

**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: 114
Yayın Tarihi: 01.12.2021**

**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 114. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	47
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	55

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 114. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/176	Akhisar Domat Zeytinyağı	8
2.	C2017/177	Akhisar Uslu Zeytinyağı	11
3.	C2018/046	Akşehir Hersesi	14
4.	C2020/025	Senirkent Samsa Tatlısı	16
5.	C2020/032	Senirkent Üzüm Pekmezi	18
6.	C2020/079	Karaköprü Tat Karpuzu	20
7.	C2020/280	Konya Çirli	23
8.	C2020/281	Konya Çullama	25
9.	C2020/420	Zara Balı	27
10.	C2020/436	Gaziantep Şirin Tarhanası	30
11.	C2021/021	Giresun Isırganı	32
12.	C2021/000106	Gelveri Ekmeği	34
13.	C2021/000303	Kayseri Fırın Ağzı Kebabı	36
14.	C2021/000305	Kayseri Tepsi Mantısı	38
15.	C2021/000344	Bahçesaray Cevizi	40
16.	C2021/000435	Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası	43
17.	C2021/000436	Antep Kübban Ekmeği	45

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.	928	Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi	47
2.	947	Gaziantep Dolangel Tatlısı	49
3.	948	Kırşehir Çirleme Yemeği	51
4.	949	Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi	52

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2018/142	Tokat Bez Sucuk	55
2.	C2021/027	Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi	61

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu 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. Akhisar Domat Zeytinyağı

Başvuru No	: C2017/176
Başvuru Tarihi	: 10.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Akhisar Domat Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Paşa Mah. 14. (Şehit Teğmen Tahir Ün) Cad. No:87 Akhisar MANİSA
Vekil	: Mehmet Mevlüt Aydın
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Akhisar, Gölarmara, Salihli, Turgutlu, Saruhanlı ve Kırkağaç ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Akhisar Domat Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logolardan biri ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akhisar Domat Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Akhisar Domat Zeytinyağı ibareli logo, firma markasının 2/3 oranından küçük olmamak kaydıyla, ürünün ambalajının boyutuna bağlı olarak en az 3x3 cm boyutunda kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akhisar Domat Zeytinyağı; aynı coğrafi sınırdaki yetişen ve coğrafi işaret olarak 166 sayılı tescilli olan Akhisar Domat Zeytini kullanılarak üretilen natürel sızma zeytinyağıdır.

Akhisar Domat Zeytinyağının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik	Değer
Kolesterol	≤ 0,5
Brassicasterol	≤ 0,1
24 metilen Kolesterol	0,10-0,12
Kampesterol	< 4
Kampestenol	0,11-0,14
Stigmasterol	< Kampesterol
Delta 7-Kampesterol	0,03-0,05
Klerosterol	0,89-0,96
β –Sitosterol	86,20-87,64

Sitostenol	0,59-0,84
Delta 5-Avenasterol	5,76-6,12
Delta 5,24 Stigmastadienol	0,53-0,74
Delta 7-Stigmastenol	≤ 0,5
Delta 7- Avenasterol	0,37-0,65
Toplam β (β –Sitosterol + delta-5- Avenasterol + delta-5,23- Stigmastadienol + klerosterol + sitostanol + delta- 5,24 Stigmastadienol)	≥ 93
Toplam sterol (mg/kg, en az)	≥ 1000
Eritrodil+Uvaol	≤ 3,0
Peroksit sayısı (meg aktif oksijen / kg yağ)	≤ 17
Serbest yağ asitliği (% oleik asit cinsinden)	≤ 0,65

Akhisar Domat Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Akhisar Domat Zeytinyağının üretim basamaklarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1- Coğrafi sınırdaki yetişen ve coğrafi işaret olarak 166 sayı ile tescilli olan Akhisar Domat Zeytini hasat edilir.
- 2- Zeytinyağı üretimine uygun olan zeytinler, arıtılmış su ile yıkanarak yabancı maddelerden arındırılır.
- 3- Temizlenen zeytinler, kırıcı makinelere aktarılır ve en fazla 26°C sıcaklıkta su verilerek kırılır.
- 4- Kırıcıda parçalanan zeytinler, dışında su dolaşan paslanmaz çelik teknelerin içinde hamur haline getirilir. Hamur kıvamının elde edilebilmesi için gerekli ise, en fazla 26°C sıcaklıkta su verilerek zeytin hamurunun 26°C'ye kadar ısıtılması ve bu sıcaklıkta sabit kalması sağlanır. Böylelikle zeytinlerin, ısıtma ve yoğurma yolu ile yağ-su emisyonu kırılarak serbest yağ yüzdesi artırılır.
- 5- Zeytin hamuru santrifüj edilerek veya preslenerek zeytinyağı ve prina ayrılır.
- 6- Prinası ayrılan zeytinyağı, içindeki kara sudan ayrıştırılır.
- 7- Elde edilen zeytinyağı, gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik tanklarda doğrudan güneş ışığı almayan ve 18-22°C sıcaklıktaki ortamda depolanır. Depolama alanında ürünü olumsuz şekilde etkileyecek kokuların bulunmamasına özen gösterilir.
- 8- Zeytinyağı, topraklı filtrasyon yöntemi ile tortularından arındırılır.
- 9- Zeytinyağı, filtrasyon işleminden sonra gıda ile temasa uygun cam ya da teneke ambalajlara doldurulur. Piyasaya hemen arz edilmeyecek zeytinyağları ise gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik tanklara konularak kokudan arı, doğrudan güneş ışığı görmeyen ve 20°C sıcaklıktaki ortamda depolanır.
- 10- Depolanan zeytinyağı, piyasaya sunulmadan önce kâğıt filtrasyon yöntemi ile tortularından arındırılır.
- 11- Akhisar Domat Zeytinyağı, ölçümleri yapılarak ambalajlara doldurulur ve ambalajların kapakları sızdırmayacak şekilde kapatılır. Ambalajların üzerinde Akhisar Domat Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi bulunur. Akhisar Domat Zeytinyağı ibareli logo, firma markasının 2/3 oranından küçük olmamak kaydıyla, ürünün ambalajının boyutuna bağlı olarak en az 3x3 cm boyutunda kullanılır.

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

Akhisar Domat Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdaki yetiştirilen Akhisar Domat Zeytini kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akhisar Domat Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Akhisar Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası, Akhisar Ticaret Borsası, Akhisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; düzenli olarak ocak, şubat ve mart aylarında yılda en az bir kere, ayrıca gerek duyulması ve şikâyet üzerine her zaman yapılır. Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası, düzenli olarak yapılan denetimlerden en az bir hafta önceden resmi yazı ile denetim merciiine çağrı yapar. Düzenli olmayan denetimlerin çağrısı ise acil başlıklı resmi yazı ile yapılır.

Gerçekleştirilen denetimlere ilişkin raporlama, Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde Akhisar Domat Zeytini kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akhisar Domat Zeytinyağının özelliklerinin uygunluğu.
- Akhisar Domat Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Uygunluk testleri için alınacak numuneler, ürünün hangi firmaya ait olduğunun anlaşılmayacağı bir şekilde alınır. Analiz numunesinin konulduğu şişenin üzerine, izlenebilirliği sağlamak amacıyla bir kod numarası yazılır ve bu kod numarasıyla analize gönderilir.

Denetime ilişkin masraflar, numune sahibine rücu edilmek üzere Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır.

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. Akhisar Uslu Zeytinyağı

Başvuru No	: C2017/177
Başvuru Tarihi	: 10.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Akhisar Uslu Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Paşa Mah. 14. (Şehit Teğmen Tahir Ün) Cad. No:87 Akhisar MANİSA
Vekil	: Mehmet Mevlüt Aydın
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Akhisar, Gölarmara, Salihli, Turgutlu, Saruhanlı ve Kırkağaç ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Akhisar Uslu Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logolardan biri ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akhisar Uslu Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Akhisar Uslu Zeytinyağı ibareli logo, firma markasının 2/3 oranından küçük olmamak kaydıyla, ürünün ambalajının boyutuna bağlı olarak en az 3x3 cm boyutunda kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akhisar Uslu Zeytinyağı; aynı coğrafi sınırda yetişen ve coğrafi işaret olarak 165 sayı ile tescilli olan Akhisar Uslu Zeytini kullanılarak üretilen natürel sızma zeytinyağıdır.

Akhisar Uslu Zeytinyağının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik	Değer
Kolesterol	≤ 0,5
Brassicasterol	≤ 0,1
24 metilen kolesterol	0,13-0,16
Kampesterol	< 4
Kampestenol	0,12-0,16
Stigmasterol	< Kampesterol
Delta 7-Kampesterol	0,04-0,05
Klerosterol	0,94-0,97
β –Sitosterol	87,36-87,39
Sitostenol	0,87-0,90
Delta 5-Avenasterol	4,93-5,16
Delta 5,24 Stigmastadienol	0,53-0,62
Delta 7-Stigmastenol	≤ 0,5
Delta 7- Avenasterol	0,60-0,61

Toplam β (β –Sitosterol + delta-5- Avenasterol + delta-5,23- Stigmastadienol + klerosterol + sitostanol + delta- 5,24 Stigmastadienol)	≥ 93
Toplam sterol (mg/kg, en az)	≥ 1000
Eritrodil+Uvaol	$\leq 3,0$
Peroksit sayısı	≤ 20
Serbest yağ asitliği	$\leq 0,8$

Akhisar Uslu Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Akhisar Uslu Zeytinyağının üretim basamaklarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1- Coğrafi sınırdaki yetişen ve coğrafi işaret olarak 165 sayı ile tescilli olan Akhisar Uslu Zeytini hasat edilir.
- 2- Zeytinyağı üretimine uygun olan zeytinler, arıtılmış su ile yıkanarak yabancı maddelerden arındırılır.
- 3- Temizlenen zeytinler, kırıcı makinelerle aktarılır ve en fazla 26°C sıcaklıkta su verilerek kırılır.
- 4- Kırıcıda parçalanmış zeytinler, dışında su dolaşan paslanmaz çelik teknelerin içinde hamur haline getirilir. Hamur kıvamının elde edilebilmesi için gerekli ise, en fazla 26°C sıcaklıkta su verilerek zeytin hamurunun 26°C'ye kadar ısıtılması ve bu sıcaklıkta sabit kalması sağlanır. Böylelikle zeytinlerin, ısıtma ve yoğurma yolu ile yağ-su emisyonu kırılarak serbest yağ yüzdesi artırılır.
- 5- Zeytin hamuru 3000 devirde santrifüj edilerek zeytinyağı ve prina ayrılır.
- 6- Prinası ayrılan zeytinyağı, içindeki kızıl sudan ayrıştırılması için ikinci defa santrifüj edilir.
- 7- Elde edilen zeytinyağı, gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik ya da plastik tanklarda doğrudan güneş ışığı almayan ve 18-22°C sıcaklıktaki ortamda depolanır. Depolama alanında ürünü olumsuz şekilde etkileyecek kokuların bulunmamasına özen gösterilir.
- 8- Zeytinyağı, topraklı filtrasyon yöntemi ile tortularından arındırılır.
- 9- Zeytinyağı, filtrasyon işleminden sonra gıda ile temasa uygun cam ya da teneke ambalajlara doldurulur. Piyasaya hemen arz edilmeyecek zeytinyağları ise gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik ya da plastik tanklara konularak kokudan arı, doğrudan güneş ışığı görmeyen ve 20°C sıcaklıktaki ortamda depolanır.
- 10- Depolanan zeytinyağı, piyasaya sunulmadan önce kâğıt filtrasyon yöntemi ile tortularından arındırılır.
- 11- Akhisar Uslu Zeytinyağı, ölçümleri yapılarak ambalajlara doldurulur ve ambalajların kapakları sızdırmayacak şekilde kapatılır. Ambalajların üzerinde Akhisar Uslu Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi bulunur. Akhisar Uslu Zeytinyağı ibareli logo, firma markasının 2/3 oranından küçük olmamak kaydıyla, ürünün ambalajının boyutuna bağlı olarak en az 3x3 cm boyutunda kullanılır.

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

Akhisar Uslu Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdaki yetiştirilen Akhisar Uslu Zeytini kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akhisar Uslu Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Akhisar Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası, Akhisar Ticaret Borsası, Akhisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; düzenli olarak ocak, şubat ve mart aylarında yılda en az bir kere, ayrıca gerek duyulması ve şikâyet üzerine her zaman yapılır. Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası, düzenli olarak yapılan denetimlerden en az bir

hafta önceden resmi yazı ile denetim merciiine çağrı yapar. Düzenli olmayan denetimlerin çağrısı ise acil başlıklı resmi yazı ile yapılır.

Gerçekleştirilen denetimlere ilişkin raporlama, Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde Akhisar Uslu Zeytini kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akhisar Uslu Zeytinyağının özelliklerinin uygunluğu.
- Akhisar Uslu Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Uygunluk testleri için alınacak numuneler, ürünün hangi firmaya ait olduğunun anlaşılmayacağı bir şekilde alınır. Analiz numunesinin konulduğu şişenin üzerine, izlenebilirliği sağlamak amacıyla bir kod numarası yazılır ve bu kod numarasıyla analize gönderilir.

Denetime ilişkin masraflar, numune sahibine rücu edilmek üzere Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır.

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. Akşehir Hersesi

Başvuru No	: C2018/046
Başvuru Tarihi	: 22.02.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Akşehir Hersesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Akşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Selçuk Mahallesi Belediye Sokak No:6 Akşehir KONYA
Vekil	: Destek Patent A.Ş.
Coğrafi Sınır	: Konya ili Akşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akşehir Hersesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akşehir Hersesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akşehir Hersesi; et, kemik ve yarma ile hazırlanarak odun ateşinde uzun süre pişirilen yemektir. Üretimde, dana eti veya kurutulmuş koyun ya da keçi kaburga eti kullanılır.

Geçmişi eskiye dayanan Akşehir Hersesi, Mevlâna Celaleddin-i Rumi'nin 'Fihi Mâfih' ve 'Mesnevi' eserlerinde "herise", dönemin Konya Mevlevi dergâhı yemekhanelerinde ise "herse" olarak geçer. Akşehir mutfağı içindeki önemli bir yere sahip olan Akşehir Hersesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1 kg yarma
- 1,5 ilâ 2 kg parça dana eti / kurutulmuş koyun veya keçi kaburga eti
- 1 kg kırılmış kaval kemiği
- Tuz
- 1,5 ilâ 2 lt su

Akşehir Hersesinin üretiminde kurutulmuş et kullanılacaksa, koyun ve keçilerin kaburga etrafındaki etleri kaburga ile birlikte kaya tuzu ile tuzlanır ve tülbentlere sarılarak güneşte kurutulur. Kurutulmuş et kullanılmayacaksa dana eti ile yapılır.

Yarma ayıklanır ve ıslatılarak 5-6 saat bekletilir. Büyük bir bakır tencereye yarma, et ve kemik yerleştirilip tuzlanır ve su eklenir. Köz halindeki odun ateşiyle yanan 100 °C sıcaklığındaki fırına akşamdan konularak 8-10 saat kadar pişirilir. Tenceredeki su, arada bir kontrol edilerek azaldıkça takviye edilir. Akşehir Hersesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Akşehir Hersesinin geçmişi eskiye dayanır ve Akşehir mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akşehir Hersesinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Akşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Akşehir Belediyesi, Akşehir Ticaret ve Sanayi Odası ile Akşehir Lokantacı Kebapçı, Fırıncı, Pastacılar ve Elektrikçiler Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetim mercii; Akşehir Hersesi üretiminde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Akşehir Hersesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

4. Senirkent Samsa Tatlısı

Başvuru No	: C2020/025
Başvuru Tarihi	: 26.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Senirkent Samsa Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Senirkent Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Belediye Binası, Senirkent / ISPARTA
Vekil	: Pınar Arıkaya (Metin Arıkaya)
Coğrafi Sınır	: Isparta ili Senirkent ilçesi
Kullanım Biçimi	: Senirkent Samsa Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Senirkent Samsa Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Senirkent Samsa Tatlısı; un, su ve tuz ile hazırlanan hamurdan elde edilen yufkaların içine kuru yufka, üzüm pekmezi ve ceviz içi ile hazırlanan harç konulduktan sonra muska şeklinde sarılıp kızartılması ve şerbetlenmesi suretiyle üretilen tatlıdır. Muska şeklinde sarılan yufkalar, hem kızartma hem de şerbetleme işlemlerinin düzgün olarak yapılabilmesini sağlamak amacıyla 3 ilâ 6 yerinden delinir.

Geçmişe eskiye dayanan Senirkent Samsa Tatlısı, Senirkent ilçesinin yöresel tatlıları içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Üretimi ustalık becerisi gerektiren Senirkent Samsa Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Senirkent Samsa Tatlısının hazırlanması için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamuru için

- 2 kg buğday unu
- 1100 ml su
- 500 ml ayçiçek yağı (kızartma amacıyla kullanılır)
- 20 g tuz
- 250 g nişasta (hamur açma aşamasında kullanılır)

İç harcı için

- 1 kg ceviz içi
- 10 adet kuru yufka
- 500 ml üzüm pekmezi

Serbeti için

- 1 kg beyaz şeker
- 1 litre su
- 3 damla limon suyu

Hamurun Hazırlanması:

Un, su ve tuz bir kapta karıştırılıp kulak memesi kıvamına geldiğinde eşit ve 30 adet küçük bezelere bölünür. Bezeler ince yufkalar halinde açılır ve sıcak sacın üzerinde kısa bir süre bekletilip tam pişmeden sacdan alınır. Üzerlerine nemli bir bez örtülerek kurumaları engellenir. Tüm yufkalar benzer şekilde hafifçe pişirildikten sonra üçer üçer üst üste koyulup 3 parmak kalınlıkta şerit olarak kesilir.

Diğer taraftan iç harcı için temin edilen kuru yufkalar ufalanarak küçük parçacıklar haline dönüştürülür. Üzüm pekmezi ve öğütülmüş ceviz içi harmanlanarak tatlının iç harcı hazırlanır.

Şeker ve su kaynatılır, içine limon suyu damlatılıp bir taşım daha kaynatılır. Hazırlanan şerbet soğumaya bırakılır.

Şerit halinde kesilmiş yufkanın bir kenarına, iç harç konur ve bu kenardan başlamak suretiyle şerit halindeki yufkalar muska biçiminde katlanır. Şeklinin bozulmaması için şeridin uç kısmının yapışmasını sağlamak amacıyla uç kısım nişastalı suya batırılır ve yapıştırılır.

Piştirme sırasında kızgın yağın, şerbetleme sırasında ise şerbetin iç kısıma da nüfuz etmesinin sağlanması amacıyla muska şeklinde sarılmış yufkaların yüzeyine şiş batırılır. Bir yüzeyinden giren şiş diğer yüzeyden çıkarak delik oluşturur ve bu işlem her muskada 3 ilâ 6 delik olacak şekilde yapılır. Delinen muskalar, kurumaları için bir bezin üzerinde en az 3 gün bekletilir.

Kurutulan muskaların her iki yüzeyi ayçiçek yağında kızartılır. Yüzeylerindeki delikler sayesinde kızgın yağ, muskaların iç kısmı da dâhil olmak üzere her yere nüfuz eder. Kızaran muskalar yağın içinden çıkarılıp sıcak olarak soğuk şerbetin içine atılır. İç harcın muhteviyatında bulunan yufka parçacıkları, şerbeti tutar.

Senirkent Samsa Tatlısının servisi, şerbetini iyice çektikten sonra yapılır.

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

Geçmişe eskiye dayanan Senirkent Samsa Tatlısı, Senirkent ilçesinin yöresel tatlıları içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu coğrafi sınıra özgü niteliktedir. Üretimi ustalık becerisi gerektiren Senirkent Samsa Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle üretimin bütün aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Senirkent Belediyesinin koordinatörlüğünde Senirkent Belediyesi, Senirkent İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Senirkent Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk, Senirkent Samsa Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Senirkent Üzüm Pekmezi

Başvuru No	: C2020/032
Başvuru Tarihi	: 31.01.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Senirkent Üzüm Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Senirkent Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Belediye Binası Senirkent ISPARTA
Vekil	: Pınar Arıkaya (Metin ARIKAYA)
Coğrafi Sınır	: Isparta ili Senirkent ilçesi
Kullanım Biçimi	: Senirkent Üzüm Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Senirkent Üzüm Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Senirkent Üzüm Pekmezi; tane rengi mor-siyah, tane büyüklüğü 2-2,5 g, tane şekli oval, çekirdekli, salkım büyüklüğü 220-250 g, salkım şekli konik, salkım sıklığı dolgun olan Dimrit çeşidi üzümünden üretilen pekmezdır.

Bağcılık faaliyetlerinin çok eskiden beridir yapıldığı coğrafi sınırdır, Senirkent Üzüm Pekmezinin geçmişi de eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Senirkent Üzüm Pekmezinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	Değer
Toplam asit (%)	0,3-0,4
HMF mg/kg	75-100
Glukoz (%)	30-40
Fruktoz/glukoz oranı	0,9-1
Toplam kül (%)	1,2-1,3
Suda çözünebilen katı madde (%)	70-80
pH	4,5-5

Üretim Metodu:

Senirkent Üzüm Pekmezi geleneksel yöntem ile üretilir.

Senirkent'te yetiştirilerek hasat edilen Dimrit üzümleri, geniş gözenekli çuvallara doldurularak ezme işlemi için hatılın içine konulur. Temiz çizmelerle ezilerek şırası çıkarılır.

Üzüm şıraları geniş bakır kazanlara konulur. Ekşiliğinin ve asidinin giderilmesi için pekmez toprağı denen beyaz toprak, 100 kg şıraya 4 kg olacak şekilde şıranın içine katılarak bir süre kaynatılır. Kaynama sırasında pekmezin üzerinde oluşan köpükler kepçe ile alınır. Ateşten alınan üzüm şırası, toprak ve diğer çökeltilerinden ayrılması için bir gün bekletilir.

Bekletilen üzüm şırası süzülerek büyük bakır kazanlarda koyu kıvama gelene kadar kaynatılır. Bu aşamada şıranın yüzeyinde oluşan köpükler kepçeyle alındıkça pekmezin üzerinde kırmızı köpükler oluşur. Gıda ile temasa uygun tahta bir kaşık pekmeze batırılıp çıkarılarak üzerine bulaşan pekmez temiz bir tabağa damlatılır. Damlanın dağılması pekmezin uygun kıvama geldiğinin göstergesidir. Kıvama gelen pekmez ateşten alınarak soğutulur. Temiz sırcalı çömlek ya da cam kavanozlarda muhafaza edilir. Güneş görmeyen, oda sıcaklığındaki ortamlarda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Senirkent Üzüm Pekmezinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Ayrıca üretiminde Senirkent'te yetiştirilen Dimrit çeşidi üzüm kullanılır. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdır gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Senirkent Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Senirkent Belediyesi, Senirkent İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Senirkent Ziraat Odasından ürün konuda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan üzümlerin Senirkent'te yetiştirilen Dimrit çeşidi üzüm olması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Senirkent Üzüm Pekmezi 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. Karaköprü Tat Karpuzu

Başvuru No	: C2020/079
Başvuru Tarihi	: 13.03.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaköprü Tat Karpuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Karpuz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Karaköprü Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Çankaya Mah. Gaffar Okan Cad. No:3 Karaköprü 63300 ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili Karaköprü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karaköprü Tat Karpuzu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaköprü Tat Karpuzu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaköprü Tat Karpuzu; Şanlıurfa ili Karaköprü ilçesinde yetişen ve kabakgiller familyasından olan tek yıllık karpuz (*Citrullus lanatus*) bitki türünden elde edilir. Geçmişe eskiye dayanan ve önceleri yetiştirildiği mahallenin Tatburç olan adıyla anılan Karaköprü Tat Karpuzu; nüfuz sahibi kişilere ve taziye ziyaretlerine gidilirken hediye olarak götürülür ve tadı nedeniyle “kurabiye karpuzu” olarak da bilinirdi.

Karaköprü Tat Karpuzunun bitkisi kol atarak gelişir. Kurak koşullarda ana gövdenin uzunluğu, meyve hasadı zamanında orta seviyelere ulaşır. Yaprak ayası uzunluğu 10-18 cm, yaprak ayası genişliği ise 7-11cm arasında değişir. Yaprak ayası rengi yeşil, renk yoğunluğu koyudur. Yaprak parçalılık derecesi ilk çiçekten sonra derin, bitkinin 3. ana yaprağının kenarının yarılanması da derindir. Yaprak ayası kabarcıklı olup kenarda dalgalanma ve benekli yapı görülür. Yaprak sapının uzunluğu 4-5 cm’dir. Çiçeklerin durumu monoik, yani tek evcikliktir. Erkek ve dişi çiçekler aynı bitki üzerinde farklı yerlerde bulunur ve erselik çiçekler yoktur. Dişi çiçeğin taç yaprağının uç şekli keskin olup, yumurtalığın uzunluğu 2-3 cm, eni ise 0,5-0,8 cm arasındadır. Yumurtalıkta tüylülük gözlenir.

Yüksek sıcakta ve genel olarak susuz koşullarda yetiştirilen Karaköprü Tat Karpuzunun meyve kaide kısmı düz- yuvarlak, meyve alt ve üst kısımlarındaki çukurluk yüzeyssel, meyve uç kısmı ise düzdür.

Karaköprü Tat Karpuzunun meyve ağırlığı yaklaşık 8 kg’dır. Meyvenin uzunlamasına kesiti silindirikdir. Meyve kabuğunun zemin rengi yeşil, kabuğun yeşil renk yoğunluğu ise çok açık yeşildir. Meyve kabuğunda dar çizgiler bulunur. Bu çizgilerin yeşil renk yoğunluğu çok açıktır. Meyve dış kabuk kalınlığı ise 16,2 (±2,4) mm’dir.

Karaköprü Tat Karpuzunun meyvesi damarlı ve damar yoğunluğu zayıftır. Meyve ana et rengi kırmızı olup ortalama renk kroma (C) değeri 28,8, renk hue (h) değeri ise 34,4’tür.

Tablo: Karaköprü Tat Karpuzunun Fizikokimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
pH	5,70 (±0,11)
Titrasyon asitliği (%sitrik asit)	0,057 (±0,004)
Toplam kuru madde (%)	8,66 (±0,14)
SÇKM (Briks)	7,86 (±0,06)

Sakkaroz (%)	2,93 ($\pm 0,13$)
Fruktoz (%)	2,41 ($\pm 0,10$)
Toplam fenolik madde (mg/L)	142,81 ($\pm 12,56$)
Kül (%)	0,24 ($\pm 0,02$)
Su aktivitesi	0,96 ($\pm 0,01$)
Renk değerleri	L: 49,83 ($\pm 2,65$) a: 23,08 ($\pm 2,02$) b: 16,32 ($\pm 1,74$)
C vitamini (mg/kg)	33,6 ($\pm 2,10$)
Toplam karotenoid (mg/kg)	70,0 ($\pm 1,90$)
Likopen (mg/kg)	24,26 ($\pm 1,81$)
Potasyum (mg/kg)	1130 (± 43)
Kalsiyum (mg/kg)	72,0 ($\pm 3,5$)
Magnezyum (mg/kg)	102 ($\pm 8,0$)
Demir (mg/kg)	20,5 ($\pm 2,2$)

Karaköprü Tat Karpuzunun tohumunun 1000 dane ağırlığı 1445-1460 mg, tohum boyu yaklaşık 15 mm, tohum eni ise yaklaşık 8 mm'dir. Tohumda kabuk zemin rengi krem veya siyah renk tonlarında değişkenlik gösterir.

Geççi bir karpuz olan Karaköprü Tat Karpuzu, kendi çekirdeklerinin bir sonraki sezonda tohumluk olarak kullanılması suretiyle yetiştirilir.

Üretim Metodu:

Karaköprü Tat Karpuzunun tohumları, mayıs ayının son haftasında ekilir. Ekim yapılacak alan, ekimden birkaç gün önce sıra arası 3 m olacak şekilde sürülür. Tohumlar arasında 3 adım mesafe bırakılır. Yüksek sıcaklığa ve kuraklığa dayanıklı olan karpuzlar, susuz koşullarda ve gübre verilmeden yetiştirilir.

İlk bitki çıkışlarından sonra sıra arası çapalama yapılır, sıra üzeri havalandırılır. Ekimden 45 gün sonra, temmuz ayının ilk yarısında yaprak biti için ilaçlama yapılır. İlk ürünün hasadı ağustos ayında başlar ve hasat süresi, kasım ayına kadar devam eder.

Karaköprü Tat Karpuzu, 2-8°C sıcaklık ve % 70-85 nem koşullarına sahip olan havalandırılmalı ve karanlık depolarda muhafaza edilir. Temiz, kuru veya kuru saman ile kaplı raflarda veya alanlarda da depolanabilir.

Geççi bir karpuz olan Karaköprü Tat Karpuzların çekirdekleri, bir sonraki sezon tohumluk olarak kullanılmak üzere kurutulup kâğıt veya bez torbalara konulup serin ve karanlık bir yerde saklanır.

Denetleme:

Denetimler; Karaköprü Belediyesinin koordinasyonunda ve Karaköprü Belediyesi, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü ile Harran Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; ağustos ve ekim aylarının ikinci yarılarında olmak üzere düzenli olarak yılda en az iki kere, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet olması durumunda her zaman yapılır. Denetime ilişkin masraflar, denetlenen tarafından karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Karaköprü Tat Karpuzunun bitkisel, tohum ve meyve özelliklerine uygunluğu. Gerek duyulan durumlarda fizikokimyasal özellikler bakımından analiz yapılır.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hasatın uygunluğu.
- Karaköprü Tat Karpuzunun ve tohumluklarının muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Karaköprü Tat Karpuzu ibaresinin, logosunun 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 Çirli

Başvuru No	: C2020/280
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Çirli
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Çirli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Çirli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Çirli; kuzu kaburgası ile kuzu kuşbaşı etinin kuyrukyağı, tereyağı, toz biber, karabiber ve çekirdekli kuru üzümle tatlandırılarak pişirilmesi suretiyle üretilen yemekdir.

Konya Çirlinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Çirlinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Çirli üretimi için bileşenler:

- 150 g kuzu kaburgası (kemikli ve 4 cm uzunluğunda parçalanmış)
- 200 g kuzu kuşbaşı
- 200 g çekirdekli kuru üzüm
- 100 g soğan
- 1 l su
- 25 g tereyağı
- 10 ml sıvıyağ
- 5 g kuyruk yağı
- 3 g toz biber
- 3 g karabiber
- 10 g beyaz şeker
- 2 g tuz

Hazırlanması:

Etlerin suyunu içinde tutması ve daha yumuşak olması için tencere önceden ısıtılır ve içine sıvıyağ ile kuyruk yağı konularak 2 dakika karıştırıldıktan sonra kuşbaşı ve kaburga etler konur. Etler pembeleşinceye kadar yaklaşık 10 dakika kavrulur. Kabuğu soyulan soğanlar bütün halde ve toz biberle birlikte tencereye konur. Su ilave edilerek etin sertliği geçinceye kadar 20 dakika kadar pişirilir. Üzümler eklenir ve üzümler şiştikten sonra 30 - 35 dakika pişirilir. Karabiber ve şeker eklenip 5 dakika kaynatıldıktan sonra tencere ateşten alınır. Bileşen tatlarının birbirine karışması amacıyla 10 dakika dinlendirilen Konya Çirlinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Konya Çirlinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindendir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Çirlinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir

Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Çirli 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. Konya Çullama

Başvuru No	: C2020/281
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Çullama
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Çullama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Çullama ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Çullama, koyun kıyması ve pirinçle hazırlanan köftelerin yumurta ve unla kaplandıktan sonra kızartılması ile hazırlanan yöresel bir yemektir.

Konya Çullamanın geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Bu sebeplerle Konya Çullamanın, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Çullama üretimi için bileşenler:

Köfte harcı için:

500 g koyun kıyması (ince çekilmiş)
200 g pirinç
140 g soğan
10 g tuz
5 g karabiber

Haşlama suyu için:

1 l su
10 g tuz

Kaplamak için:

11 g un
4 adet yumurta

Kızartmak için:

100 g tereyağı

Hazırlanması:

Pirinçler yarı haşlanır ve soğanlar ince bir şekilde kıyılır. İnce çekilmiş koyun kıyması, pirinç, soğan, tuz ve karabiber bir kaba konularak homojen hale gelene kadar yoğrulur. Avuç içerisinde sıkılarak 4 cm çapında parçalara ayrılır ve yuvarlanır. Tencereye su ve tuz konularak kaynatılır. Köfteler, kaynayan suda 10 dakika haşlanır.

Kaplama için ayrı bir kapta unla yumurta karıştırılır. Haşlanan köfteler bu karışıma bulanır ve tereyağında kızartılır. Konya Çullamanın servisi, soğan ve maydanoz salatası ile yapılır.

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

Konya Çullamanın geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerindendir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Konya Çullamanın tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Konya Çullama 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. Zara Balı

Başvuru No	: C2020/420
Başvuru Tarihi	: 27.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Zara Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Zara Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Demirciler Zara SİVAS
Coğrafi Sınır	: Sivas ili Zara ilçesi
Kullanım Biçimi	: Zara Balı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Zara Balı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zara Balı; coğrafi sınırın florasında yetişen bitkilerle beslenen ve Karniyol ırkı arılar tarafından üretilen çiçek balıdır. Hasadı ağustos ayı ortasında başlayıp eylül ayı ortasına kadar süren Zara Balı, petekli ve süzme bal olarak iki şekilde piyasaya sunulur.

Önemli arıcılık merkezlerinden biri olan Zara ilçesinde arıcılık faaliyetleri 1350-1800 metre yükseklikteki yaylalarda yapılır. Bölgede başta kekik olmak üzere geven, kuş fiği, nane, ballıbaba, böğürtlen, sığırkuyruğu, ölmez otu, taş yoncası, söğüt, yonca ve sütleğen bitkileri zengin bir flora oluşturur.

Zara Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Prolin	750-1200 mg/kg
Sakkaroz (en fazla)	% 5
Fruktoz+glukoz oranı (en az)	% 65
Fruktoz/glukoz	0,9-1,4
Nem oranı	% 16-17
Diastaz sayısı (en az)	8
Suda çözünmeyen madde (en fazla)	0,1/100 g
Elektrik iletkenliği (en fazla)	0,8 mS/cm
Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark	-1 veya daha pozitif
Balda protein ve ham bal delta C13 değerinden hesaplanan C4 şeker oranı (en fazla)	% 7
HMF değeri (en fazla)	40 mg/kg
Naftalin (balmumunda) (en fazla)	10 ppb

Zara Balının organoleptik özellikleri:

Renk: Geven (keven) polenleri yoğun olan bal açık sarı, kekik polenleri yoğun olan bal ise koyu kırmızıdır.

Tat: Buruk ve hafif keskindir.

Kıvam: Koyu kıvamlıdır.

Zara Balında baskın polenler; Astragalus subs. (Fabaceae) (% 42), belirgin polenler ise; Apiaceae (%12), Lamiaceae (%7), Asteraceae (%), Onobrychis subs. (Fabaceae) (%4), Dipsaceae (% 2)'dir.

Zara Balının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ürünleri arasında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Zara Balı çiçek balı olup petekli ve süzme bal olmak üzere 2 farklı şekilde üretilir.

Zara Balı üretiminde kullanılan kovanlar Langstroth tipi modern kovanlar olup TSE standartlarına uygundur.

Zara'da arıcılık faaliyeti sabit arıcılık şeklinde yürütülür. Ekim-kasım aylarında başlayan kışlama için Zara'da uygun bir yeri olmayan Zara Balı üreticileri kışlama için ilçe dışına çıkar. Kışlama alanı olarak genellikle Tokat, Hatay, Osmaniye, Adana, İskenderun, Muğla, Antalya ve Sivas illerinde valiliklerin uygun gördüğü alanlar kullanılır.

Kışlama:

Arıların kışı geçirme dönemidir. Sonbahar döneminde arıların kışlık bakımı yapılır. Kovandaki boş çerçeveler ile içindeki ballar alınır. Havaaların soğumaya başlaması ile birlikte, kovanlara polen ve arı keki ile katı besleme yapılmaya başlanır. Güz dönemi beslemesinin amacı yaşlanmış ve yıpranmış işçi arıların ölümü ile azalan kovan nüfusunun ilkbahar dönemine güçlü bir şekilde girmesini sağlamaktır. Bölgede kış ayları soğuk ve uzun yaşandığı için kapalı alanda kışlama yapılır. Kışlama alanları fazla hava sirkülasyonu olmayan, yoğun ses ve ışıktan uzak, nem ve sıcaklık açısından iyi izole edilmiş yerlerdir. Koloniler yerden 20-25 cm yüksekliğe konulur. Üst üste en fazla 3 kovan konulabilir. Koloniler yerleştirilirken zayıf koloniler ortaya, güçlü koloniler ise birinci ve üçüncü katlara konur. Böyle konulmasının sebebi ise ortadaki zayıf koloninin ısı kaybının engellenmesi ve ilkbahara güçlü bir şekilde çıkmasını sağlamaktır.

İlkbahar bakımı: İlkbahar bakımında amaç; arıların kışı nasıl geçirdiğini, kovanda mevcut gıda miktarını, ana arının varlığını, yumurtlama durumunu, işçi arı miktarını, kovanda hastalık olup olmadığını kontrol etmektir. İlkbahar bakımına nisan ayı başında başlanır. Kovanların ana arı kontrolleri yapılır, anasız kolonilere ana arı konur veya analı başka koloni ile birleştirilir. Ana arının yumurtlama durumuna ve işçi arıların miktarına bakılır, kovanlarda hastalık olup olmadığı kontrol edilir ve gerekli tedbirler alınır. Kovan dip tahtalarının temizliği yapılır, nemli ve küflü olan dip tahtaları değiştirilir. Arıların Zara'ya nakil işlemi nisan ayı sonunda gerçekleştirilir.

Besleme: İlkbahar bakımı yapıldıktan sonra kovanlar arılıklara yerleştirilmeye başlanır. Kovanlar yerleştirirken koloniler arası şaşırma önlemek amacıyla, kovanlar arasında en az 2 metre mesafe bırakılmasına dikkat edilir. Arıların kışlaklardan çıkarıldığı nisan ayında koloninin beslenmesi ve kuvvetlendirilmesi için bal, kek ve polen takviyesi yapılır. Sıcaklık durumuna ve kovana gelen polen miktarındaki artışa göre önce koyu (2 birim şeker / 1 birim su) sonra da normal (1 birim şeker / 1 birim su) şurupla besleme yapılır. Böylece ilkbahara güçsüz ve zayıf girmiş olan koloniler güçlendirilmiş olur. Her arılıkta arıların su ihtiyacını gidermek için bir suluk bulundurulur.

Petekler: Temel petek ihtiyacı, daha önce kullanılmış peteklerin geri dönüşümü ile karşılanır. Arıların ürettiği bal mumları toplanıp eritilerek külçe haline getirilir. Daha sonra külçe haline getirilen mumlar eritilir. Düzgün altıgenler içeren ve soğutulan iki silindirin üzerine erimiş bal mumu akıtılır ve bal mumunun donması ile plaka şeklinde temel petekler elde edilir.

Bal akım dönemi: 1 Temmuz-15 Ağustos arası ballı bitkilerin tam olarak çiçek açtığı dönemdir. Arıların yoğun bir şekilde bu çiçeklerden bal toplamasıyla bal akımı dönemi gerçekleşmiş olur. Bal akımı bittikten sonra bal yaklaşık 15 gün kovan içinde olgunlaşması için bekletilir.

Bal hasat dönemi: Zara Balı hasadı; petek gözlerinin sırlandığı ağustos ayı ortasında başlayıp eylül ayı ortasına kadar sürer. Petekli balın sırlanmış olması balın olgunlaşmış olduğunun göstergesidir. Hasada, petekli balın tamamının veya en az 2/3'ünün sırlanmış olduğu peteklerden başlanır. Bal hasadı akşamüstü yapılır. Balın erken dönemde hasat edilmemesine dikkat edilir. Erken dönemde hasat edilen ballarda nem oranı yüksek olacağından bal erken kristalize olur ve fermentasyona uğrar. Hasatta kovan açılarak çerçeve çıkarılır. Üzerindeki arılar silkelenerek çerçeve, hazır bulundurulmuş temiz bal taşıma sandığına konur. Burada tam sırlı düzgün petekler, petekli bal olarak satılacağı için poşetlenip dinlendirmeye bırakılır. Daha az sırlanmış diğer petekler ise süzme odasına alınır.

Süzme ve Dinlendirme: Piyasaya süzme bal olarak sunulacak ballar süzme odasına alınarak süzme makinesine yerleştirilir. Bal, süzme makinesinde süzülerek krom çelik tanklara doldurulur ve hijyenik ortamda dinlendirilmeye bırakılır. 35-40 °C'ye ısıtılmış balın dinlendirilmesi sırasında, baldan yoğun olan parçacıkların dibe çökmesi ve baldan daha az yoğun yabancı maddeler ile hava kabarcıklarının yüzeye çıkması ile balda bir miktar durulma görülür. Dinlendirilerek berrak, temiz ve parlak görünüm alan ballar opak cam kavanoz veya TSE standartlarına göre üretilmiş laklı tenekelere doldurulur.

Depolama: Ballar; paketlenme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunarak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir. Ürünün depolanması Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun olarak yapılır.

Zararlılarla Mücadele (varroa mücadelesi): Birincisi arıların kışlaklardan çıkarıldığı nisan ayında, ikincisi ise eylül ayına denk gelen bal hasadından sonra olmak üzere, petek gözlerinde yavru oranının en az olduğu dönemlerde gerçekleştirilir. Varroa mücadelesinde kullanılan ruhsatlı ilaçlar, ilaç prospektüsünde belirtilen talimatlara uygun şekilde kullanılır.

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

Zara Balının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ürünleri arasında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Zara Balının üretimindeki, arıların kışlatma işlemi hariç bütün işlemleri, belirlenen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Zara Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Zara Ziraat Odası, Zara İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Zara Tarım Kredi Kooperatifi ve Zara ilçesi Bal Üreticileri Birliğinden ürün konusunda uzman en az 4 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak 6 ayda bir yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Zara Balı üretimi yapacak üreticiler nisan-mayıs aylarında Zara Ziraat Odasına müracaat ederek Zara Balı üretici kayıt defterine kayıt olurlar. Kayıt yapıldıktan sonra en geç 15 gün içinde denetim mercii arılık yerinde denetim yaparak kovan sayısını, konaklama noktasının uygunluğunu ve flora yapısını kayıt altına alır.

Üreticiler bal hasadına başlamadan 15 gün önce tescil ettirene bal hasadı yapacağına dair bilgi verir. Bildirim üzerine denetim mercii hasat zamanı arılığa giderek denetim yapar ve şeker profili, prolin, HMF, diastaz, pH ve serbest asitlik değerleri bakımından analiz yapılması için numune alır. Yapılan analizlerin ücretleri üreticiden temin edilir.

Denetim mercii tarafından ayrıca;

- balların tat, koku, aroma ve renk bakımından uygunluğu,
- üretimde kullanılan arı ırkı uygunluğu, özellikle arılıklarda su bulunup bulunmadığı, arıların temiz su ihtiyacını giderme şekli ve zararlılarla mücadele şekli bakımından üretim metoduna uygunluk,
- ürünün ambalajlama ve depolama koşullarının uygunluğu,
- Zara Balı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu,

denetlenir.

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

10. Gaziantep Şirin Tarhanası

Başvuru No	: C2020/436
Başvuru Tarihi	: 14.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Şirin Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İncili Pınar Mah/Semt Şehit Yusuf Erin Cad. Büyükşehir Belediyesi No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Şirin Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Şirin Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Şirin Tarhanası; üzüm suyu veya üzüm pekmezinin, coğrafi sınırdaki “çiğ simit” denen çok ince çekilmiş pişmemiş sert buğday ile kaynatılmasıyla elde edilen yoğun kıvamlı karışımın, kurutulmasıyla üretilen tatlıdır. Gaziantep Şirin Tarhanası atıştırılabilir olarak tüketilir. Ayrıca başka tatlıların üretilmesinde de kullanılır.

Gaziantep Şirin Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Gaziantep Şirin Tarhanasının üretimi, üretimde üzüm suyu veya üzüm pekmezi kullanıma durumuna göre iki şekilde yapılır.

Gaziantep Şirin Tarhanasının üzüm suyu kullanılarak üretilmesi:

13-15 litre üzüm suyu
130-500 g şire toprağı
1 kg çiğ simit
Toz tarçın ve toz karanfil (isteğe bağlı)

Üzümler ayıklanıp yıkandıktan sonra suyu sıkılır, süzülerek posasından ayrılır ve üzerine şire toprağı ilave edilir. Şire toprağı; yüksek oranda kalsiyum karbonat içeren, beyaz veya beyaza yakın bir renge sahip olan killi topraktır. Ak toprak olarak da bilinir.

Şire toprağı, tortuları dibe çöktürerek sıranın berraklaşmasını ve asitliğinin azalmasını sağlar. Karışımın yüzeyinde oluşan kef (köpük) alınıp 200 ml soğuk su, karışımın yüzeyine elle serpidikten sonra karışım dinlendirilir. Bu aşamada kalıntılar dibe çöker ve üzüm suyu bulandırılmadan masere kazanına aktarılır, oluşan kef tekrar alınır. Rengi koyulaşmaya kadar yaklaşık 35-40 dakika kaynatılır, çiğ simit ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. İsteğe bağlı olarak az miktarda karanfil ve tarçın eklenebilir. Pişirme işlemi sırasında gittikçe kıvamı yoğunlaşan ürünün dibinin tutmaması için, gıda ile temasa uygun olan uzun saplı tahta tarhana küreği ile kazanın dibinden sürekli karıştırılır. Koyu kıvama gelen ürün, hafifçe ıslatılmış geniş tepsilere konularak kurumaya bırakılır. Üzeri kuruyan Gaziantep Şirin Tarhanası dilimlenir ve ters çevrilerek dilimlerin alt taraflarının da kurumaya sağlanır.

Gaziantep Şirin Tarhanasının üzüm pekmezi kullanılarak üretilmesi:

2300-2500 ml su
230-250 ml üzüm pekmezi
230-250 g beyaz şeker
200-220 g çiğ simit
4-6 g toz tarçın (isteğe bağlı)
2-3 g toz karanfil (isteğe bağlı)

Su ve pekmez kaynatılır, köpüğü alınır. Şeker ilave edilip eriyinceye kadar karıştırılır. Çiğ simit, ince tel süzgeçte yıkanıp kaynamakta olan pekmezli karışıma ilave edilir. Karışım koyulaşmaya kadar kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır, isteğe bağlı olarak tarçın ve karanfil ilave edilebilir. Hafifçe ıslatılmış 50 cm'lik tepsiye boşaltılarak

kurumaya bırakılır. Üzeri kuruyan Gaziantep Şirin Tarhanası, bir gün sonra baklava dilimi ya da kare şeklinde kesilip ters çevrilerek dilimlerin alt taraflarının da kuruması sağlanır.

Kuruyan Gaziantep Şirin Tarhanası dilimleri, gıda ile temasa uygun tahta sandıkların içinde muhafaza edilir. Hava ile temas etmeyecek şekilde paketlenerek kuru ve serin bir yerde saklanır.

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

Gaziantep Şirin Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle Gaziantep Şirin Tarhanasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler: Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerek duyulan hallerde ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Gaziantep Şirin Tarhanası 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.

11. Giresun Isırganı

Başvuru No	: C2021/021
Başvuru Tarihi	: 20.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Giresun Isırganı
Ürün / Ürün Grubu	: Isırgan otu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Teyyaredüzü Mah. Atatürk Blv. İl Tarım Müdürlüğü No:261 Merkez GİRESUN
Coğrafi Sınır	: Giresun ili
Kullanım Biçimi	: Giresun Isırganı ibaresi ve menşe adı amblemi, taze ısırgan, ısırgan tohumu ve ısırgan lifi ürünlerinin ambalajı üzerinde yer alır. Ürünlerin ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Giresun Isırganı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Giresun Isırganı, Giresun ilinde yetişen ve Latince tür adı *Urtica dioica L. olan* çok yıllık otsu bir bitkidir. Yaprakları koyu yeşil renkli, saplı, dişli kenarlı ve yakıcı tüylüdür. Çiçekleri ise küçük yeşil renklidir. Çiçekler uç yaprakların koltuklarından püskül gibi toplu olarak çıkar ve demet halinde sarkarlar. Giresun Isırganı mayıs-eylül ayları arasında çiçek açar. Meyvesi kuru ve tek tohumludur. Yaprakları karşılıklı, mızrak şeklinde, sivri uçlu, kabaca tırtıklı yapıya sahiptir ve 2-4 cm uzunluğundadır. Giresun Isırganının tüy yapısı çubuksu şeklindedir.

Kültür yetiştiriciliği de yapılan Giresun Isırganı, çeşitli yemeklerin yapımında ve lif üretiminde kullanılır. Giresun Isırganı üretiminde bir önceki dönemden elde edilen tohumlar kullanılır.

Coğrafi sınırdaki toprağın pH derecesinin 5-7, yıllık ortalama yağış miktarının 1500 mm ve nem oranının ortalama %80 olması, Giresun Isırganının mirisetin ve naringin yönünden zengin olmasını sağlamıştır. Giresun Isırganının bazı özellikleri aşağıda verilmektedir.

Tablo 1. Taze Giresun Isırganı Yaprakları Fenolik Bileşen İçerikleri

Fenolik bileşenler	En az	En çok
Mirisetin	1,33	1,54
Kuersetin	1,44	1,47
Kamferol	1,19	1,33
Rutin	10,22	12,21
Ellajik	8,74	10,10
Naringin	16,20	18,30
p-Kumarik	3,90	4,23
Ferulik	5,32	5,88
İsorhamnetin	32,78	49,40
Şirinşik	7,43	8,11

Tablo 2. Giresun Isırganı Morfolojik Özellikleri

Morfolojik özellikler	En az	En çok
Bitki boyu (mm)	730	1320
Üstten 4. yaprağın boyu (mm)	80.2	96.4
Üstten 4. yaprağın eni (mm)	41.7	57.1
Üstten 4. yaprağın sap uzunluğu (mm)	20.02	25
4. ve 5. yaprak arası sap kalınlığı (mm)	5.1	6
4. ve 5. yaprakların sap üzerindeki aralığı (mm)	67.3	76

Üretim Metodu:

Toprak hazırlığı ve tohum ekimi

Giresun Isırganı yetiştirilen alanda yüzeye 2 ton yanmış çiftlik gübresi ve 100 kg kireç uygulanır. Toprak neminin uygun olduğu mart-nisan ayında 20-30 cm derinlikte toprak işlenmesi yapıldıktan sonra tırmıklanarak toprakta oluşan kesekler kırılır ve düzgün bir toprak yüzeyi oluşturulur. Tohum ekim zamanı Mayıs ayıdır. Bir önceki dönemden elde edilen tohumlar, dekara 500 g gelecek şekilde tohum ekimi yapılır ve üzerine toprak serilerek silindirle bastırılır. Ekim derinliği 1-1,5 cm olmalıdır. Isırgan tohumları yaklaşık 20°C sıcaklıkta 10-15 günde çimlenir.

Sulama

Giresun ili aşırı yağışlı ve nemli olduğundan sulamaya ihtiyaç duyulmaz. Tohum ekiminden sonra mevsimin kurak gitmesi halinde haftada bir kez sulanır.

Hasat

Hasat üretim amacına göre çeşitlilik gösterir.

Sebze Hasadı: Giresun Isırganı ekimden 45-60 gün sonra sebze hasadı için uygun olgunluğa ulaşır. Çiçeklenme öncesindeki bol yapraklı dönemde en üst yapraktan aşağıya ilk üç boğumda bulunan yapraklar el veya makas ile alınarak hasadı yapılır ve plastik ambalajlarda taze olarak satışa sunulur. Bu hasattan elde edilen ürünler kuru ve serin bir ortamda muhafaza edilir.

Tohum Hasadı: Olgunlaşan tohumların hasadı el ile sıyrılarak yapılır. Plastik ambalajlara konularak satışa sunulur.

Lif Hasadı: Lif üretimi için yapılan yetiştiricilikte hasat ekimden sonraki 2. yıldan sonra gerçekleştirilir. İlk yıldan elde edilen lifler ince olduğu için dayanıksızdır ve bitki dallı olduğundan lif kalitesi çok düşüktür. Yüksek verimli lif hasadı 4. yılda gerçekleşir. Toplam hasat süresi ise ekimden sonraki 10. yıla kadardır. Hasat el veya makine ile toprak yüzeyi seviyesinden kopararak gerçekleştirilir. Lif üretiminde bitkinin tamamı hasat edilir ve kullanılır. Lif olarak hasat edilen bitkiler lif çıkarımı için işleninceye kadar serin ve kuru bir ortamda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 2, Giresun Ziraat Odasından 1 ve Giresun Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetlenecek kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan ısırgan çeşidinin uygunluğu.
- Üretimde kullanılan ısırgan tohumunun coğrafi sınırdan temin edilmesinin kontrolü.
- Gerekli görüldüğünde fenolik bileşenler bakımından yapılacak analizlerin uygunluğu.
- Morfolojik özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Giresun Isırganı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

12. Gelveri Ekmeği

Başvuru No	: C2021/000106
Başvuru Tarihi	: 08.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gelveri Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Güzelyurt Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. Vali Sebati Buyuran Cad. Güzelyurt AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili Güzelyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gelveri Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gelveri Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gelveri Ekmeği; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve genellikle ekşi maya kullanılarak üretilir.

Gelveri Ekmeği; Aksaray ilimize bağlı Kapadokya bölgesinde yer alan Güzelyurt ilçesinin kültürel dokusu içerisinde geçmişten günümüze kadar varlığını taşıyabilmiş yöresel ekmeklerimizden biridir. Gelveri Ekmeği, şekli yuvarlak, içi yumuşak ve belirtilen coğrafi sınıra özgü bir ekmektir. Gelveri Ekmeğinin, belirtilen coğrafi sınır ile ünü bulunur.

Geçmişinden bu yana taş fırınlarda / tandırlarda üretilen Gelveri Ekmeği kendine özgü üretim metodunu koruyarak günümüze kadar gelebilmiştir. Üretiminde; ekşi maya kullanımı, taş zeminli fırınlarda / tandırlarda pişirme, mayalanma süreci, pişirilmesi ve üretiminde kullanılan bileşenler bu ekmeğin kendine özgü özelliklerinin başında gelir. Ekşi maya ve /veya yaş ekmek mayası kullanılması üretilen ekmeğin lezzet, tekstür ve hacmine olumlu katkı sağlar.

Üretim Metodu:

Gelveri Ekmeği Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

50 kg ekmeklik buğday unu,

3 kg ekşi maya ve/veya 500 g yaş ekmek mayası,

700 gram tuz (Son üründe tuz oranı (m/m) (kuru maddede) % 1,5'i geçmemelidir.),

30 litre su.

Ekşi Mayanın Hazırlanması: Güzelyurt ilçesinde ekmek üreticileri tarafından, hamur fermantasyonu için ekşi hamur mayası, buna ilave olarak maya artırma yöntemi ve hazır ekmek mayası kullanılarak ekmek üretimi yapılır.

Ortalama olarak 5 litre suya, 2 kg buğday unu ve 10 gram tuz konulur. Bu karışım yoğrularak 10 kadar saat bekletilir. Daha sonra bu karışım ortalama 10 gün boyunca her gün karıştırılarak ekşi maya elde edilir.

Ekşi maya, ekmek ustaları tarafından bu şekilde yeniden hazırlanabildiği gibi bir önceki üretimden ayrılan hamurlar da ekşi maya olarak kullanılabilir.

Maya artırma işleminde az miktarda hazır yaş ekmek mayası ile akşamdan buğday unu ve su kullanılarak hamur yapılır. Yoğrulan bu hamur, fermantasyon için sabaha kadar bekletilerek yoğrulacak ekmek hamurunda maya olarak kullanılır.

Ekmek Hamuru Hazırlanması

Bileşen listesinde belirtilen bileşenler verilen miktarlarda homojen bir şekilde karıştırılarak yoğrulur. Elde edilen hamurun ele yapışmayacak bir kıvamda olması istenir. Kullanılacak maya, ekmek yapımı için kullanılacak buğday ununa ılık su ile mayalanmak üzere ilave edilir. Burada en önemli husus; bileşen listesindeki bileşenlerin homojen olarak karışmasının sağlanması ve hamurun iyice yoğrulmasıdır.

Mayalanma

Yoğrulan hamurun mayalama süresi hamurun miktarına, kullanılan maya ve ortam sıcaklığına göre değişkenlik gösterebilir. Yoğrulup dinlendirilen hamurun mayalanma süresi genellikle 1-2 saat olup bu süre, kış aylarında daha uzun, yaz aylarında daha kısa olabilir. Kullanılan maya miktarı ve ortam sıcaklığı arttıkça mayalanma süresi de kısalmır.

Sekil Verme

Yoğrulan ve mayalanan hamurlar; el yordamıyla, bıçak, ekmek keskesi vb. yardımıyla takriben 320-330 gram aralığında olacak şekilde bezeler yapılarak üzeri örtülür. Üzeri unlu tezgâhlarda her bir bezeye un kullanılarak yuvarlak şekil verilir. Bu bezeler, üzerine un serpilmiş gıda ile temasa uygun temiz bezlere alınarak dinlendirilir.

Pişirme

Ekmeğin pişirilmesinde genel itibariyle odun ateşi tercih edilir. Taş zeminli fırınlarda, fırının taş tabanının ısınması sağlanır. Tabanı temizlenmiş fırına dinlendirilen ekmek hamurları yerleştirilir. Pişirmede; kızaran ve kabuk oluşumunu bitiren ekmekler fırından çıkarılır.

Muhafaza

Gelveri Ekmeğinin üretiminden tüketiciye ulaştırılmasına kadarki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir. Pişirilen ekmekler soğumak üzere dinlenmeye alınır. Ekmeklerin kurumaması için üzeri örtülü bir şekilde yaklaşık 1 saat kadar bekletilir ve ardından tüketime hazır hale gelir. Daha uzun süre kullanım için ekmeklerin tüketiciler tarafından buzdolabı koşullarında saklanması tavsiye edilir.

Ekmeğin ambalajlanması durumunda ise; ekmeğin tamamen soğuduğundan, oda sıcaklığına geldiğinden emin olunması gerekir. Ambalajlamada gıda ile temasa uygun ambalajlar kullanılır ve ürün ambalajında ilgili mevzuata uygun etiket bilgilerine yer verilir.

Gelveri Ekmeği; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir.

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

Coğrafi sınırda uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Gelveri Ekmeğinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Gelveri Ekmeğinin; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Güzelyurt Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Güzelyurt Kaymakamlığı, Güzelyurt Belediyesi, Güzelyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Gelveri Ekmeği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

13. Kayseri Fırın Ağzı Kebabı

Başvuru No	: C2021/000303
Başvuru Tarihi	: 06.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Fırın Ağzı Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kayseri Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No: 167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Fırın Ağzı Kebabı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı kullanılmadığında, Kayseri Fırın Ağzı Kebabı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Fırın Ağzı Kebabı; kuyruk yağı, domates, yeşilbiber, sarımsak ve kekikle harmanlanan kuşbaşı ve pirzola et parçalarının 3 - 3,5 saat taş fırında pişirilmesiyle üretilen kebaptır. Kayseri Fırın Ağzı Kebabı fırının ağız kısmına yakın olan en serin yerinde yavaş yavaş pişer. Sıcak pide ile birlikte servisi yapılır.

Kayseri Fırın Ağzı Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi: (yaklaşık 8 kişilik)

- 1 kg sinirsiz kuzu kuşbaşı
- 1,6 kg kemikli kuzu pirzola
- 200 g kuyruk yağı
- 1,5-1,8 kg domates
- 1 kg yeşilbiber
- 1/2 kg sarımsak
- 2,5-3 g kekik
- 17- 20 g tuz

Yapılışı:

150 g kuyruk yağı, bakır tepsinin tabanını kaplayacak şekilde dizilir. Üzerine sırasıyla; kekik ile harmanlanan kuzu kuşbaşı etler ve kuzu pirzolar konulup tepsinin yüzeyine yayılarak tepsi kapatılır. Üzerine soyulmuş sarımsak dişleri, halka şeklinde dilimlenmiş domatesler ve 6-9 cm uzunluğunda ikiye bölünmüş yeşilbiberler yerleştirilir. En üste ise 50 g kuyruk yağı yayılarak konur ve tuz eklenir. Tepsinin üzeri alüminyum folyo ile kaplanır, taş fırının ağız kısmına yakın olan en serin yerinde 3-3,5 saat pişirilir. Kayseri Fırın Ağzı Kebabının servisi, sıcak olarak ve sıcak pide ile birlikte yapılır.

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

Kayseri Fırın Ağzı Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Fırın Ağzı Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Talas Belediyesi, Kayseri Büyükşehir Belediyesi ve Kayseri Ticaret Odasından 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; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Kayseri Fırın Ağzı Kebabı ibaresi, logosu 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.

14. Kayseri Tepsi Mantısı

Başvuru No	: C2021/000305
Başvuru Tarihi	: 09.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Tepsi Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kayseri Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No: 167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Tepsi Mantısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Tepsi Mantısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Tepsi Mantısı; kare şeklinde kesilmiş hamurun içine kıymalı harç konulması, kendine özgü yöntem ile kapatılıp fırınlanması ve üzerine sos gezdirilip ocak üzerinde pişirilmesiyle üretilir.

Kayseri Tepsi Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hamur için bileşenler (4 kişilik):

- 600 g özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 200 g su
- 2 yumurta

Kıymalı harç için bileşenler:

- 800 g az yağlı kıyma
- 5 g tuz
- 5 g karabiber
- 10 g kırmızı toz biber
- 300 g soğan (3-4 orta boy)

Yağ karışımı için bileşenler:

- 40 g zeytinyağı
- 40 g tereyağı

Salçalı sos için bileşenler:

- 110 g domates salçası
- 800 ml su

Yoğurtlu sos için bileşenler:

- 450 g süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak (tercihe göre)
- 8 g tuz

Tepsinin yağlanması için:

- 25-27 g tereyağı

Kıymalı harcın hazırlanması:

Derin bir kaba kıyma, tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve ince kıyılarak suyu sıkılıp uzaklaştırılan soğan koyulup homojen bir karışım elde edilinceye kadar yoğrulur. Karışım, içindeki soğanın sulanmaması için bekletilmeden ve çiğ olarak kullanılır.

Salçalı sosun hazırlanması:

Bir tavada su ve salça karıştırılarak orta ateşte 1- 2 dakika kaynatılır.

Kayseri Tepsi Mantısının yapılması:

Derin bir kabın içine un, su, tuz, yumurta katılıp yoğurularak yumuşak bir kıvamda hamur elde edilir. Yoğurulan hamur, pürüzsüz olması ve kolay açılması için 15-20 dakika bekletildikten sonra tezgâh üzerinde hafifçe unlanarak oklava ile kalınlığı 0,3-0,5 cm olacak şekilde açılır. 3 x 3 cm ebadında kare şeklinde kesilir her bir parçanın ortasına 8-10 g kıymalı harç konur. Ele alınan hamur parçaları, kıymalı harç tam ortada kalacak şekilde ikiye katlanarak kenarları karşılıklı birleştirilir. Hamurun kenarları birleştirildiğinde, kıymalı harç mantının ortasında ve üstü açık şekilde kalmalıdır. Tüm hamur parçaları aynı şekilde hazırlanıp kapatıldıktan sonra mantılar, tabanına tereyağı sürülen bir tepsiye kıymalı kısımları yukarda kalacak şekilde ve hiç boşluk bırakılmadan dik olarak sıra sıra dizilir. Mantıların üzerine yağ karışımı gezdirilerek dökülür ve 230 °C sıcaklıkta 3-5 dakika ısıtılan fırına konur. 180-200 °C sıcaklıkta 25 dakika kızartıldıktan sonra tepsi soğuması için 15-20 dakika ortam sıcaklığında bekletilir ve üzerine salçalı sıcak sos gezdirilerek, tepsi ocağın üzerinde 5-6 dakika orta ateşte pişirilir. Kayseri Tepsi Mantısı, üretildiği tepside ve tepsinin orta kısmına yoğurtlu sos konularak sıcak olarak servis yapılır.

Kayseri Tepsi Mantısı, fırınlama ve soğutma işlemlerinden sonra modifiye atmosferde vakumlanırsa 2 ay, -18° C’de şoklanarak vakumlanırsa 6 ay raf ömrüne sahiptir. Vakumlanan paketler soğutucularda muhafaza edilmelidir.

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

Kayseri Tepsi Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tepsi Mantısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Talas Belediyesi, Kayseri Büyükşehir Belediyesi ve Kayseri Ticaret Odasından 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; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; mantıların kapatma şeklinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve Kayseri Tepsi Mantısı ibaresi, logosu 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.

15. Bahçesaray Cevizi

Başvuru No	: C2021/000344
Başvuru Tarihi	: 15.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bahçesaray Cevizi
Ürün / Ürün Grubu	: Ceviz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Abdurrahman Gazi Mah. İskele Cad. Çalı Durağı Tuşba VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili Bahçesaray ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bahçesaray Cevizi ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Bahçesaray Cevizi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bahçesaray Cevizi, Latince tür ismi *Juglans regia* L. olan ve belirtilen coğrafi sınırdaki yetiştirilen sert kabuklu bir meyvedir. Bahçesaray Cevizi, genel özellikleri bakımından birbirine yakın birçok genotipten oluşur. Hasat edildikten sonra kurutularak ceviz içi ya da kabuklu ceviz şeklinde tüketiciye sunulur.

Bahçesaray ilçesinin coğrafi konumu, 1600 metrenin üzerindeki rakımı ve etrafının dağlarla çevrili olması coğrafi sınırdaki mikro iklim özelliklerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. İlçe kış aylarındaki yoğun kar yağışları ile beslenen dereler sayesinde tarımsal sulama yönünden avantajlıdır. Bu yüzden genellikle ek sulamaya ihtiyaç duyulmadan ceviz yetiştiriciliği yapılır. Böylelikle doğal yetişme alanı bulan Bahçesaray Cevizinin, ilçede yetiştirilmesi oldukça yaygınlaşmış olup belirtilen coğrafi sınır ile bilinirliği bulunur.

Bahçesaray Cevizinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda Tablo.1’de verilmiştir:

Kabuk Rengi	Gri ve kahverengi tonlarında
Kabuk Pürüzlülüğü	Düz / orta pürüzlü
Meyve Ağırlığı (g)	9-15
Ceviz İçi Randımanı % (en az)	38
Kabuk Kalınlığı (mm)	1-2
Meyvenin Kabuktan Ayrılması	Kolay / orta düzeyde
Meyve Şekli	Genel itibarıyla yuvarlak
Protein % (en az)	14
Yağ % (en az)	60

Tablo.1- Bahçesaray Cevizinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Bahçesaray ilçesinde tipik karasal iklim hüküm sürmesine rağmen özellikle cevizin iç olgunlaşma dönemi olan ağustos ayı sonu ile eylül ayında yüksek sıcaklık görülmemesi, meyve gelişiminde yukarıda verilen ürün özelliklerinin ortaya çıkmasını sağlar.

Bahçesaray Cevizinin, karakteristik renk, tat, meyve iç randımanı ve yağ oranı gibi ürün özellikleri temelde bölgenin coğrafi konumu, nemli toprak yapısı, karasal iklimi ve bu cevizin üretim metodu ile ilgili ortaya çıkan özelliklerdir. Ayrıca ceviz içinin renk olarak beyaz ve açık sarı başta olmak üzere sarı renk ve tonlarında olması, ceviz içi kısmının kabuktan kolay ayrılması ve kabuk pürüzlülüğünün düz ve orta sınıfta yer alması bu ürünün diğer özellikleridir.

Üretim Metodu:

Bahçesaray Cevizi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bahçe Tesisi: Genellikle tohumdan doğal olarak yetişen ağaç popülasyonları olarak, kapama meyve bahçeleri şeklinde ve bahçe kenarlarında sınır bitkisi olarak yetiştirilir. Ayrıca çiftçiler tarafından, ilçedeki nitelikli ceviz ağaçlardan alınan üretim materyallerinin ceviz çöğürleri üzerine aşılanmasıyla çoğaltılması yapılır. Bahçesaray

Cevizi geniş taç yapısına sahip olduğundan üreticilere 10x10 m veya 10x8 m aralıklar ile dikilmesi tavsiye edilir. Dikimde tozlayıcı çeşit kullanılmasına dikkat edilmelidir. Fidan dikimi sonbaharda yaprak dökümüyle başlayıp ilkbaharda ağaçlara su yürüyünceye kadar ki dönemde yapılabilir. Bölgede genellikle kışların soğuk geçmesi nedeni ile ilkbahar dikimi tercih edilir. Bahçe kurulacak yerin gerekli toprak analizleri yapıldıktan sonra gübreleme yapılması, drenaj kanallarının açılması ve fidan çukurlarının en az 60 cm kazılması uygun olur.

Toprak ve İklim İstekleri: Bahçesaray Cevizi; toprak isteği olarak derin, iyi drenajlı olan, tınlı, siltli, kumlu-tınlı, organik maddece zengin topraklarda iyi gelişim gösterir. Toprak için ideal pH aralığı 5,5-7,5'dir. Toprak ve iklim koşullarına iyi uyum sağlamış ceviz popülasyonları ilçede kolaylıkla yetiştirilir. Bahçesaray Cevizi, kazık kök yapısına sahip olup protogyny çiçek yapısındadır. Cevizlerde tozlanma rüzgâr yardımıyla gerçekleşir. Çiçeklenme zamanı takriben nisan ayı olup meyvelerin olgunlaşması ve hasat zamanı yaklaşık olarak eylül ayı ortasından ekim ayı sonuna kadardır. Ağaç gelişimi orta ve kuvvetlidir. Yaprak dökümü ise kasım ayı içerisinde gerçekleşir.

Ceviz ağaçları, kış aylarında -25°C'ye kadar olan düşük sıcaklıklara dayanabilir. Özellikle meyve gelişim döneminde aşırı sıcaklara karşı hassastır. Hızlı meyve gelişiminin olduğu dönemler ile hasat zamanı oluşan aşırı sıcaklıklar cevizde iç kararmalarına neden olabilir. Çiçeklenme döneminde oluşan aşırı sıcaklıklar ağaçların strese girmesine ve dişi çiçeğin olumsuz olarak etkilenmesine neden olur. Ani olarak gerçekleşen düşük ve yüksek sıcaklıklar Bahçesaray Cevizi yetiştiriciliğini olumsuz etkiler. Bahçesaray Cevizinde iklim ve yetiştiriciliğe göre değişmekle birlikte genellikle bitkinin soğuklama ihtiyacı 1200- 1500 saat arasında değişir. Düzenli bir ürün elde etmek için cevizlerde soğuklama ihtiyacının karşılanması istenir.

Budama: Budamada terbiye sistemi olarak değişik doruk dallı terbiye sistemi uygulanması tavsiye edilir. Bu sisteme göre yüksek düzgün bir gövde üzerinde sarmal olarak dizilen ve aralarında genellikle 25-50 cm mesafe olan 4-5 ana dallı iskelet oluşturulmuş ceviz ağacı şekli istenir. Budama, genellikle hasar görmüş, kurumuş veya iç içe girmiş dalların alınmasıyla şeklinde yapılır.

Gübreleme ve Sulama: Gübreleme, kışın ağaç diplerinin çapalanarak ahır / çiftlik gübresinin kullanılması şeklinde yapılır. Derin kök sistemine sahip ceviz ağaçlarında çok fazlama sulama yapılmaz. Ancak dikimden itibaren sulamanın yapılması, öğle vakitlerinde yapılacak sulamadan kaçınılması, ağacın yaşına göre sulama yapılması ve iklim koşullarının dikkate alınması önem arz eder.

Hasat: Hasat zamanı, iç ceviz kısmının olgunlaşma belirtisi olan iç zarın (meyveyi ayırıcı zarın) kahverengiye dönüşmeye başladığı dönemdedir. Bu dönem yaklaşık olarak eylül ayı ortasından ekim ayı sonuna kadar olan zaman aralığıdır. Üründe kalite kayıplarını önlemek adına hasat geciktirilmeden yapılmalıdır. Hasat için ağaçta meyvenin yeşil kabuğunun çatladığı ve meyvenin yaklaşık % 80'lik kısmının silkelenmesi ile indirmenin mümkün olduğu dönem seçilir. Çoğunlukla cevizde yeşil kabuk, iç cevizden daha geç olgunlaşır. Hasadın iç ceviz olgunluk zamanında yapılması, bu dönemde iç cevizin açık renkli olması nedeniyle iç cevizi ticari olarak daha değerli kılar. Genellikle sırık kullanılarak hasat işlemi yapılır. Hasat edilen meyveler en kısa sürede elle veya makine ile dış kabuğundan ayrılarak gıda ile temasa uygun sergilerde kurutulmaya bırakılır. Kabuklu cevizin kurutulmasında nem içeriği %8 altına geldiğinde kurutma işlemi tamamlanır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Kurutulan Bahçesaray Cevizi, kabuklu ceviz ya da ceviz içi olarak gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da dökme olarak ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile son tüketiciye arz edilir. Ürün; serin, kuru, temiz ve kokulardan arı ortamlarda / depolarda muhafaza edilir.

Denetleme:

Denetimler; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bahçesaray İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Bahçesaray Cevizi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

16. Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası

Başvuru No	: C2021/000435
Başvuru Tarihi	: 21.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Başvuru Yapanın Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
Vekil	: Ali Rıza Torun (Güney Patent Marka Dan. Hiz. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası; maş fasulyesi, pirinç ve / veya bulgur ya da dövme buğday, kuru soğan, kırmızı biber, tarhun yaprağı, yağ, kırmızı pul biber, su ve tuz kullanılarak hazırlanan bir çorbadır. Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası adını ana bileşeni (Latince tür adı *Vigna radiata* L.) olan maş fasulyesinden alır.

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası; Gaziantep mutfak kültürünün önemli yemeklerinden biridir. Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının hazırlanmasında; belirtilen Gaziantep ilimize özgü üretim metodu bulunur.

Gaziantep yöresinde sıklıkla tercih edilen çorba çeşitlerinden biri olan Gaziantep / Antep Maş Çorbası yıllardan beri bölge halkı tarafından sevilerek tüketilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının üretimi ustalık becerisi gerektirir.

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları:

- 400 g maş fasulyesi,
- 100 g pirinç ve / veya bulgur ya da dövme buğday,
- 150 ml ayçiçek yağı ve / veya zeytinyağı,
- 1 litre su,
- 80 g tereyağı ve / veya sadeyağ (isteğe bağlı),
- 3 adet kuru soğan,
- 3 adet taze ve / veya kurutulmuş kırmızı biber,
- 3 g tarhun bitkisi (*Artemisia dracunculus*) yaprağı,
- 20 g kırmızı pul biber,
- 75 g biber salçası (isteğe bağlı),
- 5 g tuz.

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının Hazırlanması:

Fasulyeler uygun büyüklükte bir tencereye konulur. Fasulyelerin üzerine 4-5 cm geçecek şekilde su eklenir. Fasulyelerin kabukları ayrılana kadar özenle haşlanır. Bu sırada üzerinde oluşabilecek köpük ve fasulye kabukları alınır.

Diğer taraftan soğanlar genellikle halka şeklinde ve biberler de iri parçalar halinde doğranır. Kuru biber kullanılması durumunda ise el ile biberler ufalanır. Kaynamakta olan karışımın içine, biber, soğan, salça (isteğe bağlı), pirinç ve / veya bulgur ya da dövme buğday ile tuz ilave edilir. Kısık ateşte yaklaşık 40 dakika kadar pişirilir. Soğanların pişmesi ile çorbanın hazır hale geldiği anlaşılr.

Ardından ayrı bir tavada yağ ısıtılır. Üzerine kırmızı pul biber ve tarhun yaprakları eklenerek yeterince kavrulur. Kızdırılmış haldeki bu karışım çorbanın üzerinde gezdirilir. Daha sonra çorbanın 15 dakika kadar dinlendirilmesi sağlanır.

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının sıcak olarak tüketilmesi ve servis edilmesi tavsiye edilir.

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

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ün bağı bulunur. Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının hazırlanmasında; özellikle fasulyelerin haşlanması aşaması ustalık becerisi gerektirir. Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan; Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep’i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde; Gaziantep’i Geliştirme Vakfı, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Üniversitesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Gaziantep’i Geliştirme Vakfı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

17. Antep Kübban Ekmeği

Başvuru No	: C2021/000436
Başvuru Tarihi	: 21.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Kübban Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sanayi Mah. 60092. Sok. No:15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Kübban Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antep Kübban Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Kübban Ekmeği; ekmeklik buğday unu ve / veya tam buğday unu, su, tuz ve ekmek mayası kullanılarak üretilir. Antep Kübban Ekmeği; üst yüzeyi kızarmış kahverengi, alt kısmı pişirildiği fırının iç yüzeyi ile şekillenen nispeten pürüzlü, iç kısmı ise beyaz renkli olarak üretilen Gaziantep iline özgü bir üründür.

Gaziantep ilindeki taş zeminli fırınlarda üretilmesi ile alışlagelmiş adıyla halk arasında Antep Kübban Ekmeği olarak bilinir. Antep Kübban Ekmeğinin üretildiği Gaziantep ili ile ün bağı bulunur.

Geçmişinden bu yana taş fırınlarda üretilen Antep Kübban Ekmeği kendine özgü üretim metodunu koruyarak bugüne kadar gelebilmiştir. Üretiminde; taş zeminli fırınlar kullanılması, mayalanma süreci, pişirme süresi, ürüne şekil verilmesi ve ürünün sıcak olarak tüketiciye ulaştırılması Antep Kübban Ekmeğinin kendine özgü özelliklerinin başında gelir. Antep Kübban Ekmeği genellikle ihtiyaç kadar pişirilir ve bu sayede sıcak olarak daha çok tüketicinin beğenisine sunulur. Pişen ekmek orta kısmından kubbe şeklinde şişer ve daha sonra yassı haline gelir.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

50 kg ekmeklik buğday unu ve / veya tam buğday unu,
500 g ekmek mayası,
30 g tuz,
30 litre su.

Ekmek Hamuru Hazırlanması

Bileşen listesinde belirtilen bileşenler verilen miktarlarda karıştırılarak ortalama 10 dakika yoğrulur. Yoğurma işlemi genellikle yoğurma kazanlarında makineler ile yapılır. Halk dilindeki tabiriyle hamur genel itibarıyla nispeten cıvık olarak hazırlanır.

Mayalanma

Yoğrulan hamurun mayalama süresi hamurun miktarına, kullanılan maya ve ortam sıcaklığına göre değişkenlik gösterebilir. Yoğrulup dinlendirilen hamurun mayalanma süresi ortalama 20 dakika olup bu süre, kış aylarında daha uzun, yaz aylarında daha kısa olabilir. Ayrıca kullanılacak ekmek mayası miktarı yaz aylarında kış aylarına göre daha azdır. Kullanılan maya miktarı ve ortam sıcaklığı arttıkça mayalanma süresi de kısalmaktadır. Mayalanma / fermantasyon aşamasında kullanılacak maya miktarı ve mayalanma süresi hamur ustaları tarafından değerlendirilerek belirlenir.

Sekil Verme

Yoğrulan ve mayalanan hamurlar; el yordamıyla, bıçak, ekmek keskisi vb. yardımıyla eşit pazılara bölünür. Elde edilen hamurlar 10 dakika kadar ikinci bir dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur el ile düzleştirildikten sonra üzerine, ayrı bir kaptaki hazırlanmış olan un ve su karışımından oluşan bulamaç ince bir tabaka halinde sürülür. Daha sonra el ile hamur döndürülerek şekillendirilir. El ayası ile hamur mümkün olduğu kadar inceltirilir. Parmaklar yardımıyla daire ve / veya oval olarak hamur açılır. Hamur kalınlığı yaklaşık 1 cm kadardır. Hamurun homojen ve

düzgün şekilli bir yapıda olması istenir. Hamurun yoğurularak açılması ve fırında pişirilmesi ustalık gerektirir. Hamur uygun şeklini aldığı anda köşelerinden tutularak pişirmek üzere fırın küreğine yerleştirilir.

Pişirme

Ekmeğin pişirilmesinde genel itibariyle odun ateşi tercih edilir. Taş zeminli fırınlarda, fırının taş tabanının ısınması sağlanır. Tabanı temizlenmiş fırına ekmek hamurları yerleştirilir. Antep Kübban Ekmeğinde pişirme süresi ortalama 5 dakikadır. Pişirmenin yüksek sıcaklıkta yapılması tavsiye edilir. Fırın sıcaklığı yaklaşık 300°C seviyelerine kadar çıkabilir. Fırın ustası pişirme işleminin hızlı ve yeterli yapılabilmesi için fırın içerisindeki yanan odunların yanma şeklini ayarlar. Sürekli olarak fırının yüksek ısıda kalmasını sağlar. Antep Kübban Ekmeği özelliğini bu pişirme yönteminden ve yüksek sıcaklık kullanımından alır. Hamur yüksek sıcaklıkta hızla piştiği için kabarak orta kısmından şişkin hale gelir. Sıcaklık yetersiz olduğunda bu şişme gerçekleşmez ve hamur basık olarak ifade edilen bir hal alır.

Muhafaza

Ekmeğin üretiminden tüketiciye ulaştırılmasındaki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir. Pişirilen ekmekler soğumak üzere dinlenmeye alınır. Pişen ekmeklerin kurumaması için üzeri gıda ile temasa uygun temiz bir bezle örtülür.

Antep Kübban Ekmeği genellikle sıcak olarak tüketilir. Genellikle fırınlarda ekmek satışının daha yoğun olduğu saatlerde bu ürün pişirilir.

Antep Kübban Ekmeği; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir. Ürünün raf ömrü uygun muhafaza koşullarında 3 güne kadar çıkabilir.

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

Belirtilen coğrafi sınırda uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması emek isteyen Antep Kübban Ekmeğinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Pişirilmesinde yüksek sıcaklık kullanılması, şekil verme aşamaları ve ürünün seri ve sıcak olarak tüketiciye arz edilebilmesi için bu ürünün üretiminde ustalık becerisi gerekir. Antep Kübban Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Pideciler Simitçiler ve Yufkacılar Odasından birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Antep Kübban Ekmeği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 928
Tescil Tarihi	: 19.10.2021
Başvuru No	: C2020/137
Başvuru Tarihi	: 18.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. 36004 Cad. No:4/1 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi; ince bulgur (simit), yağsız dana veya koyun kıyması ve baharatların karıştırılıp yoğurularak fındık büyüklüğünde köfteler yapılması ve bu köftelerin, suda haşlandıktan sonra sadeyağda kızartılmasıyla hazırlanan yöresel bir yemektir. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt, kıyılmış maydanoz veya salça eklenebilir. Maydanoz, semizotu veya pazı (pancar) gibi sebzelere sarımsak ve yoğurt eklenerek hazırlanan “cacık” ile Cacıklı Gaziantep Arap Köftesi / Cacıklı Antep Arap Köftesi elde edilir.

Gaziantep Arap Köftesinin / Antep Arap Köftesinin ayırt edici özelliğini; yöreye özgü pişirme metodu sağlar. Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi yörede uzun geçmişe sahiptir ve Gaziantep mutfağı ile ilgili olarak yayımlanmış birçok yemek kitabı ve bilimsel makalede yer almıştır. Bu sebeple Gaziantep Arap Köftesinin / Antep Arap Köftesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malzemeler

125 g yağsız kıyma (koyun veya dana eti)
350 g köftelik ince bulgur (simit)
1 çay kaşığı tuz (5 g)
1 çay kaşığı karabiber (5 g)
1 çay kaşığı kırmızıbiber (5 g)
1 küçük soğan (50 g)
125 g sadeyağ (kızartmak için)
İsteğe göre 2-3 diş sarımsak
İsteğe göre yarım demet maydanoz
İsteğe göre 1 yemek kaşığı domates / biber salçası

Cacık için:

10 dal (yarım demet) maydanoz, semizotu, pancar yaprağı
3 diş sarımsak
½ kg süzme yoğurt

Yapılışı

Bir tepsiye bulgur, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve soğan koyulur, ılık su yavaş yavaş eklenerek bulgur yumuşayınca kadar sürterek yoğurulur. Bulgur yumuşayınca et ilave edilir ve ayrışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edilir. Hazırlanan hamurdan findık büyüklüğünde yapılır. Köfteler, ateş üzerinde kaynamakta olan tuzlu suda haşlanıp süzgeçte süzdürüldükten sonra sadeyağ içerisinde çevrilerek kızartılır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt, kıyılmış maydanoz veya salça eklenebilir. İsteğe göre kıyılmış maydanoz, semizotu, pancar yaprağı, süzme yoğurt ve sarımsağın karıştırılması ile hazırlanan cacık ile servis edilir.

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

Gaziantep Arap Köftesinin / Antep Arap Köftesinin ustalık becerisi gerektiren yerel üretim metodu nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı vardır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep'i Geliştirme Vakfının koordinatörlüğünde ve Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinden ve Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilciden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, şikâyet veya şüphe üzerine her zaman gerçekleştirilebilir.

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. Gaziantep Dolangel Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 947
Tescil Tarihi	: 15.11.2021
Başvuru No	: C2020/339
Başvuru Tarihi	: 16.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Dolangel Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. Şehit Yusuf Erin Cd. No:41 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Dolangel Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Dolangel Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Dolangel Tatlısı; baklavalık yufka, süt-irmik-kaymak ile hazırlanan muhallebi, sadeyağ, beyaz şeker ile 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı veya ceviz içi ile hazırlanan şerbetli bir yöresel tatlıdır.

Eskiden daha çok evlerde yapılan Gaziantep Dolangel Tatlısı, günümüzde özel siparişle baklavacılar tarafından yapılmaktadır. Bayramlarda ve özel davetlerde ikram edilen tatlı coğrafi sınırdaki baklavanın atası olarak bilinir. Üretimde kullanılan bileşenler ve üretimi baklavaya benzerdir. Baklava yufkasının üzerine konan bileşenler, kendi üzerinde birkaç kez katlanıp silindir şekli verilerek tepsiye dairesel olarak yerleştirilir ve pişirilir. Gaziantep Dolangel Tatlısının servisi, sıcak olarak yapılır.

Geçmişte eskiye dayanan Gaziantep Dolangel Tatlısının coğrafi sınıra özgü üretim metodu, özellikle malzemelerin bir araya getirilerek pişirilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

1. Baklavalık yufka için:

- 1 kg baklavalık un
- 4 adet yumurta
- 250 g nişasta
- 10 g kaya tuzu
- 300 g su

2. Muhallebi için:

- 800 ml süt
- 70 g ırmik
- 100 g kaymak

3. Şerbet için:

- 1 l su
- 850 g beyaz şeker
- 4-5 damla limon suyu

4. Gaziantep Dolangel Tatlısı için:

- 20 adet baklavalık yufka
- 400 g Antep Fıstığı veya ceviz içi (toz haline getirilmiş)

- 250 g sadeyağ

Baklavalık yufkanın hazırlanışı: Una yumurta ve tuz eklenir, su ile karıştırılır. Kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur, nişasta kullanılarak ve 20-25 adet yufka elde edilecek şekilde çok ince açılır. Hamur ustası yufkaların kalınlığını, tamamı üst üste konulduğunda 1,5-2 cm'yi geçmeyecek biçimde ayarlar.

Muhallebinin hazırlanışı: Süt ile irmik tencerede karıştırılarak koyu muhallebi kıvamı alana kadar pişirilir. Soğuyunca kaymak eklenip iyice karıştırılır ve buzdolabına konur.

Serbetin hazırlanışı: Su ve şeker karıştırılıp kaynatılır. Kaynama başlayınca 4-5 damla limon suyu damlatılarak 4 dakika daha kaynatılır.

Tatlının hazırlanışı: Tepsi sadeyağ ile yağlanır. Baklavalık yufkanın, ortası pile yapılır ve pilenin üzerine önce muhallebi sonra da eritilmiş sadeyağ sürülür. Üzerine kaymak sürülür. Antep Fıstığı veya ceviz içi kaymağın üzerine serpilir. Yufka, çok sıkıştırılmadan hafif gevşek bırakılarak iki ucundan tutulur, kendi eksenine etrafında döndürülerek 2,5-3 cm çapında silindirik şekli verilir. Tüm yufkalara aynı işlem uygulanarak tepsiye dizildikten sonra kalan eritilmiş sadeyağ üzerlerine dökülür ve 180 °C sıcaklıktaki fırında, üzeri kızarıncaya kadar 25 dakika pişirilir. Piştikten sonra tepsinin dibindeki toplanan fazla yağ, ayrı bir kaba süzülür. Fırından çıkarılan tatlı sıcakken, üzerine kaynar haldeki şerbet dökülür. Gaziantep Dolangel Tatlısı, şerbetini çektikten sonra üzerine Antep Fıstığı veya ceviz içi serpilir ve sıcak olarak servis yapılır.

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

Gaziantep Dolangel Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Gaziantep Dolangel Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ve Gaziantep Büyükşehir 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; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarların uygunluğunu, özellikle ürünün şekli, pişirilmesi ve servis aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Gaziantep Dolangel Tatlısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Kırşehir Çirleme Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.05.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 948
Tescil Tarihi	: 15.11.2021
Başvuru No	: C2020/103
Başvuru Tarihi	: 04.05.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırşehir Çirleme Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kırşehir Sanayi ve Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenice Mh. Atatürk Cd. Tüccarlar İşhanı No:5 Merkez KIRŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Kırşehir ili
Kullanım Biçimi	: Kırşehir Çirleme Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırşehir Çirleme Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırşehir Çirleme Yemeğinin ana malzemeleri dana eti, nohut, gün kurusu kayısı ve üzüm pekmezidir. Kırşehir Çirleme Yemeğinin geçmişi, Osmanlı dönemine kadar uzanır. Kırşehir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kayısı ve pekmez kullanılması ve üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle Kırşehir Çirleme Yemeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu

4-6 kişilik Kırşehir Çirleme Yemeği için bileşenler:

- 1 kg kuşbaşı dana eti
- 750 g gün kurusu kayısı
- 250 g nohut (önceden ıslatılmış)
- 200 ml üzüm pekmezi
- 1 orta boy soğan
- 30 g tereyağı
- 40 g domates salçası
- 10-15 g tuz
- 5-10 g pul kırmızı biber
- 5-10 g karabiber

Dana eti ve nohut, yumuşayınca kadar ayrı ayrı haşlanır. Haşlanan etler küçük parçalara ayrılır. Etin suyu ayrılır.

Kayısılar, suda yumuşamaya bırakılır.

Yayvan bir tencerede eritilen tereyağının üzerine çok ince doğranmış soğanlar eklenir. Soğanlar kavrulup pembeleşince üzerine et, nohut ve suda beklemiş kayısılar ilave edilir. Haşlanmış etin suyu, karışımın üzerini kapatacak miktarda konur ve tencerenin kapağı kapatılarak kaynatılır. Kaynama başlayınca pekmez, pul biber, tuz ve karabiber eklenir. Tencerenin kapağı tekrar kapatılarak, kayısılar yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen Kırşehir Çirleme Yemeği, en az 4 saat dinlendirildikten sonra servis yapılır.

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

Kırşehir Çirleme Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Kırşehir mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Kırşehir Çirleme Yemeğinin üretiminde kullanılan bileşen seçimi ve üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırşehir Çirleme Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Kırşehir Ticaret ve Sanayi Odasından, Kırşehir İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Özbağ Belediyesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kırşehir Çirleme Yemeği 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. Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 949
Tescil Tarihi	: 15.11.2021
Başvuru No	: C2020/124
Başvuru Tarihi	: 09.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğilitepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi; düğü (ince bulgur), göce (dövülmüş buğday), soğan, yumurta, un, kuru nane, tuz ve su ile hazırlanan köftelerin haşlanmasıyla sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ile tereyağı, kırmızı pul biber ve salçadan yapılan sosun dökülmesi suretiyle üretilir. Ortası basık yuvarlak düğme şeklinde olan köftelerin çapı yaklaşık 1,5 cm'dir. Sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir.

Afyonkarahisar yemek kültürü içinde bulunan ve geçmişi eskiye dayanan Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi; doğum, taziye, düğün, asker uğurlama, sünnet düğünü vb. davet yemeklerinde yer alır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyonkarahisar Göce Köftesinin / Afyon Göce Köftesinin üretimi; köftenin hazırlanması ve pişirilmesi ile üzerine sos dökülerek servis edilmesi aşamalarından oluşur. Sosun hazırlanmasında kullanılan tereyağı ile yoğurdun, coğrafi sınırda üretilmesi tercih edilir.

8 kişilik Afyonkarahisar Göce Köftesinin / Afyon Göce Köftesinin üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Köfte harcı bileşenleri:

200 g düğü (ince bulgur)
200 g göce (dövülmüş buğday)
1 adet büyük boy kuru soğan
1 adet yumurta
60 g özel amaçlı buğday unu
5 g kuru nane
11 g tuz
500 ml su

Sos bileşenleri:

6 g pul biber
60 g tereyağı
2-3 diş sarımsak
120 g yoğurt
27 g salça

Köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi: Kabuğu soyulan kuru soğan, bir kaba rendelenir. Başka bir kabın içine yumurta kırılır. Diğer bir kapta ise düğü (ince bulgur) ve göce (dövülmüş buğday) sıcak su ile ıslatılıp üzerine tuz ve kuru nane eklenerek 10 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilmiş karışımın içine rendelenmiş soğan, un ve yumurta eklenerek karıştırılır ve 15 dakika kadar elle iyice yoğrulur. Yoğurma sırasında köfte harcının kurumaması için, gerekirse bir bardak ılık su ilave edilir. Yoğurma işlemi gereği gibi yapılmazsa köfteler haşlanırken dağılır. Yoğurma işlemi tamamlandığında, harcın rengi açık sütlü kahverengi olur.

Hazırlanan harçtan, yaklaşık 1,5 cm büyüklüğünde köfteler yuvarlanarak ortasına parmakla hafifçe basılıp düğme şekli verilir. Bir tencerede kaynatılan suya tuz ilave edildikten sonra köfteler konur ve yaklaşık 30 dakika haşlanır. Sıcak suda haşlanan köfteler kevgirle çıkarılıp bir tabağa konularak suyunun süzülmesi sağlanır.

Sosun hazırlanması: Tereyağı, kırmızı pul biber ve salça bir tavada kavrulur.

Sarımsak ezilerek yoğurt ile karıştırılır.

Suyu süzülen köfteler, bir tabağa veya gıda ile temasa uygun malzemeden yapılmış kaplara konur. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt sonra da sos dökülen Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi, servise hazır hale gelir.

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

Afyonkarahisar Göce Köftesinin / Afyon Göce Köftesinin geçmişi eskiye dayanır ve üretimi, köftelerin hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile bağı bulunan Afyonkarahisar Göce Köftesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Afyonkarahisar Belediyesinden, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından, Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan en az beş kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Köftelerin hazırlanması, pişirilmesi ve sosun hazırlanması aşamalarını kapsayan üretim metoduna uygunluk.
- Afyonkarahisar Göce Köftesinin / Afyon Göce Köftesinin şekli ve servis usulü ile ambalaj malzemesinin uygunluğu.
- Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi 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

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

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

1. Tokat Bez Sucuk

102 sayılı ve 01.06.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2018/142 numaralı Tokat Bez Sucuk ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Acı kırmızıbiber, tatlı kırmızıbiber, karabiber, kimyon, yenibahar, sarımsak, tuz ile isteğe bağlı olarak da tarçın ve karanfil kullanılır. Fermantasyonun uygun şekilde gerçekleşmesi ve ortamın pH’sının düşürülmesi için sucuk formülasyonuna şeker katılabilir. Ayrıca pH’nın dengede tutulması ve su bağlama kapasitesinin artırılması için de formülasyona fosfat tuzu ilave edilebilir. Üretimde kullanılan baharatlar ve tuz, gıda mevzuatına uygundur.

ifadesi,

“Acı kırmızıbiber, tatlı kırmızıbiber, karabiber, kimyon, yenibahar, sarımsak, tuz ile isteğe bağlı olarak da tarçın ve karanfil kullanılır. Fermantasyonun uygun şekilde gerçekleşmesi ve ortamın pH’sının düşürülmesi için sucuk formülasyonuna şeker katılabilir. Bunun yanı sıra sucuk üretiminde nitrit tuzları antimikrobiyal ve antioksidan özelliklerinden ötürü son üründe 150 mg/kg’ı geçmeyecek miktarda kullanılabilir. Ayrıca pH’nın dengede tutulması ve su bağlama kapasitesinin artırılması için de formülasyona fosfat tuzu ilave edilebilir. Üretimde kullanılan baharatlar ve tuz, gıda mevzuatına uygundur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Tokat Bez Sucuk formülasyonunda yer alan bileşenlere ve oranlarına, aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Tokat Bez Sucuk Üretiminde Kullanılan Bileşenler

Bileşen	Kullanım Oranı (% , kg/kg)
Et	75-80
Yağ	20-25
Tuz	1-2
Sarımsak	1-2
Karabiber	1-2
Acı kırmızı biber	1-2
Tatlı kırmızı biber	1-1,5
Kimyon	1-2
Yenibahar	0,5-1,0
Sakkaroz	0,2
Fosfat tuzu	0,1-0,25

”

ifadesi,

“Tokat Bez Sucuk formülasyonunda Tokat Bez Sucuk formülasyonunda 100 kg sucuk harcına (Et: 75-80 kg + 20-25 kg yağ) ilave edilecek bileşenler ve kullanım oranları (%) aşağıdaki tabloda verilmiştir.

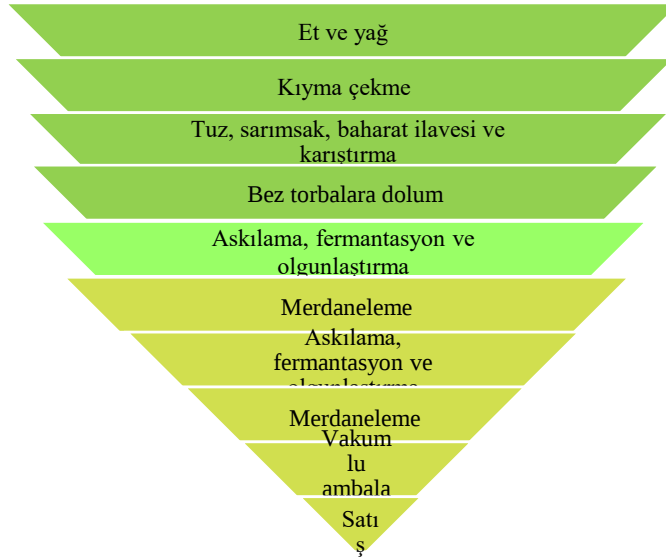
Tablo. Tokat Bez Sucuk Üretiminde Kullanılan Bileşenler

Bileşen	Kullanım Oranı (%)
Tuz	1-2
Sarımsak	1-2
Karabiber	1-2
Acı kırmızı biber	1-2
Tatlı kırmızı biber	1-1.5
Kimyon	1-2
Yenibahar	0.5-1.0
Sakkaroz	0.2
Fosfat tuzu	0.1-0.25

.”

şeklinde değiştirilmiştir.

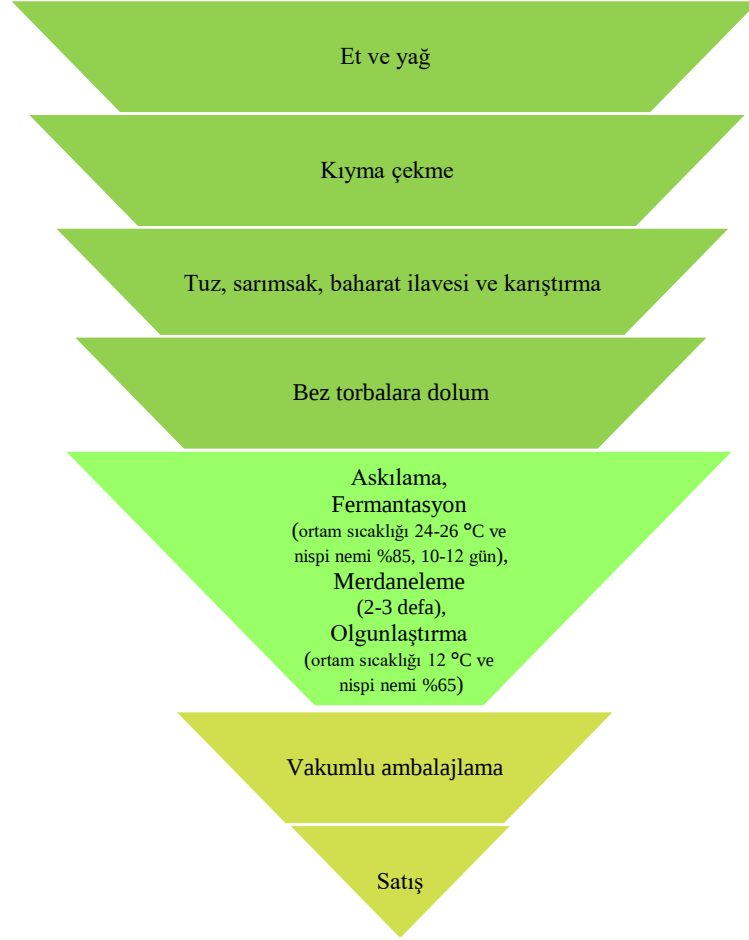
“Şekil: Tokat Bez Sucuk Üretim Akış Şeması



“

ifadesi,

“Şekil: Tokat Bez Sucuk Üretim Akış Şeması



“

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Denetimler; Tokat Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Tokat Ticaret ve Sanayi Odası, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az iki kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır.”

ifadesi,

“Denetimler; Tokat Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Tokat Ticaret ve Sanayi Odası, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az iki kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2018/142
Başvuru Tarihi	: 27.06.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Bez Sucuk
Ürün / Ürün Grubu	: Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti

Başvuru Yapan	: Tokat Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Gaziosmanpaşa Bulvarı No: 4/2 Merkez TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili
Kullanım Biçimi	: Tokat Bez Sucuk ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Bez Sucuk ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Bez Sucuk; kıyma makinesinden çekilen etin ve yağın tuz, sarımsak ve baharatlarla karıştırıldıktan sonra bez kılıflara doldurulması, askıya asılarak olgunlaştırılması ve merdanelemeyle yassılaştırılması suretiyle üretilen fermente sucuktur.

Tokat Bez Sucuğun ayırt edici özelliklerine ve bu özellikleri etkileyen bileşen özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan et, doğal ortamda veya yaylalarda yetiştirilen danaların karkas etinden elde edilir.
- Genellikle koyun kuyruk yağı kullanılır. Ayrıca genç danalardan elde edilen iç yağ, kavram yağı veya kas dokusu üzeri yağları da belli miktarda kullanılabilir. Sucuğun etten sonraki en önemli bileşeni olan yağ, sucuğun dokusunu ve lezzetini etkiler. Yüksek sıcaklıkta bekletilmiş yumuşak kıvamlı yağlar, olgunlaşma ve depolama sırasında sucuğun acılaşmasına (oksidatif ransiditeye) ve dolayısıyla renk ve tat bozukluklarına neden olur. Bu nedenle dondurularak soğukta muhafaza edilen sert yapıdaki yağlar kullanılır.
- Acı kırmızıbiber, tatlı kırmızıbiber, karabiber, kimyon, yenibahar, sarımsak, tuz ile isteğe bağlı olarak da tarçın ve karanfil kullanılır. Fermantasyonun uygun şekilde gerçekleşmesi ve ortamın pH'sının düşürülmesi için sucuk formülasyonuna şeker katılabilir. Bunun yanı sıra sucuk üretiminde nitrit tuzları antimikrobiyal ve antioksidan özelliklerinden ötürü son üründe 150 mg/kg'ı geçmeyecek miktarda kullanılabilir. Ayrıca pH'nın dengede tutulması ve su bağlama kapasitesinin artırılması için de formülasyona fosfat tuzu ilave edilebilir. Üretimde kullanılan baharatlar ve tuz, gıda mevzuatına uygundur.
- Sucuk hamurunun doldurulması, şekil verilmesi, sucuğun korunması, olgunlaşması ve kurutulması için kullanılan sucuk kılıfları; %100 pamuk ipliğinden dokunmuş, 3 cm²'sinde 40-100 çözgü ve 35-70 atkı bulunan, boyasız beyaz mermerşahi kumaştan yapılır. Sucuğun üretimde kullanılmadan önce; gıda üretimine uygun temizlik ürünleri ile yıkanır, durulanır ve kurutulur. Sucuk hamuru doldurulduktan sonra kılıfların uçları, paslanmaz alüminyum malzemeden yapılan klipsler ile kapatılır.
- Fermantasyon ve olgunlaştırma aşamasında önemli rol oynayan mikroorganizmalar *Lactobacillus*, *Staphylococcus*, *Micrococcus* cinslerinin üyeleridir.
- Fermantasyon ve olgunlaştırma süresini bez kılıf içinde geçiren sucuklar, 2-3 defa merdaneleme işlemine tabi tutuldukları için yassı şekle sahiptirler.
- Fermantasyon ve olgunlaştırma işlemi sonunda 200-250 g ağırlığındadır.
- Tokat Bez Sucuğun renk ve tonları, kiremit renginden koyu kahverengine kadar değişebilir. Üretiminde kullanılan bileşen ve miktarlarına bağlı olarak karakteristik koku ve tada sahiptir.
- Satışa sunulan ürünün bez kılıfı ve sucuk hamuru arasında hava boşluğu bulunmaz.
- pH, toplam et proteini, kollajen, nem ve yağ miktarları, gıda mevzuatına uygundur.
- Ambalajlamada; ürünün özelliklerini korumak ve raf ömrünü uzatmak amacıyla gıda mevzuatına uygun vakumlu plastik ambalaj kullanılır. Ambalaj malzemesinin taban kısmı polipropilen (PP), baskılı olan üst kısmı ise polietilen (PET) malzemeden yapılmış olmalıdır.

Geçmiş 1900'ü yılların başına dayanan Tokat Bez Sucuğun, coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Tokat Bez Sucuk formülasyonunda Tokat Bez Sucuk formülasyonunda 100 kg sucuk harcına (Et: 75-80 kg + 20-25 kg yağ) ilave edilecek bileşenler ve kullanım oranları (%) aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo. Tokat Bez Sucuk Üretiminde Kullanılan Bileşenler

Bileşen	Kullanım Oranı (%)
Tuz	1-2
Sarımsak	1-2
Karabiber	1-2
Acı kırmızı biber	1-2
Tatlı kırmızı biber	1-1.5
Kimyon	1-2
Yenibahar	0.5-1.0
Sakkaroz	0.2
Fosfat tuzu	0.1-0.25

Tokat Bez Sucuğun üretimi; temel olarak formülasyon, fermentasyon ve olgunlaştırma/kurutma olmak üzere üç aşamadan oluşur.

Formülasyon, sucuk kılıfına doldurulmak üzere et, yağ ve diğer tüm bileşenlerin hesaplanarak hazırlandığı aşamadır. Tokat Bez Sucuk üretiminde kullanılacak yağ, 3 mm gözenek çapındaki aynalı kıyma makinasından çekilerek dondurulur. Kemiginden ayrılmış dana karkas eti ise; 10 mm gözenek çapındaki aynalı kıyma makinesinden çekilir, üzerine önceden dondurulmuş yağ formülasyondaki diğer bileşenler ilave edilir ve 10-12°C'yi geçmeyecek sıcaklıkta karıştırılır. Tüm kitle 3 mm gözenek çapındaki aynalı kıyma makinasından çekilerek homojen hale gelinceye kadar karıştırılır. Elde edilen sucuk hamuru, fermentasyon ve olgunlaştırma işlemi sonunda 200-250 g olacak şekilde otomatik dolum makinesinde bez kılıflara doldurulur.

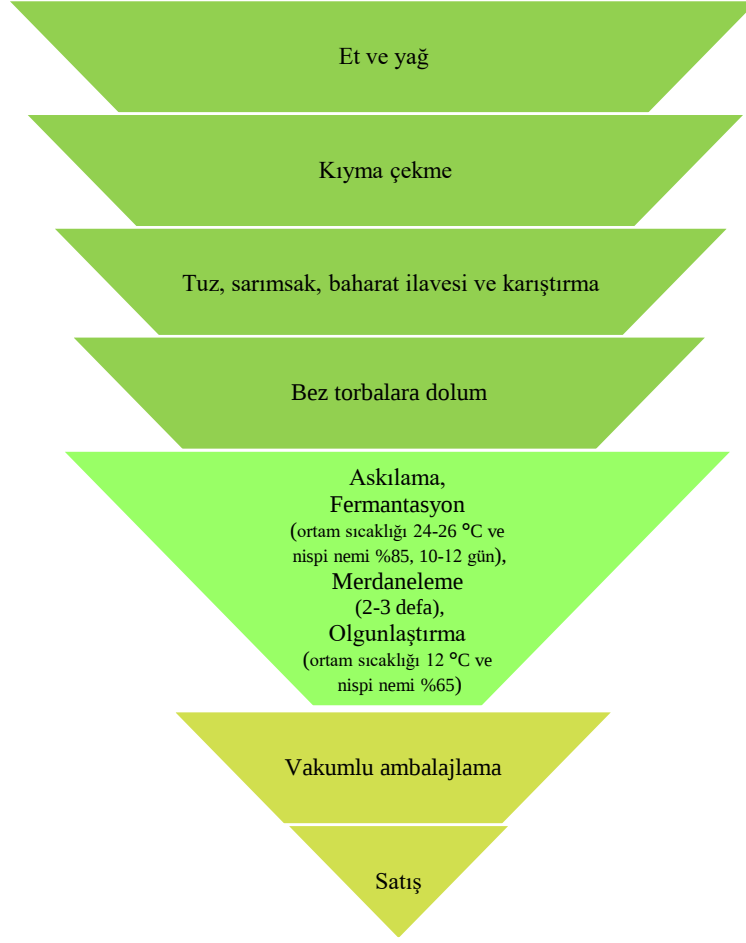
Sucuk hamuru doldurulan ve uçları klipslerle bağlanan bez kılıflar, askılama arabalarına konularak nemi ve sıcaklığı ayarlanabilen, hava sirkülasyonuna sahip fermentasyon odalarında/kabinlerinde doğal fermentasyon ve olgunlaştırmaya tabi tutulur.

Tokat Bez Sucuk üretiminde doğal fermentasyon yöntemi uygulanır. Doğal fermentasyon, işletme ortamında bulunan mikroorganizmaların sucuk hamuruna geçmesiyle gerçekleşir. Fermentasyon ve olgunlaştırma aşamasında önemli rol oynayan mikroorganizmalar *Lactobacillus*, *Staphylococcus*, *Micrococcus* cinslerinin üyeleridir. Doğal fermentasyon sırasında florada yer alan Laktobasiller, bileşimde bulunan fermente edilebilir şekerleri fermente ederek sucuğa hafif ekşi tadını veren laktik asidi oluştururlar. Doğal fermentasyonun kontrollü koşullarda yapılmasıyla, asit miktarında belirli bir artış sağlanırken ürün pH değerinde düşüş meydana gelir. Bu durum, et proteinlerinin su tutma kapasitesini azaltarak ürünün kuruma hızını ve dilimlenme kabiliyetini artırır. Ayrıca fermente ürünlerin olgunlaşma süresince; protein ve yağ degradasyonunu içeren birçok kimyasal değişimde gerçekleşir ve ikincil reaksiyonlar sonucu karakteristik aroma bileşenleri oluşur. Doğal florada bulunan *Micrococ*'ların lipolitik hidrolizi sonucunda oluşan serbest yağ asitleri, havadaki oksijen ile önce hidroperoksitleri daha sonra ise sucuk aromasına katkı sağlayan aldehitler, ketonlar ve uçucu yağ asitlerini oluştururlar.

Fermentasyon ve olgunlaştırma aşamasında fermentasyon odasının/kabininin başlangıç nispi nem oranı %85, sıcaklığı 24-26 °C'dir. Ortamın nispi nem oranı ve sıcaklığı; günlere bağlı olarak kademeli biçimde ve 10-12 günlük sürenin sonunda, % 65'e ve 12°C'ye düşürülür. Bez kılıflardaki sucuklara, fermentasyon ve olgunlaştırma süresince 2-3 defa merdaneleme işlemi uygulanarak, bez kılıfların içindeki hava boşluklarının uzaklaştırılması ve sucuğun yassı bir şekil alması sağlanır.

Fermentasyon ve olgunlaştırma işlemi tamamlanan Tokat Bez Sucuk ambalajlanarak vakumlanır. Vakumlu ambalajlarda 2-4 °C'de 4 ay depolanabilir.

Şekil: Tokat Bez Sucuk Üretim Akış Şeması



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

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

Denetleme:

Denetimler; Tokat Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Tokat Ticaret ve Sanayi Odası, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda en az iki kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle et ve yağ olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu.
- Bez kılıfın uygunluğu.
- Fermantasyonu sağlayan mikroorganizmaların ve fermantasyon odası/kabini koşullarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziki özelliklerinin ve gerek görülmesi halinde pH, toplam et proteini, nem ve yağ miktarlarının gıda mevzuatına uygunluğu.
- Ambalajlama ve depolama koşullarının uygunluğu.
- Tokat Bez Sucuk ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi

105 sayılı ve 16.07.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/027 numaralı Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Üretim Metodu:

“1 adet Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi için gerekli bileşenler ile üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamurun bileşenleri:

150 g özel amaçlı buğday unu
0,30 g tuz
0,30 g beyaz şeker
0,14 g maya
100 g su (oda sıcaklığında, yaklaşık 21,22°C)

İç harç bileşenleri:

0, 25 g margarin
100 g tahin

Hamur açma alt malzemesi:

0,10 g ince kepek

Pide üstü bileşenleri:

2 litre kaynamış su
200 g özel amaçlı buğday unu
500 ml soğuk su ”

ifadesi,

“1 adet Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi için gerekli bileşenler ile üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamurun bileşenleri:

150 g özel amaçlı buğday unu
3 g tuz
3 g beyaz şeker
1,4 g maya
100 g su (oda sıcaklığında, yaklaşık 21,22°C)

İç harç bileşenleri:

25 g margarin
100 g tahin

Hamur açma alt malzemesi:

10 g kepek

Pide üstü bileşenleri:

2 litre kaynamış su
200 g özel amaçlı buğday unu
500 ml soğuk su ”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2021/027
Başvuru Tarihi	: 24.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şereflikoçhisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenimahalle Ankara Cad. No:116 Şereflikoçhisar ANKARA
Vekil	: Figen Bayındır Danışan (Bayındır Danışmanlık Makina Elektrik Elektronik İnş. Taah. San. İç ve Dış Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Şereflikoçhisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi; özel amaçlı buğday unu, beyaz şeker, maya ve tuzdan yapılan hamurun içine tahin ve margarinden oluşan karışımın sürülüp ince kepek kullanılarak açılması ve üzerine un ve su karışımı sürülerek pişirilmesi suretiyle üretilen tahinli pidedir. Üzerine isteğe bağlı olarak susam serpilebilir.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi; 30-35 cm uzunlukta ve kayık biçiminde veya 15-20 cm çapında daire şeklinde yapılabilir. Pide hamuru, ağırlığı 350 g ve kalınlığı 1-1,5 cm olacak şekilde açılır. Pişen pidenin ağırlığı yaklaşık olarak 300 g'dır.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, sıcak ve soğuk olarak tüketilebilir.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Hamurunun hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Üretim Metodu:

1 adet Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi için gerekli bileşenler ile üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamurun bileşenleri:

150 g özel amaçlı buğday unu

3 g tuz

3 g beyaz şeker

1,4 g maya

100 g su (oda sıcaklığında, yaklaşık 21,22°C)

İç harç bileşenleri:

25 g margarin

100 g tahin

Hamur açma alt malzemesi:
10 g kepek

Pide üstü bileşenleri:
2 litre kaynamış su
200 g özel amaçlı buğday unu
500 ml soğuk su

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesinin üzerine sürülen karışım; soğuk suyla unun iyice çırpılmasından sonra kaynamış su ilave edilip karıştırılmasıyla elde edilir. Bu karışım pide ustalarınca günlük olarak hazırlanır. Pişmeye hazır hale getirilen her bir pide için 10 g olacak şekilde kullanılır.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesinin hamuru için un, şeker, tuz, maya ve oda sıcaklığındaki su karıştırılır ve kulak memesi kıvamında hamur elde edinceye kadar elle yoğrulup 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş hamur, mermer tezgâha konur, altına un serpilip yuvarlanarak beze haline getirilir ve 10 dakika dinlendirilir. Hamurlar günlük olarak yapılır.

Dinlenmiş hamur, ince yufka halinde açılır. Üzerine, tahin ve oda sıcaklığındaki margarin karışımı iyice dağıtılarak sürülür. Rulo haline getirilen hamur, tahinli iç harcını iyice çekmesi için 10 dakika dinlenmeye bırakılır.

Rulo şeklindeki hamur, el ile 3-4 kere dairesel hareketler yapılarak açılır ve 2 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur, üzerine ince kepek serpilen tezgâhta elle 1-1,5 cm kalınlıkta ve kayık ya da daire şeklinde açılır. Kayık biçimindeki pidenin uzunluğu 30-35 cm, daire şeklindeki pidenin çapı ise 15 -20 cm kadardır.

Şekli verilen pide hamurunun üzerine, su ve undan oluşan karışım fırça ile sürülür ve hamura, parmak uçlarıyla bastırılarak halk arasında ‘tırnaklama’ denilen şekil verme işlemi uygulanır. İsteğe bağlı olarak üzerine susam serpilebilir.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, daha önceden 250°C’ye ısıtılmış fırında 8-10 dakika pişirilir. Pişen pide, yaklaşık 300 g ağırlığındadır.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, gıda ile temasa uygun kâğıtlara sarılarak satışa sunulur. Paketlenecek pideler ise soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun karton kutulara konur.

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, sıcak ve soğuk olarak tüketilebilir.

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

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Hamurunun hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Şereflikoçhisar Tahinli Pidesinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur ve tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Şereflikoçhisar Belediyesinin koordinasyonunda ve Şereflikoçhisar Belediyesi, Şereflikoçhisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şereflikoçhisar Ziraat Odası, Şereflikoçhisar Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımı ile toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet halinde ve ihtiyaç görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; pidenin şeklinin ve ambalajlama koşullarının uygunluğunu ve Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi ibaresi, logosu 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.