



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **152**

Yayın Tarihi

03.07.2023

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 152. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	13

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 152. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000281	Kırşehir Ahi Helvası	6
2.	C2022/000481	Fethiye Tarhanası	8
3.	C2023/000120	Söke Tahinli Pidesi	11

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1386	Diyarbakır Hasır Bileziği	13
2.	1387	Maraş Ekşili Çorba	15
3.	1388	Seymen Kavunu	17
4.	1389	Diyarbakır Kenger Meftunesi	21
5.	1390	Polat Kınalı Ekmek	23
6.	1391	Sarıveliler Yöresel Giysileri	25

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Kırşehir Ahi Helvası

Başvuru No	: C2022/000281
Başvuru Tarihi	: 01.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırşehir Ahi Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kırşehir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Medrese Mahallesi, Atatürk Cad. 93. Sok. No: 14/1 KIRŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Kırşehir ili
Kullanım Biçimi	: Kırşehir Ahi Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırşehir Ahi Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırşehir Ahi Helvası; tereyağı, özel amaçlı buğday unu, bal, süt ve ceviz içi kullanılarak Kırşehir ilinde üretilen helvadır. Üretiminde beyaz şeker kullanılmaz, ballı süt karışımı ile helva tatlandırılır.

Kırşehir Ahi Helvası, 13. yüzyıla kadar dayanır. Ahilik kültürü içinde fütüvvet ile şed kuşanma töreninde yer alır ve Kırşehir ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim yöntemi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırşehir Ahi Helvasının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir

250 g eritilmiş tereyağı
300 g özel amaçlı buğday unu
300 g bal
600 ml süt
250 g kıyılmış ceviz içi

Bal sütün içine dökülüp tamamen çözününceye kadar karıştırılır.

Bir tencerede tereyağı ve un, un yağı iyice çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika karıştırıldıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 45 dakika karıştırılarak kavrulur. Unun rengi kahverengiye dönünce, ballı süt karışımı üzerine yavaş yavaş dökülür ve 5 dakika daha karıştırılarak kavrulur. Ateşin üzerinden alındıktan sonra kıyılmış ceviz içi katılıp karıştırılır. Kırşehir Ahi Helvasına istenen şekil verilir ve servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kırşehir Ahi Helvasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Kırşehir ilinin mutfak kültürü içinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırşehir Ahi Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Kırşehir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği koordinatörlüğünde, Kırşehir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kırşehir Lokantacılar ve Pastacılar Odası ve Ahilik ve Esnaf Kültürünü Araştırma Merkezi ve Turizm Derneğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kırşehir Ahi Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Fethiye Tarhanası

Başvuru No	: C2022/000481
Başvuru Tarihi	: 30.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Fethiye Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Taşyaka Mah. 144. Sok. No:119 Fethiye MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Fethiye Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Fethiye Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Fethiye Tarhanası; buğday, yoğurt, kuru fasulye, nohut, darı, mısır, börülce, kırmızıbiber, kuru soğan, domates, ekşi maya, sarımsak, nane, kekik ve tuzun tekniğine uygun şekilde karıştırılıp yoğurulması ve elde edilen hamurun fermentasyona tabi tutulması ve sonrasında bu hamurun kurutularak ufalanması/öğütülmesi ile hazırlanan Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçelerine özgü bir tarhanadır.

Üretim için kullanılacak tahıl ve bakliyatlar öğütülür ve ince elekten geçirilir. Elek altında kalan bu kısma halk arasında “göce unu” adı verilir. Bu bileşenlerden dolayı “göceli tarhana” olarak da bilinir.

Fethiye Tarhanası; Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde uzun yıllardır yapılan, üretim metodu ve kullanılan bileşenler bakımından farklılaşır. Fethiye Tarhanasının üretildiği; Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçeleri ile ün bağı bulunur. Fethiye Tarhanasının tarihçesinde; özellikle halk arasında imece usulüyle yapıldığı ve misafirlere ikram edilmesi ile günümüze kadar geldiği bilinir.

Fethiye Tarhanası; içerisinde kullanılan bileşenler sayesinde kırmızı-sarı ve turuncu renk ve tonlarında, topaklanma olmamış ve ince granül formunda, parlak görünümlü, baharat, tahıl ve bakliyat parçaları içeren, baharat lezzeti bulunan, kısmen ekşi tada sahip bir tarhanadır.

Fethiye Tarhanasının üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.

Fethiye Tarhanası; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ve ayrıca çorbası yapılarak tüketiciye arz edilir.

Üretim Metodu:

Fethiye Tarhanası Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 12 kg buğday,
- 7 kg kuru soğan,
- 5 kg kırmızıbiber,
- 5 kg domates,
- 5 kg yoğurt,
- 1 kg ekşi maya,
- 500 g taze kekik ve 100 g kuru kekik,
- 500 g taze nane ve 100 g kuru nane,
- 500 g nohut,
- 500 g darı,
- 500 g kuru fasulye,
- 500 g börülce,
- 500 g sarımsak,
- 300 g kuru dane mısır,
- 150 g tuz.

Fethiye Tarhanası Üretim Aşamaları:

Fethiye Tarhanasının üretiminde; bileşenlerinin seçimi ve hazırlanması, temizlenmesi, ayıklanması, hamur elde edilmesi, mayalama, ürünün kurutulması, öğütülmesi vb. tüm aşamalarında ustalık becerisi önemli bir yer tutar.

Tarhana Hamurunun Hazırlanması: Kuru soğan, sarımsak, kırmızıbiber, domates, nane ve kekik bol suyla yıkanıp temizlenir, ayıklanır ve ince şekilde doğranır ya da rendelenir.

Kuru soğan, sarımsak, kırmızıbiber, domates, tüm bu bileşenler yeteri büyüklükte bir kaba/kazana konulur. Kazanın en altına kekik, nanenin gelmesi sağlanır. Bu karışıma tuz eklenip iyice karıştırılır ve kısmen pişirilir. Kullanılan bileşenlere ait özellikle kekik ve nanelerin sap vb. fazla kısımları ayıklanır ve pişirilmesinin devam etmesi için bu karışım ayrı bir kaba/kazana konulur.

Diğer taraftan; buğday un şeklinde, darı, nohut, mısır, kuru fasulye ile halk arasında karnıkara olarak bilinen börülce ince köftelik bulgurdan daha ince olacak şekilde öğütülür. Daha sonra ince elekten geçirilir ve elek altında kalan göce unu olarak bilinen karışım ayrı bir yerde gıda ile temasa uygun sergiler üzerinde, üzerine yeterince tuz eklenerek bekletilir.

Pişirilmekte olan karışıma azar azar göce unu ilave edilir ve ahşap bir kaşık/kepçe ile karıştırılır. Karıştırma işlemi; yeterince göce unu ilave edilerek, koyu kıvam elde edilene kadar devam eder. Göce ununun hepsi bu aşamada kullanılmaz.

Karıştırılması biten karışımın üzerine ekşi maya ilave edilir. Yoğurma aşamasına geçilir. Mayalanan karışım, akışkan ve koyu kıvamlı bir hamur haline gelinceye kadar homojen şekilde yoğrulur. Böylelikle tarhana hamuru elde edilir.

Mayalanma süresi ortam sıcaklığına ve mevsime göre değişir. Yaz aylarında yaklaşık 1 haftada, sonbahar aylarında ise 1-2 haftada mayalanma gerçekleşir. Bu karışım her gün düzenli olarak ahşap bir kepçe/kaşık vb. karıştırılır. Karışım kabararak üzeri kısmen köpüklenir ve fermantasyonu gerçekleşir.

Tarhana hamurunun kazandan alınan göceli kısmı, kalan göce ununa eklenir. Tüm bu bileşenler tekniğine uygun şekilde ya da sergi bezlerinin altının üstüne getirilmesi yöntemi ile iyice homojen bir şekilde karıştırılır. Daha sonra bu karışım soğumaya bırakılır.

Kurutma ve Öğütme: Hamurdan parçalar alınıp yassı hale getirilerek temiz ve gıda ile temasa uygun bezlerin/örtülerin üzerine serilir. Doğrudan güneş ışığı almayan bir yerde kurumaya bırakılır. Doğrudan güneş ışığı almadan tarhananın kurutulması; besin değerinin ve renginin korunmasına yardımcı olur. Hamur parçaları ertesi gün ters çevrilir. Kuruyan hamur parçaları ufalanır ve öğütülür. Daha sonra kevgir/elekten vb. geçirilir. Ufalanmış tarhana tekrar örtülerin üzerine ince bir tabaka halinde serilip son kurumaya bırakılır.

Diğer bir kurutma tekniği ise; tarhana hamurunun avuçta yoğurularak yassı bir hale getirilmesi, orta kısmına kurummasını kolaylaştırmak için parmakla hafifçe bastırılmasının ardından temiz ve gıda ile temasa uygun bezler/örtüler üzerinde kurumaya bırakılmasıdır. Daha sonra kurutulan hamur parçaları ufalanır ve öğütülür.

Muhafaza Koşulları, Ambalajlama ve Piyasaya Arz: Fethiye Tarhanası; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tercihen bez torbalara konulur. İlgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Fethiye Tarhanası; son tüketiciye ulaştırılana kadar ki tüm aşamalarında; temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı bir biçimde, doğrudan güneş ışığından korunarak serin ortamlarda muhafaza edilir.

Pişirme ve Servis: Fethiye Tarhanasının hazırlanması kadar pişirilmesine de özen gösterilir. Fethiye Tarhanasının çorba olarak hazırlanması için; önce ortalama 100 g tereyağı ya da 100 ml ayçiçeği yağı/zeytinyağı tencereye konulur. Üzerine yaklaşık 10 g toz ya da pul kırmızıbiber ilave edilir. Üzerine 2 litre su ve yaklaşık 150 g tarhana konulur. Bu karışım kaynayana kadar kısık ateşte ocak üzerinde karıştırılır. İstenilen kıvama geldiğinde ocağın altı kapatılır. Sıcak olarak servisi yapılır.

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

Coğrafi sınır içerisinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Fethiye Tarhanasının; Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçeleri ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle, Fethiye Tarhanasının üretim aşamaları, Muğla ili Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde gerçekleştirilir. Ancak, Fethiye Tarhanasının pişirilmesi ve servisi aşamaları Fethiye ve Seydikemer ilçeleri haricinde de gerçekleştirilebilir.

Denetleme:

Denetimler; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası, Fethiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Fethiye Ziraat Odasının katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Fethiye Tarhanasının pişirilmesi ve servisinin uygunluğu ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığı,
- Fethiye Tarhanası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

3. Söke Tahinli Pidesi

Başvuru No	: C2023/000120
Başvuru Tarihi	: 27.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Tahinli Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Söke Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Konak Mah. Yıldırım Sok. Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili
Kullanım Biçimi	: Söke Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Söke Tahinli Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Tahinli Pidesi; ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu, su, tuz, maya, tahin, maya ve tereyağı kullanılarak Aydın ilinde üretilen pidedir.

Söke Tahinli Pidesi; gıda ile temasa uygun tercihen taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Söke Tahinli Pidesinin özellikle şekil verme aşaması olmak üzere hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir.

Söke Tahinli Pidesinin Aydın ili Söke ilçesi ile ün bağı bulunur. Aydın iline özgü fırıncılık mamullerinden birisidir. Aydın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Söke Tahinli Pidesi günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Üretim Metodu:

Söke Tahinli Pidesinin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (15 kişilik):

- 1,5 kg ekmeklik buğday unu/özel amaçlı buğday unu,
- 1 litre su,
- 1 kg tahin,
- 1 kg toz beyaz şeker,
- 300 g tereyağı,
- 20 g tuz,
- 10 g ekmek mayası.

Söke Tahinli Pidesinin Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisine; un, tuz ve su konulur.

Diğer taraftan, mayanın aktif hale gelebilmesi/çözüldürülmesi için; yaklaşık 2 gram toz beyaz şeker ve yeterince su ile maya karıştırılır. Bu karışım; elle çırpılarak maya ve şekerin iyice çözünmesi sağlanır. Ardından hazırlanan diğer un, tuz ve su karışımına eklenir.

Elde edilen karışımın homojen olarak karışması için ortalama 20 dakika kadar iyice yoğurulur. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun parlak görünüşlü, yumuşak, pürüzsüz, kaygan, yapışkan olmayan, elastik özellikte olması istenir. Yoğrulan hamur en az 5 dakika süre ile dinlendirilir.

Hazırlanan hamur, ortalama 150 gramlık parçalara ayrıldıktan sonra oklava ile ortalama 20 cm çapında dairesel şekilde açılır. Şekli verilen hamur yaklaşık yarım saat kadar daha hamur fermentasyonu için dinlenmeye bırakılır.

Açılan hamurun üzerine sırasıyla; tahin ve toz beyaz şeker konularak iyice yayılır. Hamur el ile kenarlarından yuvarlanır, ardından kendi etrafında sarılır ve tekrar açılır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Hazırlanan hamur, pişirilmesi için üzerine un serpilen gıda ile temasa uygun yağlı kağıtlar ve/veya tepsilere üzerine

konulur. Hazırlanan hamurun üzerine; tereyağı, tekrar tahin ve toz beyaz şeker konulur ve hamurun her yerine iyice yayılması sağlanır. Bu işlemler şekli verilen her bir hamur için ayrı ayrı yapılır.

Pişirme ve Servis:

Hazırlanması tamamlanan hamurlar fırına konulur. Pişirme işlemi; yaklaşık 250°C'deki tercihen taş zeminli ve odun ateşiyle ısıtılan fırınlarda; ortalama 10 dakikalık bir sürede tamamlanır. Genellikle pişirilmesi tamamlanan; Söke Tahinli Pidesinin ağırlığı ortalama 200 g/adet civarındadır.

Fırından çıkarılan ürünler üst üste gelmeyecek şekilde dizilerek 15-20 dakika kadar dinlendirildikten sonra tüketiciye sunulur.

Söke Tahinli Pidesi; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Söke Tahinli Pidesi; bütün olarak ya da dilimlenerek tüketiciye sunulur.

Söke Tahinli Pidesinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Aydın ilinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Söke Tahinli Pidesinin; Aydın ili Söke ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Söke Tahinli Pidesinin tüm üretim aşamaları, Aydın ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Odasının koordinasyonunda; Söke Ticaret Odası ile Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Söke Tahinli Pidesinin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Söke Tahinli Pidesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Diyarbakır Hasır Bileziği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1386
Tescil Tarihi	: 13.06.2023
Başvuru No	: C2021/000153
Başvuru Tarihi	: 31.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Hasır Bileziği
Ürün / Ürün Grubu	: Bilezik / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
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 Hasır Bileziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Hasır Bileziği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Hasır Bileziği; 18, 22 ve 24 ayardaki 90 mikron altın teller kullanılarak Diyarbakır ilinde üretilen sık dokumalı hasır bileziktir. Tamamıyla el işçiliği ile üretilir.

Diyarbakır Hasır Bileziği 180-200 adet parçadan oluşur. Kaynaksız ve iç içe geçmeli şekildedir. Bileziklerde güneş ve gül motifleri kullanılır. Motiflerin üzerindeki desen çizgileri belirgin ve keskindir.

Diyarbakır Hasır Bileziğinin anahtar kısmı kare dişlerden oluşur. Hasırın marka denilen kısmı gül şeklinde olup 3 parça halinde hasıra monte edilir. El işçiliği olan ürünün tasarımında herhangi bir deformasyon olmadan uzun yıllar kullanılabilir.

Diyarbakır Hasır Bileziğinin geçmişe eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin el sanatı ürünleri içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle hasır dövme işlemi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Hasır Bileziği uluslararası standartlarda saf altın değeri kabul edilen 1000 milyem değerindeki 24 ayar, 916 milyem değerindeki 22 ayar ve 750 milyem değerindeki 18 ayar altın kullanılarak yapılır. Bunun için ölçüm cihazı ile saflık derecesi ölçümü yapıp sertifikalandırılır veya üretimde kullanılacak altınlar, sertifikalı olarak temin edilir.

İşlenmeye hazır külçe altın veya hurda altınlar, eritme ocağında yaklaşık 1100°C sıcaklıkta 10-20 dakika potada eritilir ve çubuk şeklini alması için kalıba dökülür. Soğuyan altın çubuklar tel makinasından çekilip tel haline getirilerek balmumuna yatırılır. İncelmesi için birkaç kez haddelenerek çekilip 90 mikron yapılır. Bu süreçte asite batırılır ve tekrar ısıtılır. Tam emin olmak için mikrometre ile telin 90 mikrona geldiği tespit edilir. Bu ölçülendirmeden sonra yapılmak istenen boyut ve ağırlıktaki hasır için yapılmış malafalara dolandırılır. Yeteri miktarda yuvarlanan altınlar malafadan çıkarılıp bir keski yardımıyla kesilir.

Bilezik hasır istenen boyutlara ve ağırlığa göre 180 veya 200 parça dörtgen kesilmiş teller, marka ve anahtarın oluşturduğu parçadaki tellerden başlık kurulur ve altın teller, elle tek tek örülür. Bu işlem hasırın boyutuna ve ağırlığına göre 3-5 saat sürer. Örülen hasırda kabaran kısımlar varsa, çekiç ve örs ile dövülerek düzeltilir. Dövme işleminin, hasıra zarar vermemesi için dikkatlice yapılması gerekir ve ustalık becerisi gerektirir. Düzeltme

işleminden sonra, marka denilen gül kısmı oluşturulur. Keski ve benzeri kuyumculuk el aletleri marifetiyle marka denilen parça hasırın boyutlarına uygun genişlikte iki parça halinde kesilir. Kesilen marka mengeneye sıkıştırılarak kenarları eğe ile oyulur gül veya güneş motifi verilerek hasıra monte edilir.

Hasırın anahtar kısmı; kare dişlerden dişlerin kaynama çubuklarından ve bir adet kilit telinden meydana gelir. Bu kısım marka denilen güneş veya gül motifinin montajından hemen sonra takılır.

Hasırın zincirinin monte edilmesi için hasırın iki ucuna birer adet küçük halka kaynatılır. Tüm parçaları birleştirilen hasır, bilezik ölçüsüne uygun biçimde yuvarlanır. Bilezik üzerindeki malzeme kalıntıları temizlenir. Bu işleme tesviye denir. Tesviye edilen bilezik, hidroflorik asidin içinde 19,5 derecede kaynatılarak kir ve siyahlıklardan arındırılır. Üzerindeki pürüzlerin giderilmesi için zımparalama makinası ile zımparalanır ve cilalama makinesi ile cilalanarak parlatılır.

Zincir hasıra kaynatılır ve altın suyuna batırılır. Bu işlem ile tamamlanarak Diyarbakır Hasır Bileziği satışa hazır hale gelir.

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

Diyarbakır Hasır Bileziğinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin el sanatı ürünleri içerisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle hasırı dövme işlemi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Hasır Bileziğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Diyarbakır Kuyumcular ve Sarraflar Odasından, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesinden ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasından bu 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 malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün, özellikle parça sayısı ve motif şekli olmak üzere özelliklerinin uygunluğu ile Diyarbakır Hasır Bileziği 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.

2. Maraş Ekşili Çorba

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1387
Tescil Tarihi	: 15.06.2023
Başvuru No	: C2021/000457
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Ekşili Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmet Paşa Mah. Azerbaijan Blv. 25-A Dulkadiroğlu / KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Ekşili Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Ekşili Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Ekşili Çorba; dövme (buğday), mercimek, nohut, ezilmiş sarımsak, coğrafi işaret olarak 343 sayı ile tescilli Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ve mevsimine ve isteğe göre semizotu, pancar, pancar sapı ya da patlıcan kullanılarak pişirildikten sonra üzerine sos dökülmesi suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen çorbadır. Sosu, kızdırılmış tereyağına nane ve pul biber ilave edilmesi veya kızdırılmış tereyağında ezilmiş sarımsak, nane ve pul biberin kavrulması suretiyle hazırlanır. Servisi sıcak olarak yapılır.

Maraş Ekşili Çorbanın geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Öğünlerde genellikle başlangıç yemeği olarak kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Maraş Ekşili Çorba üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 150 g mercimek
- 90 g dövme (buğday)
- 60 g haşlanmış nohut
- 5-6 diş ezilmiş sarımsak
- 20 g tereyağı
- 5 g tuz
- 5 g kuru nane
- 5 g pul biber (tercihen coğrafi işaret olarak 43 sayı ile tescilli Maraş Biberi)
- 5 ml Maraş Sumak Ekşisi Akıtı (isteğe göre artırılabilir)
- Mevsimine ve isteğe bağlı olarak 1-2 demet semizotu, 500 g ince doğranmış pancar veya pancar sapı ya da 2-3 adet küp şeklinde doğranmış patlıcan
- 2 l su

Dövme (buğday) bir gece önceden yıkanıp üzerini 1,5-2 cm geçecek şekilde su ilave edilerek bekletilir. Ertesi gün suyu süzülür, yıkanmış mercimekle birlikte bir tencereye konur ve üzerine su eklenerek kaynatılır. Dövme pişince haşlanmış nohut ilave edilir. Mevsimine ve isteğe göre semizotu, pancar, pancar sapı ya da patlıcan eklenir. Sebzeler pişince sırasıyla tuz, ezilmiş sarımsak ve Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ilave edilip 5 dakika kaynatılır.

Çorbanın sosu; bir tavada kızdırılan tereyağına nane ve pul biber ilave edilmesi veya kızdırılmış tereyağında ezilmiş sarımsak, nane ve pul biberin kavrulması suretiyle sarımsaklı veya sarımsaksız olarak hazırlanır.

Maraş Ekşili Çorbanın servisi, sosu üzerine gezdirilerek döküldükten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Maraş Ekşili Çorbanın geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Maraş Ekşili Çorbanın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Kahramanmaraş Lokantacılar, Kebapçılar ve Tatlıcılar Odasından konunun uzmanı birer kişinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; özellikle Maraş Sumak Ekşisi Akıtı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Maraş Ekşili Çorba ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Seymen Kavunu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1388
Tescil Tarihi	: 19.06.2023
Başvuru No	: C2022/000239
Başvuru Tarihi	: 01.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Seymen Kavunu
Ürün / Ürün Grubu	: Kavun / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: 1- Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası 2- Çorlu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- Zafer Şehitler Cad No:6, 59860 Çorlu TEKİRDAĞ 2- Salih Omurtak Cd. No:139, 59850 Çorlu TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili Çorlu ilçesi Seymen Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Seymen Kavunu ibaresi, aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Seymen Kavunu ibaresi, logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Seymen Kavununun Latince tür adı *Cucumis melo* L. olup, Inodorus Grubuna dahil, Golden Dew çeşidi, kabakgillerden, sürüngen gövdeli, bir yıllık otsu bir bitkidir. Seymen Kavunu eliptik şekilli, dış kabuğu girinti çıkıntılara sahip, meyvesi büyük, sarı renkte bir kavun olup, eliptik uzun ve üzerindeki kırışıklıklar daha az olacak şekilde Golden Dew çeşidinden coğrafi alanda farklılaşmış ve “Sarı Kanarya” denilen tipine dönüşmüştür. Bir yıl önce hasatta elde edilen kavun tohumlarından üretiminin yapılması sonucunda bölgeye adapte olmuş yerel bir kavundur.

Kavun, Seymen Mahallesinde buğday ve ayçiçeğinin yanında geleneksel olarak yetiştirilen üç üründen birisidir. Bölgede kavun yetiştiriciliğinin 1937 yılından beri yapıldığı bilinmektedir. 1937 tarihli bir kaynak kitapta bölgede kavun haricinde pazar açısından önemli bir bağ-bahçe ürününe rastlanmadığı belirtilmektedir. Yöredeki çiftçilerle yapılan görüşmelerden Seymen Kavunu’nun yörede 90 yılı aşkın süredir yetiştirildiği anlaşılmaktadır. Yörede kavun yetiştirilirken kullanılan beşeri yöntemler Golden Dew çeşidinin coğrafi sınırda farklılaşarak ayırt edici özelliklerini kazanmasını sağlamıştır. Seymen Mahallesindeki üreticiler uzun yıllar boyunca bir önceki hasatta elde edilen kavunlardan kabuğu üzerindeki kırışıklıkları daha az ve daha eliptik uzun olanların tohumlarını seçerek seleksiyon işlemi uygulamış ve eliptik uzun ve kabuk üzerindeki kırışıklıklar daha az olan Sarı Kanarya yerel tipinin oluşmasını sağlamıştır. Yörede kavun yetiştirilirken uygulanan beşeri yöntemlerden bir diğeri münavebe yapılması olup, bir yıl Seymen Kavunu yetiştirildikten sonra aynı tarlada birkaç yıl buğday veya ayçiçeği yetiştirilmesinin, yani bir çiftçinin 4-5 yılda bir Seymen Kavunu ekmesinin ürünün tatlı ve bol sulu olmasını sağladığı bilinmektedir.

Seymen Kavunu, dayanıklı, tatlı ve bol sulu olmasıyla bilinir. Taze tüketilen bir meyve olmakla birlikte uygun koşullarda 6 aydan daha fazla dayanıklılığa sahip olduğu için depolamaya uygundur, kışın tüketilir. Tekirdağ yöresindeki halkın Eylül ayında bol miktarda kavun alıp askıda muhafaza ettiği ve tüm kış tükettiği bilinir. Seymen Kavunu İstanbul’da da pazarlanır ve bilinir. Olgunlaşma ve hasat ayları olan ağustos-eylül ayları arasında belirtilen coğrafi sınırın ekolojik koşullarına bağlı olarak ürünün tatlılığı ve kuru madde içeriği oluşur.

Seymen Kavunu; sarı kabuk renkli ve ince kabuklu, meyve et rengi soluk yeşil renkli, şeker oranı yüksek ve suludur. Seymen Kavunu, kavun için önemli bir tüketim özelliği olan meyve kabuk kalınlığı açısından diğer kavunlardan daha ince özelliğe sahiptir. Meyve et rengi açısından da daha açık ve parlak renklidir. Kavunda tüketici tercihi eliptik kavundan yana olup, Seymen Kavunu eliptik özelliktedir (Şekil-1). Çorlu ilçesinin iklim özellikleri gereği kavun yetiştiriciliği açıkta yapılır. Çorlu ilçesi, Seymen Mahallesi Marmara ikliminin etki alanı içerisindedir. Kışları kuru ve soğuktur. Yazları sıcak ve zaman zaman rüzgarlı geçer. Birkaç yılda bir yazları gerçekleşen dolu yağışı normal karşılanır. Toprak yapısı ve rüzgârlar Seymen Kavununa ayırt edici özelliklerini kazandırmaktadır. Seymen Mahallesi düzlük bir yapıya sahiptir ve arazinin büyük bölümü Ergene Havzası içinde yer alır. Burası Yıldız Dağları'ndan taşınan ve akarsulardan sürüklenen tortuların depolandığı bir dolgu bölgesi olup, ayrıca bölgede kuzey-kuzeydoğu yönlü lodos (rüzgârın hızı 3.6 m/sn) etkili olmaktadır. Bu nedenle Trakya'da en az yağış alan bölgedir.



Şekil-1: Seymen Kavunu görselleri

Tablo-1: Seymen Kavunu Meyve Özellikleri

Meyve Özelliği	Değerler
Meyve Ağırlığı (g)	2.350-2.500
Meyve boyu (cm)	31,00-33,00
Meyve çapı (cm)	14,00-16,00
Meyve kabuk kalınlığı (cm)	0,12-0,14
Çekirdek evi ağırlığı (g)	225-250
Çekirdek evi boyu (mm)	22,00-24,00
Çekirdek evi çapı (mm)	6,1-6,7
Suda çözünür kuru madde oranı (%)	10,33-11,34
Meyve sertliği (kg/cm ²)	1,97-2,09
Meyve et rengi (L*)	36,12-38,01
Meyve suyu pH değeri	6,12-6,38
Titre edilebilir toplam asit miktarı (g/100 g)	0,067-0,070
Aroma ve koku	Az

Morfolojik Özellikleri:

Kök: Başlangıçta zayıf olan kökler ileri devrede daha belirgin ve kuvvetli yapı kazanır. Kazık kök toprak seviyesinden 20- 30 cm derinliğe ulaştığında yan kökler oluşur. Yan köklerin bir kısmı derine, bir kısmı ise yanlara doğru gelişir. Kazık kök çevresinde bol saçak kök oluşmaktadır.

Gövde: Kavunlar 3-5 ana sürgüne sahiptir. 3-3,5 m kadar bir uzunluğa erişebilen bu sürgünler, çiçek ve meyvelerin oluştuğu yan kollar verir. Kavun bitkisinin gövdesi başlangıçta otsu, yuvarlak ve üstü sert tüylerle kaplıdır. Gövde daha sonra kısmen odunlaşır, çok köşeli bir görünüm alır, tüyler azalır. (Şekil-2)

Yaprak: Seymen kavununda yapraklar oldukça büyüktür. Yaprakların şekli yuvarlak veya kısmen kalp şeklindedir. Yaprakların alt ve üst yüzü tüylüdür. Yaprakların kenarlarında keskin dişler bulunur. Yaprakların renkleri yeşil ve koyu yeşile kadar değişir. Yaprak sapı uzun ve ortası olukludur. (Şekil-4)

Çiçek: Çiçekler yaprak koltuklarında meydana gelir. Parlak sarı renktedir. Kavun bitkisi iki ayrı tip çiçeğe sahiptir. Bunlardan birisi erkek, diğeri dişidir. Dişi çiçekler yan kollardaki yaprak koltuklarından çıkarlar. (Şekil-5)

Meyve: Seymen kavunu, kabuğu ince kalınlıkta (0,1- 0,3 cm) (Şekil-3), yapısı uzun silindirik şeklinde 27- 34 cm boyunda, 13-17 cm çapında, ortalama 2,5- 5 kg ağırlığında, üzeri pürüzlü parlak sarı renkte, meyve et rengi soluk yeşil renkte (Şekil-6), aroması yoğun ve çok sulu özelliktedir. Meyve et kalınlığı 3,8- 5 cm arasında, çekirdek evi ağırlığı 140-320 g arasında, çekirdek evi çapı 5,4- 7,5 cm arasında, çekirdek evi boyu 18-25 cm arasındadır. (Şekil-7 ila 10)

Tohum: Seymen Kavunu tohumları sarı renktedir. Tohumlar çimlenme kabiliyetlerini uygun şartlarda 5-8 sene muhafaza ederler. Bir gramda 20-50 adet tohum bulunur.



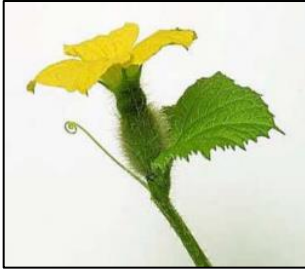
Şekil-2: Gövdesi



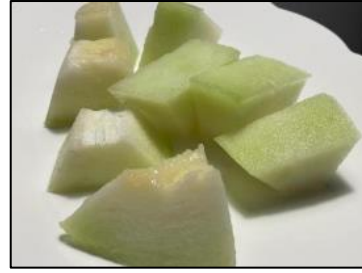
Şekil-3: Kabuk yapısı



Şekil-4: Yapağı



Şekil-5: Çiçek görünümü



Şekil-6: Meyve et renginin görünümü



Şekil-7: Çekirdeklerin görünümü



Şekil-8: Çekirdek evi (dikey görünüm)



Şekil-9: Çekirdek evi (yatay görünüm)



Şekil-10: Çekirdek evi

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı: Mart ayı ve nisan ayının ilk yarısında toprak tavlı iken 40-50 cm derinliğinde sürülür, nisan ayında ekim hazırlığı yapılır.

Ekim: Hazırlıkları tamamlanan toprakta nisan ayının ikinci yarısında ekim/dikim yapılır. Ark pulluğu ile 120-150 cm sıra arası mesafelerde masuralar açılır. 80- 100 cm sıra üzeri mesafelerde açılan ocaklara mayıs ayı başında havalı ve sulu ekim makinesi ile ekim yapılır ve üzerleri kapatılarak el ile düzeltilir. Ekim makinesi tercihe göre bir veya iki tohum atabilir. El ile ekim yapıldığında ocaklara 3-4 tohum atılır. Tohum ekim derinliği 5- 6 cm olmalıdır.

Sulama: Dikimle beraber mutlaka can suyu verilir. Aşırı sulama kavun meyvelerinin tat ve aromasını olumsuz etkiler. Çok kurak geçen yıllarda 2-3 kez sulama yapılır. Verilecek su miktarı ve bitkinin su ihtiyacı; bölgenin toprak ve iklim koşulları da dikkate alınarak ayarlanır. Sulama için genellikle damla sulama sistemi tercih edilir. Yağış dağılımının uygun olduğu yıllarda ise hiç sulama yapmadan üretim yapılabilir. Sulama suyunun bitki kök boğazı ile temas etmemesi sağlanır.

Bakım ve Gübreleme: Uygun tavda yapılan ekimden sonra tohumlar yaklaşık bir hafta içinde çimlenerek toprak üzerine çıkarlar. Ardından insan gücü ile ocak yapılır. Yapraklanmadan sonra yaprak gübresi uygulanır. Çapalama makinası ile sıra araları 3- 4 kez çapalanır. Ağustos ayı itibari ile sabah saatlerinde iki defa toz kükürt uygulanır. Seymen Kavunu organik maddeyi çok sever. Toprak analiz sonuçlarına göre eğer gerekirse ilk sürüm öncesi dekara 4-5 ton iyi yanmış çiftlik gübresi serilir ve sürüm ile toprağa karıştırılır. Masuralar açılmadan önce yine analiz sonuçlarına göre gerekli gübreleme kompoze (15:15:15 NPK) şekilde uygulanır. Meyve seyreletme döneminde ikinci azotlu gübre uygulaması yapılır.

Zirai Mücadele: Hastalık ve zararlılar ile gerektiğinde kimyasal mücadele yapılır. Söz konusu mücadele, ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile yapılır. Seymen Kavunu üretiminde, hastalık ve zararlılarla mücadelede diğer bir yöntem kültürel mücadele şeklindedir. Toprak kökenli hastalıklarla mücadele etmek için 4-5 yıl tarla bitkisi yetiştirilen alanlarda yetiştiricilik tercih edilir. Bitkiler kol attıktan sonra, bitki yan kolları çok uzamadan çapa makinesi ve/veya el ile çapalama olarak yüzeysel toprak işlemesi şeklinde çapalama yapılır. Çapalama; toprağı kabartmak, yabancı otları yok etmek ve topraktaki rutubeti muhafaza etmek amacıyla yapılır.

Münavebe (ekim nöbeti): Aynı toprakta Seymen Kavunu üretimi 4-5 yılda bir yapılmalı, aradaki senelerde dönüşümlü olarak buğday ve ayçiçeği ekimi yapılmalıdır.

Hasat: Seymen Kavunu ortalama 100-120 gün arası hasat olgunluğuna erişir. Olgunlaşan meyvelerin ağırlığı artar, kabuğu sarımtırak renk alır, toprak ile temas eden kısmı ise açık sarı renk alır, meyve sapı ile gövdenin birleştiği yere yakın olan kulakçık solmaya ve kurumaya başlar. Kavunun sap kısmı kurur ve tutulduğunda kolayca kopartılır. Hasat sırasında meyveye herhangi bir fiziki zarar verilmemesine özen gösterilir. Seymen Kavununda hasat genel olarak ağustos ile ekim ayları arasında yapılır.

Depolama ve Muhafaza: Seymen Kavunu su oranı yüksek olmasına rağmen dayanıklı kabuk yapısı nedeniyle uzun süre dayanabilir. Raf ömrünün uzun olması için kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda / depolarda muhafaza edilir. Depolama yapılırken kavunun toprakla doğrudan teması kesilmelidir. Altına saman serilmesi ve zaman zaman ters çevrilmesi, kavunun bozulmadan uzun süre muhafaza edilmesini sağlar. Daha uzun süreli muhafaza için ürünün; 4-8°C aralığındaki sıcaklıklarda, soğuk zincirde muhafaza edilmesi tavsiye edilir. Seymen Kavunu uygun koşullarda saklandığında şubat ayına kadar dayanabilme özelliği gösterir.

Denetleme:

Denetimler; Çorlu Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası, Çorlu Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Çorlu Ticaret Borsası ve Çorlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi birer uzmanın katılımıyla en az 4 temsilciden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 1 defa, gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Denetime ilişkin raporlar, Çorlu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimlerde; tohum temininin uygunluğu; kültürel işlemlere ve üretim metoduna uygunluk; muhafaza koşullarının uygunluğu ile Seymen Kavunu ibaresi, logo ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Diyarbakır Kenger Meftunesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1389
Tescil Tarihi	: 19.06.2023
Başvuru No	: C2020/193
Başvuru Tarihi	: 14.07.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Kenger Meftunesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kooperatifler Mah. Akkoyunlu Blv. 15 Yenişehir 21100 DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Kenger Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Kenger Meftunesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Kenger Meftunesi; kenger (Gundelia tournefortii), kuzu eti, sadeyağ, sumak, domates salçası, sarımsak, pul biber ve tuz kullanılarak Diyarbakır ilinde üretilen yemektir.

Diyarbakır Kenger Meftunesinin üretiminde kullanılan bileşenlerden kenger; yüksek rakımlarda yetişir, bahar aylarında toplanır ve dondurularak veya salamura yapılarak muhafaza edilir. Et, Karakaş ırkı koyunların 1 yaşına gelmiş kuzularından elde edilir. Sadeyağ ise kıl keçisinin sütünden yapılır.

Diyarbakır Kenger Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayram, düğün, taziye vb özel günlerde ikram edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Kenger Meftunesinin üretiminde kullanılan kuzu eti, kenger, sadeyağ, sumak ve domates salçası coğrafi sınırdan temin edilir.

6 kişilik Diyarbakır Kenger Meftunesi üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg kenger
- 500 g kuzu eti
- 60 g sadeyağ
- 40 g domates salçası
- 100 g tane sumak
- 600 ml su
- 4-5 diş sarımsak
- 5 g tuz
- 5 g pul biber
- 50 g buğday unu

Sumak, bir kabın içinde suda 30 dakika bekletilip demlenir ve suyu süzülerek ayrılır.

Kenger temizlenir, yıkanır, iri doğranır ve kararmaması için, içine buğday unu ilave edilen kengerin üzerini geçecek seviyede suda bekletildikten sonra çıkarılıp süzülür.

Taze kenger yerine dondurularak veya salamura yapılarak muhafaza edilmiş kenger kullanılacaksa, 30 dakika kaynar suda bekletilir.

Kuzu eti yıkanır, tuzlanır ve bir tencerede eritilmiş sadeyağda biraz kavrulur. Önce salça ve pul biber, daha sonra da kenger eklenip karıştırılır. Karışımın üzerini geçecek kadar su ile sumak suyu ilave edilir ve kuzu eti

yumuşayınca kadar pişirilir. Diyarbakır Kenger Meftunesinin servisi, pişen yemeğin üzerine ezilmiş sarımsak konup kısa bir süre dinlendirildikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Diyarbakır Kenger Meftunesinin geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Kenger Meftunesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

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

Denetim mercii, kamu 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. Polat Kınalı Ekmek

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1390
Tescil Tarihi	: 19.06.2023
Başvuru No	: C2022/000307
Başvuru Tarihi	: 22.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Polat Kınalı Ekmek
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Vilayet Binası 1 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili Doğanşehir ilçesi Polat Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Polat Kınalı Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Polat Kınalı Ekmek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Polat Kınalı Ekmek; tam buğday unu, su, tuz ve maya ile hazırlanan hamurun 25-30 cm çapında açılması; üzerine harç sürülüp çatalla çizilerek desen oluşturulması; genellikle pelit odunu, meşe odunu ya da kayısı odunu ile yakılan sac ocakta alt kısmının pişirilmesinden sonra ocağın ön kısmındaki taşların üzerine konularak harç sürülen üst kısmının da pişirilmesi suretiyle, Malatya ili Doğanşehir ilçesi Polat Mahallesinde üretilen ekmektir. Ekmek hamurunun ağırlığı 170-175 g, kalınlığı ise 0,4-0,5 cm'dir.

Polat Kınalı Ekmeğin üzerine sürülen orta kıvamlı harç; süt, yumurta, tereyağı, tam buğday unu, çörek otu, susam, karbonat ve tuz ile hazırlanır ve hamurun üzerine 70-75 g ağırlığında uygulanır. Harcın içeriğinde karbonat bulunması nedeniyle ekmeğin yüzeyi iyice kızarak kına rengini andıran bir renk aldığı için bu harca, coğrafi sınırda “kınalı harç” denir.

Polat Kınalı Ekmeğin alt kısmı sac ocakta, harç sürülen üst kısmı ise; coğrafi sınırda “süğe taşı” olarak adlandırılan ve sac ocağın önünde – ateşin karşısında bulunan yassı taşın üzerine konulmak suretiyle pişirilir. Süğe taşı, eski zamanlarda dağlardan getirilen siyah taşlar yontularak hazırlanırken günümüzde, hazır malzeme ile yapılan gıda ile temasa uygun taştır.

Polat Kınalı Ekmeğin geçmişi eskiye dayanır. Polat Mahallesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle sabah kahvaltısında olmak üzere her öğünde sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Polat Kınalı Ekmeğin üretiminde kullanılan tam buğday unu, coğrafi sınırdan temin edilir.

25 adet Polat Kınalı Ekmek üretmek için gereken bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

3 kg tam buğday unu
15 g kuru maya
45 g tuz
1,5 litre ılık su

Ekmeğin üzerine sürülen kınalı harcın bileşenleri:

2 litre süt
2 yumurta
100 g tereyağı
30 ml ayçiçek yağı
30 g çörek otu
30 g tam buğday unu

30 g susam
5 g karbonat

Un, maya, ılık su ve tuz bir kaptaki karıştırılıp yoğrularak yumuşak kıvamda hamur hazırlanır. Hamurun üzeri, coğrafi sınırdaki “hıla” olarak adlandırılan gıda ile temasa uygun bez örtüyle ya da tepsiyle kapatılarak 7-8 saat mayalanmaya bırakılır.

Ekmeğin üzerine sürülen kınalı harç; oda sıcaklığında eritilen tereyağının üzerine diğer bileşenlerin ilave edilip karıştırılması suretiyle hazırlanır ve 30 dakika dinlendirildikten sonra kullanılır.

Mayalanan hamurdan 170-175 g'lık parçalar alınır, ekmek tahtasının üzerinde merdane ile düzleştirilir ve oklava ile 25-30 cm çapında ve 0,4-0,5 cm kalınlığında açılır. Açılan hamurun üzerine 70-75 g kınalı harç sürülür ve çatalla çizilerek desen yapılır. Ekmek hamuru, üzerindeki harcın dökülmemesine dikkat edilerek genellikle pelit odunu, meşe odunu ya da kayısı odunu ile yakılan sac ocağın üzerine konur. Ağaçtan yapılan ve aktaraç denen kürek benzeri pişirme aracı ile çevrilerek ekmeğin alt kısmı yaklaşık 4 dakika pişirilir.

Alt kısmı pişen ekmek, aktaraç ile sacın üzerinden alınır ve ocağın önünde – ateşin karşısında bulunan yassı süge taşının üstüne yerleştirilir. Ekmeğin üzeri iyice kızarıncaya kadar çevrilerek pişirilir.

Pişme işlemi tamamlanan Polat Kınalı Ekmek, süge taşından alınır. Soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda piyasaya arz edilir. Serin ortamda bir hafta muhafaza edilebilir. Isıtılarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Polat Kınalı Ekmeğin geçmişi eskiye dayanır. Polat Mahallesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan tam buğday unu, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Polat Kınalı Ekmeğin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü'nün koordinasyonunda ve Malatya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Polat Sosyal Yardımlaşma ve Kültür Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan, özellikle un ve kınalı harç olmak üzere, bileşenlerin uygunluğu.
- Ekmek hamurunun ağırlık, çap ve kalınlığının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Polat Kınalı Ekmek ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Sarıveliler Yöresel Giysileri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.06.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1391
Tescil Tarihi	: 19.06.2023
Başvuru No	: C2022/000302
Başvuru Tarihi	: 13.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Sarıveliler Yöresel Giysileri
Ürün / Ürün Grubu	: Giysi / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sarıveliler İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mahallesi Merkez 1 Sokak No: 4 Sarıveliler KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili Sarıveliler ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sarıveliler Yöresel Giysileri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sarıveliler Yöresel Giysileri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sarıveliler Yöresel Giysileri adını Sarıveliler, eski adıyla, Karaman iline 157 km mesafede olan Başdere köyünden alır. Sarıveliler yöreye yerleşen Türkmen oymaklarınca kurulmuş bir yerleşim birimi olup, Tol Medrese'nin 1344 tarihli vakıf kayıtlarından köyün 1300'lü yıllarda mevcut olduğu anlaşılmaktadır.

Sarıveliler Yöresel Giysileri; toplumsal tören, milli kutlama, toplantı, düğün, bayram gibi özel günler ve etkinliklerde kadınlar tarafından giyilen yöreyle özdeşleşmiş giysiler olup, başa giyilen ve tercihe göre değişen yazma, pullu ak çember veya sarı saçaklı çember, lastikli fistan, tercihe göre fistanın yerine giyilen etek, fistanın üzerine giyilen örgü veya kadife yelek, bele bağlanan darabulus kuşağı, fistanın veya eteğin altına giyilen bağlama (topak don) parçalarından oluşur. Giysilerin bütünsel ön ve arkadan görünümü Şekil-1'de verilmiştir.

Sarıveliler Yöresel Giysilerindeki; pullu ak çember, sarı saçaklı çember, lastikli fistan, yün yelek, darabulus kuşağı ve bağlama (topak don) gibi karakteristik parçalar, kültür aktarımıyla Karamanoğlu Beyliğinden günümüze ulaşan giysilerdir. Yöre halkı yörük yaşam geleneğini halen sürdürmekte olup, sürülerini otlatmak için yüksek yaylalara çıkan yöre halkı yaylaların yeşilliğinden ve zengin çiçek florasının renklerinden etkilenmiş ve doğanın renklerini geçmişten beri yöresel kıyafetlerinde kullanmıştır.

Sarıveliler Yöresel Giysilerini oluşturan parçaların tanımı aşağıda verilmiştir:

1. Yazma: Yöredeki kadınların günlük hayatta başlarına örttükleri, fistan ile renk uyumu olan başa örtülen örtüdür. (Şekil-2)

2. Pullu Ak Çember: Kenarları işlemeli ve işlemez olmak üzere iki tipi mevcut olup, gençler işlemeli giyerken, yöredeki yaşlı kadınlar ise işlemez olarak tercih ederler. (Şekil-3 ve Şekil-4)

3. Sarı Saçaklı Çember: Başörtüsü üzerine çember olarak veya kuşak yerine kullanılabilen, 1x1 m ebatlarında pamuklu ve/veya yünlü dokuma örtüdür. (Şekil-5)

4. Lastikli fistan: Sarıveliler Yöresel Giysilerinde lastikli fistanın yazın 5,5x1 m jarse veya emprime kumaştan kışın ise 5,5x1 m kadife kumaştan dikileni kullanılır. Yazın giyilen çeşidinden kullanılan kumaşlar çiçek desenlidir ve incedir. Kışın ise tek renk (en çok kullanılan renkler mor, koyu mavi, eflatun ve kırmızıdır) kalın kadife kumaştan dikileni tercih edilir. (Şekil-6 ve Şekil-7)

5. Yelek: Kadife ve yün çeşitleri bulunmakta olup, yün yelek; eğirtmeç denilen iplik eğirme aletinde eğirtilen yünlerin tığ ile örülmesiyle yapılır, gündelik olarak yöresel kıyafetin üzerine giyilir. (Şekil-8 ve Şekil-9)

6. Darabulus (Trablus) kuşağı: Bu kuşağın deniz yolu ve Göksü Irmağı vasıtasıyla bölgeye ticaret malı getirip götüren Arap, Beyrut ve Trabluslu tüccarlar tarafından getirilmiştir. Zamanla bölgede ipek böcekçiliğinin gelişmesi sayesinde yörede günlük yaşama dahil olmuş, günlük kıyafetlerde kullanılır hale gelmiştir. Sarıveliler Yöresel Giysilerinde lastikli fistanın üzerine bele dolanan 40 cm x 1,5 m ebatındaki kuşaktır. Renkli ipekten sıralı şekilde yeşil-turuncu-beyaz renklerde dokunan kuşağın uçları püsküllüdür. En üstte püskülleri sarkacak şekilde bele üç defa sıkıca dolanır. (Şekil-10 ve Şekil-11)

7. Topak don (Bağlama): Yörede yaşlı kadınların giydiği topuktan lastikli olup topak bir görünüm verdiği için topak don olarak adlandırılır. Gelinlerin giydiklerine ise bağlama denir. Bunun sebebi gelinlerin giydiği parçanın dizden bağlanıp alt kısmına bol bir görüntü verilmesidir. Topak don yarısı (üst tarafı) renkli, alt tarafı beyaz olacak şekilde iki renkli olur. Topak donun renginin lastikli fistan ile uyumlu olması gerekir. Örneğin kırmızı kadife lastikli fistanın altına giyilen topak donun üst kısmı kırmızı tonlarda, alt tarafı ise beyaz olmalıdır. (Şekil-12 ve Şekil-13)



Şekil-1: Sarıveliler Yöresel Giysilerinin ön ve arkadan görünümü



Şekil-2: Yazma



Şekil-3: Ak çember (işlemesiz)



Şekil-4: Pullu ak çember



Şekil-5: Sarı saçaklı çember



Şekil-6: Lastikli fistan (yazlık) ve dikmekte kullanılan kumaşlar

Şekil-7: Lastikli fistan (kışlık)



Şekil-8: Yün yelek



Şekil-9: Kadife yelek



Şekil-10: Darablus Kuşağı
(sade saçaklı)



Şekil-11: Darablus Kuşağı
(işlemeli saçaklı)



Şekil-12: Topak don



Şekil-13: Topak don yapımında kullanılan kumaşlar

Üretim Metodu:

Sarıveliler Yöresel Giysileri sadece bu yörede giyildiği için ilçe içerisinde ihtiyaca göre sipariş üzerine hazırlanmakta olup, günümüzde yılda yaklaşık 100-150 adet dikilir.

1. **Yazma:** Yazma geçmişte her evde bulunan çulhalık adı verilen dokuma tezgahlarında ipek iplikten dokunurdu. Günümüzde 1 x 1 m büyüklüğünde hazır ipek kumaşın kesilmesi ve kullanacak kişinin tercihine uygun renklerde iğne oyası ile süslenmesiyle de yapılır. El dokuma yazma yapmak için çulhalığa çözgü denilen uzunlamasına iplikler geçirilir, çulhalığın pedal denilen ayaklarından her birine basıldığında çözgülerin arası açılır ve arasından atkı iplikleri yanlamasına geçirilir, kumaşın sıkı olması için kirkit ile sıkıştırılır. Bu işlemlerin sonucunda yazma dokunmuş olur. Tercihe göre çözgü iplikleri uzun kesilerek doğal bir süsleme yapılır veya kısa kesilerek kenarlarına iğne yardımıyla ince boncuklar dikilerek süslenir.
2. **Pullu Ak Çember:** Geçmişte çulhalıkta pamuk iplikten dokunan kumaşlardan dikilen ak çember, günümüzde hazır alınan pamuklu kumaşlardan hazırlanmaktadır. İşlemeli olanda, dört tarafına pul veya boncuk işlenmesiyle tamamlanır. Çemberin dokuması yazma ile aynı şekilde olur.
3. **Sarı Saçaklı Çember:** Geçmişte çulhalıkta pamuklu veya yünlü iplikten dokunur, duvak yerine gelinlerin üzerine örtülür, bebeklere kundak olarak kullanılırdı. Çulhalıkta dokunması yazmayla aynı şekildedir ancak kullanılan çözgü ve atkı iplikleri sarı ve beyaz renktedir. Kumaş çulhalıktan alınırken çözgü ipliklerinin uçları uzun kesilir, daha sonra bu iplikler eşit tutamlarda alınarak uçları düğümlenir ya da uçlarına boncuklar geçirilerek süsleme yapılır.
4. **Lastikli fistan:** Dikimi ustalık ve beceri gerektirir. Dikiş makinelerinde eteği kullanacak kişinin ölçülerine göre önce astar dikilir. Daha sonra ölçülere göre bir bütün olarak kesilen kumaş tek taraftan dikme suretiyle birleştirilir. Kol kısımları ayrı kesilip dikildikten sonra fistanı birleştirilir ve yaka kıvrırma işlemi gerçekleştirilir. En son fistanın bel ile göğüs kısmı arasına içten lastik dikilir. Bu lastik fistanın bel kısmını büzmek suretiyle daraltırken fistanın etek kısmına kıvrımlı bir salınım verir. Fistanın etek kısmına dikilen yaldızlı şerit de etek kısmının salınımlı olmasını sağlayan bir diğer unsurdur. Lastikli fistanı genç kadınlar düğünlerinde gelinlik olarak kullandıktan sonra özel günlerde de giymeye devam ederler.
5. **Yelek:** Kadife ve yün çeşitleri bulunmakta olup, yün yelek; eğirtmeç denilen iplik eğirme aletinde eğritilen yünlerin tığ ile örülmesiyle yapılır, gündelik olarak yöresel kıyafetin üzerine giyilir. Örmek işlemi için önce yeleği giyecek kişinin vücut ölçülerine göre iki ters ve bir düz ilmek atmak koşulu ile yeleğin ön kısmı iki parça, arka kısmı ise tek parça olarak örülür. Daha sonra örülen bu parçalar dikilerek birleştirilir. Böylece örgü yelek tamamlanmış olur. Kadife yelek ise 3x1 m kadife kumaştan dikiş atölyelerinde dikilir, özel günlerde ve düğünlerde giyilir. Kadife yeleğin dikiminde düz kadife denilen ve genellikle üst giyim ve ev tekstilinde kullanılan, ön yüzünde kısa kesilmiş havlar bulunan, parlak, yumuşak kadife kumaş kullanılır. Yeleği giyecek kişinin tercih edeceği renkte kadife kumaş (en çok kullanılan renkler mor, koyu mavi, eflatun ve kırmızıdır) ölçülere göre kesilir, içerisine pamuklu astar eklenerek dikim yapılır. Daha sonra kıvrırma işlemi ile ceplerin dikimi gerçekleştirilir. Yeleğin yaka, kol ve kenar kısımlarına yaldızlı şeritler dikilir.

6. **Darabulus (Trablus) kuşağı:** Darabulus Kuşağı geçmişte evlerdeki çulhalık tezgahında tamamen ipekten dokunurdu. Zamanla tamamen ipek kuşağın yerini pamuklu dokuma kumaşlar almıştır. Gençler genellikle ucu tokalı ya da boncuklu şekilde süslemeli kuşakları tercih ederken orta yaşlı ve yaşlı kadınlar sade kuşakları kullanır. Kuşak süslemede gel eneksel bir yöntem bulunmamakla birlikte kullanacak kişi kendi zevkine göre ya uçları tokalı şekilde ya da boncukla süsleme yapar. Tokalı süsleme; kuşağın uç kısımlarında bırakılan uzun çözümlü iplikleri önce belirli bir uzunluğa kadar saç örgü modelinde örülür, daha sonra önceden bir levhanın üzerine sarılan ipliklerin bir uçları kesilip orta kısımlarından bağlanan ve iki ucu birleştirilerek püskül haline getirilen tokalar bağlanarak tokalı süsleme yapılmış olur. Boncuklu süslemede ise tokaların bağlandığı kısımlara boncuklar takılarak yapılır.
7. **Topak don (Bağlama):** Lastikli fistanın altına giyilen parçadır. 2,1 m x 1 m divitin kumaş ile altına 2,5 m astardan dikilir.

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

Yöre insanının kültür ve emeğiyle şekillenerek günümüze kadar ulaşan Sarıveliler Yöresel Giysileri, ustalık gerektiren üretim yöntemi vasıtasıyla Sarıveliler ilçesine ün bağıyla bağlıdır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan geçmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Sarıveliler İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinasyonunda, Sarıveliler Belediyesi, Sarıveliler İlçe Halk Eğitim Müdürlüğü ve Sarıveliler İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 1 defa, gerek duyulduğunda veya şikayet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Denetime ilişkin raporlar, Sarıveliler İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimler üretim, pazarlama ve satış aşamalarının tümüne yönelik yapılır. Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Sarıveliler Yöresel Giysilerinin tüm üretim aşamalarının Sarıveliler ilçesinde tamamlanması
- Üretimde kullanılan kumaş çeşitlerinin uygunluğu,
- Üretimde kullanılan kumaşların renk ve desenlerinin uygunluğu,
- Kullanılan parçaların renklerinin birbirine uyumu,
- Darabulus Kuşağının desenlerinin, süslemelerinin ve renklerinin uyumu

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