tencereye dizilir ve üzerine bir tabak kapatılır. 100 ml su ilave edilip yapraklar yumuşayınca kadar kısık ateşte 15 dk kadar pişirilir. Pişirme sırasında yaprakların yumuşama durumuna göre gerekirse 200 ml sıcak su ilave edilir. Ardından sarımsaklar rendelenip süzme yoğurt ile karıştırılır. Pişen Erzurum Ekşili Dolmanın üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra sıcak olarak servisi yapılır.

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

Erzurum Ekşili Dolmanın geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Ekşili Dolmanın tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda; Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Erzurum Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Ekşili Dolma ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

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. Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1143
Tescil Tarihi	: 07.06.2022
Başvuru No	: C2020/392
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı; patlıcan ve domateslerin içine kıymalı harç konularak pişirilen yemektir. Patlıcanlarda yatay (enine) bir şekilde yarılarak açılan domateslerde ise domates ters çevrilip yarılarak açılan kesiklere konulan harç sayesinde dilimli bir görünüm oluşturularak hazırlanan bir yemektir.

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı üretiminde kullanılan kıyma, 1 yaşındaki kuzuların etinden elde edilir. Kıymalı harcın içeriğinde ayrıca kuru soğan, domates, sivribiber, tereyağı, tuz ve karabiber bulunur.

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı üretiminde kullanılan kıyma, patlıcan, domates, sivri biber ve tereyağı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 8 kişilik bir Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1,5 kg patlıcan
- 750 g kıyma (kuzu etinden)
- 10 adet domates
- 4 adet sivri biber
- 2 adet kuru soğan
- 50 g tereyağı
- 10 g karabiber
- 20 g tuz
- 100 ml su

Geniş bir kap içine kıyma, tereyağı, küçük doğranmış soğan, küçük doğranmış domates 2 adet ve biberler eklenerek karıştırılarak kıymalı harç hazırlanır.

Alacalı soyulan patlıcanlar, 2 cm'lik aralıklarla enine kesikler açılır. Kesikler açılırken, patlıcanların alt yüzeylerine kadar inilmez. Bu kesiklerin içine kıymalı harç konur, kesikleri taşırmamaya dikkat edilir. İçleri doldurulan patlıcanlar, oval bir şekil alır.

Domates ters çevrilerek 2 kesik açılır, taşırmadan kıymalı harç konur. Yerelde bir karış derinliği olan ve kazan olarak adlandırılan geniş ve derin olmayan tepsie, doldurulmuş patlıcanlar dizildikten sonra üzerlerine, orta kısımdan itibaren domatesler dizilir. 100 ml su ilave edilerek kısık ateşte, suyunu çekinceye kadar yaklaşık olarak bir saat pişirilir. Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı 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.

2. Diyarbakır Patlıcan Meftunesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1144
Tescil Tarihi	: 07.06.2022
Başvuru No	: C2020/391
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Patlıcan Meftunesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Patlıcan Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Patlıcan Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Patlıcan Meftunesi; kemikli veya kuşbaşı et, patlıcan, domates, sivri biber, sumak ve sadeyağ kullanılarak üretilen yemektir. Sumak, tuzlu suda demlendirildikten sonra yemeğe ilave edilir. Yemeğin servisi yapılırken sarımsaklı sos ilave edilir.

Diyarbakır Patlıcan Meftunesi üretiminde, 1 yaşındaki kuzu eti kullanılır. Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin üretiminde kullanılan kuzu eti, patlıcan ve sumak tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 4 kişilik bir Diyarbakır Patlıcan Meftunesi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 4 adet patlıcan
- 500 g kuzu eti (kemikli veya kuşbaşı olabilir)
- 2 adet domates
- 2 sivri biber
- 80 g sadeyağ
- 25 g domates salçası
- 200 g tane sumak
- 4-5 diş sarımsak
- 20 g tuz
- 10 g pul biber
- Sumak, 600 ml ılık su ve 10 g tuz ile demlenmeye bırakılır.

Patlıcanlar iri küp halinde doğranıp tuzlanarak acısının çıkması için 10 dk suda bekletildikten sonra süzülür. Domatesler ve sivri biberler küçük doğranır.

Et, 200 ml suda, suyu çekinceye kadar orta ateşte haşlandıktan sonra sadeyağ ve salça eklenerek 5 dk kavrulur. Üzerine, daha önceden hazırlanan patlıcan, domates ve sivri biberler ile 10 g tuz ve pul biber ilave edilir. Demlenmiş sumak, süzülerek yemeğe eklenir ve kısık ateşte 20 dk pişirilir.

Pişen yemeğin suyundan bir miktar alınarak havanda dövülmüş sarımsağa eklenip karıştırılarak sarımsaklı sos hazırlanır. Sarımsaklı sos, Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin servisi yapılırken isteğe bağlı şekilde ilave edilir.

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

Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Patlıcan Meftunesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Patlıcan Meftunesi 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.

3. Diyarbakır Gebol Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1145
Tescil Tarihi	: 07.06.2022
Başvuru No	: C2020/224
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Gebol Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Gebol Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Gebol Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Gebol Yemeği; yarma buğday, kurut, tereyağı, sarımsak ile kurutulmuş yarpuz veya kuru nane kullanılarak üretilen yemektir. Üretimde kıl keçisi sütünden üretilen tereyağı ve durum buğdayından elde yarma buğday kullanılır.

Yoğurt kaynayan suda kesildiği için, üretimde kurut kullanılarak yemeğin yoğun bir yoğurt tadına sahip olması sağlanır. Kurut, yoğurt veya yayık altı ayranının suyunun süzülükten sonra tuzlanması güneşte kurutulması suretiyle üretilir.

Diyarbakır Gebol Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Gebol Yemeğinin üretiminde kullanılan tereyağı, yarma buğday ve kurut, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir. Üretimde kullanılan tereyağı kıl keçisinden, yarma buğday ise durum buğdayından elde edilir.

8 kişilik Diyarbakır Gebol Yemeği için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

500 g yarma buğday

300 g kurut

6-7 diş sarımsak

120 g tereyağı

10 g kurutulmuş yarpuz veya kuru nane

5 g tuz (isteğe bağlı)

750 ml ılık su (kurutu yumuşatmak için)

1,5 l su (yarma buğdayı kaynatmak için)

Yarma buğday suda pişirilerek bulamaç kıvamına getirilir.

Kurut, bir gün önceden ılık suda bekletilerek çözülmesi sağlanır. Karışım daha sonra bir tencerede sürekli karıştırılarak kaynatılır ve yoğun kıvamlı bir hale getirilir. İçine dövülmüş sarımsak eklenip 5 dakika daha kaynatılır.

Yarma buğday ile hazırlanan bulamaç, ortası çukur olacak şekilde servis tabağına konur. Kurutlu karışım çukurun içine konur ve üzerine, tereyağında kızdırılmış kurutulmuş yarpuz (veya nane) dökülür. Diyarbakır Gebol Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Gebol Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Gebol Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Gebol Yemeği 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. Diyarbakır Kemikli Kebap

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1156
Tescil Tarihi	: 28.06.2022
Başvuru No	: C2020/386
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kemikli Kebap
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kemikli Kebap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kemikli Kebap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kemikli Kebap; sıvıyağ, yoğurt, pul biber ve domates suyu ile hazırlanan karışımla terbiye edilen kuzu etinin, kebab şişlerine dizilip ateşte pişirilmesi suretiyle üretilir. Servisi, sıcak olarak ve közlenmiş domates ve sivri biber ile birlikte yapılır.

Diyarbakır Kemikli Kebabın üretiminde kullanılan et, 1 yaşına gelmiş kuzu bel ve kaburgalarından elde edilir.

Diyarbakır Kemikli Kebabın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kemikli Kebabın üretiminde kullanılan kuzu eti ve sebzeler, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

4 kişilik Diyarbakır Kemikli Kebabı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

700 g kuzu eti (bel ve kaburga eti)

2 adet domates

4 adet sivri biber

50 ml sıvıyağ

100 g yoğurt

5 g pul biber

100 ml domates suyu

20 g tuz

Kuzunun bel ve kaburgasından elde edilen kemikli et parçaları sıvıyağ, yoğurt, pul biber ve domates suyunun karıştırılması ile hazırlanan sosta bir gün bekletilerek terbiye edilir. İri ve kemikli tikeler halinde doğranan et parçaları, kebab şişlerine dizilip tuzlandıktan sonra ateşi gitmiş közde çevrilerek pişirilir.

Diyarbakır Kemikli Kebabın servisi, sıcak olarak ve közlenmiş domates ve sivri biber ile birlikte yapılır.

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

Diyarbakır Kemikli Kebabın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Kemikli Kebabın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Kemikli Kebab 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.

5. Diyarbakır Kibe Mumbar

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1157
Tescil Tarihi	: 28.06.2022
Başvuru No	: C2020/387
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kibe Mumbar
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kibe Mumbar ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kibe Mumbar ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kibe Mumbar; kibe, kuzu mumbar, kuzu eti, sadeyağ, coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirinci, kuru soğan, biber salçası, pul biber, karabiber ve kuru nane kullanılarak üretilen yemektir. Üretimde kullanılan et, işkembe ve mumbar, 1 yaşındaki kuzulardan elde edilir.

Kibe kuzunun dörtlü midesinde en büyük bölümünün ince olan kısımlarının kesilerek bohça şekline getirilmesi, dikilmesi, doldurulması ve tamamen kapatılarak pişirilmesine yörede verilen addır.

Diyarbakır Kibe Mumbarın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kibe Mumbarın üretiminde kullanılan kuzu eti, işkembesi ve mumbarı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik Diyarbakır Kibe Mumbar üretimi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

5 adet mumbar

3 adet kibe

100 g limon tuzu (mumbarın temizlenmesi için)

100 g kaya tuzu (mumbarın temizlenmesi için)

İç harç bileşenleri:

1 kg yağlı kuzu eti

3 adet kuru soğan

500 g Karacadağ Pirinci

40 g biber salçası

40 g sadeyağ

20 g tuz

20 g pul biber

5 g karabiber

20 g kuru nane

3 l su

İç harcın hazırlanması: Bıçakla doğranmış yağlı kuzu eti, Karacadağ Pirinci, küçük doğranmış kuru soğan, salça ve baharatlar karıştırılır. Mumbarın yağı az ise yağ ilave edilir.

Mumbarlar; su ile iyice yıkanır, üzerindeki fazla yağlar alınıp tekrar su ile yıkandıktan sonra iç kısmı dışarıya doğru çevrilir. Kaya tuzuyla ovulur, iyice yıkanıp tekrar ters çevrilir. Limon tuzu ilave edilen suyun içinde 10 dakika bekletilir ve 5x10 cm ebatlarında kesilir. Sol avuç içine alınan mumbarlar, sağ elin işaret parmağıyla içe doğru çevrilir ve içlerine, çok sıkıştırılmadan harç doldurulur. Mumbarların uç kısımları birleştirilerek iple bağlanır, tuz ile ovulur ve sudan geçirilir.

Temizlenmiş ve beyazlatılmış olarak alınan kibeler; iyice yıkanıp üzerlerindeki yağ, zar vb. fazlalıklar alınır. Tuz, un ve limon kabuğu ile ovulup yıkandıktan sonra suda bekletilir. 10x10 cm boyunda küçük parçalara bölünür, bir tarafı açık kalacak şekilde dikilir ve açık olan kısımlarından iç harç doldurulduktan sonra açık olan kısımları da dikilir. Üzerlerine bastırılarak iç harcın eşit bir şekilde dağılması sağlanır. Doldurulmuş kibeler, kaynamakta olan suda 10 dakika kadar pişirildikten sonra doldurulmuş mumbarlar eklenerek 2 saat kadar pişirilir. Diyarbakır Kibe Mumbarın servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Kibe Mumbarın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Kibe Mumbarın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Kibe Mumbar ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

6. Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1158
Tescil Tarihi	: 28.06.2022
Başvuru No	: C2020/195
Başvuru Tarihi	: 14.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı; kuzu ciğeri, kuzu kuyruk yağı, karın iç yağı, kırmızı toz biber, tuz, kurutulmuş kekik, kişniş ve dövülmüş sumak kullanılarak üretilen kebaptır. Kuzu ciğeri, 1 yaşına gelmiş kuzulardan elde edilir. Şişlere takılarak pişirilir ve lavaş ekmekle birlikte servisi yapılır.

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Üretim Metodu:

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı üretiminde kullanılan kuzu ciğeri, kuzu kuyruk yağı, karın iç yağı ve baharatlar tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Yaklaşık 4 kişilik bir Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 500 g kuzu ciğeri
- 100 g kuzu kuyruk yağı
- 2 adet karın iç yağı
- 50 g kırmızı toz biber
- 50 g tuz
- 50 g kurutulmuş kekik
- 50 g kişniş
- 50 g dövülmüş sumak

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı, yaklaşık 60 cm'lik şişlerle pişirilir. Bunun için sırasıyla 1 ciğer, 1 kuyruk yağı, 2 ciğer parçası, 1 kuyruk yağı ve 1 ciğer olacak şekilde şişlere dizilir. Baharatlar, bileşenler şişlere geçirildikten sonra serpilir. Karın iç zarı perde gibi açılarak içi tuz ve kırmızı toz biber ile baharatlanır. Ciğer şişleri alevsiz, durgun, harı gitmiş olan harsız ateşe bırakılır. Ciğerin harsız ateşe temas eden alt tarafta kalan kısmı bir ya da iki dakika içerisinde ön pişirme evresi gerçekleştirilir. Alt kısmı pişen ciğer kebabı şişleri 180 °'lik açıyla çevrilerek pişmeyen tarafı harı gitmiş olan ateşe bırakılarak pişmesi sağlanır. Dört tarafı için ayrı ayrı harı gitmiş olan ateşe bırakılmaz. Yapısı çok narin olduğu için iki tarafının harı gitmiş olan ateşe tutulması pişmesi için yeterli olur. Çok az pişen ciğer şişleri ateşten alınarak karın iç zarından elde edilen perdenin üzerine bırakılarak perdenin ciğer

şişlerine sarılması sağlanır. Karın iç zarından elde edilen perdenin açılmaması için son bölüm şişlere batırılarak açılması engellenir ve tekrar ateşe bırakılarak ikinci pişme evresi gerçekleştirilir.

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının servisi, şişlerden çıkarılmadan lavaş ekmeğinin üstüne konularak yapılır. Kebabın soğumaması için, şişlerin üzerine 10 cm uzunluğunda kesilmiş 3-4 parça lavaş ekmeği konur. Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı servisi yapılırken, bıçak yardımıyla pişmiş olan karın iç yağının kesilmesi önemlidir. Tercihe bağlı olarak közlenmiş domates ve sivri biber, Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının servisine eklenebilir.

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

Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Perdeli Ciğer Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

7. Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1159
Tescil Tarihi	: 28.06.2022
Başvuru No	: C2020/389
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası; yoğurt, su, yumurta, pirinç ve tuz kullanılarak üretilir. Servisi yapılırken üzerine, kızdırılmış tereyağı ve nane karışımı dökülür.

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının üretiminde kullanılan yoğurt koyun sütünden, tereyağı ise kıl keçisi sütünden elde edilir.

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının üretiminde kullanılan yoğurt ve tereyağı tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Pirinç olarak genellikle, coğrafi işaret olarak 337 sayı ile tescilli Karacadağ Pirinci tercih edilir.

6 kişilik Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1 kg yoğurt
- 250 g pirinç
- 1 l su
- 1 adet yumurta
- 100 g tereyağı
- 20 g tuz
- 10 g nane

Yoğurt, su ve yumurta iyice çırpılır. Üzerine yıkanmış pirinç ilave edilip kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir. Pişmesine yakın tuz eklenir. Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının servisi yapılırken üzerine kızdırılmış tereyağı ve nane karışımı dökülür.

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

Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık

Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

8. Diyarbakır Cimili Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.06.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1160
Tescil Tarihi	: 28.06.2022
Başvuru No	: C2020/222
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Cimili Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Cimili Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Cimili Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Cimili Tatlısı; tereyağında kavrulmuş tandır ekmeğinin üzerine ceviz içi ve üzüm pekmezi ilave edilerek üretilen tatlıdır.

Diyarbakır Cimili Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Cimili Tatlısının üretiminde kullanılan tereyağı, ceviz içi ve üzüm pekmezi, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik bir Diyarbakır Cimili Tatlısı için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

500 g tandır ekmeği

200 ml üzüm pekmezi

200 g ceviz içi

100 g tereyağı

Küp şeklinde doğranmış tandır ekmeği, bir tavada eritilen tereyağı ile kavrulur. Üzerine ceviz içi eklenir ve kavurmaya devam edilir. Daha sonra pekmez ilave edilerek tandır ekmeğinin pekmezi çekmesi sağlanır. Diyarbakır Cimili Tatlısının servisi sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Cimili Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Diyarbakır Cimili Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

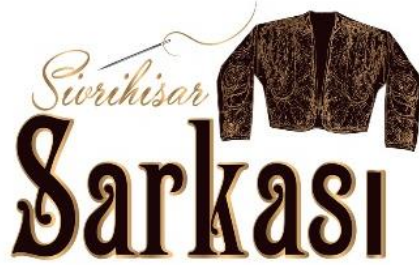
Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Cimili Tatlısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.

9. Sivrihisar Sarkası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1161
Tescil Tarihi	: 05.07.2022
Başvuru No	: C2021/000310
Başvuru Tarihi	: 11.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivrihisar Sarkası
Ürün / Ürün Grubu	: Cepken / Hahılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivrihisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sivrihisar Sarkası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivrihisar Sarkası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivrihisar Sarkası; Eskişehir ili Sivrihisar ilçesinde yapılan, yünlü, pamuklu, kadife veya sof kumaşın üzerine tamamen sim, sırma, boncuk ve pullar işlenen cepkendir. İnce hâkim yakalı, uzun kollu ve önü açık olup boyu bel hattına kadar veya daha kısadır. Coğrafi sınırdaki “hera” adı verilen ipek ve pamuk karışımı dokuma ile astarlanır.

Sivrihisar Sarkası işlemesi, simli ipliklerin bükülmesiyle elde edilen kordonun özel tutturma tekniğiyle yapılır. Sivrihisar Sarkasının beden boyu bel hattına kadar veya daha kısadır. Bu özelliği bele kuşak bağlanmasını ve alta giyilen bol büzgülü şalvarın görünürlüğünü artırır. Kol altı kuş parçalarının işlenmemesi de bir diğer farklılıktır. Yaka formu ince hâkim yaka şeklindedir.

Çeşitli motifler ve renkler (kırmızı, mor, lacivert, vişneçürüğü, siyah) kullanılır. Sivrihisar Sarkası, savayı şalvar (pesent), iç gömlek (dikolta-dekolte) ve kuşak takım halinde giyilir.

Sivrihisar Sarkasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Siyah kumaş üzerine sim sarma ipler işlenir ve desen oluşturulur. Sarkanın önü, yakası ve kol ağızları kaytanla dikilir. Kaytan genellikle sarı sim ile işlenir. Sarkanın ön tarafına kılıç, arkasına armut, kollarına da elma motifleri işlenir.

Kollar bedene, oyuntu yapılmadan düz olarak takılır. Blogna iğnesi tekniğiyle sıvama nakış yapılır. Nakış tekniği uygulanmadan önce kumaş, ölçülere göre biçilir. Glep denilen simli bir iplik, iki kat halinde seyrek atmalı dikişlerle tutturulur. Sonra bu genel hat içine çiçek ya da istenen desen, ipliği kesintisiz olarak döndürülerek yapılır. Desen aralarına pul ve boncuk dikilir. Arkaya tura denen üç adet püskül düşürülür. Bunlar glepin burulmasıyla yapılır ve yakaya tutturulan bir iplikle sırta doğru sarkıtılır. Aynı şekilde önde de tüm olarak sıvanmış motiflerin arkasına dikilen her tarafta üçer tane olmak üzere 6 püskül bulunur. Nakış bittikten sonra bütün parçalar ters taraftan ütülenir. Daha sonra da bunlar dikilir. Bundan sonra sarkanın çevresine, kol kapaklarına, yakaya ve etek uçlarına

kaytan denen iki, üç sıra kalın simli şerit dikilir. İç kısım da astarlandıktan sonra sarka tamamlanır. Sarka işlemecisi, sarkanın sırtındaki ana motifin ortasına işlediği tarihi de nakşeder.

Sivrihisar Sarkasına işleme yapılırken 15-16 cm çapında kartondan kesilmiş bir daire, iş patronu olarak kullanılır. İşlemeler, altındaki kumaş görünmeyecek kadar doldurulur, açıkta kalan yerler de pullar ve boncuklarla kapatılır.

Sivrihisar Sarkalarında motif kenarlarında bırakılan işlenmemiş kumaş motif çevresinde bir hat oluşturarak kontur işlevi görür. Böylece kenarındaki işlenmemiş kumaş motiflerin belirgin görünmesini sağlar. Sivrihisar Sarkalarının işleme ipliğinde gümüş rengi hâkimdir.

Sivrihisar Sarkalarında kol alt dikişi boyunca şerit şeklinde bir bölümün ve kol altı kuş parçasına işleme yapılmaz. Kumaş olarak kalan bu bölümler sarkanın görüntüsünde farklılık yaratır. Sivrihisar sarkasında ön bedenlerde göğüs üstünde ve sırtta ortada olmak üzere bir adet püskül bedene tutturularak süsleme unsuru olarak kullanılır.

Sivrihisar Sarkaları isimlerini desen özelliklerinden alır. Kullanılan desene göre yörede üç çeşit sarka bulunur:

- Elmalı sarka
- Armutlu sarka
- Kırlangıç sarka

Elmalı sarkanın tüm yüzeyini kaplayacak şekilde elma motiflerinin içi simli iplikle işlenir. Ayrıca elma motifinin içinde elma çekirdeklerini andıran üç çekirdek işlemesi yapılır. Bitkisel bezeme olarak adlandırılan bu işleme, doğanın yansıması olarak kabul edilerek giyen kişiye ve ailesine bereket getirdiğine inanılır. Bu nedenle gelinlik kızlar, kına gecelerinde bu motifleri tercih ederler.

Armutlu sarka, diğerlerinde olduğu gibi işleminde yer alan armut motiflerinden adını almıştır. Elmalı sarkada olduğu gibi, kol altlarına ve kuş parçalarına işleme yapılmaz. İnce hâkim yakası ve kenarlarına geçirilmiş kaytan ile form özelliği elmalı sarka ile aynıdır. Sarkanın içi pamuklu kumaş ile astarlıdır ve ön bedenlerde ve arka ortasında birer adet püskül bulunur.

Kırlangıç sarka ön ve arka bedende kırlangıç motifleriyle işlenir ve formu diğerleri ile aynıdır. Ayrıca işleminde gümüş rengi sim iplik ve sarı ibrişim kullanılır. Ön bedende göğüs üstünde ve arka ortasında birer adet püskül yerleştirilir. Kol ağzı ve kapama çevresinde kaytan kullanılmış olan sarka, coğrafi sınırdaki "hera" adı verilen ipek ve pamuk karışımı dokuma ile astarlanır. Kol altı kuş parçası işlemezdir.

Sivrihisar Sarkası muhafaza edilirken, simlerin birbirine temas etmemeleri için katlanmaz; üzerine uzun bir kılıf geçirilir veya bohçaya sarılır.

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

Sivrihisar Sarkasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sivrihisar Sarkasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sivrihisar Belediyesinin koordinasyonunda, SS Sivrihisar Asma Yaprığı Üreten Eller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinden, Sivrihisar Kültür, Turizm ve Dayanışma Derneğinden ve Sivrihisar Belediyesinden 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; Sivrihisar Sarkasının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Sivrihisar Kilimi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

10. Malatya Yassı Kadayıfı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1162
Tescil Tarihi	: 05.07.2022
Başvuru No	: C2021/000474
Başvuru Tarihi	: 15.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Yassı Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: M. Kasım Mah. Adıyaman Cad. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Yassı Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Yassı Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Yassı Kadayıfı; yapımında 3 çeşit un (tam buğday unu, buğday unu, özel amaçlı buğday unu), sıvı yağ, şeker, su, yaş maya, kabartma tozu, karbonat ve yumurta kullanılarak içine ceviz içi ve kaymak koyulup yağda kızartılan şerbetli bir tatlıdır. Yassı kadayıf hamuru gözenekli yapıda ve 8-10 cm'lik daire şeklindedir. Ürünün nihai şekli yarım dairedir. Üzerine, tercihe bağlı ceviz veya Antep fıstığı serpilerek servisi yapılır. Malatya Yassı Kadayıfının bir adedi, 80-100 g kadardır. Malatya Yassı Kadayıfının üretimi günlük olarak yapılır.

Malatya Yassı Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırda özellikle ramazan aylarında ve özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle Malatya Yassı Kadayıfının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Yassı Kadayıfının hamurunun bileşenleri ve üretimi aşağıdaki gibidir.

- 4 kg üç çeşit buğday unu:
 - 1250 g tam buğday unu
 - 1250 g buğday unu
 - 1500 g özel amaçlı buğday unu
- 1 l sıvı yağ
- 2 l su (yaz aylarında 50-55 °C, kış aylarında 60-65 °C sıcaklığında su kullanılır.)
- 20 g kabartma tozu (2 paket)
- 25 g karbonat
- 40 g yaş maya
- 4 adet yumurta

Belirtilen ölçülerdeki un miktarı, su, kabartma tozu, karbonat, yaş maya ve yumurta hamur mikserinde iyice karıştırılır. Suyun sıcaklığı hamurun özelliği bakımından önemli olduğu için; kış aylarında 60-65 °C sıcaklığında, yaz aylarında ise 50-55 °C sıcaklığında su kullanılır. Hamur krep hamuru kıvamını alıncaya kadar yoğrulur, sonra altında 1,5 cm çapında 5 delik bulunan hamur teknesine aktarılarak sıcak pik demirin üstüne dökülerek pişirilir.

Malatya Yassı Kadayıfı şerbetinin bileşenleri ve hazırlanması aşağıdaki gibidir.

- 5 kg beyaz şeker
- 3,5 l su
- 5 ml limon suyu

Bir kapta kaynamakta olan suya şeker eklenerek karıştırılır. Karışım kaynamaya başlayınca limon suyu eklenerek 30 dakika daha kaynatılıp oda sıcaklığına gelinceye kadar dinlendirilir.

Hamur; yaklaşık 8-10 cm çapında ve 1 cm kalınlığında daireler oluşturacak şekilde, önceden 200 °C'ye ısıtılan 3,5 cm kalınlığındaki düz pik demir üzerine yaklaşık 70 g'lık porsiyonlar halinde dökülür. Hamurlar

çevrilmeden sadece alt tarafı pişirilir. Pişirme işlemine, hamurun katlaşıp üzerinin gözenekli yapıya kavuşmasına kadar devam edilir. Daire şeklindeki hamurun pişen tarafının kenar kısımları 1 cm genişliğe kadar açık sarı renkli, ortası ise hafif kahverengimsi olup pişmeyen yüzeyi, karakteristik gözenekli ve süngerimsi yapıdadır.

Yaklaşık 1 dakika kadar pişen hamurlar spatula ile sac üzerinden alınır ve pişirilmeyen yüzeyin ortasına yaklaşık 7 g kadar iri dövülmüş ceviz içi ve 3 g kaymak koyulup yarım daire şeklinde katlanır. Hamurların birleşim yerine, açılmaması için iyice bastırılır. Hamurlar daha sonra kızgın sıvı yağda üzerleri kahverengi oluncaya kadar yaklaşık 1,5 dakika kızartılır. Yağdan çıkarılıp oda sıcaklığındaki şerbete batırılır, 1,5 dakika şerbetin içinde bekletildikten sonra süzgeç ile çıkarılır. Malatya Yassı Kadayıfı günlük üretilir. Üzerine ceviz veya Antep fıstığı serpilerek servisi yapılabilir.

Malatya Yassı Kadayıfı, üretiminde kullanılan yassı kadayıfın pişmiş hamuru kırılgan olduğundan aynı gün içinde, içinin konulup kapatılması gereklidir. İçi konulup kapatıldıktan sonra dipfrizde muhafaza edilirse 90 gün raf ömrü vardır.

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

Malatya Yassı Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. Malatya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Malatya Yassı Kadayıfının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Malatya Yassı Kadayıfı 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.

11. Erzurum Et Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1163
Tescil Tarihi	: 05.07.2022
Başvuru No	: C2021/000129
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Et Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Et Kavurması ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Et Kavurması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Et Kavurması; büyükbaş hayvanlardan elde edilen etin yüksek sıcaklıkta ve tuz ile az miktarda bôbrek yağı kullanılarak pişirilmesi suretiyle üretilir. Katkı maddesi kullanılmaz. Erzurum Et Kavurması doğrudan tüketilebileceği gibi, yemeklere ilave edilerek de kullanılabilir.

Erzurum Et Kavurmasının kesit yüzeyinde yarık ve boşluk bulunmaz. Erzurum Et Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Tablo 1. Erzurum Et Kavurması Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet, % (m/m), en çok	45
Tuz, % (m/m), en çok	3
Peroksit sayısı, mmol O ₂ /kg, en çok	20
Yağ mg/100 en çok	30
Hidroksiprolin, mg/100 g, en çok	375
pH	4,5 – 6,2

Üretim Metodu:

Erzurum Et Kavurmasının üretiminde, Erzurum meralarında doğal olarak beslenen büyükbaş hayvanlardan elde edilen but etleri tercih edilir.

10 kg kavurma için bileşenler:

- 17 kg et

- 1,20 kg hayvan yağı (böbrek yağı)
- 300 g tuz

Etler ve yağlar, 7x7x7 cm ebatlarında (küp şeklinde) doğranarak buhar sıcaklığı 110°C olan buhar kazanlarına konur. Kazanın içindeki etlerin iç sıcaklığı 93-95°C'ye gelince 4 saat kadar arada bir karıştırılarak iyice pişirilir. Kavurma etlerinin pişirme esnasında uygulanan ısıнын etkisiyle etin iç sıcaklığının yükselmeye başlamasıyla birlikte, ette mevcut olan kas lifleri uzayıp kısalmaya başlar. Bu kasılmalar sonucu kasların içindeki sıvıların dışarı itilmesine sebep olmakta ve etlerin hacimlerinde küçülmeler yaşanır. Pişen etler, 0-4 °C'de 1 saat dinlendirildikten sonra dilimlenerek paketlenme bölümüne alınır. İsteğe bağlı olarak 250 g, 500 g, 1 kg, 2 kg'lık miktarlarda gıda ile temasa uygun teneke kutularda veya malzemelerden yapılmış ambalajlarda vakumlanarak paketlenir.

Paketlenen ambalajların etrafı temizlenerek hava almayacak şekilde kapatılır. Paketin ağzı açılmadan en az 6 ay ve daha uzun süre muhafaza edilebilir. Kavurma yapma işleminin amaçlarından biriside etin uzun süre muhafaza edilmesini sağlamaktır.

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

Erzurum Et Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Et Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından 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; Erzurum Et Kavurması üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Et Kavurması ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

12. Malatya Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1164
Tescil Tarihi	: 06.07.2022
Başvuru No	: C2020/367
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Malatya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Niyazi Mah. Buhara Bulvarı C 195/1 Battalgazi MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Merkez, Battalgazi, Yeşilyurt, Akçadağ, Darende, Doğanşehir, Doğanşol ve Hekimhan ilçeleri; Adıyaman ili Merkez, Çelikhan, Sincik, Kahta ve Gerger ilçeleri.
Kullanım Biçimi	: Malatya Peyniri ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Peyniri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Peyniri; çapı 10-15 cm, kalınlığı ise 2-3 cm olan silindirik şeklinde, üzeri oluklu, çiğnendiği zaman ses çıkaran, yarı sert yapıda ve porselen beyazı-hafif sarımtırak renge sahip peynirdir. Üzerindeki oluklar, kamıştan yapılan baskı araçlarından kaynaklanır. Üretiminde çiğ inek veya koyun sütü veya bu sütlerin karışımı kullanılabildiği gibi, 70 °C'yi geçmeyen ısı ile işleme pastörize edilmiş süt de kullanılabilir. Çiğ süt ile üretimde starter kültürü kullanılmazken pastörize süt ile yapılan üretimde kullanılabilir.

Malatya Peyniri, 85 °C üzerindeki suda veya peynir altı suyunda haşlanarak üretildiğinden, çiğnendiği zaman ses çıkaran karakteristik yapıya ve yanmaz tavada veya ateşte pişirilebilme özelliğine sahiptir.

Malatya Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Taze peynir	Olgunlaştırılmış peynir
pH	5,8-6,1	5,2-5,7
Toplam kuru madde (%)	43-45,7	41-44,1
Yağ (%)	18,8-20,8	18,8-20,8
Tuz (%)	4-5,2	6,9-7,5

Malatya Peynirinde yüksek miktarda bulunan uçucu bileşiklere aşağıda yer verilmektedir.

* Esterler: Etil asetat ve etil bütanat.

- Asitler: Asetik asit ve butanoik asit.
- Aldehit ve ketonlar: 2-Bütanon, 2-Pentanon, 2-Heptanon, 3-Hidroksi-2-Bütanon (asetoin) ve 2,3-Bütadion (diasetil).
- Alkoller: Etanol, 2-Bütanol ve 3-Metil-1-Bütanol.
- Terpen bileşikler: Limonen.

Malatya Peynirinin geçmişi 100 yıldan daha eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Peyniri üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen hayvanlardan elde edilen inek veya koyun sütü veya bunların karışımı kullanılır.

Endüstriyel üretimde; pastörize edilmiş süt yaklaşık 35 °C sıcaklıkta şirden mayası veya üreticileri tarafından şişe maya olarak adlandırılan mikrobiyal kaynaklı maya ile mayalanır. 100 litre süt için 15-20 g maya kullanılır. Yaklaşık 1 saat sonra oluşan pıhtı kırılır ve süzek denilen üçgen biçimli bez torbalara konulup kamışlar arasında yaklaşık 10 dakika baskılır. Buna soğuk baskı denir. Üçgen biçimli süzekler Malatya Peynirine karakteristik şeklini verir.



Soğuk baskı işleminden sonra teleme, 85-90 °C sıcaklıkta en az 10 dakika haşlanır ve baskıya alınır. Bu işlem sıcak baskı olarak adlandırılır. Sıcak baskı peynir kitlesinin istenen şekli almasını ve yapısının plastikleşmesini sağlar. 20-25 dakika geçtikten sonra kamışlar arasından çıkarılan peynirler soğuk suya bırakılarak kalıplar soğuyuncaya kadar (5-10 dakika) beklenir. Bu işlemle peynirler, hem daha hızlı soğumuş olur hem de sıcak baskı sonrasında aldığı karakteristik şekli korunmuş olur. Bu durumdaki peynir taze Malatya Peyniri olarak adlandırılır. Daha sonra peynirler, yaklaşık %12-15 tuz içeren salamurada bir gece bekletilip gıda ile temasa uygun plastik veya tenek ambalajlarda satışa sunulur. Bu peynirler %10-12 tuz içeren salamurada veya vakumlanmış paketlerde 90 güne karar olgunlaştırılabilir.

Geleneksel üretimde çiğ süt kullanılır ve aynı yöntem izlenerek Malatya Peyniri elde edilir. Ancak, geleneksel yöntemle çiğ süttten yapılan Malatya Peyniri, 4-7 °C'deki soğuk hava depolarında 90 gün olgunlaştırılmak zorundadır. Olgunlaşma sürecini tamamlayan peynirler, farklı boyutlardaki ambalajlarda ve salamura içinde satışa sunulabileceği gibi, her bir peynir kalıbı vakumlanmış paketlerle tüketime sunulabilir. Geleneksel yöntemle üretilen Malatya Peynirinin üzerinde “90 gün olgunlaştırılmıştır.” ibaresi yer alır.

Malatya Peyniri üretimden itibaren 6 ay içinde tüketilmelidir.

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

Malatya Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Üretimde kullanılan süt coğrafi sınırdaki yetiştirilen koyun ve ineklerden elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve Malatya Ticaret ve Sanayi Odası, İnönü Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği ve Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir defa, şikâyet veya ihtiyaç halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi; ürünün fiziksel, kimyasal duyuşal özelliklerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; geleneksel yöntemle üretilen peynirinin

üzerinde “90 gün olgunlaştırılmıştır.” ibaresinin yer alması; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ile Malatya Peyniri ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımı 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 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

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

1. Kayseri Sucuğu

121 sayılı ve 15.03.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 35 tescil numaralı Kayseri Sucuğu ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi İşaretin Türü:**

“Türü: Menşe”

ifadesi,

“Mahreç işareti”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Kullanılacağı Ürün: Sucuk”

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Coğrafi Sınırları: Kayseri il Sınırı İçi”

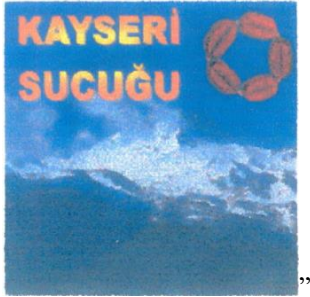
ifadesi,

“Coğrafi Sınır: Kayseri ili ”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Ürünün Kullanım Biçimi: İşaretleme



ifadesi,

“Kullanım Biçimi: Kayseri Sucuğu ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Sucuğu ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Kayseri Sucuğu'na Ayırt Edicilik Özelliği Sağlayan Etmenler: Sucuk; sucukluk sığır etleri sarımsak ve baharat karıştırılıp bağırsaklara doldurularak hazırlanan yiyecektir. Özel kurutma ve renk aldırma işlemlerinden geçirilmelidir.

Kurutma işlemi özelliği: Başka yerde olmayan Kayseri'ye has yıl boyunca her yönden gündüzleri sıcak, geceleri, serin esen rüzgar sucuğun uygun şekilde kurumasını sağlar.

Renk Alma Özelliği: Kayseri'deki yer altı sularında belirli oranda bulunan nitrat maddesi sayesinde sucuğun kendine has kırmızı rengi doğal olarak sağlamaktadır. Sucukluk etler kıyma makinalarına girmeden önce bu su ile bolca yıkanır.”

ifadesi,

“Kayseri Sucuğu, kıyılmış sığır etinin sarımsak ve baharatlarla karıştırılarak yoğurulması ve bağırsaklara doldurularak kurutulmasıyla üretilen fermente et ürünüdür. Kayseri Sucuğu parmak şeklindedir ve sarımsak ve kimyon aromasının baskın olduğu, belirgin şekilde acı bir tada sahiptir. Kayseri Sucuğunun üretiminde sağlıklı, 2-5 yaş aralığında erkek ya da doğum yapmamış dişi sığır eti ve doğal bağırsak kullanılır. Tüketime hazır Kayseri Sucuğunun iç ve dış rengi koyu kırmızı olmakla birlikte, içinde bulunan iç yağdan dolayı ürün dokusunda, özellikle dilimlenince mozaik görünümlü beyaz benekler bulunur.

Kayseri ilinin coğrafi konumu ve iklim şartlarının elverişli olması nedeniyle çok eski zamanlardan beri yaygın olarak tarım ve hayvancılık yapılmaktadır. Soğutucuların olmadığı dönemlerde, kesilen hayvanların etlerinin bozulmaması için et kurutma yöntemleri geliştirilmiş ve bunun sonucunda coğrafi sınırdaki sucuk üretimi geleneksel bir hal almıştır.

Kayseri'de, özellikle sonbahar mevsiminde görülen kuru hava şartları ile Erciyes Dağından esen rüzgâr, sucuğun açık havada kurutulmasını mümkün kılar. Coğrafi sınırdaki gece ve gündüz arasındaki yüksek sıcaklık farkının yaşandığı ‘pastırma yazı’ olarak adlandırılan dönemde, gündüz 25-30°C arasında olan sıcaklık seviyesi gece 0-5°C arasına düştüğünden, gündüzleri sıcak havada fermente olan sucukların gece soğuk havada aroması olgunlaşır ve hızlı olmayan homojen bir kuruma gerçekleşir. Ürüne talebin artması, sucuk üretimi yapan işletmelerde, bu ortamı sağlayan endüstriyel koşulların geliştirilmesine neden olmuştur. Kayseri Sucuğunun belirgin tadının oluşmasında, ipek yolu üzerinde olan Kayseri'de halkın, yüzlerce yıl öncesinde de kırmızı toz biber, kimyon, karabiber gibi birçok baharata kolaylıkla ulaşabilmesi önemli rol oynamıştır.

Kayseri Sucuğunda kullanılan bileşenlerin seçilmesi, hazırlanması, sucuk hamurunun yoğurulması, bağırsaklara doldurulması ve parmak sucuk şekline getirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Kayseri Sucuğunun üretiminde yerel ustaların bilgi birikimi çok önemlidir. Sucuğun yoğurulma süresi ustalar tarafından belirlenir. Yoğurmanın başarısız olması durumunda mozaik yapı oluşmaz. Sucukların dolundan sonra yeterli olgunluğa ulaştığı ustalar tarafından dikkatle kontrol edilir. Fermantasyon sonucu uygun pH değerine ulaşan sucuklar uzun süre muhafaza edilebilir.

Tüketime Hazır Kayseri Sucuğunun Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri	
Toplam et proteini	En az %16
Yağ oranı	%35-40
Nem oranı	En fazla %40
pH	En fazla 5,4
Nem miktarının toplam et proteinine oranı	En fazla 2,5
Üretimde kullanılan nitrit /nitrat miktarı	En fazla 150 ppm
Uzunluk	10-12 cm
Çap	3-5 cm

Kayseri mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Kayseri Sucuğu, köklü bir geçmişe ve üne sahiptir. Evliya Çelebi'nin Seyahatname isimli eserinde Kayseri Sucuğunu, 17. yüzyılda Kayseri Sucuğu ile ilgili "Makulat ve imalata has beyaz ekmeği, lavaşa yufkası, katmerli böreği, lahm-ı kadit namı ile şöhret bulan kimyonlu sığır pastırması ve nilskli et sucuğu bir tarafta yoktur. İstanbul'a hediye olarak gider." şeklinde ifade eder. 1928'de yayımlanan Askeri Tıbbi Baytarı Mecmuasında, "en nefis pastırma ve sucuk Kayseri'de i'mâl olunduğu ma'lûmdur." ifadesi bulunur.

Kayseri Sucuğu, yerli ve yabancı turistler tarafından çok rağbet görür ve şehrin ekonomisinde önemli bir rol oynar. Kayseri'de bulunan Erciyes Kayak Merkezinde düzenlenen Sucuk Ekmek Festivali yerli ve yabancı turistler tarafından yoğun ilgi görür."

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

"Kayseri Sucuğunun Üretim Tekniği: Sucuk için seçilen etler bu iş için özel olarak eğitilmiş sucuk ustaları tarafından önce kuşbaşı şeklinde hazırlanarak kıyma makinalarında kıyılır. Sucuk harman teknelerine konulur. Sucukluk yağlar kuşbaşı şeklinde kıyılarak üzerine konulur.

Bu karışıma tuz, baharat, kimyon ve sarımsak ilave edilerek iyice karıştırılır. Karışım 1 gün teknede bekletilir. Kıyma makinalarında ince kıyma şeklinde kıyılarak sucuk hamuru hazırlanır. Sucuk hamuru özel makinalarla tabii ve suni bağırsaklara doldurulur. Bağırsaklara doldurulan sucuklar kurutulur.

100 kg. taze sucuk karışımının bileşimi;

80 kg. az yağlı sığır eti
20 kg. sığır iç yağı
2 kg. toz halinde tatlı kırmızı biber
1 kg. toz halinde acı kırmızı biber (İsteğe göre acı kırmızı biber artırılır veya eksiltir.)
2 kg. sofralık tuz
0,5 kg. karabiber
0,4 kg. yenibahar
2,5 kg. sarımsak"

ifadesi,

"Üretim Metodu: Kayseri Sucuğunun üretimi; geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilir.

Geleneksel yöntem ile üretim

100 kg sucuk hamur bileşimi:

80 kg az yağlı sığır eti
20 kg sığır iç yağı
2 kg toz tatlı kırmızı biber
1 kg toz acı kırmızı biber (İsteğe göre acı kırmızı biber artırılır veya eksiltir.)
1,5-2 kg nitrit katkılı tuz
0,5 kg karabiber
0,4 kg yenibahar
2,5 kg sarımsak

- Sığır eti ve iç yağ, 2,5 -3 mm aynalara ve kevgire sahip olan kıyma makinasından geçirilir.
- Elde edilen kıymaya, kıyma makinesinden geçirilmiş sarımsak, tuz ve baharat ilave edilerek yoğurulur ve homojen hale gelmiş sucuk hamuru hazırlanır.
- Sucuk hamuru, dolum makinası ile doğal bağırsaklara doldurulur.
- Doldurulan bağırsaklar, Kayseri Sucuğunun parmak şeklini alabilmesi için 10 -12 cm uzunluğunda boğumlar elde edilecek şekilde ip ile bağlanarak sucuk arabaları ya da kancalara asılır.
- Kancaya asılan sucuklar, 3- 5 gün boyunca nem, hava sirkülasyon hızı, sıcaklık ve sucuğun nem oranına göre fermente edilir. En fazla %40 nem ve en fazla 5,4 pH değerine ulaşan sucuklar satışa sunulur.

Endüstriyel yöntem ile üretim

Bileşen	Oran
Sığır eti	% 70
Sığır iç yağı	% 20
Sarımsak	% 1,4
Nitritli kütleme tuzu (E250)	% 1,6
Su	% 1
Baharat	% 6
Baharat içeriği	
Acı kırmızı toz biber	%35
Tatlı kırmızı toz biber	%22
Kimyon	%22,5
Kırmızı pul biber	%2
Yenibahar	%4
Kekik	%2
Karabiber	%4

- Sığır eti ve iç yağ, 2,5 -3 mm aynalara ve kevgire sahip olan kıyma makinasından geçirilir.
- Elde edilen kıymaya, kıyma makinesinden geçirilmiş sarımsak, tuz ve baharat ilave edilerek yoğurulur ve homojen hale gelmiş sucuk hamuru hazırlanır.
- Sucuk hamuru, dolum makinası ile doğal bağırsaklara doldurulur.
- Doldurulan bağırsaklar, Kayseri Sucuğunun parmak şeklini alabilmesi için 10 -12 cm uzunluğunda boğumlar elde edilecek şekilde ip ile bağlanarak sucuk arabaları ya da kancalara asılır.
- Kancaya asılan sucuklar, 3- 5 gün boyunca nem, hava sirkülasyon hızı, sıcaklık ve sucuğun nem oranına göre fermente edilir. En fazla %40 nem ve en fazla 5,4 pH değerine ulaşan sucuklar satışa sunulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Kayseri Sucuğunun geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan bileşenlerin seçilmesi, hazırlanması, sucuk hamurunun yoğurulması, bağırsaklara doldurulması ve parmak sucuk şekline getirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu nedenlerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Sucuğunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.”

ifadesi eklenmiştir.

- **Denetleme:**

“Denetimi: Üretiminin ve yukarıda belirtilen özellikteki sucuğun üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Belediye, Tarım İl Müdürlüğü, İl Sağlık Müdürlüğü ve Ticaret Odası uzman elemanlarından oluşturulacak bir Komisyon tarafından yapılır.

ifadesi,

“Denetimler; Kayseri Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Büyükşehir Belediyesi, Kayseri İl Sağlık Müdürlüğü, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde görevli, konuda uzman en az üç kişinin katılımı ile oluşturulan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

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

Denetim mercii tarafından üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Kayseri Sucuğu ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

şeklinde değiştirilmiştir.