

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: 134
Yayın Tarihi: 03.10.2022**

**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 134. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	46
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	73
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	75

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 134. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2019/172	Zile Beji Mermeri	9
2.	C2020/467	Sındırgı Kornişonu	11
3.	C2021/000157	Atlantı Dededağ Tulum Peyniri	13
4.	C2021/000172	Erzurum Ketesi	15
5.	C2021/000299	Manisa Asma Yaprağı	18
6.	C2021/000315	Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı	21
7.	C2021/000472	Osmaniye Zeytinyağı	23
8.	C2022/000043	Biga Peynir Tatlısı	26
9.	C2022/000061	Elmadağ Tandır Ekmeği	28
10.	C2022/000122	Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı	30
11.	C2022/000132	Avşa Ada Karası Üzümlü	33
12.	C2022/000143	Ordu Fındıklı Burma Tatlısı	36
13.	C2022/000213	Hakkari Girara Huluga	38
14.	C2022/000214	Hakkari Gulol	40
15.	C2022/000215	Hakkari Kadesi	42
16.	C2022/000216	Hakkari Kepaye	44

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.	1221	Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi	46
2.	1222	Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası	48
3.	1223	Ermenek Helvası	51
4.	1224	Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı	53
5.	1225	Kazan Kavurması	56
6.	1226	Elazığ Geven Balı	58
7.	1227	Marmaris Yer Fıstığı	61
8.	1228	Tekirdağ Soğanı	64
9.	1229	Kilis Şıhlamahşe	67
10.	1230	Erzurum Tel Helvası	69
11.	1231	Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği	71

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 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/390	Diyarbakır Şırdanlı Pastırması	73

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	372	Vakfıkebir Ekmeği	75

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Zile Beji Mermeri

Başvuru No	: C2019/172
Başvuru Tarihi	: 08.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Zile Beji Mermeri
Ürün / Ürün Grubu	: Mermer / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Zile Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Ali Kadı Mah. Adnan Menderes Cad. Giray Han Konağı No:50 Zile TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat ili Zile ilçesinin Yünlü, Derebaşı, Çayır Köyleri
Kullanım Biçimi	: Zile Beji Mermeri ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında; Zile Beji Mermeri ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zile Beji Mermeri, metomorfizma (başkalaşım) olayı sonucunda, kalker ve dolomitik kalkerlerin yeniden kristalleşmesiyle meydana gelmiş bileşimdir.

Zile Beji Mermeri petrografik olarak tanımlandığında; karbonat grubu mineraller ortalama (kalsit, hacimsel olarak %70-90), mikro fosil kavkılar ortalama (hacimsel olarak %10-20), kuvars mineralleri ortalama (Hacimsel olarak %0,5-1,5), intraklastlar ortalama (hacimsel olarak %2-6) ve opak mineraller ortalama (hacimsel olarak %0,5-2) tespit edilmiştir. Kayacın çimentosu mikritik karbonat çamurudur. Bu ürün, fosil varlığı nedeniyle biyomikrit dokuludur. Biyomikrit de kireçtaşının bir türü olup, fosilli kireçtaşı için kullanılan bir tanımlamadır. Bölgedeki mermer varlığının büyük bir kısmı mikrit dokulu olmasına rağmen, fosil kavkılarının varlığı bu ürünü farklılaştırır ve biyomikrit dokulu olmasını sağlar.

Kayaç; masif dokulu olup yer yer damarlıdır. TS 5694 EN 12407 Standardı'na göre, mikrokristalen yapıdadır. Kayacın tane büyüklüğü, TS EN 12407 Standardı'na göre, küçük taneli olarak nitelendirilmiştir.

Tablo 1. Zile Beji Mermeri Fiziksel ve Mekanik Özellikleri

Fiziksel ve Mekanik Özellikler	Birim	Değer
Atmosfer Basıncında Su Emme	%	0,1-0,4
Görünür Yoğunluk	kg/m ³	2674-2690
Açık Gözeneklilik	%	0,1-0,9
Tek Eksenli Basınç Dayanımı (Don Öncesi)	MPa	87,54-200,65
Tek Eksenli Basınç Dayanımı (Don Sonrası)	MPa	65,06-199,86
Yoğun Yük Altında Bükülme Dayanımı (Don Öncesi)	MPa	4,1-16,31
Yoğun Yük Altında Bükülme Dayanımı (Don Sonrası)	MPa	3,3-15,4
Kayma Direnci (Kuru)	SRV (dry)	32,8-45
Kayma Direnci (Yaş)	SRV (wet)	6-15,7
Aşınma Direnci	mm	16,5-19,5
Açık Gözeneklilik	%	0,1-0,9

Toplam Gözeneklilik	%	0,6-1,8
Isıl Şok Direnci Kütle Değişim (-)	%	0,03-0,06

Zile Beji Mermeri, yüksek sertlik değeri ve aşınma direncinin yüksekliği ile ön plana çıkan bir doğal taştır. Tek eksenli basınç dayanım değeri yüksektir.

Kimyasal analiz sonuçlarına göre bir değerlendirme yapıldığında; CaO miktarının yaklaşık % 52,14-56,08; Al₂O₃ miktarının yaklaşık %0,09-0,15; Fe₂O₃ miktarının yaklaşık %0,04-0,18; MgO miktarının yaklaşık %0,06-1,42 ve SiO₂ miktarının yaklaşık %0,36-0,65 aralıklarında olduğu görülür.

Üretim Metodu:

Zile Beji Mermeri; coğrafi sınır içerisinde yer alan ocaklardan, açık ocak işletme tekniği ile çıkarılır.

Bir maden ocağının aranması, o bölgede hüküm sürmüş olan jeolojik olayların tarihçesini ve etkili oldukları alanların geometrisinin çözümlenmesini, yeraltındaki konumunun belirlenmesini gerektirir. Bu hususların açıklığa kavuşturulması için jeolojik etüt, uzaktan algılama, jeofizik ve jeokimyasal etüt gibi yöntemlerle araştırma yapılarak blok verilebilecek alanlar saptanır.

Tespit edilen alanlarda jeomorfolojik (jeolojik ve topografik yapı) yapıya göre, hangi tipte (ova tipi, yamaç/sırt tipi ve doruk/tepe tipi) ocak açılacağına karar verilir. Madencilik tipine uygun teknoloji ve makine seçimi yapılır.

Tespit edilen ve düzenlenen alanlarda, çeşitli kesim yöntemleri ile bloklar halinde mermer kesilir. Büyük bloklar ayrılıp ebatlanarak istenilen boyutlara getirilir.

Elde edilen bloklar renk ve desenlerine göre sınıflandırılarak, pazar durumuna göre stok alanına ya da işlenmek üzere mermer fabrikalarına gönderilir. Mermerin blok olarak satışı sağlanabileceği gibi; ebatlama, kesme, silme, parlatma işlemlerinden geçirilerek plaka fayans vb. şekilde de satışa sunulabilir.

Denetleme:

Denetimler; Zile Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Zile Belediyesinden konuda uzman 1 kişi, Tokat Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden konuda uzman 1 kişi ve Zile Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman 2 kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Zile Beji üretim sahasının coğrafi sınır dâhilinde olması, fiziksel/kimyasal/petrografik özellikleri ile Zile Beji Mermeri ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Sındırgı Kornişonu

Başvuru No	: C2020/467
Başvuru Tarihi	: 31.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Sındırgı Kornişonu
Ürün / Ürün Grubu	: Kornişon / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Sındırgı Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Camicedit Mh. Cumhuriyet Meydanı N:1 Sındırgı BALIKESİR
Vekil	: Seda Karabey (Motto Uluslararası Patent ve Marka Dan. Hiz. Ltd Şti.)
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Sındırgı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sındırgı Kornişon ibareli ibaresi aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sındırgı Kornişon ibareli ibaresi logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sındırgı Kornişonu; coğrafi sınırda yetişen ve turşu üretiminde kullanılan kornişondur. Üretimde sertel ve vertina tohumları kullanılır. Yapısı sert olup büyüklüğüne göre 3 kalite olarak sınıflandırılır.

- 1. Kalite: 0-6 cm boy, en fazla 2 cm
- 2. Kalite: 6-9 cm boy, 2 – 3cm
- 3. Kalite: 9-12 cm boy ve 3 cm’den büyük

Sındırgı Kornişonu; drenajı iyi, kumlu-tınlı veya tınlı-kumlu organik maddesi zengin topraklarda ve yüksek rakımlı yerlerde yetişir. Ağır topraklarda çiçek teşekkülü gecikir. Kök kök hastalıkları gelişir ve çürümeler meydana gelir. Hafif toprakların özellikleri organik madde ile düzeltilerek, uygun ticari gübreleme yapılırsa, yetiştiricilikte kullanılabilir. Erkencilik için kumlu ve kumlu-tınlı topraklar, bunun yanında bol ürün almak için tınlı topraklar tercih edilir. İyi bir yetiştiricilik için toprağın pH değeri 5,5- 6,7 arasında olmalıdır.

Sındırgı Kornişonunun üretiminde, sıcaklığın mayıs ve ağustos aylarında 35 °C’nin altında olması, ürün özelliklerini doğrudan etki eder. Sındırgı Kornişon üretiminde iklim kadar bol sulama yapılabilmesi de oldukça önemlidir.

50 yılı aşkın süredir yetiştirilmekte olan Sındırgı Kornişonunun bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Sındırgı Kornişonunun bazı özellikleri

Özellik	Değer
Nem	93-95,16 g/100g
Mg (Magnezyum)	382-383,9 mg/kg
Toplam asitlik	0,11-0,13 g/100g (sitrik asit)
Kül	0,89-0,92 g/100g
Fe (Demir)	10-11,73 mg/kg

Üretim Metodu:

Sertel ve vertina tohumlarından olan Sındırgı Kornişonunun yetiştirilmesinde, mayıs ayının son haftasında seralarda fideleme işlemi yapılır, yani tohumlar viyollere ekilir. Ekilen tohumlar 2 günde bir ya da hava sıcaklığı 35 °C’nin üzerindeyse her gün sulanır.

Ekimden önce tarla 25-30 cm derinlikte sürülür ve karıklar açılır. Ekimde hasadın verimini arttırmak için karıklara, üzerlerinde 30 cm aralığında delikleri bulunan siyah poşetler uzunlamasına serilir.

Viyollere ekilen tohumlar, 15 içinde filizlenir ve ekimi takip eden bir ayın sonunda, tarladaki karıkların içine serilen poşetlerde bulunan deliklere ekim yapılır. Fidelerin gövde kısmının yaklaşık yarısı toprakla kapatılacağı için, ekim öncesi fidenin boyunun 25-30 cm üzerinde olması gerekir. Burada amaç, dikimden sonra rüzgâr ve diğer dış

faktörler nedeniyle bitkinin sarsılıp kökün olumsuz etkilenmemesidir. Kısaca rüzgâr gibi etkenlerden koruma amaçlı bitkinin mukavemetinin artırılması gerekir. Bu boylarda bitki çiçeklenmeye başlar.

Sebzenin olgunlaşma süreci boyunca haftada bir mantar ve böceklenme riskine karşı ilaçlama yapılır. Bununla birlikte yine aynı süre içinde doğal gübreler, verimi arttırmak için kullanılır. Bu gübrelerin yıllanmış olması, ürün özellikleri bakımından önemlidir.

Fidelere ilk can suyu verildikten sonra gün aşırı sulama yapılır. En uygun sulama şekli damla sulamadır. Çiftçini damla sulama imkânı yoksa masuraların yanına açılacak karıklara su verilerek salma sulama sistemi kullanılır. Sulama sabah ya da akşam yapılır. Hava sisli ise sabah sulama yapılmadan akşamları sulama yapılabilir. Ayrıca hava sıcaklığı 35 °C'nin üzerinde ise her gün damla sulama yapılabilir. Sulama işleminin başka yöntem ve zamanlarda olması bitkinin küflenmesine ve çürümeye neden olur.

Sulamalardan sonra toprak tavında iken bitkinin kök bölgesinin havalandırılması, kaymak tabakasının kırılması ve ot mücadelesi için çapa yapılır. Bitkiler sıra aralarını örtmeye başlayınca, yani tarlaya yayıldığında çapalama işlemine son verilir. Bahsi geçen yayılma süresi tarlaya bitkinin ekildiği tarihten itibaren 1 ay içerisinde gerçekleşir. Bitki toprağa yayıldıktan sonra çapalama yapılmaz.

Hava sıcaklığı ortalama 35 °C olması halinde ilk hasat, fidelerin dikiminden itibaren 25-30 gün sonra yapılır. Devam eden süre içinde tarla takip edilerek hasat işlemi devam ettirilir. Hava sıcaklığının ortalama 35 °C olması durumunda hasat 1,5 ay sürer. Ancak 35 °C'nin altında ise hasat süresi 2 aya kadar uzar, Hasat edilen Sındırgı Kornişonları, boyutlama makinelerinde büyüklüklerine göre sınıflandırılır. 1. Kalite: 0-6 cm boy, 2 cm en; 2. Kalite: 6-9 cm boy, 3 cm en ve 3. Kalite ise 9-12 cm boy ve 3 cm'den kalın olanlardır. Kök başı na 8-15 arasında meyve alınır. Turşuluk kornişonlar hasat edilir edilmez çok soğuk su ile hemen soğutulup 2 gün süre ile 7-10 °C sıcaklıkta saklanabilir. Ancak en ideali, aynı gün içinde ve soğuk hava tertibatı olan araçlarla turşu fabrikalarına gönderilmeleridir.

Denetleme:

Denetimler; Sındırgı Belediyesinin koordinasyonunda ve Sındırgı Belediyesinden, Sındırgı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve S.S Yaylabayır Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak ayrıca şikâyet olması ve gerek görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan çeşitlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün, nem, magnezyum, toplam asitlik, kül ve demir miktarları bakımından uygunluğunu ve Sındırgı Kornişon ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Atlantı Dededağ Tulum Peyniri

Başvuru No	: C2021/000157
Başvuru Tarihi	: 02.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Atlantı Dededağ Tulum Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Tulum peyniri / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: S.S. Atlantı Kasabası Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Başvuru Yapanın Adresi	: Atlantı Mah. Atlantı cd. no 132/1 Kadınhanı KONYA
Vekil	: Mehmet Şahin (Alkanlar Group Dan. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya İli Kadınhanı İlçesi Atlantı Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Atlantı Dededağ Tulum Peyniri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Atlantı Dededağ Tulum Peyniri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Atlantı Dededağ Tulum Peyniri; çiğ koyun sütü kullanılan, telemesi 100°C'de haşlanan, kaya tuzu ile yoğrulup deri tulumlara basılarak üretilen tulum peyniridir. Üretimde kullanılan çiğ süt, özellikle 15 Nisan -15 Haziran tarihlerinde sağılan koyunlardan elde edilir.

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinde tulum olarak en az 2 kg'lık koyun ve keçi derileri kullanılır. Kesilen hayvanların derisi tulum olarak (tüm halinde) çıkarılarak tuzlanır ve güneşte kurutulur. Peynir basılmadan önce su ile ıslatılır ve tuzlanır ardından peynir basılır.

Ağırlıkları 2-15 kg olan küçük boy tulumlar en az 90 gün; 25- 30 kg olan orta boy tulumlar en az 105 gün ve 35-40 kg olan büyük boy tulumlar en az 120 gün 4-7°C sıcaklık ve %70-75 neme sahip ortamda olgunlaştırılır.

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin safran sarısı (RGB: 244-196-48) ile soluk sarı (RGB:240-220-130) arasında rengi bulunur. Peynirin, telemesi haşlandığı için yapısı liflidir. Tulumun kenarında kısmına hafif sert olan yapısı, kenardan içe doğru 3-4 cm'den sonra yumuşamaya başlar.

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin geçmiş eskiye dayanır. İsmi; coğrafi sınırda bulunan Atlantı Ovası ile ovaya bitişik olan Dede Dağ'dan alır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Haşlanmış telemenin fırınlanmış kaya tuzu ile yoğrulması ve ayrıca üretimde kullanılan tulumların hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin üretiminde kullanılan süt özellikle, coğrafi sınırda yetişerek 15 Nisan -15 Haziran tarihlerinde meraya çıkan koyunlardan elde edilir.

Öncelikle tulumlar hazırlanır. Üretimde kullanılan deri tulum; genellikle işletmelerin kendi hayvanlarından elde ettikleri en az 2 kg'lık küçükbaş hayvan derisidir. Özellikle yaz aylarında kesilen hayvanların derisi, tulum şeklinde çıkarılıp ters çevrilir, tuzlanarak tahta askılar ile duvarlara asılır ve güneş ışığında kurutulur. 6 ile 8 ay süresince bekletilir. Peynirin tulumla basılmasından 1 hafta önce askıdan indirilir, soğuk su kazanlarında 1,5-2 saat ıslatılarak kaya tuzu ile muamele edilerek bezlere sarılır. Deri tulum elastik hal alınca dış yüzeydeki kıllar kırkım makası veya düz makasla temizlenir. Deri tulum kesilen kılların tulumdan uzaklaştırılması için soğuk su ile birkaç kez yıkanır. Deri tulumun, içi dışarı gelecek şekilde çevrilerek bıçak yardımı ile bağ doku ve yağ parçaları temizlenir. Kaya tuzu ile içi ve dışı bolca tuzlanan deri bu şekilde serin bir yerde bez içerisinde 10-12 saat bekletilir. Peynirin

tuluma basılacağı gün deri şekil olarak makasla kesilerek dikişe uygun hale getirilir. Dikiş izinin, derinin alt kısmının orta çizgisine gelecek şekilde olmasına özen gösterilir. Deri tulum yorgan iğnesi ve pamuk ipliği ile iç kısımdan başlanıp, sık dikiş uygulanarak dikilip ters çevrilir. Bu şekilde tulum peynir basımına uygun hale getirilir.

Ardından tuluma basılacak peynirin hazırlanması işlemine geçilir. İşletmeye ulaşan çiğ sütte antibiyotik kalıntısı olup olmadığı analiz edilir. Antibiyotik olmadığı belirlenen süt, pH kontrolü yapılarak 6,6-6,8 arasında ise duyuusal ve görsel analize tabi tutulup uygun bulunduktan sonra, sıcaklığı 38°C olan ve odun ateşi ile çalıştırılan kazanlarda ısı işlem uygulanır. Yağ miktarı %5 oranına düşürülen süte maya ilave edilip 36°C sıcaklıkta 70-80 dakika mayalandırılır. Mayanın miktarı, 40 litre süte 6 ml peynir mayası olacak şekilde ayarlanır.

Pıhtı oluşunca, bez peynir torbalara doldurulur. Torbaların üzerine, 40 litre süttten elde edilmiş pıhtı için yaklaşık 10 kg ağırlık konarak 12 saat baskıda tutularak peynir altı suyu uzaklaştırılır. 5-6 gün dinlendirildikten sonra bıçakla 1-2 cm kalınlığında dilimlenir, bez peynir çuvarlarına doldurulur ve 100°C'deki suda 10-12 dakika haşlanır. Haşlanan teleme, kg teleme başına 50 g kaya tuzu ilave edilerek el ile yoğrulup deri tulumlara basılır. Üzerine yüzeyini kaplayacak şekilde kaya tuzu konur, tulumun ağzı ve kolları bağlanıp 5-6 gün peynir altı suyunun sızması sonlanıncaya kadar bekletilir. Kapatılan tulum, yaklaşık 15°C'deki suda 2-3 kez ovularak yıkanır ve tulumun üzerine, 4 cm mesafeli delikler açılır. Telemenin kg'ı başına 7 g kaya tuzu kullanılarak tulumun dışı avuç içi ile ovulur. Ağırlıkları 2-15 kg olan küçük boy tulumlar en az 90 günde; ağırlıkları 25- 30 kg kadar olan orta boy tulumlar en az 105 gün; ağırlıkları 35-40 kg olan büyük boy tulumlar en az 120 günde 4-7°C sıcaklık ve %70-75 neme sahip ortamda olgunlaştırılır. Peynir üretimi, üretime başlanılan nisan ayından itibaren haziran ayı sonuna kadar devam eder.

Olgunlaşma dönemi sonunda, örnekleme usulü ile peynirlerin özellikleri denetlenir. Renk, sertlik, tat ve koku özelliklerine göre değerlendirilen peynirler eylül ayından itibaren satışa sunulur. Satışa hazır hale gelen peynirlerin nem oranı %45'den fazla olmamalı, kuru maddedeki yağ oranı ise %35'ten az olmamalıdır.

Atlantı Dededağ Tulum Peyniri; olgunlaştırmanın yapıldığı tulum içinde satışa sunulur ve 0/+4°C'de koşullarında 12 ay muhafaza edilebilir.

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

Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Haşlanmış telemenin fırınlanmış kaya tuzu ile yoğrulması ve tulumların hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen koyunlardan elde edilen süt kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Atlantı Dededağ Tulum Peynirinin üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Atlantı Kasabası Tarımsal Kalkınma Kooperatifi koordinasyonunda, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Atlantı Kasabası Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan sütün coğrafi sınırdan temin edilmesi; özellikle deri tulumların hazırlanması, telemeye uygulanan işlemler ve muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk; ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Atlantı Dededağ Tulum Peyniri ibaresi, logosu 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. Erzurum Keti

Başvuru No	: C2021/000172
Başvuru Tarihi	: 09.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Keti
Ürün / Ürün Grubu	: Kete / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
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 Keti ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Keti ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Keti iki şekilde üretilen ketedir. Erzurum Sini Keti; tereyağı, buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan hamurun oklavayla açılması, kavrulmuş unlu iç harç konup sini adı verilen tepside fırında pişirilmesi suretiyle; Erzurum Tandır Keti ise tereyağı, süt, yumurta akı, su, buğday unu, tuz ve kuru maya ile hazırlanan hamurun oklavayla açılması ve iç harç konup tandırda pişirilmesi suretiyle üretilir. Erzurum Tandır Ketesinde, kavrulmuş unlu iç harcın yanı sıra, peynirli iç harç veya ceviz içi kullanılır.

Erzurum Ketesinin yufkası 1-2 mm kalınlığındadır. Yufkaların ince olması, Erzurum Ketesinin kabarması ve gevrek yapıda olması bakımından önemlidir.

Erzurum Sini Keti 12x12 cm boyutunda kare şeklinde ve pişmemiş haldeki bir adet kete hamurunun ağırlığı 250 g; Erzurum Tandır Keti ise 12 cm çapında daire şeklinde ve pişmemiş haldeki bir adet kete hamurunun ağırlığı 300 g'dır.

Erzurum Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

25 adet Erzurum Sini Keti üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Erzurum Sini Ketesinin hamuru için bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 250 g tereyağı
- 500 ml su
- 10 g tuz

1 adet Erzurum Sini Ketesini açmak için bileşenler:

- 10 g buğday unu
- 5 g nişasta
- 50 g tereyağı

Erzurum Sini Ketesinin kavrulmuş unlu iç harcı için bileşenler:

- 150 g buğday unu
- 50 g tereyağı
- 15 g tuz

Erzurum Sini Ketesinin hazırlanması:

Erzurum Sini Ketesinin iç harcı; un, tereyağı ve tuzun bir tencerede un kokusu gidinceye kadar yaklaşık 100°C’de 15 dakika karıştırılarak kavrulmasıyla hazırlanır ve oda sıcaklığına kadar soğutulur.

Keteyi açmak için 1/2 oranında nişasta/un karışımı hazırlanır.

Bir kapta su, tereyağı ve tuz karıştırılıp üzerine azar azar buğday unu ilave edilerek yoğrulup elde edilen hamur, 30 dakika dinlendirilmeye bırakılır. Dinlendirilen hamurdan 50 g’lık parçalar alınır, her bir parça için nişasta/un karışımından 15 g serpilir ve oklavayla, 1-2 mm kalınlığında 25 cm çapında yufkalar açılır. Yufkanın üzeri yaklaşık 50 g tereyağı ile yağlanır. Yufkaların kenar kısımları ortaya katlanır, 25-30 g iç harç konur ve kare şeklinde katlanarak tepsiye dizilir. Ketelerin üzerine, yumurta sürülür ve 250 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30-45 dakika pişirilir.

20 adet Erzurum Tandır Ketesi üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Erzurum Tandır Ketesinin hamuru için bileşenler:

- 400 ml süt
- 500 g tereyağı
- 6 g tuz
- 10 g kuru maya
- 1 adet yumurta akı
- 800-1000 ml su
- 1 kg buğday unu

1 adet Erzurum Tandır Ketesini açmak için bileşenler:

- 10 g buğday unu
- 5 g nişasta
- 50 g tereyağı

Erzurum Tandır Ketesinin kavrulmuş unlu iç harcı için bileşenler:

- 1 kg un
- 750 g tereyağı
- 15 g tuz

Erzurum Tandır Ketesinin peynirli iç harcı için bileşenler:

- 250 g beyaz peynir
- 150 g maydanoz

Erzurum Tandır Ketesinin cevizli iç harcı için bileşenler:

- 300 g iri kıyılmış ceviz içi (her bir kete için 15 g kullanılır.)

Erzurum Tandır Ketesinin hazırlanması:

Erzurum Tandır Ketesinin kavrulmuş unlu iç harcı; un, tereyağı ve tuzun bir tencerede un kokusu gidinceye kadar yaklaşık 100°C’de 15 dakika karıştırılarak kavrulmasıyla hazırlanır ve oda sıcaklığına kadar soğutulur.

Keteyi açmak için 1/2 oranında nişasta/un karışımı hazırlanır.

Peynirli iç harcı; Beyaz peynir elle ufalanır, ince doğranmış maydanozla karıştırılır.

Geniş bir kaba süt ve tereyağı konur. Kuru maya, tuz ve yumurta akı ilave edilip karıştırılır, üzerine azar azar un eklenip yoğrularak hamur elde edilir ve 1,5-2 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamurdan 70 g'lık parçalar alınır, her bir parça için nişasta/un karışımından 15 g serpilir ve oklavayla 1-2 mm kalınlığında 25 cm çapında yufkalar açılır. Her bir yufkanın üzeri yaklaşık 50 g tereyağı ile yağlanır. Her bir yufka yaklaşık 5 cm eninde, 9 parça olacak şekilde kesilir. Kesilen yufkalar 3 kat olacak şekilde üst üste konur, rulo haline getirilip alt tarafı sıkıştırılarak birleştirilir. İsteğe bağlı olarak 30-40 g kavrulmuş unlu harç, 30-40 g peynirli harç veya 15 g ceviz içi konur ve hamur kendi etrafında döndürülerek daire şekli verilir. Üzerine yumurta sürülüp tandırda 35-40 dakika pişirilir.

Erzurum Ketesi rutubetsiz ortamda 3 gün, buzdolabında 1 hafta, şoklanmış halde 6 ay saklanabilir.

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

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

Denetleme:

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

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

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

5. Manisa Asma Yapağı

Başvuru No	: C2021/000299
Başvuru Tarihi	: 03.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Manisa Asma Yapağı
Ürün / Ürün Grubu	: Asma yapağı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: 2. Anafartalar Mah. 1513. Sok. Şehzadeler MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ilinin Ahmetli, Akhisar, Demirci, Gölarmara, Gördes, Kırkağaç, Köprübaşı, Kula, Salihli, Sarıgöl, Saruhanlı, Selendi, Soma, Şehzadeler, Turgutlu ve Yunusemre ilçeleri.
Kullanım Biçimi	: Manisa Asma Yapağı ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Manisa Asma Yapağı ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Manisa Asma Yapağı, 418 sayı ile tescilli Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlü asmasının çok koyu olmayan yeşil renkli, ince, az tüylü ve çoğunlukla dilimsiz, damarsız veya az damarlı olan taze yaprakları kullanılarak coğrafi sınırdaki üretilen salamura asma yapağıdır. Salamurası % 8-15 tuz (NaCl) ve % 0,1 sitrik asit (limon tuzu) içerir ve salamura edilen yapraklar, sarı-yeşil renge sahip olur.

Manisa'da bağcılık tarihi antik çağa kadar uzanır. Gediz Irmağının suladığı ovaya Antik Çağ'da "Üzüm Ovası" ya da "Lidya'nın Altın Ovası" denilmekteydi. Üzüm ve asma yapağı figürleri, o çağlarda yapılan mermer işlerinde yaygın olarak yer almıştır.

Coğrafi sınırın iklimi, Akdeniz kara iklim tipi olarak da adlandırılır. Yazlar sıcak, kışlar yoğun yağışlıdır. Coğrafi sınırın çevresindeki dağlar deniz etkisini kesecek kadar yüksek olmadığı ve denize dik konumda olduğundan, denizin etkisi batıdan doğuya doğru azalan ölçüde hissedilir. Ovalık kesimlerin ikliminde denize yakınlık nedeniyle yumuşama söz konusudur. Yaz ayları oldukça sıcak geçer. Yaz günü sayısı, yıllık ortalama 162'dir. Sıcaklığın sıfırın altına düştüğü yıllık ortalama gün sayısı 26'dır. Yıllık ortalama sıcaklık 17,5 °C'dir. Yağışlar genellikle kış aylarında görülürken, yazlar kurak geçer. Yılın ortalama 82 günü yağışlı geçer. Ortalama yağış miktarı 713,6 kg'dır. Yaprak toplama döneminde bağıl nemin düşük, güneş ışığının fazla olması Manisa Asma Yapağı'nın çok koyu olmayan yaprak yeşili renginde olmasını; suyun yüzeye yakın olması damarsız veya az damarlı olmasını ve iklim şartlarının kurak olmaması tüysüz olmasını sağlar.

Coğrafi sınır deniz seviyesinin 1000 m altında olduğundan, özellikle yetiştirme döneminde yaklaşık %50-70 nemli rüzgârların ve yıl boyunca denizden gelen ılıman rüzgârların (nem oranı %50-70) etkisi ile yapraktaki nem oranı düşmez. Bu durum Manisa Asma Yapağı'nın fenolik madde miktarının ortalama 14,25 mgGAE/g, n flavonid madde miktarının ortalama 6,79 mgCE/g olmasını sağladığından yaprağın ekşimsi tat ve kendine has koku ve özelliklerinin oluşumunu ve aşağıda bahsedilen özelliklere sahip olmasını sağlar.

Coğrafi sınırın bahsedilen iklim şartları, yapraklar toplandıktan sonra muhafazası ve nakliyesi için de uygun bir ortam oluşturur.

Tablo 1: Manisa Asma Yaprığının Mineral Özellikleri

	Dönemi	Miktarı	N, %	P, %	K, %	Zn, ppm	Ca, %	Mg, %	Fe, ppm	Mn, ppm
Yaprak Ayası	Çiçeklenme (15 Mayıs)	En az	1,04	0,12	0,74	29,13	1,86	0,31	128,0	44,9
		En çok	3,37	0,39	4,52	270,5	3,52	0,69	464,1	293,7
	Ben düşme (15 Temmuz)	En az	0,86	0,10	2,01	32,74	1,86	0,33	109,5	43,86
		En çok	2,67	0,30	4,94	354,3	3,74	1,12	700,8	306,0
Tam Yaprak (saplı)	Çiçeklenme (15 Mayıs)	En az	0,86	0,13	1,00	30,40	1,50	0,30	159,9	39,74
		En çok	3,79	0,43	2,47	204,7	3,17	1,18	444,2	276,7
	Ben düşme (15 Temmuz)	En az	0,96	0,08	0,45	28,87	1,91	0,38	107,1	35,57
		En çok	2,22	0,28	3,07	356,7	3,38	1,29	475,4	337,4

Tablo 2: Manisa Asma Yaprığının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Dönem	Sapsız Yaprak Ağırlığı (g)	Saplı Yaprak Ağırlığı (g)	Sap/Yaprak Oranı (%)
Çiçeklenme Öncesi	2,32	2,94	21,17
Çiçeklenme Öncesi+10	2,21	2,85	19,85
Tane Tutumu	2,16	2,80	20,99
Tane Tutumu+10	2,08	2,73	20,90

Yaprak Özelliği	En az (cm)	En çok (cm)
En	9	22
Boy	12	24

Tane Renk Değerleri Ortalaması	<i>L</i>	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>a/b</i>
Değer	37,92	-4,18	7,34	-0,56

Üretim Metodu:

Manisa Asma Yaprığı, 418 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün asmaları kullanılarak üretilir ve salamura asma yaprağı şeklinde piyasaya sunulur. Üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

1. Hasat Zamanı:

- İklim koşullarına göre tarih değişmekle birlikte, çiçeklenmeden 2-3 hafta önce ve tane tutum döneminde nisan sonu-mayıs başı tüm sürgünlerde normal iriliğinin 2/3 büyüklüğüne gelen ve salamura yapımına uygun özellik gösteren yapraklar toplanır.
- Vejetasyon durumuna göre nisan ayının ortasından temmuz ayının ortasına kadar 10'ar gün aralıklarla yaprak toplama işlemi gerçekleştirilebilir.

2. Hasat Metodu

Yırtık veya böcek zararı olmayan normal iriliğinin 2/3 büyüklüğüne gelen taze yapraklar, saplı veya sapsız halde kopartılarak toplanır. Salamura için kullanılacak yapraklar; tüysüz, cep derinliği az, ince ve az damarlı olanlardır. Toplanan yapraklar; özellikle yaprak kıvrışmasına izin vermeyecek şekilde plastik kasalara istiflenir ve işlenecekleri yere, güneş ışığına maruz bırakılmadan en kısa sürede ulaştırılır.

3. İşleme Ön Hazırlık

İşleme yerine getirilen yapraklar, temiz içilebilir nitelikteki su kullanılarak desteler halinde kapların içinde yıkanır. Yıkama sırasında hastalık, zararlı, rüzgâr ve dolu gibi etmenler nedeniyle zarar görmüş yapraklar varsa ayıklanır ve gıda ile temasa uygun bidonlara desteler halinde sıkıca yerleştirilerek konur.

4. İşleme

Manisa Asma Yaprığının salamurası; % 8-15 tuz (NaCl) ve % 0,1 sitrik asit (limon tuzu) içerir. Salamura hazırlamak amacıyla 8-15 kg tuz (NaCl) ve 100 g sitrik asit (limon tuzu), 100 litre hacimli bir kap içinde ve kap tamamen doluncaya kadar su ilave edilerek tamamen çözündürülür. Hazırlanan salamura, taze yapraklarla doldurulmuş bidonlara, yaprakların üzerini geçecek şekilde ilave edilir. Yaprakların hava ile temasını kesmek ve kabarmasını önlemek için üzerlerine ağırlık konularak baskılanır. Bidonların kapakları kapatılarak fermentasyonun gerçekleşmesi beklenir. Bidonların salamura seviyeleri ilk hafta günlük olarak, daha sonra haftada 1-2 defa kontrol edilerek eksilme var ise salamura suyu ilavesi yapılır. Fermentasyon süresi 4-6 hafta olup bu sürenin sonunda yaprakların rengi kendine has sarı-yeşil bir renk alır.

Fermentasyonu tamamlamış asma yaprakları bulundukları kaplarda muhafaza edilebilecekleri gibi gıda ile temasa uygun daha küçük plastik veya cam ambalajlarda, üzerine salamura ilave edilip kapatılarak veya çok katlı plastik poşetlerde salamurasız olarak vakum paketlenme yapılmak suretiyle ambalajlanabilir. Uzun süreli muhafaza için, 75 °C'de 15 dakika pastörizasyon işlemi yapılabilir.

5. İşleme Sonrası

Ambalajlanan salamura yaprakları güneş görmeyen, 17-19 °C'yi geçmeyen serin ortamda muhafaza edilerek satışa sunulur. Ürün işledikten sonra rutubetsiz, ışık görmeyen ve serin ortamda 2 yıl boyunca saklanabilir.

Denetleme:

Denetimler; Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü, Manisa Ticaret Borsası ve Manisa Ziraat Odası ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir defa yapılır. İhtiyaç duyulduğunda ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetim mercii; 418 sayı ile tescilli Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlü asmasının yapraklarının kullanılmasını; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğunu ve Manisa Asma Yaprığı ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşu bildirilir.

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

6. Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı

Başvuru No	: C2021/000315
Başvuru Tarihi	: 19.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bamyasuyu Mah. 154. Sok. No:2 Haliliye ŞANLIURFA
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı; kuzu taraklığı (pirzolalık et), domates, acı taze kırmızı biber, kuru soğan, sarımsak, sadeyağ, domates salçası, su, karabiber, tuz ve baharat karışımının (tarçın, kimyon, çemen, yenibahar, zencefil ve karanfil) bir tepside fırında pişirilmesi suretiyle yapılan yemektir. Üretiminde, coğrafi işaret olarak 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) kullanılır. Kuzu taraklığı, İvesi ırkı kuzudan elde edilir.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının servisi; kuru soğan, ayran, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği veya 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği ile birlikte yapılabilir.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının üretiminde İvesi ırkı kuzudan elde edilen taraklık kullanılır.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının Bileşenleri (4 kişilik)

- 1 kg kuzu taraklığı (pirzolalık et)
- 4 adet domates
- 4 adet taze acı kırmızı biber
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 baş sarımsak
- 100 g Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)
- 200 g domates salçası
- 14 g tuz
- 5 g karabiber
- 6 g baharat karışımı (1'er g tarçın, kimyon, çemen, yenibahar, zencefil ve karanfil)
- 600 ml su

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının Hazırlanması:

Et, bir gün dinlendirildikten sonra pirzolalık şekilde ince dilimlenir ve çok az dövülür. Sadeyağ, yarım halka şeklinde doğranmış kuru soğan, ince doğranmış sarımsak, salça, tuz ve baharat karışımı ile iyice yoğurulan et, tepsiye düz bir şekilde dizilir.

Baş kısmı kesilen biberler saçak şeklinde 4 parçaya, domatesler ise halka şeklinde 4 parçaya kesildikten sonra tepsideki etin üzerine dizilir. Etin kuruyup yanmasını önlemek amacıyla su eklendikten sonra 200 °C sıcaklıktaki fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 5 dk dinlendirilir.

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının servisi; kuru soğan, ayran, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Urfa Açık Ekmeği veya 332 sayı ile tescilli Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği ile birlikte yapılabilir.

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

Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının geçmişi eskiye dayanır ve Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Urfa Sini Darahlığının / Şanlıurfa Sini Taraklığının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik 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 Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi 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.
- Urfa Sini Darahlığı / Şanlıurfa Sini Taraklığı 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.

7. Osmaniye Zeytinyağı

Başvuru No	: C2021/000472
Başvuru Tarihi	: 15.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaniye Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Adnan Menderes Bulvarı 9546 Sok. No:70 Merkez OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili
Kullanım Biçimi	: Osmaniye Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaniye Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaniye Zeytinyağı; yüksek derecede yeşil algı ve çiçeksi koku, meyvemsi, acılık ve yakıcılık (keskinlik) özelliklerine sahip olan natürel sızma zeytinyağıdır. Gemlik ve Ayvalık zeytin çeşitleri kullanılarak üretilir ve hasattan sonra 48 saat içinde sıkım işlemi gerçekleştirilir. Yeşilden sarıya değişebilen renklere sahiptir.

Osmaniye Zeytinyağının duyuşal ve kimyasal özellikleri ile yağ asidi kompozisyonuna aşağıda yer verilmektedir.

<u>Duyuşal özellikleri</u>		<u>Kimyasal özellikleri:</u>	
<u>Özellik</u>	<u>Medyan</u>	<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Meyvemsi	$\geq 6,4$	Serbest yağ asitliği (%)	$0,5 \pm 0,3$
Acılık	$\geq 6,0$	Özgül soğurma	E232: $1,75 \pm 0,65$ E270: $0,161 \pm 0,05$ ΔE : $-0,02 \pm 0,03$
Yakıcılık	$\geq 6,1$	Peroksit (meq/kg)	$9,3 \pm 5,7$
Yeşil algı	$\geq 6,0$	Toplam fenolik içerik (GAE)	$530,2 \pm 130$
Çiçeksi	$\geq 6,1$		
Kızılaşma / çamurumsu tortu	0		
Küflü / nemli / topraksı	0		
Şarap / sirke / asit- ekşi	0		
Islak odun (donmuş)	0		
Ransid	0		

<u>Yağ asitleri kompozisyonu</u>	
Miristik asit	0,025±0,004
Palmitik asit	15,70±1,623
Palmitoleik asit	0,743±0,145
Margarik asit	0,236±0,072
Margaroleik asit	0,222±0,065
Stearik asit	2,861±0,818
Oleik asit	74,37±4,621
Linoleik asit	3,681±0,272
Linolenik asit	0,542±0,211
Araşidik asit	0,321±0,037
Gadoleik asit	0,390±0,038
Behenik asit	0,082±0,007
Lignoserik asit	0,021±0,006

Osmaniye Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaniye Zeytinyağının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Gemlik ve Ayvalık zeytin çeşitleri kullanılır.

- Zeytin Hasadı: Zeytin taneleri elle veya meyveye hasar vermeyecek makinelerle hasat edilerek toprakla temas etmeden toplanır. Kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulan zeytinler kullanılmaz.

- Zeytinlerin Taşınması ve Depolanması: Zeytinlerin hasat edilir edilmez yağa işlenmeleri esastır. Hasat edilen zeytinler, gıda ile temasa uygun, plastik kasalarda, hava alacak şekilde taşınmalı ve hava alacak bir mekânda depolanmalıdır. Depolama süresi 48 saati aşmamalı, bu süre içinde sıkım işlemi tamamlanmış olmalıdır.

- Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkınması: Zeytinler, yaprak, dal, taş ve çamurdan temizlenmeleri için, genellikle 2 aşamalı yıkama işlemine tabi tutulurlar. Bu amaçla helezonlu-paletli yıkama tankları, basınçlı su püskürtücüleri, sarsak elekler ve hareketli bantlar kullanılır.

- Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi: Zeytinler, kontinü sistemlerin kırıcı üniteleri tarafından kırılırlar.

- Zeytinlerin Yoğurulması (Malaksasyon): Kırma işleminden elde edilen zeytin ezmesi yoğrularak zeytin hamuru homojenleştirilir. Yağ damlacıkları devamlı bir faz oluşturacak şekilde birleşerek büyük damlalar oluşturur ve yağ-su emülsiyonu kırılarak yağın serbest hale gelmesi sağlanır.

- Yağ Ekstraksiyonu: Zeytin hamuru, 2 ya da 3 fazlı santrifüjlerde ekstrakte edilir.

- Karasuyun Zeytinyağından Ayrılması: Zeytinyağı üretimi sırasında açığa yağ-karasu karışımındaki karasu, yoğunluk farkı esasına dayalı santrifüjleme işlemi ile birbirinden ayrılır.

- Zeytinyağının Depolanması: Osmaniye Zeytinyağı, gıda ile temasa uygun olan ve özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır. Konik dipli tanklar kolay temizlenebilir. Bu tanklar genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun olarak dizayn edilmişlerdir.

Osmaniye Zeytinyağı koyu renk cam şişelerde ve tenekelerde ışık geçirgenliği olmayan ambalajda havadan, ısıdan ve ışıktan korunarak saklanmalıdır. Koyu renk cam şişede ve güneş ışığı olmayan yerde muhafaza edilmelidir.

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

Osmaniye Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, Osmaniye ilinde yetiştirilen Gemlik ve Ayvalık zeytin çeşitleri kullanılır ve özelliklerini kaybetmemeleri için hasattan sonra 48 saat içinde sıkım işlemi gerçekleştirilir. . Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaniye Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Osmaniye Zeytin Üreticileri Birliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

- Üretimde, coğrafi sınırda yetiştirilen Gemlik ve Ayvalık çeşidi zeytinlerin kullanılması ve özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Osmaniye Zeytinyağının duyuşal, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Osmaniye Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

8. Biga Peynir Tatlısı

Başvuru No	: C2022/000043
Başvuru Tarihi	: 04.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Biga Peynir Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir tatlısı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Biga Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: İstiklal Mah. Kevser Özenil Cad. No:16 Biga ÇANAKKALE
Vekil	: Ayfer Berkkam (Çankaya Patent Marka ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili
Kullanım Biçimi	: Biga Peynir Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Biga Peynir Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Biga Peynir Tatlısı; teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir, su, özel amaçlı buğday unu, yumurta ve karbonat ile hazırlanan Çanakkale iline özgü bir tatlıdır. Çanakkale ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Biga Peynir Tatlısı; günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra; özellikle düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de hazırlanarak tüketime sunulur. Bu sebeplerle Biga Peynir Tatlısının üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Biga Peynir Tatlısı; hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin tekniğine uygun olarak yoğurulmasıyla elde edilen hamura şekil verilip, kızartmaya kadar fırınlanmasıyla yarı mamul olarak hazırlan bir üründür. Daha sonra şerbetlenip tatlı olarak servisi yapılır.

Yarı mamul olarak üretilen Biga Peynir Tatlısı; parlak görünümlü, kehribar kahverengi renk ve tonlarında, yarım küre şeklinde, yuvarlak/dış bükey, yüzeyi tümsek ve şişkin bir şekilde üretilir. Taze peynir tadının baskın olduğu bir tada sahiptir. Ürünün yeterince pişkin olması, yanık veya soluk/beyaz görünümlü olmaması istenir.

Ayrıca Biga Peynir Tatlısının şerbetlendikten sonra kırılma yapmaması istenir. Şerbetlenmesi tamamlanan peynir tatlıları; isteğe bağlı olarak üzerine süsleme şeklinde ve/veya tatlının yanında, kaymak ya da dondurma ile de servis edilebilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Biga Peynir Tatlısının üretimi ustalık becerisi gerektirir.

Üretim Metodu:

Biga Peynir Tatlısı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Oranları

- %40 teleme ve/veya tuz kullanılmadan üretilen taze peynir, %35 özel amaçlı buğday unu, %18 su, %6 yumurta, %1 karbonat.

Serbet İçin Bileşenler Listesi ve Ortama Miktarları (150 g Biga Peynir Tatlısı İçin)

- 1,25 litre su, 1 kg beyaz toz şeker, isteğe bağlı olarak 10 ml limon suyu veya 10 g limon tuzu.

Biga Peynir Tatlısı Üretim Aşamaları

Hamurun Hazırlanması: Yeteri büyüklükteki bir kazan/kap içerisine bileşenler (sırasıyla yumurta, peynir, buğday unu, karbonat ve su) konularak hamur istenilen yumuşak kıvama gelene kadar yoğurulur. Kullanılacak peynir hamura işlenmeden önce öğütülür/küçük parçalar haline getirilir. Burada hazırlanacak hamurun homojen olarak karıştırılması ve kıvamının sağlanmasında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. İstenilen kıvama gelen hamur el ile veya şekil verme alet/ekipmanları ile yarım küre şeklinde, yuvarlak/dışbükey bir şekilde hazırlanır.

Pişirme: Şekil verilen hamurlar fırın tepsilerine alınır. Bu hamurlar ortalama 250°C sıcaklık ve 20 dakika süre ile buharlı fırınlarda veya 170°C sıcaklık ve 40 dakika sürede buharsız fırınlarda pişirilir. Ayrıca üretilecek ürünün raf ömrünün uzun olması bakımından tercihe bağlı olarak pişirmede ortalama 170°C sıcaklık ve 20 sürede

çifte fırınlama da uygulanabilir. Fırınlanması ve pişirilmesi tamamlanan peynir tatlıları soğumak üzere dinlenmeye alınır. Böylelikle soğutulduktan sonra şerbetlenmeye hazır yarı mamul halindeki Biga Peynir Tatlısı üretilmiş olur.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama: Yarı mamul olarak üretilen Biga Peynir Tatlısı; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda ya da dökme olarak, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Serbetleme ve Servis: Beyaz toz şeker ve su yeteri büyüklükteki bir kap içerisinde karıştırılır ve kaynatılır. Kaynamaya başlayan şerbete isteğe bağlı olarak limon suyu/limon tuzu da eklenerek yaklaşık 10 dakika kadar daha kaynatılması sağlanır. Kaynayan şerbete yarı mamul olarak üretilen peynir tatlıları ilave edilir. Peynir tatlıları şerbetini çekmesi için ortalama 20 dakika kadar şerbet içinde kaynatılır.

Şerbetlemesi biten peynir tatlıları servis tabaklarına alınır. Biga Peynir Tatlısı isteğe bağlı olarak; üzerine süsleme şeklinde ve/veya yanında kaymak ya da dondurma ile de servis edilebilir.

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

Çanakkale ilinde uzun yıllardır üretilen, bölge mutfak kültüründe bilinirliği bulunan, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Biga Peynir Tatlısının; üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Biga Peynir Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Biga Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Biga Ticaret ve Sanayi Odası ile Biga İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; Biga Peynir Tatlısı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşenler 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.

9. Elmadağ Tandır Ekmeği

Başvuru No	: C2022/000061
Başvuru Tarihi	: 18.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Elmadağ Tandır Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Elmadağ Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenice Mahallesi İnönü Caddesi No:59 Elmadağ / ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Elmadağ ilçesi
Kullanım Biçimi	: Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elmadağ Tandır Ekmeği; buğday unu, yaş hamur mayası, su ve tuz kullanarak hazırlanan hamurun, 250-270 °C sıcaklığındaki tandırda pişirilmesi suretiyle Elmadağ ilçesinde üretilen ekmektir. Ağırlığı Yaklaşık olarak 300-350 g ağırlığında, 25 cm uzunluğunda ve 5 cm genişliğindedir. Ekmekte, tandırın oluklu deseni bulunur.

Elmadağ Tandır Ekmeği, özel olarak üretilen yere gömülü tandırlarda pişirilir. Killi toprak, beton üzerinde yaklaşık 1 hafta dibek tokmaklarıyla dövülür ve ardından içerisine kuru saman katılır. Biraz su ilave edilerek samanla birlikte tekrar dövülür. Hazırlanan malzeme yere gömülü olan Tandır alanına, plakalar halinde sıvanarak iç kısmı oluşturulur. Alttan yukarı doğru çember sekline getirilerek iç kısmı yapılması sağlanır. Tandırın ağız kısmı daraltılarak bir simit/silindir şeklini andıracak şekilde yapılır. Daha sonra tandır duvarını sertleştirmek ve kurummasını sağlamak amacıyla tezek ile sıvanarak 1 hafta kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra, tandır 1 hafta boyunca odun ateşince yavaş yavaş yakılmaya başlanır ve her gün yakılır. İçerisi ve duvarları beyazlaşınca tandır kullanıma hazır hale gelir. Tandırın altında 20×20 cm ebadında küçük bir delik bulunur. Bu yanan ateşin hava alıp iyi yanmasını sağlar. Tandır bacası kurulan tandırın en dip kısmına 900 açılı ile yapılmalıdır. Bu tandırın en önemli özelliği duvarlarının oyuklu bir şeklinin olmasıdır. Bu şekil Elmadağ Tandır Ekmeğine esas şeklini verir. 120 cm derinliğinde, 120 cm en,120 cm boy ve 7-8 cm kalınlığında olan bu tandırlarda, tek seferde 55-60 adet ekmek pişirilebilir.

Elmadağ Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elmadağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Elmadağ Tandır Ekmeğinin üretiminde kullanılan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

10 kg çok amaçlı buğday unu
42 g yaş maya
48 g tuz
2 litre su

25 °C'ye ısıtılan suya elenmiş un, maya ve tuz ilave edilip iyice karıştırılarak yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar ekmek teknesinde yaklaşık 30 dakika yoğrulur. Üzeri bez ile kapatılarak 2 saat dinlendirilerek mayalandırılır.

Mayalanan hamurdan, yaklaşık 400 gramlık bezeler hazırlanır. Hamur bezeleri, merdane ile 7 cm kalınlığında 35 cm uzunluğunda açılır ve hamurun uzunlamasına iki uç kısmı, baş parmak ve işaret parmağı ile birleştirilerek ince köşeler oluşturulur.

Tandır, sabahın erken saatinde odun ateşi ile yakılır. Şekil verilen ekmek hamurları, sıralı biçimde tandıra yapıştırılır ve 250-270 °C sıcaklığındaki tandırda 30 dakika pişirilir. Ekmek desenini, tandırın içindeki oluklu zeminden alır. Pişirme işlemi sonucunda 300-350 g ağırlığında olan Elmadağ Tandır Ekmeği, oda sıcaklığında 3 gün, buzdolabında ise 1 hafta muhafaza edilebilir.

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

Elmadağ Tandır Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elmadağ ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Elmadağ Tandır Ekmeği tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Elmadağ Belediyesinin koordinatörlüğünde, Elmadağ Belediyesi, Elmadağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ziraat Odasından konuda uzman birer personelin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılır

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün şekil ve ölçülerinin uygunluğunu ve Elmadağ Tandır Ekmeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

10. Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı

Başvuru No	: C2022/000122
Başvuru Tarihi	: 06.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı; özel amaçlı buğday unu, su, tuz ve yaş maya (*Saccharomyces cerevisiae*) kullanılarak hazırlanan ve genellikle kıymalı, peynirli veya kuşbaşı iç harç konup pişirilerek Ordu ilinde üretilen yarı açık pidedir. İç harçta, başka bileşenlerin de kullanılması mümkündür. Hamurun hazırlanmasında, hamurun daha tatlı ve daha koyu bir renkte olması isteniyorsa, beyaz şeker kullanılabilir.

Tercihe bağlı olarak; pişirilmeden önce kenarlarına yumurta sürülebilir ve tam pişmeden 1-2 dakika önce ortasına yumurta kırılabilir. Piştikten sonra dışına eritilmiş tereyağı sürülüp servis yapılır. Servis yapılırken genellikle kesilmez ve elle yenir.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının pişmemiş haldeki hamur ağırlığı 200 g, uzunluğu 40-50 cm ve eni 10-15 cm, iç harcının ağırlığı ise yaklaşık 100-150 gramdır.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının üretiminde kullanılan kıymalı harç orta yağlı kıyma, kuru soğan, tuz ve tereyağı; peynirli harç beyaz peynir / kaşar peyniri ve tereyağı; kuşbaşı harç ise yağsız kuşbaşı et, domates, yeşilbiber, sarımsak, tuz, karabiber-pul biber karışımı ve tereyağı bileşenlerinden oluşur.

Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı, genellikle gürgen ve meşe odunları kullanılarak yakılan taş fırınlarda pişirilir.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının hamuru; hamurun hazırlanması ve bezelere bölünmesi olmak üzere iki kere mayalandırılır.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle pazar kahvaltılarında yer alır. Coğrafi sınırda, evlerde hazırlanan iç harç fırınlara götürülerek Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı yaptırılması geleneği de mevcuttur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı; genellikle kıymalı, peynirli veya kuşbaşı iç harç ile yapılmakla birlikte, başka bileşenler kullanılarak da üretilebilir.

10 adet Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamur bileşenleri:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 0,5-0,8 litre ılık su
- 20-25 g yaş maya (*Saccharomyces cerevisiae*)
- 10-20 g tuz
- 5-10 g beyaz şeker (isteğe bağlı olarak)

Hamurun hazırlanması:

Un, su, tuz, yağ maya ve isteğe bağlı olarak beyaz şeker, bir kapta karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. 1-2 saat dinlendirilip mayalandırılan hamur, 200 g'lık bezeler halinde 10 parçaya bölünüp 30 dakika - 1 saat kadar daha dinlendirilir.

İç harç:

Yaygın olarak yapılan Ordu Pidesi/Ordu Yağlısı çeşitleri aşağıdaki gibi olup tercihe bağlı farklı malzemelerle de çeşitler hazırlanabilir.

Üretilen her ürün için birim başına kullanılan bileşen miktarları: (1 adet, 200 g hamur için)

Kıymalı iç harç:

- 100-150 g orta yağlı kıyma
- 50-100 g makinede çekilmiş ve suyu sıkılmış soğan
- 2-5 g tuz
- 20-30 g tereyağı(15-20g iç harca parçalar halinde koyulur, kalan miktar eritilerek pişmiş pidenin kenarlarına sürülür)

Kıymalı iç harç; kıymanın orta ateşte 10-15 dakika kavrulmasının ardından üzerine makinede çekilmiş ve suyu sıkılmış soğanın ve tuzun eklenmesi ve 5-10 dk. daha kavrulmasıyla hazırlanır.

Peynirli iç harç:

- 100-150 g beyaz peynir / kaşar peyniri
- 20-30 g tereyağı(15-20g iç harca parçalar halinde koyulur, kalan miktar eritilerek pişmiş pidenin kenarlarına sürülür)

Peynirli iç harç; kullanılacak peynirlerin rendelenmesi ya da küçük parçalar halinde dilimlenip karıştırılmasıyla hazırlanır.

Kuşbaşı iç harç:

- 120-150 g yağsız kuşbaşı et
- 10 g domates
- 10 g yeşilbiber
- 2 g sarımsak
- 3 g tuz
- 5 g karabiber-pul biber karışımı
- 20-30 g tereyağı(15-20g iç harca parçalar halinde koyulur, kalan miktar eritilerek pişmiş pidenin kenarlarına sürülür)

Kuşbaşı iç harç; kuşbaşı etin orta ateşte 20-25 dakika kavrulmasının ardından üzerine ince doğranmış domates, yeşilbiber, sarımsağın koyulması ve tuz, karabiber-pul biber karışımının eklenip 5-10 dk daha kavrulmasıyla hazırlanır.

İç harç pidenin çeşidine göre, yukarıda belirtilen tereyağı dışındaki bileşenlerle hazırlanır. Tereyağının 15-20 gramı küçük dilimlere kesilir, yukarıda belirtilen şekilde hazırlanan iç harcın üstüne yerleştirilir. Kalan miktar ise eritilerek pişmiş pidenin kenarına sürülür.

Pidenin Hazırlanması:

Hamur bezeleri, oklava ya da merdane ile 40-50 cm uzunluğunda, 10-15 cm eninde ve 1-2 mm kalınlığında açılır. Üzerine, pidenin çeşidine göre 100-150 g iç harç konur ve tereyağı dilimleri yerleştirilir. Pidenin kenarları yanlardan içe doğru 1-2 cm kıvrılarak üzeri yarım kapatılır. Ahşap malzemeden özel olarak yapılan taş fırın küreğinin üzerine dizilir. İsteğe bağlı olarak kenarlarına yumurta sürülebilir.

Küreğin üzerindeki pide, iki ucundan çekilerek yaklaşık 2 katı uzunluğuna gelecek şekilde uzatılır ve genellikle gürgen ve meşe odunları kullanılarak yakılan 250-350 °C'deki taş fırında 8-10 dakikada pişirilir. İsteğe bağlı olarak pidenin tam ortasına yumurta kırılıp 1-2 dakika daha pişirilir ve kenarlarına, eritilmiş tereyağı sürülür.

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının servisi, genellikle kesilmeden yapılır ve elle yenir.

Bir porsiyon pişmiş Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı yaklaşık 300-350 g ağırlığında, 70-80 cm uzunluğunda ve 8-10 cm enindedir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim İşleme ve Diğer İşlemler:

Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Pidesinin / Ordu Yağlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

11. Avşa Ada Karası Üzümü

Başvuru No	: C2022/000132
Başvuru Tarihi	: 22.04.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Avşa Ada Karası Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Erdek Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yalı Mah. Müze Sok. No:11 Erdek BALIKESİR
Vekil	: Nilgün Dinkçi Taşcı (Adres Patent Marka ve Fikri Hak. Danışmanlık Matbaacılık ve Yayıncılık Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Marmara ilçesi Avşa Adası
Kullanım Biçimi	: Avşa Ada Karası Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Avşa Ada Karası Üzümü ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Avşa Ada Karası Üzümü; Latince tür ismi *Vitis vinifera* L. olan ve Ada Karası üzüm çeşidi kullanılarak Avşa Adasında üretilen, genellikle şıralık ve şaraplık olarak kullanılan bir üzümdür.

Avşa Ada Karası Üzümü; coğrafi sınırın kumlu/kumlu-tınlı yapıda, organik madde içeriği yönünden nispeten düşük seviyede, pH'sı hafif-orta alkali karakterde, kireç içeriği düşük, az tuzlu ve drenaj sorunu olmayan topraklarında yetiştirilir.

Coğrafi sınırın ılıman Akdeniz iklimi koşulları, düşük nem, aynı anda görülebilen poyraz ve lodos rüzgârları meyvenin soğuklanma ihtiyacını karşılamasını sağlarken, vejetasyon dönemindeki kuru sıcaklar da meyvenin karakteristik özelliği olan yüksek asit ve yüksek tanenli olarak hasat olgunluğuna gelmesindeki istenilen güneşlenme olanaklarını yerine getirir. Özellikle Avşa Ada Karası Üzümünde briks değerinin %20 ve üzerine çıkması hasat olgunluğu için en önemli kıstastır. Coğrafi sınırda üzüm yetiştiriciliğinde önem arz eden asmada döllenmenin istenilen şekilde olabilmesi için yağış ve sis durumunun olmaması ve günlük ortalama sıcaklığın 15°C'nin altında olmaması istenir.

Avşa Ada Karası Üzümüne ilişkin bazı özelliklere aşağıda Tablo-1'de yer verilmektedir.

Tablo-1. Avşa Ada Karası Üzümü Bazı Özellikleri (üzüm sırasında)

Ürün Özellikleri	Değer
Titrasyon asitliği (tartarik asit cinsinden) (g/100g)	5,5-8,5
pH	3,4-3,8
Suda çözünebilir kuru madde (briks değeri), en az (%)	20
Toplam antosiyanin, en az (mg/kg)	200
Toplam tanen, en az (g TA/kg)	1,5
Toplam fenolik madde, en az (mg GAE/kg)	1500

Avşa Ada Karası Üzümünün salkımları orta büyüklükte, kanatlı konik, sık salkımlı, salkım sapı kısa, tane şekli yuvarlak/oval, kabuğu kalın ve tane içi suludur. Avşa Ada Karası Üzümünde tane ağırlığı 1-4 g/adet ve salkım ağırlığı 100-400 g/salkım aralığındadır.

Avşa Ada Karası Üzümünün çiçek özelliği hermafrodittir (erselik). Genellikle olgunlaşma durumuna göre mavi-siyah renk ve tonlarında, küçük tanelere sahip olup kendine has kokusu, tatlı ve buruk tadı bulunur. Tanenin saptan kopma direnci yüksektir.

Avşa Ada Karası Üzümünün yetiştiriciliği; genel itibarıyla açık alan bağ tesisi şeklinde yapılır. Dip gözleri bakımından verimli bir tarım ürünü olup bu yönüyle verim açısından kısa budama yapılması uygun olur.

Avşa Ada Karası Üzümünde fenolojik yönden; gözlerin uyanması genellikle nisan ayı ortası (geç), çiçeklenme haziran ayının 2. haftası, ben düşme ağustos ayının 2. yarısı ve olgunlaşma dönemi ise eylül ayının 2. yarısında gerçekleşir. Bu yüzden geçici bir üzüm özelliği gösterir. Genç sürgünlerde; sürgün ucu açık, yoğun bir

yatık tüylülük ve güçlü derecede antosiyanin renklenmesi bulunmakta olup sülüklerin sürgün üzerindeki dağılımı kesikli yapıdadır.

Genç yaprak üst yüzeyi bakır kırmızısı renk ve tonlarındadır. Yaprak alt yüzeyi damarlar arasında yoğun yatık tüylülük ve seyrek dik tüylülük bulunur. Dik büyüyen sürgün ve kısa bir sülük yapısına sahip olup sürgünlerde boğumlar ve boğum araları kırmızı renk ve tonlarındadır. Asma sarılıcı bir bitki olduğundan bu özelliğini sülükleri ile yerine getirir. Sülükler şekil değiştirmiş sürgün yapılarıdır. Boğum aralarında orta derecede dik tüylülük bulunur.

Olgun yaprakları ise genel olarak büyük yapılıdır. Genel itibariyle 5 loplu bir yaprak yapısı mevcuttur. Yaprak üst ayası ana damarlarda orta derecede antosiyanin renklenmesi vardır. Yaprak sapı cebi biraz açık durumdadır. Yaprak alt yüzünde yatık tüylülük orta derecede olup dik tüylülük ise yoğun durumdadır.

Üretim Metodu:

Avşa Ada Karası Üzümü Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bağ Tesisi: Avşa Ada Karası Üzümü yetiştiriciliğinde yeni bir bağ kurarken iyi bir kök gelişimi için, sonbahar aylarında ve arazinin kuru olduğu dönemlerde, ortalama 40 cm derinlikte krizma yapılır. Dikim için arazinin durumuna göre 1 m x 1,5 m sıra arası ve 1,5 m x 2 m sıra üzeri mesafeler verilir. Dikimde; toprağın taşlılık ve nematod ile bulaşıklık durumu göz önünde bulundurularak genellikle SO 4 ve 110 R Amerikan asma anaçları üzerine aşıli Ada Karası üzüm çeşidi asma fidanları kullanılır. Yeni tesis edilecek olan bağlarda nitelikli çelik, aşı kalemi ve fidanların kullanılması büyük önem arz eder. Nadir olarak kendi kökü üzerinde bağlar da tesis edilebilir. Üzüm bağları, genellikle goble ve duvar sistemi terbiye şekillerinde kurulur. Sıralara; iklim, toprak şartları ve arazinin meyil durumu da göz önünde bulundurularak yön verilir. Bağlarda en iyi güneşlenme; kuzey-güney veya doğu-batı istikametleri dizilimi şeklinde yapıldığı zaman gerçekleşir. Küçük arazilerde ise sıraların uzun kenara paralel olarak yapılması tavsiye edilir.

Dikimden itibaren genellikle ilk 2 yıl kök gelişimi ve şekil verme aşaması olup 3. ya da 4. yıldan itibaren istenilen verim başlar.

Toprak ve İklim İstekleri: Avşa Ada Karası Üzümü; hafif bünyeli, iyi havalandırılabilen, iyi nem tutan, kumlu/kumlu-tınlı, tuz ve kireç içeriği düşük, pH'sı hafif-orta alkali karakterdeki topraklarda yetiştirilir.

Ilıman Akdeniz iklimi ve özellikle denizden gelen rüzgârlar üzüm yetiştiriciliğini olumlu etkileyen başlıca iklim koşullarıdır. Asmada döllemenin istenilen şekilde olabilmesi için yağış ve sis durumunun olmaması ve günlük ortalama sıcaklığın 15°C'nin altına düşmemesi istenir.

Toprak Hazırlığı ve Gübreleme: Bağcılıkta toprak işleme; yabancı otlarla mücadele, toprağın havalandırılması ve ısıtılması, toprakta bulunan bitki besin maddelerinin alınımının kolaylaştırılması ve kayıpların önlenmesi, toprağın su tutma kapasitesinin artırılması, sulama ve yağışlardan sonra toprak yüzeyinde oluşan kaymak tabakasının kırılarak su kaybının önlenmesi ve gübrelerin toprağa karıştırılması amacıyla yapılır. Dikimden önce arazinin düzeltilmesi yapılacak diğer yetiştiricilik faaliyetlerini de kolaylaştırılır.

Üzüm bağlarında sonbahar ve ilkbahar aylarında olmak üzere yılda 2 defa toprak işlenir. Coğrafi sınırın kumlu/kumlu-tınlı yapıda olması, vejetasyon döneminde çok yağış almaması sebebiyle yabancı ot varlığı nispeten azdır. Gerekli görüldüğünde ilkbahar-yaz aylarında diskaro vb. tarım aletleri ile yüzlek sürüm yapılması uygun olur. Böylelikle yabancı ot kontrolü, yağışlar ve taşırma şeklindeki sulamalardan sonra oluşabilecek kaymak tabakasının kırılarak toprağın havalandırılması ve su kaybının önlenmesinde kolaylık sağlanır.

Asmalarda gözlerin kabarması (uyanma) öncesi taban gübrelemesi, daneler saçma veya koruk iriliğine ulaştığında ise üst gübreleme olmak üzere yılda en fazla 2 defa gübreleme yapılır. Gübrelemede organik gübreler ve/veya mineral gübreler kullanılır. Gübrelemede toprak analizlerine göre gübreleme yapılması tavsiye edilir.

Budama: Uygun teknikler kullanılarak yapılan doğru budama, bitkinin verim ve gelişimini olumlu yönde etkiler. Üzüm asmasında dip gözlerin verimli olması sebebiyle kısa budama yapılması uygun olur. Budama her yıl düzenli olarak yapılmalıdır.

Sulama: Yeni bağ tesisinde, dikimden itibaren ilk yıllar bağın gelişme dönemi olduğu için, iklim ve yetiştiricilik koşulları dikkate alınarak sulama yapılır. Yağış rejiminin düzensiz, yetersiz veya kurak olduğu durumlarda, üzüm bağları mutlaka sulanmalıdır. Yaz aylarında ise bitkinin ihtiyacı oranında sulama yapılmalıdır. Modern sulama yöntemleri ile damlama sulama yapılması tavsiye edilir.

Zirai Mücadele: Bitki hastalıkları ve zararlıları, yabancı ot gibi istenmeyen unsurlara karşı zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır. Toprağın uygun şekilde işlenmesi, toprak kabartma, çapalama vb. işlemler de yabancı ot mücadelesindeki etkili yöntemlerdir.

Hasat: Avşa Ada Karası Üzümünün hasadı; genellikle eylül ayının ikinci haftası başlar. Üzümün istenilen olgunluktaki mavi-siyah renk ve tonlarındaki rengini, tatlı ve buruk tadını aldığı dönemde hasadına başlanır. Üzümler saplarıyla birlikte salkım olarak ve asmalara zarar vermeden toplanarak hasat edilir. Hasat edilen üzümler gıda ile temasa uygun kasalara/kapılara vb. alınır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Avşa Ada Karası Üzümünün aynı gün tüketilmesi ya da işlenmesi tavsiye edilir. Ürünün bekletilmesi gerekirse ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda birkaç gün bekletilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede kullanılmasıdır. Depolamada üzümler üst üste fazla istiflenmemelidir.

Ürünler işlenecek ise en kısa sürede soğuk zincir vb. uygun koşullar sağlanarak ilgili gıda işletmelerine ulaştırılır.

Piyasaya Arz: Avşa Ada Karası Üzüümü; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Erdek Ticaret Odası, Marmara İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; Avşa Ada Karası Üzüümü ibaresi ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile üretim metoduna uygun olarak 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.

12. Ordu Fındıklı Burma Tatlısı

Başvuru No	: C2022/000143
Başvuru Tarihi	: 13.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Fındıklı Burma Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkıye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Fındıklı Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Fındıklı Burma Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Fındıklı Burma Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, yoğurt, yumurta, ayçiçek yağı, tereyağı, karbonat, sirke, tuz ve su ile hazırlanan hamurun, buğday nişastası kullanılarak yufka halinde açılması, kıyılmış fındık içi konulduktan sonra oklavaya sarılarak şekil verilmesi, üzerine erimiş tereyağı dökülüp fırında pişirilmesi ve şerbetlenmesi suretiyle Ordu ilinde üretilen tatlıdır. Tatlı soğuduktan sonra ılık şerbet dökülür. Üretiminde, 2-3 mm kalınlığında kıyılmış fındık içi kullanılır. 1 porsiyonunda 4 adet tatlı bulunur.

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan aylarında iftar sofralarında, bayramlarda, düğünlerde, davetlerde vb. özel günlerde yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen fındıklar kullanılır.

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının bileşenlerine ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir. (Yaklaşık 80-90 adet tatlı için)

Hamur bileşenleri:

- 1 yumurta
- 65 ml su
- 75 g yoğurt
- 85 ml ayçiçek yağı
- 50 ml sirke
- 8-10 g tuz
- 10-15 g tereyağı
- 3-5 g karbonat
- 500-600 g özel amaçlı buğday unu

İç harç bileşenleri:

- 500 g 2-3 mm kalınlığında kıyılmış fındık içi

Hamurun açılması için gerekli bileşenler:

- 1 kg buğday nişastası

Üzeri için gerekli bileşenler:

- 250 g tereyağı veya margarin

Serbet bileşenleri:

- 850 g toz beyaz şeker

- 800 ml su
- ½ limonun suyu

Hamurun hazırlanması ve pişirilmesi:

Un haricindeki tüm bileşenler, bir kapta homojen hale gelinceye kadar karıştırılıp üzerine azar azar un ilave edilip yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. 30 dakika kadar dinlendirilen hamurdan, 65-70 g ağırlığında bezeler kesilir. Bezeler, nişasta ile 80-85 cm çapında daire şeklinde açılır. Açılan her bir yufka; bir ucundan yaklaşık 5-10 cm katlanıp katlanan kısmın üzerine, yaklaşık 35 g kıyılmış fındık içi konur, oklavaya sıkıca sarılır ve oklavanın iki ucundan ortaya doğru sıkıştırılarak fırın tepsisinin içinde oklavadan çıkarılır. Tepsiyeye yerleştirilen hamurların uzunluğu 5-8 cm ve eni 3-5 cm olacak şekilde kesilir. Üzerine, eritilip süzölmüş tereyağı gezdirilerek döküldükten sonra 180°C sıcaklıktaki fırında, üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.

Serbetlenmesi:

Toz beyaz şeker ve su bir tencerede karıştırılarak kaynatılır. Kaynama başlayınca limon suyu sıkılarak 10 dakika kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının şerbeti ılık olarak, soğumuş tatlıların üzerine dökülür. Şerbetini tamamen çeken tatlıların servisi, 1 porsiyonda 4 adet olacak şekilde yapılır.

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

Ordu Fındıklı Burma Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, tercihen coğrafi sınırda yetişen fındıklar kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Fındıklı Burma Tatlısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ordu Fındıklı Burma Tatlısı 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.

13. Hakkari Girara Huluga

Başvuru No	: C2022/000213
Başvuru Tarihi	: 18.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hakkari Girara Huluga
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ
Coğrafi Sınır	: Hakkari ili
Kullanım Biçimi	: Hakkari Girara Huluga ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hakkari Girara Huluga; hazırlanması bakımından içerisinde ekşi, tatlı ve tuzlu tatları içerisinde barındıran Hakkari iline özgü yemeklerin arasında yer alır. Hakkari Girara Huluga; su, kavurma, kuru meyveler, ceviz içi, pirinç, nohut, sıvı yağ ve tuz kullanımı ile üretim metoduna uygun olarak bu bileşenlerin karıştırılarak pişirilmesiyle hazırlanan bir yemektir.

Hakkari Girara Huluga; uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve bölgesinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir yemektir.

Hakkari Girara Huluganın tarihçesinde; özellikle bayram, merasim vb. özel günlerde yapıldığı ve misafirlere ikram edildiği bilinir.

Hakkari Girara Huluga; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu bulunan bir yemektir. Hakkari Girara Huluganın üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hakkari Girara Huluga Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1 litre sıcak su, 300 g siyah kuru erik, 300 g kuru üzüm, 300 g elma kurusu (isteğe bağlı), 300 g ceviz içi, 300 g kavurma, 200 g haşlanmış nohut, 100 ml ayçiçek yağı, 100 g pirinç, 20 g tuz.

Hakkari Girara Huluganın Hazırlanması:

Kuru erik, kuru üzüm, elma kurusu ve pirinç ayrı ayrı kaplarda ılık su içerisinde 1 saat kadar bekletilir. Daha sonra yıkanır ve süzülür.

Yeteri büyüklükteki bir tencere ocağa alınır ve içerisine ayçiçek yağı konulur. Yağ kızdırdıktan sonra kavurma eklenir. Karıştırılarak kavurma içerisindeki yağ eridikten sonra sırasıyla yıkanılan kuru erik, kuru üzüm, elma kurusu ve pirinç ilave edilerek bu karışım iyice kavrulur. Üzerine sıcak su eklenir. Daha sonra bu karışım kaynamaya başlayınca üzerine haşlanmış nohut ve ceviz içi eklenir. En son aşamada ise tuz ilave edilir.

Tencerenin kapağı kapatılır ve yemeğin ortalama 15 dakika pişirilmesi sağlanır.

Piştirilmesi tamamlanan Hakkari Girara Huluga yaklaşık 15 dakika dinlendirildikten sonra servise hazır hale gelmiş olur.

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

Üretim metodu bakımından farklılaşan Hakkari Girara Huluga yemeğinin hazırlanmasında; özellikle kuru meyvelerin seçimi ve piştirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Hakkari ili ile ün bağı bulunan Hakkari Girara Huluganın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin 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 Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Girara Huluga coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi ve “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.

14. Hakkari Gulol

Başvuru No	: C2022/000214
Başvuru Tarihi	: 18.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hakkari Gulol
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ
Coğrafi Sınır	: Hakkari ili
Kullanım Biçimi	: Hakkari Gulol ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hakkari Gulol; su, yoğurt, pirinç, kavut, sade yağ ve/veya tereyağı ve tuz ile üretim metoduna uygun olarak karıştırılarak kaynatılmasıyla hazırlanan bir yemektir.

Hakkari Gulol; hazırlanması bakımından Hakkari iline özgü yemeklerin arasında yer alır. Bu yemeğin tarihçesinde; ziyafet, düğün, merasim vb. özel günlerde yapıldığı ve misafirlere ikram edildiği belirtilir. Ayrıca gulul, gilol ve gılol olarak da bilinir.

Hakkari Gulol; uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve bölgesinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir yemektir.

Hakkari Gulol; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu bulunan bir yemektir.

Hakkari Gulol üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hakkari Gulol Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1,5 litre sıcak su, 1 kg yoğurt, 400 g pirinç, 250 g tereyağı ve/veya sadeyağ, 100 g buğday unundan elde edilen kavut ve 25 g tuz.

Kavut: 100 g buğday unu, 70 g tereyağı ve/veya sadeyağ, isteğe bağlı olarak 25 g çiçek balı, üzüm pekmezi veya beyaz şeker.

Hakkari Gulolun Hazırlanması:

Bir tencere içerisine yoğurt konulup kısık ateşte pişirmeye bırakılır. Yoğurdun kesilmemesi için sürekli karıştırma yapılır. Kaynamaya yakın tencereye sıcak su eklenir.

Pirinçler öncelikle ılık suda bekletir. Nişastasından arındırılan pirinçler yıkanır, süzülür ve aynı tencereye yoğurdun üzerine ilave edilir. Son aşamada tuz eklenir ve 20-30 dakika kadar kaynamaya bırakılır. Pirinçlerin şişmesi ve nispeten yoğun kıvamı gelmesiyle pişirmeye son verilir. Pişirilmesi tamamlanan yemek yayvan bir tepsi veya tabağa alınır ve ortası açılır.

Kavutun Hazırlanması: Bir tava içerisinde sadeyağ ve/veya tereyağı, ocakta eritilerek, üzerine 100 g buğday unu eklenerek 10-15 dakika istenilen yumuşak kıvam elde edilene kadar kavrulur. Üzerine tatlandırmak amacıyla çiçek balı, üzüm pekmezi veya beyaz şeker eklenebilir. Yapılan bu karışımın iyice özdeşleşmesi/karıştırılması gerekir.

Ayrı bir tavada tereyağı ve/veya sadeyağ eritilir, renginin açık kahverengiye dönmesi istenir. Ürünün tarihçesinde, klasik servis şekli Hakkari Gulolun orta kısmı açılır ve eritilmiş sıcak yağ ayrı bir kapta yemeğin ortasına yerleştirilir. Sunum için hazırlanan Hakkari Gulolun etrafına kavut serpilir. İsteğe bağlı olarak ekmek ile beraber servisi yapılır.

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

Üretim metodu ve servis edilmesi bakımından farklılaşan Hakkari Gulol yemeğinin hazırlanmasında; özellikle bileşenlerin homojen bir şekilde karıştırılması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Hakkari ili ile ün bağı bulunan Hakkari Gulolun tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin 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 Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Gulol coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi ve “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.

15. Hakkari Kadesi

Başvuru No	: C2022/000215
Başvuru Tarihi	: 18.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hakkari Kadesi
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ
Coğrafi Sınır	: Hakkari ili
Kullanım Biçimi	: Hakkari Kadesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hakkari Kadesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hakkari Kadesi; elle hazırlanan hamurun iç harcı ile doldurulması ve üzerine yumurta, susam ve/veya çörekotu konularak hazırlanan bir fırıncılık mamulüdür.

Hakkari Kadesi; Hakkari iline özgü fırıncılık mamulleri arasında yer alır. Bu ürünün tarihçesinde; özellikle dini bayramlarda bölge halkı tarafından imece usulü ile bir araya gelinerek pişirildiği ve maddi durumu olmayan kişilere de dağıtıldığı belirtilir. Kahvaltı sofralarında ve düğün vb. merasimlerde dağıtımı ve sunumu yapılır. Ayrıca misafirliklerde hediye olarak takdim edildiği de bilinir.

Kade; Hakkari ilinde halk arasında alışlagelen adıyla çörek olarak bilinir. Hamuru açılırken merdane, oklava vb. mutfak aletleri kullanılmaz. Hazırlanacak hamur, elle açılır ve yine elle nakış atma denilen şekil verme işlemi ile pişirilmeye hazır hale getirilir. Genellikle şekil olarak daire ve yarım daire şeklinde hazırlanır.

Üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu ile ustalık becerisi gerektiren bir üründür.

Hakkari Kadesinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hakkari Kadesi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (8 adet/8 kişilik):

İç Harcı: 1 kg özel amaçlı buğday unu, 750 g tereyağı/sadeyağ veya margarin, 200 g dövülmüş ceviz içi, 150 ml ayçiçek yağı ve 25 g tuz.

Hamuru için: 2 kg özel amaçlı buğday unu, 500 ml ılık su, 400 g tereyağı/sadeyağ, 100 ml ayçiçek yağı, 40 g yaş ekmek mayası, 30 g beyaz şeker ve 30 g tuz.

Üzerine sürülmek üzere: 3 adet yumurta, 100 g susam ve/veya çörekotu.

Hakkari Kadesinin Hazırlanması:

İç Harcın Hazırlanması: Ayçiçek yağı ve tereyağı derin bir tencere içerisine konulur. Tencerede eritilen ve kızan yağın içerisine yavaş yavaş buğday unu ilave edilir. İlk atılan un kavrulduktan sonra kalan buğday un azar azar tencereye ilave edilir. Kavrulan un-yag karışımının rengi kahverengiye dönmeye başlayınca ceviz içi ve tuz ilave edilir. Bu karışım kavrulduktan sonra oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

Hamur Hazırlanması: Hamur hazırlanacak kaba önce buğday unu konulup ortası açılır. Bunun üzerine eritilmiş tereyağı/sadeyağ, su, maya ve tuz konulur. Daha sonra yoğurulma aşamasına geçilir. Yumuşak kıvamlı, ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur elle ve ayçiçek yağı yardımıyla topaklanır ve ortalama 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenen hamur bezelere ayrılır. Unsuz zeminde hamurlar el ile açılır. İçerisine iç harcı ilave edilir ve kapatılır. Kapatılan bezeler yaklaşık 10 dakika kadar daha dinlendirilir. En son aşamada bezeler avuç büyüklüğünde açılır. Kenarlarına ve üzerine elle nakışlama denilen şekil verme yapılır. Daire ya da yarım daire şeklinde açılan hamurların üzerine yumurta, susam ve/ya çörekotu karışımı sürülür.

Piştirme: Piştirme önceden ısıtılmış 160-180 °C aralığındaki sıcaklıklarda; tercihen taş zeminli fırın veya tandırlarda gerçekleştirilir. Hamurların üstünün ve alt kısımlarının pişmesi tamamlanınca piştirmeye son verilir.

Piştirilmesi tamamlanan Hakkari Kadesi kısmen oda sıcaklığında soğuyunca tüketime sunulur. Hakkari Kadesinin; ambalajlanması durumunda ise; ürünün tamamen soğuduğundan ve oda sıcaklığına geldiğinden emin olunması gerekir. Ambalajlamada gıda ile temasa uygun ambalajlar kullanılır. Ürün ambalajında ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgilerine yer verilir.

Hakkari Kadesi; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ortamlarda muhafaza edilir.

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

Üretim metodu bakımından farklılaşan Hakkari Kadesi hazırlanmasında; hamurun homojen şekilde elle yoğrulması, açılması ve piştirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Hakkari ili ile ün bağı bulunan Hakkari Kadesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin 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 Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Kadesi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi ve “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.

16. Hakkari Kepaye

Başvuru No	: C2022/000216
Başvuru Tarihi	: 18.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Hakkari Kepaye
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Pehlivan Mah. Kayacan Cad. Merkez HAKKARİ
Coğrafi Sınır	: Hakkari ili
Kullanım Biçimi	: Hakkari Kepaye ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hakkari Kepaye; Hakkari iline özgü yemeklerin arasında yer alır. Hakkari Kepaye uzun yıllardır bölgesinde bilinen, bölgesinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren bir yemektir.

Hakkari Kepayenin tarihçesinde; özellikle kurban bayramı, merasim vb. özel günlerde yapıldığı ve misafirlere ikram edildiği bilinir.

Hakkari Kepaye; bağırsak ve içkembenin bir arada yer aldığı ve bunların iç harcı ile doldurulması, bu yemeğe özgü hazırlanan sos ile pişirilerek tüketime sunulan Hakkari iline özgü bir yemektir. Hakkari Kepayenin hazırlanmasında kullanılan içkembe ve bağırsaklar, tercihen küçükbaş hayvanlardan elde edilir.

Hakkari Kepaye; üretiminde kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan ve ürüne özgü üretim metodu bulunan bir yemektir.

Hakkari Kepayenin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hakkari Kepaye Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- İç Harcı: 1 kg pirinç, 250 g tereyağı, 100 ml ayçiçek yağı, 30 g tuz, 30 g karabiber ve isteğe göre 1 adet kuru soğan.
- 0,6 kg içkembe ve 0,6 kg bağırsak (tercihen küçükbaş hayvanlardan elde edilen).
- Pişirilen doldurulmuş içkembe ve bağırsakların üzerine konulmak üzere: 2 litre sıcak su ve 250 g haşlanmış nohut.
- Sos: 100 ml ayçiçek yağı ve 50 g kırmızı pul biber.

Hakkari Kepayenin Hazırlanması:

İçkembe ve bağırsağın temizlenerek bekletileceği karışımı hazırlamak için; ortalama 1 litre su, 0,5 kg yoğurt, 50 ml limon suyu, 40 g tuz ve 200 ml sirke (isteğe bağlı) kullanılır. Bu bileşenler homojen şekilde karıştırılarak hazır hale getirilir.

Hakkari Kepaye hazırlanırken; içkembe ve bağırsakların iç ve dış her iki tarafının çevrilerek iyice temizlenmesi gerekir. Yeterli büyüklükteki bir kap içerisinde içkembe ve bağırsaklar, hazırlanan karışım ile beraber ortalama 3 saat kadar bekletilir. Bekletilmesi tamamlan içkembe ve bağırsakların su ile özenle yıkanarak iyice temizlenmesi ve durulanması sağlanır. Kullanılacak olan içkembe ve bağırsakların seçimi ve gıda olarak kullanımı; başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı ile ilgili gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

Yıkanan ve süzülen pirinçler; tavaya alınarak tereyağı ve ayçiçek yağı ile kavurulur. Soğan kullanılmak istenirse öncelikle tavada doğranmış kuru soğanlar kavrulur. Yeterince kavrulan pirincin içerisine tuz ve karabiber ilave edilir ve karıştırılır. Hazırlanan bu iç harcı soğumaya bırakılır.

Durulanan içkembeler porsiyonlarına ayrılır. İçkembeleri önce gıda ile temasa uygun iğne ve iplik kullanılarak dikilir. Bu aşamada iç harcını dolduracak kadar boşluk bırakılmasına özen gösterilir. Kalan boşluktan iç harcını doldurup geri kalan kısmı da dikilir. Bağırsaklar ise yağlı iç kısma bakacak şekilde iç harcı ile doldurulur. Doldurulan bağırsaklar her iki ucundan birleştirilerek bağlanır. Bağırsakların bağlanmasının sebebi iç harcın dışarı

çıkması sağlamaktır. Doldurulan işkembeler alta, bağırsaklar üste gelecek şekilde tercihen çömlek kaplara yerleştirilir. Yerleştirilen işkembe ve bağırsakların üzerini geçinceye kadar yeterince sıcak su ilave edilir. Ardından haşlanmış nohut ilavesi edilir. Ağız kapalı bir şekilde ve kısık ateşte 2,5-3 saat kadar pişmeye bırakılır. Gelişen teknoloji ile birlikte pratik olması nedeniyle pişirmede basınçlı tencereler de kullanılabilir.

Yemeğin sosu için ayrı bir tavaya ayçiçek yağı ve kırmızı pul biber konulur. Kırmızı pul biber rengini yağa verinceye kadar ocak üstünde kavrulur.

Hazırlanan sos pişirilmesi tamamlanan yemeğin üzerine dökülür. Hakkari Kepaye servise hazır hale gelmiş olur.

Hakkari Kepayenin sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir

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

Üretim metodu bakımından farklılaşan Hakkari Kepaye yemeğinin hazırlanmasında; işkembe ve bağırsakların seçimi, özenle ayıklanması, doldurulması ve pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Hakkari ili ile ün bağı bulunan Hakkari Kepayenin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hakkari Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer üyenin 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 Hakkari Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Hakkari Kepaye coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşenler listesi 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.

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. Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1221
Tescil Tarihi	: 13.09.2022
Başvuru No	: C2021/000535
Başvuru Tarihi	: 23.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Adnan Menderes Bulvarı 9546. Sok. No:70 Merkez OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili
Kullanım Biçimi	: Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi; özel amaçlı buğday unu, üzüm pekmezi (ya da beyaz şeker), süzme yoğurt, sıvıyağ, kabartma tozu ve baharat karışımı kullanılarak hazırlanan hamurun üzerine özel amaçlı buğday unu, süzme yoğurt, üzüm pekmezi (ya da beyaz şeker), tereyağı, nişasta ve tercihe bağlı olarak susam ve çörekotu ile hazırlanan harcın konulup saca, taş fırında veya kuzinede pişirilmesiyle elde edilen hamur işidir. Süzme yoğurt, tercihen inek sütünden yapılır. Hamurunda, isteğe bağlı olarak yumurta da kullanılabilir.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin üretiminde kullanılan kömbe baharat karışımı, tarçın, karanfil, zencefil, zerdeçal, muskat, mahlep, damla sakızından oluşur.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi, coğrafi sınırdaki “yaş kömbe” olarak da bilinir.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin üretiminde kullanılan un, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen karakılçık buğdayının elenerek kepeğinden ayrılması suretiyle elde edilir.

Yoğurtlu kömbe, daire şeklinde pişirilirken kenarları inceltildiği için kenarları orta kısmına göre sert ve gevrek olup, ağızda hızla dağılır. Orta kısmı ise hem kalınlığından hem de üzerine eklenmiş olan muhallebisinden dolayı üzeri yumuşak altı biraz daha sert pastamsı bir kıvamdadır. Ürün, yuvarlak tepsi içinde daire biçiminde hazırlanarak pişirilir, piştikten sonra üçgen ya da kare biçiminde dilimlenerek servis edilir.

Hamurun bileşenleri:

1 kg özel amaçlı buğday unu
70 g beyaz şeker (ya da 50 ml üzüm pekmezi)
200 g süzme yoğurt
200 ml sıvıyağ
10 g kabartma tozu
10 g baharat karışımı (3 g tarçın, 1 g karanfil, 1,5 g zencefil, 1 g zerdeçal, 1 g muskat, 1,5 mahlep, 1 g damla sakızı)

İç harcının bileşenleri:

80 g özel amaçlı buğday unu
1000 g süzme yoğurt (tercihen inek sütünden yapılan)
500 g beyaz şeker (ya da 350 ml üzüm pekmezi)
100 g tereyağı
20 g nişasta
20 g susam ve çörekotu (isteğe bağlı olarak)

Un, sıvıyağ, yoğurt, beyaz şeker (ya da üzüm pekmezi), kabartma tozu, kömbe baharatı karışımı ilave edilip orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Orta sertlikteki ve beze halindeki hamur 10 dakika dinlendirilir.

Hamur, tek ve kalın bir kat olacak şekilde elle açılarak yağlanmış tepsiye yayılır. Hamur, ortası çukur, kenarları ise yüksek olacak şekilde yayılır.

Un, süzme yoğurt, beyaz şeker (ya da üzüm pekmezi), eritilmiş tereyağı, nişasta karıştırılarak hazırlanan harç hamurun ortasına dökülür, isteğe bağlı olarak üzerine susam, çörek otu serpilir ve bu şekilde hazırlanan kömbe pişirilir.

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi, geleneksel olarak odun ateşinde yanan sacta pişirilir. Ancak taş fırın ya da kuzinide de pişirilebilir. Fırında 180 derecede 40 dakika süre ile pişirilir. Pişen kömbe, 10-15 dakika dinlendirildikten sonra dilimlenerek servis yapılır.

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

Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaniye Yoğurtlu Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi odasının koordinasyonunda, Osmaniye Gıda Maddeleri Esnaf Odasından, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1222
Tescil Tarihi	: 14.09.2022
Başvuru No	: C2018/053
Başvuru Tarihi	: 05.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası
Ürün / Ürün Grubu	: Salça / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 Nolu Sok. Bina No:15 Şehitkâmil 27170 GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası; *Capsicum annuum L.* türü kırmızıbiberlerin çekirdeklerinin ve saplarının ayrılması, parçalanması, suyunun uzaklaştırılması ve kaya tuzu ilave edilmesi ile üretilen salçadır. Asitliği düzenlemek için limon veya misket limonu suyu veya bunların konsantresi kullanılabilir.

Üretimde kullanılan salçalık kırmızıbiberlerin; yaş meyvede kütlece suda çözünen kuru madde oranı (briks değeri) %6-9, kül miktarı %1,5-2,0 ve kütlece yağ oranı %0,3-1,3'tür. Olgunlaşınca yeşilden bayrak kırmızısı renge dönen kırmızıbiberler, konik şekillidir.

Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçasının kimyasal özelliklerine Tablo 1'de yer verilmektedir.

Özellik	Değer
Briks	En az % 30
Tuz (toplam kuru maddede kütlece)	En fazla % 5
pH	4,1-4,9
İnvert şeker (kütlece)	% 38-43

Tablo 1: Ürün Özellikleri

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası üretiminde kırmızıbiber ve kaya tuzu kullanılır. Asitliği düzenlemek amacıyla limon ve/veya misket limonu suyu ve/veya limon ve/veya misket limonu suyu konsantresi ilave edilebilir.

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının üretimi, son ürünün briks değeri en az % 30 ve kuru maddede kütlece tuz oranı en fazla % 5 olacak şekilde ayarlanmakla birlikte, 100 kg Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası üretimi için gereken bileşen miktarları aşağıdaki gibidir.

- 400 – 500 kg taze kırmızıbiber
- 0,75- 1,25 kg kaya tuzu
- 0 – 300 ml limon veya misket limonu suyu veya bunların konsantresi

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının üretim basamakları aşağıdaki gibidir.

1. Gaziantep'te yetişen kırmızıbiberler fabrikaya getirilir.

2. Biber patlatma: Yürüyen dik banda dökülen kırmızıbiberler, paslanmaz çelikten yapılmış yüksek devirde dönen iki silindir arasına düşerek patlarlar.

3. Yıkama: Patlatma ünitesinden gelen kırmızıbiberler, içi tazyikli su ile döner halde bulunan yıkama tamburuna dökülür. Tamburda yıkanırken çekirdek, sap ve çöplerinden ayrılır.

4. Ayıklama: Yıkanan kırmızıbiberler, uzun ve geniş ayıklama bandına dökülür ve bant üzerindeyken elle sap, çöp ve yaprak kısımları ayrılır.

5. Kırıcılar ve şıra vazosu: Ayıklama bandından gelen kırmızıbiberler, çapları 6-8 mm olan kırıcılardan geçirilerek şıra (pulplu biber ezmesi) haline getirilir.

6. Ön ısıtma: Kırmızıbiber şırası, 85°C’de 1-2 dakika ısıtma işlemine tabi tutularak mikrobiyolojik yükü düşürülür.

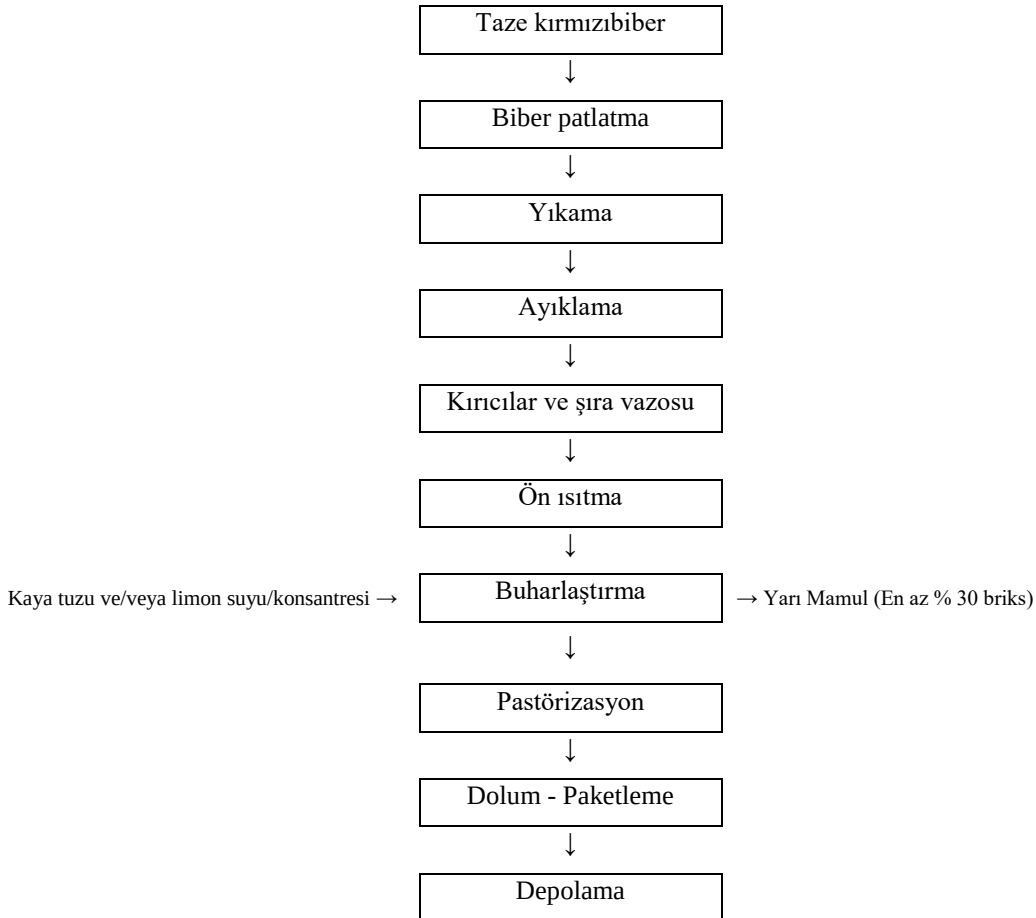
7. Birinci ve ikinci kademe buharlaştırma: Isıl işleminden çıkan kırmızıbiber şırası vakum altında çift cidarlı sistemde “bull” buharlaştırıcılara gelir. Kuru madde miktarı briks %30 oluncaya kadar iki aşamada buharlaştırılır. Ardından kaya tuzu eklenir. Asitliği düzenlemek için gerekiyorsa limon veya misket limonu suyu veya bunların konsantresi ilave edilebilir.

8. Pastörizasyon: İstenen briks miktarına getirilen kırmızıbiber salçası, tüplü (borulu) pastörizatörden geçirilerek mikroorganizma yükü, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine uygun hale getirilir.

9. Dolum-Paketleme: Dolum ünitesine gelen kırmızıbiber salçası, gıda ile temasa uygun olan ısıya dayanıklı (sıcak dolum yapılabilen) kaplara istenen gramajda doldurularak, kapakları kapatılır ve ambalajlanır.

10. Depolama: Ambalajlanan Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası, serin ve ışıktan korunmuş depolara muhafaza edilir.

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının üretim akış şemasına aşağıda yer verilmektedir.



Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen kırmızıbiberler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, Antep Biber Salçasının / Gaziantep Biber Salçasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Gaziantep Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Gaziantep Ticaret Borsasından, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, İslahiye Ziraat Odasından ve Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneğinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan kırmızıbiberlerin coğrafi sınırda yetişmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle tespit edilecek ürünün özelliklerinin uygunluğu.
- Antep Biber Salçası / Gaziantep Biber Salçası 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.

3. Ermenek Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1223
Tescil Tarihi	: 14.09.2022
Başvuru No	: C2021/000234
Başvuru Tarihi	: 07.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ermenek Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ermenek Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Taşbaşı Mah. Atatürk Cad. No:2 Ermenek KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili Ermenek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ermenek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ermenek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ermenek Helvası; üzüm pekmezi, tahin ve çöven suyu kullanarak üretilen pekmez helvasıdır. Ermenek Helvasına tadını üzüm pekmezi verir, ayrıca şeker kullanılmaz. Rengi hafif esmerdir. Ermenek Helvasının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo-1 Ermenek Helvasının özellikleri

<u>Bileşen (%)</u>	<u>En az</u>	<u>En fazla</u>
Protein	15	20
Yağ	35	38
Asitlik	0,45	0,7
Rutubet	0,45	3

Ermenek Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Ermenek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ermenek Helvasının bileşenleri:

43-48 l (%43-48) üzüm pekmezi

52-56 l (%52-%56) tahin

1-1,5 l (en az %1 çöven suyu)

Ermenek Helvası, üzüm pekmezi ve çöven suyuyla birlikte 70-80 °C sıcaklıktaki buhar sistemi ile çalışan paslanmaz çelik kazanda 2,5 saat kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Üzüm pekmezi ile pişirildiği için yanma ve HMF değerinin yükselme riski nedeniyle çok yüksek sıcaklıkta pişirilemez. Karışım yoğun bir kıvam aldığı anda ustalar el yordamıyla pişip pişmediğinin kontrolünü sağlar. Pişen mat, (üzüm pekmezinin çöven ile karışıp pişen yoğun pekmez ve çöven suyu karışımı) içerisi tahin (en az %52) dolu kazana boşaltılır. Bu aşamada sıcaklık verme işlemi artık biter. Mat pişip tahinin içine boşaltıldığı andan itibaren pişme işlemi sonlanır. Tahin ile mat, kürek ile iyice karıştırılır. Yaklaşık 15 dakika kürek ile karıştırılıp tahin ile matın birbirine iyice karışması sağlanır. Karıştırma işlemi, helva soğumaya başladığı ve karıştırmanın zorlaştığı anda bırakılır. Helva soğuduktan sonra takla attırma yani kolunun üzerinde çevirme hareketine geçilir. Birkaç sefer de bu işlem yapıldıktan sonra helva doluma hazır hale gelir. Yaklaşık dolum sıcaklığı 40°C-50°C'dir. Helvanın bu sıcaklıktan sonra kaybettiği her sıcaklıkta dolum zorlaşır, yani kalıplama yapılamaz hale gelir. Burada sıcaklık ve helva dolum hızı önemlidir. Ermenek Helvası, istenilen gramajlarda paketlenir. Helvanın hava almaması önemlidir, hava alan ambalajlarda nemden dolayı yüzeyinde bozulmalar hızlı olur ve bu da raf ömrünü kısaltır. Helvanın 18 ay raf ömrü bulunur. Serin ve kuru yerde

muhafaza edilir, güneş ışığına maruz kalan helvada sıcaklıktan dolayı tahin yüzeye çıkar bu da yüzeyde yağlanmalara sebep olur.

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

Ermenek Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Ermenek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ermenek Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ermenek Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ermenek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden, Ermenek Belediyesinden ve Ermenek Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Ermenek Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülmesi halinde üründen numune alınarak, bileşenlerinin uygunluğu bakımından analiz yaptırılır.

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. Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1224
Tescil Tarihi	: 16.09.2022
Başvuru No	: C2020/469
Başvuru Tarihi	: 31.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fıstık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Paşabağı Mah. Adalet Cad. No:9 Haliliye ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı; Şanlıurfa ilinde yetişen *Pistacia vera* L. ağacının keten gömleği (keten köyneği) çeşidinin sert kabuklu meyveleridir.

Şanlıurfa'da uzun yıllardan beridir çok yaygın olarak fıstık yetiştiriciliği yapılır. Şanlıurfa'nın kış ve yaz sıcaklıkları fıstık yetiştiriciliğine uygundur. Orta kuşakta kış mevsiminin çok sert geçmediği, yaz aylarında ise kuraklığın etkili olduğu bir iklim bu ürünün yetişmesi için önemlidir.

Pistacia türlerinin gen merkezlerinden birisi olan coğrafi sınırdaki, "keten köyneği" çeşidi yüzyıllardır yetiştirilmekte olup standart olmayan yerli çeşitlerdendir. Şanlıurfa'da yetişen bu çeşidinin ağaç olarak gelişmesi zayıf olup yarı dik bir ağaç görünümüne sahiptir. Sürgün sıklığı kuvvetli, sürgün uzunluğu ise zayıftır. Çiçeklenmesi orta-geç, çiçeklerinin rengi sarımsı yeşildir. Meyve tomurcuğu silindirik konik, kahverengi ve patlama zamanı ise orta geçcidir. Yaprak sapı kısa, yaprak rengi koyu yeşil ve kalındır. Yaprak iriliği çok iri ve döküm zamanı erkendir. Salkım (cumba) yapısı sıkıdır. Meyvelerin salkımlardan kopma direnci çok zayıftır. Meyvenin enine kesiti uzundur. En belirgin ayırt edici özelliği; meyvelerin, "mezokarp" adı verilen dış kabuk renginin koyu pembe olmasıdır. Sert kabuk rengi koyu kemik rengi, meyvenin içi yeşil-gülic renklidir. Dış kabuğu ipeksi ve ipliklidir.

Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı hasat edildiği olgunlaşma dönemine göre "ben" ve "boz" olarak ikiye ayrılır. Erken tarihte, tam olgunlaşmamış halde hasat edilen fıstık meyveleri "boz" olarak adlandırılır. "Boz" meyvelerin içi genellikle az gelişmiştir ve parlak yeşildir. Olgunlaşmış olarak hasat edilen meyve "ben" olarak adlandırılır. Sergi yerlerinde kurutulan meyvelerin, serim kalınlığı 3-5 cm'yi geçmemelidir. Kuru meyve nem oranı %3-5 arasında olmalıdır.

Urfa Keten Köyneği Fıstığını / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığının fiziksel özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Fiziksel Özellikler						
	Yaş Meyve			Kuru Meyve		
	Dış Kabuklu	Sert Kabuklu	İç Meyve	Dış Kabuklu	Sert Kabuklu	İç Meyve
Uzunluk (mm)	20,00 -27,50	18,50-25,00	16,00-20,00	20,00-24,00	17,50-23,50	12,50-19,50
Genişlik (mm)	12,00-15,00	10,50-13,00	7,00-11,50	11,00-13,00	10,00-14,50	6,50-10,00
Kalınlık (mm)	11,00-14,00	8,50-11,00	7,00-10,00	8,50-12,00	7,00-11,50	5,50-10,50

100 Dane Ağırlığı (g)	152-262	91-168	49-85	81-132	68-110	33-58
--------------------------	---------	--------	-------	--------	--------	-------

Üretim Metodu:

Urfa Keten Köyneği Fıstığını / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Aşılama:

Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı, keten köyneği çeşidi fıstık tohumlarından elde edilen yozlar üzerine aşılanarak üretilir.

Toprak İşleme:

- Kış aylarına girerken 3 veya 5 soklu pullukla derin olarak kontur sürüm yapılır.
- İlkbaharda 5 soklu pulluk, kültivatör veya kazayağıyla yüzeysel olarak kontur sürüm yapılır. İlkbahar sürümü genellikle 2 kez yapılır. Bunların birincisi nisan ayında yapılır.
- İlkbaharda yapılan ikinci sürüm ise yine kültivatör veya kazayağıyla, yağmurların kesilmesinden hemen sonra (mayıs ayı) ve toprak tavında iken yapılır. Bu sürümle birlikte bahçeye tapan çekilmelidir.

Gübreleme:

Toprak ve yaprak analizleri yapıldıktan sonra ihtiyaca uygun şekilde gübreleme yapılır.

Budama:

Budama, sürgün ya da dalların uç taraflarında yapılır. Ana dallar arasında denge korunarak kesim yapılır, hızlı gelişmesi istenen dallar daha fazla kesilir. Aynı noktadan birden fazla dal çıkışına izin verilmeyip ana dalların gövde ile yaptıkları açı 45-60° arasında tutulur. Gövde yükseklikleri kurak yerlerde 50-60 cm, nemli bölgelerde ise 80-100 cm olmalıdır. Büyük dallar kesilecekse, dal kesimine alt taraftan başlanıp bu kesime doğru üstten kesim yapılır. Büyük dal kesimlerinde dal yastığı bırakılır, mutlaka aşı macunu kullanılır ve tırnak bırakılmaz.

Hasat:

İklim şartlarına göre değişebilmekle birlikte genellikle, ilk hasat (erken hasat) ağustos ayının ilk haftasında, normal hasat ise eylül ayının ilk haftasında başlar. Meyvelerin %1-3'ü yere döküldüğünde hasada başlanır.

Hasat dönemi başlamadan, ağaç altları temizlenir. Toprak bastırılarak yere düşen meyvelerin zarar görmeleri önlenir. Hasat sırasında önce yere düşen meyveler toplanır, sonra ağaç altına örtü serilir ve üçayak merdivenler ile salkımlar (cumba) elle koparılır. Salkımların, salkım eğiminin ters yönünde ve salkım sapının dalla birleştiği yerden koparılmasına özen gösterilmelidir. Salkımdan ayrılmayan ben meyveler, elle ayıklanır. Toplanan meyveler sandık ve çuvallara konularak sergi yerine taşınır.

Kurutma:

Sergi yerlerine getirilen meyveler, salkım saplarından ve boş meyvelerden ayıklandıktan sonra, sıkıştırılmış toprak zemin veya toprak üzerine serilmiş bezler üzerinde kurumaya bırakılır. Serim kalınlığı 3-5 cm'yi geçmemelidir. Kuru meyve nem oranı %3-5 oluncaya dış kabuklarıyla birlikte kurutulan meyveler, elendikten sonra çuvallara doldurularak serin ve nemsiz depo koşullarında saklanır.

Kavlatma / Kırma / Çıtlatma:

Meyvenin dış kabuğu, sert kabuktan ayrılarak çıkarılır. Kurutulan ve kavlatılan fıstıkların sert kabukları boyuna olarak mekanik olarak çıtlatılır.

Kavurma:

Kavlatılmış ve çıtlatılmış Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı, usta tarafından belirlenen koşullarda karıştırılarak kavrulur.

Depolama ve Muhafaza:

Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı; 1-10°C'de ve %65-75 bağıl nemli koşullarda kabuklu olarak 9-24 ay, 1-10°C'de ve %65-75 bağıl nemde 1 yıl, vakum ve gazlı ambalajlarda 1-10°C'de 1-2 yıl, donmuş olarak -18°C'de 3 yıl kadar muhafaza edilebilir.

Denetleme:

Denetimler Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Ticaret Borsası, Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Şanlıurfa (Haliliye) Ziraat Odası ve Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesinden oluşturulacak ürün konusunda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda en az bir kere gerçekleştirilir. Gerek görülmesi ve şikâyet olması halinde ayrıca denetim gerçekleştirir. Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan fıstık çeşidinin uygunluğu.
- Müstahsil makbuzu veya beyan üzerinden fıstıkların coğrafi sınırdaki yetiştiğinin denetimi
- Üretim metoduna uygunluk. Hasat, kurutma, kavlatma / kırma / çıtlatma, kavurma, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Hasat döneminde taze, hasattan sonra kuru fıstıkta meyvelerin dış kabuk renginin koyu pembe, sert kabuğunun renginin koyu kemik rengi, meyvenin içinin yeşil-gülic renkli olması.
- Urfa Keten Köyneği Fıstığı / Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı ibaresi ile menşee 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.

5. Kazan Kavurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1225
Tescil Tarihi	: 20.09.2022
Başvuru No	: C2021/000331
Başvuru Tarihi	: 01.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kazan Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramankazan Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ankara Bulvarı No:103 Kahramankazan ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Kahramankazan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kazan Kavurması ibareli aşağıda verilen logo ile mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kazan Kavurması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kazan Kavurması; dana eti, kuru soğan, katı yağ ve tuz kullanılarak üretilen, yumuşak yapıdaki kavurmadır. İçeriğinde, baharat dâhil herhangi bir katkı maddesi bulunmaz. Porsiyon miktarı 150 g'dır.

Kazan Kavurmasının üretiminde kullanılan et, 1,5-2 yaş aralığındaki dananın kol kısmından elde edilir, siniri ve varsa yağı alınır. Ete herhangi bir şoklama veya terbiye işlemi uygulanmaz.

Üretiminde kullanılan katı yağ; tereyağı, margarin veya kemik suyunun kaynatılmasıyla elde edilen yağıdır.

Kazan Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Kahramankazan ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kazan Kavurması üretiminde kullanılan et, coğrafi sınırdaki yetişen ve coğrafi sınırın darıcan, yuvarlık buğday otu, ayrık, yabani karnıyarık, yabani yulaf gibi buğdaygiller ile üçgül, sarı taş yoncası, korunga, mürdümük, geven çeşitleri, yavruağzı yabani fiğ çeşitleri içeren alanlarında beslenen 1,5-2 yaş aralığındaki danalardan temin edilir. Dananın kol kısmından elde edilen kemiksiz et, 0°C ile 4°C arası sıcaklıkta 1-2 gün buzdolabında dinlendirildikten sonra etin siniri ve varsa yağı alınır. Ete şoklama veya terbiye işlemi uygulanmaz.

Kazan Kavurması, içeriğinde %8-10 oranında kuru soğan ve %8-10 oranında katı yağ bulunacak şekilde üretilir. Yağ olarak tereyağı, margarin veya kemik suyunun kaynatılmasıyla elde edilen yağ kullanılır. Bir porsiyon miktarı 150 g olup tuz miktarı bir porsiyon için 5-10 g arasındadır.

Kuşbaşı şeklinde doğranan et, kuru soğan ve katı yağ ile birlikte tencereye koyulur. 1-2 dakikada bir, gıda ile teması uygun tahta kaşık ile karıştırılarak kısık ateşte 3-4 saat pişirilir. Kavurma, kendi suyunda yavaş yavaş pişer. İçine, baharat dâhil herhangi bir katkı maddesi katılmaz. Pişirme sırasında su ilave edilmediği gibi kavurmanın suyu da alınmaz. Etin pişme süresi yumuşaklığını etkilediğinden, dikkat edilmesi gerekir.

Piştikten sonra 30 dakika kadar dinlendirilen Kazan Kavurmasının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kazan Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Kahramankazan ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan et, coğrafi sınırda beslenen hayvanlardan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kazan Kavurmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramankazan Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kahramankazan Belediyesi ile Kahramankazan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 2 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Kahramankazan Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan etin coğrafi sınırda yetişen 1,5-2 yaşındaki danalardan elde edilmesi.
- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle etin dinlendirilmesi, sinir ve yağının alınması ile pişirilmesi olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Kazan Kavurması ibaresi, logosu 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. Elazığ Geven Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1226
Tescil Tarihi	: 21.09.2022
Başvuru No	: C2021/000070
Başvuru Tarihi	: 15.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Çarşı Mah. Sakarya Cad. No:52 Merkez ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında Elazığ Geven Balı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Geven Balı; belirtilen coğrafi sınıra özgü bitki örtüsündeki çok yıllık bir bitki olan geven ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür. Elazığ Geven Balı; kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme bal ve petekli bal şeklinde tüketiciye sunulur.

Elazığ ilinde yetişen geven bitkileri genellikle yastık biçiminde kümeler oluşturur. Dikeni bulunan gevenlerin yaprakları tüysü, yaprakçıkları oval ve sivri uçludur. Genellikle öbekler halinde toplanmış beyaz, sarı, mor ya da pembe çiçekleri bulunur. Çiçeklenme dönemi düşük rakımlarda takriben Mayıs ve Haziran aylarında gerçekleşirken, yüksek kesimlerde bu zaman Ağustos ayında çiçeklenme şeklinde sona erer. Nektarlı olan gevenlerin çiçekleri, nektarı az olanlara göre daha gösterişlidir. Elazığ ilimizde geven bitkisinin yayılış alanları incelendiğinde özellikle şehir merkezi kuzeyinden güneyine doğru doğal step alanları ile lokalize olduğu görülür. Elazığ ilinde, arıcıların yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Elazığ Geven Balı üretimi geçmişten günümüze kadar yapılagelmıştır.

Elazığ Geven Balında; geven (*Astragalus spp.*) poleni mevcudiyeti melissopalınolojik analizlerde diğer bir özellik olarak ön plana çıkar. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak Elazığ Geven Balında; primer polen yoğunluğunu öncelikle geven (*Astragalus spp.*) poleni, sekonder polenlerin yoğunluğunu ise genel itibarıyla; maydanozgiller (*Apiaceae*), papatyağiller (*Asteraceae*), gülgiller (*Rosaceae*) ve kekik (*Tyhmus spp.*) türleri oluşturur.

Elazığ Geven Balı üretiminde faydalanılan geven bitkisinin çiçeğinin nektarı genel itibarıyla çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple arıcılık faaliyetlerinde Elazığ ilimizde bu nektarları toplamaya en elverişli ve bölge iklimine adaptasyon sağlayan çoğunlukla Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*), Anadolu Arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) arı ırkları tercih edilir.

Elazığ Geven Balının duyuşsal olarak karakteristik özellikleri; şeffaf görünümlü, sarı renk ve tonlarında değişebilen renklerde, temin edildiği floraya özgü kokuya ve tüketildiğinde boğazı yakmayan tatlı bir tada sahip, nispeten geç kristalleşen, kıvamlı ve akışkan bir yapıdadır.

Elazığ Geven Balına, en genel karakteristik özelliğini veren geven poleni oranı ve üretildiği bölgenin bitki örtüsü dolayısıyla renk, tat, koku ve aroması; arının konaklatıldığı alanlara, yıllara, nektar varlığına ve bal hasat dönemlerine göre farklılıklar gösterir. Elazığ Geven Balında; geven poleni temsiliyeti bakımından, ürünlerdeki geven türlerine ait toplam polen içeriğinin en az % 45'ini geven polenleri oluşturur. Ürün, normal olan ünifloral türlerin botanik kaynağıyla (geven) isimlendirildiği için “geven balı” olarak nitelendirilir.

Üretim Metodu:

Elazığ Geven Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak süzme bal ve petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretiminde; gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni ve dışarıdan ilave bir madde katılamaz.

Elazığ Geven Balı; sabit arıcılık ve/veya göçer arıcılık faaliyetleri şeklinde üretilir. Yılın ekim ayında kışlık bakımları tamamlanmış kovanlarda, ağustos ve eylül aylarında bal hasadı şeklinde üretim gerçekleştirilir. Zararlı mücadeleleri, ilaç kullanımı vb. konularda prospektüslere uyulur, asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir.

Elazığ ilindeki arı yetiştiricileri genellikle kapalı alanlarda kışı geçirttikleri arılıklarının normal iklim koşullarında beslenmesini, bölge florasından elde edilen ballarla ya da şeker-su karışımı ile gerçekleştirirler. Arıcılar bahar dönemi çalışmalarına mart ayında başlarlar. Kovadaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovanda dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan kısımları değiştirilir.

Arılıkların araziye yerleştirildikleri dönem, mayıs ve haziran aylarıdır. Arıların, nektar toplamaya başlamasını müteakip, hiçbir şekilde ilave besleme yapılmaz. Ağustos ve eylül aylarında tamamlanan hasat olumsuz iklim koşullarından dolayı temmuz ayında da yapılabilir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar tarafından konakladıkları arılıkta hasat başlar. Süzülmesi gereken ballar genelde arılıklarda gıda ile temasa uygun süzme makineleri ile süzme işlemi gerçekleştirilir. Süzülen ballar önce arıcı tarafından yine gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklarda ballar en az 3 gün süreyle dinlendirmeye alınır. Böylelikle istenilmeyen büyük partiküllerin ve kabarcıkların çöküp, balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballar oluşan partiküllerin ayrıştırılması için ince eleklerden geçirilerek süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Muhafaza ve Depolama: Tüketiciye arz edilecek ballar gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Polen analizlerine ve Türk Gıda Kodeksine uygun ballar, ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile etiketlenir.

Elazığ Geven Balı; paketlenme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25°C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir/depolanır.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinasyonunda; Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Elazığ Geven Balını üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde; kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim merci tarafından Elazığ Geven Balında denetime esas kriterler aşağıda verilmiştir:

- Elazığ Geven Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görmesi halinde, geven balına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen ilgili kriterler için bal numunesi alınması sağlanır. Ürünün; paketlenme/dolum aşamalarından pazarlanmasına kadar ki tüm aşamalarında ilgili mevzuatın öngördüğü şekilde üretilmesi sağlanır. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile bu mevzuat dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetimler yılda en az bir kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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 korunmasındaki hukuki süreçleri yürütür.

7. Marmaris Yer Fıstığı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1227
Tescil Tarihi	: 21.09.2022
Başvuru No	: C2021/000523
Başvuru Tarihi	: 16.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Marmaris Yer Fıstığı
Ürün / Ürün Grubu	: Yer fıstığı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Marmaris Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İçmeler Mah. Atatürk Cad. No:18 Marmaris MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Marmaris ilçesi
Kullanım Biçimi	: Marmaris Yer Fıstığı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Marmaris Yer Fıstığı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Marmaris Yer Fıstığı; Latince tür ismi *Arachis hypogaea* L. olan Marmaris ilçesinde üretimi yapılan çiğ kabuklu yer fıstığı ve/veya kuru yemiş olarak iç fıstık şeklinde tüketilen bir üründür.

Marmaris Yer Fıstığı; baklagiller familyasından, tek yıllık ve yazlık olarak yetiştirilen bir sıcak iklim bitkisidir. Ayrıca Marmaris Yer Fıstığı; ülkemizde yağlı tohumlu bitkiler olarak da bilinen tarım ürünleri arasında yer alır. Marmaris Yer Fıstığının tüketime sunulan sert kabuklu meyvelerinde %50-60 oranında yağ bulunur.

Marmaris ilçesinin; iyi drenajlı, gevşek yapılı, kumlu-tınlı, mineral madde ve organik madde bakımından orta derecede, alüvyon ve terra-rosa (kırmızımsı Akdeniz toprakları olarak bilinen) özellik gösteren toprak yapısı, bitkinin toprak altında insan tüketimine konu yer fıstığı olarak gelişen tohum tutumunu kolaylaştırılır ve bu fıstıkların iri olmasını sağlar.

Marmaris Yer Fıstığının; tohumları iri ve renk olarak pembe renk ve tonlarındadır. Kabuk içindeki tohum boy uzunluğu 17-27 mm, genişliği ise 9-12 mm aralığındadır.

Yer fıstığı bitkisinin en karakteristik özelliği meyvelerini toprağın altında oluşturmastır. Bitkinin çiçekleri kendi kendini döleyebilir nitelikte olduğundan döllenmiş bu çiçekler yere doğru eğilerek belirli bir derinlikten sonra toprak altında meyvelerini oluşturur. Meyveler genellikle 1-3 adet arasında tohum (dane) içermekle beraber bu sayı 6'ya kadar çıkabilir.

Marmaris Yer Fıstığının ana ürün veya ikinci ürün olarak ekimi yapılır. İstenilen verim için ekim nöbeti/münavebe yapılması istenilen bir bitkidir. Yer fıstığı bitkisinin ideal bir gelişim gösterebilmesi için sıcaklıkların 18°C'nin altına düşmemesi istenir. Özellikle ikinci ürün olarak ekildiğinde; meydana gelebilecek düşük sıcaklıklar ürün verimini olumsuz etkiler.

Coğrafi sınırın sıcak iklim koşulları ve ideal güneşlenme olanakları, ürünün daha çabuk olgunlaşmasına, verimine ve yetiştirilmesine yardımcı olur. Bu sebeple coğrafi sınırın sıcak iklim koşulları Marmaris Yer Fıstığının kuruması/kurutulması bakımından ürünün yetiştiriciliğinde ve üretim aşamalarında istenilen bir kriterdir.

Üretim Metodu:

Marmaris Yer Fıstığı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Tarla/Bahçe Tesisi: Ana ürün ekilecek yer fıstığı için toprak sonbahar aylarında 20-25 cm derinlikte sürülür. Kış aylarına bu şekilde hazırlanan toprak, ilkbaharda yüzlek olarak kültivatör vb. tarım aletleri ile karıştırılır. Toprak işleme sırasında meydana gelen toprak kesekleri, yer fıstığı kapsül saplarının/meyve iğnelerinin (ginoför) toprağa girmesini engelleyeceği için bu keseklerin kırılmaları/ufalanmaları istenir. Genellikle mart ayı içerisinde toprak tavinin uygun olduğu zamanda keseklerin parçalanması ve yabancı ot mücadelesi için goble diskle vb. tarım aletleri ile ikileme yapılır. Toprağın karıştırılması, havalandırılması bu yönüyle önem arz eder. Genellikle nisan ayının son haftasında ekimden hemen önce toprağa tapan çekilerek toprak hazırlığı tamamlanır.

İkinci ürün olarak ekilecek yer fıstığı için ön bitki olarak ekilen buğday, arpa vb. bitkilerin hasadında, bitkiler mümkün olduğu kadar dipten biçilmelidir. Daha sonra tarlanın, hasat artığı saptardan temizlendikten sonra, hemen tav suyu verilerek tava getirilmesi sağlanır. Toprak tava geldikten sonra tarla kùltivatör vb. tarım aletleri sürölüp tapan çekilerek toprak tohum ekime hazır hale getirilir.

İklim ve Toprak İstekleri: Toprak sıcaklığı ortalama 15°C'ye ulaştığında yer fıstığı ekimine başlanılır. Marmaris Yer Fıstığının yetiştirme süresi boyunca 500-600 mm'lik yağışa ihtiyacı olur. Genellikle nisan ayı içerisinde Marmaris Yer Fıstığının ekimi yapılır. Dekar başına ortalama 10 kg olacak şekilde tohumlama yapılır. Makine ve el ile olmak üzere iki türlü ekim metodu bulunur.

Sıra arası ortalama 70 cm, sıra üzeri aralığı 15-25 cm ve ekim derinliği ise 15-25 cm aralığında olacak şekilde tohum ekimleri yapılır. Sırt yüksekliği 30-40 cm olan toprağa ekilen yer fıstıklarının üstü toprak ile örtölüp üzerinden tapan geçirilerek toprak yüzeyi bastırılır. Sırt genişliği ortalama 40 cm olan topraklarda yer fıstığı bitkisi daha güçlü kök yapısına ulaşır. Yer fıstığında, ana kazık köke paralel olarak gelişen çok sayıda yan kökler bulunur. Güçlü kök yapısı daha verimli yer fıstıklarının oluşmasına yardımcı olur.

Marmaris ilçesinin toprak yapısı; iyi drenajlı, gevşek yapılı, kumlu-tınlı ve kırmızımsı toprak yapısı şeklindedir. Yer fıstığı yetiştiriciliğinde toprağın pH değerinin 6-6,5 aralığında olması idealdir. Kireçli topraklar yer fıstığı yetiştiriciliğinde istenmez.

Sulama: İklim koşulları da dikkate alınarak yer fıstığı yetiştiriciliğinde bitkinin su isteğı ve doğru zamanda yeterli sulama yapılması oldukça önemlidir. Ginoforların toprak altına kolay girmesi ve toprak altında gelişim göstermesi için toprağın nemli olması ya da bu dönemlerde uygun sulama yapılması istenir. Meyveler bu ginoforların ucundan gelişir. Yani ginoforların kökle bağlantısı bulunmaz. Sulamaya en çok ihtiyaç duyulan aşama meyve oluşum zamanıdır. Yer fıstığının ekiminden yaklaşık bir ay sonra ilk sulama yapılır. İkinci sulama ekim yapılmasından 40-50 gün sonra yapılır. Sulama yaygın olarak karık usulü yüzey sulamaları ve/veya yağmurlama sulama sistemleri ile yapılır. Yağmurlama şeklinde yapılan sulamada toprak sıkışmaz ve kesek haline gelmez. Böylece gevşek toprakta yer fıstıkları kabuk iç kısımlarını kolaylıkla doldurur. Ayrıca hasat işlemine yaklaşık 20 gün kala sulama yapılmasına son verilir.

Gübreleme: Yer fıstığı bitkisinin aynı alanda uzun yıllar tarımının yapılması durumunda toprak için azot gübresine ihtiyaç duyulabilir. Yer fıstığı bitkisi; topraktaki azot, potasyum ve kalsiyum vb. elementleri kullandığı için gübreleme yapılmadan önce toprak analizi sonuçlarına göre toprağın ihtiyacına uygun gübreleme yapılması uygun olur. Gübrelerin ekimle birlikte mibzerle tohum derinliğine verilmesi tavsiye edilir.

Zirai Mücadele: Yabancı ot mücadelesi genellikle uygun tarım aletleri ile çapalama ve yabancı otların yolunması şeklindedir. Yer fıstığı bitkisinin toprak yüzeyinde 3-4 yapraklı olduğu dönemde ilk çapalama yapılır. Gelişme ilerledikçe tarladaki yabancı ot durumuna göre ikinci, üçüncü ve dördüncü çapalamalar yapılır. Bitkide ginoforlar oluşmaya başladığında çapalamaya son verilir.

Ayrıca ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile de zirai mücadele yapılabilir.

Hasat ve Kurutma: Ürün hasadı; bitkinin yapraklarının sararmaya başladığı, danelerin çoğunluğunun pembe renk ve tonlarında renge dönüşüp irileştiğı ve kapsüllerin iç zarında kahverengi çizgilerin görüldüğü zaman yapılır.

Hasat el ile çapalama ve/veya makine ile hasat şeklinde yapılır. Ürün hasadı; yetiştiricilik, iklim vb. koşullar da dikkate alınarak ürünün ekiminden itibaren 4-6 ay süre zarfında yer fıstıklarının olgunlaşmaya başlamasıyla gerçekleştirilir. Hasat; zamanında ve geciktirilmeden yapılmalıdır. Sökümü yapılan yer fıstığı bitkileri üreticiler tarafından tarlalara kolayca kurumaları için ters şekilde bırakılır ve ortalama 3 gün boyunca tarlada güneş altında kurumaları sağlanır. Daha sonra harmanlanması yapılır.

Marmaris Yer Fıstığı ilk hasat edildiğinde yüksek oranda rutubet içerir. Harmanlanmadan sonra ürünün rutubet miktarı kabuklu çiğ yer fıstığında %9'un altına düşünceye kadar asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak kurutulur.

Ayrıca kurutma işleminde tekniğine uygun olarak alet ve ekipmanlar da kullanılabilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Marmaris Yer Fıstığı; kuru, serin, temiz ve kokulardan ari ortamlarda/depolarda muhafaza edilir.

Depolamada yer fıstıkları özenle tasnif edilmeli; parçalanmış, ezik, küflü vb. fıstıklar ayrılmalıdır. Depolamada ilgili mevzuata uygun zararlı mücadelesi/ilaçlama yapılmalıdır.

Uzun süreli depolamalar için rutubet ve sıcaklık kontrolü bulunan modern yer fıstığı depolarının kullanılması gerekir.

İdeal bir yer fıstığı depolaması için; tohumların kabuklu olarak en çok %9'u, iç fıstık kısımlarının ise en çok %7'yi aşmayan rutubet ihtiva etmesi istenir.

Marmaris Yer Fıstığı; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Marmaris Belediyesi koordinatörlüğünde; Marmaris Belediyesi, Marmaris Ticaret Odası ile Marmaris İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Marmaris Yer Fıstığı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, kurutulması, depolama ve muhafaza koşulları ile üretim metoduna uygun olarak 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.

8. Tekirdağ Soğanı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1228
Tescil Tarihi	: 21.09.2022
Başvuru No	: C2021/040
Başvuru Tarihi	: 29.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Tekirdağ Soğanı
Ürün / Ürün Grubu	: Soğan / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Turgut Mah. Atatürk Bulvarı No:2 Süleymanpaşa TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili Süleymanpaşa, Çorlu, Hayrabolu, Malkara, Muratlı, Marmaraereğlisi, Saray, Şarköy ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Tekirdağ Soğanı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tekirdağ Soğanı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tekirdağ Soğanı; coğrafi sınırdaki yetişen *A. cepa* L. türü içerisinde mutfak soğanı ya da adi soğan (*A. cepa* L. var. *cepa*) varyetesine giren kuru soğandır. Tekirdağ Soğanı tohumları küçük, siyah renkli ve yüzeyi kırışiktır.

Kışlık olup dış kabuk sayısı 2-4 adet, etli, depo yaprakları ince veya orta kalınlıkta, sıkı dokulu ve az suludur. 3 yıllık üretim süreci bulunur. Kantartopu ve topacı andıran şekli, acımtırak tadı ve sert-kuvvetli kokusu vardır. Kabuk rengi turuncu – bakır, et rengi ise pembe- açık mor arasındadır.

Tekirdağ Soğanı soğuşa dayanıklıdır. 3-6 kardeş ve beyaz bacak verme özelliklerinden dolayı açık ve örtü altı yeşil soğan üretiminde tercih edilen bir anaç olarak da kullanılır.

Marmara ve Meriç havzalarında yer alan coğrafi sınır, genel nemlilik indekslerine göre yarı nemli iklim tipine sahiptir. Sahil şeridinde yazları sıcak, kışları ise ılıktır. İç kısımlarda ise karasal iklim egemendir. Günlük sıcaklık farkı fazla değildir. Yağışlar kar ve yağmur şeklindedir Organik madde bakımından zengin olan toprak yapısı hafif-killi-tınlı bünyeli olup su tutma kapasitesi yüksektir.

Tekirdağ Soğanına ait bazı özelliklere aşağıda yer verilmektedir.

Familyası	<i>Alliaceae</i>
Cinsi	<i>Allium</i>
Türü	<i>Allium cepa</i> L.
Yandan görünüşü	Hafif ters koni
Üstten görünüşü	Yuvarlak
Boynu	İnce
Kabuk rengi	Bakırı andıran, turuncu
Kabuk parlaklığı	Parlak

Kabuk kalınlığı	Orta
Kabuk sıklığı	Orta
Kabuk sayısı	2,88±0,69
Yaprak sayısı (adet)	12,41±0,91
Baş eni (mm)	69,45±2,18
Baş ağırlığı (g)	148,67±4,55
Et rengi	Pembe-açık mor
Et sıklığı	Orta
Etli yaprak sayısı (adet)	7,01±0,46
Etli yaprak kalınlığı (mm)	3,10±0,63
Suda çözünür kuru madde (%)	17,50±1,0
Nem (g/100 g)	83,72±3,17
Kuru madde (%)	16,28±2,28
Protein (g/100 g) (N.6,25)	1,88±0,45
C vitamini (L-askorbik asit) (mg/100 g)	18,72±1,43
Toplam şeker (g/100 g)	11,94±1,01
İnvert şeker (g/100 g)	5,52±1,33

Üretim Metodu:

Tekirdağ Soğanının üretimi, aşamalı olarak üç yılda gerçekleşir.

Birinci yıl:

Tekirdağ Soğanında tohumluk olarak kullanılacak çoğaltım materyali bir önceki hasattan ayrılır. Tohumluk olarak ayrılan soğanların dikileceği tarla, hâkim rüzgârlara açık olmamalıdır. Tohum üretilen tarla sonbaharda 20 cm derinliğinde sürülüp kışa bırakılır. Şubat ayının sonunda toprak kaz ayakları ile 15 cm derinlikte traktör ile işlenmeden önce dekara 8-10 kg N, 10-12 kg P₂O₅ ve 12-14 kg K₂O gelecek şekilde gübrelenir. Tohumluk soğanlar 70-80 cm sıra arası 40-50 cm sıra üzeri olacak şekilde dikilir. Dikilen soğanlar önce çok yoğun bir yaprak oluşturur. Her soğandan, soğanın büyüklüğüne bağlı olarak 1-8 arasında çiçek demeti sapı (yalancı gövde) meydana gelir ve bu demetler 50-80 cm kadar boylanarak uç kısımlarında aynı noktadan ışınsal olarak çıkmış yüzlerce çiçek meydana getirirler. İlk çiçek olgunlaşması, çiçek demetinin üst kısmından başlar ve bir demet üstündeki tüm çiçeklerin açılması 2 hafta kadar sürer. Meyve ve tohum olgunlaşması da bu sıraya göre olur. Meyve olgunlaştıktan sonra çatlar ve siyah renkli tohumlar görülür. Coğrafi sınırda “kara tohum” olarak adlandırılan bu tohumlar özenle toplanıp kurutularak bir sonraki şubat ayına kadar uygun koşullarda saklanır. Tohumlar henüz bitki üzerinde tazeyken üzerleri oldukça düzgündür, fakat olgunlaştıkça su kaybı sebebiyle kırışık hale gelir. Başarılı bir tohum üretiminde dekardan ortalama olarak 40-60 kg tohum alınır. Tohumların 1000 dane ağırlığı 3-4 g’dır. 1 g’da 275-330 tohum bulunur.

İkinci yıl:

Kara tohumdan arpacık elde edilmesi için önce tarlanın yabancı otlardan temizlenmesi gerekir. Arpacık yetiştirilecek tarla sonbaharda 15-20 cm derinlikte işlenir. Bu işlemler sırasında toprağın fazla bastırılmamasına özen gösterilir. Tohum ekim zamanı şubat ve mart aylarıdır. Tohumlar hazırlanmış olan tavalara veya düze ekilirler. Ekim zamanı geldiği zaman arpacıkların gelişmesi döneminde bakım işlerinin kolayca yapılabilmesi, fazla gelen yağmur sularının tahliyesi ve ekilen tohumların daha iyi çimlenebilmesi için drenaj görevi de görecek şekilde tarla düzenlenir. Bu amaçla tarla yüksek taraftan alçak tarafa doğru 120 cm genişliğinde aralarında 40 cm mesafe bırakılarak oluşturulan tahtalara ya da arazinin iyice ufalanıp tesviyesinin yapıldığı düze, elle serpmeye usulü ya da mibzerle makinalı ekim yapılır. Soğan tohumları ekimden önce mantar ya da küfe karşı ilaçlanır. İlaçlanmış olan soğan tohumları, sıra arası 10-12 cm olacak şekilde bu iş için özel olarak geliştirilmiş mibzerlerle ekilirler. Ekimde sıra üzeri mesafesi en çok 1-2 cm mesafede olmalıdır. Bu amaçla bir dekar alana 10-13 kg tohum kullanılır. Ekim sırasında toprağın tavında olmasına dikkat edilir. Bazı yerlerde yetiştiriciler serpmeye usulü tohum ekerler. Bu usulde dekara kullanılan tohum miktarı 8-10 kg arasında değişir. Ekilen soğan tohumları, toprak sıcaklığına bağlı olarak 7-10 günden itibaren çimlenmeye başlarlar. Yağış olmayan yerlerde parsellerin sulanması gerekir. Aksi takdirde

arpacıklar normal gelişim sağlayamazlar. Arpacıklar, havaların da ısınmasıyla temmuz–ağustos aylarında hasada gelirler. Hasat zamanında bitkilerin yalancı gövdelerinin iyice solmuş ve yapraklarının kurumak üzere olmaları gerekir. Hasat elle yapılarak arpacıklar topraktan sökülür ve yaprak kısımları üste gelecek şekilde ve kümeler halinde bir süre tarlada bekletilir. Bu şekilde 15–20 gün bekletilen arpacıklar, kurumuş olan yalancı gövdelerinden ayrılarak depolanmak üzere ambara konulurlar. Bir dekardan 500–1000 kg arpacık elde edilir. Arpacıklar, ertesi sene dikime hazırlanmak üzere boylara ayrılırlar. Aynı sayıda arpacık için kullanılan arpacık çapı ve dekarda kullanılan arpacık miktarı tablodaki gibidir.

Sınıf	Çap (mm)	Kullanılan Arpacık Miktarı (kg/da)
1.	7-9	30
2.	10-13	50-60
3.	14-17	100
4.	18-21	150

Üçüncü yıl:

Arpacık dikiminde dekara kullanılan arpacık miktarı arpacıkların iriliğine göre değişir. Çapları 7-9 mm olan arpacıklarda bir dekara 30 kg arpacık kullanılırken bu miktar arpacıkların iriliği arttıkça artar. Arpacıklar aralık-mart aylarında sıra arası 19-21, sıra üzeri 5-8 cm olacak şekilde elle veya soğan mibzeri ile dikilir. Dikimden 10-15 gün sonra arpacıkların toprak yüzeyine doğru çimlenmesi başlar. İlk arpacıkların sürerek bitkilerin 2-3 yapraklı olduğu dönemde ve ikincisi arpacıkların 4-5 gerçek yapraklı oldukları devrede toprak altında irileşmeye başladığı aşamanın 15 gün öncesinde olacak şekilde iki defa çapalama yapılır. Yabancı otlarla mücadele elle, çapalayarak veya herbisit kullanılarak yapılır. Hasat; yabancı otlarla mücadele, çapalama, hastalık ve zararlılarla mücadele ile çiçek saplarının kırılması işlemlerinden sonra yapılır. İklim koşullarına bağlı olarak sulama yapmaya gerek olmamakla birlikte kurak dönemlerde sulama yapılabilir. Başlar normal iriliklerini aldıklarında sulama kesilerek, bitki kurumaya bırakılmalıdır.

Tekirdağ Soğanının hasadı haziran-temmuz aylarında yapılır. Tarlada, başlar alta gelecek şekilde sıralanarak hava sıcaklığına bağlı olarak 15-20 gün bekletilirler. Serin bölgelerde bu süre daha da uzayabilir. Bu dönemde yağış olması istenmez. Açık havalarda güneşin altında iyice kuruyan başlardaki yara izleri kapanır, varsa hastalık ve zararlı etmenleri de aktivitesini kaybeder. Soğanlar bu şekilde kürlenmiş, yani “açık havada güneşin sıcaklığı ile soğan başlarının iyice kuruması sağlanmış” olur. Bundan sonra başlar, elle ve bir bıçak ile kurumuş olan yalancı gövdeden ayrılır, fazla dış yapraklar elle ovalanarak atılarak saçaklar baştan uzaklaştırılır. Kurutulan Tekirdağ Soğanı, 50 kg’lık çuvallara doldurularak veya kasalara konularak satışa sunulur. Depolanacak soğanlar, en çok 4–5 kat olacak şekilde istiflenir.

Tekirdağ Soğanı 0–2 °C’de %64 nispi nem şartlarında 6-8 ay saklanabilir. Depoya konulacak soğanların iyice kurumuş olması ve üzerlerinde hastalık, zararlı fiziksel yaralanmaların olmaması gerekir. İyi kurutulmayan soğanlar kısa sürede sürgün vererek filizlenirler. Depo içi nispi nemin %70’i aşmamasına da dikkat edilmelidir. saklanabilirler.

Denetleme:

Denetimler; Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Süleymanpaşa Ziraat Odası, Süleymanpaşa Belediyesi ile Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda iki defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından kara tohum üretim metodunun uygunluğu; arpacık üretim metodunun uygunluğu; Tekirdağ Soğanının üretim metodunun uygunluğu; depolama ve muhafaza koşullarının kontrolü ile Tekirdağ Soğanı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

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

9. Kilis Şihılmaşşe

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1229
Tescil Tarihi	: 26.09.2022
Başvuru No	: C2021/000333
Başvuru Tarihi	: 03.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Şihılmaşşe
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kilis Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. Yeni Belediye Binası Merkez / KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Şihılmaşşe ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Şihılmaşşe ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Şihılmaşşe; soğan, orta yağlı kıyma, domates, domates salçası, maydanoz, tuz, karabiber, haşlanmış nohut veya haşlanmış kırık leblebi ile hazırlanan iç harcın kızartılmış acurlara doldurulması ve üzerine bir kase de domates salçası, tuz, kuru nane ve su koyulup hazırlanan sosun koyularak ocakta veya fırında pişirilmesi suretiyle üretilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp dereotu veya maydanoz konulduktan sonra servisi yapılır.

Üretimde, coğrafi sınırdaki “acı” olarak adlandırılan dolmalık tüylü acur ve “kudama” olarak adlandırılan kırık leblebi kullanılır. Kıyma ise koyunun kol kısmından elde edilir.

Kilis Şihılmaşşe, coğrafi sınırdaki Şihılmaşşi, Şeyh-ül-muşî, Şağal Mahşi olarak da adlandırılır. Arapça’da şihıl “şah”, maşşe ise “dolma” anlamına geldiğinden “dolmaların şahı” olarak adlandırılır.

Kilis Şihılmaşşenin geçmişi, Osmanlı saray mutfağına kadar dayanır. Kilis mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

20 adet Kilis Şihılmaşşe üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg dolmalık tüylü acur (acı)
- 250 ml zeytinyağı (iç harç ve kızartma için)
- 600 g orta yağlı kıyma (koyunun kol kısmından elde edilen)
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 100 g haşlanmış nohut (kabuğundan ayrılmış) veya 100 g kırık leblebi (kudama)
- 2 adet domates
- ½ demet maydanoz
- 10 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g kuru nane
- 16 g domates salçası
- 360 g süzme yoğurt
- 4 diş sarımsak

İç harcın hazırlanması:

Kırık leblebi veya nohut, 30 dakika haşlanır. Nohut kullanıldıysa nohutların kabukları çıkarılır. Küp şeklinde küçük doğranan soğanlar, bir tencerede zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulup üzerine kıyma eklenir. Kıyma

suyunu çekince, üzerine rendelenmiş domates, ince kıyılmış maydanoz, haşlanmış kabuksuz nohut veya haşlanmış kudama, salça, tuz ve karabiber ilave edilip karıştırılır. Karışım suyunu çekince dinlendirilir.

Dolmaların hazırlanması:

Dolmalık tüylü acurların dış kabukları, dolma oyacağının tersi ile ince bir şekilde kesilip yıkanır ve iki ucundaki fazlalıklar kesilir. İç kısımları isteğe bağlı olarak bütün halde veya ikiye ayrıldıktan sonra dolma oyacağıyla oyulur. Oyma işlemi, acurların iç ve dış katmanına zarar vermeden yapılmalıdır.

Kurulan acurlar, kızgın zeytinyağında çevrilerek 2 - 3 dakika kızartılıp kağıt havlu üzerine konur ve üzerine tuz ilave edilip soğutulur. Kızartma işlemi sırasında acurların renginin koyulaşmamasına dikkat edilir. Kızartılan acurların içine iç harç doldurulup yayvan bir tencereye, doldurulmuş iki acurun ağzı birbirine bakacak biçimde yatay olarak yerleştirilir. Üzerine bir kase de domates salçası, tuz, kuru nane ve su koyulup hazırlanan sos koyulur üzeri bir kapakla kapatılarak kısık ateşte 10 - 15 dakika veya önceden 180 °C sıcaklığa ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir. Kilis Şihlmaşenin servisi, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp dereotu veya maydanoz konulduktan sonra yapılır.

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

Kilis Şihlmaşenin geçmişi eskiye dayanır. Kilis mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Şihlmaşenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Belediyesi koordinasyonunda; Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kilis Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Kilis Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kilis Şihlmaşe ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

10. Erzurum Tel Helvası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1230
Tescil Tarihi	: 26.09.2022
Başvuru No	: C2021/000166
Başvuru Tarihi	: 07.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Tel Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Tel Helvası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Tel Helvası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Tel Helvası; tereyağı ile kavrulan buğday ununa beyaz şeker, su ve limon suyu eklenip pişirildikten sonra karışımın kar veya buz üzerinde soğutulup tel haline getirilmesi suretiyle üretilen helvadır. Erzurum Tel Helvasının rengi beyaz, yapısı tel teldir.

Erzurum Tel Helvasının üretimi için pişirilen karışımın kar veya buz üzerinde soğutulması, coğrafi sınıra özgü olup hızlı bir soğutma işlemidir. Ayrıca üretimin son aşamasında ürünün birkaç kişi tarafından halka şeklinde döndürülerek çekilip uzatılması, tel şeklindeki yapısının kazandırılmasını sağlar ve ustalık becerisi gerektirir.

Erzurum Tel Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Erzurum Tel Helvasının bazı kimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir.

Tablo.1 Erzurum Tel Helvasının Bazı Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değerler (En az-En çok)
Rutubet (%)	2,2-6,0
Toplam şeker (%)	40,0-50,0
Toplam yağ (%)	12,0-16,0
Toplam kül (%)	0,2-0,5

Üretim Metodu:

Bileşenler:

- 1 kg buğday unu
- 1 kg beyaz şeker

- 100 ml limon suyu
- 40 g tereyağı
- 1 l su
- 100 g ceviz içi (isteğe bağlı)

Erzurum Tel Helvasının üretimi:

Erzurum Tel Helvası üretimi iki aşamadan oluşur. İlk aşamada un elekten geçirilip bir tencereye konur. Üzerine 40 g tereyağı eklenir ve homojen bir karışım elde edilinceye kadar pişirilir. Bu aşamada sıcaklık 140-150°C'ye kadar çıkar.

İkinci aşamada şerbet hazırlanır. Su ve beyaz şeker karıştırılarak pişirilir. Kaynayan şerbetin rengi sarıya dönünce şerbetin içine limon suyu ilave edilip koyulaşması için 15 dakika daha kaynatılır. Kaynatma aşaması, tel helvasının kalitesini önemli düzeyde etkiler.

Şerbet hazırlanırken ince bir tabaka halinde tereyağı ile yağlanmış tepsi kar üzerinde soğutulur. Şerbet ocaktan alınır alınmaz soğutulmuş tepsiye dökülüp yayılır. Bu sırada şerbetin sıcaklığı 80°C'ye kadar düşer ve tepsi üzerinde soğuyup sertleşen şeker kütleleri, spatula ile tepsiden kazınıp üst üste konulur. Tepsiden alınan şeker kütlesi, iki kişinin çekerek uzatıp katlamasıyla ağartılır ve halka haline getirilerek önceden hazırlanmış tereyağı ile kavrulmuş unun üzerine bırakılır. Birkaç kişi ile yavaş yavaş çevrilerek unlu ve şekerli kütlelerin birleşip iyice karışması sağlanır. Bu işleme ürünün, tel tel bir görünüme sahip olana kadar devam edilir ve şeker halkasının kopmamasına dikkat edilir. Halkada kopmalar olursa ürünün nihai özelliklerinin kazanması mümkün olmaz. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz içi serpilebilir.

Erzurum Tel Helvasının pişirildikten sonra tel haline getirilmesi işlemi, ürünün son halini alması açısından en önemli basamaktır. Döndürerek uygulanan çekme işlemi 35-40 dakika kadar sürer.

Erzurum Tel Helvasının üretimindeki hızlı soğutma işlemi, kış aylarında kar üzerinde yapılır. Kar olmadığı zamanlarda ise kalıp olarak dondurulan buz parçaları kullanılır.

Erzurum Tel Helvası, gıda ile temasa uygun ambalajlarda vakumla paketlenir. Hava ile temas ettiğinde, tel şeklindeki yapısı bozulur. 5°C sıcaklıkta 30 gün muhafaza edilebilir.

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

Erzurum Tel Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Tel Helvasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk, nihai ürün özelliklerinin uygunluğu, ambalaj ve muhafazalama koşullarının uygunluğu ile Erzurum Tel Helvası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

11. Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.09.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1231
Tescil Tarihi	: 28.09.2022
Başvuru No	: C2022/000059
Başvuru Tarihi	: 17.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: M. Kasım Mah. Adıyaman Caddesi Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği; buğday unu, su, tuz ve yaş maya kullanılarak hazırlanan ve odun veya doğalgazlı taş fırınlarda pişirilen ekmektir. 200 gram ağırlığında, 19-21 cm genişliğinde, 37-40 cm uzunluğunda ve yaklaşık 1 cm kalınlığında olup şekli ovaldir. Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeğinin pişmemiş halinin ağırlığı 260 g'dır.

Malatya Pidesinin / Malatya Açık Ekmeğinin üretimi günlük olup sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

Malatya Pidesinin / Malatya Açık Ekmeğinin pişirildiği fırınlar çeyrek küre şeklinde olup tabanları, yarım daire şeklindedir. Tabanda aşağıdan yukarıya sırası ile kırmızı toprak, yalıtım malzemesi kireç, tuz, cam tozu ve karataş bulunur. Kubbe kısmında ise taş, kırmızı toprak, tuz, tuğla ve beton bulunur. Fırının giriş kısmı, yaklaşık olarak 1 m genişliğinde ve 70 cm yüksekliğindedir. Giriş kısmının üstünde dumanın dışarı çıkması için baca bulunur. Ayrıca içeri hava girişini sağlayan bir de körük vardır. Taban kısmının yaklaşık olarak % 35'i ateş için ayrılmıştır. Tabandan külün kolay alınması için üçayak bir demir bulunur. Fırınların bu yapısı, sıcaklığı uzun süre muhafaza etmelerini sağlar.

Malatya Pidesinin / Malatya Açık Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

330 adet Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği üretimi için bileşenler;

Pide için;

50 kg buğday unu

25 l su

500 g yaş maya

330 g tuz

Bulamaç için;

0,5 l su

200 g buğday unu

Tüm bileşenler hamur kazanında karıştırılıp 15 dakika yoğrulur. Hamur teknesine aktarılıp 15 dakika dinlendirilen hamur, 260 g'lık bezelere bölünür, el ile yuvarlanır ve gıda ile temasa uygun tahta pasanın içine konur. Hamurların birbirine yapışmaması için kepek serpidikten sonra 20-30 dakika dinlendirilir.

Dinlendirilen hamurlar, üzerine kepek serpilerek ve peş adı verilen mermer tezgâhın üzerine konup el ile açılarak düzleştirilir. Hamur açma işlemi yalnızca el ile gerçekleştirilir. Açılan hamurun üzerine, un ve su karışımından oluşan bulamaç ince bir tabaka halinde sürülür. Hamurlara, tırnaklama işlemi yapıp şekil verildikten sonra gıda ile temasa uygun tahta ekmek küreğinin üzerine konup 350-400 °C sıcaklıktaki fırında 3-4 dakika pişirilir.

Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Günlük olarak üretilir ve sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Malatya Pidesinin / Malatya Açık Ekmeğinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

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

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

1. Diyarbakır Şırdanlı Pastırması

117 sayılı ve 17.01.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2020/390 numaralı Diyarbakır Şırdanlı Pastırması ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

- “Ürün Adı: Pastırma” ifadesi “Ürün Adı: Fermente Et Ürünü” şeklinde değiştirilmiştir.
- Başvuru adı ile başvuruda geçen tüm “Diyarbakır Şırdanlı Pastırması” ibareleri “Diyarbakır Şırdanlı Bastırma” olarak düzeltilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Diyarbakır Şırdanlı Bastırma

Başvuru No	: C2020/390
Başvuru Tarihi	: 11.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Şırdanlı Bastırma
Ürün / Ürün Grubu	: Fermente Et Ürünü / İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoglu Cad. No:2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Şırdanlı Bastırma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Şırdanlı Bastırma ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Diyarbakır Şırdanlı Bastırma; koyun kıyması, dana kıyması, sarımsak, tuz, baharat çeşnisi (karabiber, kimyon, tarçın, kişniş ve yenibahar) ve pul biber veya kırmızı toz biber ile hazırlanan karışımın, şırdan içine doldurulup kurutulması suretiyle üretilir. Üretimde kullanılan kıyma, 1 yaşına gelmiş kuzu ve dana etlerinden elde edilir.

Diyarbakır Şırdanlı Bastırmanın geçmişi eskiye dayanır. Diyarbakır mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Diyarbakır Şırdanlı Bastırma üretiminde kullanılan kuzu eti ve dana eti tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Diyarbakır Şırdanlı Bastırma üretimi için gereken bileşenler aşağıdaki gibidir. Aşağıda belirtilen malzemeler ile yaklaşık 3,5 kg bastırma elde edilmektedir.

- 4 kg yağlı koyun kıyması
- 2 kg dana kıyması
- 1 adet sarımsak (yaklaşık 25g)
- 100 g kaya tuzu
- 100 g tuz
- 60 g pul biber veya kırmızı toz biber

20 g baharat çeşnisi (karabiber, kimyon, tarçın, kişniş ve yenibahar)
6 adet şırdan

Koyun ve dana kıyması, baharatlar, tuz ve dövülmüş sarımsak karıştırılır, iyice yoğrulur ve buzdolabında 1 saat dinlendirilir.

Şırdanların içi ve dışı bıçakla kazınır ve 50 g kaya tuzuyla ovularak yıkandıktan sonra 50 g kaya tuzu ile tuzlanıp bir bezle iyice kurulanır. Buzdolabında dinlendirilen et karışımı tekrar yoğrulup eşit miktarda (yaklaşık 1 kg) şırdanlara doldurulur ve şırdanların ağız kısmı dışındaki açık uçları ipe dikilir. Elle basılarak yassılaştırıldıktan sonra ağız kısmındaki ipte bir halka oluşturulur ve bastırmanın herhangi bir yere temas etmemesi için ipte açılan halkaya bir çubuk geçirilerek çevrilir ve ağız büzülür. Kapatma işlemi tamamlanan şırdanlar, nemini çekmesi ve yassılaşması için temiz bezlerin arasına yerleştirildikten sonra üzerlerine ağırlık konur. Diyarbakır geleneksel avlulu evlerinin kuzey tarafında serin, güneş görmeyen ve rüzgar alan kısımlarında bastırma için hazırlanmış askılara ipe geçirilen çubuklarından asılarak yaklaşık 10 ila 15 gün arasında kurumaya bırakılır. Kuruyan ve yassılaşan Diyarbakır Şırdanlı Bastırma kuruduktan sonra ilkbaharın sonuna kadar aynı şekilde serin bir yerde muhafaza edilerek tüketilebilir.

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

Diyarbakır Şırdanlı Bastırmanın geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü bileşen kullanımı ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı oluşan Diyarbakır Şırdanlı Bastırmanın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası, Diyarbakır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Düzenli olarak yılda bir kez yapılan denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu ve Diyarbakır Şırdanlı Bastırma 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.

6. Bölüm

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

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır. Değişiklikler, ilgililer tarafından yayım tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde uygulanır.

1. Vakfıkebir Ekmeği

126 sayılı ve 01.06.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 372 tescil numaralı Vakfıkebir Ekmeği ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme:

“Vakfıkebir Ekmeğinin denetimi Vakfıkebir Belediyesi koordinatörlüğünde; Vakfıkebir Belediyesinden 2 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Vakfıkebir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, Vakfıkebir Esnaf ve Sanatkarlar Odasına kayıtlı fırıncılar arasından belirlenecek 1 usta olmak üzere 5 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda 2 kez yapılır. Tüketici şikâyetleri veya gerekli görüldüğü durumlarda ise her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Vakfıkebir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

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

ifadesi,

“Denetimler; Vakfıkebir Belediyesinin koordinasyonunda, Vakfıkebir Belediyesinden 2 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Vakfıkebir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, Vakfıkebir Esnaf ve Sanatkarlar Odasına kayıtlı fırıncılar arasından belirlenecek 1 usta olmak üzere 5 kişilik denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda 1 kez yapılır. Tüketici şikâyetleri veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar Vakfıkebir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Vakfıkebir Ekmeği 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.