

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2022

**Sayı: 125
Yayın Tarihi: 16.05.2022**

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

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 125. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	24
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	55
6.Bölüm	Düzeltilmelerin Yayımı	63

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 125. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/417	Çankırı Ehlibilir	8
2.	C2021/000551	Antalya Paça Çorbası	10
3.	C2022/000019	Akçakoca Kaplandede Kestanesi	12
4.	C2022/000068	Konya Badem Helvası	16
5.	C2022/000069	Konya Topalağı	18
6.	C2022/000070	Konya Yağ Somunu	20
7.	C2022/000071	Konya Höşmerimi	22

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.	1096	Karaköprü Tat Karpuzu	24
2.	1097	Midyat Tandır Ekmeği	27
3.	1098	Senirkent Samsa Tatlısı	29
4.	1099	Kandıra Dartısı	31
5.	1100	Uluborlu Çeki Oyası	33
6.	1101	Lapseki Şeftalisi	37
7.	1102	Ordu Taflan Turşusu	43
8.	1103	Diyarbakır Gendüme Aşısı	45
9.	1104	Diyarbakır Habenisk Çorbası	47
10.	1105	Diyarbakır Hedik Yemeği	49
11.	1106	Diyarbakır Pencegoşt Pilavı	51
12.	1107	Van Ayran Aşısı	53

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.	C2019/179	Erzurum Kıtlama Şekeri	55
2.	C2020/338	Sivas Pastırması	58

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Düzeltilmelerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2021/000382	Aydın Yuvarlaması	63

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru 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. Çankırı Ehlililir

Başvuru No	: C2020/417
Başvuru Tarihi	: 24.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Ehlililir
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çankırı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No: 15 Merkez 18100 ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Ehlililir ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Ehlililir ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Ehlililir; tereyağı veya bitkisel susuz yağ, pudra şekeri ve buğday unu kullanılarak hazırlanan hamurun fırında pişirilmesi suretiyle üretilen kurabiyedir. "S" harfine benzeyen kendine has şekli vardır. Uzunluğu 10 - 12 cm ve genişliği 2 - 3 cm olan kurabiyenin 1 adedinin ağırlığı 18 - 20 g'dır. Üzerine yumurta vb. bileşenler sürülmeden pişirildiği için rengi beyaza yakın olup hafif gevrek ve ağızda dağılan bir yapıya sahiptir.

Çankırı Ehlililirin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Çankırı Ehlililirin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 100 adet Çankırı Ehlililir üretimi için bileşenler:

500 g tereyağı ya da bitkisel susuz yağ
500 g pudra şekeri
750-800 g özel amaçlı buğday unu

Hazırlanması:

Çankırı Ehlililir tereyağı kullanılarak üretilcekse, yağın suyunu uzaklaştırmak için tereyağı, bir tavada kısık ateşte eritilir. Kaynama noktasına gelince ateş kapatılır ve yaklaşık 45 dakika oda sıcaklığında soğuması beklenir. Soğuyarak katılaştığından yağın bir kenarı bıçakla delinip suyu süzülür.

Suyu uzaklaştırılan tereyağı veya bitkisel susuz yağ, pudra şekeri ile derin bir kaptaki karıştırılıp köpüklü hale ve krema kıvamına gelinceye kadar 5 - 10 dakika mikserle çırpılır. Üzerine, yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yavaş yavaş un eklenerek yoğrulur. Hazırlanan hamur, 20 - 22 g'lık bezelere ayrılır. Bezelere, önce uzun bir silindir şekli daha sonra da "S harfi" şekli verilir.

Hazırlanan kurabiyeler yağlanmamış bir tepsiye dizilip 150 °C fırında 20 - 25 dakika pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılır, yaklaşık 2 saat soğuması beklenir ve servisi yapılır. Gıda ile temasa uygun ve hava almayan saklama kaplarında en az 6 ay muhafaza edilebilir.

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

Çankırı Ehlililerin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Ehlililerin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı İl Ticaret Müdürlüğü, Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odası ve Çankırı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünlerin şekli ile fiziksel özelliklerinin uygunluğu ve Çankırı Ehlililer 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.

2. Antalya Paça Çorbası

Başvuru No	: C2021/000551
Başvuru Tarihi	: 29.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Paça Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Muratpaşa Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Fener Mah. Tekelioğlu Cad.No:63 Muratpaşa ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Antalya Paça Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Paça Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Paça Çorbası; büyükbaş hayvan kelle eti ve kemik suyu ile hazırlanan ve coğrafi sınırdaki “koşma” olarak adlandırılan susamsız simit ile servisi yapılan terbiyeli bir çorbadır. Çorbanın terbiyesi krema kıvamında olup kemik suyu, yumurta, safran ve buğday unu ile hazırlanır.

Antalya Paça Çorbasının geçmişi 1950’li yıllara dayanır. Antalya ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bileşenlerinden büyükbaş hayvan kelle eti, kemik suyu ile terbiyenin ayrı ayrı hazırlanarak servis aşamasında birleştirilmesi, coğrafi sınıra özgüdür. Üretimi, özellikle terbiyenin kıvamının tutturulması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 kişilik Antalya Paça Çorbasının üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Corba için:

- 1 büyükbaş hayvan kellesi
- 1 büyükbaş hayvan kaval kemiği
- 10 L su
- 100 g limon tuzu
- 150 g kaya tuzu

Terbiye için:

- 5 L kemik suyu
- 3 kg un
- 15 yumurta
- 100 g limon tuzu
- 130 g tuz
- 5-10 g safran

Hazırlanışı: Büyükbaş hayvan kelle eti, kaval kemiği, su, limon tuzu ve kaya tuzu bir tencerede yaklaşık 4 saat pişirilir. Kemik suyu ayrılır, kelle etleri 1,5 saat dinlendirilip dondurulur. Çorba yapılacağı zaman donmuş kelle etleri bir miktar çözdürülür ve kuşbaşı şeklinde doğranır, kaynamış kemik suyuna eklenerek ısıtılır.

Çorbanın terbiyesi için un, yumurta, tuz ve safran bir kaptaki çırpılarak karıştırılır. Karışıma kaynamış kemik suyu ve limon tuzu eklenir, 20-25 dakika kaynatılır.

Servis tabağına önce koşma simit sonra kemik suyunda çözdürülen kelle etleri koyulur. Üzerine terbiye ve tekrar kaynamış kemik suyu eklendikten sonra Antalya Paça Çorbasının servisi yapılır.

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

Antalya Paça Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Antalya ilinin yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antalya Paça Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Muratpaşa Belediyesinin koordinasyonunda ve Muratpaşa Belediyesi ile Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden en az birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda 1 defa düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Antalya Paça Çorbası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Akçakoca Kaplandede Kestanesi

Başvuru No	: C2022/000019
Başvuru Tarihi	: 19.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçakoca Kaplandede Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane/İşlenmiş ve işlenmemiş sebze ve meyveler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yalı Mah. Bahadır Yalçın Cad. No:21 Akçakoca DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili Akçakoca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akçakoca Kaplandede Kestanesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajın üzerinde kullanılmadığında, Akçakoca Kaplandede Kestanesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçakoca Kaplandede Kestanesi; Latince tür adı olan *Cestanea sativa* Mill. olan Akçakoca ilçesindeki kestane ağaçlarında yetiştirilen sert kabuklu bir meyvedir. Akçakoca Kaplandede Kestanesinde tohum zarının kolaylıkla soyulabilmesi, tohuma girme durumuna yatkın ve/veya tohumdaki istenilen bölünme durumu başlıca kalite özellikleridir. Akçakoca Kaplandede Kestanesi özellikle tüketicileri tarafından ince kabuklu ve kabuğundan kolay ayrılması ile bilinir ve yetiştirildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Akçakoca Kaplandede Kestanesi; Akçakoca ilçesi sınırlarındaki Kaplandede Dağının yüksek kesimlerinde her yıl eylül/ekim ayı ile birlikte olgunlaşır ve toplanmaya başlanır. Bu sebeple Akçakoca ilçesinde ürün Akçakoca Kaplandede Kestanesi olarak bilinir. Ayrıca yetiştirilmesi coğrafi sınırlar içerisinde doğal olarak yetişen kestane ağaçları, kestane bahçesi ve bahçe sınırlarındaki ağaç ya da ağaçlar şeklindedir.

Akçakoca Kaplandede Kestanesi; ince kabuklu olmakla beraber boyut olarak ufak ve dış kabuk rengi parlak kahverengi ve tonlarındadır. Bahçe yetiştiriciliğinin yanında; Akçakoca Kaplandede Kestanesi bölgenin iklim koşullarının uygun olması şartıyla sulama ve gübrelemeye gereksinim duyulmadan, tohumundan yetişme şeklinde meyve verebilir. Kestane ağaçları monoiktir. Kendine tozlanmaz, kısırdır ve yabancı tozlanır. Tozlanma; rüzgâr ve kısmen de böcekler yardımıyla olur ve geniş bir alanda yayılma gösterebilir. Meyveleri dikenli bir kabuk içerisinde meydana gelir. Meyve yumağında genellikle iki meyve bulunur. Meyve eti bakımdan dolgun karakterdedir. Kabuktan ayrıldığında meyvesi bütün olarak kalabilir, bu sebeple kabuk soyumu kolaydır. Meyve eti sert, şekli yassı/kısmen yuvarlak, iç meyvesi ise açık krem renktedir.

Coğrafi sınırın kıyı kesimlerinde görülen nemli ve fazla sert olmayan iklimin etkisi altında olan bölge, Karadeniz ikliminin yanı sıra Akdeniz ve karasal iklim arası geçiş iklim özellikleri gösterir. Akçakoca ilçesinin sahip olduğu nemli ve sert olmayan iklim yapısı, kestane için uygun sıcaklık ve nem koşullarını oluşturmakta; kestanenin doğal ortamında sulamaya ihtiyaç duyulmadan, vejetatif gelişmesini dengeli olarak sağlayarak yetiştirme imkânı sunar. İklim koşullarının sağladığı bağıl nem, meyvelerin az miktarda nem kazanmasını sağlar ve böylelikle kabuk kısmının ince kalmasına yardımcı olur. Böylelikle Akçakoca Kaplandede Kestanesinin meyve kabuğunun ince ve meyve iç zarının meyve içinde az girinti oluşturması ve meyvenin kabuktan kolay ayrılması sağlanır. Tohum zarı kolay çıkartılabilir ve meyve etine girmez.

Akçakoca Kaplandede Kestanesi Bazı Ürün Özellikleri:

Meyve ağırlığı (g)	: 7-10
Kabuk kalınlığı (mm)	: 0,4-0,6
Yuvarlaklık indeksi	: Kısmen yuvarlak ve yassı
Meyve iç rengi	: Açık krem rengi
Meyve içinin kabuktan ayrılması	: Kolay

Üretim Metodu:

Akçakoca Kaplandede Kestanesi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Akçakoca ilçesinin sahip olduğu uygun iklim koşullarındaki ormanlık alanlarda yetişir ve hasat edilir. Ayrıca çeşitli yaşlardaki ağaçların aşılınması şeklinde, bahçe tesisi yapılarak kestane yetiştiriciliği yapılır.

Bahçe Tesisi: Kestaneler vejetatif veya generatif yolla çoğaltılarak yetiştirilir. Generatif yolla çoğaltmada tohumlar yılın ekim ayında olgunlaştığında hasat edilerek doğrudan toprağa veya saksıya dikilmek suretiyle çöğür bitkiler elde edilir. Bu şekilde elde edilen bitkiler üretim yapılacak arazilere dikilerek kestane ağaçları elde edilir. Başlıca vejetatif çoğaltma şekilleri; aşılama, daldırma, çelikle çoğaltma veya doku kültürü ile çoğaltma yöntemleridir. Fidan üretiminde tohumla çoğaltma yöntemi gibi yaygın olarak kullanılan yöntemlerden biri de aşı ile çoğaltma yöntemidir. Tohumların çimlenmesi ile birlikte elde edilen çöğürlerin üzerine istenilen kestanelerden alınan aşı gözü veya aşı kalemi ile aşılansak aşı fidanlar elde edilir.

a) Dikim Aralığı ve Uygulaması: Kestane bahçeleri genellikle 9x9 m, 10x10 m, 11x11 m veya 12x12 m sıra arası ve sıra üzeri mesafelerde tesis edilirler. Çöğür bitkilerle tesis edilecek bahçelerde sıra arası ve sıra üzeri 12x12 m olması tavsiye edilir. Ağaçların boyları normal aralıkta ve uygun iklim ve bakım şartlarında ortalama 15 m'ye kadar yükselebilir. Arazinin yapısına göre kare veya üçgen şekli uygulanabilir. Kestaneler doğal ortamında yetiştirme veya üreticiler tarafından tohumla çoğaltmakta şeklinde yetiştirilir. Tohumlar genellikle olgunlaşma dönemi olan yılın ekim ayında toplanır, hemen saksılara veya toprağa dikilerek çöğür (aşısız bitki) elde edilir. Aynı şekilde kendiliğinden olgunlaşıp toprağa düşen meyveler uygun şartları bulduğunda/sağlandığında çimlenerek çöğür olarak gelişip büyürler. Yetiştiricilerin kendiliğinden çıkan çöğürleri yukarıda verilen mesafeleri göz önüne alarak seyretme yapmaları tavsiye edilir.

Çöğürlerin dikimi, kış dinlenme dönemini de içerisine alan takriben kasım-mart ayları arasında gerçekleştirilir. Ortalama 50x50 cm derinlik ve genişliğinde açılan çukurlara, yeterli miktarda gübre atılarak karıştırılır. Daha sonra bu karışımın üzerine az miktarda toprak atılır. Köklerin gübreye temas etmemesine özen gösterilir. Aksi halde fidanın kökleri zarar görebilir, kuruyabilir. Daha sonra kök ve taç budaması yapılan çöğürler bu çukurlara dikilir, kök bölgesine önce üst toprak, daha sonra alt toprak koyularak fidan dikilir. Toprağa sabitlenen fidanların dip kısımlarının toprağı bastırılarak sıkıştırılır, daha sonra bu fidanlara can suyu verilir. Fidanın toprağa sabitlenmesi için herak/herakler dikilerek, fidanlar hereğe bağlanır ve dikim işlemi tamamlanır.

b) Budama: Ağaçların budanmasında; zarar görmüş, kırılmış, kurumuş ya da hastalık etmeni taşıyan dallar ile gölge ve dallarda sıklık oluşturan sürgünler/dallar kesilip çıkarılır. Budamada sık uygulanan sistem doruk dallı terbiye sistemidir. Doruk dalı hâkim olan bu sistemde ağaç belli bir yüksekliğe ulaşınca doruk dal kesilir.

Doruk dalı budamaları aşağıdaki şekilde yapılır:

- Ana dallar ağacın dört yönünü kapsayacak şekilde kuvvetli dallar seçilir.
- Ana dallar birbirlerine çok yakın yerlerden veya aynı noktadan çıkmamalıdır.
- Dar açılı dallar kırılmaya meyilli olduğu için genellikle 50°-70° aralığında açılı dereceleri seçilir.
- Yıllık sürgünlerde fazla kısaltma yapılmaz, çünkü devamlı sürgün oluşumuna yol açacağından meyveye yatmayı geciktirir. Gerekli yerlerde büyümeyi önlemek için uç alma yapılabilir.
- Genç ağaçlarda aşırı budama yapmak bodurluğa yol açacağından verim düşüklüğüne yol açabilir. Yere yakın dalların yavaşça çıkartılması uygun olur.

İklim İstekleri: Kestane ağaçları yaklaşık -30°C sıcaklıklara kadar dayanım gösterebilirler. Ancak ilkbaharın geç sonbaharın ilk donlarına karşı hassastır. Yıllık yağış miktarı 600-1600 mm aralığında olan yerlerde daha iyi yetişir. Çiçek dönemindeki fazla yağış bitkide döllenmeyi olumsuz etkileyeceği için fazla yağış istenmez. Fazla yağış, mantar vb. bitki hastalıklarına yol açabileceğinden yaprakların dökülmesine yol açar. Soğğun toplandığı çukur vadelerde kestane bahçeleri kurulması istenmez. Yamaç araziler bahçe tesisi için idealdir. Akçakoca ilçesinde sıcak ve ılıman iklim özellikleri görülür. Akçakoca ilçesinde belirgin yağışlar görülmekte olup en kurak aylarda bile yağış miktarı yeterli seviyededir. Kestane yetiştiriciliği için coğrafi sınırda uygun mikro-iklim iklim özellikleri sağlanmıştır. Coğrafi sınır aynı zamanda izole edilmiş bir bölge olup burada yetişen kestaneler yıllardır kendi içerisinde tozlanma ve döllenmeye bağlı olarak tohum üretmişler ve bu tohumlardan yetişen ağaçlardan homozigot özelliği yüksek popülasyonlar devam ederek günümüze kadar gelmiştir. Böylelikle yıllardır bu şekilde çoğaltılan Akçakoca Kaplandede Kestanesi genotiplerinin meyve özelliklerinin birbirine yakın özellikler göstermesi sağlanmıştır.

Toprak İstekleri: Kestane ağaçları kazık köklü olduğu için toprağın gevşek yapılı, geçirgen, havalandırılabilir ve derin olması istenir. Toprağın potasyumca zengin ve kireç oranının düşük olması ideal toprak yapısıdır.

Gübreleme: Dikim öncesi dekara 3-5 ton olacak şekilde yanmış ahır/çiftlik gübresi verilmesi tavsiye edilir. Dikimde fidan çukuruna ise kompoze gübrelere yaklaşık 200 gram verilmesi tavsiye edilir. Verime yatmış kestane bahçesinde toprak yapısına bağlı olarak gübreleme planı yapılması yerinde olur.

Sulama: Kestane ağaçları kuraklığa karşı hassastır. Özellikle sonbahar mevsiminin kurak geçmesi durumunda meyvenin dikenli kabuğunun çatlaması durur. Bu nedenle kurak ve sıcak geçen yıllarda ürünün nitelik ve verimini artırmak için temmuz-ağustos-eylül aylarında ağaçların sulanması istenir. İlk dikim yılında fidanlar toprağın nem durumuna göre yılda 2-3 kez sulanır. Sonraki yıllarda sulamadan kaçınılması gerekir. Bu kapsamda;

a) Eğimi fazla olan topraklarda/bahçelerde seki yapmak uygun olur.

b) Malçlama toprak neminin korunmasında en etkili yöntemdir. Meyvenin dış kabuğu (yumak) ile malçlama yapılması toprağın nemini tutmasına yardımcı olur. Ayrıca yabancı ot gelişiminin önlenmesi de sağlanır. Malçlama işlemleri masraflı olabileceğinden üreticilerin derimden sonra dikenli yumakların artıklarını ağacın altına düzenli bir şekilde sermesi uygun olur. Dikenli yumakların hasadı zorlaştırmaması için, hasat zamanında ağaçların altına gıda ile temasa uygun temiz plastik malzeme, bez vb. serilerek bu zorluk aşılar.

Zirai Mücadele: En etkili zirai mücadele karantina önlemleridir. Bulaşık ağaç ve/veya ağaç kısımlarının kesilerek imhası ya da ortamdaki uzaklaştırılması istenir. Kimyasal mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Hasat: Ürünün hasat zamanı; uygun üretim metodu, iklim vb. koşullara bağlı olarak takriben yılın eylül-ekim aylarıdır. Dikenli yumakların açılarak içinde kahverengi ve tonlarında rengini almış meyvelerin görünmeye başlaması hasat zamanının geldiğini haber verir. Meyve ve kabuk renginin parlaklaşması ve meyve kabuğunun çatlaması/kuruması ile meyvelerin ağacından düşmeye başlaması hasat zamanının geldiğini gösterir.

Meyvelerin hepsi aynı anda olgunlaşmaz. Bu yüzden hasat, aralıklarla yere düşen meyvelerin toplanması ya da sızık kullanılarak düşürülmesi şeklinde yapılır. Bu sebeple; hasat zamanından önce ağaçların altının temizlenmesi, taş, kırık dal vb. unsurlardan ayıklanması hasadı kolaylaştırır.

Akçakoca Kaplandede Kestanesi; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Akçakoca Kaplandede Kestanesi; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesidir.

Daha uzun süreli muhafazalarda, hasadı yapılan kestaneler gıda ile temasa uygun kasalara/ambalajlara alınarak soğuk zincir şartlarında muhafaza edilir.

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

Akçakoca Kaplandede Kestanesinin yetiştirildiği coğrafi sınır ile ünü ve bilinirliği bulunur. Özellikle kabuğundan kolay ayrılması nedeniyle tercih edilir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçakoca Kaplandede Kestanesinin yetiştirilmesi ve tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

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

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

Denetim merci, Akçakoca Kaplandede Kestanesi 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.

4. Konya Badem Helvası

Başvuru No	: C2022/000068
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Badem Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Badem Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajında veya ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Badem Helvası; buğday unu, beyaz toz şeker, badem içi, su, tereyağı, gül suyu ile hazırlanan Konya iline özgü bir helvadır.

Konya mutfak kültürünün önemli tatlılarından birisidir.

Konya Badem Helvasının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretilmesi coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Özellikle üretiminde bademlerin hazırlanması ve kavrulması ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Konya Badem Helvası Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

250 g tereyağı,
40 g kabukları alınmış badem içi,
200 g buğday unu,
350 g beyaz şeker,
250 ml su,
15 ml gül suyu.

Hazırlanması:

Bademlerin suda bekletilerek kabuk kısımlarından ayrılması kolaylaştırılır ve özenle kabuk kısımları ayıklanır.

Yeterli büyüklükte bir tencerenin içerisinde tereyağı eritilir. Eriyen tereyağına; badem içi ve buğday unu ilave edilir. Kısık ateşte badem-un karışımının pembeleşinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılarak kavurulması sağlanır.

Başka bir tencerede şeker ve su erinceye kadar karıştırılır. Kaynatılması sağlanır. Kaynadıktan ortalama 2 dakika sonra ocaktan alınır. Hazırlanan kaynar vaziyetteki şekerli su; kavruktan badem ve unun üzerine karıştırılarak ilave edilir. Karıştırmaya; helvanın istenilen kıvamına yani tencereye yapışmayacak hale gelinceye kadar devam edilir. İstenilen kıvamına gelen helvanın dinlendirilmesi amacıyla 15 dakika kadar bulunduğu tencerenin kapağı kapatılır. Dinlendirilen helva istenilen miktarlarda tabaklara alınır ve üzerine gül suyu serpilir.

Konya Badem Helvasının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Badem Helvası; Konya ili mutfak kültürünün önemli tatlılarından birisidir ve hazırlanması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Badem Helvasının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki şekilde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Konya Badem Helvası 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.

5. Konya Topalağı

Başvuru No	: C2022/000069
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Topalağı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Topalağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Topalağı; ince bulgur, su, kıyma, nohut, tereyağı, sıvı yağ, salça, yumurta, kuru soğan, maydanoz, nane ve tuz kullanılarak hazırlanan Konya iline özgü bir yemektir.

Konya Topalağı; bayramlarda, yemek davetlerinde ve özellikle ramazan ayında hazırlanan Konya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir.

Üretilmesi coğrafi sınıra özgü koşullar barındırır. Konya Topalağının, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Topalağı Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

150 g ince bulgur, 750 ml su, 1adet yumurta, 250 g kıyma, 30 g tereyağı, 15 ml ayçiçek yağı ve/veya zeytinyağı, 100 g kuru soğan, 120 g haşlanmış nohut, 20 g domates salçası, 10 g biber salçası, 1 demet maydanoz, 5 g nane, 5 g tuz.

Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde bulgur, kıyma, yumurta ve tuz karıştırılır. Bu karışım özenle yoğurularak köfte hamuru halinde hazırlanır. Yumurta kullanımı hamurun dağılmamasına yardımcı olur. Hazırlanan karışımdan misket büyüklüğünde parçalar koparılarak elde yuvarlanır ve küçük toplar haline getirilir.

Ayrı bir tencerede tereyağı ısıtılarak eritmeye başlanır, yağın bir anda yanıp yemeğin tadını olumsuz etkilememesi için sıvı yağ ilavesi yapılır. Eriyen ve ısıtılan yağ karışımına doğranmış kuru soğanlar eklenir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine domates ve biber salçası ilave edilir. Salça kokusu çıkana ve rengini verene kadar yağda karıştırılır. Üzerine sıcak su, haşlanmış nohutlar ve tuz eklenir. Daha sonra kaynamaya bırakılır. Kaynatması biten bu karışıma küçük toplar halinde hazırlanmış topalak adı verilen köfteler ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve ortalama 20 dakika pişirilmeye bırakılır. Yemek pişirildikten sonra 10 dakika kadar dinlenmeye alınır.

Konya Topalağının pişirildikten sonra tercihen üzerine doğranmış maydanoz ve/veya nane ilave edilerek servisi yapılır.

Konya Topalağının sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Topalağı; Konya ili mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Üretildiği coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Topalağının tüm üretim aşamaları üretildiği coğrafi sınırdaki şekilde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Konya Topalağı 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.

6. Konya Yağ Somunu

Başvuru No	: C2022/000070
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Yağ Somunu
Ürün / Ürün Grubu	: Fırıncılık ürünü/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Yağ Somunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Yağ Somunu; kendine has üretim metodu ile hazırlanan halk arasında meşhur ve sevilerek tüketilen bir fırıncılık ürünüdür. Konya mutfak kültürünün önemli ürünlerinden birisi olan bu ürün, halk arasında alışla gelen adıyla Konya Yağ Somunu olarak bilinir.

Konya Yağ Somunu; gıda ile temasa uygun taş zeminli fırınlarda pişirilir. Bu durum ürünün lezzetini ve homojen olarak en iyi şekilde pişirilmesini sağlar.

Ürünün hazırlanmasında kullanılan hamur ile beraber iç/harç malzemesi olarak başlıca peynir, sucuk, pastırma ve kavurma kullanılır. Bu şekilde başlıca 4 çeşit olarak tüketiciye arz edilir. Sadece peynirli olarak hazırlanmasının yanında; sucuk, pastırma ve kavurma kullanılarak da hazırlanabilir. Genellikle yağ somunları ortalama 300 gram olarak hazırlanmakta; bunun 180 gramlık kısmını hamur, kalan bölümünü ise iç/harç malzemesi oluşturur.

Konya Yağ Somunu özellikle kahvaltılı sofralarında yer alır.

Konya Yağ Somununun üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Yağ Somunu Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

Hamur için bileşenler: 50 kg ekmeklik buğday unu ve/veya özel amaçlı buğday unu, 30 litre su, 300 g ekmek mayası ve 250 g tuz.

*Kış mevsiminde yaz aylarına göre daha az tuz kullanılır.

İç/harç için kullanılan bileşenler: Ürün başına 120 g peynir ve/veya sucuk, pastırma, kavurma.

Hamur üzerinde kullanılan bileşenler: Ürün başına 10 g tereyağı ile 5 g çörek otu ve susam ayrıca isteğe bağlı olarak haşhaş.

Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz, maya ve su ilave edilerek hamur iyice yoğrulur. Daha sonra yoğurulan hamur 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur sonra tekrar mayalanma sonucu oluşan gaz çıkışını önlemek adına birkaç kez çevrilir. Sonrasında hamur bezelere ayrılır ve ortalama 30 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Hamur bezeleri üzerine el ile basılarak ve açma hareketiyle dairesel şekilde açılır. Üzerine çörek otu ve/veya susam ile isteğe bağlı haşhaş serpilir. Fırına yerleştirilerek pişirmeye bırakılır. Pişirmede odun ateşi kullanılması tercih edilir.

Somunlar şişmeye başlayınca fırından çıkarılır. Zaman kaybedilmeden yatay olarak kesilir ve içerisine hazırlanan iç/harç yerleştirilir. Peynir alt kısma gelecek şekilde somunun içerisine çeşidine göre sadece peynir ve/veya sucuk/kavurma/pastırma konulur. Sonra somunlar kapatılır ve üzerine tereyağı sürülerek tekrar fırına

sürülür. Ortalama 3 dakika kadar pişirildikten sonra fırından çıkarılır. Yağ somunlarının, bütün ya da parçalara ayrılarak servisi yapılır.

Konya Yağ Somununun sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Yağ Somunu; Konya ilinde uzun yıllardır bilinen ve Konya ilinin yemek kültürü ile ün bağı bulunan bir üründür. Kendine has üretim metodu ile Konya ili ile özdeşleşmiştir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ile üretim metodu bakımından farklılaşan Konya Yağ Somununun üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ünü bulunan Konya Yağ Somununun tüm üretim aşamaları, üretildiği coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Konya Yağ Somunu 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.

7. Konya Höşmerimi

Başvuru No	: C2022/000071
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Höşmerimi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Höşmerimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Höşmerimi; Konya ilinde kendine has üretim metodu ile hazırlanan halk arasında meşhur olan ve sevilerek tüketilen bir tatlıdır. Konya mutfak kültürünün önemli ürünlerinden birisi olan bu ürünün, halk arasında alışıla gelen adıyla Konya Höşmerimi olarak bilinir olması Selçuklular dönemine dayanır.

Konya Höşmerimin en belirgin özelliği kaymakla ve su yerine süt ile yapılmasıdır. Bu durum ürünün lezzetini ve istenilen kıvamda pişirilmesini olumlu olarak etkiler.

Konya Höşmeriminin, üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Höşmerimi Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

250 g buğday unu, 250 g beyaz şeker, 200 g kaymak, 200 ml süt, 80 g tereyağı.

Hazırlanması:

Yeteri büyüklükte bir tavanın içerisinde kaymak ve tereyağı eritilir. Buğday unu ilave ederek bu karışım pembeleşinceye kadar özenle kavrulur. Unun topaklanma yapmaması için elenmesi tavsiye edilir. Kavrulmuş yağ-un karışımına ılık süt ilave edilir. Kısık ateşte ilave edilen süt çekene kadar karıştırılır. Ardından şeker ilave edilir ve ortalama 3 dakika kadar kavurmaya devam edilir.

Kahverengi rengine ulaşan ve kavrulması tamamlanan höşmerim, servis için tabağa alınır ve istenilen şekil verilerek servisi yapılır.

İsteğe bağlı olarak ufalanmış Antep fıstığı içi ve/veya ceviz içi ve/veya dondurma ile beraber servis edilebilir.

Konya Höşmeriminin sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Konya Höşmerimi; Konya ilinde uzun yıllardır bilinen ve Konya ilinin yemek kültürü ile ün bağı bulunan bir üründür. Kendine has üretim metodu ile Konya ili ile özdeşleşmiştir. Ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ile üretim metodu bakımından farklılaşan Konya Höşmeriminin üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ünü bulunan Konya Höşmeriminin tüm üretim aşamaları, üretildiği coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Konya Büyükşehir Belediyesinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Konya Höşmerimi 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. Karaköprü Tat Karpuzu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.03.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1096
Tescil Tarihi	: 28.04.2022
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
Tescil Ettiren	: Karaköprü Belediyesi
Tescil Ettirenin 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 yarılması 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 yüzeysel, meyve uç kısmı ise düzdür.

Karaköprü Tat Karpuzunun meyve ağırlığı yaklaşık 8 kg'dır. Meyvenin uzunlaşmasına 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

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
pH	5,70 ($\pm 0,11$)
Titrasyon asitliği (%sitrik asit)	0,057 ($\pm 0,004$)
Toplam kuru madde (%)	8,66 ($\pm 0,14$)
SÇKM (Briks)	7,86 ($\pm 0,06$)
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.

2. Midyat Tandır Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1097
Tescil Tarihi	: 05.05.2022
Başvuru No	: C2019/159
Başvuru Tarihi	: 04.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Midyat Tandır Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Midyat Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Midyat Belediyesi 47500 Midyat MARDİN
Coğrafi Sınır	: Mardin ili Midyat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Midyat Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Midyat Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Midyat Tandır Ekmeği; Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un, su, yaş maya ve tuz kullanılarak üretilir. Ağırlığı 470-500 g'dır İnce kabuklu olup içi sert yapıdadır. Üzerine çörek otu- yumurta karışımı sürülüp pişirilir. Daire şeklindedir. Sorgül (Soruk) çeşidi buğday % 17 bitkisel protein içerir.

Üretim Metodu:

Midyat Tandır Ekmeğinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un kullanılır.

Üretimde kullanılan bileşenler (1 adet ekmeç):

400-500 g Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un,
200-300 ml ılık su,
12 g yaş maya
12 g tuz.

Midyat Tandır Ekmeği hamurunun hazırlanması:

Bir kaba un konur, üzerine ılık su, maya, tuz eklenir. 45-60 dakika yoğrulur ve elde edilen hamur, üzerine un serpidikten sonra örtülür ve 2-3 saat mayalanması beklenir.

Şekil verme:

Mayalanan hamura daire şekli verilip 15 dakika dinlendirilir. Yumurta sarısı ve çörek otu ile hazırlanan karışım hamur yüzeyine sürülür.

Pişirme:

Şekillendirilmiş hamurlar, tandırların iç yüzeylerine yapıştırılır ve 30 dakika pişirilir. Pişen ekmeçler tandırdan alınır ve alt ve üstü fırça, bez vb. bir alet ile temizlenir. Pişirme işlemi sonrası Midyat Tandır ekmeğinin ağırlığı 470-500 g'dır.

Muhafaza:

Pişen ekmeçler, kurumamaları için üzerleri örtüldükten sonra 1 saat dinlendirilir. Midyat Tandır Ekmeği, tamamen soğuduktan sonra gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin, kokusuz, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir.

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

Midyat Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır ve Midyat mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırda yetişen Sorgül (Soruk) çeşidi buğdaydan elde edilen un kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Midyat Tandır Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Midyat Belediyesinin koordinasyonunda ve Midyat Ziraat Odası, Midyat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Midyat Belediyesinden 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; Midyat Tandır Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Midyat Tandır Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Senirkent Samsa Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.01.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1098
Tescil Tarihi	: 05.05.2022
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
Tescil Ettiren	: Senirkent Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Belediye Binası, Senirkent / ISPARTA
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 saçtan 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.

Pişirme sırasında kızgın yağın, şerbetleme sırasında ise şerbetin iç kısma 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.

4. Kandıra Dartısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1099
Tescil Tarihi	: 06.05.2022
Başvuru No	: C2020/217
Başvuru Tarihi	: 13.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Kandıra Dartısı
Ürün / Ürün Grubu	: Süt ürünü / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Karabaş Mah. Oramiral Salim Dervişoğlu Cad. Sabancı Kültür Sitesi 78 İzmit / KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Kandıra ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kandıra Dartısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kandıra Dartısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kandıra Dartısı; inek sütünden elde edilen çiğ süt kremasının pişirilmesi suretiyle üretilen süt ürünüdür. Yaygın olarak kahvaltılık olarak tüketilmekle birlikte, pilav, makarna ve keşkekta sos olarak, yemeklerde ve hamur işlerinde ise yağ olarak kullanılır.

Kandıra Dartısı tortulu ve yağlı olmak üzere iki kısımlı, gözenekli ve heterojen bir yapıdadır. Ürün, saklama koşullarında katı formda olduğundan soğuk olarak tüketilmez. Tüketilmeden önce az miktarda ısıtılması gerekir. Tüketilmeye hazır kıvamdaki Kandıra Dartısının kuru madde oranı %82,77-%87,58, protein oranı %8,19-%8,93 ve yağ oranı %64,82-%69,88'dir.

Kandıra Dartısının geçmişi eskiye dayanır. Kandıra ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle Kandıra Dartısının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kg çiğ süttten yaklaşık olarak 500 g çiğ süt kaymağı ve bu miktardaki çiğ süt kaymağından ise 300 g kadar Kandıra Dartısı elde edilir. Üretimde, tercihen coğrafi sınırdan elde edilen süt kullanılır.

Kandıra Dartısı için bileşenler:

- 10 kg süt
- 1,5 g tuz

Çiğ inek sütü süzöldükten sonra 4°C derecede 12-14 saat bekletilerek yüzeyde biriken süt kaymağı toplanır. Toplanan süt kaymağı, düşük ateşte sürekli karıştırılarak ısıtılarak uygulanır. Kaymak kaynama noktası olan 100-101°C sıcaklığa eriştiğinde koyulaşır. Kaynayınca tuz ilave edilir. Kaynamayla birlikte, kaymağın yapısından yağ ayrılmaya başlar ve karışımın içindeki süt bileşenleri süt yağından iyice ayrılarak daha koyu ve heterojen bir yapıya dönüşür. Isıtılarak uygulamasına, 107-111°C sıcaklık aralığında ve yağ içindeki koyu kısım kavru olarak açık sarıdan kahverengiye ve gözenekli bir yapıya dönüşene kadar devam edilir. Isıtılarak işlemden sonra ürün, soğuk bir zemine konur ve sıcak yağın içindeki tortunun daha fazla kavrulması engellenir. Elde edilen ürün, saklama kaplarına konularak oda sıcaklığına gelinceye kadar soğumaya bırakılır. Ürün soğuyunca kısmen donar ve süt yağı üstte, tortu kısım ise altta kalan heterojen bir yapıya dönüşür. Ürün buzdolabında 4°C sıcaklıkta saklanır. Kandıra Dartısı tüketilmeden önce ısıtılmalıdır, soğuk olarak tüketilmez.

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

Kandıra Dartısının geçmişi eskiye dayanır. Kandıra ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgüdür. Üretimde kullanılan süt, coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kandıra Dartısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünün koordinatörlüğünde; Kocaeli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kocaeli Ticaret İl Müdürlüğü ile Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerektiğinde ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; Kandıra Dartısının üretim metoduna uygunluğu; sütün coğrafi sınırdan temin edilmesini; saklama koşullarının uygunluğunu ve Kandıra Dartısı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Uluborlu Çeki Oyası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1100
Tescil Tarihi	: 09.05.2022
Başvuru No	: C2021/000080
Başvuru Tarihi	: 25.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Uluborlu Çeki Oyası
Ürün / Ürün Grubu	: Oya / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatları ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uluborlu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mah. Ilgaz Cad. 3 A Uluborlu / ISPARTA
Coğrafi Sınır	: Isparta ili Uluborlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Uluborlu Çeki Oyası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uluborlu Çeki Oyası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uluborlu Çeki Oyası; 70 numara renkli merserize dantel ipi kullanılarak genellikle tığ ile örülen, çeki adı verilen ve yaklaşık 90 x 90 cm ölçülerindeki kare şeklindeki renkli yazmaların kenarlarına işlenen oyadır. 3 boyutlu olup sıklıkla tığ örgü tekniği uygulanır. Uluborlu Çeki Oyasının kolalama işlemi genellikle; ilkbahar aylarında toprağın altından çıkarılan latince adı *Astragalus* olan geven kökünün sütüyle yapılır.

Uluborlu Çeki Oyasında oya kökü yeşil renktedir. Üst sıra boyunca yer alan kirpiklerde beyaz ve sarı, çeki motifinde ise başta pembe, kırmızı ve sarı renk olmak üzere motif türüne göre her renk iplik kullanılır.

Uluborlu Çeki Oyasında Uluborlu ilçesinde en yaygın olarak tığ işi gül oyası tercih edilmekle birlikte erik çiçeği, gelincik, karanfil, küpeli, badem çiçeği, sümbül, kabak çiçeği, menekşe ve kiraz gibi doğada bulunan çiçek ve meyve motifleri de kullanılır. Ayrıca serçe gözü, kazayağı, tavşan dudağı gibi ismini hayvanlardan alan motifler ile paket taşı, süpürge, yüzük taşı ve sepet gibi adını gündelik yaşamdaki nesnelere alan motifler de kullanılır.

Geçmişe eskiye dayanan Uluborlu Çeki Oyasının coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Uluborlu Çeki Oyasının üretiminde fındık kuka adı verilen 70 numara inceliğinde renkli merserize dantel ipi kullanılır. Her biri 5 gram olan bir yumaktan 10 - 12 adet çeki motifi elde edilir. Motif oluşturulmadan önce 18 - 22 numaralı tığ ile ortalama uzunluğu 4 metre olan su ya da kök denilen zincir şeklinde uzun bir şerit örülür. Oluşturulan bu şerit genellikle yeşil tonlarındadır. Tığ üzerine ip dolanıp zincir kutucuklar içerisinden geçirilerek oyanın, kirpik denen ikinci kısmı oluşturulur. Kirpiklerin üzerine ortalama 10 cm aralıklarla çiçek motifleri örülerek kompozisyon tamamlanır.

Tamamlanmış bir çeki oyasında ortalama 40 adet motif bulunur. Gül Motifi üç boyutlu ve çok yapraklı olacak şekilde örülür. Dairesel bir düzende ele alınmış eşit büyüklükteki motif yaprakları 3 kademe olarak yan yana birleştirilir. İlk kademede 5 yaprak örülür ve birleştirilir. İkinci kademede 4 ve son kademede ise 3 yaprak için aynı işlem tekrarlanır. Böylece her çeki motif, toplam 12 yapraklı oluşur. Yaprakların örülmesinin ardından orta kısma tomurcuk örülür ve alt kısma iki yeşil yaprak eklenerek köke tutturularak motif tamamlanır. Uluborlu'da tığ oyası ile örülen diğer çiçek motiflerinde de aynı teknik uygulanır.

Hazırlanan oya, çeki örtüsünde düzgün durması için kolalama işlemine tabi tutulur. Bu işlem, ilkbahar aylarında toprağın altından çıkarılan geven kökünün sütüyle yapılır. Geven kökünün sütü, bitkinin çizilmesiyle çıkarılır ve kurutularak süt tozu elde edilir. Kolalama işlemi, geven bitkisinin kökünden elde edilen ve kurutulan süt tozunun 1/1 oranında sulandırılması ile elde edilen karışım ile yapılır. Oya, bu karışıma batırılıp çıkarılır ve elle tek tek düzeltilip şekil alması sağlandıktan sonra sertleşmesi için bir gün kadar kurumaya bırakılır. Geven otu sütünün yanı sıra jelatin de kolalama işlemi için kullanılabilir. Jelatinden kolalama işlemi yapılabilmesi için yarım jelatin

yaprağı 1 çay bardağı sıcak su içinde eritilir. Kolalanan Uluborlu Çeki Oyası, çeki adı verilen yaklaşık 90 x 90 cm ölçülerinde kare şeklindeki pamuklu renkli ve desenli yazmaların kenarına dikildikten sonra satışa hazır hale gelir. Çeki yıllar içinde yıpranınca oya sökülüp bir başka çekiye dikilebilir.

Tablo 1. Uluborlu Çeki Oyasında kullanılan motifler ve adları

<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>	<u>Motifin görseli</u>	<u>Motifin adı</u>
	Kırmızı gül (tığ) oya		Eflatun ebruli gül (tığ) oya
	Badem çiçeği (tığ) oya		Erik çiçeği (tığ) oya
	Sümbül (tığ) oya		İğde çiçeği (tığ) oya
	Menekşe (tığ) oya		Küpeli çiçeği (tığ) oya
	Kabak çiçeği (tığ) oya		Karanfil (tığ) oya
	Uluborlu kirazı (tığ) oya		Sabır taşı (tığ) oya
	Gül (iğne) oya		Çiçekli tatar (iğne) oya
	Karanfil (iğne) oya		Yıldızlı tin tin (iğne) Oya
	Altın tabak (iğne) oya		Süpürge (iğne) oya

	Sepet (iğne) oya		Yüzük kaşı (iğne) oya
	Fıskiyeli tatar (iğne) oya		Şeker sepeti (iğne) oya
	Gül (mekik) oya		Karpuz çekirdeği (mekik) oya
	Kaş ve kirpik (mekik) oya		İncili kuzulu koyun (mekik) oya
	Su kemeri (mekik) oya		Mezar taşı (mekik) oya
	Mantar (firkete) oya		İncili (firkete) oya
	Kurt (firkete) oya		İsimsiz (firkete) oya
	İsimsiz (firkete) oya		İsimsiz (firkete) oya
	Hanım çantası (boncuk) oya		Aşk merdiveni (boncuk) oya
	Türkan Şoray kirpiği (boncuk) oya		Subay sırması (boncuk) oya



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

Uluborlu Çeki Oyasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Uluborlu Çeki Oyasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Uluborlu Belediyesinin koordinasyonunda ve Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Uluborlu Esnaf Odası ile Uluborlu 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 bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle motif çeşitleri olmak üzere, üretim metoduna uygunluk.
- Uluborlu Çeki Oyası 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. Lapseki Şeftalisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1101
Tescil Tarihi	: 10.05.2022
Başvuru No	: C2021/000257
Başvuru Tarihi	: 25.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Lapseki Şeftalisi
Ürün / Ürün Grubu	: Şeftali / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Lapseki Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. No: 23 Lapseki 17800 ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili Lapseki ilçesi
Kullanım Biçimi	: Lapseki Şeftalisi ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Lapseki Şeftalisi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lapseki Şeftalisi; Lapseki’de yetişen Isabella, Merrill Gem Free, Royal Glory, Royal Gem, Extreme Glow, Summer Red, Glohaven, Crest Haven, Extreme July, Red Elegant, J. H. Hale, Extreme 486, Extreme 568, Royal Jim, Black Abdos ve Sırrı çeşidi şeftalidir. Bu çeşitlerin yetiştiriciliği orta-erken mevsimde başlar ve çok geç mevsime kadar devam eder.

Lapseki ilçesinde Akdeniz ve Karadeniz iklimi arasında geçiş iklimi özelliği gösteren ılıman Akdeniz iklimi hâkimdir. Yaz aylarında sıcaklık ve oransal nem Akdeniz ve Ege Bölgesi kadar yüksek değerlere ulaşmaz. Kar yağışı deniz kıyısına yakın alanlarda çok az, yüksek rakıma sahip alanlarda ise az sayılabilecek düzeydedir. Yağışlar daha çok yağmur olarak kış ve ilkbahar mevsimlerinde gerçekleşir. Coğrafi sınırın Marmara Denizi’nin kuzeyine açık olması, Ege Denizi’ne olan yakınlığı, yıl boyu değişik şiddetlerde ve yönlerde rüzgârlı olması kalite özelliklerini olumlu yönde etkiler.

Lapseki ilçesinin yıllık ortalama sıcaklık değeri 15,1 °C’dir. Ortalama sıcaklık bakımından hiçbir ayın ortalaması 5 °C’nin altına düşmez. Kış ayları ortalama sıcaklığı 5,8 °C’dir. Yaz ayları sıcaklık ortalaması 23 °C, en soğuk ay 6,2 °C ile ocak ayı ve en sıcak ay 24,9 °C ile ağustos ayıdır. Bölgede yıllık ortalama yağış 616 mm’dir. Kurak dönemdeki ortalama aylık yağış miktarı 10,97 mm iken, kış aylarındaki miktar ise 89 mm’dir. Yıllık toplam yağışın %43’ü kış aylarında, %28’i sonbaharda, %22’si ilkbaharda ve %7’si ise yaz aylarında düşer.

Coğrafi sınırın toprak yapısı genellikle %6 civarında eğimlidir. 1 m’ye kadar olan derinlikte killi siltli (%20 - %30 killi %30 - %40 siltli), 1 m’den sonra killi kumlu (%40 - %60 kumlu, %20 - %40 killi) bünyededir. pH seviyesi 7,11-7,79 arasında değişkenlik gösterir.

Coğrafi sınırın yukarıda belirtilen iklim ve toprak yapısı, Lapseki Şeftalisine yoğun aroma, tatlılık ve sertlik kazandırır. Lapseki Şeftalisinin, üretimde kullanılan çeşitlere göre pomolojik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2: Lapseki Şeftalisinin Çeşitlere Göre Pomolojik Özellikleri

Özellikler	Extrem July	Red Elegant	J.H. Hale	Extreme 486	Extreme 568	Royal Jim	Black Abdos	Sırrı
Meyve eni (mm)	60-80	60-90	60-90	60-80	60-90	60-90	60-90	70-100
Meyve boyu (mm)	55-75	55-75	65-85	55-75	65-85	65-85	65-85	80-100
Meyve ağırlığı (g)	130-160	200-300	250-300	200-300	300-400	250-300	250-300	350-400
Meyve kabuk parlaklığı (L)	25-45	25-45	40-50	45-60	45-65	30-40	35-55	45-65
Meyve kabuk rengi (Hue)	35-45	35-45	65-85	75-95	55-85	35-55	45-65	65-85
Kabuk canlılığı (Chroma)	25-45	25-45	20-30	35-55	40-60	20-40	20-40	35-55
Meyve eti parlaklığı (L)	55-75	55-75	55-75	55-75	55-75	55-65	55-65	55-75
Meyve et rengi (Hue)	90-120	90-120	90-120	90-120	85-95	85-95	85-95	80-100
Et canlılığı (Chroma)	45-65	25-35	25-35	40-50	40-50	25-55	25-55	35-45
Suda çözünebilir kuru madde (% Brix)	5-15	15-25	5-15	5-15	5-15	5-15	5-15	5-15
Titre edilebilir asitlik (ml/100 ml sitrik asit)	0,2-0,5	0,5-1,5	0,5-1	0,1-0,5	0,1-0,5	0,5-1,5	0,5-1	0,5-1
Meyve suyu pH'sı	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
Meyve eti sertliği (kg/cm ²)	2-6	3-8	3-8	5-15	4-10	4-10	2-5	2-10
Meyve eti oranı (%)	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97	85-97

Üretim Metodu:

Lapseki Şeftalisi üretiminde kullanılan çeşitler:

Üretimde; Isabella, Merrill Gem Free, Royal Glory, Royal Gem, Extreme Glow, Summer Red, Glohaven, Crest Haven, Extreme July, Red Elegant, J. H. Hale, Extreme 486, Extreme 568, Royal Jim, Black Abdos ve Sırrı çeşitleri kullanılır.

Fidan Temini ve Dikimi:

Bahçedeki şeftali ağacı yoğunluğu dekarda 45 ağaçtan fazla olmamalıdır. Meyve bahçeleri meyve kalitesini bozabilecek kirlenici kaynaklardan uzak olmalıdır.

Döllenme:

Şeftali çeşitlerinin çoğu kendine verimlidir. Ancak, coğrafi sınırdan yaygın bir şekilde yetiştiriciliği yapılan J.H. Hale çeşidi fizyolojik erkek kısır olup, diğer çeşitlerden herhangi biri ile döllenir.

Gübreleme:

Gübreleme, organik ve mineral gübreler kullanılarak yapılır. En az iki yılda bir, üreticinin parselinde tam toprak analizi yapılarak hem toprağın besin elementleri dengesi kontrol edilir hem de üretim için gerekli olan minerallerin belirlenmesi sağlanır. Ayrıca, her yıl yaprak analizinin yapılması önerilmektedir. Bahçelere verilen gübrelerin miktarı ve uygulama zamanı kayıt altına alınır. Gübreleme, üretim ihtiyaçlarına göre toprak ya da yapraktan yapılır.

Bitki Koruma:

Bitki koruma uygulamaları biyoçeşitliliği koruyacak, zararlıların doğal predatörlerini teşvik edecek ve kimyasal pestisit kullanımını en az düzeye indirecek şekilde yapılır. Bu nedenle öncelikle zararlı ve hastalıklara karşı tuzak kullanımı gibi tedbirler önerilir.

Ciddi zararlı ve hastalık durumlarında kimyasal pestisitlere, aşağıdaki koşullar dikkate alınarak başvurulmalıdır.

Hastalık veya zararlı belirlendiğinde, söz konusu sorunun düzeyine uygun bir mücadele ve ilgili insektisit ya da fungusitler belirlenir.

Dozlar sadece Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından önerilen düzeyde kullanılır. Uygulanan ilaçların miktarı ve uygulama zamanı kayıt altına alınır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış ilaçlar kullanılır.

Tarımsal ilaç uygulamalarında, uygulama ile hasat zamanı arasındaki süre dikkate alınır. Şeftali yetiştiricileri tarımsal ilaç kullanımında aşağıdaki bilgi uyarınca dikkatli olmalıdır.

İlaçlar, bitkiler üzerine püskürtüldükten sonra genellikle sıcaklık, ışık, yağış gibi çevresel etkiler nedeniyle zehirliliklerini zaman içinde kaybederler. Belirli bir süre sonra zehirli kalıntı miktarı insan sağlığı için zararsız bir seviyeye düşer. İlacın kullanımından sonra ürünler üzerindeki kalıntı miktarının insan sağlığı için zararsız seviyeye düşmesi için geçmesi gereken süreye bekleme süresi denir. Ürünler, gün olarak verilen bu süre geçmeden hasat edilmemeli ve tüketilmemelidir. Bu süre, ruhsatlı ve yasal her ilacın etiketinde ya da üzerinde yazılıdır. Böylece, ürünler üzerindeki ilaç kalıntı miktarı en aza ve dolayısıyla zararsız seviyeye indirilmiş olur.

Toprak Koruma:

Toprak, yabancı ot kontrolü için düzenli olarak sürülür. Toprağın, toprak işleme makineleri kullanımı yerine üretim süreci boyunca bitki örtüsü ya da malç ile kaplanarak korunması önerilir.

Sulama:

Sulama; bahçenin yaşı, verim miktarı ve ağaçların ihtiyacına göre yapılır. Sulamada damla sulama ya da alttan yağmurlama gibi teknikler kullanılır. Aşırı su tüketimine ve besin maddelerinin topraktan yıkanmasına neden olan salma sulama yapılmaz. En iyi sulama zamanı haziran-eylül arasındadır. Aşırı sulamanın ürün kalitesine zarar verebileceği göz önünde tutulmalıdır.

Budama:

Ağacın havalanması ve sağlıklı dalların yeniden ortaya çıkması için her yıl budama yapılır. Budama için en uygun aylar kasım-nisan arasındadır. Budama; kurumuş, kırılmış ve birbiriyle rekabet halindeki dallar ile hastalıklı dallar kesilerek ağacın açılması ve meyvelerin güneş ışığını iyi bir şekilde alması sağlanacak şekilde yapılır. Budanmış dal parçaları, herhangi bir hastalığa neden olmamaları için budamadan sonra bahçeden uzaklaştırılır.

Seyreltme:

Şeftali meyveleri yaklaşık 1 cm büyüklüğe ulaştığı zaman ağaç üzerindeki fazla meyvelerin dengeli bir şekilde kopartılmasına seyreltme (tekleme) adı verilir. Seyreltme işlemi, kimyasal madde kullanımı ile ya da elle yapılır. Seyreltme işlemi, meyve çekirdekleri sertleşmeden çağa döneminde yapılır. Lapseki ilçesinde normal iklim koşullarında seyreltme işlemi mayıs ayının başında başlar ve haziran ayının ortasına kadar devam eder.

Hasat:

Normal iklim koşullarında çeşitlerine göre Lapseki Şeftalisi hasat zamanları aşağıdaki gibidir.

Isabella: Haziran ortası-temmuz başı

Merril Gem Free: Haziran sonu-temmuz ortası

Royal Glory: Haziran sonu-temmuz ortası

Royal Gem: Haziran sonu-temmuz ortası

Extreme Glow: Haziran sonu-temmuz ortası

Summer Red: Temmuz başı-temmuz ortası

Glohaven: Temmuz ortası-temmuz sonu

Crest Haven: Temmuz ortası-temmuz sonu

Extreme July: Temmuz ortası-temmuz sonu

Red Elegant: Temmuz sonu-ağustos ortası

J. H. Hale: Temmuz sonu-ağustos ortası

Extreme 486: Temmuz sonu-ağustos ortası

Extreme 568: Temmuz sonu-ağustos ortası

Royal Jim: Temmuz sonu-ağustos ortası

Black Abdos: Ağustos sonu-eylül ortası

Sırrı: Eylül ortası-ekim başı

Şeftalilerin hasat olgunluğuna gelip gelmediği, rengini almaya başlamasından ve sertlik derecesinden anlaşılır.

Hasat, meyveleri zedelemekten yapılmalı ve aşağıdaki kurallara uyulmalıdır.

- Hasat, sabah erken saatlerde, 11:00'den önce yapılır.
- Meyveler temiz toplama kaplarına ve kasalarına konulur.
- Hasatta çalışan kişiler eldiven takmalı ya da ellerini temizlemelidir.
- Toprak ile temas eden ürünler ayrılır.

Sınıflandırma:

Meyveler sınıflandırılmalı ve derecelendirilmelidir. Bu amaçla 04.06.2007 tarih ve 26542 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Revize Edilen TS 42 Şeftali, TS 1133 Enginar, TS 1205 Taze Biber Standartlarının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2007/40)" dikkate alınmalıdır. Bu işlem bahçede yapılabileceği gibi belli bir toplama alanında da yapılabilir. Sınıflandırmanın yapılacağı alan temiz olmalı ve ürünler olası bir kontaminasyona karşı korunmalıdır.

Hasattan sonra pazarlanacak ürünlerde bir örnek ürün oluşturulması için şeftali meyveleri standartlara uygun bir kalite sınıflaması yapılarak pazarlanmalıdır. Şekil, renk, irilik, sertlik vb. gibi kalite özelliklerine göre pazara hazırlanan ürünler üç kaliteye ayrılır.

- **Extra Ürünler:** Bu sınıfa en iyi kalitedeki şeftaliler girer. Şekil, renk, gelişme bakımından çeşide özgü gelişmeyi tamamlamış, sapı üzerinde ve sağlamdır. Ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlara (şekil, gelişme yahut renk bakımından hafif özürler) sahip olabilirler. Bu sınıfa giren şeftaliler renk bakımından birbirleriyle aynı olmalıdır.
- **I. kalite (Birinci sınıf):** Bu sınıfa iyi kalitedeki şeftaliler girer. Çeşide özgü nitelikler extrada olduğu gibidir. Hafif şekil, renk ve gelişme kusurları vardır. Ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek aşağıdaki hafif kabuk kusurlara sahip olabilirler. Meyve eti oldukça sağlam olmalıdır. Bununla beraber; şekil, gelişme yahut renk bakımından hafif özürler bulunabilir. Meyvenin genel görünüşünü ve dayanıklılığını etkilemeyen kabuk özürleri bulunabilir. Bunlar;
 - a) Uzun şekilli özürlerde özür boyu 1 cm'yi,
 - b) Diğer özürlerde özürlü alan toplamı 0,5 cm²'yi geçmemelidir.
 - c) Bu sınıfta sap çukurunda sapın bağlandığı yerde görülen ve çekirdek içine uzanan deliği olan şeftaliler bulunmamalıdır.
- **II. kalite (İkinci sınıf):** Yeterli kalite demektir. Bu sınıfa, daha üst sınıflara giremeyen ancak genel özellikleri karşılayan şeftaliler girer. Ürünün kalitesini, muhafaza kalitesini ve ambalaj içinde sunumunu etkilemeyecek kabuk kusurlarına sahip olabilirler. Şekil, gelişme ve renk bakımından meyvenin

niteliklerini bozmayan özürler bulunabilir. Meyve kabuğunu zedelememiş olmak koşulu ile sap kopmuş olabilir. Meyve etinde belirgin özürler bulunmamalıdır. Her meyvede;
a) Uzunluğuna boyu 2 cm'yi geçmeyen kabuk özürleri,
b) Bulunduğu takdirde, toplam alanı 1,5 cm²'yi geçmeyen diğer özürler bulunabilir.

Depolama:

Sınıflandırılmış şeftaliler doğrudan pazara sevk edilmeyecekse +0,5 ile +1 °C'deki soğuk hava depolarında muhafaza edilir.

Ambalajlama:

Lapseki Şeftalisi karton/ağaç/plastik ambalajlarda tüketiciye sunulur. Şeftaliler tek sıra halinde birbirlerine değmeden dizilir.

Denetleme:

Denetimler; Lapseki Ziraat Odasının koordinatörlüğünde; Lapseki Ziraat Odası, Lapseki Kaymakamlığı, Lapseki İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Lapseki Belediyesi ile Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünden ürün konusunda uzman en az 5 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafında gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 2 kez üretim ve hasat dönemlerinde yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Fidan temini ve dikimi, budama, sulama, gübreleme, bitki koruma, seyreltme, hasat aşamaları başta olmak üzere, yetiştirme sürecinde uygulanan kültürel işlemlerin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünlerin olgunluk durumu, sınıflandırması, depolama ve ambalajlama koşullarının uygunluğu.
- Lapseki Şeftalisi üretiminde kullanılan şeftali çeşitlerinin özellikleri dikkate alınarak, meyvelerin pomolojik özelliklerinin uygunluğu.
- Lapseki Şeftalisi ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim için gerekli olan alet, ekipman, kırtasiye malzemeleri ve denetim formları ile uygun çalışma ortamı, Lapseki Ziraat Odası tarafından sağlanır.

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. Ordu Taflan Turşusu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1102
Tescil Tarihi	: 10.05.2022
Başvuru No	: C2021/000434
Başvuru Tarihi	: 20.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Taflan Turşusu
Ürün / Ürün Grubu	: Turşu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkiye Mah. Yükçülük Sok. No:2 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Taflan Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ordu Taflan Turşusu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Taflan Turşusu; taflan meyvesi, su ve iri salamura tuzu kullanılarak hazırlanan yöresel bir turşu çeşididir. Ordu Taflan Turşusu; Latince tür adı *Laurocerasus officinalis* Roemer (Sin.: *Prunus laurocerasus* L.) olan bölgede taflan, karayemiş, Laz kirazı isimleriyle de bilinen meyveler kullanılarak hazırlanır.

Taflan meyvesinin mayhoş-buruk tadı turşuya kendine has lezzet ve aromasını kazandırır. Ordu Taflan Turşusunun hazırlanmasında gıda katkı maddeleri kullanılmaz.

Ordu Taflan Turşusu; Ordu ilinin mutfak kültürünün önemli ürünlerinin birisidir. Ordu ilimize özgü ürünler arasında yer alır. Ordu Taflan Turşusu hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Ordu Taflan Turşusunun üretimi ustalık becerisi gerektirir. Ordu Taflan Turşusunun üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Taflan Turşusu Bileşen Listesi

Taflan meyvesi, su ve iri salamura tuzu.

Ordu Taflan Turşusu Üretim Aşamaları

Turşu üretiminde kullanılan taflan meyveleri sağlam, taze ve turşu yapımına uygun özellikte olur. Ordu ilinde yetişen taze taflan meyveleri tercih edilir. Ezik, çürük, küflenmiş vb. meyveler turşu üretiminde kullanılmaz. Kullanılan suyun fazla kireçli ve sert olmaması, yabancı tat ve koku içermemesi uygun olur.

Turşu yapımına taflan meyvelerinin ayıklanmasıyla başlanır. Ayıklanan meyveler özenle yıkanır ve temizlenir. Meyvelerin el ile tanelemesi yapılır. Ortalama 5 litrelik gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine; 3-4 kg aralığında taflan meyvesi ve 0,7-1 kg aralığında iri salamura tuzu konulur. Bu kap yüzeyine kadar su ile doldurulur. Ağız kapatılarak en az 1 ay serin ve güneş almayan ortamda bekletilir.

Tüketilecek turşular tercihe göre damak tadına uygun tuz oranına gelene kadar suda bekletilir, çekirdekleri çıkartıldıktan sonra tüketilir.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama

Ordu Taflan Turşusu; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Ambalajlı olarak kapağının açılmaması kaydıyla uygun muhafaza şartlarında ürün yaklaşık 2 yıl kadar saklanabilir.

Gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da dökme olarak ilgili gıda mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketicie arz edilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Ordu Taflan Turşusu üretimi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Ordu ilimiz ile ün bağı bulunan Ordu Taflan Turşusunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; Ordu Taflan Turşusu coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve "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.

8. Diyarbakır Gendüme Aşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1103
Tescil Tarihi	: 11.05.2022
Başvuru No	: C2020/225
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Gendüme Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Gendüme Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Gendüme Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Gendüme Aşı; buğday, maş fasulyesi ve süt kullanılarak yapılan yemektir. Üzerine, kıl keçisi sütünden elde edilen eritilmiş tereyağı gezdirilerek servisi yapılır.

Diyarbakır Gendüme Aşının geçmişi eskiye dayanır. Evliya Çelebi'nin Seyahatname adlı eserinde Diyarbakır'da üretilen gendüme aşından bahsedilir. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da taziye, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Gendüme Aşının üretiminde kullanılan buğday, maş fasulyesi, kıl keçisi sütünden elde edilmiş tereyağı ve süt, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Gendüme Aşı Bileşenleri (6 kişilik):

- 250 g buğday
- 250 g maş fasulyesi
- 250 ml süt
- 250 g tereyağı
- 3 l su
- 10 g tuz

Hazırlanması:

Bir gece önceden suda bekletilen buğday, maş fasulyesi ile birlikte suda kaynatılır. Karışıma süt ilave edilir ve kaynatmaya devam edilir. Yemek, tuz eklendikten sonra kıvam alıncaya kadar pişirilir. Tabağa konulan Diyarbakır Gendüme Aşının üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve servisi sıcak olarak yapılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Diyarbakır Gendüme Aşı 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.

9. Diyarbakır Habenisk Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1104
Tescil Tarihi	: 11.05.2022
Başvuru No	: C2020/226
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Habenisk Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Habenisk Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Habenisk Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Habenisk Çorbası; dövme buğday, yeşil mercimek, nohut, kuru soğan ve sadeyağ kullanılarak yapılan kıvamlı bir çorbadır.

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

Üretim Metodu:

Diyarbakır Habenisk Çorbasının üretiminde kullanılan dövme buğday, yeşil mercimek, kuru soğan ve nohut, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Habenisk Çorbası Bileşenleri (6 kişilik):

- 450 g yeşil mercimek
- 250 g dövme buğday
- 125 g nohut
- 75 g sadeyağ
- 1 adet kuru soğan
- 5 g tuz
- 5 g pul biber
- 1,5 l su

Hazırlanması:

Bir gece önceden suda bekletilen nohut, dövme buğday ile birlikte suda haşlanır. Üzerine yıkanmış yeşil mercimek ve kaynar su ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Yemeklik doğranan soğan, pembeleşinceye kadar sadeyağda kavrulup çorbaya eklenir ve çorba yoğun bir kıvama gelinceye kadar pişirilir. Üzerine pul biber serpilerek Diyarbakır Habenisk Çorbasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Diyarbakır Habenisk Çorbası 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.

10. Diyarbakır Hedik Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.08.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1105
Tescil Tarihi	: 11.05.2022
Başvuru No	: C2020/227
Başvuru Tarihi	: 17.08.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Hedik Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Hedik Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Hedik Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Hedik Yemeği; buğday, nohut, buğday unu, kuru soğan, sadeyağ, biber salçası ve kekik kullanılarak yapılan yemektir. Sadeyağ, kıl keçisi sütünden elde edilir.

Geçmişe eskiye dayanan Diyarbakır Hedik Yemeği, Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Diyarbakır'da bebeklerin ilk dişini çıkarması vesilesiyle yapılan bir kutlama yemeğidir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Hedik Yemeğinin üretiminde kullanılan buğday, nohut, kıl keçisi sütünden elde edilmiş sadeyağ, soğan, buğday unu, biber salçası ve kekik, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Hedik Yemeği Bileşenleri (6 kişilik):

- 450 g buğday
- 250 g nohut
- 40 g un
- 75 g sadeyağ
- 10 g kuru kekik
- 20 g biber salçası
- 1 adet kuru soğan
- 5 g pul biber
- 5 g tuz
- 2 l su

Hazırlanması:

Bir gece önceden ıslatılan nohut buğday suda iyice haşlanır. Yemeklik doğranan kuru soğan kavrulur. Üzerine un ilave edilen soğanlar kavrulmaya devam edilir. Kavrulan karışıma biber salçası, haşlanmış nohut, buğday ve kaynar su ilave edilir. Tuz ilave edildikten sonra kıvam alıncaya kadar pişirilir. Kekik ve pul biber ilave edilir. Diyarbakır Hedik Yemeğinin servisi sıcak olarak yapılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metodunun uygunluğu.
- Diyarbakır Hedik Yemeği 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.

11. Diyarbakır Pencegoşt Pilavı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1106
Tescil Tarihi	: 11.05.2022
Başvuru No	: C2020/364
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Pencegoşt Pilavı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Pencegoşt Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Pencegoşt Pilavı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Pencegoşt Pilavı; kuzu ciğeri, ciğer perdesi, 337 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Karacadağ Pirinci, kuru soğan, tereyağı ve çeşitli baharatlar kullanılarak yapılan yemektir. Ciğer ve ciğer perdesi, 1 yaşına gelmiş kuzudan, tereyağı ise kıl keçisinden elde edilir.

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

Üretim Metodu:

Diyarbakır Pencegoşt Pilavının üretiminde kullanılan kuzu ciğeri ve kıl keçisi sütünden elde edilen tereyağı, tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Pencegoşt Pilavı Bileşenleri (4 kişilik):

- 1 adet kuzu ciğeri
- 1 adet büyük ciğer perdesi
- 500 g Karacadağ Pirinci
- 1 adet kuru soğan
- 200 g tereyağı
- 2 adet yumurta
- 10 g kuru nane
- 20 g pul biber
- 5 g karabiber
- 20 g tuz
- 1,5 l su

Hazırlanması:

100 g tereyağı bir tavada eritilir, üzerine yemeklik doğranmış soğan ilave edilip kavrulur. Üzerine karabiber, pul biber, kuru nane ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Küçük küp şeklinde doğranmış ciğer karışıma eklenir ve kavurmaya devam edilir. Ciğer kavrulunca, karışım ocaktan alınır.

Yıkılmış Karacadağ Pirinci 100 g tereyağında kavrulur. Tuz ve su ilave edilip, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirilir.

Büyük ciğer perdesi açılarak, 20x20 cm ebadında dörde bölünür. Parçalardan her biri, birer kâsenin içine yerleştirilir ve üzerlerine kavurulmuş ciğer karışımı ile pilav koyulur. Karışımın üzeri, ciğer perdesinin kenarlarıyla

örtülüp ters çevrilerek tepsiye yerleştirilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür ve önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar kızartılır. Diyarbakır Pencegoşt Pilavının servisi sıcak olarak yapılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Diyarbakır Pencegoşt Pilavı 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.

12. Van Ayran Aşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1107
Tescil Tarihi	: 11.05.2022
Başvuru No	: C2021/000068
Başvuru Tarihi	: 15.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Ayran Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Caddesi No: 51 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Ayran Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Van Ayran Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Ayran Aşı; buğday unu, yoğurt, yumurta, su ve tuz ile hazırlanan karışıma dövme buğday, sakız kabağı, tereyağı, evelik otu veya ıspanak ilave edilmesiyle hazırlanan bir yemektir. Servisi, üzerine ince kıyılmış taze kişniş eklendikten sonra sıcak olarak yapılır. Evelik otu ilkbahar ve yaz mevsimlerinde yetiştiği için, bu mevsimlerin dışında üretilen Van Ayran Aşında ıspanak kullanılır.

Van Ayran Aşının geçmişi eskiye dayanır ve Van ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Ayran Aşının üretiminde kullanılan evelik otu tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Van Ayran Aşı için bileşenler (8 kişilik)

- 200 g dövme buğday (den)
- 1 adet orta boy sakız kabağı
- 100 g evelik otu veya 100 g ıspanak
- 500 g yoğurt
- 30 g buğday unu
- 1 yumurta
- Taze kişniş
- 100 g tereyağı
- Su
- 10 g tuz

Hazırlanması:

Buğday ve küp şeklinde doğranmış sakız kabağı ayrı tencerelerde suda haşlanır. Başka bir tencerede 800 ml su, un, yoğurt, tuz ve yumurta iyice karıştırıldıktan sonra orta ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılır. Karışım kaynayınca kısık ateşe getirilerek haşlanmış buğday ve kabak ilave edilir. Kısık ateşte 5 dakika kaynatıldıktan sonra 1,5 cm uzunluğunda doğranmış evelik otu / ıspanak ilave edilir. Evelik otu / ıspanak yumuşayınca tereyağı eklenip 5 dakika kaynatılır. Van Ayran Aşının servisi, üzerine ince kıyılmış taze kişniş eklendikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Van Ayran Aşının geçmişi eskiye dayanır. Van ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Van Ayran Aşının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Doğu Anadolu Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu ile Van Aşçıları ve Pastacılar Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Van Ayran Aşı 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. 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. Erzurum Kıtlama Şekeri

112 sayılı ve 01.11.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2019/179 numaralı Erzurum Kıtlama Şekeri coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Erzurum Kıtlama Şekeri; TS 861 Beyaz Şeker Standardına uygun kristal toz şeker kullanılarak sert sıkıştırma tekniği ile üretilen beyaz renkli sert şekerdir.”

ifadesi,

“Erzurum Kıtlama Şekeri; TKG Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker kullanılarak sert sıkıştırma tekniği ile üretilen beyaz renkli sert şekerdir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Polarizasyon değeri (en az)”

ifadesi,

“Polarizasyon değeri (°S) (en az)”

şeklinde değiştirilmiştir.

- Başvuruda geçen “kristal şeker” ifadeleri, “beyaz şeker” olarak değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Erzurum Kıtlama Şekeri

Başvuru No	: C2019/179
Başvuru Tarihi	: 11.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Kıtlama Şekeri
Ürün / Ürün Grubu	: Şeker / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Kıtlama Şekeri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Kıtlama Şekeri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Kıtlama Şekeri; TGK Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker kullanılarak sert sıkıştırma tekniği ile üretilen beyaz renkli sert şekerdir. Sert olması nedeniyle kolay erimez. Üretimde kullanılan beyaz şeker, şeker pancarından elde edilir.

Erzurum Kıtlama Şekerinin üretim uzunluğu 22-25 cm, eni ise 1,8-2 cm olup depolama ve pazarlama şartlarına bağlı olarak boyutu küçültülebilir.

Erzurum Kıtlama Şekerinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Polarizasyon değeri (°S) (en az)	99,7
İnvert şeker % (m/m) (en çok)	0,04
İletkenlik kütü % (m/m) (en çok)	0,027
Kurutma kaybı % (m/m) (en çok)	0,1
SO ₂ (mg/kg) (en çok)	10
Suda çözünmeyen madde (mg/kg)	30

Erzurum Kıtlama Şekeri kişisel tüketime hazırlanırken şeker makasıyla 3-5 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen şekerden, “ısırılıp” (kıtlanıp) küçük bir şeker parçası alındığı için “kıtlama şeker” olarak tanımlanır.

Erzurum’un çay içme kültürü; özellikle şeker tüketimini azaltmak için, ağıza bir parça şeker alıp bu şekerle birkaç bardak çay içme şeklindedir. Bu nedenle kolay erimeyen sert şeker üretimi amaçlanmış ve 1956 yılında Erzurum’da Şeker Fabrikası kurulmasıyla birlikte Erzurum Kıtlama Şekeri de üretilmeye başlamıştır.

Geçmişe eskiye dayanan ve coğrafi sınırın çay içme kültürü içinde önemli bir yere sahip olan Erzurum Kıtlama Şekerinin coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Kıtlama Şekerinin hammaddesi, şeker pancarından üretilen beyaz şekerdir. Karasal iklimde ve özellikle gece ile gündüz arasındaki sıcaklık farkının fazla olduğu yerlerde yetişen şeker pancarındaki şeker (sakaroz) oranı yüksek olur. Bu sebeple Erzurum Kıtlama Şekerinin üretiminde başta Erzurum olmak üzere Van, Ağrı ve Muş gibi karasal iklimin hâkim olduğu Doğu Anadolu Bölgesinde yetiştirilen şeker pancarlarından elde edilen beyaz şeker tercih edilir.

Fabrikadan alınan beyaz şeker, prizma şeklindeki paslanmaz çelikten yapılmış ambara boşaltılır. Beyaz şeker, ambarın alt bölgesinde bulunan çarklar ile bir miktar öğütüldükten sonra helezonik borularla kıtlama şeker üretiminde kullanılan şeker makinasının mikser kısmına aktarılır ve zamanlayıcı röleler ile belirli aralıklarla ve 500 kg şeker 7 litre su eklenerek karıştırılır.

Kıtlama şekerini üretimi için kullanılan cihaz, belirli sayılarda kalıplardan oluşur. Kalıplar, korozyona maruz kalmamaları için kompozit bir malzeme olan pirinçten yapılır. Makine dönme hareketi yaparken, çarklar vasıtasıyla mikserden bir miktar toz şeker kalıpların içine alır ve dönmeye başlar. Dönme işlemi bittikten sonra 60 cm boyunda dönen dairesel paslanmaz çelikten yapılmış baskı bölümüne aktarılır. Şeker baskı yerine geldiğinde 60 KN’lik bir

basınçla sıkıştırılır, kalıptan düşürücüler vasıtasıyla bandın üstüne düşürülür ve bantla birlikte endüstriyel fırına iletilir.

Fırının sıcaklığı 220-250°C, boyutları ise 30 x 60 m'dir. Fırından geçirildikten sonra 3 saat kurutulup nemi iyice uzaklaştırılan şeker, 3 x 6 m boyutundaki soğutucularda şoklanarak sertleştirilir.

Erzurum Kıtlama Şekerinin üretim uzunluğu 22-25 cm, eni ise 1,8-2 cm olup depolama ve pazarlama şartlarına bağlı olarak boyutu küçültülebilir.

Üretim aşamaları tamamlanan Erzurum Kıtlama Şekeri, üstü açık kaplarda istiflenir ve 1 hafta dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen şekerler, fabrikalarda tam otomatik makinelerde el değmeden polipropilen çuvallara doldurulur ve çuvalların ağızları dikilir.

Erzurum Kıtlama Şekeri; kuru ve serin depolarda saklanmalı ve ıslanmayı önlemek için yerden 30 cm yüksekliğindeki tahta ızgaraların üzerine konmalıdır. Uygun şartlarda saklandığı takdirde raf ömrü 2 yıldır. Kişisel tüketim amaçlı kullanımlarda ise kapaklı cam kavanozlarda saklanmalıdır.

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

Erzurum Kıtlama Şekerinin geçmişi eskiye dayanır ve Erzurum'un çay içme kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Erzurum Kıtlama Şekerinin coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan üretimin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsasından, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden ve Erzurum Esnaf Sanatkarlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan beyaz şekerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Son ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu ve gerekli görülmesi halinde kimyasal özelliklerinin uygunluğu bakımından analiz yapılması.
- Ambalaj ve saklama koşullarının uygunluğu.
- Erzurum Kıtlama Şekeri ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Sivas Pastırması

113 sayılı ve 05.11.2021 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2020/338 numaralı Sivas Pastırması ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

Başvuru içerisindeki bütün “kaynak tuzu” ve “öğütülmüş çemen” ibareleri “yeraltı kaynak tuzu” ve “öğütülmüş çemen unu (buy otu unu)” şeklinde değiştirilmiştir.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

ifadesi,

”Üretimde kullanılan nitrit miktarı en fazla 150 mg/100 kg karışımdır. Çemen hamurunda yapay renklendirici bulunmaz. Çemen kaplaması homojen olup en fazla 3 mm’dir. Tekstürel açıdan sertlik 1 değeri 2 N’den fazla değildir. pH değeri 5,4-5,8 aralığındadır. Nem oranı çemen hariç kütlece en çok %40’tır. Tuz oranı en fazla %6’dır. Maya-küf sayısı, 10-102 kob/g düzeyini geçmez. Escherichia coli ve Salmonella içermez.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“100 kg Sivas Pastırması Üretimi için Gereken Bileşenler:

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

10 kg Sivas’ta üretilmiş karıncabaş kaynak tuzu
150 g sodyum nitrit
Yıkamak için içme suyu

100 kg Sivas Pastırması için çemen bileşenleri:

20 litre içme suyu
20 kg irmik boyutunda öğütülmüş çemen unu
2,5 kg öğütülmüş sarımsak
400 g tatlı toz kırmızıbiber ”

ifadesi,

“100 kg Sivas Pastırması Üretimi için Gereken Bileşenler:

- 80-85 kg en az 18 ay Sivas ilinde yetiştirilmiş ve 2 yaşını doldurmuş erkek danaların kemiksiz ve traşlanmış sırt ve bonfile etleri.
- 6-6,5 kg Sivas ilinde üretilen karıncabaş yeraltı kaynak tuzu
- 150 mg sodyum nitrit
- Yıkamak için içme suyu
- Çemen Hamuru

- 10-12 l içme suyu
- 10-12 l ırmık boyutunda öğütölmüş çemen unu (buy otu unu)
- 2-2,5 kg öğütölmüş sarımsak
- 400-450 g tatlı toz kırmızıbiber”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Denetime esas kriterler aşığıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan etin ve kaynak tuzunun uygunluğu. (Etin temin edildiği hayvanın menşei, yaşı, cinsiyeti gibi özellikleri hayvan pasaportu bilgileri üzerinden denetlenir.)
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün mikrobiyolojik, duyuşal ve kolorimetrik özelliklerinin uygunluğu.
- Çemen kalınlığının uygunluğu.
- Tuz oranının uygunluğu.
- Sivas Pastırması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.”

ifadesi,

Denetime esas kriterler aşığıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan etin ve yeraltı kaynak tuzunun uygunluğu. (Etin temin edildiği hayvanın menşei, yaşı, cinsiyeti gibi özellikleri hayvan pasaportu bilgileri üzerinden denetlenir.)
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün mikrobiyolojik, duyuşal ve kolorimetrik özelliklerinin uygunluğu.
- Çemen kalınlığının uygunluğu.
- Ürünün nem oranının uygunluğu.
- Tuz oranının uygunluğu.
- Sivas Pastırması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

1. Sivas Pastırması

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

Sivas Pastırmasında erkek danadan elde edilen sırt ve bonfile eti, öğütölmüş çemen unu (buy otu unu) ve karıncabaş olarak ifade edilen boyuttaki yeraltı kaynak tuzu kullanılır. Sivas Pastırmasına karakteristik özelliğini kazandıran bir diğer önemli unsur kurutma işleminin tamamen doğal hava şartlarında yapılmasıdır. Pastırmanın doğal ortamda kurutulması ile etin tüm tabakalarında aynı oranda kuruma sağlanır. Üretim süresi hava sıcaklığına ve hava akım hızına bağlı olarak değişir. Yaz aylarında (25-30 m/s hava akım hızında ve 25-35 °C sıcaklıkta) üretim

13-14 gün sürerken, kış aylarında (5 m/s hava akım hızında ve -10/+5°C sıcaklıkta) üretim 22 güne kadar çıkar. Sivas Pastırmasının üretiminde kontrollü klima odaları kullanılmaz.

Üretimde kullanılan nitrit miktarı en fazla 150 mg/100 kg karışımdır. Çemen hamurunda yapay renklendirici bulunmaz. Çemen kaplaması homojen olup en fazla 3 mm'dir. Tekstürel açıdan sertlik 1 değeri 2 N'den fazla değildir. pH değeri 5,4-5,8 aralığındadır. Nem oranı çemen hariç kütlece en çok %40'tır. Tuz oranı en fazla %6'dır. Maya-küf sayısı, 10-102 kob/g düzeyini geçmez. Escherichia coli ve Salmonella içermez.

Sivas Pastırmasının iç kesitinin kolorimetrik renk değerleri:

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

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

Üretim Metodu:

Kullanılan Aletler:

Krom pastırma baskı makinesi
Krom pastırma tuzlama teknesi
Tartım aletleri
Askı ipi

Yerden en az 10 m yükseğe konumlandırılmış, kemirgen ve sineklerden korunaklı, askılı doğal kurutma alanı
100 kg Sivas Pastırması Üretimi için Gereken Bileşenler:

- 80-85 kg en az 18 ay Sivas ilinde yetiştirilmiş ve 2 yaşını doldurmuş erkek danaların kemiksiz ve traşlanmış sırt ve bonfile etleri.
- 6-6,5 kg Sivas ilinde üretilen karıncabaş yeraltı kaynak tuzu
- 150 mg sodyum nitrit
- Yıkamak için içme suyu
- Çemen Hamuru
 - 10-12 l içme suyu
 - 10-12 l irmik boyutunda öğütülmüş çemen unu (buy otu unu)
 - 2-2,5 kg öğütülmüş sarımsak
 - 400-450 g tatlı toz kırmızıbiber"

Üretim aşamaları:

Söküm: Pastırmalık etler büyük kitleler halinde kemiklerinden ayrılır.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

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

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

6. Bölüm

Düzeltilmelerin Yayımı

1. Aydın Yuvarlaması

124 sayılı ve 05.05.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde C2021/000382 başvuru numaralı ve Aydın Yuvarlaması ibareli coğrafi işaret başvurusunda, aşağıda belirtilen başlık sehven yanlış yazılmıştır.

- **Coğrafi İşaretin Adı:**

“Aydın Yuvalaması”

ifadesi,

“Aydın Yuvarlaması.”

şeklinde değiştirilmiştir.