

**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: 121
Yayın Tarihi: 15.03.2022**

**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 121. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	37
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	59
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	63

DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.” ve beşinci fıkrası “Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 121. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2021/030	Develi Gaceri	8
2.	C2021/000129	Erzurum Et Kavurması	13
3.	C2021/000131	Erzurum Pastırması	15
4.	C2021/000229	Amasya Yağlısı	17
5.	C2021/000238	Mengen Kedibatmaz	19
6.	C2021/000239	Mengen Kaldırık Dolması	21
7.	C2021/000240	Mengen Höşmerimi	23
8.	C2021/000280	Torbalı Kuru Domatesi	25
9.	C2021/000281	Arsıanlar Biberi	27
10.	C2021/000310	Sivrihisar Sarkası	29
11.	C2021/000318	Milas Çökertme Kebabı	31
12.	C2021/000474	Malatya Yassı Kadayıfı	33
13.	C2022/000006	Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi	35

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.	1038	Akyurt Tutmaç Aşısı / Çorbası	37
2.	1039	Akyurt Soğuk Çorbası	40
3.	1040	Gelveri Ekmeği	42
4.	1041	Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası	44
5.	1042	Antep Kübban Ekmeği	46
6.	1043	Bahçesaray Cevizi	48
7.	1044	Diyarbakır Nardan Aşısı	51
8.	1045	Bartın Çöven Ekmeği	53
9.	1046	Bartın Gözlemesi	55
10.	1047	Bartın Yumurtalı Ispıt Yemeği	57

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.	C2020/374	Ağrı Geven Balı	59

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 Değişiklik Taleplerinin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	35	Kayseri Sucuğu	63

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi 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. Develi Gaceri

Başvuru No	: C2021/030
Başvuru Tarihi	: 26.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Develi Gaceri
Ürün / Ürün Grubu	: Buğday / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1. Develi Belediyesi 2. Kayseri Üniversitesi
Başvuru Yapanın Adresi	: 1. Cumhuriyet Cd. No:28 Develi / KAYSERİ 2. Yenidoğan Mah. Turhan Baytop Sok. No:1 38280 Talas / KAYSERİ
Vekil	: Ahmet Yüksel (Teknopatent Marka ve Patent Dan.)
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili Develi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Develi Gaceri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Develi Gaceri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Develi Gaceri, Kayseri'nin Develi ilçesinde yetiştirilen ve gernik olarak adlandırılan *Triticum turgidum* L. var. *dicoccum* çeşiti buğdaydan elde edilen kavuzlu buğdaydır. Gacer, 2n=28 tetraploid kromozom içeren AABB gen grubuna dâhil bir buğdaydır.

Develi Gaceri, doğal tozlaşmanın dışında genetik olarak hiçbir müdahale edilmemiş emmer buğday sınıfındandır. Develi Gaceri buğdayının başağı, her birinde tek dane bulunduran ve tek başakçıkların karşılıklı iki sırasından oluşan kavuz adı verilen kılıfla kaplı olmasından dolayı hastalıklara ve mantarlara karşı dirençlidir. Başak taneleri beyaz, tüylü ve mumsu yapıya sahip olup büyüme habitusu dik gelişen yapıdadır.

Develi Gaceri, kavuz kısmından hasat sırasında ya da sonradan ayrılır ve doğrudan çorbalarda, yemeklerde ve pilavlarda kullanılabilme özelliğine sahiptir.

Develi Gaceri eski bir *Triticum turgidum* L. var. *dicoccum* buğday çeşidinden üretildiği ve genetiği değiştirilmediği için, yüksek tane kalitesine sahip protein ve mineral içeriği zengin bir buğdaydır.

Deve Gacerinin fiziksel, kimyasal, morfolojik, agronomik ve tane kalite özellikleri aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

Tablo 1. Develi Gacerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Enerji	344 - 345 kcal / 100g
Nem	10,27 - 10,28 g / 100g
Kül	1,74 - 1,78 g / 100g
Protein	13,82 - 13,99 g / 100g
Karbonhidrat	62,01 - 62,15 g / 100g
Diyet lif	9,59 - 9,62 g / 100g
Yağ	2,28 - 2,53 g / 100g
Mg (magnezyum)	633,9 - 665,1 mg / kg
Gluten	77,68 - 81,31 ppm
Folat	35,40 - 39,10 g / 100g
B1 vitamini (tiyamin)	0,34 - 0,35 mg / 100g
B2 vitamini (riboflavin)	0,10 - 1,10 mg / 100g
B6 vitamini	0,30 - 0,34 mg / 100g
Niasin	2,10 - 2,14 mg / 100g
Zn (çinko)	27,41 - 28,14 mg / kg
Fe (demir)	28,04 - 29,55 mg / kg
Ca (kalsiyum)	141,1 - 146,1 mg / kg

Tablo 2. Develi Gacerinin Morfolojik ve Agronomik Özellikleri

Özellik	Değer
Bitkinin gelişme tabiatı	Yazlık
Bitki büyüme şekli	Dik
Başaklanma zamanı (başakların % 50'sinde ilk başakçığın görüldüğü zaman)	3 - 10 Haziran
Bitki boyu (sap, başak, kılçıklar ve çıkıntılar dâhil)	61,1 - 70,9 cm
Sapın ortadan enine kesitinin kalınlık durumu	Zayıf
Yatmaya duyarlılık (iklim, toprak ve yetiştirme koşullarına bağlı olarak değişebilir)	Dayanıklı
Sapta en üst boğum tüylülüğü	Tüylü
Bayrak yaprakta kının mumsuluğu	Var
Kılçıkta antosiyanin oluşumu	Yok
Başak tüylülüğü	Var
Başakta mumsuluk	Var
Kılçıkların dağılımı	Uca doğru toplanan
Kılçık rengi	Beyaz
Alt dış kavuz tüylülüğü	Yok
Başak uzunluğu (kılçıklar ve çıkıntılar hariç)	2,5 - 5 cm
Başaktaki başakçık sayısı	15 - 30
Başak rengi (olgunlukta)	Beyaz
Başağın profilden şekli	Paralel kenarlı
Başağın yoğunluğu	Gevşek

Tablo 3. Develi Gacerinin Tane Özellikleri

Özellik	Değer
Tane şekli	Uzamış yumurta şekli
Tane rengi	Kehribar
Kavuz oranı (%)	25 - 35
Tane çapı	1,5 - 3 mm
Bin tane ağırlığı	26,45 - 33,16 g
Tane protein oranı (%)	13,85 - 15,35
Tane sertlik değeri (%)	55,4 - 61,3
Kırma renk değeri L (L değeri, tane örneklerinin parlaklığı ile ilgili olup; 100 olduğunda beyaz, 0 olduğunda siyah anlamına gelir.)	88 - 92
Kırma renk değeri a (a değeri “kırmızı-yeşil” rengin göstergesi olup; +a: “kırmızılık değeri” olarak ifade edilir.)	0,9 - 1,1
Kırma renk değeri b (+b: “sarılık değeri” olarak ifade edilmekte olup; b sarılık değerinin yüksek olması, beta karoten miktarının yüksek olduğunun göstergesidir.)	6,9 - 7,3



Şekil 1. Kavuzlu ve kavuzu ayrılmış Develi Gaceri

Develi Gaceri kışa dayanıklı olmadığı için yazlık olarak şubat - mart aylarında ekilir. Hasat zamanı temmuz – ağustos aylarıdır.

Üretim Metodu:

Develi Gacerinin ekim işlemi, serpme ekim şeklinde geleneksel olarak ya da makineli ekim şeklinde doğrudan kavuzlu taneler kullanılarak yapılabilir. Ekimde kullanılan tohum miktarı 20-30 kg (kavuzlu halde) arasında olup organik üretim yapılacaksa gübre kaynağı olarak çiftlik gübresi ya da yeşil gübre denilen macar fiği (1,5 - 2 ton / dekar) kullanılır.

Tarla Hazırlığı ve Ekim:

Ekim öncesi tarlada bitki artıkları yok edilir. Bu işlem kültürel tedbirler ve ilaçlı mücadeleyle yapılır.

Kültürel tedbirler; temiz ve sertifikalı tohum kullanmak, tekniğine uygun ekim nöbeti yapmak ve tarla çevresinin temizliğine özen göstermek gibi durumları içerir. İlaçlı mücadele ise hububatın kardeşlenmesinden sonra sapa kalkmadan önceki döneminde yabancı ot ilaçlarının kullanılması ile yapılır.

Toprak hazırlığı, kıştan önce ikileme ya da üçleme usulüne göre pullukla yapılır. Develi Gaceri kışa dayanıklı olmadığı için yazlık olarak şubat - mart aylarında ekilir.

Ekim işlemi; sıra arası 15 - 20 cm, ekim derinliği 4 - 6 cm olacak şekilde yapılır. En uygunu kombine mibzerle ekimdir. Mibzerle ekimde dekar başına 16 - 18 kg tohum yeterlidir. Serpme ekim yapılırsa bu miktara 2 - 3 kg daha eklenmelidir.

Develi Gaceri tohumunun düzenli bir çıkışının ve kuvvetli bir kök sisteminin olması için tohum yatağının iyi hazırlanması gerekir. Toprağın iyi işlenmesi; toprağın havalanmasını ve toprak canlılarının yeterli faaliyet göstermelerini sağladığından, her hasattan sonra tarla, gölge tavında iken 15 - 20 cm derinlikte meyile dik yönde pullukla sürülür. Bu sürümden sonra tarla kesekli ise diskaro ve tırmık geçirilerek kesekler kırılır.

Gübreleme:

Develi Gaceri daha çok yoğun olarak kullanılmayan eğimi yüksek alanlarda yetiştirildiği için gübre gereksinimi düşüktür. Gerekli hallerde dekara 1,5 - 2 ton çiftlik gübresi vermek sureti ile sulama yapılmaksızın yetiştirilebilir. Ekim döneminden 1-2 ay önce tekniğine uygun olarak alınacak toprak örnekleri tahlil ettirilip bunun sonucuna göre kullanılacak gübre miktarı belirlenir. Fosforlu gübreyi ekimde tohumla birlikte kombine mibzerle vermek en idealidir. Azotlu gübrenin yarısı, tarla yüzeyine gübre dağıtıcısı veya el ile serpildikten sonra, mibzerle ekim yapılarak fosforlu gübrenin tohum derinliğinde banda verilmesi sağlanmalıdır.

Sulama:

Develi Gaceri özelliği gereği çok yoğun olarak kullanılmayan eğimi yüksek alanlarda üretimi söz konusu olduğundan yetiştirme süresi boyunca, yeterli ve düzenli yağış olması durumunda sulamaya ihtiyaç duymaz. Öngörülemez iklim değişiklikleri gibi major şartlarda ise günün koşullarına göre yetiştirilme zamanı tarlaya yağmurlama sulama metoduyla su takviyesi yapılabilir.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele:

Diğer buğday gruplarında olduğu gibi hastalık ve zararlılarla mücadele ilaçlama ile yapılır. Develi Gaceri buğdayı yüksek kardeşlenme karakterine sahip olduğu için yabancı otlardan önce gelişerek ot gelişimini baskı altına alır.

Hasat ve depolama:

Develi Gacerinin hasadı biçerdöverle yapılır. Kavuzlu yapıya sahip olduğundan, biçerdöverle yapılan hasatta tamamen çıplak yapıda tane elde edilemez. Bu nedenle biçim yapıldıktan sonra taş değirmende kavuzundan ayrılır ve savurma işleminden geçirilir. Develi Gacerinin hasadı, yazlık olarak ekildiği için normal kışlık ekilen diğer buğdaylara göre 20 - 25 gün daha sonra yapılır. 25 Temmuz - 10 Ağustos aralığında hasat olgunluğuna gelir.

Develi Gacerinin depolanacağı ve ambar olarak kullanılacak alan içi sıcaklık 15 °C 'yi geçmemeli ve Develi Gaceri tane nem oranı % 10 - 12 aralığında korunmalıdır.

Develi Gaceri hasat edildikten sonra, elde edilen ürünün sofralık olarak değerlendirilecek kısmı kavuz ayırma işleminden önce yığın halinde ambarda depolanır. Tohumluk olarak kullanılacak bölümü (doğrudan kavuzları ile) ise çuvallar halinde depolanabilir. Sofralık ürünler ve un amacıyla kullanılacak ürün kavuz ayırma işleminden geçirildikten sonra büyük miktarlarda (5, 10, 15, 20, 25, 50 kg ve üzeri) bez çuvallarda, daha küçük miktarlar da (250, 500 ve 1000 g) ise kese kâğıdı ya da naylon ambalajlarda saklanır.

Ürün Verimi:

Develi Gacerinin dekar başına verimi ortalama 105 kg olup verim yetiştirildiği iklim ve toprak şartlarına bağlı olarak 75-130 kg arasında değişim gösterebilir.

Denetleme:

Denetimler; Develi Belediyesi ve Kayseri Üniversitesinin koordinasyonunda; Kayseri Büyükşehir Belediyesi, Develi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Develi Ziraat Odası, Kayseri Üniversitesi Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu ile Develi Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak ekim (şubat-mart) ve hasat (temmuz-ağustos) dönemlerini kapsayacak şekilde yılda iki defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan buğday çeşitinin uygunluğu.
- Ekim yapılan tarla şartlarının, depolama ve ambalajlama koşullarının uygunluğu başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Hasat edilen ürünün morfolojik, agronomik ve tane özelliklerinin uygunluğu.
- Develi Gaceri 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.

2. Erzurum Et Kavurması

Başvuru No	: C2021/000129
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Et Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Kavurma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Et Kavurması ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Et Kavurması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Et Kavurması; büyükbaş hayvanlardan elde edilen etin yüksek sıcaklıkta ve tuz ile az miktarda böbrek yağı kullanılarak pişirilmesi suretiyle üretilir. Katkı maddesi kullanılmaz. Erzurum Et Kavurması doğrudan tüketilebileceği gibi, yemeklere ilave edilerek de kullanılabilir.

Erzurum Et Kavurmasının kesit yüzeyinde yarık ve boşluk bulunmaz. Erzurum Et Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur

Tablo 1. Erzurum Et Kavurması Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet, % (m/m), en çok	45
Tuz, % (m/m), en çok	3
Peroksit sayısı, mmol O ₂ /kg, en çok	20
Yağ mg/100 en çok	30
Hidroksiprolin, mg/100 g, en çok	375
pH	4,5 – 6,2

Üretim Metodu:

Erzurum Et Kavurmasının üretiminde, Erzurum meralarında doğal olarak beslenen büyükbaş hayvanlardan elde edilen but etleri tercih edilir.

10 kg kavurma için bileşenler:

- 17 kg et
- 1,20 kg hayvan yağı (böbrek yağı)
- 300 g tuz

Etler ve yağlar, 7x7x7 cm ebatlarında (küp şeklinde) doğranarak buhar sıcaklığı 110°C olan buhar kazanlarına konur. Kazanın içindeki etlerin iç sıcaklığı 93-95°C'ye gelince 4 saat kadar arada bir karıştırılarak iyice pişirilir. Kavurma etlerinin pişirme esnasında uygulanan ısıнын etkisiyle etin iç sıcaklığının yükselmeye başlamasıyla birlikte, ette mevcut olan kas lifleri uzayıp kısaltmaya başlar. Bu kasılmalar sonucu kasların içindeki sıvıların dışarı itilmesine sebep olmakta ve etlerin hacimlerinde küçülmeler yaşanır. Pişen etler, 0-4 °C'de 1 saat dinlendirildikten sonra dilimlenerek paketleme bölümüne alınır. İsteğe bağlı olarak 250 g, 500 g, 1 kg, 2 kg'lık miktarlarda gıda ile temasa uygun teneke kutularda veya malzemelerden yapılmış ambalajlarda vakumlanarak paketlenir.

Paketlenen ambalajların etrafı temizlenerek hava almayacak şekilde kapatılır. Paketin ağzı açılmadan en az 6 ay ve daha uzun süre muhafaza edilebilir. Kavurma yapma işleminin amaçlarından biriside etin uzun süre muhafaza edilmesini sağlamaktır.

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

Erzurum Et Kavurmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Erzurum Et Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından 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; Erzurum Et Kavurması üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Erzurum Et Kavurması 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.

3. Erzurum Pastırması

Başvuru No	: C2021/000131
Başvuru Tarihi	: 23.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Pastırması
Ürün / Ürün Grubu	: Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mahallesi Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Pastırma ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Pastırması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Pastırması; büyükbaş hayvanların antrikot, kontrafile ve but kısımlarından elde edilen etlerin standardizasyon işlemi sonrasında tuzlanıp kurutulması ve çemenlenip tekrar kurutulması suretiyle üretilir.

Tablo 1. Erzurum Pastırması, üç sınıf halinde üretilir. Bu sınıflara ait özellikler aşağıdaki gibidir.

Özellikler	Sınıf 1	Sınıf 2	Sınıf 3
Kas içi yağ dağılımı	Belirgin	Az belirgin	Belirgin değil
Yağlılık	Az yağlı	Orta yağlı	Yağlı
Renk	Pembeden kırmızıya kadar	Kırmızıdan koyu kırmızıya kadar	Koyu kırmızı
Yapı	Orta yumuşak	Yumuşak	Çok katı veya çok yumuşak
Gevreklik	Gevrek	Yarı gevrek	Sert
Çemen oranı, % (m/m), en çok	6	8	10

Tablo 2. Erzurum Pastırmasının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	Değer
Rutubet, % (m/m), en çok	50
Tuz, % (m/m), (kuru maddede), en çok	7
Yağ, % (m/m), en çok	40
Sodyum nitrit, mg/kg en çok	50
pH değeri	4,5 - 5,8
Nitrat mg/kg en çok	150

Erzurum Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum'un mutfak kültürü içine önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdan temin edilen etler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Pastırmasının üretiminde kullanılan etler, Erzurum'un yüksek rakıma sahip meralarında doğal yemlerle beslenmiş büyükbaş hayvanlardan elde edilir. Üretimde, kullanılacak hayvan etleri kesilen hayvanların antrikot, kontrafile ve but kısımlarından elde edilir.

100 kg Erzurum Pastırması üretmek için gerekli bileşenler aşağıda verilmektedir.

115-125 kg et
9,5-12,5 kg tuz
7-12,5 kg çemen

Fire oranı %15-25 arasında değişir.

Çemenli kurutma: Çemenleme işlemi tamamlanmış etler $20\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'de ve $\%70\pm 2$ bağıl nemde 8 gün süre ile kurutulmuştur.

Hayvanlardan elde edilen $0-7^{\circ}\text{C}$ sıcaklığındaki etler açılır. Etlerin açılması işleminde parça etler lenf, yumrularından, fazla yağlarından, büyük damar ve sinirlerinden arındırılarak ve birkaç yerinden kesilerek etin içindeki sıvının akıtılması sağlanır. Açılan etler, 24-48 saat arasında kesilerek birinci tuzlama işlemiyle tuzda bekletilir. Tuzda bekletilerek etin dışarıya çıkarılması sağlanır ve su aktivitesini azaltarak etin bozulması engellenir. İlk tuzlamadan alınan etler ters yüz edilerek 12-24 saat kadar ikinci kez tuzda bekletilir. Tuzlama işlemi; etin uzun süre muhafaza edilebilmesi için küflenmeyi önlemek amacıyla fazla suyun dışarı çıkmasını kolaylaştırmak için yapılır. Tuzunu tamamen almış olan etler, yıkanıp kurumaları için 2-3 gün oda şartlarında bekletilir. Kurutulan etler, fazla suyunun uzaklaştırılması için baskıya alınarak denkleme işlemi uygulanır. Denkleme işleminden sonra etler, çemenlenir. Çemenleme, baskılama ve kurutma işlemlerinden sonra etler daha önceden hazırlanan çemen hamuru içerisinde 4°C 'de 1 gün bekletilir. Daha sonra etlerin yüzeyindeki çemen takriben 2-3 mm olacak şekilde inceltilerek çemenli kurutma işlemine geçilir. Çemen hamurunun hazırlanmasında 500 g buy otu tohumu unu, 450 g sarımsak, 150 g kırmızı tatlı toz biber ve 150 g kırmızı acı toz biber kullanılır ve bu bileşenler su ilave edilerek çemen hamuru kıvamına getirilir.

Çemenlenmiş etler, kurumaları için oda şartlarında 1-3 gün bekletilir. İkinci defa kurutma işlemi uygulanır. Erzurum Pastırması, son olarak ürün paketlemesi yapılır. Paketleme için gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenir $0-4^{\circ}\text{C}$ de depolanır ve ürünün sevkiyatı da soğuk zinciri bozulmadan aynı sıcaklıkta yapılır. Paketleme üzerinde üretim ve son tüketim tarihleri bulunan etiketler yapıştırılarak etiketleme işlemi yapılır.

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

Erzurum Pastırmasının geçmişi eskiye dayanır. Erzurum'un mutfak kültürü içine önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdan temin edilen etler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Pastırmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda, Atatürk Üniversitesi Ziraat fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Erzurum Ticaret Borsasından 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; Erzurum Pastırması üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; etin coğrafi sınırdan temin edilmesi; üretim metoduna uygunluk ve Erzurum Pastırması ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Amasya Yağlısı

Başvuru No	: C2021/000229
Başvuru Tarihi	: 03.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Yağlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Unlu mamul / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd.Pasajı Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Yağlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Yağlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Yağlısı; buğday unu, su, tuz ve kuru maya ile hazırlanan hamurun arasına ayçiçek yağı, ceviz içi ve haşhaş tohumu ile hazırlanan iç harç koyulup sac ocakta pişirilmesiyle elde edilen unlu mamuldür.

Mayasız da üretilebilir. Ancak bu durumda hamuruna, maya yerine ayçiçek yağı konur. Amasya Yağlısı, yaklaşık 40 cm çapında, daire şeklinde olup kat kat görünümüne sahiptir.

Amasya Yağlısının geçmişi eskiye dayanır. Düğün, sünnet, bayram, cenaze gibi özel günlerde ikram edilir. Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

2-4 adet Amasya Yağlısı hamuru için bileşenler:

1 kg buğday unu
30 g tuz
30 g kuru maya
650 ml su

İç harcı için bileşenler:

150 g ceviz içi
150 g haşhaş tohumu
200 ml ayçiçek yağı

Yapılışı:

Buğday unu, kuru maya ve tuz bir kaptaki karıştırılır. Su yavaş yavaş ilave edilerek ele yapışmayan yumuşak kıvamda hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur 2 bezeye ayrılır. Bezelerin üzeri gıda ile temasa uygun nemli bir bezle kapatılır, 10 dakika dinlendirilir.

Ayrı bir kaptaki ceviz içi, tekniğine uygun olarak ezilmiş haşhaş tohumu ve ayçiçek yağı, homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılarak iç harç hazırlanır. Dinlendirilen hamur bezeleri merdane ile açılır üzerlerine 200 ml ayçiçek yağı sürüldükten sonra iç harç, hamurların üzerinde boşluk kalmayacak şekilde yayılır. Daha sonra rulo şeklinde sarılan hamurlara, kendi etrafında çevrilerek gül şekli verilir.

Gül şekli verilen hamur bezeleri, 5 dakika dinlendirildikten sonra merdane ile yaklaşık 40 cm çapında açılır. 15 ml ayçiçek yağı ile yağlanmış sac ocakta 200 °C’de 7 dakika pişirilir.

Amasya Yağlısı mayasız üretilecekse, diğer üretim aşamaları aynı kalacak şekilde hamuruna maya yerine 200 ml ayçiçek yağı konur.

Gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulan Amasya Yağlısı, derin dondurucuda 1 ay muhafaza edilebilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinin koordinasyonunda ve Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliğinden, Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulundan ve Amasya Turizm Derneğinden 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.
- Amasya Yağlısı 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. Mengen Kedibatmaz

Başvuru No	: C2021/000238
Başvuru Tarihi	: 10.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mengen Kedibatmaz
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Mengen Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Türkbeyli Mahallesi Atatürk Caddesi İsmet Şentürk İş Merkezi Kat:2 Mengen BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mengen Kedibatmaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Kedibatmaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Kedibatmaz; kaynar suya eklenen mısır unu, buğday unu ve tuzdan oluşan hamurun pişirilip şekil verilmesi ve üzerine, tereyağında kızartılmış kaz ciğeri, tavuk ciğeri, ceviz içi veya keş ilave edilmesiyle hazırlanan yemektir.

Kıvamı çok yumuşak olan bu yemek çiğnenmeden kolaylıkla yutulabilmektedir. Mengen Ketibatmaz bayramlarda ve özel günlerde sıkça yapılır.

Mengen Kedibatmazın geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Mengen Kedibatmaz için bileşen listesi

240 g mısır unu
120 g buğday unu
1200 ml su
4 g tuz
40 g tereyağı
Üzeri için tercihe göre 250 g kaz / tavuk ciğeri, 150 g rendelenmiş keş veya dövülmüş ceviz içi

Yapılışı

Mısır unu ve buğday unu karıştırılır. Bir tencerede su kaynatılır. Üzerine tuz, mısır ve buğday unları karışımı eklenip topaklanma olmaması için iyice karıştırılır. Elde edilen püre kıvamındaki hamur yaklaşık 8-10 dakika pişirilir.

Sosunun hazırlanması

Eritilmiş tereyağının içine isteğe bağlı olarak kuşbaşı şeklinde doğranmış kaz veya tavuk ciğeri, rendelenmiş keş veya dövülmüş ceviz içinden herhangi biri ilave edilerek kızartılır.

Servis

Pişen hamurun yarısı servis tabağına konur, kaşıkla istenen şekil verilir. Üzerine sos dökülür, hamurun diğer yarısı da konup aynı işlem bir defa daha tekrarlandıktan sonra Mengen Kedibatmazın servisi yapılır.

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

Mengen Kedibatmazın geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mengen Kedibatmazın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mengen Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Mengen Belediyesi, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu ile Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mengen Kedibatmaz ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Mengen Kaldırık Dolması

Başvuru No	: C2021/000239
Başvuru Tarihi	: 10.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mengen Kaldırık Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Mengen Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Türkbeyli Mahallesi Atatürk Caddesi İsmet Şentürk İş Merkezi Kat:2 Mengen BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mengen Kaldırık Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Kaldırık Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Kaldırık Dolması; mısır unu, buğday unu, kuru soğan, süt, ayçiçek yağı, yoğurt ve tuzdan oluşan iç harcın, kaldırık bitkisinin yapraklarına sarılıp pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Üzerine yoğurt dökülerek servisi yapılır. İsteğe bağlı olarak pişmesine yakın, süt kaymağı veya krema ilave edilebilir.

Kaldırık (*Trachystemon orientalis* L.), mart-nisan aylarında yaprakları toplanan, mavi-mor renkte çiçeklere sahip yenilebilir bir bitki olup, coğrafi sınırdan hodan adıyla da bilinir. Toplanan yapraklar taze olarak Mengen Kaldırık Dolmasının üretiminde kullanılabileceği gibi hafifçe haşlanıp derin dondurucuda muhafaza edilerek veya gölgede kurutulup kuru ve serin ortamda muhafaza edilerek de kullanılabilir.

Mengen Kaldırık Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mengen Kaldırık Dolmasının üretiminde kullanılan kaldırık yaprakları, coğrafi sınırın ormanlık alanlarından toplanır ve temiz bir bez üzerinde gölgede kurutulup kuru ve serin ortamda muhafaza edilir.

8 kişilik Mengen Kaldırık Dolması için bileşen listesi

- 50 g kurutulmuş kaldırık yaprağı
- 240 g mısır unu
- 120 g buğday unu
- 500 ml süt
- 2 orta boy kuru soğan
- 100 ml ayçiçek yağı
- 100 g süt kaymağı veya krema (isteğe bağlı)
- 200 g yoğurt
- 2 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 80 g salça (isteğe bağlı)
- 8 g tuz

Yapılışı

Kurutulmuş kaldırık yaprakları, 10 ml ayçiçek yağı ve bir 6 g tuz ile suda haşlanıp soğuk su dolu kaba konularak yaprakların sarmaya elverişli hale gelmesi sağlanır.

Mısır unu, buğday unu, süt, ayçiçek yağı, 1 adet rendelenmiş kuru soğan ve 6 g tuz karıştırılarak iç harç hazırlanır.

Her bir haşlanmış kaldırık yaprağının üstüne, 1 tatlı kaşığı iç harç konup sarılır ve tencereye dizilir. Dolmaların üstünü tamamen kaplayacak şekilde su eklenip yaklaşık 40 dakika pişmeye bırakılır.

1 adet kuru soğan ince kıyılır ve 20 ml ayçiçek yağı ile kavrulur. İsteğe bağlı olarak salça ilave edilip tenceredeki dolmaların üzerine dökülür. Pişmeye yakın, isteğe bağlı olarak tencereye süt kaymağı veya krema ilave edilebilir.

Servis

Yoğurdun içine 6 g tuz ile isteğe bağlı olarak ezilmiş sarımsak karıştırılır. Servis tabağına konan Mengen Kaldırık Dolmasının üzerine, gezdirilerek yoğurt döküldükten sonra servis yapılır.

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

Mengen Kaldırık Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mengen Kaldırık Dolmasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mengen Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Mengen Belediyesi, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu ile Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mengen Kaldırık Dolması 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. Mengen Höşmerimi

Başvuru No	: C2021/000240
Başvuru Tarihi	: 10.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mengen Höşmerimi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Mengen Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Türkbeyli Mahallesi Atatürk Caddesi İsmet Şentürk İş Merkezi Kat:2 Mengen BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mengen Höşmerimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Höşmerimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Höşmerimi; buğday unu, süt kaymağı veya krema, süt, tereyağı ve tuzdan oluşan hamurun tavada pişirilmesi ve üzerine beyaz şeker, bal, pekmez veya reçel dökülerek üretilen tatlıdır.

Mengen Höşmerimi bayramlarda, özel günlerde ve yemeklerden sonra tatlı olarak tüketilir.

Mengen Höşmeriminin geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Mengen Höşmerimi için bileşen listesi

250 g buğday unu
400 g süt kaymağı veya krema
200 ml süt
30 g tereyağı
4 g tuz
Üzeri için tercihe göre 15 g beyaz şeker, 20 g bal, pekmez veya reçel

Yapılışı

Süt, süt kaymağı veya krema ile tereyağı, bir tavada homojen bir yapıya gelinceye kadar karıştırılıp pişmeye bırakılır. Karışım kaynamaya başlayınca un ilave edilerek 10 dakika kadar yavaşça karıştırılır. Hamur kızarmaya başlayınca gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla tavaya eşit bir şekilde yayılır ve bastırılarak yaklaşık 5 dakika kızartılır. Hamurun alt yüzeyi kızarıncaya düz bir tabak ile ters çevrilip diğer yüzeyi de yaklaşık 5 dakika kızartılır.

Servis

Kızartılan hamur servis tabağına konur. Sıcak iken üzerine tercihe göre beyaz şeker, bal, pekmez veya reçel dökülerek servis yapılır.

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

Mengen Höşmeriminin geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mengen Höşmeriminin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Mengen Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Mengen Belediyesi, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu ile Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından

gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mengen Höşmerimi 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.

8. Torbalı Kuru Domatesi

Başvuru No	: C2021/000280
Başvuru Tarihi	: 14.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Torbalı Kuru Domatesi
Ürün / Ürün Grubu	: Domates kurusu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Torbalı Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Torbalı Mh Aydın Cd. No:74 Torbalı İZMİR
Vekil	: Seda Karabey (Motto Uluslararası Patent Ve Marka Dan. Hizm. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Torbalı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Torbalı Kuru Domatesi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Torbalı Kuru Domatesi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Torbalı Kuru Domatesi; nisan ayında ekimi yapıp temmuz ayında hasat edilen domateslerin, hasattan hemen sonra ikiye kesilip güneşin altında kurutulduktan sonra yıkanıp tekrar kurutulması suretiyle elde edilen domates kurusudur. Torbalı Kuru Domatesi için en erkenci sanayi domatesi çeşidi olan Lalin F1 çeşidi kullanılır. Dilimlenmeden veya kalınlığı 6 mm olacak şekilde dilimlendikten sonra vakumlu torbalara konularak satışa sunulur. 13 kg – 14 kg yaş domatesten 1 kg domates kurusu elde edilir.

Torbalı ilçesi iç kesimlerde kaldığından nem oranı azdır. Bu durum domateslerin, güneş altında doğal olarak kuruması için ideal koşulları sağlar ve domatesler, yaklaşık 1 haftada kururlar.

Torbalı Kuru Domatesinin diğer kuru domateslerden bir diğer farkı da kurutma öncesi sadece ikiye bölünmesidir. Diğer domatesler genellikle ikiden fazla parçaya bölünerek kurutulur. Torbalı Kuru Domatesinin sadece ikiye bölünmesinin en büyük avantajı da kurutulmuş domateslerin içerisinde neme yansımastır. Nem sayesinde tüketim öncesinde ürünler daha hızlı yumuşamakta ve daha kolay tüketilir. Benzerlerine göre daha yumuşak kalır.

Tablo: Torbalı Kuru Domatesinin kimyasal özellikleri

Özellik	Değer (100 g için)
Enerji	185 – 188 kcal
Nem	17,20 - 18,94 g
Kül	17 - 18,82 g
Protein	10 - 11,94 g
Karbonhidrat	29 - 30,39 g
Diyet lif	17 - 18,26 g
Yağ	0,70 - 1,65 g

Üretim Metodu:

13 kg – 14 kg yaş domatesten 1 kg Torbalı Kuru Domatesi elde edilir.

Torbalı Kuru Domatesinin üretiminde, nisan ayında ekimi yapıp temmuz ayında hasat edilen domatesler kullanılır. Temmuz ayında hasat yapılmasının sebebi, coğrafi sınırdan nemin az olması ve yağışın olmamasıdır. Lalin F1 çeşidi olan domatesler sanayi tipi olup en erken hasat edilen domateslerdir. Hasat erken olsa da kendi özelliğinden dolayı domatesler bu mevsimde olgunlaşmış olarak hasat edilir.

Hasat edilen domatesler, kurutma işleminin yapılacağı alanlara getirilir. Domatesler sabah 05:00 saatlerinde ikiye bölünür ve kurutmaya hazırlanır. Bunun nedeni yaz mevsimi olduğu için gündüz saatlerinde çalışmanın zorluğudur. Öğle saatlerine doğru hava sıcaklığı artınca domatesler kurumaya alınır. Kurutma işlemi için güneş ışığı, nem ve rüzgâr bakımından en uygun koşulları sağlayan yerlere serilen beyaz örtüleri üzerine yayılır.

Domateslerin üzerlerine tuz serpilir. Yaklaşık 1 hafta kuruyan domatesler, paketlenmek üzere fabrikalara gönderilir. Domateslerin güneşin altında 1 haftadan fazla kalması, suyunun tamamen buharlaşarak yanmalarına neden olur.

Fabrikaya ulaşan domateslerden; aspirasyon ünitesinde yabancı maddeler, konveyör bandında ise güneşte hasar alan domatesler ayıklanır.

Ayıklanan sağlam domatesler yıkanır. Günlük olarak gelen her domates nem, pH ve klor ölçümü yapıldıktan sonra, kurutmaya gönderilir. Kurutma süresi boyunca nem kontrolü yapılır. Başlangıçta % 94-95 nem içeriğine sahip olan domateslerde, bu sürenin sonunda % 17,20-18,94 nem içeriğine ulaşılır. Böylelikle ideal kurutma oranı olan 100 gramda 17,20-18,94 g nem sağlandığında toplanıp piyasaya sürülmeye hazır hale gelir. Domatesler, dilimlenmeden veya kalınlığı 6 mm olacak şekilde dilimlendikten sonra vakumlu torbalara konur ve tartılır.

Torbalı Kuru Domatesinin, vakumlu paketlerde ve doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde muhafaza edildiği takdirde en az 2 yıl raf ömrü vardır.

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

Torbalı Kuru Domatesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Torbalı Kuru Domatesinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Torbalı Ticaret Odası'nın koordinasyonunda; Torbalı Ticaret Odası, Torbalı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Torbalı Belediyesi'nden konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; domateslerin hasat zamanı, kurutma işlemine hazırlanması, kurutma süresi ve ambalajlama olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Torbalı Kuru Domatesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, ürün fiziksel olarak üretim koşulları, kurutma teknikleri ve kimyasal özellikleri 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.

9. Arslanlar Biberi

Başvuru No	: C2021/000281
Başvuru Tarihi	: 14.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Arslanlar Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyveler ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Torbalı Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Torbalı Mh Aydın Cd. No:74 Torbalı İZMİR
Vekil	: Seda Karabey (Motto Uluslararası Patent Ve Marka Dan. Hizm. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: İzmir ili Torbalı ilçesi Arslanlar köyü
Kullanım Biçimi	: Arslanlar Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arslanlar Biberi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arslanlar Biberi, İzmir ili Torbalı ilçesi Arslanlar Köyünde yetişen *Capsicum Annuum Jalapeno* cinsi biberdir. Arslanlar Biberinin geçmişi yaklaşık 120 yıl öncesine dayanmakta olup coğrafi sınırda “yörük biberi” olarak da adlandırılır. Bir önceki senenin ilk hasadından alınan tohumların ekilmesiyle yetiştiriciliği yapılır. Fidelerin dikimi haziran ayında yapılır, hasadı ise eylül ayına kadar devam eder.

Yaygın olarak yeşil, nadiren olgunlaşmış kırmızı görünümüne sahiptir. Arslanlar Biberinin, asit oranı (L-askorbik asit) 100 mg’de 90-120 g olup ağızda hafif acı bir tat bırakır. Bu sebeple özellikle pul biber üretimi için tercih edilir.

Arslanlar Biberinin uzunluğu, olgun haldeyken 5-9 cm’dir. Arslanlar Biberinin bitkisinin gövde kalınlığı 0,4-2 cm, yerden uzunluğu ise 90-115 cm’dir. Gövde kalınlığı bitkiyi taşıyacak mukavemette olduğundan çubuk desteğine ihtiyaç duymaz.

Ilıman Akdeniz iklimine sahip olan coğrafi sınırda, sıcaklık 15°C ile 33°C aralığında olduğu zaman Arslanlar Biberinin verimi artar. Soğuklardan çok fazla etkilenir ve yetiştirme döneminde sıcaklık 0°C’nin altına düştüğü zaman biber çürümeye başlar.

Arslanlar Biberi; oldukça derin, geçirgen, sus tutma kabiliyeti yüksek, besin ve organik maddece zengin bahçe toprağı olan tınlı-kumlu topraklarda yetiştirilir.

Tablo: Arslanlar Biberinin bazı özellikleri

Özellik	Değer (100 g için)
Enerji	27 - 29 kcal
Nem	87 - 89 g
Kül	0,6 - 0,8 g
Protein	1,75 - 1,9 g
Karbonhidrat	2 - 2,95 g
Diyet lif	5 - 5,9 g
Yağ	0,25 - 0,5 g
Na (sodyum)	12 - 13,75 mg
C vitamini (L-askorbik asit)	105 - 115 mg
Ca (kalsiyum)	14 - 14,2 mg

Üretim Metodu:

Arslanlar Biberi ılık ve sıcak mevsim sebzesidir. Soğuklara karşı hassas olup toprak sıcaklığı 0°C’nin altına indiğinde bitki çürüdüğünden toprak sıcaklığının 10 °C civarında olması gerekir. Ayrıca hava sıcaklığı da ortalama 26 °C olmalıdır. 15 °C altında veya 33 °C üzerinde olan havalarda bitki verimi düşer. Bu nedenle fidenin ilkbaharda

yani nisan – mayıs aylarında dikilmesi uygundur. Ayrıca ekim yapılacak toprak tınlı-kumlu, su tutma kapasitesi yüksek toprak olmalıdır. Arslanlar Biberi tohumları kap içinde veya viyollerde çimlendirilir.

Çimlendirme aşaması:

Bir önceki senenin ilk hasadından alınan Arslanlar Biberi tohumları kullanılır. Kabın veya viyolün üst seviyesine 1 cm kala ince elenmiş toprak ve torf karışımından oluşan toprakla doldurulur ve hafif ıslatılarak nemlendirilir. Daha sonra biber tohumlarını yerleştirilir ve geriye kalan kısmı aynı toprakla doldurulur.

Doldurma işlemi bittikten sonra yüzey toprağı nemlendirilir ve şeffaf bir naylon örtüyle üzeri kapatılır. Arada bir kontrol ederek toprağın nemli kalması sağlanır.

Tohumlarının çimlenme süresi 12-20 gün arasındadır. Tohumlar çimlenmeye başlayınca şeffaf naylonu kaldırılır ve doğrudan güneş görmeyen yerde muhafaza edilir.

Fideleme aşaması:

Çimlenmeyi takip eden 2 hafta içinde biber tohumları fide haline gelir. Fide boyları 10-15 cm aşamasına geldikten sonra fidelerin toprağı ekim süreci başlar.

Toprak hazırlık aşaması:

Arslanlar Biberi dikilmeden önce toprak en az 3 kere sürülerek havalandırılır. Havalandırılan toprakta traktör ile karıklar açılır. Dikim, karıkların çukur kısmına yapılır. Hayvan gübresi uygulandıktan yapıldıktan dikim aşamasına başlanır.

Tarlaya dikim aşaması:

Karıklarda sıra arası mesafe 30-40 cm, dikim sıralar arası 40-75 cm'dir.

Haziran ayında fideler, karıkların çukur kısımlara yerleştirilip toprak ile örtüldükten sonra can suyu verilir.

Yetiştirme Aşaması:

Arslanlar Biberi, 3-4 haftada çıkmaya başlar ve dikimden itibaren haftada bir sulanır. Toprak nem oranının ortalama %75 olmasına dikkat edilir. Biber çıkmaya başladıktan sonra 2-3 günde bir sulama işlemi devam eder. En verimli sulama yöntemi damlama sistemidir.

Hasat Aşaması:

Arslanlar Biberi 5-9 cm uzunluğuna gelince hasat edilmeye başlanır ve hasat, eylül ayına kadar devam eder. Tohumluk olarak kullanılacak iyi durumdaki biberlerin tohumları toplanıp kurutularak bir sonraki yılda ekilmek üzere muhafaza edilir.

Denetleme:

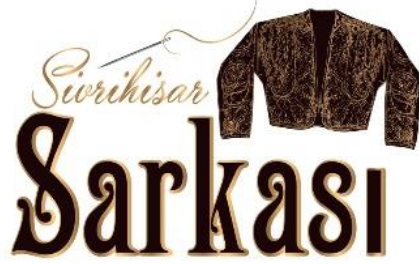
Denetimler; Torbalı Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Torbalı Ticaret Odası, Torbalı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Torbalı Belediyesinden konuda uzman birer personelin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır

Denetim mercii tarafından; çimlendirme, fideleme, toprak hazırlığı, tarlaya dikim, yetiştirme ve hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Arslanlar Biberi ibaresi ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Ayrıca gerekli görülen hallerde, ürünün enerji, nem, kül, protein, Karbonhidrat, diyet lif, yağ, sodyum, c vitamini, kalsiyum özellikleri 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.

10. Sivrihisar Sarkası

Başvuru No	: C2021/000310
Başvuru Tarihi	: 11.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivrihisar Sarkası
Ürün / Ürün Grubu	: Cepken / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sivrihisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar ESKİŞEHİR
Vekil	: Ufuk Bayraktar (Profesyonel Marka Patent Aracılık Ve Endüstri Hizmetleri San. ve Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sivrihisar Sarkası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivrihisar Sarkası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivrihisar Sarkası; Eskişehir ili Sivrihisar ilçesinde yapılan, yünlü, pamuklu, kadife veya sof kumaşın üzerine tamamen sim, sırma, boncuk ve pullar işlenen cepkendir. İnce hâkim yakalı, uzun kollu ve önü açık olup boyu bel hattına kadar veya daha kısadır. Coğrafi sınırdaki “hera” adı verilen ipek ve pamuk karışımı dokuma ile astarlanır.

Sivrihisar Sarkası işlemesi, simli ipliklerin bükülmesiyle elde edilen kordonun özel tutturma tekniğiyle yapılır. Sivrihisar Sarkasının beden boyu bel hattına kadar veya daha kısadır. Bu özelliği bele kuşak bağlanmasını ve alta giyilen bol büzgülü şalvarın görünürlüğünü artırır. Kol altı kuş parçalarının işlenmemesi de bir diğer farklılıktır. Yaka formu ince hâkim yaka şeklindedir.

Çeşitli motifler ve renkler (kırmızı, mor, lacivert, vişneçürüğü, siyah) kullanılır. Sivrihisar Sarkası, savayı şalvar (pesent), iç gömlek (dikolta-dekolte) ve kuşak takım halinde giyilir.

Sivrihisar Sarkasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Siyah kumaş üzerine sim sarma ipler işlenir ve desen oluşturulur. Sarkanın önü, yakası ve kol ağzları kaytanla dikilir. Kaytan genellikle sarı sim ile işlenir. Sarkanın ön tarafına kılıç, arkasına armut, kollarına da elma motifleri işlenir.

Kollar bedene, oyuntu yapılmadan düz olarak takılır. Blogna iğnesi tekniğiyle sıvama nakış yapılır. Nakış tekniği uygulanmadan önce kumaş, ölçülere göre biçilir. Glep denilen simli bir iplik, iki kat halinde seyrek atmalı dikişlerle tutturulur. Sonra bu genel hat içine çiçek ya da istenen desen, ipliği kesintisiz olarak döndürülerek yapılır. Desen aralarına pul ve boncuk dikilir. Arkaya tura denen üç adet püskül düşürülür. Bunlar glepin burulmasıyla yapılır ve yakaya tutturulan bir iplikle sırta doğru sarkıtılır. Aynı şekilde önde de tüm olarak sıvanmış motiflerin arkasına dikilen her tarafta üçer tane olmak üzere 6 püskül bulunur. Nakış bittikten sonra bütün parçalar ters taraftan ütülenir. Daha sonra da bunlar dikilir. Bundan sonra sarkanın çevresine, kol kapaklarına, yakaya ve etek uçlarına kaytan denen iki, üç sıra kalın simli şerit dikilir. İç kısım da astarlandıktan sonra sarka tamamlanır. Sarka işlemecisi, sarkanın sırtındaki ana motifin ortasına işlediği tarihi de nakşeder.

Sivrihisar Sarkasına işleme yapılırken 15-16 cm çapında kartondan kesilmiş bir daire, iş patronu olarak kullanılır. İşlemeler, altındaki kumaş görünmeyecek kadar doldurulur, açıkta kalan yerler de pullar ve boncuklarla kapatılır.

Sivrihisar Sarkalarında motif kenarlarında bırakılan işlenmemiş kumaş motif çevresinde bir hat oluşturarak kontur işlevi görür. Böylece kenarındaki işlenmemiş kumaş motiflerin belirgin görünmesini sağlar. Sivrihisar Sarkalarının işleme ipliğinde gümüş rengi hâkimdir.

Sivrihisar Sarkalarında kol alt dikişi boyunca şerit şeklinde bir bölümün ve kol altı kuş parçasına işleme yapılmaz. Kumaş olarak kalan bu bölümler sarkanın görüntüsünde farklılık yaratır. Sivrihisar sarkasında ön bedenlerde göğüs üstünde ve sırtta ortada olmak üzere bir adet püskül bedene tutturularak süsleme unsuru olarak kullanılır.

Sivrihisar Sarkaları isimlerini desen özelliklerinden alır. Kullanılan desene göre yörede üç çeşit sarka bulunur:

- Elmalı sarka
- Armutlu sarka
- Kırlangıç sarka

Elmalı sarkanın tüm yüzeyini kaplayacak şekilde elma motiflerinin içi simli iplikle işlenir. Ayrıca elma motifinin içinde elma çekirdeklerini andıran üç çekirdek işlemesi yapılır. Bitkisel bezeme olarak adlandırılan bu işleme, doğanın yansıması olarak kabul edilerek giyen kişiye ve ailesine bereket getirdiğine inanılır. Bu nedenle gelinlik kızlar, kına gecelerinde bu motifleri tercih ederler.

Armutlu sarka, diğerlerinde olduğu gibi işleminde yer alan armut motiflerinden adını almıştır. Elmalı sarkada olduğu gibi, kol altlarına ve kuş parçalarına işleme yapılmaz. İnce hâkim yakası ve kenarlarına geçirilmiş kaytan ile form özelliği elmalı sarka ile aynıdır. Sarkanın içi pamuklu kumaş ile astarlıdır ve ön bedenlerde ve arka ortasında birer adet püskül bulunur.

Kırlangıç sarka ön ve arka bedende kırlangıç motifleriyle işlenir ve formu diğerleri ile aynıdır. Ayrıca işleminde gümüş rengi sim iplik ve sarı ibrişim kullanılır. Ön bedende göğüs üstünde ve arka ortasında birer adet püskül yerleştirilir. Kol ağzı ve kapama çevresinde kaytan kullanılmış olan sarka, coğrafi sınırdaki “hera” adı verilen ipek ve pamuk karışımı dokuma ile astarlanır. Kol altı kuş parçası işlemesizdir.

Sivrihisar Sarkası muhafaza edilirken, simlerin birbirine temas etmemeleri için katlanmaz; üzerine uzun bir kılıf geçirilir veya bohçaya sarılır.

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

Sivrihisar Sarkasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sivrihisar Sarkasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sivrihisar Belediyesinin koordinasyonunda, SS Sivrihisar Asma Yaprağı Üreten Eller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinden, Sivrihisar Kültür, Turizm ve Dayanışma Derneğinden ve Sivrihisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Sivrihisar Sarkasının üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Sivrihisar Kilimi 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. Milas Çökertme Kebabı

Başvuru No	: C2021/000318
Başvuru Tarihi	: 20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Çökertme Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Bulvarı No:172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Çökertme Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Çökertme Kebabı; terbiye edilmiş dana eti, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile hazırlanarak pişirilen bir et yemeğidir. Yanında kızartılmış patates, domatesli sos ve isteğe bağlı olarak maydanoz, domates ve yeşilbiber ile servis edilir.

Milas Çökertme Kebabı; Milas ilçesinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Milas Çökertme Kebabının hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Milas Çökertme Kebabı üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu yemek Milas ilçesinin bir mahallesi olan Çökertme mahallesinin adıyla ünlenmiş ve Milas Çökertme Kebabı olarak bölgede bilinir olmuştur. Bu sebeple Milas Çökertme Kebabının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Çökertme Kebabı Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları:

- 300 g kırmızı et (dana biftek ve /veya kontrafile),
- 50 g tereyağı,
- 20 ml zeytinyağı,
- 10 g karabiber,
- 20 g tuz.

Etin terbiye edilmesi için kullanılacak bileşenler:

- 100 ml zeytinyağı,
- 100 ml süt,
- 200 ml doğal mineralli su,
- 1 adet rendelenmiş orta boy kuru soğan,
- 20 g tuz,
- 10 g karabiber,
- 10 g kimyon.

Patateslerin hazırlanması için: 200 g patates ve 250 ml zeytinyağı.

Domatesli sos için: 200 g domates, 100 g tereyağı ve 20 g kırmızı pul biber.

Servis için: 300 g sarımsaklı yoğurt.

Milas Çökertme Kebabının Hazırlanması:

Fazla yağları alınmış etler, bıçak ile ince ve uzun şeritler halinde kesilir. Etin terbiyesi için gereken bileşenlerin hepsi bir kap içerisinde et ile beraber iyice karıştırılır. Daha sonra üzeri kapatılarak buzdolabında 1 saat kadar dinlendirilir.

Kabuğu soyulmuş patatesler önce oldukça ince ve uzun parçalar halinde doğranır. Patatesler su ile özenle yıkanır ve süzülür. Kızdırılmış yağ içerisinde kızartılır. Kızarmış patateslerin varsa fazla yağı alınır /süzülür.

Etler, bir tava içerisinde zeytinyağı ve tereyağı karışımında yüksek ateşte kızartılır. Etler pişmeye başladığında üzerlerine tuz ve karabiber serpilerek ocaktan alınır.

Ayrı bir tavada tereyağı kızdırılarak içine rendelenmiş domates ve kırmızı pul biber eklenir ve yeterince kavrulur. Böylece domatesli sos hazırlanır.

Servis: Servis tabakları içerisine önce kızartılmış patatesler serilir ve üzerine sarımsaklı yoğurt yayılır. Yoğurdun üzerine domatesli sos ve bunların üzerine et dilimleri konulur. İsteğe bağlı olarak yanında birkaç dilim domates, birkaç adet yeşilbiber ile maydanoz konularak servis edilmesi tavsiye edilir.

Milas Çökertme Kebabının; sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Milas Çökertme Kebabı üretiminde özellikle etin hazırlanması ve terbiye edilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Milas ilçesi ile ün bağı bulunan Milas Çökertme Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Milas Ticaret ve Sanayi Odası ile Milas 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 Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Milas Çökertme Kebabı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

12. Malatya Yassı Kadayıfı

Başvuru No	: C2021/000474
Başvuru Tarihi	: 15.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Yassı Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Yeşilyurt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: M. Kasım Mah. Adıyaman Cad. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Yassı Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Yassı Kadayıfı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Yassı Kadayıfı; yapımında 3 çeşit un (tam buğday unu, buğday unu, özel amaçlı buğday unu), sıvı yağ, şeker, su, yaş maya, kabartma tozu, karbonat ve yumurta kullanılarak içine ceviz içi ve kaymak koyulup yağda kızartılan şerbetli bir tatlıdır. Yassı kadayıf hamuru gözenekli yapıda ve 8-10 cm'lik daire şeklindedir. Ürünün nihai şekli yarım dairedir. Üzerine, tercihe bağlı ceviz veya Antep fıstığı serpilerek servisi yapılır. Malatya Yassı Kadayıfının bir adedi, 80-100 g kadardır. Malatya Yassı Kadayıfının üretimi günlük olarak yapılır.

Malatya Yassı Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırda özellikle ramazan aylarında ve özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle Malatya Yassı Kadayıfının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Yassı Kadayıfının hamurunun bileşenleri ve üretimi aşağıdaki gibidir.

- 4 kg üç çeşit buğday unu:
 - 1250 g tam buğday unu
 - 1250 g buğday unu
 - 1500 g özel amaçlı buğday unu
- 1 l sıvı yağ
- 2 l su (yaz aylarında 50-55 °C, kış aylarında 60-65 °C sıcaklığında su kullanılır.)
- 20 g kabartma tozu (2 paket)
- 25 g karbonat
- 40 g yaş maya
- 4 adet yumurta

Belirtilen ölçülerdeki un miktarı, su, kabartma tozu, karbonat, yaş maya ve yumurta hamur mikserinde iyice karıştırılır. Suyun sıcaklığı hamurun özelliği bakımından önemli olduğu için; kış aylarında 60-65 °C sıcaklığında, yaz aylarında ise 50-55 °C sıcaklığında su kullanılır. Hamur krep hamuru kıvamını alıncaya kadar yoğrulur, sonra altında 1,5 cm çapında 5 delik bulunan hamur teknesine aktarılarak sıcak pik demirin üstüne dökülerek pişirilir.

Malatya Yassı Kadayıfı şerbetinin bileşenleri ve hazırlanması aşağıdaki gibidir.

- 5 kg beyaz şeker
- 3,5 l su
- 5 ml limon suyu

Bir kapta kaynamakta olan suya şeker eklenerek karıştırılır. Karışım kaynamaya başlayınca limon suyu eklenerek 30 dakika daha kaynatılıp oda sıcaklığına gelinceye kadar dinlendirilir.

Hamur; yaklaşık 8-10 cm çapında ve 1 cm kalınlığında daireler oluşturacak şekilde, önceden 200 °C'ye ısıtılan 3,5 cm kalınlığındaki düz pik demir üzerine yaklaşık 70 g'lık porsiyonlar halinde dökülür. Hamurlar çevrilmeden sadece alt tarafı pişirilir. Pişirme işlemine, hamurun katılaşp üzerinin gözenekli yapıya kavuşmasına kadar devam edilir. Daire şeklindeki hamurun pişen tarafının kenar kısımları 1 cm genişliğe kadar açık sarı renkli, ortası ise hafif kahverengimsi olup pişmeyen yüzeyi, karakteristik gözenekli ve süngerimsi yapıdadır.

Yaklaşık 1 dakika kadar pişen hamurlar spatula ile sac üzerinden alınır ve pişirilmeyen yüzeyin ortasına yaklaşık 7 g kadar iri dövülmüş ceviz içi ve 3 g kaymak koyulup yarım daire şeklinde katlanır. Hamurların birleşim yerine, açılmaması için iyice bastırılır. Hamurlar daha sonra kızgın sıvı yağda üzerleri kahverengi oluncaya kadar yaklaşık 1,5 dakika kızartılır. Yağdan çıkarılıp oda sıcaklığındaki şerbete batırılır, 1,5 dakika şerbetin içinde bekletildikten sonra süzgeç ile çıkarılır. Malatya Yassı Kadayıfı günlük üretilir. Üzerine ceviz veya Antep fıstığı serpilerek servisi yapılabilir.

Malatya Yassı Kadayıfı, üretiminde kullanılan yassı kadayıfın pişmiş hamuru kırılgan olduğundan aynı gün içinde, içinin konulup kapatılması gereklidir. İçi konulup kapatıldıktan sonra dipfrizde muhafaza edilirse 90 gün raf ömrü vardır.

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

Malatya Yassı Kadayıfının geçmişi eskiye dayanır. Malatya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Malatya Yassı Kadayıfının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Yeşilyurt Belediyesinden 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 Malatya Yassı Kadayıfı 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.

13. Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi

Başvuru No	: C2022/000006
Başvuru Tarihi	: 07.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Malatya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İnönü Mah. İnönü Cad. No 18 Yeşilyurt / MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi; haşlanmış lahana yapraklarının içine yağlı kıyma, kuru soğan, iri pilavlık bulgur, tuz, karabiber, reyhan, pul biber, maydanoz ve salça ile hazırlanan harcın konulup sarılması, tereyağında kavrulmuş soğanlı salçalı karışım ile pişirilmesi ve üzerine pişmiş kemikli pöçük etinin konulması suretiyle üretilen yemektir.

Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin servisi, sarmaların piştiği tencerenin bir tepsiye ters çevrildikten sonra üzerine kemikli pöçük etinin konulup karabiber serpildikten sonra sıcak olarak yapılır.

Geçmişe eskiye dayanan Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi için bileşenler (10 kişilik):

- 4 kg beyaz lahana (ince ve yumuşak yapraklı)
- 1,5 kg dana pöçük eti (dananın kuyruk kısmı, pöçük veya pöç olarak bilinir)
- 500 g yağlı kıyma
- 400 g iri pilavlık bulgur
- 200 g tereyağı
- 2200 ml su
- 120 g salça
- 750 g kuru soğan
- 20 g tuz
- 20 g karabiber
- 20 g reyhan
- 20 g pul biber
- 200 g tereyağı
- ½ demet maydanoz

Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin hazırlanması:

Lahananın Hazırlanması:

Bir tencerede su kaynatılır. Lahana yaprakları ezilmeden tepeden kesilerek tek tek ayrılır ve yıkanıp kaynayan suda 1-2 dakika haşlanır. Haşlanan yaprakları kevgir ile çıkarılıp soğuk su dolu kaba konur, hafifçe sıkılarak sudan çıkarılır. Yapraklar 8-10 cm uzunluğunda kesilerek süzgece konur. Yaprakların kalın damarları, yemeğin pişirileceği tencerenin dibine dizmek için kullanılır.

Soğan Harcının Hazırlanması:

500 g kuru soğan halka şeklinde doğranır ve 100 g tereyağı ile 5 dakika kavrulur. 40 g salça eklenip karıştırılarak ocaktan alınır.

Sarmanın Hazırlanması:

Bir kaba 500 g yağlı kıyma, 250 g kuru soğan 400 g iri pilavlık bulgur, tuz, karabiber, reyhan, pul biber, ince kıyılmış maydanoz, 40 g salça ve 200 ml su konularak çok yumuşak olmayan bir harç elde edinceye kadar 30 dakika yoğrulur.

Bir tencerenin dibine, lahana yapraklarının kalın damarları dizilir. Lahana yaprakları düz bir şekilde açılır. Sarmanın harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, avuç içinde sıkılarak parmak şekli verilip yaprakların üzerlerine konur. Yapraklar, iki ucu açık kalacak şekilde iki kez çevrilerek sarılır. Sarmalar, avuç içinde sıkılarak parmak izlerinin sarma üzerine çıkması sağlandıktan sonra tencereye dizilir. Her sıra tamamlandığında aralarına kavrulmuş salçalı soğan serpilir. Dizme işlemi tamamlanınca üzerine tekrar kavrulmuş salçalı soğan serpilip güveç kapak kapatılarak dağılmaması için baskı oluşturulur.

Pöçük Etinin Hazırlanması:

Pöçük eti omurga gibi birbirine bağlıdır. Bağlantı yerlerinden disk şeklinde kesilerek yıkanır, bir tencereye konur ve 5 dakika pişirilir. 100 g yağ, 40 g salça, tuz ve 2 litre sıcak su eklenerek 2 saat pişirilir. Pişen etin suyu süzülerek tenceredeki sarmaların üzerine eklenir ve kemikli pöçük eti sarmaların üzerine dizilir. Önce yüksek ateşte daha sonra kısık ateşte toplam 1,5 saat pişirilir. 10 dakika dinlendirildikten sonra tencerenin kapağı açılır, üzerindeki kemikli etler bir tabağa konur ve tencere, bir tepsie ters çevrilerek sarmalar tepsie boşaltılır. Kemikli pöçük etleri, sarmaların üzerine dizilir. Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin servisi, üzerine karabiber serpildikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Malatya Pöçüklü Lahana Sarmasının / Malatya Nahna Küftesinin üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Malatya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Tarımsal ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu İl Koordinatörlüğü ve Malatya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarlarının ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

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. Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1038
Tescil Tarihi	: 02.03.2022
Başvuru No	: C2021/046
Başvuru Tarihi	: 30.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Beyazıt Mahallesi 9 Mayıs 90 Caddesi No: 34 Akyurt ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

Tutmaç hamurunun hazırlanması

180 g tutmaç hamuru için bileşen listesi

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

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

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

Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası Üretimi

8 kişilik Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası için bileşen listesi

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

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

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan süzme yoğurdun ve tutmaç hamurunun coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akyurt Tutmaç Aşı / Çorbası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Akyurt Soğuk Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1039
Tescil Tarihi	: 02.03.2022
Başvuru No	: C2021/048
Başvuru Tarihi	: 30.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Akyurt Soğuk Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Beyazıt Mahallesi, 9 Mayıs 90 Caddesi, No: 34 Akyurt, ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akyurt Soğuk Çorbası ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akyurt Soğuk Çorbası ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

Yarma üretimi

Üretimde kullanılan yarmanın coğrafi sınırdan temin edilmesi tercih edilir.

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

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

Akyurt Soğuk Çorbası üretimi

8 kişilik çorba için bileşenler

500 g süzme yoğurt
200 g bütün yarma
100 g nohut
100 g kuru fasulye
200 ml tam yağlı süt
10 g tuz
Nane

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

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

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

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

Denetleme:

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan yarmının ve süzme yoğurdun coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akyurt Soğuk Çorbası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Gelveri Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1040
Tescil Tarihi	: 07.03.2022
Başvuru No	: C2021/000106
Başvuru Tarihi	: 08.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gelveri Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Güzelyurt Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Vali Sebati Buyuran Cad. Güzelyurt AKSARAY
Coğrafi Sınır	: Aksaray ili Güzelyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gelveri Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Gelveri Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

Gelveri Ekmeği Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

50 kg ekmeklik buğday unu,
3 kg ekşi maya ve/veya 500 g yaş ekmek mayası,
700 g tuz (Son üründe tuz oranı (m/m) (kuru maddede) % 1,5'i geçmemelidir.),
30 litre su.

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

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

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

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

Ekmek Hamuru Hazırlanması

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

Mayalanma

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

Sekil Verme

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

Pişirme

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

Muhafaza

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

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

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

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

4. Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1041
Tescil Tarihi	: 07.03.2022
Başvuru No	: C2021/000435
Başvuru Tarihi	: 21.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: İncilipınar Mah. 36004. Cad. No:6 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

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

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları:

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

Gaziantep Maş Çorbası / Antep Maş Çorbasının Hazırlanması:

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

Diğer taraftan soğanlar genellikle halka şeklinde ve biberler de iri parçalar halinde doğranır. Kuru biber kullanılması durumunda ise el ile biberler ufalanır. Kaynamakta olan karışımın içine, biber, soğan, salça (isteğe

bağlı), pirinç ve / veya bulgur ya da dövme buğday ile tuz ilave edilir. Kısık ateşte yaklaşık 40 dakika kadar pişirilir. Soğanların pişmesi ile çorbanın hazır hale geldiği anlaşılır.

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

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

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

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

Denetleme:

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

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

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

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

5. Antep Kübban Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1042
Tescil Tarihi	: 07.03.2022
Başvuru No	: C2021/000436
Başvuru Tarihi	: 21.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Kübban Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092. Sok. No:15 Şehitkâmil GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Antep Kübban Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antep Kübban Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları

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

Ekmek Hamuru Hazırlanması

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

Mayalanma

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

Sekil Verme

Yoğrulan ve mayalanan hamurlar; el yordamıyla, bıçak, ekmek keskisi vb. yardımıyla eşit pazılara bölünür. Elde edilen hamurlar 10 dakika kadar ikinci bir dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur el ile düzleştirildikten sonra üzerine, ayrı bir kapta hazırlanmış olan un ve su karışımından oluşan bulamaç ince bir tabaka halinde sürülür. Daha sonra el ile hamur döndürülerek şekillendirilir. El ayası ile hamur mümkün olduğu kadar inceltir. Parmaklar yardımıyla daire ve / veya oval olarak hamur açılır. Hamur kalınlığı yaklaşık 1 cm kadardır. Hamurun homojen ve düzgün şekilli bir yapıda olması istenir. Hamurun yoğurularak açılması ve fırında pişirilmesi ustalık gerektirir. Hamur uygun şeklini aldığı anda köşelerinden tutularak pişirilmek üzere fırın küreğine yerleştirilir.

Piştirme

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

Muhafaza

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

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

Denetim merci, Antep Kübban Ekmeği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim 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.

6. Bahçesaray Cevizi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.09.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1043
Tescil Tarihi	: 08.03.2022
Başvuru No	: C2021/000344
Başvuru Tarihi	: 15.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bahçesaray Cevizi
Ürün / Ürün Grubu	: Ceviz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Abdurrahman Gazi Mah. İskele Cad. Çalı Durağı Tuşba VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili Bahçesaray ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bahçesaray Cevizi ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Bahçesaray Cevizi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

Tablo.1- Bahçesaray Cevizinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

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

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

Üretim Metodu:

Bahçesaray Cevizi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bahçe Tesisi: Genellikle tohumdan doğal olarak yetişen ağaç popülasyonları olarak, kapama meyve bahçeleri şeklinde ve bahçe kenarlarında sınır bitkisi olarak yetiştirilir. Ayrıca çiftçiler tarafından, ilçe'deki nitelikli ceviz ağaçlarından alınan üretim materyallerinin ceviz çöğürleri üzerine aşılama ile çoğaltılması yapılır. Bahçesaray Cevizi geniş taç yapısına sahip olduğundan üreticilere 10x10 m veya 10x8 m aralıklar ile dikilmesi tavsiye edilir. Dikimde tozlayıcı çeşit kullanılmasına dikkat edilmelidir. Fidan dikimi sonbaharda yaprak dökümüyle başlayıp ilkbaharda ağaçlara su yürüyünceye kadar ki dönemde yapılabilir. Bölgede genellikle kışların soğuk geçmesi nedeni ile ilkbahar dikimi tercih edilir. Bahçe kurulacak yerin gerekli toprak analizleri yapıldıktan sonra gübreleme yapılması, drenaj kanallarının açılması ve fidan çukurlarının en az 60 cm kazılması uygun olur.

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

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

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

Denetim merci, Bahçesaray Cevizi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim 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.

7. Diyarbakır Nardan Aşı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.10.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1044
Tescil Tarihi	: 10.03.2022
Başvuru No	: C2020/362
Başvuru Tarihi	: 28.10.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Diyarbakır Nardan Aşı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Dr. Yusuf Azizoğlu Cad. 2 Yenişehir DİYARBAKIR
Coğrafi Sınır	: Diyarbakır ili
Kullanım Biçimi	: Diyarbakır Nardan Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Diyarbakır Nardan Aşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları (6 kişilik):

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

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

Hazırlanması:

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

Nohutlar ve ceviz içleri ayrı kaplarda haşlanır.

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

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

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

Denetleme:

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

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

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

8. Bartın Çöven Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1045
Tescil Tarihi	: 10.03.2022
Başvuru No	: C2021/000269
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Çöven Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemer Köprü Mah. Elmalık Sok. No: 1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Çöven Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Çöven Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinasyonunda, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Bartın Çöven Ekmeği üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Bartın Çöven Ekmeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

9. Bartın Gözlemesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1046
Tescil Tarihi	: 10.03.2022
Başvuru No	: C2021/000270
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Gözlemesi
Ürün / Ürün Grubu	: Gözleme / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemer Köprü Mah. Elmalık Sokak No:1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

Bartın Gözlemesinin bileşenleri:

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

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

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

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

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

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinasyonunda, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

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

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

10. Bartın Yumurtalı Isput Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1047
Tescil Tarihi	: 10.03.2022
Başvuru No	: C2021/000271
Başvuru Tarihi	: 06.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Yumurtalı Isput Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemek ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemer Köprü Mah. Elmalık Sok. No:1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Yumurtalı Isput Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Yumurtalı Isput Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Üretim Metodu:

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

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

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

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

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

Denetleme:

Denetimler; Bartın Belediyesinin koordinasyonunda, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Bartın Yumurtalı Ispat Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

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. Ağrı Geven Balı

01.11.2021 tarihli ve 112 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2020/374 numaralı Ağrı Geven Balı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Hasat edildikten sonra ısıt işlem uygulanmadığı için HMF değeri düşüktür.”

ifadesi çıkarılmıştır.

• Denetleme:

“Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından her yıl; bal akım ve bal hasat döneminde konaklama noktalarının belirlenmesi, kovan sayısı, üreticiler, bitki florası ve benzeri hususlar düzenli olarak kayıt altına alınır. Denetim mercii; Ağrı Geven Balı üreticilerinin bölgeye giriş çıkışı, konaklama süreleri ve benzeri konulardaki takip ve kayıt işlemlerini, Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcı Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında yürütür.”

ifadesi eklenmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2020/374
Başvuru Tarihi	: 09.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Ağrı Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Leylekpınar Mah. 1704. Sok. ER-SE İş Merkezi Kat 6 No:30/22 AĞRI
Coğrafi Sınır	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Ağrı Geven Balı ibaresi, aşağıda verilen hologram logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Geven Balı ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Geven Balı, coğrafi sınırdaki yetişen geven bitkilerinden elde edilen monofloral süzme balıdır. Rengi açık sarıdan turuncu renge doğru değişir ve koyu kıvamlıdır. Hafif rahiyalıdır ancak yenildiğinde boğazda yanma hissi

oluşturan tada sahiptir. Ağrı Geven Balı, Kafkas arısı (*Apis mellifera caucasia*) kolonileri tarafından üretilir. Kafkas arısı ırkı dil uzunluğunun daha fazla olması nedeni ile bitkilerin öz sularına daha kolay ulaşır. Kafkas arısı ile bölgede uzun süredir arıcılık yapılması, bu ırkın bölgenin koşullarına adapte olmasını sağlamıştır.

Ağrı Geven Balında dominant olarak minimum %50 oranında geven (*Astragalus*) polenleri, sekonder olarak minimum %3 oranında *Asteraceae* polenleri ile minimum %1 oranında *Rosaceae*, *Lamiaceae*, *Lauraceae* ve *Apiaceae* familyalarına ait polenler bulunur.

Ağrı Geven Balı prolin miktarı en az 400 mg/kg, nem oranı ise en fazla %18'dir. Nem oranının düşük olması Ağrı ili coğrafyasının derin vadilerden oluşması ve yaz aylarında günlük sıcaklıkların yüksek olmasından kaynaklanır. HMF (hidroksimetil furfural) değeri en fazla 30 mg/kg'dır. Ağrı Geven Balının kimyasal özellikleri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1: Ağrı Geven Balının kimyasal özellikleri

Nem (en fazla)	%18	
Sakkaroz (en fazla)	4 g/100 g	
Frukotoz+Glukoz (en az)	60 g/100 g	
Fruktoz/Glukoz oranı	1,20 - 1,40	
Serbest asitlik (en fazla)	35 meq/kg	
Elektrik iletkenliği	0,10 - 0,70 mS/cm	
Diastaz sayısı (en az)	8	
HMF (en fazla)	30 mg/kg	
Prolin (en az)	400 mg/kg	
Fenolik madde	177,51 µg - 289,33 µg	
Flavanoid miktarı	32,91 µg - 314,67 µg kersetin/kg	
Balda protein ve bal δ13C değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla)	%7	
Polenler (en az)	Geven (<i>Astragalus</i>)	%50
	<i>Asteraceae</i>	%3
	<i>Rosaceae</i> , <i>Lamiaceae</i> , <i>Lauraceae</i> ve <i>Apiaceae</i>	%1

Ağrı ili, Doğu Anadolu Bölgesinin Yukarı Murat Havzası içerisinde yer alır. Yükselti farklarının fazla olduğu Ağrı ili sınırlarında dağlık - tepelik alanlar, ovalar ve vadiler olmak üzere, başlıca üç ana jeomorfolojik üniteden oluşur. Ova tabanlarından çevreye doğru gidildikçe kademeli olarak yükselti artar ve vadiler derinleşir. Ovalar ile yüksek dağlık - tepelik alanların iç içe bulunduğundan kısa mesafelerde önemli yükselti farkları görülür. Vadi tabanları ile çevrede yer alan yüksek dağlık sahalar arasındaki yükselti farkı, birçok yerde 1000 m'yi geçer. Dolayısıyla Ağrı ili sınırları içerisinde yer alan ovaları çevreleyen dağlar, aynı zamanda yöreye bir havza niteliği kazandırır. Ovaların büyük kesimini dağların kapladığı ve ortalama yükseltinin 2000 m'ye ulaştığı düzlüklerdir.

Ağrı coğrafyasının önemli bir kısmının mera ve otlaklardan oluşması, tarım yapılan alanlarda ise ziraî mücadele faaliyetinin yoğun olmaması, bal kalitesini artırırken diğer taraftan arı popülasyonunun korunmasına da olumlu katkı sağlar.

Ağrı ili coğrafi yapı itibarı ile yaz aylarında yükseltiye bağlı olarak yeşil ve çiçekli bitkilerin sürekliliğinin olması bakımından arıcılık faaliyetlerini yürütmeye elverişli bir konuma sahiptir. Yörenin arıcılık faaliyetleri için nisan ayından eylül aylarına kadar uygun bir ortam mevcuttur. Ağrı'nın arazi yapısı engebeli olup dar bir alan içinde topografik farklılıklar göstermesinden dolayı mikro klima alanları ile arıcılık sezonu daha uzun sürebilir. Yükseklik farklılıklarının yanı sıra, bitki örtüsü bakımından zengin bir floraya sahiptir. Yayla ve dağlarda yükseltiye bağlı olarak bitkilerin değişik zamanlarda çiçek açması ve yöreye has çiçeklerin bolluğuyla da arıcılık yönünden elverişli özelliklere sahiptir.

Kısa mesafede önemli yükseklik farklarının ortaya çıktığı vadi ve ovalık kesimler ile dağlık ve tepelik alanlar arasında sıcaklık değişiklikleri görülür. Bu durum arıların beslenmesi için temel unsur olan bitkilerin vejetasyon devrelerinin farklılaşmasına yol açarak, yörede ilkbahar ve yaz devresinde her zaman çiçekli kalabilen bitkilerin bulunmasına imkân tanır. Yörede arıcılar ilkbahardan itibaren doğada çiçeklenmeyi takip ederek ilkbaharda vadi tabanlarında konaklarken yaz ortalarında yüksek yayla ve dağ eteklerine konumlanırlar. Bulunduğu yöre ve vadilerde vejetasyonu takip ederek arılar dışarıda olduğu mevsimlerde birkaç kez yer değiştirirler. Kovanlar bal üretim sezonunda il sınırları dışına nakledilmez ancak il içerisinde nektar akımının bol olduğu bölgelere taşınabilirler.

Ağrı Geven Balı, 15 Ağustos - 10 Eylül arasında olmak üzere yılda bir kez ve kovanın üst katından hasat edilir. Kovanın alt kısmından (kuluçkalıktan) hasat edilmez.

Ağrı ili sınırlarında fitocoğrafik bölge karakteristiği olan *Astragalus* (geven) cinsinin üyeleri yaygın bulunur. Bölgenin her yerinde gelişmiş olan *Astragalus* spp., *Artemisia* spp. erozyona karşı direnç sağlamış, kök sistemi iyi gelişmiş otsu bitkilerdir. Ağrı coğrafyasında geven (*Astragalus*) bitkisinin onlarca türü yaygın olarak yetişir. Gevenin yoğun yetiştiği yerlerde arılar geven çiçeklerinden ve polenlerinden faydalanarak, geven balı üretirler. Ağrı Geven Balı polen profilinde üretiminde yörenin coğrafi özelliğine geven bitkisi gibi adapte olmuş *Apiaceae* familyasından da polen yer alır. Ağrı Geven Balında bu bitki polen ve nektarlarının da bulunması ayırt edici bir özelliktir.

Ağrı'da arıcılık önemli bir geçim kaynağı olup her yıl hasat sonunda gerçekleştirilen geleneksel bal festivalleri ve tadım şenlikleri, arıcıları ve yöre halkını bir araya getiren sosyal aktivitelere de dönüşmüştür.

Üretim Metodu:

Ağrı Geven Balının üretimi; iklim koşullarına bağlı olarak nisan ayı sonunda başlayıp ağustos ayı ortalarına kadar devam eder. Yılda bir defa 15 Ağustos - 10 Eylül arası bal hasadı yapılır. Hasat sadece kovanın üst katından yapılır.

Hasat, sağım ve depolama:

Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ballıklara, kendi üretimleri olan balmumu çerçeveleri yerleştirilir. Bu çerçevelerin tamamı veya 2/3'ü sırandıktan sonra hasada alınır. Hasat zamanı toplanacak bal, arı kovanın ballık kısmından alınır, kuluçkalık bölümünden hasat yapılmaz. Kovanlardan toplanan ballar, arıcının işletmesinin olduğu yerdeki arı kışlatma ve bal sağım odası olarak adlandırılan yere taşınır. Loş, mevsime göre değişmekle birlikte iç sıcaklığı 4-20 °C olan ve havalandırılmaya müsait olan bu üniteye petek ballar ısıtma yapmaksızın (soğuk santrifüj) santrifüj edilir. Süzülen ballar işletme büyüklüğüne göre temin edilen 100-200 litrelik krom bal kaplarında biriktirilir. Biriktirilen ballar depolama alanında 3 gün kadar bekletilerek, büyük partiküllerin çökmesi ve hava kabarcıklarının sönmesi sağlanarak bala homojen bir görünüm kazandırılır. Uygun bulunan ballar; Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından izin verilmiş ve Ağrı Arı Yetiştiricileri Birliğinin tespit ettiği bal dolum tesislerinde ambalajlanır. Gıda ile temasa uygun olan 500 ve 1000 ml'lik cam kavanozlarda veya 1-2 kg'lık laklı tenekelerde ambalajlanarak bu odalarda depolanır. Ambalajlarda Ağrı Geven Balı ibaresi, hologramlı logosu ve menşe adı amblemi bulunur.

Kışlatma:

Arılar, hava durumuna göre kasım ayı ortasından aralık ayı başlarına doğru kışlatmaya alınır. Kapalı kışlatma yapılması durumunda kullanılacak kışlatma odaları; kerpiçten veya ısı değişiminden etkilenmeyen, karanlık, sessiz, doğal havalandırmalı, içerisinde su donmayacak ve sıcaklığı 10°C'yi geçmeyecek şekilde olmalıdır. İklima bağlı olarak kışlatma odasının sıcaklığı 10 °C'nin üstüne çıktığında, kapısı açılarak soğutulur. Kışlatma odalarında kovanlar duvara fazla yaklaştırılmadan kovanın ön kısmı yere hafifi eğimli olarak bırakılır. Açık alanda kışlatma yapılması durumunda kovanlar doğal şartlara bırakılır, kış boyu kar altında kalırlar. Bu kışlatma biçiminde uygun havalandırma, kovan üstünde sıkı bir izolasyon sağlamak suretiyle yapılır. Dışarıda kışlatılan kovanlarda giriş deliğinin yaklaşık 25 cm üstünden 5 cm çapında bir delik açılır. Kışın bu delik açık bırakılarak kovanlara taze hava girişi sağlanır. Kovanlar karla örtüldüğünde, ön kısımlarının karı temizlenerek kovana hava girişi sağlanır. Sadece kışlatma işlemi hava şartlarının coğrafi sınırda uygunsuz olması durumunda Iğdır ovasında gerçekleştirilebilir.

Arıların kışın beslenmesi ve rahat geçirmesi için kovanın alt kısmına bal hasadında yeteri miktarda Ağrı Geven Balı bırakılır. Arılar, başka bölge ballarıyla beslenmez. Kış soğuklarının uzaması durumunda kovandaki bal ve polenler arılar tarafından bitirildiğinde arıcılar, bal şurubu ile besleme yapar. Şeker şurubu kullanılmaz.

Arılar, havalar soğuyunca kovanlardaki çatlak ve delik alanları propolisle kapatır, giriş deliğini propolisle daraltırlar. Sonbaharda kovanda biriken propolisler, kovanın ısı stabilitesini koruduğu için temizlenmez. Propolis temizliği baharda arılar doğaya çıktığında yapılır.

Denetleme:

Denetimler; Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliğinin koordinatörlüğünde ve Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Serhat Kalkınma Ajansı (SERKA) Ağrı Ofisi, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi ile Ağrı Ticaret Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az beş kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği, kendisine yapılan şikâyetler üzerine en geç 1 hafta içinde denetim yapılmasını sağlar. Denetim mercii, her rutin denetleme dönemi öncesi denetlenecek üretici ve adreslere göre bir denetim planı oluşturur. Ağrı Geven Balı üreten arıcılar, arıcılık sezonunun başladığı nisan ayında Ağrı Arı Yetiştiricileri Birliğine üretim yaptıklarını bildirirler. Bildirim yapmadığı halde Ağrı Geven Balı coğrafi işaretini kullanan üreticiler de denetime tabidir.

Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından her yıl; bal akım ve bal hasat döneminde konaklama noktalarının belirlenmesi, kovan sayısı, üreticiler, bitki florası ve benzeri hususlar düzenli olarak kayıt altına alınır. Denetim mercii; Ağrı Geven Balı üreticilerinin bölgeye giriş çıkışı, konaklama süreleri ve benzeri konulardaki takip ve kayıt işlemlerini, Tarım ve Orman Bakanlığı Arıcı Kayıt Sistemi (AKS) kapsamında yürütür.

Denetimler, aşağıdaki belirtilen hususlar çerçevesinde gerçekleştirilir.

1. Ağrı Geven Balı üretmek isteyen arı yetiştiricisi, nisan-mayıs aylarında Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliğine müracaat eder. En geç 2 hafta içerisinde kovanların konumu, yerleşim yerlerine ve anayola uzaklığı tespit edilerek kayıt altına alınır.

2. Üretici, bal hasadı başlamadan 2 hafta önce Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliğine hasat yapacağı bilgisini verir. Denetim mercii denetim planlaması yaparken bu bildirimi dikkate alır ve hasat zamanı ürünün kontrolü ile kovan başına ortalama yıllık bal verimi tespiti yapar. Bu veri, hasat sonrası satışa hazır bal miktarı ile karşılaştırılarak üretim miktarları kayıt altına alınır.

3. Ballar nihai ambalajına konmadan önce polen ve kimyasal özelliklerin analizi için numune alınır. Analiz ücretleri üretici tarafından karşılanır. Analiz sonucu uygun bulunan ballar ambalajlanır.

4. Üretimde kullanılan arı ırkı, hasat, sağım, depolama, ambalajlama ve kışlatma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk denetlenir.

5. Dolum tesisinin uygunluğu denetlenir.

6. Ağrı Geven Balı ibaresinin, hologram logosunun 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.

6. Bölüm

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

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

1. Kayseri Sucuğu

35 tescil sayılı Kayseri Sucuğu ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi İşaretin Türü:**

“Türü: Menşe”

ifadesi,

“Mahreç işareti”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Kullanılacağı Ürün: Sucuk”

ifadesi,

“Ürün / Ürün Grubu: Sucuk / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Coğrafi Sınırları: Kayseri il Sınırı İçi”

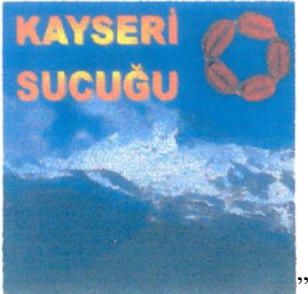
ifadesi,

“Coğrafi Sınır: Kayseri ili ”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Ürünün Kullanım Biçimi: İşaretleme



ifadesi,

“Kullanım Biçimi: Kayseri Sucuğu ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Sucuğu ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

• **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

“Kayseri Sucuğu'na Ayırt Edicilik Özelliği Sağlayan Etmenler: Sucuk; sucukluk sığır etleri sarımsak ve baharat karıştırılıp bağırsaklara doldurularak hazırlanan yiyecektir. Özel kurutma ve renk aldırma işlemlerinden geçirilmelidir.

Kurutma işlemi özelliği: Başka yerde olmayan Kayseri'ye has yıl boyunca her yönden gündüzleri sıcak, geceleri, serin esen rüzgar sucuğun uygun şekilde kurumasını sağlar.

Renk Alma Özelliği: Kayseri'deki yer altı sularında belirli oranda bulunan nitrat maddesi sayesinde sucuğun kendine has kırmızı rengi doğal olarak sağlamaktadır. Sucukluk etler kıyma makinalarına girmeden önce bu su ile bolca yıkanır.”

ifadesi,

“Kayseri Sucuğu, kıyılmış sığır etinin sarımsak ve baharatlarla karıştırılarak yoğurulması ve bağırsaklara doldurularak kurutulmasıyla üretilen fermente et ürünüdür. Kayseri Sucuğu parmak şeklindedir ve sarımsak ve kimyon aromasının baskın olduğu, belirgin şekilde acı bir tada sahiptir. Kayseri Sucuğunun üretiminde sağlıklı, 2-5 yaş aralığında erkek ya da doğum yapmamış dişi sığır eti ve doğal bağırsak kullanılır. Tüketime hazır Kayseri Sucuğunun iç ve dış rengi koyu kırmızı olmakla birlikte, içinde bulunan iç yağdan dolayı ürün dokusunda, özellikle dilimlenince mozaik görünümlü beyaz benekler bulunur.

Kayseri ilinin coğrafi konumu ve iklim şartlarının elverişli olması nedeniyle çok eski zamanlardan beri yaygın olarak tarım ve hayvancılık yapılmaktadır. Soğutucuların olmadığı dönemlerde, kesilen hayvanların etlerinin bozulmaması için et kurutma yöntemleri geliştirilmiş ve bunun sonucunda coğrafi sınırdaki sucuk üretimi geleneksel bir hal almıştır.

Kayseri'de, özellikle sonbahar mevsiminde görülen kuru hava şartları ile Erciyes Dağından esen rüzgâr, sucuğun açık havada kurutulmasını mümkün kılar. Coğrafi sınırdaki gece ve gündüz arasındaki yüksek sıcaklık farkının yaşandığı ‘pastırma yazı’ olarak adlandırılan dönemde, gündüz 25-30°C arasında olan sıcaklık seviyesi gece 0-5°C arasına düştüğünden, gündüzleri sıcak havada fermente olan sucukların gece soğuk havada aroması olgunlaşır ve hızlı olmayan homojen bir kuruma gerçekleşir. Ürüne talebin artması, sucuk üretimi yapan işletmelerde, bu ortamı sağlayan endüstriyel koşulların geliştirilmesine neden olmuştur. Kayseri Sucuğunun belirgin tadının oluşmasında, ipek yolu üzerinde olan Kayseri'de halkın, yüzlerce yıl öncesinde de kırmızı toz biber, kimyon, karabiber gibi birçok baharata kolaylıkla ulaşabilmesi önemli rol oynamıştır.

Kayseri Sucuğunda kullanılan bileşenlerin seçilmesi, hazırlanması, sucuk hamurunun yoğurulması, bağırsaklara doldurulması ve parmak sucuk şekline getirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Kayseri Sucuğunun üretiminde yerel ustaların bilgi birikimi çok önemlidir. Sucuğun yoğurulma süresi ustalar tarafından belirlenir. Yoğurmanın başarısız olması durumunda mozaik yapı oluşmaz. Sucukların dolundan sonra yeterli olgunluğa ulaştığı ustalar tarafından dikkatle kontrol edilir. Fermantasyon sonucu uygun pH değerine ulaşan sucuklar uzun süre muhafaza edilebilir.

Tüketime Hazır Kayseri Sucuğunun Kimyasal ve Fiziksel Özellikleri	
Toplam et proteini	En az %16
Yağ oranı	%35-40
Nem oranı	En fazla %40
pH	En fazla 5,4
Nem miktarının toplam et proteinine oranı	En fazla 2,5
Üretimde kullanılan nitrit /nitrat miktarı	En fazla 150 ppm
Uzunluk	10-12 cm
Çap	3-5 cm

Kayseri mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Kayseri Sucuğu, köklü bir geçmişe ve üne sahiptir. Evliya Çelebi'nin Seyahatname isimli eserinde Kayseri Sucuğunu, 17. yüzyılda Kayseri Sucuğu ile ilgili "Makulat ve imalata has beyaz ekmeği, lavaşa yufkası, katmerli böreği, lahm-ı kadit namı ile şöhret bulan kimyonlu sığır pastırması ve nilskli et sucuğu bir tarafta yoktur. İstanbul'a hediye olarak gider." şeklinde ifade eder. 1928'de yayımlanan Askeri Tıbbi Baytarı Mecmuasında, "en nefis pastırma ve sucuk Kayseri'de i'mâl olunduğu ma'lûmdur." ifadesi bulunur.

Kayseri Sucuğu, yerli ve yabancı turistler tarafından çok rağbet görür ve şehrin ekonomisinde önemli bir rol oynar. Kayseri'de bulunan Erciyes Kayak Merkezinde düzenlenen Sucuk Ekmek Festivali yerli ve yabancı turistler tarafından yoğun ilgi görür."

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

"Kayseri Sucuğunun Üretim Tekniği: Sucuk için seçilen etler bu iş için özel olarak eğitilmiş sucuk ustaları tarafından önce kuşbaşı şeklinde hazırlanarak kıyma makinalarında kıyılır. Sucuk harman teknelerine konulur. Sucukluk yağlar kuşbaşı şeklinde kıyılarak üzerine konulur.

Bu karışıma tuz, baharat, kimyon ve sarımsak ilave edilerek iyice karıştırılır. Karışım 1 gün teknede bekletilir. Kıyma makinalarında ince kıyma şeklinde kıyılarak sucuk hamuru hazırlanır. Sucuk hamuru özel makinalarla tabii ve suni bağırsaklara doldurulur. Bağırsaklara doldurulan sucuklar kurutulur.

100 kg. taze sucuk karışımının bileşimi;

80 kg. az yağlı sığır eti
20 kg. sığır iç yağı
2 kg. toz halinde tatlı kırmızı biber
1 kg. toz halinde acı kırmızı biber (İsteğe göre acı kırmızı biber artırılır veya eksiltir.)
2 kg. sofralık tuz
0,5 kg. karabiber
0,4 kg. yenibahar
2,5 kg. sarımsak"

ifadesi,

"Üretim Metodu: Kayseri Sucuğunun üretimi; geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilir.

Geleneksel yöntem ile üretim

100 kg sucuk hamur bileşimi:

80 kg az yağlı sığır eti
20 kg sığır iç yağı

2 kg toz tatlı kırmızı biber
1 kg toz acı kırmızı biber (İsteğe göre acı kırmızı biber artırılır veya eksiltir.)
1,5-2 kg nitrit katkılı tuz
0,5 kg karabiber
0,4 kg yenibahar
2,5 kg sarımsak

- Sığır eti ve iç yağ, 2,5 -3 mm aynalara ve kevgire sahip olan kıyma makinasından geçirilir.
- Elde edilen kıymaya, kıyma makinesinden geçirilmiş sarımsak, tuz ve baharat ilave edilerek yoğurulur ve homojen hale gelmiş sucuk hamuru hazırlanır.
- Sucuk hamuru, dolum makinası ile doğal bağırsaklara doldurulur.
- Doldurulan bağırsaklar, Kayseri Sucuğunun parmak şeklini alabilmesi için 10 -12 cm uzunluğunda boğumlar elde edilecek şekilde ip ile bağlanarak sucuk arabaları ya da kancalara asılır.
- Kancaya asılan sucuklar, 3- 5 gün boyunca nem, hava sirkülasyon hızı, sıcaklık ve sucuğun nem oranına göre fermente edilir. En fazla %40 nem ve en fazla 5,4 pH değerine ulaşan sucuklar satışa sunulur.

Endüstriyel yöntem ile üretim

Bileşen	Oran
Sığır eti	% 70
Sığır iç yağı	% 20
Sarımsak	% 1,4
Nitritli kütleme tuzu (E250)	% 1,6
Su	% 1
Baharat	% 6
Baharat içeriği	
Acı kırmızı toz biber	%35
Tatlı kırmızı toz biber	%22
Kimyon	%22,5
Kırmızı pul biber	%2
Yenibahar	%4
Kekik	%2
Karabiber	%4

- Sığır eti ve iç yağ, 2,5 -3 mm aynalara ve kevgire sahip olan kıyma makinasından geçirilir.
- Elde edilen kıymaya, kıyma makinesinden geçirilmiş sarımsak, tuz ve baharat ilave edilerek yoğurulur ve homojen hale gelmiş sucuk hamuru hazırlanır.
- Sucuk hamuru, dolum makinası ile doğal bağırsaklara doldurulur.
- Doldurulan bağırsaklar, Kayseri Sucuğunun parmak şeklini alabilmesi için 10 -12 cm uzunluğunda boğumlar elde edilecek şekilde ip ile bağlanarak sucuk arabaları ya da kancalara asılır.
- Kancaya asılan sucuklar, 3- 5 gün boyunca nem, hava sirkülasyon hızı, sıcaklık ve sucuğun nem oranına göre fermente edilir. En fazla %40 nem ve en fazla 5,4 pH değerine ulaşan sucuklar satışa sunulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Kayseri Sucuğunun geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimde kullanılan bileşenlerin seçilmesi, hazırlanması, sucuk hamurunun yoğurulması, bağırsaklara doldurulması ve parmak sucuk şekline getirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu nedenlerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Sucuğunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.”

ifadesi eklenmiştir.

• Denetleme:

“Denetimi: Üretim ve yukarıda belirtilen özellikteki sucuğun üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığının denetimi mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Belediye, Tarım İl Müdürlüğü, İl Sağlık Müdürlüğü ve Ticaret Odası uzman elemanlarından oluşturulacak bir Komisyon tarafından yapılır.

ifadesi,

“Denetimler; Kayseri Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Büyükşehir Belediyesi, Kayseri İl Sağlık Müdürlüğü, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği, Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde görevli, konuda uzman en az üç kişinin katılımı ile oluşturulan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu ile Kayseri Sucuğu 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.