



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **185**

Yayın Tarihi

15.11.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 185. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	13
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	33
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	34
7.Bölüm	Düzeltilmelerin Yayımı	35

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 185. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000084	İnegöl Piyazı	9
2.	C2024/000164	Eskipazar Sarı Traverten Taşı	11

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1654	Küçükyoncalı Keşkeği	13
2.	1655	Hınıs Köftesi	15
3.	1656	Hatay Biber Salçası	18
4.	1657	Keban Biberi	21
5.	1658	Erciş Lahanası	25
6.	1659	Lefke Bezi	28

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1133	Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti	33

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1658	Erciş Lahanası	34

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik bulunmamaktadır.

Düzeltilmelerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000134	Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub	35

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında düzeltme 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. İnegöl Piyazı

Başvuru No	: C2022/000084
Başvuru Tarihi	: 28.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: İnegöl Piyazı
Ürün / Ürün Grubu	: Piyaz / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: İnegöl Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Sinanbey Mah. Nuri Doğrul Cad. 1/1 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: İnegöl Piyazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İnegöl Piyazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Piyazı; yumurta, kuru soğan, domates, yeşilbiber, haşlanmış kuru fasulye, maydanoz, zeytinyağı, su, tuz ve sumak kullanarak yapılan bir tür salataıdır. Bursa ilinde ana yemek olarak da tüketilebilmektedir. İnegöl Piyazında 1373 tescil numaralı İnegöl Cerrah Kuru Fasulyesi kullanılır.

İnegöl Piyazının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İnegöl Piyazı üretimi için gerekli olan bileşenler (1 kişilik):

- 2 adet küçük boy yumurta
- 2 adet küçük boy kuru soğan
- 1 adet orta boy domates
- 2 adet çarliston yeşilbiber
- 200 g Cerrah Kuru Fasulyesi
- 1 tutam maydanoz (10 - 15 dal)
- 10 ml zeytinyağı (isteğe bağlı)
- 4 g tuz
- 3 g sumak
- Su 1 litre

Hazırlanışı:

İnegöl Piyazının hazırlanması ve pişirilebilmesi için öncelikle ana malzeme olarak fasulyenin hazır edilmesi gerekir. Bunun için ise önceden ayıklanmış kuru fasulyeler bir gece önceden ılık suya (400 ml) koyularak bekletilir. Ilık suda şişen fasulyelerin suyunu süzdürülerek derin bir kaba alınır. Fasulyelerin üzerini yaklaşık olarak iki - üç parmak kalınlığında geçecek kadar su (600 ml su) eklenerek orta ateşte fasulyeler haşlanır. Bu süreç düdüklü tencerede 10 dakikada tamamlanabilir. Akabinde fasulyeler haşlandıktan sonra yumurtalar haşlanır. Yumurtalar da normal oda sıcaklığındaki su içerisinde yaklaşık 10 dakika katı formda olacak şekilde haşlanır. Devamında ise yeşilbiber ve kabukları soyulmuş soğan ile maydanoz doğranarak piyazın sebzeleri de hazırlanmış olur. Diğer yandan domatesler küp küp küçük parçalara doğranarak piyazın içine katılır. Sunum yapılırken ise sunum tabağında fasulye, soğan, yeşilbiber, maydanoz, domates ve üzerine dilimlenmiş (yuvarlak bir biçimde) yumurtalar eklenerek ürün hazır hale getirilir. Üzerine sumak, tuz ve talebe göre zeytinyağı gezdirilerek servise hazır hale gelir. Soğuk olarak tüketilmesi tercih edilir.

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

İnegöl Piyazı Bursa ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnegöl Piyazının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Belediyesinin koordinatörlüğünde; İnegöl Köfteci Aşçı Tatlıcı ve Benzerleri Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1, İnegöl Halk Eğitim Merkezinden 1, İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 ve İnegöl Belediyesinden 2 konuda uzman kişilerin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; İnegöl Piyazının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile İnegöl Piyazı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Eskipazar Sarı Traverten Taşı

Başvuru No	: C2024/000164
Başvuru Tarihi	: 24.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Eskipazar Sarı Traverten Taşı
Ürün / Ürün Grubu	: Traverten taşı / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Karabük Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Bayır Mah. Kemal Güneş Cad. No: 139 KARABÜK
Vekil	: Elif Benan GÜVEN (Özener Marka Patent ve Dan. Ticaret Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Karabük ili Eskipazar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Eskipazar Sarı Traverten Taşı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Eskipazar Sarı Traverten Taşı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eskipazar Sarı Traverten Taşı uygun ortamlarda kalsiyum karbonat (CaCO_3) depolanması sonucu oluşan bir tür kalsiyum karbonat kayacıdır. Eskipazar Sarı Traverten Taşının ana bileşimini, bir başka kimyasal sedimanter kaya türü olan kireçtaşına benzer şekilde, kalsiyum karbonat (CaCO_3) oluşturur. Kireçtaşlarından farklı olarak Eskipazar Sarı Traverten Taşı karasal ortamlarda oluşan kimyasal tortul kayaç grubundandır. Eskipazar Sarı Traverten Taşı Pliyo-Kuvaterner yaşlı Karkın formasyonuna ait bir kaya grubudur. Aynı formasyon Bahçepınar formasyonu olarak da adlandırılır. Eskipazar ilçesinde Karkın formasyonu çok sınırlı alanlarda yayılım gösterir ve diğer traverten birimlerinden farklı olarak daha kalın tabakalı ve gözenekli bir yapı sergiler. Kalın tabakalı oluşları blok verimini arttırmakta ve yapıtaşı olarak işletilmelerine olanak sağlar. Formasyonun kalınlığı yaklaşık 35 m'dir.

Travertenler fay zonlarına yakın yerlerde çökelim gösteren bir kimyasal sedimenter kayaç türüdür. Dolayısıyla faylanmanın yoğun olduğu arazilerde traverten oluşumuna rastlamak mümkündür. Eskipazar ilçesinin Kuzey Anadolu Fay Zonuna yakın bir bölgede yer alması, traverten oluşumu açısından kaynak olabilecek uygun jeolojik birimlerin bulunması, coğrafi sınırı traverten çökeli için uygun bir alan haline getirmiştir. Coğrafi sınırda normal ve verev atımlı faylanmanın bir sonucu olarak, açılan havzada yeryüzüne ulaşan sıcak mineralli sular topoğrafyaya uygun olarak çökelmiştir. Eskipazar Sarı Traverten Taşının oluşumuna neden olan açılma çatlaklarının izlerine coğrafi sınır içerisinde rastlanır. Eskipazar Sarı Traverten Taşına sarımsı rengini veren demirin bulunduğu laminalarda yer yer saçılımlar gözlenir. Bu saçılımlar demir bakterilerinin izleri sonucu meydana gelir. Bunun yanı sıra Eskipazar Sarı Traverten Taşının ana bileşimini kalsit minerali oluşturur. Kalsit minerali hacimsel olarak %95 oranında CaCO_3 bileşimindeyken, %5'lik bir bölümünde magnezyum (Mg) da bulunur.

Eskipazar Sarı Traverten Taşının kimyasal bileşimlerinin önemli bir bölümünü CaO (en az %50) oluşturur. Bunun yanı sıra, az oranlarda Fe_2O_3 , SiO_2 , MgO ve Al_2O_3 yer alır. Bununla birlikte, petrografik analizler sırasında da belirlenen bazı demir içerikli organizmalar da bileşimlerindeki demir kaynaklarından biridir. Eskipazar Sarı Traverten Taşında sarı renk hâkim olmak üzere, yer yer açık sütlü kahveye, kirli beyaza dönen lamina renkleri de görmek mümkündür. Ancak, Eskipazar Sarı Traverten Taşındaki parlak sarı renk onun en belirleyici özelliğidir. Kimyasal bileşimindeki SiO_2 ise Eskipazar Sarı Traverten Taşının dayanımını artırıcı yönde rol oynar.

Tablo 1. Eskipazar Traverten Taşının Fiziksel Özellikleri

Fiziksel Özellikler	En düşük	En yüksek
Kuru birim hacim ağırlık, (kN/m ³)	22,0	24,5
Doygun birim hacim ağırlık, (kN/m ³)	22,6	24,8
Kütlece su emme oranı, M _w (%)	1,13	3,56
Görünür gözeneklilik, n (%)	2,83	8,47

Üretim Metodu:

Eskipazar sarı travertenini fiziksel ve mekanik özellikleri itibarıyla kolay işlenebilir bir kaya grubundadır. Eskipazar çevresindeki taş ocaklarında sarı travertenler açık ocak işletmeciliği şeklinde işletilir. Eskipazar Sarı Traverten Taşı madenciligi açık ocak işletmeciliği yapılarak işletilmesi ekonomik olarak uygun olması ve yüksek blok verme kapasitesine sahip kaya kütlelerinin, üzerini kapatan örtü tabakasının kazılarak açılması ve sonrasında kaya bloklarının üretilmesi şeklinde gerçekleştirilir.

Eskipazar Sarı Traverten Taşı, açık ocak işletmeciliği ile çıkarılması sırasında ocak aynasından blok üretimi için elmaslı tel kesme yöntemi uygulanır. Elmaslı tel ile blok olarak Eskipazar Sarı Traverten Taşı üretimi için bloğun şev yarmasından koparılması amacıyla en fazla kullanılan yöntemlerden birisidir. Elmaslı tel ile blok Eskipazar Sarı Traverten Taşı üretimi için, üzerinde elmaslı boncuklar dizili olan ve üretimi yapılacak kaya yüzeyi etrafında bir halka oluşturan elmas telin bir döndürme aracı yardımıyla döndürülmesi ve uygulanan sürtünme kuvveti sonucunda bloğun kesilmesi esasına dayanır.

Elmas tel kesme yönteminde bloğun kesilmesi amacıyla kullanılan makina, raylar üzerinde hareket eden bir güç ünitesi ve buna bağlı farklı açılarda konumlandırılabilen bir volandan oluşur. Elmas tel kesme yöntemi, kaya kütlesi üzerinde elmas telin geçirileceği deliklerin açılması ve kesme işleminin yapılması şeklinde iki aşamadan oluşur. Delme işlemi, birbirine dik ve birbiriyle bağlantılı olacak şekilde üç delik açılması şeklinde gerçekleştirilir. Deliklerden düşey olanı ocağın basamak yüksekliğine eşit olacak şekilde açılır. Yatay ve ilerleme yönüne dik olan delik ilerleme dilimi uzunluğunda, yatay ve ilerleme yönüne paralel olan delik ise üretimi planlanan blok boyutundadır. Diğer bir ifade ile delik uzunlukları üretimi yapılacak bloğun boyutunu belirler. Elmas tel ile kesim işleminde önce alt yüzey kesimi, sonra yan yüzeylerin kesimi yapılır. Öncelikle yatay olan iki delikten elmas tel geçirilir, elmas tel burğu ile sarılır ve kesme makinasının volanından geçirilerek iki ucu presle sıkıştırılarak veya vidayla bağlanır. Bloğun kesim işlemi, deliklere su verilmesi, elmas tel kesme makinasının volanının döndürülmesi ve makinanın geri çekilmesiyle elmas telin gerdirilmesi şeklinde yapılır. Elmas tel kesici ray sonuna geldiğinde durdurularak öne alınır ve elmas tel kısaltılarak aynı işlem tekrarlanır. Bloğun alt yüzey kesildikten sonra, telin ve makina volanının konumları değiştirilerek blok yan yüzeyleri kesilir ve blok kaya kütlelerinden çıkartılır.

Eskipazar Sarı Traverteninde süreksizlik aralığının yüksek ve süreksizlik sıklığının az olmasına bağlı olarak bu travertenler yüksek blok verme kapasitesine sahiptirler. Bu nedenle sektörde oldukça tercih edilebilir konumdadırlar.

Denetleme:

Denetimler; Karabük Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Eskipazar Belediyesinden, Eskipazar Kaymakamlığından ve Karabük Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Eskipazar Sarı Traverten Taşının Eskipazar ilçesindeki taş ocaklarından temin edilip edilmediği, üretim metoduna uygunluk ile Eskipazar Sarı Traverten Taşı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli olması durumunda ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu denetlenebilir.

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

4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Küçükyoncalı Keşkeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1654
Tescil Tarihi	: 04.11.2024
Başvuru No	: C2021/000464
Başvuru Tarihi	: 04.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Küçükyoncalı Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Saray Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ayaspaşa Mah. Atatürk Meydanı 29 Saray TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili Saray ilçesi
Kullanım Biçimi	: Küçükyoncalı Keşkeği ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Küçükyoncalı Keşkeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Küçükyoncalı Keşkeği; inek sütü, keşkeklik buğday, kırmızı toz biber ve tereyağı ile yapılan Tekirdağ ili Saray ilçesinde üretilen keşkektir. Küçükyoncalı Keşkeği yapımında inek sütünün kullanılması ve üretiminde et kullanılmaması ile özelleştirilmiştir.

Küçükyoncalı Keşkeği 93 Harbi'nden sonra yapılan mübadelede Bulgaristan'dan gelenlerin kurduğu Küçükyoncalıda yapılmaya başlanmıştır. Keşkek geleneğini yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak amacıyla her yıl belirli günlerde Küçükyoncalı Keşkek Şenliği düzenlenmektedir.

Küçükyoncalı Keşkeği, Saray ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle doğum, asker uğurlama, düğün, kutlama, bayram, hacı uğurlama, adak, hayır, buluşma gibi özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 - 8 kişilik Küçükyoncalı Keşkeği üretmek için gerekli bileşenler:

- 1 kg keşkeklik buğday
- 1500 ml inek sütü
- 250 g tereyağı
- 25-30 g tuz

Sosu için gerekli bileşenler:

150 ml ayçiçek yağı
250 g tereyağı
10-15 g kırmızı toz biber

Keşkeğin yapılışı: Keşkeklik buğday ayıklanır. Bol suda yıkandıktan sonra üzerini 3-4 parmak geçecek şekilde su ilave edilir ve odun ateşinde kazanlara konularak pişirmeye bırakılır. Kaynamaya başlayıp biraz yumuşadıktan sonra içerisine inek sütü ve tereyağı ilave edilir. 45-50 dakika daha pişirilip keşkek yeterince yumuşadıktan sonra büyük tahta kaşıkla kazanlarda tüm malzemeler birleşinceye kadar dövülür. Keşkek toplamda 1-1,5 saat pişirilir. Pişen keşkek ateşten alınarak kazanın üzeri örtülür ve 30-40 dakika demlenmeye bırakılır.

Sosunun yapılışı: Tereyağı ve sıvı yağ karışımı tavada çiğ kalmayınca kadar kaynar. Çiğlik kontrolü bir kaşık karışımdan alınarak kaldırıldığında kaşığa halen kaynama devam etmesi ile kontrol edilir. Karışım iyice kaynadıktan sonra 1-2 dakika dinlendirilir, sonrasında kırmızı toz biber ilave edilir.

Servis: Demlenmeye bırakılan keşkek açıldıktan sonra iyice karıştırılır, kâseye alınır, üzerine kırmızı toz biberli yağ ilave edilerek servis edilir.

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

Küçükyoncalı Keşkeği Saray ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Küçükyoncalı Keşkeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Saray Belediyesi koordinatörlüğünde; Tekirdağ Büyükşehir Belediyesi, Saray İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Saray Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Küçükyoncalı Keşkeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

2. Hınıs Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1655
Tescil Tarihi	: 04.11.2024
Başvuru No	: C2021/000562
Başvuru Tarihi	: 31.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hınıs Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Köfte / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili Hınıs ilçesi
Kullanım Biçimi	: Hınıs Köftesi ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hınıs Köftesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hınıs Köftesi; kıyma, bulgur ve yumurta ile hazırlanan, Erzurum ili Hınıs ilçesinde üretilen, yuvarlak ve yassı şekilde olan köftedir.

Hınıs Köftesi yöre halkı tarafından Hınıs içli köftesi veya iri köfte olarak da adlandırılır. Hınıs Köftesinde kullanılan kıyma iki kez çekilmiş olması gerekir. Köftenin iç harcı pirinç, aşma veya kıyma kullanılarak üç farklı şekilde hazırlanabilir.

Hınıs Köftesi Erzurum ili Hınıs ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bayramlarda ve özel günlerde genellikle ikramlık olarak hazırlanır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hınıs Köftesi dış harcı için gerekli bileşenler (5-6 kişilik):

- 750-800 g kıyma (2 kere çekilmiş)
- 250-300 g bulgur
- 50-100 ml su
- 1 adet yumurta
- 10-15 g karabiber
- 25-35 g tuz

Aşmalı iç harç için gerekli bileşenler:

- 200-250 g aşma
- 60-80 ml sıvı yağ

Pirinçli iç harç için gerekli bileşenler:

- 200-250 g pirinç
- 200-250 ml su
- 15-20 g tuz
- 10-15 g pul biber

Kıymalı iç harç için gerekli bileşenler:

- 200-250 g kıyma
- 30-40 ml sıvı yağ
- 25-30 g tereyağı
- 100-120 g soğan
- 15-20 g maydanoz
- 15-20 g tuz
- 10-15 g karabiber
- 5-10 g pul biber

İç harç hazırlanması:

Aşmalı iç harç hazırlanırken aşma sıvı yağda yaklaşık olarak 10-15 dakika orta ateşte pişirilir. Sonrasında soğumaya bırakılır.

Pirinçli iç harç hazırlanırken pirinçler su eklenerek 10-15 dakika haşlanır. Haşlanma işleminin sonlarına doğru tuz ve pul biber eklenir. Pirinçlerin hafif diri kalması istenir.

Kıymalı iç harç hazırlanırken kıymalar sıvı yağda 10-15 dakika orta ateşte pişirilir. Sonrasında ince kıyılmış soğanlar eklenir ve 5-6 dakika daha pişirilir. Sonra baharatlar ve maydanoz da eklenerek 2-3 dakika daha pişirilir ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Dış harç hazırlanması:

İki kere çekilmiş olan kıyma ve bulgur el ile yoğurulur. Bu işlem sırasında ara ara karabiber, pul biber ve tuz ilavesi yapılır. Bu işlemler sırasında sakız kıvamı oluşsun diye orta ılıkta su ilavesi devamlı yapılır. Tüm bileşenler eklenip istenilen kıvamda gelmeye yakın son olarak yumurta eklenir. Böylelikle hazırlanan dış harç kolay şekil alır.

İstenilen kıvamda geldikten sonra iç doldurma işlemi yapılır. İç harçlar soğumuş şekilde doldurulur. Harçlar ele yapışmasın diye aralıklı olarak el ıslatılır. Yuvarlak şekli verilen dış harcın ortasına iç harç konularak kapatılır. Daha sonra avuç içi ile hafif bastırılarak yassılaştırılır. Hazırlanan köfteler kaynatılmış ve tuz ilavesi edilmiş su bulunan geniş bir tencerede 10-12 dakika boyunca haşlanır. Haşlanmış köfteler sudan çıkarıldıktan sonra yumurtaya batırılır sonrasında kızdırılmış sıvı yağda 10-15 dakika boyunca pişirilir. Sıcak halde tabaklanarak servis edilir.

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

Hınıs Köftesi Erzurum ili Hınıs ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hınıs Köftesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, Erzurum Ticaret Borsasından ve Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hınıs Köftesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Hatay Biber Salçası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1656
Tescil Tarihi	: 04.11.2024
Başvuru No	: C2020/403
Başvuru Tarihi	: 16.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Biber Salçası
Ürün / Ürün Grubu	: Salça / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret Ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4/D Hatay TÜRKİYE
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Biber Salçası ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Biber Salçası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Biber Salçası; coğrafi sınırdaki yetişen ve latince ismi *Capsicum annum* L. cv. *kapyia* olan kırmızıbiberin ayıklanıp, yıkanıp, çekirdek evinin çıkartılıp, güneş altında kurutulması sonrasında tuz ve/veya sitrik asit ilavesi ile elde edilen bir salçadır.

Hatay Biber Salçası üretiminde kullanılan kapyia biber kalın etli bir biberdir. Alçaktan dallanır, bol yapraklıdır ve bodur görünümlü bir bitkidir. Meyveleri koyu kırmızı iri konik yassı 14-16 cm boyunda, meyve eti kalınlığı 2,5-3 mm ve tatlıdır.

Hatay Biber Salçası, gün kurusundan kaynaklı yoğun biber kokusuna, yoğun kıvama ve koyu renge sahiptir.

Ürünün ekoloji ile ilintisi büyük oranda, biberlerin kurutulduğu dönemdeki hava koşulları ile ilgilidir. Coğrafi sınırdaki bu dönem "biber sıcakları" olarak bilinir. Ağustos ayının sonu ve Eylül ayının ilk haftasına denk gelen bu dönemde, rüzgâr hızı yavaşlar (3-5 m/s) ve havanın bağıl nemi %10'lara kadar düşer. Bu çevre koşullarında kapyia biberlerin küf oluşumu gerçekleşmeden hızlı bir şekilde kuruması sağlanmaktadır. Kuruma esnasında renk koyulaşması gerçekleşir ve biber meyvesi içindeki enzimatik faaliyetler devam eder. Dolayısıyla ürün lezzet açısından biber meyvesinden farklılık gösterir. Ürünün ayırt edici özelliklerini kazanması kurutma işleminin Hatay koşullarında yapılması ile gerçekleşir. İklim Amanos Dağlarının batısında Akdeniz iklimi olarak görülürken, Amanos Dağlarının doğusunda karasallaşmaya başlar. Dolayısıyla sıcaklık artışı Amanos Dağlarının doğu tarafında daha hızlı gerçekleşir.

Tablo 1. Hatay Biber Salçasına ait bazı özellikler

Bileşen	En az	En çok
Kurumadde (%)	40,7	55,2
Briks (%)	36,0	47,4
Karbonhidrat (%)	19,0	34,0
İnvert şeker (toplam kurumaddede kütlece, %)	42,6	70,0
Protein (%)	4,0	5,1
Ham selüloz (%)	5,3	5,8
Diyet lif (g/100g salça)	7,7	9,6
%10 HCl de çözünemeyen kül (g/100 g kurumadde)	0,06	0,18
Tuz (toplam kurumaddede kütlece, %)	2,0	2,8
pH	4,40	4,78
Titre edilebilir asitlik (toplam kurumaddede kütlece, %)	1,29	7,47
Renk değerleri		
<i>L*</i>	12,24	21,85
<i>a*</i>	19,56	30,41
<i>b*</i>	10,16	20,56

Üretim Metodu:

Yıkama ve ayıklama: Biberler temiz su ile yıkanır ve biberler diğer nesnelere ayıklanır.

Patlatma: Biberler uzunlamasına şeritler halinde kesilerek çekirdek evi çıkartılır. Acı biber ilave edilecek ise biberin damarlarını da alacak şekilde üç parçaya kesilerek çekirdek evi çıkartılır. Bu işlem endüstride yüksek devirde dönen iki silindir kullanılarak yapılır.

Kurutma: Beton bir zemin üzerine serilmiş olan temiz bezlerin veya brandaların üzerine şeritler halinde kesilmiş biberler konulur, güneşte kurutma işlemi uygulanır. Bu işlem hava sıcaklığına ve rüzgârın hızına bağlı olarak 2 ila 3 gün sürer. Bu aşamada kopya biberinin başlangıçtaki su oranı %65-75 oranında azalır. Kurutma işlemi sırasında biberler belli aralıklarla karıştırılarak homojen bir kurutma elde edilir. Kurutma esnasında, biber meyvesi içindeki enzimatik faaliyetler devam etmekte olduğundan renkte koyulaşma gerçekleşir (enzimatik kararırma), aroma maddeleri oluşur ve ürün konsantre hale gelir.

Boyut küçültme: Kurutma işleminden çıkan biberler kıyma makinesinden veya kırıcılardan geçirilerek boyut küçültme yapılır.

Tuz ve sitrik asit ilavesi: Boyut küçültmesi yapılmış ürünlere tuz ve gerekirse sitrik asit ilavesi yapılır.

Pastörizasyon: Tuz ve sitrik asit ilavesi yapıldıktan sonra tüplü (borulu) pastörizatörden geçirilerek mikroorganizma yükü uygun seviyeye getirilir.

Dolum-Paketleme: Pastörizasyondan geçmiş ürün gıda ile temasa uygun olan ısıya dayanıklı (sıcak dolum yapılabilen) kaplara istenen gramajda doldurularak, kapakları kapatılır ve ambalajlanır.

Depolama: Ambalajlanan Hatay Biber Salçası, direkt güneş ışığından korunmuş olarak oda sıcaklığında 1 yıla kadar muhafaza edilir.

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

Hatay Biber Salçası Hatay ilinde kuşaklar boyu geleneksel bilginin aktarımıyla üretilen uzun bir geçmişe sahip olan bir üründür. Hatay Biber Salçasının tüm üretim aşamaları Hatay ilinde "Biber sıcakları" diye anılan dönemde belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliğinden ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılacak biberlerin özelliklerinin uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu ve Hatay Biber Salçası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde ürünün renk özellikleri, ürünün genel bileşimindeki briks ve tuz değerleri bakımından ilgili kamu veya özel laboratuvarlarında analiz edilmesi sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

4. Keban Biberi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1657
Tescil Tarihi	: 04.11.2024
Başvuru No	: C2021/000062
Başvuru Tarihi	: 09.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Keban Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1.Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 2.Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası 3.Keban İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: 1.Olgunlar Mah. İshak Sunguroğlu Sok. No:7 Merkez ELAZIĞ 2.Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez ELAZIĞ 3. Fırat Mah. Timur Demir Cad. Keban ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Keban Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Keban Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Keban Biberi; Elazığ ili Keban ilçesinde yetiştirilen ve familyası *Solanaceae* olup *Capsicum annum türünün C. annum grossum* çeşidine ait dolmalık biberdir.

Keban Biberi yeşil renkli, acı ve tatlı formları bulunan genellikle iki ve üç parçalı, damarlı, konik veya yarı konik şekle sahiptir. Dokusu etlidir. Çekirdeği orta büyüklükte ve biber sapına bağlıdır.

Genellikle haziran ayı ortalarında hasat edilmeye başlanan Keban Biberi hafif acıdır.

Keban barajının yaratmış olduğu sulama imkanları sayesinde Keban Biberi kendi tohumundan üretilerek ekolojik istekleri bakımından yöreye adapte olmuştur. Keban ilçesinin yaz aylarındaki ölçülebilir sıcaklığı, Keban Biberi için fizyolojik olarak yetişmesine uygun ortam oluşturur. Gün ışığından yeterince faydalanması ve ışık şiddeti; biber yetiştiriciliğinde istenen fotosentez, meyve oluşumunu olumlu etkilemesi, Keban Biberinin ayırt edici özelliklerinden boyunun diğer bölgede yetiştirilen biberlere kıyasla büyük olmasını sağlar.

Keban Biberi; tohumları yörede atadan kalma tohumlar olup, biber üretim sezonunda Keban Biberi üreticileri kendi tohumlarını kullanır.

Tablo 1. Keban Biberinin bazı ürün özellikleri

Bitki gelişme özellikleri	Dik ve kuvvetli büyür (50-60 cm)
Yapraklar	Geniş, damar araları dalgalı ve dallanma normal
Meyve özellikleri	Genellikle iki ve üç parçalı iki üç damarlı, gözenekleri fazla kurutmaya elverişli
Şekil	Yuvarlak yarı konik biber tipinde
İrilik	İri, ortalama 110-140 g
Çap	20-23 cm
Boy	10-12 cm
Renk	Yeşil
Meyve eti	Kalın (1-3 mm), etli
Çekirdek	1-2 mm büyüklükte biber sapına sıkı şekilde bağlı
Tat	Acı ve tatlı varyasyonları – Hafif acı

Döllenme	Kendine dölleyici
----------	-------------------

Tablo 2. Keban Biberinin morfolojik özellikleri

Fide	Hipokotilde antosiyan oluşumu yok
Bitki gövde uzunluğu ve büyüme (kotiledonlarla ilk çiçek arası)	Orta-uzun
Bitki boğum arası uzunluğu	Orta
Bitki boğum seviyesinde antosiyan oluşumu	Var
Bitki boğum seviyesinde antosiyan oluşumunun yoğunluğu	Yoğun
Yaprak uzunluğu	Konik sivri - uzun
Yaprak genişliği	Konik geniş
Yaprak rengi	Yeşil
Yaprak kenarında dalgalanma	Düz
Yaprak kabarıklığı	Zayıf
Yaprak sapı uzunluğu	Orta uzun
Meyve olumdan önceki rengi	Açık yeşil
Meyve olgunluk öncesi yeşil renk yoğunluğu	Normal
Meyve duruşu	Dik, yatay, sarkık
Meyve uzunluğu	Orta uzun (12-15 cm)
Meyvenin çevresi	21-23 cm
Meyve uzunlamasına kesitinin şekli	Konik
Meyve olumda renk	Parlak koyu yeşil
Meyve olumda rengin yoğunluğu	Yüksek
Meyve parlaklık	Güçlü parlak
Meyve sap çukuru	Var
Meyve sap çukurunun derinliği	Az
Meyve uç şekli	Dalgalı yuvarlak
Meyve yüzeyin yapısı	Dalgalı parlak
Meyve tohum odacıklarının ortalama sayısı	Üç - az belirgin
Meyve tohum odacıkları arasındaki yivlilik	Normal
Meyve dalgalık	Var
Meyve enine kesitinin şekli	Konik
Sap uzunluğu	Kısa (3 cm)
Sap kalınlığı	Bağlantı yeri geniş ve kalın diğer kısım orta - ince
Çiçeklenmeye başlama zamanı	Orta - geç
Kaliks (görünüş)	Örtülü
Olgunlaşma zamanı	Orta - geç

Tablo 3. Keban Biberinin bazı kimyasal değerleri

Özellik	En az	En çok
Kuru madde (%)	8	9
Kül (%)	0,1	1
HCl çözünmeyen kısım (%)	0,01	0,032
Asitlik (%)	0,01	0,03

Üretim Metodu:

Keban Biberi yetiştiren çiftçiler, atadan kalma Keban Biberi tohumluklarını ekim zamanında kullanarak üretim sezonu sonunda yetişen biberlerden gelecek üretim sezonu için tohumluk olarak hazırlarlar.

Fide elde edilmesi:

Tohumlar, erken ilkbahar donlarından korumak için; sıcak yastıklara, viyol poşetlere, viyollere ve saksılara ekilip çimlendirilir.

Viyollere standart tohum kullanırken 3-4, hibrit tohum kullanırken 1 adet tohum tohumun 2-3 katı derinliğe ekilir. Serpme ekim yapılması önerilmez. 10-15 günde tohumlar çimlenerek çıkışlar başlar. Fidelğin gece sıcaklığının 10 °C, gündüz sıcaklığının ise 20-25 °C'nin altına düşmemesi gerekir. Viyoledede tohum çıkışının iyi olması için toprak nemi korunur.

Fideler en az dört yapraklı olup yeterince büyüdüklerinde, ilkbahar don tehlikesinin kalktığı ve Keban ilçesinde ortalama gün sıcaklığının 15 dereceye ulaştığı nisan ayı sonu-mayıs ayı başlarında tarlaya şaşırtma yapılarak esas dikim yerlerine dikilir.

Fidelerin ekimi:

Keban Biberinin ekimi için toprak sonbaharda pullukla derin sürüm yapılır. İlkbaharda ise diskaro çekildikten sonra toprak hafif bir tapanla sürülerek ekime hazır hale getirilir.

Fideler karık sırtına ekilir. Karık sulama yönteminde, bitki sıraları arasına karık adı verilen küçük yüzlek kanallar açılır ve yüzlek kanallara su verilir. Su karık boyunca ilerlerken bir yandan da infiltrasyonla toprak içerisine sızar ve bitki kök bölgesinde depolanır. Sulama sırasında çok sayıda karığa su verilir.

Tek sıra dikilen fidelerde sıra arası 80 cm, sıra üzeri 30 cm'dir. Dekara 4200 adet bitki dikilir. Çift sıra dikimlerde masura genişliği 60 cm, iki masura arası 80 veya 100 cm olup, 60 cm masura genişliğinin iki yanına fideler dikilir ve fide arası mesafesi 30 ile 50 cm'dir.

Dikim esnasında fideler çapa veya baskı aleti ile açılan yeterli büyüklükteki çukura olduğu gibi yerleştirilir ve çukurun boş kısımları toprakla doldurularak hafifçe bastırılır. Dikimden hemen sonra can suyu verilir. Biber yetiştirilecek toprağa toprak hazırlığı sırasında dekara ortalama 3 ton yanmış çiftlik/ahır gübresi verilmesi, ticari gübre uygulamasında ise yetiştiricilik yapılacak araziden alınan toprak numunesi analizi neticesine göre gübreleme yapılması tavsiye edilir.

Saksılı dikimlerde saksının 2/3'ü toprak içine konur. 1/3'lik kısmı toprak dışında kalır. Bu topraktaki mantarı enfeksiyonlara karşı kök boğazını korur. Plastik torbada, altı yırtılır ve bu kısım toprakla temasa ettirilir. Böylece köklerde hiçbir zedelenme meydana gelmez.

Toprak ve iklim istekleri:

Keban biberi, kökleri toprak derinliği en az 60 cm olan derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti yerinde, besin ve organik maddece zengin, tınlı topraklarda üründe iyi bir gelişme ve yüksek verim alınır. Erken verim almak amacıyla yapılan yetiştirmelerde takviye edilmiş kumlu topraklar ve özellikle kumlu-tınlı topraklar tercih edilir. Biber, ılık ve sıcak mevsim sebzesidir. Soğuklara karşı hassastır. Yetiştirme evrelerinde sıcaklık 0 °C'nin altına düştüğünde tamamen ölür. Bu nedenle yastıklarda yetiştirilen fidelerin ilkbaharda don tehlikesinin tamamen kalktığı ve toprak ve hava sıcaklık şartlarının ılık-sıcak olduğu dönemde dikilmesi uygundur. Üründe hava sıcaklığının 15 °C'nin altında ve son derece yüksek sıcaklıkta, 38 °C den sonra polen canlılığını kaybeder ve çiçeklerin başarılı bir şekilde tozlaşma olasılığı çok daha düşerek verim kaybına neden olur.

Bakımı:

Genellikle dikimden bir hafta sonra yabancı ot alma ve sıralar arasındaki toprağı gevşetmek amacıyla birinci çapa yapılır. Mayıs ayının ilk haftasından sonra tekrar boğaz doldurma ile birlikte ikinci çapa ve haziran ayında da bir defa olmak üzere toplam üç çapa yapılır. Keban Biberi, yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin / tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelikler hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı, sık sık havalandırılmalıdır.

Gübreleme:

Sebze üretim alanlarında, genellikle sonbahar aylarında dekara 3-5 tonda yanmış ahır gübresi toprağa karıştırılarak toprak yapısı istenilen organik yapıya getirilir.

Kimyasal gübreleme; toprak analizi yaptırdıktan sonra hazırlanan gübreleme programına göre yapılır. Gübre analiz sonucu dikkate alınarak; dikimle birlikte saf olarak (8-15 kg) fosforlu gübrenin tamamı dikim zamanı köklere deşdirmeden toprağa verilir. Azotlu gübrenin saf olarak (dekara 25-30 kg) yarısı toprağa dikimle, geri kalan %50'lik kısmın yarısı çapada geri kalan %25'lik kısım ise çiçeklenmeden önce toprağa verilir. Potasyumlu gübreler ise; %60-65'i dikim öncesi toprak işlemede, geri kalan %35-40'ı ise çiçeklenme öncesinde toprağa verilir.

Sulama:

Toprak nemine dikkat edilerek fideler dikildikten yaklaşık 10-15 gün sonra sulama işlemine başlanır. İlk meyve tutumuna kadar hava sıcaklığına, yaprakların ve toprağın durumuna göre 7-10 gün arayla sulama yapılır. Hava sıcaklığına ve yağış durumuna göre süreler deşışebilir. Eylül ayı sonu ekim ayı başında sulamalara son verilmelidir. Sulamada suyun karık sırtlarına ve kök boğazına yükselmemesine dikkat edilir. Ayrıca damla sulama tercih edilirse bitki üniformite gösterir ve verim artar.

Hasat:

Keban Biberi hasadına iklim durumuna göre haziran ayı sonunda başlanıp, hasat genelde ekim ayı ortalarında son bulur. Hasat işlemleri genelde haftada bir defa ve elle yapılır.

Depolama ve muhafaza koşulları:

Keban Biberi soğuk hava depolarında ve taşınma esnasında, sıcaklık 8-9 °C'de, yeterli hava hareketi sağlanarak, 20 gün kadar depolanabilir. Ürünün pazara ulaştırılana kadar serin, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır.

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

Elazığ ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Keban Biberi, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Keban Biberinin bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Keban İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Keban İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir. Denetimler yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağılı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Keban Biberinin organoleptik özelliklerinin uygunluğu.
- Keban Biberinin boy ve ağırlık uygunluğu.
- Keban Biberinin pH uygunluğu.
- Keban Biberi üretim metoduna ve depolama koşullarına uygunluğu.
- Keban Biberi ibaresi ile 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. Erciş Lahanası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1658
Tescil Tarihi	: 05.11.2024
Başvuru No	: C2022/000114
Başvuru Tarihi	: 30.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Erciş Lahanası
Ürün / Ürün Grubu	: Lahana / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Erciş yolu üzeri 2. km Tuşba VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili Erciş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Erciş Lahanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erciş Lahanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erciş Lahanası, *Brassica oleracea* türüne ait bir çeşit olan, çiftçilerin kendi aldıkları tohumlarla üretilen lahanadır. Sarmalık, turşuluk ve kapuska olarak tüketilebilir. Hermafrodit ve kendine kısırdır. Çiftçiler kendi tohumlarını almak için o yıl ürettikleri lahanalardan bazılarını damızlık olarak belirler ve onların köklerini sonbaharda çıkarırlar. Toprak kuyularda ya da dışarıda toprağın içine gömerek ilkbahara kadar muhafaza edilir. Kökler topraktan çıkarılarak uygun bir yerde toprağa dikilir. Birbirlerini tozlayarak döllenmeleri sağlanır. Erciş Lahanasının vejetasyon süresi 150 gündür.

Erciş Lahanasının dış yaprak rengi parlak gri, dış yaprakları büyük, mumsu, yaprak saplarının gövde bağlantı yerine yakın kısımları kalın, yaprak damarları oldukça ince, yaprak ayası düz, yaprağın içine doğru ilerledikçe oldukça incelen bir yapıya sahiptir. Sarılmamış yaprakların uçlarından dışa doğru kıvrılmalar meydana gelir. Başlı saran üst yaprak parlak yeşile yakın gri renklidir. Başın içinde kalan yapraklar parlak beyaz renklidir. İç yapraklar iç içe girmeden üst üste sıkıca dizilmiştir. Baştaki yapraklar en dıştan içe doğru elips şeklindedir. Yapraklar dıştan itibaren kesildiğinde en son yaprağa ulaşmaya kadar tek parça halinde çıkarılabilir. Yapraklar tek parça şeklinde ve yaprak uçları daire benzeri şekildedir. Yaprak ayaları yaprak sapından itibaren genişlemeye başlar. Gövdenin üst kısmında bulunan büyüme konisi, sürekli olarak yeni yapraklar üretir ve bu yapraklar sapın etrafında büyür. Ancak içerideki yapraklar ışık almadığı için beyaz kalır ve zamanla küçülür. Bu durum, başın iç kısmında sıkışma ve sertleşme ile sonuçlanır. En son oluşan küçük yaprakların hafif sarımtırak olması olgunlaşma belirtisidir.

1727 m rakıma sahip olan Erciş ilçesinden de yüksek rakım ve sıcaklığın güney bölgelere göre daha düşük olması ile lahana üretimi daha ağırlıklı ürün haline gelmiştir. Erciş ilçesinde en sıcak ay olan temmuz ayında bile ortalama sıcaklık 21°C'dir. Karasal iklime sahip olan coğrafi sınır, Van Gölü havzası içinde yer aldığı için verimli topraklara ve çok sayıda akarsu kaynaklarına sahiptir. Yüksek rakım ve karasal iklimin hâkim olduğu bölgelerde yetiştirilen bitkiler nemli, sıcak ve düşük rakımlı bölgelerde yetiştirilen aynı türün bitkilerine göre habitusları daha küçük, dokuları daha sert ve daha kalın olmalarına rağmen, daha iri başlı ve yaprak kalınlığı oldukça ince, dokusu sert ve gevrek yapıdadır. Erciş ilçesi Van Gölü havzasında bulunduğu için kuzeyi dağlarla çevrili, güneyinde Van Gölü olduğundan karasal iklimlere göre atmosfer nemi daha yüksektir. Özellikle eylül ayından sonraki dönemde tam karasal iklim özellikleri hüküm sürdüğünden dış yaprakların rengi soğuğa tolerans sağlamak için gri ve mumsu tabakayla kaplıdır. Erciş Lahanasının vejetasyon süresi uzundur ve yaz boyu soğuklanma ihtiyacı karşılanmadığı için gelişimine devam eder ve irileşir. Erciş Lahanasının genetik yapısı zamanla ekolojije uyum sağlamıştır. Soğuk havalara rağmen büyümeye devam ettiğinden, başın iç kısmında sürekli olarak yeni yapraklar oluşur ve bu durum başın daha yoğun ve sıkı olmasına neden olur. Serin iklimde yetişen Erciş Lahanası, sıcak ve soğuk dönemi içeren vejetasyon dönemine sahip olduğundan 30-35°C sıcaklıklarda da yetiştirilebilir. Erciş Lahanasının fizikokimyasal ve morfolojik özellikleri ile bazı karakteristik özellikleri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Erciş Lahanasının fizikokimyasal ve morfolojik özellikleri

Besin öğeleri (g/100 g)	
Kuru madde	8-10
Enerji (cal)	21-26
Su	90-92
Protein	1,20-1,40
Yağ	0,10-0,14
Toplam şeker	3,80-4,20
Karbonhidratlar	0,40-0,60
Vitaminler (IU*) (mg/100 g)	
A vitamini	200-250
B1 vitamini	0,05-0,07
B2 vitamini	0,03-0,04
Niasin	0,30-0,40
C vitamini	60-75
Mineral maddeler (mg/100 g)	
Kalsiyum	38-45
Demir	0,4-0,6
Magnezyum	22-34
Fosfor	34-42
Potasyum	220-300
Sodyum	20-28
Kükürt	70-74
Morfolojik özellikler	
Randıman (%)	76-80
Baş sarıldığında en üstte görülen yaprak sayısı (adet)	1-3
Baş içinde kalan gövde boyu (cm)	18-19
Yaprak kalınlığı (mm)	0,58-0,91
Baş sertliği	Orta-çok iyi
Çatlama durumu	Yok
Baş iriliği	10-30 kg, çok büyük
Baş şekli	Hafif konik

Üretim Metodu:

Yetiştirme şekli

Üreticilerin elde ettikleri lahana tohumları, nisan ayında 5-10 m²'lik tavalara serpmeye usulü ekilir. Kasım ayı içinde lahana tarlası içinden en iri baş oluşturan, başı dıştan saran en fazla iki yaprağın olduğu ve en sıkı başların kök kısımları başın hemen altından kesilip topraktan çıkarılır ve su almayacak bir yerde toprağa gömülür. İlkbaharda kökler çıkarılır ve genellikle evlerin bahçesinde birbirleriyle kolaylıkla tozlanıp döllenmeleri için yakın bir yere dikilir. Bu köklerin üst kısmından çiçek sürgünleri çıkar. Sürgünler gelişip çiçek açar ve bakla oluşturur. Baklaların içinde tohum oluşur. Ağustos ayında, kuruyan baklalar koparılıp içlerindeki tohumlar çıkarılır ve ertesi yıl ekilmek üzere kuru, nemsiz bir ortamda saklanır. Ekilen tohumlar yaklaşık 1 haftada çimlenir. Çimlenen tohumların sık olduğu kısımlar seyreltilir. Fideler, Mayıs-haziran aylarında 4-5 yapraklı olduklarında tarlada hazırlanan masuralara 90 cm sıra üzeri ve 70 cm sıra arası mesafelere dikilir. Dikilen masuraya fidelerin kurumaması için su verilir. Ekim için "pişgin" adı verilen fide kullanıldığı durumda yaklaşık %100 oranında tutar. Dikilen fidelerin yaprakları çanak haline gelmeye başladığında boğaz doldurması yapılır. Boğaz doldurması; kökle yaprakların arasında kalan kısmın

toprakla doldurulmasıdır. Gübreleme, çapalamadan önce, çapalamadan sonra, temmuz ve ağustos aylarında olmak üzere toplam 4 defa yapılır. Genellikle üre veya 20+20+20 N-P-K içeren (sodyum, fosfor ve potasyum) gübrelerden bir dekar için 60-70 kg olacak şekilde kullanılır.

Hasat

15 Ekim-15 Kasım tarih aralığında hasat yapılır. Erciş Lahanasının hasadı, dış kısmındaki sarılmamış yaprakları kalacak şekilde sarılmış kısmın, satır veya kürek kullanılarak yapraklar ile baş arasından köke vurulup kesilmesiyle yapılır.

Paketleme ve satış

Depolandıklarında veya kışın çok soğuk günlerde korunması için, Erciş Lahanası dış yaprakları ile birlikte kökten kesilir. Baş kısmı yere gelecek şekilde ters çevrilerek arazide veya depoda bekletilir. Eğer hemen satışa sunulacaksa, sadece sarılmış yaprakların altından kesilir.

Dış yapraklı olarak hasat edilen ürünler soğutma veya ısıtma özelliği olmayan kara depolarda veya arazi içinde kök tarafı üste, baş kısımları yere gelecek şekilde çevrilerek bırakıldığında -7 veya -8 °C sıcaklıkta saklanabilir. Pazarlama esnasında herhangi bir ambalaj kullanılmadan kamyonlara istiflenir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü Bağ Yetiştirme ve Islahı Anabilim Dalı, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Erciş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Erciş Ziraat Odası ile Van Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda iki defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından Erciş Lahanasının fiziksel özelliklerinin uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu; depolama ve muhafaza koşullarının kontrolü ile Erciş Lahanası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

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

6. Lefke Bezi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.12.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1659
Tescil Tarihi	: 07.11.2024
Başvuru No	: C2023/000330
Başvuru Tarihi	: 05.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Lefke Bezi
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma kumaş / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmaneli Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Camikebir Mah. İstasyon Cad. Osmaneli BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Osmaneli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Lefke Bezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Lefke Bezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lefke Bezi; % 100 pamuk ipliğiyle bezayağı tekniği kullanılarak kamçılı ve mekikli tezgâhlarda dokunan ve geometrik, bitki ve hayvan figürleri ile karışık yöresel motiflerin yanı sıra kanaviçe, iğne oyası gibi el işlemleriyle süslenen dokuma kumaştır. Başörtüsü, kese, peştamal ve ev dekorasyonu aksesuarları yapımında kullanılır.

Lefke Bezi; tezgâhta dokunan ölçüleri ürün türüne göre değişen (en: 29-99 cm, boy: en çok 2 m) bezin başlangıç ve bitişinde ince suyolu deseni oluşturulup kalan kısımlara düz bez ayağı dokuma, ana motif veya aralıklı ince suyolu desenleri eklenerek üretilir. Dokuma desenleri için seçilen motiflerde turuncu, kırmızı, bordo, yeşil, lacivert, krem, mavi, sarı, kahverengi vb. renkler kullanılırken dokuma zemininde genellikle krem renk kullanılır.

Lefke Bezi üretiminde 100/1 numaralı ve 45-90 cm eninde tarak kullanılır. Çözgü tel sayısı ortalama 900 iken kullanılan iplik numarası 20/2 Ne'dir.

Lefke Bezi coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Bizans İmparatorluğunun yaşadığı ve tarih boyunca geçit bölgesinde yer alan Osmaneli ilçesi o dönemde Lefke diye anılmaktadır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Lefke Bezi üretiminde kullanılan araç ve gereçler ile üretim aşamalarına aşağıda yer verilmiştir. İplik gramajları ise ürüne göre değişmekte olup %100 pamuk ipliği kullanılır.

Ürün türüne göre iplik gramajları:

Desensiz masa örtüsü (100 cm x 100 cm) : 135 g

Desenli masa örtüsü (100 cm x 100 cm) : 160 g

Desensiz peşkir örtüsü (50 cm x 120 cm) : 90 g

Desenli peşkir örtüsü (50 cm x 120 cm) : 100 g

Çizgili peştamal (100 cm x 170 cm) : 300 g

Küçük kese (10 cm x 15 cm) : 8 g

Büyük kese (15 cm x 20 cm) : 10 g

Atkı (32 cm x 210 cm): 130 g

Dokuma tezgâhı: Dokuma yapmak üzere çözgü ipliklerinin gücülerden ve taraktan geçirildikten sonra gerildiği temel araç olup dokuma çeşidine ve işlevine göre farklılık gösterir. Bu tür tezgâh alttan ve üstten birbirine bağlı iki paralel çitadan oluşmakta ve yukarıdan aşağıya doğru daralan bir şekli bulunur. Lefke Bezi üretiminde

genellikle Kamçılı tezgâhlar kullanılır. Kamçılı tezgâhları diğer tezgâhlardan ayıran en önemli fark, mekiğin el ile değil kamçının çekilmesiyle atılmasıdır.

Gücü tığı: Çözüğü ipliklerinin, gücülerin üzerindeki boşluklardan ipliklerin geçirildiği tahar planına uygun bir şekilde geçirilmesini sağlayan alettir.

Çözüğü dolabı: Dokuma işleminin yapılabilmesi için çözgünün hazırlanması gerekir. Çözüğü ipliklerinin, sabit gerilim altında, birbirine paralel olarak, bobinden sağılıp dokuma tezgâhında dokunabilecek şekilde levante sarılması işlemine çözgü hazırlama denir. Lefke Bezinin çözgüsünün çözülmesi için, bir ucu tabana diğer ucu tavana sabitlenen, artı şeklinde kolları olan ahşaptan ya da metalden yapılmış çözgü dolabı kullanılır. Çözüğü dolabının kollarının üzerinde üç parmak denilen ağızlık almak için gerekli bir sistem de yer alır.

Mekik: Çözüğü iplikleriyle atkı ipliklerinin bağlantı yapabilmesi için, dokuma esnasında gücü çerçevelerinin hareket ettirilmesiyle çözgü ipliklerinin arasında meydana gelen aralıktan (ağızlıktan) atkı ipliğinin geçmesini sağlayan araçtır.

Masura-bobin: Üzerine iplik, şerit, fitil gibi şeyler sarılan karton, tahta, maden veya plastikten yapılmış koni yahut silindir şeklindeki parçadır.

Lefke Bezi Üretimi:

Tezgâhın dokumaya hazırlanması:

Lefke Bezinin üretiminde, dokumanın boyuna göre ne kadar çözgü çözülecekse kalemlige o kadar ip yumağı koyulur. Bu ipler peçeye sırayla takılır. Peçeden gelen ipler ilk ağızlık alma işlemi yapıldıktan sonra çözgü dolabında sarılır. Çözüğü dolabındaki turlama sayısı kumaşın enini belirler.



Resim 1. Çözüğü dolabında çözgünün hazırlanması

Dokumada kumaşın çözgü iplikleri ile en ve boy hesaplamaları yapıldıktan sonra çözülecek çözgü tel sayısına göre bobin sayısı belirlenir. Çözüğü dolabında hazırlanan ya da hazır alınan çözgüler için kullanılacak bobinler sırasıyla yerleştirildikten sonra desen tahtası içerisinden her bir tel peçeye geçirilir. Geçirilen iplerin peçeden çıkan uçları bir yerde toplandıktan sonra çözgü dolabı üzerinde yer alan üç parmağın en son kısmına bağlanmaktadır. Başlangıç noktası oluşturulan teller, bir alttan bir üstten alınmak şartıyla ağızlık alınarak diğer iki parmağa ters veya çapraz bir şekilde geçirilir. Çözüğü dolabı döndürülmek suretiyle aşağıya kadar belirli aralıklarla sarılan teller daha sonra aynı kısımdan yukarıya doğru sarılmaktadır. Böylece bu işlem kendi içinde bir tur elde edilmekte ve her tur sonrasında bu turu oluşturan teller başka bir ip yardımıyla bağlanmaktadır. İşlemler devam ederken bu şekilde istenilen tel sayısı elde edilene kadar çözgü çözme işlemine devam edilir.

Çözüğü çözme işlemi tamamlandıktan sonra, tezgâhın çözgü sarma mekanizması ayarlanarak çözgü aktarılır. İşlem yapılırken çok dikkat edilir ve buraya aktarırken çözgünün ağızlık kısmı karışmayacak şekilde alınır ve ağızlık iplerle bağlanarak ayrılır. Çözüğü sarma mekanizmasına aktarılan çözgü öncelikle ağızlık kısmından başlanarak iki kişi yardımıyla tezgâha geçirilir. Çözüğü ipliklerinin belirli sıra kuralına göre, tahar planı denilen çözgünün gücü gözlemlerinden ve tarak dişleri arasından geçirilme işlemi tamamlanır.

Tahar işlemi gücü taharı ve tahar planı olmak üzere iki bölümden meydana gelir. Gücü taharı, örgü raporundaki işlem sırasına göre çıkarılan tahar planına uygun şekilde yapılır. Tahar planı, dokunacak olan kumaşta örgü için en az kaç çerçeve (2 veya 4 çerçevesel) kullanılacağını ve hangi çözgünün hangi çerçevede olması gerektiğini belirtir. Örgü raporunda birbirinin aynısı olan hareketler aynı çerçevede birleştirilir. Çözüğü iplikleri birer birer gücü tellerinin ortasında bulunan ve gücü gözü olarak bilinen delikten geçirilir.

Gücü taharı ise yapılmış çözümlü ipliklerini, dokuma tarağı dişlerinin arasından geçirmek amacıyla kullanılan el aletidir. Raporda birbirinin aynısı olan hareketler aynı çerçevede birleştirilir.

Tahar planı: 2 güçlü olması sebebiyle tahar planı 1 2 1 2 1 2 şeklindeki örüntü ile çözümlü ipi sayısınca dokuma boyunca devam etmektedir. Sıra taharı yapılmaktadır. Buna göre tahar işleminin ilk aşaması gücü taharı ikinci aşaması ise tarak taharıdır. Tarak taharı çözümlü ipliklerinin dokuma tarağının dişleri arasında kalan boşluklardan tarak tığı kullanılarak tarak planına göre belirli bir düzende geçirilmesi işlemidir. Taharlama işleminde çözümlü dairesinde alınan, üretilecek kumaşın özelliklerine uygun duruma getirilmiş çözümlü leventleri üzerinde işlem yapılır. Tarağın sıklığının artması üretilecek kumaşın sıklığının oranının büyük olması anlamına gelir. Tarak numarası seçilirken kumaşın eni, çözümlü sıklığı, örgü raporu, çözümlü renk raporu, çözümlü ipliklerinin kalınlığı ve düğümlerinin oluşturduğu kalınlık dikkate alınarak yapılmalıdır.

Dokuma Tezgâhında iki kişiden biri karşılıklı olarak, ağızlığı baş ve işaret parmaklarına takarak her bir çözümlü telinin ucunu teker teker gücü tellerinden geçirmek suretiyle karşıdaki kişiye verilir. Karşısındaki kişi ise ince uçlu bir tığ veya benzeri bir araç yardımıyla her bir çözümlü telini gücü gözlerindeki delikten çekmekte ve çözümlü çözülürken bağlanmış oldukları tura göre gücü tellerinden geçen çözümlü tellerini gruplanarak bağlanır. Daha sonra bu işlem tekrar edilerek gücünden çıkan teller taraktan geçirilerek dokumanın sarılacağı tezgâhın alt kısmında bulunan levende bağlanır. Çözümlünün sarıldığı tezgâh aksamı ise tezgâhın üzerinden aktararak dokuyan kişinin oturacağı yerde, arka kısımda bulunan yerine yerleştirilmekte ve demir yardımıyla sağlam bir şekilde sabitlenir. Dokuma yapıldıkça bu demir gevşetilerek çözümlü açılır. Sağlama işlemi kontrol edilmelidir. Eğer sağlam yapılmazsa dokuma yapılırken kumaşa potluk verir.

Dokuma üretimi:

Çözümlü tezgâha aktarıldıktan sonra yeterli gerginlik oluşturulmakta ve tezgâhın pedallarına basılarak ağızlığın açılması sağlanır. İki güçlü tezgâhta bir ayak basılı iken açılan ağızlığın arasından tezgâhın kamçısı çekilerek mekik soldan sağa ya da sağdan sola doğru gönderilerek dokuma işlemi yapılır. Dokuma desensiz bir şekilde düz renk olarak yapılacaksa olduğu gibi devam etmekte eğer desen konulacaksa deseni oluşturacak atkı ipi, çözümlü tellerinin arasına değişik şekillerde yerleştirilerek desenleme yapılır. Dokuma kumaşı tezgâhtan çıkarmadan önce kenar düzgünlüğü kontrol edilir. Saçaklarına bağlama teknikleri uygulanır. Ardından çözümlü bırakma denilen ön ve arka leventler gevşetilerek dokumanın serbest bırakılma işlemi yapılır. Ön levent geri sarılarak, dokuma dikkatlice leventten boşaltılır. Alt ve üst ucundan eşit saçak payı bırakılarak çözümlü iplikleri uygun bir makasla kesilir.

Motif oluşturma:

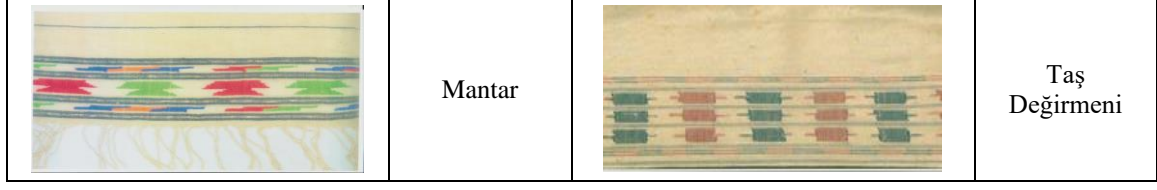
Dokuma işleminde motif oluşturma dokumanın örgü raporu planı yapıldıktan sonra dokuma ile birlikte dokunacak ya da dokuma üzerine işlenecek desenin kararı verildikten sonra yapılır. Dokuma ile birlikte dokunacak ise atkı ipi örgü raporuna göre atılmaya başlanır. Dokuma sonuna kadar örgü raporuna göre dokuma yapılır. Dokuma üzerine yapılacaksa ise genellikle bu durum küçük motif şeklinde karşımıza çıkmakta olup kese üzerine işleme yapılır. Bu işleme etamin kumaş ile kanaviçe işi en çok motif oluşturmada kullanılır.

Saçak bağlama ve Kanaviçe işleme:

Saçak bağlama işlemi, dokuma işlemi bittikten sonra dokumaların kenarlarından sarkan kalan iplerin dokumanın son bitirme işlemidir ve her dokuma için farklı saçak bağlama teknikleri uygulanmaktadır. Birden fazla bağlama seçeneği olan teknikler Lefke Bezi dokumanın kullanım amacına göre de değişiklik göstermektedir. Tırnak bağ, antika kenar püskülü, tığ işi saçak bağlama bunlardan bir kaçıdır. Kanaviçe işi ise, seyrek dokunmuş keten bezin üzerine renkli ipliklerle, çarpı şeklinde yapılan işlemdir. Sık dokunmuş kumaşlarda ise kanava bezi kullanılarak işleme yapılmaktadır. İşlenecek motif veya suyun (bordürün) ölçülerine uygun kesilen kanava bezi esas kumaş üzerine teyellenir. İşleme sırasında kanava bezinin karelerinden faydalanılır. İşleme bitirildikten sonra bez en ve boy ipliklerinden çekilerek yok edilir.

Tablo 1. Lefke Bezinde Kullanılan Bazı Motifler

<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>	<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>
	Gölge Yansıması		Bayram Şekeri
	Sonsuzluk Simgesi		Hıdırellez
	Ayva Çiçeği		Kandil Çiçeği
	Necla Hanım		Rüstem Paşa Camii Tavanı
	İpek Böceği		Dane Dane
	Kum Saati		Eli Belinde
	Şimşek Çakması		Yonca
	Sakarya Nehri		Lefke Köprüsü
	Lefke Taşı		Lefke Mekiği



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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Lefke Bezi, Osmaneli ilçesinin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Lefke Bezinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaneli Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Osmaneli Kaymakamlığı, Osmaneli Halk Eğitim Merkezi ile Osmaneli Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle motif çeşitleri ve dokuma tekniği olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Lefke Bezi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

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

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

1. Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti

1133 tescil sayılı Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Üretim Metodu:**

“Takke, lacivert veya siyah renkte kadife kumaştan olup kefiyenin başta sabit şekilde durması için kefiyenin altına takılır.”

ifadesi,

“Takke, lacivert veya siyah renkte kadife kumaş veya örgü olup kefiyenin başta sabit şekilde durması için kefiyenin altına takılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında yayımlanmaktadır.

1. Erciş Lahanası

1658 tescil sayılı Erciş Lahanası ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Tescil ettiren:**

“Erciş Ticaret ve Sanayi Odası” ile “Van Ticaret Borsası”

“Van Ticaret Borsası” şeklinde değiştirilmiştir.

- Tescil ettirenin adresi:**

“Erciş yolu üzeri 2. km Tuşba VAN” ile “Kışla Mh. H. Bedii Kürüm Cd. No:9 Erciş VAN” adresi,

“Erciş yolu üzeri 2. km Tuşba VAN” şeklinde değiştirilmiştir.

7. Bölüm Düzeltilmelerin Yayımı

1. Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub

184 Sayılı ve 01.11.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2024/000134 numaralı ve Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub ibareli coğrafi işaret başvurusu için yapılan düzeltilmeler aşağıda yer almaktadır.

- Coğrafi İşaretin Adı:**

“Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnub”

İfadesi başvuru boyunca,

“Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup”

şeklinde düzeltilmiştir.

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

“Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnubun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Alanya ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şemdinli Balının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.”

ifadesi,

“Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Alanya ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnupun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.”

şeklinde düzeltilmiştir.