

**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**

2021

**Sayı: 113
Yayın Tarihi: 15.11.2021**

**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 113. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	29
5.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	48
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	49

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 113. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/338	Sivas Pastırması	8
2.	C2020/362	Diyarbakır Nardan Aşı	11
3.	C2020/400	Maraş Ravanda Şerbeti	13
4.	C2021/046	Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası	15
5.	C2021/048	Akyurt Soğuk Çorbası	17
6.	C2021/000269	Bartın Çöven Ekmeği	19
7.	C2021/000270	Bartın Gözlemesi	21
8.	C2021/000271	Bartın Yumurtalı Ispıt Yemeği	23
9.	C2021/000289	Aksaray Şeker Böreği	25
10.	C2021/000300	Sivrihisar Arabaşı	27

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.	906	Gürün Dut Pekmezi	29
2.	939	Cizre Luzine Tatlısı	31
3.	940	Bursa Cantık	33
4.	941	Bursa Tahinli Pide	36
5.	942	Bursa Cevizli Lokum	38
6.	943	Köprübaşı Çileği	40
7.	944	Konya Kenevir Helvası	42
8.	945	Maraş Kelle Paçası	44
9.	946	Gediz Güveci	46

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2016/001	Gorgonzola	48

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	676	Anzer Balı	49

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. Sivas Pastırması

Başvuru No	: C2020/338
Başvuru Tarihi	: 15.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivas Pastırması
Ürün / Ürün Grubu	: Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sivas Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Demircilerardı Celal Bayar Cad. No:3 Merkez SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili
Kullanım Biçimi	: Sivas Pastırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivas Pastırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Pastırması; 2 yaşını doldurmuş erkek dana etinin literatürde karıncabaş denilen 1-2 mm boyutundaki kaynak tuzu ile tuzlanıp doğal hava şartlarında kurutulması ve çemen ile kaplanması suretiyle üretilen pastırmadır. Dilimlenmiş olarak satışa sunulacak Sivas Pastırmasının dilim kalınlığı en fazla 2 mm'dir.

Sivas Pastırmasında erkek danadan elde edilen sırt ve bonfile eti, ince öğütülmüş çemen ve karıncabaş olarak ifade edilen boyuttaki kaynak tuzu kullanılır. Sivas Pastırmasına karakteristik özelliğini kazandıran bir diğer önemli unsur kurutma işleminin tamamen doğal hava şartlarında yapılmasıdır. Pastırmanın doğal ortamda kurutulması ile etin tüm tabakalarında aynı oranda kuruma sağlanır. Üretim süresi hava sıcaklığına ve hava akım hızına bağlı olarak değişir. Yaz aylarında (25-30 m/s hava akım hızında ve 25-35 °C sıcaklıkta) üretim 13-14 gün sürerken, kış aylarında (5 m/s hava akım hızında ve -10/+5°C sıcaklıkta) üretim 22 güne kadar çıkar. Sivas Pastırmasının üretiminde kontrollü klima odaları kullanılmaz.

Üretimde kullanılan nitrit miktarı en fazla 150 mg/kg taze ettir. Çemen hamurunda yapay renklendirici bulunmaz. Çemen kaplaması homojen olup en fazla 3 mm'dir. Tekstürel açıdan sertlik 1 değeri 2 N'den fazla değildir. pH değeri 5,4-5,8 aralığındadır. Nem oranı çemen hariç kütlece en çok %40'tır. Tuz oranı en fazla %6'dır. Maya-küf sayısı, 10-10² kob/g düzeyini geçmez. *Escherichia coli* ve *Salmonella* içermez.

Sivas Pastırmasının iç kesitinin kolorimetrik renk değerleri:

L* (parlaklık) değeri	: 40-45
a * (kırmızılık) değeri	: en az 11
b * (sarılık) değeri	: 13-15

Sivas Pastırmasının geçmişi, 1900'lü yılların başında Sivas ilinin Kızılca Köyünde başlamış olup zamanla tüm ile yayılmış ve coğrafi sınır için önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan Sivas Pastırmasının coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Kullanılan Aletler:

Krom pastırma baskı makinesi
Krom pastırma tuzlama teknesi
Tartım aletleri
Askı ipi
Yerden en az 10 m yükseğe konumlandırılmış, kemirgen ve sineklerden korunaklı, askılı doğal kurutma alanı

100 kg Sivas Pastırması Üretimi için Gereken Bileşenler:

110 kg en az 18 ay Sivas ilinde yetiştirilmiş ve 2 yaşını doldurmuş erkek danaların kemiksiz ve tıraşlanmış sırt ve bonfile etleri

10 kg Sivas'ta üretilmiş karıncabaş kaynak tuzu

150 g sodyum nitrit

Yıkamak için içme suyu

100 kg Sivas Pastırması için çemen bileşenleri:

20 litre içme suyu

20 kg ırmık boyutunda öğütülmüş çemen unu

2,5 kg öğütülmüş sarımsak

400 g tatlı toz kırmızıbiber

Üretim aşamaları:

Söküm: Pastırmalık etler büyük kitleler halinde kemiklerinden ayrılır.

Açım: Etlerin lenf yumruları, fascia, tendon, fazla yağlar, büyük damar ve sinirlerden ayrılıp dikdörtgen şekli verilir. Etlerin bir ucuna ip geçirilir ve büyüklüğüne göre 5-8 yerinden 45° açıyla et kalınlığının 1/2'sini geçmeyecek şekilde kas liflerine paralel olarak oyuklar açılır. Bu işleme "şaklama" denir. Bu işlem tuzun daha iyi geçişi ve su kaybını hızlandırmak içindir.

Etin Dinlendirilmesi: Çift bağlanan etler askıya alınır ve en az 12 saat soğuk ortamda bekletilir. Etler bu sayede yumuşar ve oluşan süngerimsi yapı, tuzlama işleminde tuz ve diğer bileşenlerin ete kolayca işlemesine yardımcı olur. Askıya alınan etlerde dinlendirme; oda sıcaklığında 10-12 saat, soğuk depoda ise 8-10 saattir.

Tuzlama: Üretimde kullanılan tuzun en önemli kriteri iriliğidir. Sivas Pastırması üretiminde karıncabaş boyutunda kaynak tuzu kullanılır. Çünkü ette bulunan protein liflerinin tümünün tuzu çözünür hale getirmeden önce bir kısmının difüze edebilmesi tuz granüllerinin boyutuna bağlıdır. Tuzlama sırasında tuzun etin sertleşmesine neden olmaması ve rengini koyulaştırmaması için ete tuzla birlikte 150 ppm sodyum nitrit eklenir. Nitrit aynı zamanda ürünün dayanma süresini uzatır ve oksidatif randisitenin oluşumunu sınırlar. Pastırma üretiminde en önemli aşama tuzlama işlemi olup bu aşamada, etin tüm yüzeyi nitritli tuzla kaplanır ve daha önceden etin kalınlığının yarısını geçmeyecek şekilde açılmış oyuklar nitritli tuzla doyurulur. Tuzlama paslanmaz çelik tencereler içinde veya masalar üzerinde, oyuklar üste gelecek şekilde, benzer kalınlık, büyüklük, şekil ve kalitedeki etler üst üste gelecek şekilde birbirlerine çapraz olarak istiflenir ve bu şekilde 24 saat bekletilir.

Yıkama: Tuzlarını tamamen çeken etler, sürekli akan su altında, tekne veya otomatik yıkama makinelerinde yıkanır. Yıkama sırasında etler hareket ettirilip ovulur ve su birkaç kez değiştirilir.

Birinci Kurutma (Sergileme): Gündüzleri güneşli ve sıcak (yaklaşık 25°C), geceleri serin ve rüzgârlı olduğu (5 °C) pastırma ayazı döneminde 3-5 günde kurutulur.

Birinci Denkleme (Baskı, Soğuk Denkleme): Birinci kurutması tamamlanmış etler baskı aleti ya da otomatik baskı makinelerinde 75-100 cm yüksekliğinde 200-300 kg ağırlıkta olacak şekilde istiflenir ve 6-12 saat baskıya alınır. Böylece etler bir miktar daha su kaybederek yassı bir şekil alır.

İkinci Kurutma (Terleme, Ağarma): Kalın pastırmalık etlere uygulanır. Kurutma süresi hava durumuna göre 10 gün kadar sürer. Bu süre içinde yüzeydeki yağlar eriyerek et beyaz buzlu bir görünüm alır. Buna terleme veya ağarma denir.

İkinci Denkleme (Baskı, Sıcak Denkleme): Etler, birinci baskıda olduğu gibi baskıya alınarak 4-5 saat bekletilir.

Üçüncü Kurutma (Gölgede Kurutma): Son kurutmadır. Etlerin, kuzey cephesi açık diğer cepheleri kapalı, güneş almayan ve hava akımı olmayan kurutma alanında yavaş yavaş kuruması sağlanır. Bu aşama yaz aylarında 3-5 gün, kış aylarında 10-15 gün sürer.

Çemen Hazırlama ve Çemenleme: Çemenleme Sivas Pastırmasına özel bir görünüm, renk, aroma ve lezzet kazandıran, mikroorganizmaların gelişmelerini engelleyen bir soslama işlemidir. İçilebilir su, ırmık boyutunda öğütülmüş çemen unu, öğütülmüş sarımsak, tatlı toz kırmızıbiber karıştırılır ve macun kıvamında çemen hazırlanır. Etler çemenin içinde 12-36 saat bekletilerek her tarafının homojen şekilde ve kalınlığı 3 mm'yi geçmeyecek şekilde çemenle kaplanması sağlanır.

Çemenli Kurutma (Dördüncü Kurutma): Çemenlenen etler, askılıklarda doğal hava şartlarında kurutulurlar. Etler birbirine değmeyecek ve hava akımlarını etkilemeyecek şekilde asılarak en az 2 gün kurutulur.

Çemeni kuruyan Sivas Pastırması, dilimlenmeden bütün halde 4-5 °C'de 3 ay, 6-15 °C'de ise 45 gün muhafaza edilebilir. Muhafaza işlemi, hava sirkülasyonunun az olduğu depolarda olmalıdır. Dilimlenerek satışa sunulan Sivas Pastırmasının dilim kalınlığı en fazla 2 mm olmalı ve 4-5 °C'de soğuk zincir içinde azot-oksijen karışımı MAP (modifiye atmosfer paketleme) teknolojisi ile paketlenmelidir. Bu şekilde paketlenen ürün 90 gün raf ömrüne sahiptir.

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

Sivas Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde en az 18 ay Sivas ili sınırlarında yetiştirilmiş 2 yaşını doldurmuş erkek dana etleri ve Sivas ilinde çıkarılan karıncabaş boyutundaki kaynak tuzu kullanır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sivas Pastırmasının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Sivas Ticaret Borsası koordinatörlüğünde ve Sivas Ticaret Borsası, Sivas İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Sivas Belediyesi ve Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan etin ve kaynak tuzunun uygunluğu. (Etin temin edildiği hayvanın menşei, yaşı, cinsiyeti gibi özellikleri hayvan pasaportu bilgileri üzerinden denetlenir.)
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün mikrobiyolojik, duyu ve kolorimetrik özelliklerinin uygunluğu.
- Çemen kalınlığının uygunluğu.
- Tuz oranının uygunluğu.
- Sivas Pastırması 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. Diyarbakır Nardan Aşı

Başvuru No	: C2020/362
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Nardan Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Nardan Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Nardan Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Nardan Aşı; nar, ince kısırlık bulgur (simindirik), ceviz içi, kuru soğan, domates salçası, nohut ve yağsız dana eti kullanılarak yapılan yemektir.

Geçmişi eskiye dayanan Diyarbakır Nardan Aşı, Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da taziye, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

500 g yağsız dana kıyma
300 g ince kısırlık bulgur (simindirik)
220 ml nar ekşisi
2 adet nar
220 g haşlanmış nohut
200 g ceviz içi
2 adet kuru soğan
60 g domates salçası
1 demet maydanoz
10 g kuru reyhan
40 g sıvı yağ
50 g tereyağ
20 g tuz
5 g karabiber
10 g pul biber
1500 ml sıcak su

Üretimde kullanılan dana eti, nar, nohut, ceviz içi, reyhan, kuru soğan, maydanoz ve kısırlık bulgur (simindirik) tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Hazırlanması:

Kıyma, bulgur, reyhan, karabiber, pul biber, tuz ve rendelenmiş 1 adet kuru soğan karıştırılıp 10 dakika yoğrulur. 10 dakika dinlendirildikten sonra tekrar yoğrulup küçük misketler halinde yuvarlanır.

Nohutlar ve ceviz içleri ayrı kaplarda haşlanır.

Küçük şekilde doğranan 1 adet kuru soğan, sıvı yağ ve tereyağında rengi soluncaya kadar kavrulur. Kavrulduktan sonra önce salça eklenip karıştırılır, daha sonra da sıcak su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayan karışıma nar ekşisi ve bulgur köfteleri eklenir. Bulgur köfteleri 10 dakika piştikten sonra haşlanmış nohut ve ceviz ilave edilir ve 20 dakika daha kaynamaya bırakılır. Diyarbakır Nardan Aşının servisi, sıcak olarak, ince kıyılmış maydanoz ve nar tanelerinin yemek tabağında yemeğin üzerine serpilmesi ile yapılır.

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

Diyarbakır Nardan Aşının geçmişi eskiye dayanır ve Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Diyarbakır Nardan Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Dicle Üniversitesi ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Nardan Aşı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

3. Maraş Ravanda Şerbeti

Başvuru No	: C2020/400
Başvuru Tarihi	: 12.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Ravanda Şerbeti
Ürün / Ürün Grubu	: Şerbet / Alkol­süz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulv. No:25 Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Ravanda Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Ravanda Şerbeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Ravanda Şerbeti; bağ bozumundan kalan üzüm­lerin ezilip süz­ül­dükten sonra 3-4 gün güneşin altında bekletilerek yoğunlaştırılması suretiyle üretilen meyveli şuruptur. 27°C’de pH değeri 3,1-4,7; titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden) %1,88-1,99; nem oranı %13-15; katı madde miktarı %85-87; kül oranı %1,5-2 ve briks değeri 23-25,9°Bx’tir. Genellikle “1 ölçü şerbet / 3 ölçü su” oranında sulandırılarak tüketildiği için, tüketilen şerbetin briks değeri hesaplanırken şerbetin briksi 0,33 ile çarpılır.

Maraş Ravanda Şerbetinin üretiminde herhangi bir katkı ve aroma verici madde kullanılmaz. Tadı mayhoştur. Serin bir yerde 1 yıl muhafaza edilebilir.

Maraş Ravanda Şerbetinin üretiminde kullanılan üzüm­ler kararmış renkte, dalında kalmış, kurumuş, çok olgunlaşmış veya tam olgunlaşmamış olabilir ancak küf gibi olumsuzluklar içermez.

Maraş Ravanda Şerbetinin üretimi sırasında üzüm suyunun ikinci kez süz­ül­düğü bez torbalar sık dokulu olup tabanı binbirdelik otu / sarı kantaron (*Hypericum perforatum* L.) ile kaplanarak bezin gözeneklerinin hemen kapanması önlenir. Bu işlemin yapılması için coğrafi sınırda eskiden; tarladan hasat edilen pamuktan el çıkı­rığı ile ip yapılır, ev tezgâhında dokunur, üçgen şeklinde dikilir ve bu bezlere “ev astarı” denirdi. Ancak günümüzde, hazır bez torbalar kullanılır.

Geçmiş eskiye dayanan Maraş Ravanda Şerbetinin Kahramanmaraş mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunur. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Maraş Ravanda Şerbetinin üretiminde, coğrafi sınırda yetişen üzüm­ler kullanılır. Üretim aşamaları aşağıdaki gibidir.

- Bağ bozumundan kalan kararmış renkte, dalında kalmış, kurumuş, çok olgunlaşmış veya tam olgunlaşmamış ancak küf gibi olumsuzluklar içermeyen üzüm­ler toplanır, ayıklanır, ezilir ve geniş gözenekli metal süzeklerden süz­ül­ür. Üzüm­lerin posası tekrar süz­ül­ür.
- Sık dokulu bez torbaların tabanları, yaklaşık 30-50 g kadar binbirdelik otu / sarı kantaron (*Hypericum perforatum* L.) ile kaplanarak bezin gözeneklerinin hemen kapanması önlenir. Süzme işlemine, süz­üntü duruluncaya kadar devam edilir.
- Durulan süz­üntü, gıda ile temasa uygun cam kaplara konularak 3-4 gün güneşte bekletilerek koyulaştırılır. Koyulaşan ürün, temiz bir tül­bentten geçirilerek süz­ül­ür.
- Maraş Ravanda Şerbeti, gıda ile temasa uygun cam veya plastik kavanozlara doldurulur. Serin ve ışık görmeyen ortamda 1 yıl kadar muhafaza edilebilir.

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

Maraş Ravanda Şerbetinin geç­miş eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan üzüm, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Ravanda Şerbetinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Proje Geliştirme, Koordinasyon Uygulama ve Araştırma Merkezi ile Kahramanmaraş İl Sağlık Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet olması durumunda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan üzümlerin coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Özellikle hasat, üzümlerin bez torbalarda sıkılması, güneşte koyulaştırma, ambalajlama ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Gerek görülen durumlarda pH değeri, titrasyon asitliği, nem oranı, kül oranı ve briks değerinin uygunluğu bakımından analiz yapılması.
- Maraş Ravanda Şerbeti 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.

4. Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası

Başvuru No	: C2021/046
Başvuru Tarihi	: 30.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Akyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Beyazıt Mahallesi 9 Mayıs 90 Caddesi No: 34 Akyurt ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası; buğday unu, yumurta, tuz ve su ile hazırlanarak küçük kareler şeklinde kesilen hamurların bir kısmının yeşil mercimek ile haşlanması; sarımsaklı süzme yoğurt ve kızartılmış hamur kareleri ile karıştırılması ve üzerine pul biberli-naneli sos dökülmesi suretiyle üretilen çorbadır. Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası servisi, soğuk olarak yapılır. Kızarmış hamurlara coğrafi sınırda “kıkırdak” dendiği için bu çorba “kıkırdaklı çorba” olarak da anılır.

Geçmişe eskiye dayanan Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası, Akyurt mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle yaz aylarında sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tutmaç hamurunun hazırlanması

180 g tutmaç hamuru için bileşen listesi

110 g buğday unu
1 yumurta
5 g tuz
50 ml ılık su

Un, yumurta, tuz ve su bir kapta karıştırılıp yoğrulur. Elde edilen hamur, tezgâhta oklava ile açıldıktan sonra nemi alınsın diye sacta hafifçe kızartılır. Yufkayı kurutma amaçlı olan bu işleme coğrafi sınırda “börtletme” denir. Kızartılan yufka bıçak ile ortadan ikiye kesilir. Parçalar üst üste koyulup tekrar ortadan ikiye kesilir. Çeyrek dilim şeklindeki parçalar tekrar üst üste konur. Yufkaların bir kenarından ikiye kesilir. Bu şekilde eşit parçalarda kesme işlemine de “tasmalama” denir. İki parça da tekrar üst üste konur ve 0,7-1 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir. Şeritler üst üste konup kare şeklinde kesilir. Yufkanın tamamı bu şekilde kesildikten sonra elde edilen ve “tutmaç” adı verilen kare hamur parçaları kurumaya bırakılır.

Tereyağında kızartılacak tutmaç hamurları, haşlanacak hamurlara göre daha küçük kesilebilir.

Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası Üretimi

8 kişilik Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası için bileşen listesi

100 g yeşil mercimek
2 l su
180 g tutmaç hamuru (1 bardak haşlanacak, 1 bardak tereyağında kızartılacak)
50 g tereyağı
250 g süzme yoğurt
2 diş sarımsak
15 g tuz
Nane, pulbiber

Yeşil mercimek su ile yıkanıp süzülür. Bir tencerede 800 ml su ile yaklaşık 25-30 dakika haşlanır. Mercimekler haşlanınca tencereye 800 ml daha su eklenir. Su kaynayınca tutmaç hamurlarından 90 g alınarak tencereye eklenip haşlamaya devam edilir. Karışımın üstünde oluşan köpüklü su bir kaşıkla alınır ve atılır. Tuz eklenip 5 dakika kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.

Sarımsaklı yoğurdun hazırlanması: Süzme yoğurt, 400 ml su 2 diş dövülmüş sarımsak ve 5 g tuz karıştırılır.

Kıkırdak hazırlanması: Bir tavada eritilen 30 g tereyağının üzerine 90 g tutmaç hamuru eklenip tutmaçlar kızartılır.

Sosun hazırlanması: Bir tavada eritilen 20 g tereyağının üzerine tercih edildiği kadar pul biber eklenip kavrulur ve ocaktan almaya yakın nane ilave edilir.

Tenceredeki tutmaç hamurlu mercimek karışımı soğuduktan sonra içine önce sarımsaklı yoğurt sonra kıkırdaklar eklenip karıştırılır. Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası üzerine sos gezdirilerek döküldükten sonra soğuk olarak servis yapılır.

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

Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası geçmişi eskiye dayanır ve Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Akyurt Belediyesinin koordinatörlüğünde, Akyurt Belediyesi, Akyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Akyurt İlçe Sağlık Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan süzme yoğurdun ve tutmaç hamurunun coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası 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.

5. Akyurt Soğuk Çorbası

Başvuru No	: C2021/048
Başvuru Tarihi	: 30.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Akyurt Soğuk Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Akyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Beyazıt Mahallesi, 9 Mayıs 90 Caddesi, No: 34 Akyurt, ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akyurt Soğuk Çorbası ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akyurt Soğuk Çorbası ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akyurt Soğuk Çorbası; süzme yoğurt, süt, yarma, nohut ve kuru fasulye kullanılarak üretilen çorbadır. Soğuk olarak servis yapılması nedeniyle özellikle yaz aylarında yapılır. Çorbanın ana bileşenleri tencereye katılıp karıştırıldığı için çorbaya, coğrafi sınırda “katma aşı” da denir.

Geçmişi eskiye dayanan Akyurt Soğuk Çorbası, Akyurt mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yarma üretimi

Üretimde kullanılan yarmanın coğrafi sınırdan temin edilmesi tercih edilir.

Yarma için sert buğday kullanılır. Buğdaylar büyük eleklerle elenerek temizlenir. Bu işleme yörede “ekin çalkama” denir. Elenen buğdaylar eski yöntem olan taş değirmenlerde veya elektrikle çalışan değirmenlerde öğütülür.

Taş değirmenlerde öğütme işleminde buğdaylar taş dibeklere boşaltılır ve az miktarda su serpilerek karıştırılır. Tokmakla dövülerek kabuklarının soyulması sağlanarak yarma elde edilir. Elektrikle çalışan değirmenlerde ise buğdaylar dövdükten sonra veya değirmende öğütüldükten sonra suyun içinde ovularak kabukları temizlenir. Suyu süzüldükten sonra yarmalar, temiz bir yere serilen bezin üzerine ince bir tabaka halinde ve aralıklarla yayılarak 1-2 gün kurutulur. Kurutulan yarmalar, büyük eleklerle (kalbur) elenerek temizlenir, geniş bir tepsi veya hamur açma tahtasına boşaltılır ve olası yabancı madde ayıklaması yapıldıktan sonra çuvallara doldurulup kuru bir ortamda depolanır.

Akyurt Soğuk Çorbası üretimi

8 kişilik çorba için bileşenler

500 g süzme yoğurt
200 g bütün yarma
100 g nohut

100 g kuru fasulye
200 ml tam yağlı süt
10 g tuz
Nane

Kuru fasulye, nohut ve yarma ayrı kaplarda bir gün öncesinden yıkanıp üzerlerini geçecek miktarda su ile ıslatılır. Ertesi gün süzülüp tekrar yıkanır. Pişirme süreleri farklı olduğu için ayrı tencerele konularak ocakta haşlanır. Kuru fasulye ve nohut içeren tencereye 300 ml su bardağı, yarma bulunan tencereye ise 400 ml su bardağı su eklenir. Kuru fasulye tencerede 20-25 dakika, nohut düdüklü tencerede 30-40 dakika ve yarma tencerede 10 dakika kadar haşlanıp, diriliklerini kaybedince ocaktan alınır, suları süzülerek soğumaya bırakılırlar. Haşlama suları çorba yapımında kullanılacağı için saklanır.

Geniş bir tencereye soğutulmuş yarma, nohut ve kuru fasulye konur, haşlama suları ilave edilir. Bir kâsede karıştırılan süzme yoğurt ve süt ile tuz, tencereye eklendikten sonra tüm bileşenler karıştırılır. Hemen tüketilmeyecekse buzdolabında muhafaza edilir. Servis tabağına alınan Soğuk olarak tüketilen Akyurt Soğuk Çorbasının servisi, üzerine nane serpildikten sonra yapılır. İsteğe bağlı olarak tereyağlı sos üzerine gezdirilerek dökülebilir.

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

Akyurt Soğuk Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Akyurt Soğuk Çorbasının üretiminde kullanılan yarma ve süzme yoğurt coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akyurt Soğuk Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Akyurt Belediyesi koordinatörlüğünde, Akyurt Belediyesi, Akyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Akyurt İlçe Sağlık Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan yarmının ve süzme yoğurdun coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akyurt Soğuk Çorbası 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.

6. Bartın Çöven Ekmeği

Başvuru No	: C2021/000269
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Çöven Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bartın Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kemer Köprü Mah. Elmalık Sok. No: 1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Çöven Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Çöven Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Çöven Ekmeği; buğday unu, mısır unu, buğday kepeği, ekşi maya, yaş maya, tuz ve su kullanılarak üretilen ekmektir. Genelde dikdörtgen şeklinde olan ve Bartın'da "çöven" olarak adlandırılan tavalarda, odun ateşinde ve taş fırında pişirilir.

Bartın Çöven Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Bartın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

5 adet 250 g'lık Bartın Çöven Ekmeğinin bileşenleri aşağıdadır.

- 1 kg buğday unu
- 10 g mısır unu
- 10 g buğday kepeği
- 200 g ekşi maya
- 12,5 g yaş maya
- 20 g tuz
- 1 litre su

Ekşi maya, bir gece önceden 200 ml ılık su ve 100 g buğday unu ile yoğrulur. Serin bir yerde sabaha kadar bekletilir.

1 kg buğday ununa 10 g buğday kepeği, 10 g mısır unu ve 500 ml su ilave ederek 5 dakika mikserle karıştırılır. Bir gün önceden hazırlanan ekşi hamur mayası ile yaş maya eklenerek 2 dakika daha karıştırıldıktan sonra, 500 ml su ve tuz ilave edilerek yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamur kabın kenarından toplanmaya başladıktan sonra 10 dakika kadar daha yoğrularak özlendirilir. Üzeri nemli bir bezle örtülür. Hamur, iyice mayalanıp iki katı kabarcıncaya kadar ılık bir yerde dinlendirilir. Önceden sıvı yağla yağlanan çöven adı verilen tavaya konur. Tavada 45-50 dakika bekletilip biraz daha mayalanması sağlandıktan sonra, 200°C'lik fırında 45-50 dakika pişirilir. Ekmeğin üzerine vurulduğunda tok bir sesin çıkması, ekmeğin piştiğini gösterir. Fırından çıkarılan Bartın Çöven Ekmeği, biraz soğuduktan sonra tavadan kaldırılıp alttan hava alabileceği bir ızgaranın üzerine yerleştirilir. Bartın Çöven Ekmeği genellikle fırın tezgâhlarında ve ambalajlanmadan satışa sunulur.

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

Bartın Çöven Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Bartın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın Çöven Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinasyonunda, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın 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; Bartın Çöven Ekmeği üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Bartın Çöven Ekmeği 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.

7. Bartın Gözlemesi

Başvuru No	: C2021/000270
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Gözlemesi
Ürün / Ürün Grubu	: Gözleme / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bartın Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kemer Köprü Mah. Elmalık Sokak No:1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Gözlemesi, odun ateşinde taş sac üzerinde yapılan, sade olarak servis edilen bir hamur işi ürünüdür. Bartın Gözlemesi ortalama bir sac boyutunda yaklaşık 40 - 45 cm çapındadır ve dörde katlanarak pişirme işlemi tamamlanır. Gözlemenin katlanmadan önceki kalınlığı 0,5 - 1 cm'dir. Bartın gözlemesi servis edilirken tercihen rulo halde kesilerek ya da el ile parçalara ayrılarak servis edilir.

Bartın Gözlemesine ayırt edici özelliğini; pişirilen gözlemelerin fesleğen, süt, tuz, karabiber ve sıvı yağın kaynatılmasıyla hazırlanan karışımla ıslatılması verir. Bartın Gözlemesinin geçmişi eskiye dayanır. Bartın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Bartın Gözlemesinin bileşenleri:

500 g buğday unu
400 ml su
100 ml ayçiçek yağı
400 ml süt
1 bağ fesleğen
5 g tuz
5 g karabiber

Un, su ve tuz karıştırılıp yoğrularak hamur elde edilir. Hamur, coğrafi sınırdaki "pezilemek" (bezelere ayırmak) olarak tabir edilen üç parçaya bölünür ve 30 dakika dinlendirildikten sonra ince yufkalar halinde açılır. Yufkaların üzerine sıvı yağ sürülüp, rulo haline getirilerek 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenen rulo halindeki yufkalar, pişirme sacının büyüklüğünde açılıp çevrilerek arkalı önlü pişirilir. Pişirme işlemi; odun ateşinde ve taş sac üzerinde gerçekleştirilir.

Ayrı bir kaptaki süt, tuz, karabiber, sıvı yağ, fesleğen kaynatılır. Pişen gözlemeler bu karışımla ıslatılıp 3-5 cm eninde ince şeritler halinde kesilip rulo hale getirilerek ya da el ile parçalara ayrılarak servis edilir. Bartın Gözlemesinin servisi, tabakta veya gıda ile temasa uygun ambalaja konularak yapılır.

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

Bartın Gözlemesinin geçmişi eskiye dayanır. Bartın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın Gözlemesi üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinasyonunda, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın 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; Bartın Gözlemesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Bartın Gözlemesi 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.

8. Bartın Yumurtalı Isput Yemeği

Başvuru No	: C2021/000271
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Yumurtalı Isput Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemek ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bartın Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kemer Köprü Mah. Elmalık Sok. No:1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Yumurtalı Isput Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Yumurtalı Isput Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Yumurtalı Isput Yemeği; Latince tür ismi *trachystemon orientalis* olan ısput bitkisinin haşlanıp kuru soğan ile kavrulduktan sonra yumurta ile pişirilmesi suretiyle üretilir.

Bartın Yumurtalı Isput Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Bartın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Bartın Yumurtalı Isput Yemeğinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen ısput bitkisi kullanılır. Yemeğin bileşenleri ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg ısput
- 1,5 litre su
- 4-5 adet kuru soğan
- 100 ml ayçiçek yağı
- 4-5 adet yumurta
- 5-6 g karabiber
- 10-15 g tuz

Isputlar iyice yıkanır, kökün dışındaki kabuk kısımları kesilip ayıklandıktan sonra 2-3 cm uzunluğunda doğranır. Tencereye koyulup üzerine su ve 10 g tuz ilave edilip haşlanır. Haşlanan ısputlar süzgeçten süzülür, ılıyınca doğranmış kuru soğanlar eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine karabiber ve 5 g tuz serpidikten sonra 4-5 adet yumurta kırılıp pişirilir. Yumurtalar pişince haşlanan ısputlar ilave edilip karıştırılır. 15 dakika daha kısık ateşte kavrulan Bartın Yumurtalı Isput Yemeğinin servisi, ocaktan indirilerek sıcak olarak yapılır.

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

Bartın Yumurtalı Isput Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Bartın ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bartın Yumurtalı Isput Yemeğinin üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinasyonunda, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın 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 Bartın Yumurtalı Isput Yemeği 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.

9. Aksaray Şeker Böreği

Başvuru No	: C2021/000289
Başvuru Tarihi	: 26.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Aksaray Şeker Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Aksaray Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Zincirli Mah. Belediye Sarayı 44.Cad. No 55 Merkez AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili
Kullanım Biçimi	: Aksaray Şeker Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aksaray Şeker Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aksaray Şeker Böreği; kuyruk yağı, tereyağı, margarin, buğday unu, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve ceviz içi kullanılarak üretilen şerbetli tatlıdır. Oval biçimindeki hamur, kalbura bastırılarak şekil verildiği için üzerinde gözenekler bulunur ve kalburabastı ismiyle de bilinir.

Aksaray Şeker Böreğinin geçmişi, Osmanlı mutfağına kadar uzanır ve bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle bayramlarda, kız isteme merasimlerinde, mevlitlerde, düğünlerde vb. özel etkinliklerde ikram edilir. Tok tutması sebebiyle ramazan ayında iftar ve sahurda sıklıkla tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Aksaray Şeker Böreği üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

250 g margarin
40 g tereyağı
40 g kuyruk yağı
450 g buğday unu
40 g yoğurt
1 tane yumurta
10 g kabartma tozu
300 g beyaz şeker
100 g ceviz içi
400 ml su
Birkaç damla limon suyu

Bir tencerede margarin eritilir ve içine tereyağı ve 110 g un ilave edilerek un pembeleşinceye kadar sürekli karıştırılarak kavrulur. Başka bir tencerede kuyruk yağı eritilir, kavrulan bileşenlere ilave edilir ve soğumaya bırakılır.

Yoğurt, yumurta, 340 g un, ceviz içi, kabartma tozu ve soğuyan karışım, bir kap içine konur ve çok sert olmayan kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamur, ceviz büyüklüğünde yaklaşık olarak 25 parçaya bölünür. Hamur parçaları bir kalburun üstüne konup bastırılarak, yaklaşık 0,5 cm kalınlığında yassı oval şekli verilir ve yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizilir. Önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında, hamurun yüzeyinde çatlaklar oluşup kızarınca kadar pişirilir. Fırından çıkarılıp oda sıcaklığına (20-25°C) gelinceye kadar soğumaya bırakılır ve şerbet dökmeye uygun derinliğe sahip olan bir servis tabağına dizilir.

Şerbeti hazırlamak için beyaz şeker ve su bir tencerede karıştırılır ve kaynatılır. Kaynama başlayınca içine 2 ya da 3 damla limon suyu ilave edilip 5 dakika kaynatılır. Ocaktan indirilen, şerbet 35 °C'ye kadar soğuyunca oda sıcaklığındaki Aksaray Şeker Böreğinin üzerine gezdirilerek yavaş yavaş dökülür. En az yarım saat şerbeti çekmesi beklendikten sonra servis yapılır.

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

Aksaray Şeker Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan Aksaray Şeker Böreğinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Aksaray Belediyesinin koordinasyonunda ve Aksaray Belediyesi, Aksaray İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Aksaray İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Aksaray Şeker Böreği 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.

10. Sivrihisar Arabaşı

Başvuru No	: C2021/000300
Başvuru Tarihi	: 03.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivrihisar Arabaşı
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sivrihisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar / ESKİŞEHİR
Vekil	: Ufuk Bayraktar (Profesyonel Marka Patent Ara. ve End. Hizm. San. ve Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sivrihisar Arabaşı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivrihisar Arabaşı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivrihisar Arabaşı; buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun pişirilmesi, bir tepsiye dökülüp baklava dilimi şeklinde kesilmesi, tepsinin ortasına ise içinde tavuk, hindi veya horoz etinin suyu bulunan kâse konularak sıcak olarak servisi yapılan çorbadır. Sivrihisar Arabaşı et içermez, berrak ve altın sarısı renktedir.

Arabaşı kelimesi yatma vaktinden hemen önceki zaman dilimi için kullanılır. Sivrihisar Arabaşı, özellikle kış aylarında ısınma amacıyla yatmadan hemen önce içilen bir çorba olup geçmişe eskiye dayanır. Sivrihisar Arabaşı, Sivrihisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeple Sivrihisar Arabaşı, coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

6 kişilik Sivrihisar Arabaşı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için bileşenler:

- 200 g özel amaçlı buğday unu
- 1,7 l su
- 16 g tuz

Yapılışı:

Bir tencere içine su konulup un, su kaynayınca kadar yavaşça ve karıştırılarak ilave edilir. Hamurda çiğirdik denilen topaklanmanın oluşmaması ve homojen yapıda hamur elde edilmesi için un karıştırılarak ilave edilir. Yüksek ateşte 30 dakika sürekli karıştırılarak pişirilen karışım, tuz eklenip ara ara karıştırılarak kısık ateşte 15 dakika pişirmeye devam edilir. Bir bardak su içine pişen hamurdan bir parça konulduğunda hamur dağılmıyorsa ya da suda çözünmüyorsa istenilen kıvama geldiği anlaşılır. Kıvamını alan hamur, yapışmaması için soğuk su ile ıslatılmış bir tepsiye dökülür. Tepsi, iki yanından tutulup hafifçe sallanır ve hamurun tepsiye eşit dağılması ile yüzeyinin pürüzsüz olması sağlanır. Hamur yaklaşık bir saat 18-20 °C sıcaklıkta dinlendirilir.

Soğuyan hamur, ortalama 2,5 x 2 cm ölçülerinde baklava dilimi şeklinde kesilir. Tepsinin orta kısmında bulunan hamurlar çıkarılıp yan kısımlara dizilir ve ortada kalan boş kısma çorba kâsesi konulur.

Çorba için bileşenler:

- 1 adet tavuk, horoz veya hindi eti
- 11,2 g tuz
- 3,5 l su
- ¼ limon suyu
- 2 adet kurutulmuş acı biber

Yapılışı:

Et, tuz ve su bir tencere koyularak kısık ateşte 45 dakika pişirilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra etler ve kemikler alınır ve et suyu, tepsinin ortasındaki kâsenin içine koyulur. Sivrihisar Arabaşı çorbasının suyu etsiz ve kemiksiz olur, servisi yapılırken üzerine bir miktar kurutulmuş acı biber ve limon suyu ilave edilir.



Şekil 1. Sivrihisar Arabaşı

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

Sivrihisar Arabaşının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve Sivrihisar mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sivrihisar Arabaşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sivrihisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Sivrihisar Kültür Turizm Tanıtma ve Dayanışma Derneği, Sivrihisar Asma Yaprığı Üreten Eller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, Sivrihisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sivrihisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Sivrihisar Arabaşının üretiminde kullanılan bileşen ve oranlarının uygunluğu; hamur kıvamının uygunluğu, üretim metodunun uygunluk ile Sivrihisar Arabaşı 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. Gürün Dut Pekmezi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 906
Tescil Tarihi	: 30.09.2021
Başvuru No	: C2017/211
Başvuru Tarihi	: 20.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Gürün Dut Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Gürün Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Karatepe Mahallesi H.Yusuf Gökalp Cad. Nu:2A Gürün SİVAS
Coğrafi Sınırı	: Sivas ili Gürün ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gürün Dut Pekmezi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gürün Dut Pekmezi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gürün Dut Pekmezi; Gürün ilçesinde 1200-1400 m rakımda yetişen ve haziran ayı başından ağustos ayı sonuna kadar toplanan dut meyvesinden üretilir. Gürün Dut Pekmezi; *Morus Alba* cinsi beyaz dutların, haşlanarak veya haşlanmadan kullanılması suretiyle iki şekilde üretilebilir. Katkı maddesi kullanılmaz.

Gürün Dut Pekmezi koyu kahverenginde ve homojen yapıda olup yabancı koku içermez. Acı veya ekşi tada sahip değildir.

1200-1400 metrede yetişen dut ağaçlarında yüksek rakımdan dolayı çiçeklenme ve meyve olgunluk dönemi 20 güne çıkar. Bu sürede dut meyvesinde şeker oranı artarak meyve kalitesi yükselir. Ayrıca gece ve gündüz sıcaklık farkının fazla olması sayesinde meyve oluşumu uzun sürer ve dutun şeker oranının artmasını sağlar.

Gürün Dut Pekmezinin kül miktarı en çok %2,5'tir. HMF değeri en çok 100mg/l, toplam şeker oranı en çok %66 ve kuru madde miktarı ise en az %72'dir.

Üretim Metodu:

Gürün Dut Pekmezi, Gürün ilçesinde 1200 ilâ 1400 m rakımda yetişen dut ağaçlarından haziran ayı başından ağustos ayı sonuna kadar toplanan dut meyvesinden üretilir. Üretiminde hiçbir katkı maddesi kullanılmaz. Gürün Dut Pekmezi 2 şekilde üretilebilir.

Birinci üretim şekli: Dut ağacının altına sergi bezleri serilir ve dallar ırgalanarak dut silkelenir. Sergi bezlerine dökülen dutlar, bekletilmeden pamuk iplikten yapılmış sıkma torbası içine doldurularak mengenelerde sıkılır ve şiresi (şırası) bir kapta toplanır. Elde edilen şire, bakır kazanda ve orta ateşte kaynatılmaya başlanır. Yüzeyde oluşan kefler (köpükler) alınır. Şire kaynayınca ateşin üzerinden alınır ve bir gece kazanda dinlendirilir. Ertesi gün tepsilere, ince bir tabaka halinde koyulup iki gün güneş altında bekletilir. Üçüncü gün süzülerek gıda ile temasa uygun tenekelere, küpçiklere (küçük kap) veya bidonlara doldurulur.

İkinci üretim şekli: Dut ağacının altına sergi bezleri serilir ve dallar ırgalanarak dut silkelenir. Sergi bezlerine dökülen dutlar, bekletilmeden, dut ağırlığının ¼'ü oranında su olan kazanda orta ateşte kaynatılmaya başlanır. Yüzeyde oluşan kefler alınır. Haşlanan dutlar kazandan alınarak süzme torbasına doldurulur. Süzme torbası mengenede sıkılır. Elde edilen şıra bir kapta toplanıp bir gece dinlendirilir. Ertesi gün tepsilere, ince bir tabaka

halinde koyulup iki gün güneş altında bekletilir. Üçüncü gün süzülerek gıda ile temasa uygun tenekelere, küpeciklere veya bidonlara doldurulur.

Gürün Dut Pekmezi serin ve kuru bir yerde depolanır ve piyasaya arz edilir.

Denetleme:

Denetim mercii Gürün Kaymakamlığının koordinatörlüğünde; Gürün Kaymakamlığı, Gürün Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Gürün İlçe Ziraat Odası, Gürün İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Gürün Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla 4 kişiden oluşur.

Denetleme; hasat döneminde (haziran-ağustos) yılda bir defa, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; müstahsil fatura, çiftçi kayıt formu gibi belgelerle üretimde kullanılan dutun Gürün ilçesinde ve 1200 ilâ 1400 m rakımda yetiştiği; duysal kontrolle rengi, tadı ve kokusu; analizle HMF değeri, toplam şeker, kül miktarı ve kuru madde miktarı; üretim metoduna uygunluğu; depolama şartlarının uygunluğu ve Gürün Dut Pekmezi ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Cizre Luzine Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 939
Tescil Tarihi	: 27.10.2021
Başvuru No	: C2021/000075
Başvuru Tarihi	: 24.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Cizre Luzine Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı/ Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Cizre Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Şah Mahallesi Orhan Doğan Caddesi No: 68 Kaymakamlık Hizmet Binası Cizre ŞIRNAK
Coğrafi Sınırı	: Şırnak ili Cizre ilçesi
Kullanım Biçimi	: Cizre Luzine Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Cizre Luzine Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre Luzine Tatlısı; ırmık, beyaz şeker, özel amaçlı buğday unu, ceviz içi ve su kullanılarak üretilen tatlıdır. Eşkenar dörtgen şeklinde dilimlenir.

Cizre Luzine Tatlısı, özellikle ramazan ayında yoğun biçimde üretilir. Geçmişe eskiye dayanır ve Cizre mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Cizre Luzine Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (34 x 44 cm ebattaki bir tepsi için):

- 2000 g ırmık
- 2000 g beyaz şeker
- 150 g özel amaçlı buğday unu
- 500 g ceviz içi
- 1000 ml su
- 2 çay kaşığı margarin

400 g ceviz içi, 1/8 oranında elle parçalanarak ufaltılır. 100 g ceviz içi ise 1/4 oranında bölünüp tatlının süslenmesi için hazırlanır. Tepsinin dibi, hazırlanan karışımın yapışmaması için 2 çay kaşığı margarin ile yağlanır.

Bir tencerede karıştırılan su ve şeker, ocağa konularak kaynatılır. Kaynama başlayınca tencere ocaktan indirilir ve sırasıyla 1/8 oranında ufaltılan cevizler, ırmık ve un eklenerek sakız kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırılır. Karışım, henüz sıcak iken tepsiye dökülür ve tepsi, hafifçe sallanarak tüm yüzeye eşit bir şekilde yayılması sağlanır.

1/4 oranında bölünen ceviz içi, karışım katılaşmadan üzerine muntazam şekilde konup parmak ucuyla hafifçe bastırılarak karışıma yapışması sağlanır. Oda sıcaklığında 1 saat soğumaya bırakıldıktan sonra eşkenar dikdörtgen şeklinde kesilir. Cizre Luzine Tatlısının servisi, oda sıcaklığında yapılır. Dilimlenen tatlı, gıda ile temasa uygun ambalajda satışa sunulur.

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

Cizre Luzine Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Cizre mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Cizre Luzine Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Cizre Kaymakamlığının koordinasyonunda ve Cizre Belediyesi, Cizre İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Cizre Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Cizre Luzine Tatlısının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün şeklinin uygunluğu ve Cizre Luzine Tatlısı ibaresi ile 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. Bursa Cantık

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 940
Tescil Tarihi	: 01.11.2021
Başvuru No	: C2019/174
Başvuru Tarihi	: 11.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Cantık
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi Mavi Cad. 2. Sok. No:2 Nilüfer BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Cantık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Cantık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Taş tabanlı kara fırında gürgen odunu ateşinde pişmiş Bursa Cantıkların ambalajının üzerinde ya da ürünün tüketiciye sunulduğu yerde “Kara fırında pişirilmiştir.” ifadesi yer alır. Dondurulmuş ürünlerin etiketlerinde çiğ, yarı pişmiş ve tam pişmiş olma durumları açıkça belirtilir. Eğer bir işletme dondurulmuş ürünleri pişirip satıyorsa bunu belirtmek zorundadır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Cantık; 120-150 g ağırlığında mayalı hamurun üzerine, kenarında 2-3 cm boşluk kalacak şekilde 60-65 g kadar dana kıyması harcı yerleştirilerek pişirilen pidedir. Kenarları kalın olarak hazırlanan Bursa Cantığının iç harcının konulduğu orta kısmındaki hamuru incedir.

Bursa Cantık geleneksel olarak kubbeli taş tabanlı kara fırında ve gürgen odunu ile pişirilir. Ancak elektrikli fırınlarda da pişirilmesi mümkündür.

Günlük tüketim için üretilen Bursa Cantık fırından çıkarıldıktan sonra ortalama 15 dakika içinde sıcak olarak tüketilir. Üretiminde herhangi bir koruyucu madde ya da katkı maddesi kullanılmayan Bursa Cantığının uygun yöntemler ile şoklanarak uzun süre saklanması mümkündür.

Bursa Cantığının geçmişi 1800’lü yıllara dayanır. Bursa’da düğün, mevlit, sünnet, kına gecesi ve cenaze gibi merasim günlerinde ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bursa Cantığının üretiminde tercihen, Bursa’da yetişen dağ kekiği kullanılır. Üretimde kullanılan malzemelere ve miktarlarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamurun malzemeleri:

50 kg un
50 kg su
250 g yaş maya
500-600 g tuz

İç harcın malzemeleri:

50 kg dana eti
20-25 kg kavram yağı (iç organları çevreleyen gözenekli yağ)
10-20 kg soğan
10 kg ekmek (tercihe göre)
500 g tuz

200 g dağ kekiği
200 g karabiber (tercihe göre)
200 g kimyon (tercihe göre)
50 g yenibahar (tercihe göre)
Yarım litre su
Kullanılacak kıymanın 1/3'ü kadar domates

Üretimi:

Un hamur teknesine boşaltılır, hamur kazanı döndürülmeye başlayınca yavaş yavaş su eklenir. Bir kap içinde 250 g yaş maya ile 500-600 g tuz eritilerek hamura karıştırılır. Hamur, kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 20-25 dakika kazanda karıştırılır. Yoğurulan hamur 10-15 dakika kazanda bekletilir. Kesime hazır olan hamur, kendini salıp kıvama gelmesi için kazandan çıkartılarak yaklaşık yarım saat daha bekletilir.

İç harcın hazırlanması için dana eti; kavram yağı, soğan ve tercihe göre ekmek ile çekilir. Karışıma tuz, dağ kekiği, tercihe göre karabiber, kimyon, yenibahar eklenir. Kazanda iyice karışan bu kıymaya su ve domates ilave edilir.

Hamurdan ortalama 15 cm çapında ve 120-150 g ağırlığında daire şeklinde parçalar hazırlanır. Hamurun kenarında 2-3 cm boşluk kalacak şekilde orta kısmı el ile inceltip 60-65 g kadar iç harç konup kapatılır.

Bursa Cantık geleneksel olarak kubbeli taş tabanlı kara fırında ve gürgen odunu ile yaklaşık 300-350 °C sıcaklıkta yaklaşık 5 dakika pişirilir. Gürgen odunu daha alevli bir ateş sağladığı için tercih edilir. Ancak elektrikli fırınlarda da yine aynı derecede pişirilmesi mümkündür.

Pişen Bursa Cantık fırından çıkartılıp üzerine fırça ile ayçiçek yağı veya tereyağı sürüldükten sonra servis edilir.

Depolama ve Ambalajlama:

Günlük tüketim için üretilen Bursa Cantık fırından çıkarıldıktan sonra ortalama 15 dakika içinde sıcak olarak tüketilmelidir.

Üretiminde herhangi bir koruyucu madde ya da katkı maddesi kullanılmayan Bursa Cantık uygun yöntemlerle şoklanarak depolanabilir.

Dondurulmuş olarak depolanacak ürünlere ilişkin koşullar aşağıdaki gibidir.

- 1- Çiğ donuk ürün: Kısa sürede -40 °C'de ani şoklanır ve -18 °C'de saklanır.
- 2- Yarı pişmiş ürün: Üretimden sonra fermente edilir ve % 80 oranında pişirilir. Oda sıcaklığına kadar soğutulduktan sonra -40 °C'de ani şoklama yapılır. Paketlenip -18 °C'de saklanır.
- 3- Tam pişmiş ürün: %100 pişirilir, oda sıcaklığına kadar soğutulup -40°C'de ani şoklanır.

Çiğ ürünler 6 ay, yarı pişmiş ve tam pişmiş ürünler ise 12 ay boyunca -18 °C'de saklanabilir.

Dondurulmuş ürünlerin etiketlerinde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun şekilde, ürünün çiğ, yarı pişmiş ve tam pişmiş olma durumları ve ayrıca saklama sıcaklık ve süreleri belirtilir.

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

Bursa Cantığının coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeple Bursa iliyle ün bağı bulunur. Günlük olarak tüketilecek ürünlerin tüm üretim aşamaları, dondurulmuş olarak satışa sunulacak ürünlerin ise, üretim metodunda belirtilen açıklamalara uygun biçimdeki şoklama işlemlerinin coğrafi sınırda gerçekleştirilmesi gerekir.

Denetleme

Denetimler, Bursa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılacak özellikle dana eti olmak üzere tüm malzemelerin uygunluğu.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün uygunluğu.
- Kara fırında pişirilen ürünlerin pişirme yönteminin ve etiketleme şartlarının uygunluğu.
- Dondurulmuş olarak satışa sunulacak ürünlerin hazırlama ve etiketleme şartlarının uygunluğu.
- Bursa Cantık 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.

4. Bursa Tahinli Pide

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 941
Tescil Tarihi	: 01.11.2021
Başvuru No	: C2019/175
Başvuru Tarihi	: 11.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Tahinli Pide
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi Mavi Cad. 2. Sok. No:2 Nilüfer BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Tahinli Pide ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Tahinli Pide ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Taş tabanlı kara fırında odun ateşinde pişmiş Bursa Tahinli Pide ambalajlarının üzerinde ya da ürünün tüketiciye sunulduğu yerde “Kara fırında pişirilmiştir.” ifadesi yer alır. Dondurulmuş ürünlerin etiketlerinde çiğ, yarı pişmiş ve tam pişmiş olma durumları açıkça belirtilir. Eğer bir işletme dondurulmuş ürünleri pişirip satıyorsa bunu belirtmek zorundadır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Tahinli Pide Osmanlı döneminden beri Bursa’da bilinen ve tüketilen bir hamur işidir. Tahinin Osmanlı döneminde helva ve benzeri ürünler ile sofralarda yaygın olarak yer aldığı bilinir. Farklı ürünlerle birlikte tüketilen bu lezzet pide yapımında da kullanılmıştır. Tahinli pideye Bursa’da yaygın olarak “tahanlı pide” de denir. Bursa’nın bu meşhur hamur işi özellikle kahvaltıda tüketilmekte olup, çay saatlerinde, toplantılarda ve çeşitli yemekli davet ve etkinliklerde sofraları süsler.

Mayalı hamurun üzerine özel olarak hazırlanan tahinli karışımın dökülmesi suretiyle üretilen Bursa Tahinli Pidenin geçmişinin yaklaşık 500 yıl olduğu söylenebilir. Tahinli pide tadı ve görünümüyle Bursalıların yanı sıra yerli ve yabancı turistlerin de ilgisini çekmektedir. Hemen hemen her Bursalı ailenin özellikle hafta sonları kahvaltı sofrasında bulunan tahinli pideye başka illerden Bursa’ya gelen vatandaşlar da yoğun ilgi gösterir.

Günümüzde gitgide popüler bir hal alan yeme-içme turizmi kapsamında ve bunun dışında da çeşitli sebeplerle Bursa’ya gelen kişilerin tatmadan dönmediği lezzetlerden biridir. Tahinli pide için üretim bilgisine hâkim tüm ustalar Bursa’da yetişmiştir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamuru için:

1 kg un
100-150 g şeker
20-40 g tuz
25-50 g yaş maya
50-100 g sıvı yağ (tercihen)

Üst malzemesi:

1 kg tahin
Yaklaşık 500 ml su
10-50 g pekmez
Her bir tahinli pide üzerine 10-60 g şeker

Yapılışı:

Hamurun hazırlanmasında püf nokta mayanın eritilmesidir. Maya soğuk su içinde elle çırpılarak eritilir. Mayanın aktif hale gelmesi için eritme esnasında bir miktar şeker eklenir. Tüm karışım iyice eriyince una ilave edilir. Hamur yoğurulduktan sonra 30-60 dakika kadar mayalanması için bekletilir. Yaklaşık 100 g'lık hamurlara yuvarlak tahinli pide şekli verildikten sonra yarım saat daha bekletilip üzerlerine tahin + pekmez + su + şeker karışımı sürülür. Kullanılan şeker oranı karışımdaki pekmez oranına göre ayarlanır. Her bir tahinli pide için kullanılacak şeker tercihe göre karışıma yedirilerek ya da üzerine serpiştirilerek ilave edilir.

Pekmez tercihen tahinin tadını kırmak amacıyla kullanılır. Su ise ustanın göz kararıyla tahinin akıcı hale gelmesini sağlamak amacı ile konulur. Hazırlanan tahinli pideler yaklaşık 5 dakika daha bekletilip üzerine az miktarda toz şeker serpilerek fırına verilir. Pideler ortalama 200-240 °C'de tercihen odunlu taş fırında 10-15 dakika süre ile pişirilir. Aynı derecede farklı fırınlarda da pişirilmesi mümkündür.

Depolama ve Ambalajlama:

Günlük tüketim için klasik yöntemle hazırlanan Bursa Tahinli Pide fırından çıktığı anda sıcak olarak tüketilir. Üretiminde herhangi bir koruyucu madde ya da katkı maddesi kullanılmaz. Ancak uygun yöntemlerle şoklanma yapılan ürünlerin ileri tarihlerde tüketilmesi için depolanması mümkündür.

Dondurulmuş olarak depolanacak ürünlere ilişkin koşullar aşağıdaki gibidir.

- 1- Çiğ Donuk Olarak: Ürünler kısa sürede -40 °C'de ani şoklanır ve -18 °C'de saklanır.
- 2- Yarı Pişmiş Olarak: Ürünler üretimden sonra fermente edilir ve % 80 oranında pişirilir. Oda sıcaklığına kadar soğutulduktan sonra -40 °C'de ani şoklama yapılır. Paketlenip -18 °C'de saklanır.
- 3- Tam Pişmiş Olarak: Ürünler, %100 pişirilir, oda sıcaklığına kadar soğutulup -40°C'de ani şoklanır.

Çiğ ürünler 6 ay, yarı pişmiş ve tam pişmiş ürünler ise 12 ay boyunca -18 °C'de saklanabilir.

Dondurulmuş ürünlerin etiketlerinde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun şekilde, ürünün çiğ, yarı pişmiş ve tam pişmiş olma durumları ve ayrıca saklama sıcaklık ve süreleri belirtilir.

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

Bursa Tahinli Pide geçmişi eskiye dayanan kendine has üretim yöntemiyle Bursa iline ün bağı ile bağlıdır. Tüm üretim aşamaları Bursa ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler, Bursa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri:

- Üretim metodunun kontrolü
- Üretimde kullanılacak ham maddelerin hammadde takip çizelgesi üzerinden kontrolü
- Ürünün görünüşüne bakılarak, tadılarak, koklanarak yapılacak duyuusal denetim
- Ürünün görünümü, içindeki malzemenin dağılımı ve ölçülerinin gözlemlenerek kontrolü
- Geleneksel yöntemle pişirilen ürünlerin pişirme yönteminin ve etiketleme şartlarının kontrolü
- Coğrafi işaret ve mahreç işareti ambleminin uygun şekilde kullanılıp kullanılmadığının kontrolü

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. Bursa Cevizli Lokum

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 942
Tescil Tarihi	: 01.11.2021
Başvuru No	: C2019/176
Başvuru Tarihi	: 11.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Cevizli Lokum
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi Mavi Cad. 2. Sok. No:2 Nilüfer BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Cevizli Lokum ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Cevizli Lokum ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Taş tabanlı kara fırında odun ateşinde pişmiş Bursa Cevizli Lokumlarının ambalajlarının üzerinde ya da ürünün tüketiciye sunulduğu yerde “Kara fırında pişirilmiştir.” ifadesi yer alır. Dondurulmuş ürünlerin etiketlerinde çiğ, yarı pişmiş ve tam pişmiş olma durumları açıkça belirtilir. Eğer bir işletme dondurulmuş ürünleri pişirip satıyorsa bunu belirtmek zorundadır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Cevizli Lokum; mayalı hamurdan yapılan, içine çeşitli baharatlar ile tatlandırılmış ceviz içi harcı konulan, üzerine çırpılmış yumurta sürülüp susam ekildikten sonra tercihen taş tabanlı kara fırında ve odun ateşinde pişirilen hamur işi tatlıdır.

Üretiminde herhangi bir koruyucu ya da katkı maddesi kullanılmayan Bursa Cevizli Lokum, üretildikten sonra en fazla 2-3 gün içinde tüketilmelidir. Ancak uygun yöntemlerle şoklanarak uzun süre saklanması mümkündür.

Bursa Cevizli Lokumun geçmişi Osmanlı dönemine dayanır. Bursa geleneksel mutfak kültürünün önemli bir parçası olup düğün, nişan, sünnet gibi törenlerde ikram edilir. Bayram hazırlığı olarak arife günü hemen hemen bütün evlerde cevizli lokum yapılır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bursa Cevizli Lokumunun üretiminde kullanılan malzemeler ve miktarları aşağıdaki gibidir.

Hamurun malzemeleri:

1 kg un
20-30 g yaş maya
50-100 g şeker
25 g tuz
100 g ayçiçek yağı veya zeytinyağı

İç harcın malzemeleri:

150-200 g ceviz içi
10 g yenibahar
5-10 g tarçın veya şeker (tercihen)

Diğer malzemeler:

150-200 ml sıvıyağ (Hamurun açılması ve sarılması aşamasında da kullanılır.)
Çırpılmış yumurta (Cevizli lokumların üzerine sürülür.)
Susam (Cevizli lokumların üzerine serpilir.)

Üretimi:

Hamur malzemeleri iyice karıştırılıp yoğurulur. Mayalanması için yarım saat kadar bekletilir. Hamur daha sonra merdane ile açılıp yağlanır. Üzerine yenibahar ve tercihen şeker ya da tarçın ile karıştırılan öğütülmüş ceviz içi dökülür. Sarılarak rulo haline getirilen hamur ortalama 4-5 cm kalınlığında kesilir. Kesilen dilimler tepsiye dizilip üzeri yağlanarak 30-40 dakika kadar bekletilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülüp susam serpidikten sonra 180-200 °C’de tercihen taş tabanlı kara fırında ve odun ateşinde 45 dakika kadar pişirilir. Farklı fırınlarda pişirilmesi de mümkündür. Hamur kalın olduğu için alt ve üstten eşit ölçüde ısı almasına ve yavaş pişmesine dikkat edilmelidir. Pişmiş haldeki Bursa Cevizli Lokum yaklaşık 150 g ağırlığındadır.

Depolama ve Ambalajlama:

Günlük tüketim amacıyla üretilen Bursa Cevizli Lokum pişirildikten sonra en fazla 2-3 gün içinde tüketilir.

Üretiminde herhangi bir koruyucu madde ya da katkı maddesi kullanılmayan Bursa Cevizli Lokum uygun yöntemlerle şoklanarak depolanabilir.

Dondurulmuş olarak depolanacak ürünlere ilişkin koşullar aşağıdaki gibidir.

- 1- Çiğ donuk ürün: Kısa sürede -40 °C’de ani şoklanır ve -18 °C’de saklanır.
- 2- Yarı pişmiş ürün: Üretimden sonra fermente edilir ve % 80 oranında pişirilir. Oda sıcaklığına kadar soğutulduktan sonra -40 °C’de ani şoklama yapılır. Paketlenip -18 °C’de saklanır.
- 3- Tam pişmiş ürün: %100 pişirilir, oda sıcaklığına kadar soğutulup -40°C’de ani şoklanır.

Çiğ ürünler 6 ay, yarı pişmiş ve tam pişmiş ürünler ise 12 ay boyunca -18 °C’de saklanabilir.

Dondurulmuş ürünlerin etiketlerinde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun şekilde, ürünün çiğ, yarı pişmiş ve tam pişmiş olma durumları ve ayrıca saklama sıcaklık ve süreleri belirtilir.

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

Bursa Cevizli Lokumun coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur ve geçmişi eskiye dayanır. Bu sebeple Bursa iliyle ün bağı bulunur. Günlük olarak tüketilecek ürünlerin tüm üretim aşamaları, dondurulmuş olarak satışa sunulacak ürünlerin ise, üretim metodunda belirtilen açıklamalara uygun biçimdeki şoklama işlemlerinin coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmesi gerekir.

Denetleme

Denetimler, Bursa Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün görünümünün uygunluğu.
- Kara fırında pişirilen ürünlerin pişirme yönteminin ve etiketleme şartlarının uygunluğu.
- Dondurulmuş olarak satışa sunulacak ürünlerin hazırlama ve etiketleme şartlarının uygunluğu.
- Bursa Cevizli Lokum 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. Köprübaşı Çileği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 943
Tescil Tarihi	: 02.11.2021
Başvuru No	: C2017/073
Başvuru Tarihi	: 28.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Köprübaşı Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Köprübaşı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Namık Kemal Mahallesi Atatürk Bulvarı No:2 Köprübaşı MANİSA
Coğrafi Sınırı	: Manisa ili Köprübaşı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Köprübaşı Çileği ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Köprübaşı Çileği ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Köprübaşı Çileği; Köprübaşı ilçesinde 250 – 400 metrede yetişen Rubygem ve Camarosa çilek çeşitlerinden elde edilen çilektir. Sert yapılı meyveleri yuvarlak, konik, kama ve silindirik şekillere sahiptir. Meyve rengi canlı, parlak kırmızı ve yüksek albenilidir.

Köprübaşı Çileğinin Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri

<u>Meyve ağırlığı (g)</u>	<u>Meyve eni (mm)</u>	<u>Meyve boyu (mm)</u>
26,71 - 30 g	38,30 - 40 mm	44,82 - 50 mm

Ürünün TA (titre edilebilir asit) miktarı (g malik asit/100 ml) 0,50-0,58; sertlik 8,63-11,58 Newton (N); suda çözünebilir kuru madde (SÇKM) miktarı %7,5-7,95 ve pH değeri 4,0-4,27'dir.

Köprübaşı Çileğinin Biyokimyasal Bileşimi

C vitamini (mg/100 g)	Toplam fenol miktarı (mg GAE/100 g)	Antioksidan aktivitesi (μmol TE/g)
60-68,31	110-121,17	35-40,43

GAE: Gallik asit eşdeğeri

Köprübaşı Çileğinin C vitamini yönünden zengin olması, antioksidan aktivitesinin yüksek olmasında etkilidir.

Köprübaşı ilçesinde özellikle ışık yoğunluğunun ve gece-gündüz sıcaklık farkının yüksek olması, üretimin genellikle her yıl yenilenmesi faktörleri meyvenin sertliğini ve biyokimyasal bileşimini etkiler. Ayrıca, bölgede yer alan Demirköprü Barajının mikroklimal etkisi ve düşük rakımda yetiştirilmesi, ılıman iklim özellikleri oluşturarak Köprübaşı Çileğinin ayırt edici özelliklerini kazanmasını sağlar.

Köprübaşı Çileğinin yetiştiği toprak, ağırlıklı olarak kumlu-tınlı-humuslu yapıda olup pH değeri 6-7,5'dir.

Üretim Metodu:

Köprübaşı Çileği; Köprübaşı ilçesinin, su tutma kapasitesi çok yüksek olmayan 250 - 400 m rakımlı yerlerinde yetiştirilir. İşlenebilir toprak derinliği en az 50 cm, infiltrasyon ve perkolasyon derecesi yüksek yapıda olmalıdır.

Köprübaşı Çileği taze fide veya frigo fide tipleri ile üretilir. Her yıl 15 Temmuz - 20 Ağustos tarihlerinde fideler; 50 cm genişliğinde ve 30 cm yüksekliğinde, en fazla 50 m uzunluğunda masuralara dikilir. Fide dikim sıklığı 35 x 35 cm'dir. Köprübaşı ilçesinde ayrıca örtüaltı yetiştiriciliği de yapılır.

Fide dikim alanları her dikim sezonunda değiştirilir.

Fide dikimden önce dekar başına ortalama 2-3 ton yanmış çiftlik gübresi ile toprak analizi sonuçlarına göre gerekli miktarlarda toprak altı gübreleri verilir. Daha sonra derin sürümle toprak hazırlanır. Yeni çilek dikimi yapılacak alana, yağmurlama sulama sisteminin çalıştırılarak toprağın tava getirilmesi işleminden sonra dikim yapılır.

Fide dikildiği yıl malçlama ve bakım işleri yapılır. Ertesi yılın mart ayı başından itibaren budama ve temizlik, toprak analiz sonuçlarına göre gübreleme, hastalık ve zararlılardan korumak için de ruhsatlı tarım ilaçlarıyla ilaçlama işlemleri yapılır.

İklim şartlarına göre değişmekle beraber ilk çiçeklenme mart ayı başında olur. İlk hasat nisanın son haftasında başlar, son hasat haziran sonuna kadar devam eder. Hasat edilen ürün, şalelere veya küçük kasalara konur. Çilek meyveleri 0-2°C'de muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Köprübaşı Belediyesinin koordinasyonunda ve Köprübaşı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Köprübaşı Ziraat Odası ile Manisa Celal Bayar Üniversitesi Ziraat Fakültesi konuda uzman birer personelin katılacağı 4 kişilik denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Üretimin Köprübaşı ilçesinde yapılması.
2. Üretim metoduna uygunluğu.
3. Üretimde Rubygem ve Camarosa çilek çeşitlerinin kullanılması.
4. Fiziksel ve kimyasal özelliklerin uygunluğu.
5. Muhafaza koşullarının uygunluğu.
6. Köprübaşı Çileği ibaresi 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.

7. Konya Kenevir Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 944
Tescil Tarihi	: 05.11.2021
Başvuru No	: C2020/261
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kenevir Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kenevir Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kenevir Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kenevir Helvası; kavrulmuş kenevir tohumlarının ceviz içi, badem içi ve fıstık içi ile tekrar kavrulup üzerine kaynar üzüm pekmezi ilave edildikten sonra, tabanı leblebi tozuyla kaplanan tepside soğutulması suretiyle hazırlanan helvadır.

Geçmiş Selçuklu dönemine dayanan Konya Kenevir Helvası, soğuk kış gecelerinde yapılan eğlence kültürünün önemli bir parçası olup “eğlencelik” olarak tanımlanırdı. Konya mutfağı içindeki önemini koruyan Konya Kenevir Helvasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

200 ml üzüm pekmezi
250 g kenevir tohumu
150 g fıstık içi
150 g badem içi
150 g ceviz içi
150 g susam
50 g leblebi tozu

Üzüm pekmezi kısık ateşte kaynatılır. Kenevir tohumu; tavada kokusu çıkıncaya kadar kavrulur. Ceviz içi, badem içi ve fıstık içi iri dövülerek kenevir tohumlarının üzerine eklenip birlikte kavrulduktan sonra üzerine kaynar pekmez dökülür. Bir tepsinin tabanına leblebi tozu serpilir. Pekmezli karışımı, leblebi tozu serpilene tepsiye dökülür. Konya Kenevir Helvasının servisi, oda sıcaklığına gelince yapılır. Muhafazası nemsiz, doğrudan güneş almayan ortamda yapılır. Raf ömrü 1 aydır.

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

Konya Kenevir Helvasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Kenevir Helvası üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; Konya Kenevir Helvasının üretiminde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Konya Kenevir Helvası 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. Maraş Kelle Paçası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 945
Tescil Tarihi	: 05.11.2021
Başvuru No	: C2020/086
Başvuru Tarihi	: 16.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Kelle Paçası
Ürün / Ürün Grubu	: Kelle Paça Çorbası / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Lokantacılar, Kebapçılar ve Tatlıcılar Esnaf Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Menderes Mah. Veysel Karani Cad. Sezallar Petrol Bitişi Birlik Binası K:4 Dulkadiroğlu KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınırı	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Kelle Paçası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Kelle Paçası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Kelle Paçası; büyükbaş ve küçükbaş hayvanların kelle (baş) ve paça (ayak) kısımları kullanılarak üretilen çorbadır.

Maraş Kelle Paçası sade ve karışık olmak üzere iki şekilde üretilir. Sade Maraş Kelle Paçası; sadece kelle eti ile üretilirken karışık Maraş Kelle Paçasında dil, göz, beyin, yanak eti ve paça kısımları bulunur. Bakır kaplarda sıcak olarak servis yapılır ve günlük olarak üretilip tüketilir.

Maraş Kelle Paçasının geçmişi Anadolu Selçuklular dönemine kadar uzanır ve Kahramanmaraş mutfağı içinde önemli bir yere sahiptir. Maraş Kelle Paçasının üretiminde; coğrafi işaret olarak 343 sayılı tescilli Maraş Sumak Ekşisi Akıtı içerisine sarımsak ilavesi ile hazırlanan karışımın kullanılması ve üzerine, 43 sayılı tescilli Maraş Biberinin kavrulup dökülmesi coğrafi sınıra özgü nitelikte olup üretimi, kelle ve paça etlerinin hazırlanması aşamaları da dahil olmak üzere ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Maraş Kelle Paçasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ile sarımsak karışımının hazırlanması:

5 litre Maraş Sumak Ekşisi Akıtı içine 2-3 diş dövülmüş sarımsak eklenerek homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılır ve 4 saat kadar dinlendirildikten sonra kullanıma hazır hale gelir. Bu karışım, Maraş Kelle Paçasının her bir porsiyonu içine 1 yemek kaşığı koyularak kullanılır.

5-6 kişilik Maraş Kelle Paçası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 adet kelle
- 4 adet paça
- 1 tatlı kaşığı kırmızı Maraş Biberi
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Maltızda yakılarak temizlenen ve derisi yüzülmüş halde temin edilen büyükbaş ve küçükbaş hayvanların kelle ve paça kısımları, yaklaşık 10 saat suda bekletilerek istenmeyen kan ve yabancı maddelerden arındırılır. Yıkama işlemi biten kelle ve paçalar, daha kolay pişmesi ve kemik iliğinin suya geçmesi için kırıldıktan sonra tencereye koyularak üzerlerini 2 parmak geçecek şekilde su eklenir.

Kelle ve paçaları pişirme sıcaklığı 180-200 °C olup pişirmenin ilk 1 saatinde yüzeyde biriken ve yıkama işlemiyle arındırılmayan kan ve yabancı maddeleri içeren köpük (kef) alınarak haşlanır. Daha sonra sıcaklık yaklaşık 100 °C'ye düşürülüp 5 saat boyunca demlenerek pişirilir. Etin sertleşmesini önlemek amacıyla tuz, pişirmenin son 30 dakikasında ilave edilir.

Pişirme sonlandığında su yüzeyinde biriken yağ; ürünün yoğunlaşmasını sağlayan paça kısmındaki jelatinimsi yapıya sahip olan ilik; kellenin et, göz, beyin, dil ve yanak gibi kısımları ile geriye kalan haşlama suyu ayrı ayrı kaplara koyulur ve kullanım öncesinde 4 °C'de depolanır.

Maraş Kelle Paçası sade ve karışık olmak üzere iki şekilde üretilir. Sade Maraş Kelle Paçası; sadece kelle eti ile üretilirken karışık Maraş Kelle Paçasında dil, göz, beyin, yanak eti ve paça kısımları bulunur.

Maraş Kelle Paçası üretiminde öncelikle kellenin eti ve isteğe göre göz, beyin, dil, yanak kısımları bakır kaplara koyulur. Etlerin üzerine; önce etleri kaplayacak miktarda ilikli haşlama suyu koyulur, daha sonra da Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ve sarımsakla hazırlanmış karışımdan her porsiyon için 1 yemek kaşığı ilave edilir. Maraş Kelle Paçasının üzerine, çorbanın kendi yağı ilave edilerek kavrulan Maraş Biberi gezdirilerek döküldükten sonra sıcak olarak servisi yapılır.

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

Maraş Kelle Paçasının geçmişi eskiye dayanır ve Kahramanmaraş mutfağı içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Maraş Kelle Paçasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Lokantacılar Kebapçılar ve Pastaneciler Odasının koordinasyonunda ve Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kahramanmaraş Lokantacılar Kebapçılar ve Pastaneciler Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Maraş Kelle Paçasının üretiminde kullanılan bileşenlerden Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ve Maraş Biberinin uygunluğu; özellikle kelle ve paça etlerinin, Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ve sarımsak karışımının hazırlanması ve servis aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ile Maraş Kelle Paça 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.

9. Gediz Güveci

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 946
Tescil Tarihi	: 10.11.2021
Başvuru No	: C2021/000175
Başvuru Tarihi	: 09.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gediz Güveci
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gediz Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Özyurt Mah. Cumhuriyet Cad. No:3 Gediz KÜTAHYA
Coğrafi Sınırı	: Kütahya ili Gediz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gediz Güveci ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gediz Güveci ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gediz Güveci oğlak veya erkek eti, su, tuz, kuru soğan ve salça kullanılarak üretilir.

Gediz Güveci; iç yağ ile yağlanarak 15 gün taş fırında pişirilerek kullanıma hazır hale getirilen güveçlerin içinde ve çam odunu ile yanan taş fırında pişirilir.

Gediz Güvecinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Gediz ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Gediz Güveci bileşenleri:

- 250 g pirzola (oğlak veya erkek eti)
- 500 g arka but
- 50 g ön bel eti
- 200 g kemikli kaburga eti
- 250 ml sıcak su
- 75 g kuru soğan
- 4 g tuz
- 40 g salça

Etlerin hazırlanması:

Üretimde kullanılan etler coğrafi sınırdaki yetiştirilen keçilerden elde edilir.

Günlük olarak kesilen erkeklerden ya da oğlaklardan bileşen listesinde verilen güveçlik parça etler hazırlanır. Kaburga eti, yağlı ve kemikli olmalıdır.

Fırının hazırlanması:

Ateş tuğlalarından yapılan taş fırının kubbe yüksekliği 75 cm, uzunluğu ise 140 cm ve 250 cm'dir. Güveç pişirilecek fırının iç sıcaklığı 250 °C'ye ayarlanır. Fırın çam odunu ile yakılır.

Etlerin güvece yerleştirilmesi:

Gediz Güvecinin üretiminde, Manisa Salihli Gökeyüp Köyünden temin edilen güveç kapları kullanılır. Bu güveçlerin çapı 21 cm, derinliği ise 6 cm'dir. Bu kaplar coğrafi sınırdaki iç yağı ile yağlanarak taş fırında 15 gün süre ile pişirilir ve kullanıma hazır hale gelir.

Güvecin tabanına tuz serpilir ve üzerine önce yağlı kaburga etleri sonra diğer etler konup güvecin kapağı kapatılır.

Güvecin fırına sürülmesi:

Hazırlanan güveç çam odunuyla yanan 250 °C'deki taş fırına konur. 40 dakika kendi suyu ile pişirilir.

Fırından çıkarılarak karıştırılması ve sosunun eklenmesi:

Güvecin tabanındaki kaburga eti çıkarılır. Güveç içinde kalan diğer etlerin üzerine; soğan, salça ve sıcak su karışımıyla hazırlanan sos eklenip güveçten çıkarılan kaburga eti konur. Kapağı kapatılarak tekrar fırına konur ve 5 saat daha pişirilir.

Gediz Güvecinin servis edilmesi:

Fırından çıkarılan Gediz Güvecinin servisi sıcak olarak ve tercihe göre soğan ve ekmekle yapılır.

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

Gediz Güvecinin geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Üretimde kullanılan etler, coğrafi sınırdaki yetiştirilen keçilerden elde edilir. Gediz Güvecinin üretiminde, Manisa Salihli Gökeyüp Köyünden temin edilen güveç kapları kullanılır. Bu kaplar coğrafi sınırdaki iç yağı ile yağlanarak taş fırında 15 gün süre ile pişirilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gediz Güvecinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gediz Belediyesinin koordinatörlüğünde ve ürün konusunda uzman olmak üzere Gediz Belediyesinden 1, Gediz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2 ile Gediz Ticaret ve Sanayi Odasından 1 üyenin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Etlerin, Gediz ilçesinde yetiştirilen hayvanlardan elde edilmesi.
- Toprak kapların menşeinin ve hazırlanmasının uygunluğu.
- Gediz Güveci ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Gorgonzola

41 sayılı ve 15.11.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2016/001 numaralı Gorgonzola ibareli coğrafi işaret başvurusunun başvurusunda yapılan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

- “hafif baharatlıdır”

ifadesi

“hafif baharat rayıhası tadına sahiptir”

- “mavi damarlara sahip baharatlı”

ifadesi

“mavi damarlara ve keskin baharat rayıhası tadına sahip”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “Gorgonzola peyniri, aşağıdaki tiplerde piyasaya sunulabilir:”

cümlesinden önce gelmek üzere

“Ürünün kuru maddede tuz miktarının Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun olması gerekir.”

cümlesi eklenmiştir.

- Tablonun ismi

“Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “asgari 50 ile 150 gün arasında”

ifadesi

“asgari 90 ilâ 150 gün arasında”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “80 gün ile 270 gün arasında”

ifadesi

“asgari 90 ilâ 270 gün arasında”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “asgari 60 ile 200 gün arasında”

ifadesi

“asgari 90 ilâ 200 gün arasında” olarak değiştirilmesine,”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. 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. Anzer Balı

104 sayılı ve 01.07.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 676 tescil numaralı Anzer Balı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Üretim Metodu:

“Arıcılık Yönetmeliğinde yer verilen gezginci arıcılık şartlarını sağlaması koşuluyla; bölgede faaliyette bulunan S.S. Rize İkizdere Anzer Ballı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, S.S. Çiçekli Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, S.S. Anzer Ballı Köy 1 Nolu Tarımsal Kalkınma Kooperatifi ve S.S. Anzer Çiçekli-1 Tarımsal Kalkınma Kooperatifi üyesi olmayan üreticiler, ancak bu kooperatiflerin üyesi arıcılar konakladıktan sonra kalan koloni kontenjanı kadar konaklama yapabilirler.”

ifadesi,

“Arıcılık Yönetmeliğinde yer verilen gezginci arıcılık şartlarını sağlaması koşuluyla; bölgede faaliyette bulunan kooperatiflerden herhangi birine üye olmayan üreticiler, ancak bu kooperatiflerin üyesi arıcılar konakladıktan sonra kalan koloni kontenjanı kadar konaklama yapabilirler.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme:

“Denetimler; Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, S.S. Rize İkizdere Anzer Ballı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden 1 kişi, S.S. Çiçekli Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden 1 kişi, S.S. Anzer Ballı Köy 1 Nolu Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden 1 kişi, S.S. Anzer Çiçekli-1 Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden 1 kişi, İkizdere İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, Ballıköy Muhtarlığından 1 kişi ile Çiçekli Köy Muhtarlığından 1 kişiden oluşturulan denetim mercii tarafından yapılır.”

ifadesi,

“Denetimler; Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, talep etmeleri halinde bölgede faaliyette bulunan kooperatiflerden birer kişi, İkizdere İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, Ballıköy Muhtarlığından 1 kişi ile Çiçekli Köy Muhtarlığından 1 kişiden oluşturulan denetim mercii tarafından yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.