



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **191**

Yayın Tarihi

17.02.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

| | | |
|----------------|--|----|
| 1.Bölüm | Duyuru | 3 |
| 2.Bölüm | Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 191. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi | 4 |
| 3.Bölüm | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları | 8 |
| 4.Bölüm | Tescil Edilen Başvuruların Yayımları | 15 |
| 5.Bölüm | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımları | 36 |
| 6.Bölüm | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımları | 44 |

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 191. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

| Yayın Numarası | Başvuru Numarası | Coğrafi İşaret | Sayfa |
|----------------|------------------|------------------------------------|-------|
| 1. | C2024/000112 | Siirt Bıttım Sabunu | 8 |
| 2. | C2024/000203 | Bitlis Çorti Taplaması | 11 |
| 3. | C2024/000317 | Cizre Leyminete / Cizre Limonatası | 13 |

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

| Yayın Numarası | Tescil Numarası | Coğrafi İşaret | Sayfa |
|----------------|-----------------|------------------------|-------|
| 1. | 1691 | Milas Ekşili Zeytini | 15 |
| 2. | 1693 | Konya Balık Çokratması | 20 |
| 3. | 1694 | Gökeyüp Çömleği | 22 |
| 4. | 1695 | Karapınar Kavurgası | 25 |
| 5. | 1696 | Tokat Aynalı Çarık | 27 |
| 6. | 1697 | Arapgir Balıklı Pilav | 30 |
| 7. | 1698 | Nuzumla Yatak Halısı | 32 |

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 / Tescil Numarası | Coğrafi İşaret | Sayfa |
|-------------------|------------------------------|----------------------|-------|
| 1. | C2022/000253 | Milas Ekşili Zeytini | 36 |

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

| Yayın Numarası | Tescil Numarası | Coğrafi İşaret | Sayfa |
|-------------------|--------------------|-----------------|-------|
| 1. | 1223 | Ermenek Helvası | 44 |

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. Siirt Bıttım Sabunu

| | |
|-------------------------------|--|
| Başvuru No | : C2024/000112 |
| Başvuru Tarihi | : 18.03.2024 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Siirt Bıttım Sabunu |
| Ürün / Ürün Grubu | : Sabun / Diğer ürünler |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Başvuru Yapan | : Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü |
| Başvuru Yapanın Adresi | : Bahçelievler Mah. Gaffar Okan Cad. No: 9 Merkez SİİRT |
| Coğrafi Sınır | : Siirt ili |
| Kullanım Biçimi | : Siirt Bıttım Sabunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Siirt Bıttım Sabunu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Bıttım Sabunu yörede bıttım, menengiç veya çitlembik adı ile de bilinen aşılınmamış yabani fıstık ağaçlarının (*Pistacia terebinthus*) meyvesinin yağı, kuyu tuzu ve kül ile elde edilen bir sabundur. Siirt ili ve çevresinde bıttım sabunu, botan sabunu ismiyle de bilinir. Siirt ili ile özdeşleşmiş Siirt Bıttım Sabunu bölgede doğal olarak elde edilen bir üründür. İçerisinde herhangi bir kimyasal türevi bulunmaz.

Siirt Bıttım Sabunu coğrafi sınırdaki uzun yıllardır üretilen ve gelenekselleşmiş bir sabundur. Geleneksel bir yöntem olan odun ateşinde kaynatılarak yapılır. Odun ateşinde yapılan sabunlar dinlendirilir ve bu dinlendirme sabunun kalitesini artırır. Halk arasında bıttım sabunu 7 yıl bekletilirse 7 derde deva olduğuna inanılır. Evlenecek kızlara ise sabun yapımı öğretilir ve çeyizlerine yılanması için mutlaka yaptıkları sabundan bırakma kültürü vardır.

Siirt Bıttım Sabununun yemeklik yağ olarak gıda sanayiinde etkin olarak kullanılabilmesi, aynı zamanda endüstriyel olarak, özellikle sabun yapımında kalite kriteri olan yağ oranı yüksekliği ve nem oranının %10'un altında olması sebebiyle uzun bir raf ömrüne sahip olması Siirt Bıttım Sabunun ayırt edici özellikleridir.

Tablo 1. Bıttım yağının fizyokimyasal özellikleri.

| Özellik | En az | En çok |
|--------------------------|-------|--------|
| Refractiveindex n(20 D) | 1,464 | 1,467 |
| Yoğunluk (d20/20) | 0,971 | 0,978 |
| Asitlik (%oleik asit) | 0,74 | 0,93 |
| Peroksit Sayısı (meq/kg) | 0,35 | 0,54 |
| İyot Sayısı | 88,09 | 92,54 |
| Sabunlaşma Sayısı | 128,8 | 181,9 |

Tablo 2. Bıttım bitkisinin soğuk sıkım yağlarında yoğun olarak bulunan yağ asidi içerikleri

| Yağ Asidi (%) | En az | En çok |
|------------------|-------|--------|
| Oleik (C18:0) | 50,67 | 53,09 |
| Palmitik (C16:0) | 19,80 | 22,06 |
| Linoleik (C18:3) | 17,70 | 19,60 |
| Stearik (C18:0) | 2,82 | 4,01 |
| Linoleik (C18:3) | 0,67 | 0,78 |

Bıttım bitkisinin yağ asidi profilinde en çok oleik, palmitik ve linoelik asit bulunur. Bu üç yağ asidi toplam yağ asidi içerisindeki oranı %90'ın üzerindedir. Oleik yağ asidi Siirt Bıttım Sabununda doku ve kıvam vermekle birlikte cildi temizleme ve nemlendirme işlevini görür. Palmitik ve linoelik yağ asitleri ise sabunun sertliğini ve köpüğünü artırır. Bıttım bitkisinin ORAC değerleri de üretilen sabunun antioksidan değerinin yüksek olduğunu gösterir.

Tablo 3. Bıttım örneklerinin TMF ve ORAC değerleri

| Özellik | En az | En çok |
|--|--------|--------|
| Toplam Fenolik Madde (mg GAE/100g) | 7,15 | 10,54 |
| Antioksidan Aktivite ORAC Değ. (µmol TE/ | 691,97 | 955,97 |

Siirt Bıttım Sabununu diğer sabunlardan ayıran bir diğer özelliği ise biçimsiz şekillerde parçalanmasıdır. Siirt Bıttım Sabununun kesimi ve şekli karakteristik özelliklerinden biridir. Siirt Bıttım Sabunu diğer yörelerdeki sabunların aksine düzenli çizimler yapılarak kesilmez.

Siirt Bıttım Sabununun geçmişi eskiye dayanır. Siirt ilinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Çeyizlerin içinde yer alan en önemli unsurdur. Kullanılan hammadde farkı ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

50 kg Siirt Bıttım Sabunu üretimi için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 150 kg bıttım meyvesi (tercihen coğrafi sınırdaki yetişen)
- 15 kg kuyu tuzu (tercihen coğrafi sınırdan çıkartılan kuyu tuzu)
- 1 kg meşe külü (bu kül, ilk aşamada suyun buharlaştırılması için kullanılır)
- 16 kg meşe külü
- 16 l su

Eylül - ekim aylarında olgunlaşan bıttımlar toplanır, ayıklanır, yıkanır ve kurutulmaya bırakılır. Kurutma işlemi yaklaşık 1 hafta sürer. Bıttımlar toplanırken özellikle yeşil ya da mavi renkli olması gerekir.

Kurutulan bıttımların havanda, dibekte ya da baskı makinesinde yağ sıkım işlemi gerçekleştirilir. Bu aşamadan sonra bıttım yağı 24 saat derin kovalarda bekletilir. Bekletilmesindeki sebep ise yağ içinde kalan posasının dibe çökmesi içindir.

Posası dibe çökmüş bıttım yağı yayvan derince kazanlara boşaltılır. 1 kg meşe külü kazana alınan bıttım yağına el ile serpilir. Karışım homojen oluncaya kadar karıştırılır. Odun ateşinde yapılan bıttım sabunu devamlı karıştırılmak sureti ile suyu buharlaştırılır. Bu işlem yaklaşık olarak 2 saat sürer.

16 kg meşe külü ve 16 l su derince bir kaptaki homojen olana kadar karıştırılır. Bu karışım 3 gün bekletilir ve her gün mutlak suretle karıştırılması gerekir. Bıttım sabununda kostik yerine pH dengelemesi ve sabunlaşması için meşe külü kullanılır.

Suyu buharlaşan bıttım sabunu kazanlarda kaynadıkça katılaşmaya başlar. Bu katılaşmanın önüne geçmek için 3 gün bekletilen meşe külü suyu kademeli olarak sabuna eklenir ve devamlı karıştırılır. Karıştırma işlemi en başından en sonuna kadar aralıksız devam ettirilir. Karıştırma işlemi ilk etapta karışımın köpürüp taşmaması için ikinci etapta ise giderek katı hal alan sabunun homojen olması içindir. Karışımı ateşten almadan yaklaşık yarım saat öncesinde 15 kg kuyu tuzu eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Bu işlem yaklaşık 2,5 - 3 saat sürer.

Pişirme işlemi tamamlanmış sabunlar kalıplara kontrollü bir şekilde dökülür. Dökülen sabunlar bir spatula ile eşit olarak tüm yüzeye dağıtılır.

Kurutma işlemi mevsime göre değişiklik gösterir. Yazın bu süre 3 - 4 gün iken kışın yaklaşık 24 saat içinde kurur. Kurutma işlemi tamamlanan bıttım sabunları 7 gün sonra kullanıma hazır hale gelir. Sabun kalıplarının parmakla bastırıldığında çökme yapmayacak kadar sertleşmiş ve kurumuş olması gerekir.

Üretimden çıkmış yeni sabunlar koyu yeşildir. Zamanla, bekleyen sabunların rengi açılır. Çok uzun süre bekleyen sabunlar ise kahverengileşir.

Çapları 30 ila 40 cm arasında değişen yuvarlak tekerler halinde hazırlanan bittim sabunları, Siirt'e özgü usulde iki başında tahta aparatları bulunan ince teller ile kesilir. Önce ortadan ikiye yarım daire şeklinde kesilen tekerler sonrasında belli bir şekil gözetilmeksizin satıcının tercihine göre parçalanır. Kesilen parçalar kalıp usulü değil tartılarak satılır.

Siirt Bittim Sabunu kalıplara döküldüğü doğal yüzeyiyle satışa sunulabilir. Siirt Bittim Sabununa yönelik parlatma veya renklendirme yapılmaz. Siirt Bittim Sabunu parçalanmadan, gelişi güzel kesilerek kilo ile ya da tek tek ambalajlanarak satışa sunulabilir.

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

Siirt Bittim Sabunu yöre ile özdeşleşen, yüzyıllardır üretilen ve yöreyle bilinen sabundur. Üründe yörede yetişen bittimlerden elde edilen yağ kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Siirt Bittim Sabunu tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt Tarım ve Orman İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Siirt Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı ve Siirt Kültür Turizm İl Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda 1 defa ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kullanılan bileşenlerin ve üretim metodunun uygunluğu.
- Coğrafi sınırdaki yetişen bittim bitkisinin kullanımı.
- Siirt Bittim Sabunu 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.

2. Bitlis Çorti Taplaması

| | |
|-------------------------------|--|
| Başvuru No | : C2024/000203 |
| Başvuru Tarihi | : 02.08.2024 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Bitlis Çorti Taplaması |
| Ürün / Ürün Grubu | : Yemek / Yemekler ve çorbalar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Başvuru Yapan | : Bitlis Eren Üniversitesi |
| Başvuru Yapanın Adresi | : Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mahallesi Ahmet Eren Bulvarı 13100 Merkez BİTLİS |
| Coğrafi Sınır | : Bitlis ili |
| Kullanım Biçimi | : Bitlis Çorti Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bitlis Çorti Taplaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bitlis Çorti Taplaması; çorti denilen lahana turşusu, köftelik bulgur, un ve irmik ile yapılan; tereyağı ve pul biberle hazırlanan sos ile servis edilen bir yemektir.

Çorti Turşusu; sert lahana yapraklarının reyhan, pulbiber, limon, kaya tuzu ve su ile eklenerek kavanozlara basılması ile yapılır. Taplama kelimesi yöresel olarak bastırılmış yassı köfte için kullanılır. Yemeğin ana bileşeni çorti olduğundan daha çok kışın tüketilir. Bitlis Çorti Taplaması için yapılan köfteler yaklaşık 3 cm çapa, 1 cm kalınlığa, 5 g ağırlığına ve yassı bir şekle sahiptir.

Coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahip olan Bitlis Çorti Taplaması, Bitlis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bitlis Çorti Taplaması için gerekli bileşenler:

- 750 g çorti (lahana turşusu)
- 500 g köftelik bulgur
- 100 g özel amaçlı buğday unu
- 100 g irmik
- 1 adet yumurta
- 1 litre sıcak su
- 3-4 diş sarımsak

Sos için gerekli bileşenler:

- 50 g tereyağı
- 5 g pul biber

Bitlis Çorti Taplamasının hazırlanması:

Tencereye alınan çorti üzerine 400 ml sıcak su eklenir ve 20-25 dakika kaynatılır. İsteğe göre su eklenerek ekşilik oranı ayarlanabilir. Ayrı bir kapta 300 ml sıcak su ile ıslatılan köftelik bulgur yaklaşık 30 dakika suyunu çekinceye kadar dinlendirilir. Kalan 300 ml sıcak su, hamura kıvam verme ve köftelere şekil vermede kullanılmak için bir kaba alınır. Islatılıp dinlendirilen köftelik bulgura un, irmik ve yumurta eklenir. Hamur kıvam alınca kadar bir miktar su el ile serpilerek karışım ıslatılır ve yoğrulur. Bu hamurdan küçük parçalar alınır, avuçta yuvarlanıp bastırılarak 5 g ağırlık, 1 cm kalınlık, 3 cm çapa sahip yassı taplama / köfteler hazırlanır ve bir tepsiye alınır. Hazırlanan taplamalar / köfteler kaynayan çortili su içine dökülür ve yaklaşık 15 dakika kaynatılarak pişirilir.

Bir kaba pişen çortili sudan yaklaşık 300 ml alınır ve üzerine havanda dövülen sarımsak eklenir. Bir sos tavasında tereyağı eritilir ve üzerine pul biber eklenerek sos hazırlanır. Sunum tabaklarına alınan Bitlis Çorti Taplaması üzerine önce sarımsaklı yemek suyu, daha sonra hazırlanan sos dökülüp sıcak olarak servisi yapılır.

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

Bitlis Çorti Taplamasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Bitlis yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bitlis Çorti Taplamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğü koordinatörlüğünde ve Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tatvan İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ve Bitlis Eren Üniversitesi Rektörlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Bitlis Çorti Taplamasının çap, kalınlık, şekil ve ağırlığının uygunluğu ve Bitlis Çorti Taplaması ibaresi 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. Cizre Leyminete / Cizre Limonatası

| | |
|-------------------------------|--|
| Başvuru No | : C2024/000317 |
| Başvuru Tarihi | : 12.11.2024 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Cizre Leyminete / Cizre Limonatası |
| Ürün / Ürün Grubu | : Limonata/Alkolsüz içecekler |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Başvuru Yapan | : Cizre Kaymakamlığı |
| Başvuru Yapanın Adresi | : Şah Mah. Orhan Doğan Cad. Hükümet Konağı Cizre ŞIRNAK |
| Coğrafi Sınır | : Şırnak ili |
| Kullanım Biçimi | : Cizre Leyminete / Cizre Limonatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Cizre Leyminete / Cizre Limonatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cizre Leyminete / Cizre Limonatası; su, limon suyu/limon suyu konsantresi, süt, beyaz şeker, limon tuzu, aroma verici ve renklendirici ile hazırlanan bir içecektir.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının tarihçesinde; Cizre ilçesinde üretilmeye başlanması ile halk arasında yaygın olarak tüketildiği ve bu içeceğe “sütlü limonata” isminin de verildiği bilinir. Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının; içerisinde süt, şeker ve limon suyu bulunduğu için kendine has nispeten mayhoş tadı ve sarı rengi bulunur. Hazırlanmasında süt kullanılmasından dolayı gerekli asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilerek soğuk zincir şartlarında muhafaza edilir, taşınır ve tüketiciye sunulur.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatası alkolsüz içecekler sınıfında yer alan bir içecek olup ürünün meyve (limon) oranı ağırlıkça en az % 10’dur. Üretimde bu oranı sağlayacak şekilde limon suyu/limon suyu konsantresi kullanılır.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatası hazırlanmasında isteğe bağlı olarak da kullanılabilen renklendiriciler; Latince tür ismi *Curcuma longa* (*C. domestica*) olan zerdeçaldan ekstrakte edilen kurkumin ve/veya Latince tür ismi *Carthamus tinctorius* olan ve yalancı safran olarak da bilinen aspir çiçeğidir.

Şırnak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Cizre Leyminete / Cizre Limonatası özellikle sıcak yaz günlerinde ve ramazan sofralarında tüketilir ve ikram edilir.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının soğuk olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Şırnak ilinde uzun yıllardır üretilen, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının; üretildiği Şırnak ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının tüm üretim aşamaları, Şırnak ilinde gerçekleştirilir.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 10 Litre Cizre Leyminete / Cizre Limonatası Hazırlanması İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları:

- 5,5 litre su,
- 2 litre süt,
- 1,5 kg beyaz şeker,
- 1 litre limon suyu ve/veya limon suyu konsantresi,
- 30 g şekerli vanilin ve/veya ethyl vanilin,
- 20 g limon tuzu,
- 0,5 g renklendirici: kurkumin ve/veya aspir çiçeği (isteğe bağlı).

Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının Hazırlanması ve Servisi: Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine bileşenler konur. Renklendirici kullanılacak ise ayrıca ılık suda çözündürüldükten sonra bu karışıma eklenir. Bu karışım gıda ile temasa uygun alet/ekipman ile homojen bir şekilde iyice karıştırılır. Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının; hazırlanmasında asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Özellikle şeker ve diğer bileşenlerin iyice birbirine karışması/çözülmesi sağlanır. Karıştırma işleminden sonra hazırlanan limonata isteğe bağlı olarak süzülebilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı: Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan arı, temiz, serin ortamlarda ve soğuk zincir gerekliliklerine riayet edilerek gerçekleştirilir.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatası; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir. Genellikle tüketici talebi doğrultusunda bardaklara konularak servisi yapılır ve tüketilir.

Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının soğuk olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Şırnak ilinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ve bileşenler kullanılarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Şırnak ili ile ün bağı bulunan Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının üretim aşamaları, Şırnak ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Cizre Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Cizre Kaymakamlığı ile Cizre 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 Cizre Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Cizre Leyminete / Cizre Limonatasının üretim metodunun uygunluğu,
- Cizre Leyminete / Cizre Limonatası ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Milas Ekşili Zeytini

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1691 |
| Tescil Tarihi | : 23.01.2025 |
| Başvuru No | : C2022/000253 |
| Başvuru Tarihi | : 12.08.2022 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Milas Ekşili Zeytini |
| Ürün / Ürün Grubu | : Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Milas Ticaret ve Sanayi Odası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No: 172 MUĞLA |
| Coğrafi Sınır | : Muğla ili Milas ilçesi |
| Kullanım Biçimi | : Milas Ekşili Zeytini ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Ekşili Zeytini ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Ekşili Zeytini, Memecik çeşidi zeytin ile hazırlanan Milas'a özgü sofralık zeytindir. Milas, zeytincilik ve zeytinyağı üretimi bakımından zengin bir kültüre sahiptir. Zeytinin farklı zaman dilimlerindeki farklı olgunlaşma aşamalarında zeytin taneleri ile farklı ürünler hazırlanır. Milas Ekşili Zeytini de bunlardan biridir.

Milas Ekşili Zeytininin limon ve zeytinyağının karışımıyla oluşan aroması belirgindir, rengi göz alıcıdır. Olgun yağlı zeytine ve tam olgun bastırma zeytine oranla limon ekşisinin de etkisiyle daha hafiftir. Diğer sofralık türlerde hissedilen burukluk tadı duyumsanmaz.

Milas Ekşili Zeytini olarak üretilen zeytin tanelerinin rengi, açık yeşil / pembe alacasıdır. Milas Ekşili Zeytininin rengi ise açık yeşil / sarı alacasıdır.

Milas Ekşili Zeytininin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

| Özellik | Değer |
|---|---------|
| Zeytin tanesinin uzunluğu (cm) | 2,3-2,6 |
| Zeytin tanesinin eni (cm) | 0,8-1,2 |
| Zeytin çekirdeğinin uzunluğu (cm) | 0,8-1,2 |
| Zeytin çekirdeğinin eni (cm) | 0,8-1 |
| Tane / kg sayısı (adet / kg) (en az) | 180 |
| Zeytin tanesinde tuz (%) (en çok) | 3 |
| Salamurada pH (en az) | 3,73 |
| Sofralık zeytinde toplam fenol (mg/100 g) (en az) | 135,38 |
| Rutubet miktarı (%) (en az) | 71,69 |
| Yağ miktarı (%) (en az) | 19,27 |
| Zeytin tanesinde asitlik tayini (%) (en çok) | 0,55 |
| Et çekirdek oranı (en az) | 8,16 |

Milas Ekşili Zeytininin bölgenin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

5 kg yeşilli pembeli Memecik zeytini

1200 g kaya tuzu (1 litre kireçsiz kaynak suyu veya kaynatılarak klor ve kirecinden arındırılmış çeşme suyu içinde eritilecek.)

50 g limon tuzu

300 ml turunç veya limon suyu

2 adet orta boy limon

3 litre su (kavanozu dolduracak ve zeytin tanelerinin üstüne çıkacak kadar kaynak suyu veya kaynatılarak klor ve kirecinden arındırılmış, pH değeri 6,5-7,5 arasındaki su)

2 litre zeytinyağı (Milas ilçesindeki Memecik zeytinlerinden elde edilmiş 0,5-1 asitlik değerindeki zeytinyağı)

Milas Ekşili Zeytininin Hazırlanışı:

Kasım ayının başından aralık ayının 15'ine kadarki süre içinde Milas ilçe sınırları içindeki dağlık alanlarda, tepelerde ve yamaçlardaki zeytinliklerden rengi yeşil veya yeşilden pembeye dönmeye başlamış Memecik çeşidi zeytinler toplanır. Toplanan zeytinlere keskin bir bıçaklarla ikişer veya zeytin tanesinin iriliğine göre üçer çizik atılır. Çizilen zeytinler bir kavanoza doldurulur. Kavanozlar, isteğe göre veya pazarlama talebine göre 5 kg zeytin tanesini alabilecek büyüklükte olmalıdır. Kavanozun içine klorsuz ve kireçsiz kaynak suyu veya kaynatılarak klorundan ve kirecinden arındırılmış çeşme suyu doldurulur. Kavanozlara doldurulacak suyun miktarı, kavanoza koyulan zeytinin ağırlığının 1/2'si kadar olmalıdır. Kavanozlara koyulan su, zeytin tanelerinin üstünü örtmelidir. Bu nedenle zeytin tanelerinin boyutuna (iriliğine veya küçüklüğüne) göre kavanozlara koyulacak su miktarı %5 miktarında artabilir veya eksilebilir. Suyun pH değeri 6,5 - 7 - 5 arasında olmalıdır. 500 g kaya tuzu, klorsuz ve kireçsiz su içinde iyice eritilerek kavanozun içine koyulur. Bir başka kaptaki 15 g limontuzu su içinde tamamen eritilerek kavanoza eklenir. Kavanozun ağzı kapatılarak serin ve loş bir ortamda dinlenmeye bırakılır.

Bir ay sonra kavanozdaki su tamamen boşaltılır ve yeniden, aynı şekilde klordan ve kireçten arıtılmış yeni su kavanoza doldurulur. Yine aynı şekilde ve aynı miktarda kaya tuzu ve limontuzu eritilerek kavanoza koyulur.

Bir ay sonra yine aynı şekilde kavanozun içindeki su yenilenir. Bu kez suyun içine 200 g kaya tuzu, 20 g limon tuzu suyun içinde tamamen eritilerek kavanoza koyulur. Taze sıkılmış 300 ml limon veya turunç suyu kavanoza eklenir. En az bir ay daha zeytinler kavanozun içinde bekletilir. Bu şekilde zeytin taneleri bozulmadan ve sertliğini yitirmeden uzun süre saklanabilir hale gelir.

Turunç veya limon suyu ile limon tuzunu emerek ekşili bir tat kazanan zeytinler satışa çıkarılacağı zaman veya ekşili zeytin olarak yenileceği zaman zeytin taneleri sudan çıkarılarak yeni kavanozlara koyulur. Zeytinlerin üzerini kapatacak şekilde, 0,5-1,00 asitlik değerinde, Milas'ta Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilmiş zeytinyağı doldurulur. Orta boy 2 adet limon 1'er cm eninde halka halka kesilerek kavanozların içine koyulur. Böylece kavanozlar hem süslenir hem de limon aromasının zeytin tanelerine geçmesi sağlanır. Kavanozların ağzları hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. Kavanozlar, ortam sıcaklığı 28 ° C'yi aşmayan loş kilerlerde veya depolarda saklanır.

Milas Ekşili Zeytininin Servisi:

Milas Ekşili Zeytini servis yapılacağı zaman, kavanozlardan çıkarılarak porselen tabaklar içine koyulur. Tabaktaki zeytinlerin üzerine kavanozdan bir yemek kaşığı zeytinyağı alınarak dökülür. Kavanozdan alınan yarım limon dilimi ile süslenen zeytinin servisi yapılır.

Milas Ekşili Zeytininin Satışa Sunulması:

Üç ay boyunca, ayda bir suları değiştirilerek tatlandırılan ve son aşamada üzerine Milas Memecik zeytinlerinden elde edilmiş 1 veya daha düşük asit değerindeki zeytinyağı doldurulan kavanozlar içinde satışa

sunulur. Satışa sunulan kavanozların cam olması veya Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş plastik veya pvc türü kaplar olması gerekir. Satışa sunulan Milas Ekşili Zeytininin güneş ısı ve ışığının ulaşmadığı yerlerdeki raflarda, 28 °C'den daha sıcak olmayan serin ortamlarda sergilenmesi gerekir. Tatlandırıldıktan sonra limon veya turunc ekşisi ile tatlandırılan Milas Ekşili Zeytini, zeytinyağı doldurulmuş kavanozlar içinde satışa sunulduğu için çok uzun süre diriliğini ve lezzetini korur. Bu nedenle bozulmaya uğramadan aylarca saklanabilir. Milas Ekşili Zeytininin raf ömrü bir yıldır.

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

Milas Ekşili Zeytini, Milas ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde Milas ilçesinde üretilen Memecik zeytini kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Ekşili Zeytininin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksek Okulu Açılış Programı ve Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim merciiinin toplanması:

Denetim mercii yılda bir kez, Milas Ticaret ve Sanayi Odasının resmi yazılı çağrısıyla, Odanın belirlediği gün, yer ve saatte toplanır. Toplantıya çağrı, en az bir hafta öncesinden komisyon üyelerine bildirilir.

Şikâyet durumunda denetim mercii 15 gün içinde Oda yönetimi tarafından yine resmi yazıyla toplantıya davet edilebilir.

Denetim mercii dört üyeden üçünün katılımıyla toplanabilir. En az üç üyenin katılmadığı toplantı, 15 güne kadar ertelenebilir.

Denetim kriterleri:

Denetimler, denetim merciiinde yer alan uzmanlar tarafından Uluslararası Zeytin Konseyinin Duyusal Analiz Talimatına uygun bir şekilde yapılır.

Milas Ekşili Zeytininin denetim tadımında olumlu (pozitif) ve olumsuz (negatif) özellikler incelenir. Zeytin tanelerinin anormal fermantasyon özellikleri incelenir. Anormal fermantasyon özelliklerine dikkat edilir. Zeytin tanelerinde küf, toprak, sirkemsi vb. tat ve kokular olup olmadığına dikkat edilir. Zeytin tanelerinin asitlik, acılık veya tuzluluk özellikleri kontrol edilir. Zeytin tanelerinin sertlik, liflilik ve gevreklik gibi özelliklerini içeren kinestetik özelliklerine bakılır.

Hazırlanmış Milas Ekşili Zeytini kavanozlarının saklandığı yerin ortam sıcaklığı 28 °C'yi aşmayan serin yerler olması gerekir.

Milas Ekşili Zeytini tanelerinin kereviz sapı sertliğinde olması, kavanozlar içindeki zeytin tanelerinin parlak sarı / açık yeşil renkte görünmesi, kavanozdaki zeytinyağının parlak oluşu, duru olması, zeytinyağında bulanıklık olmaması, zeytinyağının renginin koyu yeşil olmaması, kavanozun kapağı açıldığında zeytinyağı ve limon aromasının karışımıyla meydana gelen aromanın kolayca hissedilmesi gerekir. Ayrıca zeytin tanelerinin tatlandırma sürecinin tamamlanmış olması nedeniyle zeytin taneleri tadıldığında damakta acılık hissi oluşmaması Milas Ekşili Zeytininin olumlu özellikleridir. Milas Ekşili Zeytininin sertlik düzeyini belirlemek için dişler arasına alındığında Leerdammer peyniri ile havuç sertliği arasında olmalıdır.

Zeytinler metal kaplar içinde tutuluyor ise zeytin tanelerine metalik bir kokunun sinmemiş olması kontrol edilir. Zeytin tanelerinin hasattan sonra salamura işlemi başlamadan uzun süre bekletilmiş olması nedeniyle oluşan sirkemsi tat ve kokunun oluşup oluşmadığına bakılır.

Milas Ekşili Zeytini tanelerinin etinde yapılacak analizlerde zeytin tanelerinin içerdiği tuzluluk oranının % 2,90 - 6, asitlik düzeyinin % 0,2 - % 0,6, pH düzeyi 3,0 - 4,0 aralığında olmalıdır. Bu değerler, TS 774, TS 1125

ISO 750, TS 1728 ISO 1842, TS EN ISO 665, TS EN ISO 659 analiz yöntemlerine uygun olarak yapılmış olması gerekir.

Milas Ekşili Zeytini sertlik düzeyi; dişler arasına alındığında şeftali kompostosu yumuşaklığında olmayıp kereviz sapı sertliğinde olmalıdır.

Milas Ekşili Zeytininin lif durumu, zeytin tanesinin ağızda çiğnenmesiyle belirlenir. Zeytin tanesini çiğnerken, liflerin dil ve damak arasında algılanması ile değerlendirilir. Çekirdeksiz zeytinin azı dişleri kullanılarak 45° açı ile parçalanması sonucu dilde ve damakta hissedilen elastik yapı olarak tanımlanabilir. Bunun için yeşil elmanın az lifli yapısı ile ananasın göbeğindeki çok lifli yapı değerlendirilerek puanlama yapılır.

Milas Ekşili Zeytininin gevreklik düzeyi, iki yüzey arasında sürtünme ya da çatlama (kırılma) ile oluşan sesle ilgili özelliktir. Bir ürünü dişlerle kırmak için gerekli olan kuvvetle ilgilidir ve azı dişleri arasında meyvenin sıkıştırılmasıyla belirlenir. Çekirdeksiz zeytinin azı dişleri kullanılarak 45° açı ile parçalanması esnasında ortaya çıkan ses olarak tanımlanabilir. Şeftali kompostosu yumuşaklığı ile kereviz sapı arasındaki yüksek çıtırlık değerlendirilerek puanlama yapılır.

Puanlamada Milas Ekşili Zeytininin tadım profil kağıdında 1 ile 11 arasındaki cetvelle işaretleme yapılır. İşaretlenen noktalar cetvelle ölçülerek puanlar üzerine yazılır. Daha sonra denetim görevlilerinin yaptığı puanlamanın istatistiki değerlemesi yapılır. Bu değerlendirme sonucunda negatif özellikler açısından elde edilen ortalama medyan değerleri bulunur.

Milas Ekşili Zeytininin denetimi sırasında incelenen örneklerin, Uluslararası Zeytin Konseyinin Duyusal Analiz Talimatına uygun olarak kusur medyanının 1 - 3 arası ekstra ürün olması gerekir.

Kusurların medyanı 1-3,0 arası ise ekstra, 3-4,5 arası ise 1. sınıf, 4,5-7,0 arası ise 2. sınıf, 7,0'den büyük ise tüketilemez sınıfındadır.

Görsel denetim:

Milas Ekşili Zeytininin içine koyulduğu kapların Türk Gıda Kodeksine uygun olup olmadığı ve zeytin tanelerinin Memecik çeşidi olup olmadığı görsel olarak denetlenir. Zeytin tanelerinin renklerinin yeşil / pembe alacası rengini koruyup korumadığına bakılır. Zeytin tanelerinin parlak ve diri olarak görünmesi istenir. Kavanozdaki limonların erime nedeniyle yumuşayıp parçalanmamış olmaması ve bütünlüğünü koruyor olması istenir. Limon lifleri erime nedeniyle zeytinyağına karışıp yağın bulanıklaşmasına neden olmamalıdır.

Zeytin tanelerinin renginin sarımsak yeşil renkte olmaması gerekir. Kavanozlardaki zeytinyağı parlak ve duru olmalıdır, bulanık bir görüntüsü olmamalıdır. Zeytinyağının renginin çiçek yağları gibi açık renkte veya bakıldığında arkasını göstermeyecek derecede koyu renkte olmaması gerekir.

Duyusal denetim:

Milas Ekşili Zeytinin duyusal denetimi, konusunda uzman denetçiler tarafından tadım yapılarak gerçekleştirilir. Denetim aşamasında Milas Ekşili Zeytini tanelerinin ekşilik ve tuz miktarı, tanelerin sertlik / çıtırlık durumu, içinde bulunduğu turunç veya limon suyu ve limon tuzu katılarak ekşitilmiş olması kontrol edilir.

Zeytin tanelerinin tuzlu / limon tuzlu su içinde tutularak tatlandırıldığı kontrol edilir. Bu durumu kesinleştirmek amacıyla zeytinlerden alınan örnekler akredite olmuş bir laboratuvara analize gönderilir.

Kavanozdaki zeytin tanelerinin limon veya turunç aromasını bünyesine almış olması istenir. Ayrıca zeytinyağının aroması kontrol edilir. Zeytinyağında kostik, küf, metal vuruğu veya plastik vuruğu kokular ile zeytin tanelerinin sirkemsi kokusu ve tadı olmamalıdır. Zeytin tanelerinin hafif ekşi tadının limon / turunç suyu ekşisinden geldiği kolayca anlaşılabilir olmalıdır.

Milas Ekşili Zeytini kavanozunun kapağı açıldığında zeytinyağı ve limonun karışımıyla meydana gelen aromanın kolayca hissedilmesi gerekir. Ayrıca zeytin tanelerinin tatlandırma sürecinin tamamlanmış olması nedeniyle zeytin taneleri tadıldığında damakta acılık hissi oluşmaması Milas Ekşili Zeytininin olumlu özellikleridir.

Zeytinyağının aroması daha az duyumsanırken limon veya turunç aroması daha baskındır. Bu özellik, zeytinyağının lezzet veya aromasına alışkın olmayan ve zeytinyağının tadını ağır bulan kişiler tarafından daha çok tercih edilmesine neden olur.

Limon ile zeytinyağının karışımıyla oluşan aroması, yenilirken hoş bir duygu uyandırır.

Denetim mercii tarafından gerek görülmesi halinde akredite olmuş bir laboratuvara ürün üzerinde tahlil yaptırılabilir ve tahlil giderleri Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır.

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

2. Konya Balık Çokratması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|---|
| Tescil No | : 1693 |
| Tescil Tarihi | : 28.01.2025 |
| Başvuru No | : C2022/000454 |
| Başvuru Tarihi | : 14.12.2022 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Konya Balık Çokratması |
| Ürün / Ürün Grubu | : Yemek / Yemekler ve çorbalar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Konya Büyükşehir Belediyesi |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi Selçuklu KONYA |
| Coğrafi Sınır | : Konya ili |
| Kullanım Biçimi | : Konya Balık Çokratması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Balık Çokratması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Balık Çokratması, sazan balığı başı ve gövdesi, soğan, sarımsak, tereyağı, zeytinyağı, salça, su ve tuz kullanılarak yapılan bir balık yemeğidir. Genellikle kış aylarında yapılan sıcak servis edilen bir yemek türüdür.

Sazan balıklarının baş kısımları da kullanılarak yapılan Konya Balık Çokratması Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ürünün hazırlanışıyla Konya iline özgü koşullar barındıran Konya Balık Çokratmasının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Balık Çokratması yapımında kullanılan bileşenler:

- 14 g zeytinyağı
- 30 g tereyağı
- 300 g soğan (halka şeklinde doğranmış)
- 21 g sarımsak
- 16 g domates salçası
- 16 g tuz
- 4 adet sazan balığı başı ve gövdesi
- 200 ml su

Servis sırasında isteğe bağlı kullanılan bileşenler:

- 30 g maydanoz
- 45 ml limon suyu

Hazırlanışı:

Tereyağı zeytinyağıyla birlikte eritilir. Halka halka doğranmış soğanlar konulur. Soğan ve sarımsak kavrulduktan sonra salça ve tuz eklenir. Balık başları ve etleri yerleştirilir. Sıcak su ilave edilerek karıştırılır. Üzerine limon ve maydanoz ilave edilerek sıcak servis edilir.

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

Konya Balık Çokratması coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Balık Çokratmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Konya Balık Çokratması ibaresi 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. Gökeyüp Çömleği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1694 |
| Tescil Tarihi | : 28.01.2025 |
| Başvuru No | : C2022/000278 |
| Başvuru Tarihi | : 30.08.2022 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Gökeyüp Çömleği |
| Ürün / Ürün Grubu | : Çömlek / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatları ürünleri |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Salihli Ticaret ve Sanayi Odası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Eski Cami Mah. 15. Sok. No: 2 Salihli MANİSA |
| Coğrafi Sınır | : Manisa ili Salihli ilçesi |
| Kullanım Biçimi | : Gökeyüp Çömleği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gökeyüp Çömleği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gökeyüp Çömleği; Manisa ilinin Salihli ilçesine bağlı bir mahalle olan Gökeyüp mahallesinde bulunan topraktan üretilen; yemek pişirme, yiyecek/içecek muhafaza etme veya süs amacıyla kullanılan çömlektir.

Gökeyüp Çömleğinin üretimi için gereken çömlek hamuru; coğrafi sınırdaki “sakızlı toprak” adı verilen bir çeşit kil ile “mengele” denilen mika özelliğinde olan bir toprağın 2/1 oranında karıştırılmasıyla elde edilir.

Gökeyüp çömleğinin üretiminde kullanılan sakızlı toprak - mengele karışımının kimyasal içeriği şu şekildedir:

Tablo 1. Gökeyüp Çömleğinin başlıca bileşenleri ve bileşenlerin değerleri

| Başlıca Bileşenler | Birim | Değer |
|--|-------|-----------|
| Toplam Potasyum Oksit (K ₂ O) | (%) | 1,3-3,8 |
| Toplam Kalsiyum Oksit (CaO) | (%) | 0,96-1,7 |
| Toplam Magnezyum Oksit (MgO) | (%) | 3,5-9,7 |
| Toplam Demir Oksit (Fe ₂ O ₃) | (%) | 1,6-4,3 |
| Toplam Kükürt Trioksit (SO ₃) | (%) | 0,26-1,5 |
| Toplam Sodyum Oksit (Na ₂ O) | (%) | 0,20-1,5 |
| Toplam Silisyum Dioksit (SiO ₂) | (%) | 42,1-43,3 |
| Toplam Alüminyum Oksit (Al ₂ O ₃) | (%) | 1,3-1,7 |
| Toplam Titanyum Oksit (TiO ₂) | (%) | 0,32-0,49 |

Gökeyüp Çömleğinin coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Toprağın temin edilmesi:

Sakızlı toprak, genellikle bölgede bulunan Mezar Kıranı mevkiinden temin edilir. Mika görünümündeki mengele ise Gökeyüp mahallesinde bulunabilen ve 1-2 metrelik genişliğe sahip, damar şeklinde, zaman zaman yüzeyde bulunan bazı yerlerdeyse yüzeyin daha alt kısımlarında bulunan bir topraktır.

İnceltme:

Mengele, bulunduğu yerden çıkartıldığında kuru ve topaklıdır. Bu aşamada bir tokmak ile dövülerek inceltilir. Toprak parçaları kum tanesi boyutlarına ulaşana kadar inceltme işlemine devam edilir.

Eleme:

Dövülen ve inceltilen mengele tel bir eklele elenir ve sakızlı toprak ile karıştırılmaya hazır hale getirilir.

Karıştırma-yoğurma:

Sakızlı toprak ile mengele 2/1 oranında karıştırılıp yoğurularak çömlek hamuru olarak kullanıma hazır hale getirilir.

Sekil verme:

Çömlek hamuruna şekil verme işlemi, ortasında yükselti olan, “dönek” ve yine kilden yapılmış, ortalama 1,5 cm kalınlıkla, “kalıp” adında bir altlık üzerinde gerçekleştirilir.

Şekillendirme işlemi için, hazır olan çömlek hamurundan bir parça alınarak ve çömlek tabanını çevreleyecek uzunlukta kalıbın üzerine yerleştirilerek “taban konulma” işlemi gerçekleştirilir. Sonrasında, “kıyı” adı verilen bantlar, tabanın üzerine konularak, “kıyı yuvarlama” işlemi gerçekleştirildikten sonra şekillendirme yapılır. Çömleklerin kuruması tamamlanmaya kadar altında bulunan kalıbın üzerinde durması gerekir.

Halka biçimindeki hamur, kısa bir ok görünümünde olan ve adına “kılıç” denilen tahta parçası ile yükseltilir. Kılıç, su ile dolu bir kap içerisinde her an kullanıma hazır olarak bekletilir. Bunun yanında geleneksel olarak su ve el çaputu da biçimlendirmede kullanılır.

Kulplama:

Kalıbı kendiliğinden bırakabilecek kıvama gelen çömlek kalıptan alınır. Bu aşamada kulplama adı verilen kulp takma işlemi yapılır. Kulplama işlemleri tamamlanan çömleklerin fazlalıkları “kazıyacak” adı verilen bir tenekte parçası ile kazınarak elden geçirilir ve böylece kurumuş çömleğin pürüzlerinin giderilmesi sağlanır.

Sırlama:

Sakızlı toprak ve mengelenin 2/1 oranında karıştırılmasıyla elde edilen sır, çömleğin her tarafına bir bez yardımıyla sürülür. Sırlama işleminde iki kişi çalışır. Bu çalışanlardan biri mengele ve sakızlı topraktan hazırlanan bulamacı sürerken, diğeri kuru bir bezle fazlalıkları alır.

Dinlendirme:

Sırlama işlemi yapılan çömlekler, genellikle 1 gün güneşte bekletilerek dinlendirilir. Dinlendirme, güneşli bir havada dış ortamda gerçekleştirilir.

Pişirme:

Pişirilecek çömlekler, açık alanda bir yığın haline getirilir. Yığın; çömleklerin ters çevrilerek, yan yana, birbirinin peşi sıra ve üst üste dizilmesiyle oluşturulur. Elde edilen çömleğin etrafı çalı çırpı, odun vb. ile kaplanır ve ateş yakılır. Bu işleme “gömme işlemi” denir. Bu aşamada tercihen meşe odunu kullanılır.

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

Gökeyüp Çömleğinin coğrafi sınırdaki köklü geçmişi bulunur. Coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Salihli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Salihli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Salihli Ticaret ve Sanayi Odasının konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 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; özellikle Gökeyüp Çömleği üretiminde kullanılan toprağın coğrafi sınırdan temin edilip edilmediği, üretim metoduna uygunluk ile Gökeyüp Çömleği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Karapınar Kavurgası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1695 |
| Tescil Tarihi | : 29.01.2025 |
| Başvuru No | : C2022/000472 |
| Başvuru Tarihi | : 28.12.2022 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Karapınar Kavurgası |
| Ürün / Ürün Grubu | : Kavurga / Diğer |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : İsmetpaşa Mah. Çorakçılar Cad. No: 7 Karapınar KONYA |
| Coğrafi Sınır | : Konya ili Karapınar ilçesi |
| Kullanım Biçimi | : Karapınar Kavurgası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapınar Kavurgası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapınar Kavurgası, buğday, kenevir ve menengiçin kavrulup karıştırılmasıyla hazırlanan Karapınar yöresine ait atıştırmalık bir üründür. Geçmişte kış akşamlarında yatmadan önce meyvenin yanında tüketilirdi. Günümüzde ise beslenme alışkanlıklarının değişmesiyle tüm mevsimlerde tüketilir hale gelmiştir.

Karapınar Kavurgasının temel bileşeni buğdaydır. Harmandan kalkan buğdaylar ihtiyaca göre harman sahibi tarafından kısımlara ayrılır. Önce evin unluk ihtiyacı olan buğday ayrılır. Daha sonra, gelecek sene için tohumluk, hayvanlar için yemlik, harmanı olmayanlar için bulgurluk ayrılır. Kalan buğdaylar da kavurga yapmak için saklanır.

Karapınar kavurgası Karapınar mutfak kültürünün önemli bir atıştırmalık yiyeceğidir ve coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karapınar Kavurgasında kullanılan buğday tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Karapınar Kavurgası bileşenler:

- 2 kg buğday
- 100 ml zeytinyağı
- 300 g kenevir
- 100 g menengiç
- 10 g tuz

Buğdaylar bir kaba alınır ve 15-20 dk. haşlanır. Haşlanan buğday sac üzerine alınır, zeytinyağı dökülür ve buğdaylar 20 dk. kadar sac üzerinde kavrulur. Kavrulurken sürekli karıştırılır. Karıştırma işlemi yörede kılamır adı verilen kurutulmuş ot demetinden üretilen bir süpürge ile yapılır. Kavrulma işlemi tamamlandıktan sonra bir tepsiye alınır. Aynı sac üzerinde kenevir ve tuz ilave edilerek 10 dk. kavrulur. Kavrulmuş buğday üzerine kavrulmuş kenevir koyulur. Kavrulma işleminin son aşaması menengicin de kavurulmasıdır. Sac üzerine menengiç alınır ve 10 dk. sürekli karıştırılarak kavrulur. Menengiçler de tepsi üzerine alınır ve el yordamı ile 2 dk. daha karıştırılır ve tüketime hazır hale gelir. Karapınar Kavurgası sıcak ya da soğuk şekilde tüketilebilir.

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

Karapınar Kavurgasının coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Karapınar ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile bağı bulunan Karapınar Kavurgasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası, Karapınar Ticaret Borsası ve Karapınar Ziraat Odası Başkanlığı konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Karapınar Kavurgası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Tokat Aynalı Çarık

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1696 |
| Tescil Tarihi | : 04.02.2025 |
| Başvuru No | : C2023/000181 |
| Başvuru Tarihi | : 23.06.2023 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Tokat Aynalı Çarık |
| Ürün / Ürün Grubu | : Çarık / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Yeşilirmak Mah. Mehmet Şahin Bulvarı No: 38 Merkez TOKAT |
| Coğrafi Sınır | : Tokat ili |
| Kullanım Biçimi | : Tokat Aynalı Çarık ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Tokat Aynalı Çarık ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tokat Aynalı Çarık, sığır derisinden yapılan ve üzerinde ayna süslemeleri konulması suretiyle Tokat ilinde üretilen bir çarıktır. Tokat Aynalı Çarığın üst kısmı ve iç astarında ham deri, tabanda sığır - manda derisi ve iç astarda meşin deri kullanılır. Tabandaki manda kösesi ile üstteki sığır-koyun derisi arasında ince biye kullanılır ve çarığın arka tarafı pervazla dikilerek kapatılır. Tokat Aynalı Çarık üretimi tamamen el işçiliği ile yapılır. Tokat Aynalı Çarığın üzerinde süsleme malzemesi olarak boncuklar ve orlon ipten yapılan ponponlar kullanılır.

Şer'iyye Sicillerindeki kayıtlarda Tokat Aynalı Çarığın üretiminin 18.yy'dan beri yapılmaktadır. Yöre kadınları ve düğün merasimlerinde duvağı örtülen gelinler kendileri ve etraflarını görebilmek için Tokat Aynalı Çarığı kullanmışlardır.

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Tokat Aynalı Çarık, Tokat ilinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle Tokat Aynalı Çarığın coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Tokat Aynalı Çarık yapımında kullanılan araçlar:

Örs: Ayak biçiminde demir bir tezgâhtır. Çarık dikildikten sonra kenar dikişlerin dövülmesi için kullanılır.

Çekiç: Deriyi dövmek ve düzeltmek, derileri taban astarına yapıştırmak ve tabanı parlatmak için kullanılır.

İğne: Çarığın parçalarını dikiş ile birleştirmekte kullanılır.

Biz: Sivri ve delici ucuyla iplik geçirmek için yol açmada kullanılır.

Bıçak (falçata): Derileri kesmek ve açmak amacıyla kullanılır.

Deri kesim bıçağı: Deri kesiminde ve kösele üzerindeki derileri belirginleştirmede kullanılır. Bıçak sapının arkası sivridir. Bu kısım köşeleri yuvarlaklaştırma ve nokta koyma işlemlerinde kullanılır.

Danalya (dişli): Çarığı kalıba daha düzgün çekebilmek ve alt tabanı kalıba germek amacıyla kullanılır.

Çarklı zımba: Delik açmada kullanılır ve çeşitli çap büyüklükleri bulunur. Deride özellikle kenar birleştirmede ve deri yüzey süslemesinde kullanılır.

Tahta kalıplar: Çarıkların ölçülerine göre değişik boyutlarda ahşaptan yapılırlar ve çarığa şekil vermek amacıyla kullanılır.

Çekecek: Çarığı kalıba yerleştirmek için kullanılır.

Zımba: Deride delik açmak için çekiçle vurularak kullanılır.

Istampa: Çarıkların numaralarına göre ince mukavvadan yapılmıştır ve derinin kesilip hazırlanması için kullanılır.

Tokat Aynalı Çarık yapımında kullanılan gereçler:

Yapıştırıcı: Deri parçaların yapıştırılmasında kullanılır.

Çiriş: Çarığın iç astarı ile dış yüzünün yapıştırılmasında kullanılır.

Deri şeritler: Kesilerek ip haline getirilmiş ince uzun derilerdir. Parçaları birleştirmede ve çarığı süslemede kullanılır.

Bal mumu: İpliği mumlamak için kullanılır. Mum, ipliğin deriye kolayca geçmesini sağlar ve ipin çürümmesini engeller.

İplik: Çarığı dikmek için kullanılır.

Deri: Taban için kösele, üstte koyun derisi, parçaların birleştirildiği bölümleri süslemek amacıyla biye olarak ince sığır ve keçi derisi, çarığın arka kısmında pervaz olarak koyun derisi (meşin), çarığın süslemesinde renkli deri parçaları kullanılır.

Tokat Aynalı Çarığın süslemesinde ayna, ponpon, püskül ve boncuk kullanılır.



Tokat Aynalı Çarık örnekleri

Tokat Aynalı Çarık üretim aşamaları:

Öncelikle iplikler bal mumu ile mumlanarak suya ve çürümeye karşı dayanıklı hale getirilir. İstenilen ayak numarasına göre (35-40) önceden hazırlanmış ıstampalar kullanılarak üst yüz için işlenmiş sıgır derisi deri kesim bıçağıyla, taban için kösele falçatayla kesilir. Kesilen astar ve dış yüz düzgün görünmesi için çiriş ile yapıştırılır. Kesilen deriler biz ile yol açılarak mumlu ip ve iğne ile dikilir. İnce biye ile parçalar birleştirilir. Deri, yan dikişlerinin düzgün olması için örs üzerinde çekiçlenir. Çarık çekiçlendikten sonra ıslatılır ve çevrilir. Bu aşamadan sonra çekecek yardımıyla ahşap kalıplara çarıklar çekilir ve danalya ile giydirilir. Kalıpta düzgün durması için çekiçle dövülüp bir gün süre ile kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra el ile kalıptan çıkarılır. Daha sonra çarığın yan tarafları kesilir ve iç astara yapıştırıcı ile yapıştırılır. Sonrasında deri şeritler geçirilir. Kalıptan çıkarılan çarığın dili olan parçası yapıştırılarak sonradan ilave edilir. Ayna konulacak üst yüze büyük delik açmak için zımba kullanılır. Çarklı zımba kullanılarak boncukla ve renkli ipliklerden elde edilen ponponlarla Aynalı Çarık süslenir. Böylece Tokat Aynalı Çarık kullanıma hazır hale gelir.

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

Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olan Tokat Aynalı Çarık, Tokat ilinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Tokat Aynalı Çarığın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü koordinatörlüğünde ve Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü, Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Tokat İl Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir. Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan derilerin ve diğer malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Özellikle çarığın ön yüzünde ayna, arka kısmında pervaz kısmı olmak üzere, ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Tokat Aynalı Çarık 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.

6. Arapgir Balıklı Pilav

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1697 |
| Tescil Tarihi | : 10.02.2025 |
| Başvuru No | : C2024/000100 |
| Başvuru Tarihi | : 05.03.2024 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Arapgir Balıklı Pilav |
| Ürün / Ürün Grubu | : Yemek / Yemekler ve çorbalar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Arapgir Belediyesi |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Yeni Mah. Sanayi 2 Sok. No: 2 Arapgir MALATYA |
| Coğrafi Sınır | : Malatya ili Arapgir ilçesi |
| Kullanım Biçimi | : Arapgir Balıklı Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arapgir Balıklı Pilav ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arapgir Balıklı Pilav, coğrafi sınırdaki sarıbalık olarak isimlendirilen sazan balığı veya alabalıkların içinin tereyağında kavrulmuş kuru soğan, domates, biber ve domates salçasının içine baharat ve pilavlık bulgurun ilave edilmesiyle elde edilen harçla doldurulup pişirilmesi ile hazırlanan yöresel bir yemektir. Arapgir Balıklı Pilav üretiminde geleneksel olarak 266 numaralı coğrafi işaret tescilli Arapgir Mor Reyhanı kullanılır.

Arapgir Balıklı Pilavın coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Arapgir Balıklı Pilav üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 100 g kuru soğan
- 350 g tereyağı
- 15 g domates salçası
- 2 adet domates
- 3 adet yeşilbiber
- 500 g pilavlık bulgur
- 10 g tuz
- 10 g karabiber
- 10 g kuru Arapgir Mor Reyhanı
- 4 adet balık (alabalık veya sarıbalık)
- 500 ml sıcak su

Hazırlanması:

Kuru soğan ince ince doğranır ve geniş bir kap içerisine 250 g tereyağı ilave edilerek rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. İçerisine domates salçası ilave edilerek karıştırılır. Küp doğranmış domates ve yeşilbiberler ilave edilir. Üzerine 200 g bulgur, tuz, karabiber ve Arapgir Mor Reyhanı ilave edilip 3 dakika kavrulur balıkların içlerine doldurulacak harç hazırlanır. Balıklar temizlenip yıkandıktan sonra içleri harçla doldurularak pişirme kabının altına dizilir. Balıkların üzeri 300 g bulgur ile kapatılır üzerine sıcak su ilave edilir ve pişirme kabının kapağı kapatılır. 30 dakika kısık ateşte pişirilir. Servis tabaklarına alınmadan önce 100 g tereyağı eritilip üzerine gezdirilerek her tabakta bir balık ve yanında pilav olacak şekilde sıcak olarak servisi yapılır. İsteğe göre üzerine her porsiyon için 10 - 15 g doğranmış maydanoz ilave edilir.

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

Arapgir Balıklı Pilavın coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Arapgir ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Arapgir Balıklı Pilavın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Arapgir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Arapgir Belediyesi, Arapgir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Arapgir Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman 1'er kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; Arapgir Balıklı Pilavın üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Arapgir Balıklı Pilav 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.

7. Nuzumla Yatak Halısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1698 |
| Tescil Tarihi | : 10.02.2025 |
| Başvuru No | : C2023/000268 |
| Başvuru Tarihi | : 27.10.2023 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Nuzumla Yatak Halısı |
| Ürün / Ürün Grubu | : Halı / Halılar ve kilimler |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Seydişehir Kaymakamlığı |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Alaylar Bir Mah. Atatürk Cad. Hükümet Konağı Seydişehir KONYA |
| Coğrafi Sınır | : Konya ili Seydişehir ilçesi Yaylacık Mahallesi |
| Kullanım Biçimi | : Nuzumla Yatak Halısı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nuzumla Yatak Halısı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nuzumla Yatak Halısı; Seydişehir ilçesine bağlı Yaylacık mahallesinde Gördes düğümü ile dokunan ve bez ayağı tekniği ile üretilen halı zemini lacivert, büyük bordür sarı ve küçük bordürler de ise beyaz rengin hâkim olduğu desen kompozisyonunda üretilen bir tür halıdır.

Nuzumla; Konya ilinin Seydişehir ilçesine bağlı, resmi kaynaklarda adı Yaylacık şeklinde geçen bir mahalledir. “Nuzumla” yerleşimin bilinen eski adı olup günümüzde ise bu yerleşim “Yaylacık” olarak adlandırılır.






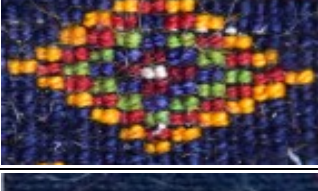


Selçuklu Devletinin hüküm sürdüğü tarihi dönemden bu yana dokumacılığın merkezi olan coğrafi sınırdaki hem eğrilmiş hem de bükülmüş ipliklerle desenli ve düğümlü olarak üretilen Nuzumla Yatak Halısı köklü bir geçmişe sahip olup benzerlerinden farkı hav yüksekliğidir. Hav yüksekliğinin ortalama 4-5 cm ölçülerinde olması halıya tülülük özelliği verir. Ayrıca Gördes düğümü ile üretilen bu halıların desen nitelikleri uzun hav özelliğinden dolayı yalnızca arka yüzeyde belirginleşir.

Nuzumla Yatak Halılarında yaklaşık 3/4 Nm incelikte çözgü, 2/4 Nm incelikte atkı ipi kullanılır. İlme iplikleri çift kat kullanılır. Nuzumla Yatak Halısı dikdörtgen formundadır. Halı ebatları 109-150 cm eninde ve 157-207 cm boyundadır. Saçak kısmında ise örgülü saçak tekniği kullanılarak tek taraflı oluşturulur. Halının boyunda olan kenarlarının sağlam olması için kenar örgüsü kullanılır. İkinci bir halı dokunurken, önceki örneğin sırtından bakılarak dokunur.

Motiflerin renklendirilmesinde bej, beyaz, bordo, kahverengi, kırmızı ve tonları, sarı ve tonları, siyah, yeşil ve tonları ile turuncu renkler kullanılır.

Nuzumla Yatak Halısında kullanılan motiflere aşağıda yer verilir.

Tablo 1. Nuzumla Yatak Halısında kullanılan motifler

| Motif Görseli | Motif Adı |
|---|--|
|  | Çiçek Motifi: Nuzumla Yatak Halılarında geometrik çiçek motifleri zemindeki topların içinde merkezde bulunup dolgu motifleri olarak kullanılır. Figürlerin kırmızı ve uç çizgileriyle ifade edilmesinden doğan bir estetik anlayışla birlikte motiflerin köşeli hatları ve geometrik tarzda kullanılması ortaya çıkar. |
|  | Kaşık Motifi: Nuzumla Yatak Halılarında merkezden dört doğru bereket motiflerinin dışında uzanan okların meydana gelen motiftir. Geometrik ışınsal hatların meydana getirdiği motif coğrafi sınıra özgüdür. |
|  | El Tarak Motifi: Parmak ve ona benzeyen tarak motifleri, geometrik olarak üçlü, beşli, yedili sayılar kullanılarak dokunur. Bir gövdeye bağlanan çeşitli çubuk formlarından oluşur ve duruma göre el, parmak veya tarak isimlerini alır. |
|  | Bereket Motifi: Bolluğu simgeleyen bu motif çeşitli meyve motifleri ve buğday, arpa başaklarını tasvir edilir. Yatak halılarında merkezdeki çiçek motifinin dört yönüne yerleştirilmiş olarak bulunur. |
|  | Ejder (Tabanca) Motifi: “Dede Korkut masallarında dört ayaklı, iki kanatlı, yedi başlı, uzun kuyruklu olarak tasvir edilen” ejder, süsleme sanatında güç, kudret, bereket ve zafer sembolü olarak kabul edilir. Nuzumla Yatak Halılarında zeminin köşegenlerine içe bakan dış sınırlı çengelli olarak geometrik tarzda yerleştirilen ejder motifine coğrafi sınırdaki tabanca denir. |
|  | Baklava Motifi: Genellikle zeminde dolgu motifleri olarak baklava motifleri kullanılır. Bu motif, halının dış kenarından başlayarak içe doğru yerleştirilen baklava dilimleri ile oluşturulur. |
|  | Göz Motifi: Nuzumla Yatak Halılarında merkez dolgu motifleri olarak kullanılır. Yörede “göz” olarak adlandırılır. |
|  | Koç Boynuzu Motifi: “Boynuzlu yanış”, “Koçlu yanış” gibi isimlerle de anılır. Uğuru, kısmeti, kahramanlığı ve kuvveti simgeler. Nuzumla Yatak Halılarında merkezdeki topların dış sınırlarında görülür. |

| | |
|---|--|
|  | <p>Yıldız Motifi: Nuzumla Yatak Halılarında merkezde dolgu motif olarak kullanılan yıldız, geometrik süslemenin en önemli motiflerinden biridir.</p> |
|  | <p>Küpe Motifi: Düğünlerde verilen hediye, evlenme ve yuva kurma isteğini simgeler.</p> |
|  | <p>Sekizgen İçinde Sekiz Köşeli Yıldız (Turunç) Motifi: Nuzumla Yatak Halılarının büyük bordürlerde içleri sekiz köşeli yıldızlarla doldurulmuş olarak sıralanan sekizgenlere 'turunç' denilir. Nuzumla Yatak Halılarının belirgin bir motif olarak kullanılır.</p> |
|  | <p>Ayak Naaşı: Coğrafi sınırdaki "ayak naaşı" olarak isimlendirilen motif, başlangıç nakışı, kenar nakışı ve sonlandırma nakışı olarak yer alır. Yanyana üst kısmı açık kareler içine yerleştirilen koçboynuzu motifleri ve bu motiflerin dışında karenin açık noktasından çıkan çengeller yer alır.</p> |
|  | <p>S Kıvrımlı (Çapraz Su Yolu) Motifi: Genellikle bordürlerde görülen bu motif yatak halılarında merkezde dolgu motif olarak kullanılır.</p> |
|  | <p>Su Yolu Motifi: Nuzumla Yatak Halılarının küçük bordürlerinde rastlanan suyolu motif, suyun akışını ve hayatı simgeler.</p> |

Üretim Metodu:

Nuzumla Yatak Halısı Üretimi:

İpliğin Hazırlanması:

Nuzumla halkının geçim kaynağının hayvancılığa bağlı olması nedeni ile dokumalarda tamamen yün iplik kullanılır. Bu iplikler, koyunlardan belli dönemlerde kırılarak alınan yapağıdan yıkama, eğirme gibi işlemler sonucu elde edilir. Bu işleme "eğirme" adı verilen kirmanlarla yapılır. Kirman; çapraz biçimde birbiri içine geçmiş iki küçük ahşap parçanın, 35-40 cm uzunluğundaki çubuğun ucuna takılmasıyla elde edilir. Nuzumla Yatak Halısı üretiminde kullanılan çözümlü iplikleri eğrilmiş ve bükülmüş yün iplikten elde edilir. Çözgü yapılacak iplik çift kat ve bükümlü olacak şekilde hazırlanır. Eğrilmiş çözümlü ipleri 3/4 Nm ölçüye yakın incelikte elde bükülürken atkı iplikleri ise 2/4 Nm incelikte elde edilir.

Boyama:

Boyama işlemi; geleneksel olarak kazanlar içerisinde bitkilerin kaynatılması ile çıkan bitkisel boyalara iplik çilelerinin daldırılmasıyla gerçekleştirilirken günümüzde kimyasal boyalar ile renklendirilen iplikler kullanılarak gerçekleştirilir.

Geleneksel yöntemde iplikler bitkisel boya ile boyanmadan önce, boyamanın daha etkili olması ve boyanın iplik üzerinde sabitlenmesi için “mordanlama” adı verilen bir ön işlemden geçirilir. Bu işlemde genellikle şap, turunc meyvesi, limon kabuğu, nadiren de sütleğen ve kekik bitkileri kullanılır. Ayrıca kahverengi, kırmızı, açık kahverengi ve sarı renklerinin elde edilmesi için sırasıyla ceviz kabuğu, *Rubia tinctorum* L.’den elde edilen kök boya otu, ihlamur bitkisi ve şalba otu kullanılır.

Dokuma Tekniği:

Nuzumla Yatak Halısı dikdörtgen formdadır. Halının ebatları eninde 109-150 cm, boyda ise 157-207 cm’dir. Halının ilmeli kısımlarının dağılmaması için başlangıçta çiti örgüsünden sonra, bitiminde ise çiti örgüsünden önce bez ayağı şeklinde örgü yapılır. Örgüler başlangıçta 3-16 cm, bitişte ise 3-21 cm farklılık gösterir. Halıların saçakları tek taraflıdır ve örgülü saçak tekniği ile üretilir. Halının boy kısmında olan kenarlarının sağlam olması için kenar örgüsü dokunur. Kenar örgüsü, ilme atılmadan yanlardaki 3 çözüğü çiftine örülen bez ayağı tekniği ile çözüğü çiftlerine sarıldıktan sonra sondaki çözüğü çiftinin etrafından dolanarak oluşturulur. Çözüğüye erişilen Nuzumla’da erişilerin gergin tutulması için ipe bağlanır. Halının ilmeli kısmını oluşturan düğümler, ilme ipliği bir çözüğü çiftinin (ön ve arka telin) etrafında dolanarak uçları arkadan öne doğru alttan çıkarılarak atılır. Sağ el ile tutulan çözüğü çiftinden sol eldeki ilme ipliği önce arka telin sonra ön telin etrafında dolandırılır. Düğüm atıldıktan sonra bıçak ile kesilir. Hav ucu makas ile kesilmeden bırakılır.

İlme iplikleri 2 ile 2,5 numara metrik ölçüdedir ve çift kat kullanılır. Atkı iplikleri ise tek kat olarak bükülür. Nuzumla Yatak Halısının dokuma sıklığı ortalama olarak 10 cm’de 40 çözüğü ve 60 sıra şeklindedir. İlme sıraları arasında iki sıra atkı atılır. Atkı ipliklerinde siyah, çözüğü ipliklerinde ise ipin doğal rengi tercih edilir. İlme ipliklerinde her üç yerleşim biriminin desen kompozisyonunda ortak renklerin çokluğu dikkat çeker. Beyaz, örneklerin büyük bir kısmında yer alırken siyah ile motif sınırları belirlenmiş; kırmızı, sarı ve lacivert ise bütün kompozisyonlarda sırasıyla öne çıkan renklere sahiptir. Motiflerin renklendirilmesinde bej, beyaz, bordo, kahverengi, kırmızı ve tonları, sarı ve tonları, siyah, yeşil ve tonları ile turuncu renk kullanılır.

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

Nuzumla Yatak Halısı coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Üretiminde coğrafi sınırın kültürel değerlerini yansıtan birçok motif kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nuzumla Yatak Halısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Seydişehir Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Seydişehir İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Selçuk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dekanlığı, NUZUMLA-DER (Yaylacık Köyü Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği) ve Seydişehir Kaymakamlığından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle motif çeşitleri ve dokuma tekniği olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Nuzumla Yatak Halısı ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

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. Milas Ekşili Zeytini

179 sayılı ve 15.08.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2022/000253 numaralı Milas Ekşili Zeytini ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Milas Ekşili Zeytininin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri tablosuna “Zeytin Tanesinde Asitlik Tayini (%) en çok 0,55”

ifadesi eklenmiştir.

• Üretim Metodu:

“Milas Ekşili Zeytininin Hazırlanışı:

Kasım ayı başı ile aralık ayının 15’i arasında Milas ilçesi sınırlarındaki dağlık alanlarda, tepelerde ve yamaçlardaki zeytinliklerden rengi yeşil veya yeşilden pembeye dönmeye başlamış olan Memecik çeşidi zeytinler toplanır. Toplanan zeytinlere keskin bıçaklarla zeytin tanesinin büyüklüğüne göre ikişer veya üçer çizik atılır. Çizilen zeytinler bir kavanoza konur. Kavanoza klorsuz ve kireçsiz kaynak suyu veya kaynatılarak klordan ve kireçten arındırılmış çeşme suyu doldurulur. 500 g kaya tuzu klorsuz ve kireçsiz su içinde iyice eritilerek kavanozun içine eklenir. Bir başka kaptan 15 g limon tuzu 3,5 litre su içinde tamamen eritilerek kavanoza eklenir. Kavanozun ağzı kapatılarak serin ve loş bir ortamda dinlenmeye bırakılır. Milas Ekşili Zeytini kavanozlarının saklanacağı ortam 28 °C’yi aşmamalıdır.

Bir ay sonra kavanozdaki su tamamen boşaltılır ve yeniden aynı şekilde su, kaya tuzu ve limon tuzu karışımları kavanoza eklenir.

Bir ay sonra yine aynı şekilde kavanozun içindeki su yenilenir. Bu kez suyun içine 200 g kaya tuzu, 20 g limon tuzu eklenerek karışım elde edilir. Taze sıkılmış 300 ml turunç veya limon suyu da zeytinlerin üzerine konur. En az bir ay daha zeytinler kavanozda bekletilir. Bu şekilde zeytin taneleri bozulmadan ve sertliğini kaybetmeden uzun süre saklanabilir hale gelir.

Turunç veya limon suyu ile limon tuzunu emerek ekşili bir tat kazanan zeytinler satışa çıkarılacağı zaman veya ekşili olarak yeneceği zaman zeytin taneleri salamura suyundan çıkarılarak yeni kavanozlara konur. Zeytinlerin üzerini kapatacak kadar zeytinyağı ile doldurulur. Orta boy iki tane limon bir cm eninde halka şeklinde kesilerek kavanozlara konur. Böylece hem kavanozlar süslenmiş olur hem de limon aromasının zeytin tanelerine geçmesi sağlanır. Kavanozların ağzıları hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. 28 °C’yi aşmayan loş ortamda saklanır.

Milas Ekşili Zeytini, üzerine zeytinyağı eklenen kavanozlarda satışa sunulur. Satışa sunulan kavanozların cam veya Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş plastik / pvc türü kaplar olması gerekir. Milas Ekşili Zeytini bir yıl boyunca tazeliğini korur.”

ifadesi,

“Kasım ayının başından aralık ayının 15’ine kadarki süre içinde Milas ilçe sınırları içindeki dağlık alanlarda, tepelerde ve yamaçlardaki zeytinliklerden rengi yeşil veya yeşilden pembeye dönmeye başlamış Memecik çeşidi zeytinler toplanır. Toplanan zeytinlere keskin bir bıçaklarla ikişer veya zeytin tanesinin iriliğine göre üçer çizik atılır. Çizilen zeytinler bir kavanoza doldurulur. Kavanozlar, isteğe göre veya pazarlama talebine göre 5 kg zeytin tanesini alabilecek büyüklükte olmalıdır. Kavanozun içine klorsuz ve kireçsiz kaynak suyu veya kaynatılarak klorundan ve

kirecinden arındırılmış çeşme suyu doldurulur. Kavanozlara doldurulacak suyun miktarı, kavanoza koyulan zeytinin ağırlığının 1/2'si kadar olmalıdır. Kavanozlara koyulan su, zeytin tanelerinin üstünü örtmelidir. Bu nedenle zeytin tanelerinin boyutuna (iriliğine veya küçüklüğüne) göre kavanozlara koyulacak su miktarı %5 miktarında artabilir veya eksilebilir. Suyun pH değeri 6,5 - 7 - 5 arasında olmalıdır. 500 g kaya tuzu, klorsuz ve kireçsiz su içinde iyice eritilerek kavanozun içine koyulur. Bir başka kaptaki 15 g limontuzu su içinde tamamen eritilerek kavanoza eklenir. Kavanozun ağzı kapatılarak serin ve loş bir ortamda dinlenmeye bırakılır.

Bir ay sonra kavanozdaki su tamamen boşaltılır ve yeniden, aynı şekilde klordan ve kireçten arıtılmış yeni su kavanoza doldurulur. Yine aynı şekilde ve aynı miktarda kaya tuzu ve limontuzu eritilerek kavanoza koyulur.

Bir ay sonra yine aynı şekilde kavanozun içindeki su yenilenir. Bu kez suyun içine 200 g kaya tuzu, 20 g limon tuzu suyun içinde tamamen eritilerek kavanoza koyulur. Taze sıkılmış 300 ml limon veya turunç suyu kavanoza eklenir. En az bir ay daha zeytinler kavanozun içinde bekletilir. Bu şekilde zeytin taneleri bozulmadan ve sertliğini yitirmeden uzun süre saklanabilir hale gelir.

Turunç veya limon suyu ile limon tuzunu emerek ekşili bir tat kazanan zeytinler satışa çıkarılacağı zaman veya ekşili zeytin olarak yenileceği zaman zeytin taneleri sudan çıkarılarak yeni kavanozlara koyulur. Zeytinlerin üzerine kapatacak şekilde, 0,5-1,00 asitlik değerinde, Milas'ta Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilmiş zeytinyağı doldurulur. Orta boy 2 adet limon 1'er cm eninde halka halka kesilerek kavanozların içine koyulur. Böylece kavanozlar hem süslenir hem de limon aromasının zeytin tanelerine geçmesi sağlanır. Kavanozların ağzları hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. Kavanozlar, ortam sıcaklığı 28 °C'yi aşmayan loş kilerlerde veya depolarda saklanır.

Milas Ekşili Zeytininin Servisi:

Milas Ekşili Zeytini servis yapılacağı zaman, kavanozlardan çıkarılarak porselen tabaklar içine koyulur. Tabaktaki zeytinlerin üzerine kavanozdan bir yemek kaşığı zeytinyağı alınarak dökülür. Kavanozdan alınan yarım limon dilimi ile süslenen zeytinin servisi yapılır.

Milas Ekşili Zeytininin Satışa Sunulması:

Üç ay boyunca, ayda bir suları değiştirilerek tatlandırılan ve son aşamada üzerine Milas Memecik zeytinlerinden elde edilmiş 1 veya daha düşük asit değerindeki zeytinyağı doldurulan kavanozlar içinde satışa sunulur. Satışa sunulan kavanozların cam olması veya Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş plastik veya pvc türü kaplar olması gerekir. Satışa sunulan Milas Ekşili Zeytininin güneş ısı ve ışığının ulaşmadığı yerlerdeki raflarda, 28 °C'den daha sıcak olmayan serin ortamlarda sergilenmesi gerekir. Tatlandırıldıktan sonra limon veya turunç ekşisi ile tatlandırılan Milas Ekşili Zeytini, zeytinyağı doldurulmuş kavanozlar içinde satışa sunulduğu için çok uzun süre diriliğini ve lezzetini korur. Bu nedenle bozulmaya uğramadan aylarca saklanabilir. Milas Ekşili Zeytininin raf ömrü bir yıldır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Duyusal denetim:

Milas Ekşili Zeytininin duyusal denetimi, konusunda uzman denetçiler tarafından tadılarak lezzeti yönünden değerlendirmek sureti ile yapılır. Denetim aşamasında Milas Ekşili Zeytini tanelerinin ekşilik ve tuz miktarı ile zeytin tanelerinin sertlik / çıtırlık durumuna bakılır. Zeytin taneleri ağza alındığında rahatsız edici keskin bir ekşilik hissedilmemelidir. Zeytin taneleri yumuşamış olmamalı, dişler arasına alındığında çıtırlık hissi vermemelidir. Zeytin tanelerinin içinde bulunduğu su; turunç veya limon suyu ile limon tuzu katılarak ekşitilmiş olmalı, ekşitmede limon tuzu dışında kimyasal madde kullanılmamış olmalıdır.

Zeytin tanelerinin tuzlu / limon tuzlu su içinde tutularak mı tatlandırıldığı yoksa kostikli işleminden geçirilerek mi tatlandırıldığı kontrol edilir. Bunun için zeytinlerde sabunsu bir koku olup olmadığına dikkat edilir. Denetim sırasında zeytin tanelerinde sabunsu bir koku algılanırsa tatlandırma işleminin kostikle yapıldığı yapılmadığını belirlemek için zeytinlerden alınan örnekler akredite olmuş bir laboratuvara analize gönderilir.

Kavanozdaki zeytin tanelerinin limon aromasını bünyesine almış olması istenir. Ayrıca zeytinyağının aroması kontrol edilir. Zeytinyağında kostik, küf, metal vuruğu veya plastik vuruğu kokular ile zeytin tanelerinde

sirkemsi koku ve tat olmamalıdır.

Zeytin tanelerinin hafif ekşi tadının limon / turunç suyu ekşisinden geldiği kolayca anlaşılabilir olmalıdır.”

ifadesi;

“Duyusal Denetim:

Milas Ekşili Zeytinin duyusal denetimi, konusunda uzman denetçiler tarafından tadım yapılarak gerçekleştirilir. Denetim aşamasında Milas Ekşili Zeytini tanelerinin ekşilik ve tuz miktarı, tanelerin sertlik / çıtırlık durumu, içinde bulunduğu turunç veya limon suyu ve limon tuzu katılarak ekşitilmiş olması kontrol edilir.

Zeytin tanelerinin tuzlu / limon tuzlu su içinde tutularak tatlandırıldığı kontrol edilir. Bu durumu kesinleştirmek amacıyla zeytinlerden alınan örnekler akredite olmuş bir laboratuvara analize gönderilir.

Kavanozdaki zeytin tanelerinin limon veya turunç aromasını bünyesine almış olması istenir. Ayrıca zeytinyağının aroması kontrol edilir. Zeytinyağında kostik, küf, metal vuruğu veya plastik vuruğu kokular ile zeytin tanelerinin sirkemsi kokusu ve tadı olmamalıdır. Zeytin tanelerinin hafif ekşi tadının limon / turunç suyu ekşisinden geldiği kolayca anlaşılabilir olmalıdır.

Milas Ekşili Zeytini kavanozunun kapağı açıldığında zeytinyağı ve limonunkarışımıyla meydana gelen aromanın kolayca hissedilmesi gerekir. Ayrıca zeytin tanelerinin tatlandırma sürecinin tamamlanmış olması nedeniyle zeytin taneleri tadıldığında damakta acılık hissi oluşmaması Milas Ekşili Zeytininin olumlu özellikleridir.

Zeytinyağının aroması daha az duyumsanırken limon veya turunç aroması daha baskındır. Bu özellik, zeytinyağının lezzet veya aromasına alışkın olmayan ve zeytinyağının tadını ağır bulan kişiler tarafından daha çok tercih edilmesine neden olur.

Limon ile zeytinyağının karışımıyla oluşan aroması, yenilirken hoş bir duygu uyandırır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Algılanan kusur şiddeti 0-3,5 arasında ise coğrafi işaret standartlarına uygun olduğu kabul edilir.”

ifadesi;

“Kusurların medyanı 1-3,0 arası ise ekstra, 3-4,5 arası ise 1. sınıf, 4,5-7,0 arası ise 2. sınıf, 7,0'den büyük ise tüketilemez sınıfındadır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Zeytin tanelerinin tuzlu / limon tuzlu su içinde tutularak mı tatlandırıldığı yoksa kostikli işlemde geçirilerek mi tatlandırıldığı kontrolü amacıyla zeytinlerden alınan örnekler akredite olmuş bir laboratuvara analize gönderilir.”

ifadesi;

“Zeytin tanelerinin tuzlu / limon tuzlu su içinde tutularak tatlandırıldığı kontrol edilir. Bu durumu kesinleştirmek amacıyla zeytinlerden alınan örnekler akredite olmuş bir laboratuvara analize gönderilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“İşlemden geçirilerek satış aşamasına gelmiş olan Milas Ekşili Zeytini tanelerinin etinde yapılacak analizlerde zeytin tanelerinin içerdiği tuzluluk oranı en çok %3, asitlik düzeyi en çok % 0,55 düzeyinde olmalıdır.”

ifadesi;

“Milas Ekşili Zeytini tanelerinin etinde yapılacak analizlerde zeytin tanelerinin içerdiği tuzluluk oranının % 2,90 - 6, asitlik düzeyinin % 0,2 - % 0,6, pH düzeyi 3,0 - 4,0 aralığında olmalıdır. Bu değerler, TS 774, TS 1125 ISO 750, TS 1728 ISO 1842, TS EN ISO 665, TS EN ISO 659 analiz yöntemlerine uygun olarak yapılmış olması gerekir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

Başlık altına;

“Hazırlanmış Milas Ekşili Zeytini kavanozlarının saklandığı yerin ortam sıcaklığının 28 °C’yi aşmayan serin yerler olması gerekir.”

“Milas Ekşili Zeytininin sertlik düzeyini belirlemek için dişler arasına alındığında Leerdammer peyniri ile havuç sertliği arasında olmalıdır.”

ifadeleri eklenmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Milas Ekşili Zeytini

| | |
|--------------------------------|--|
| Başvuru No | : C2022/000253 |
| Başvuru Tarihi | : 12.08.2022 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Milas Ekşili Zeytini |
| Ürün / Ürün Grubu | : Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Milas Ticaret ve Sanayi Odası |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No: 172 MUĞLA |
| Coğrafi Sınır | : Muğla ili Milas ilçesi |
| Kullanım Biçimi | : Milas Ekşili Zeytini ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Ekşili Zeytini ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Ekşili Zeytini, Memecik çeşidi zeytin ile hazırlanan Milas’a özgü sofralık zeytindir. Milas, zeytincilik ve zeytinyağı üretimi bakımından zengin bir kültüre sahiptir. Zeytinin farklı zaman dilimlerindeki farklı olgunlaşma aşamalarında zeytin taneleri ile farklı ürünler hazırlanır. Milas Ekşili Zeytini de bunlardan biridir.

Milas Ekşili Zeytininin limon ve zeytinyağının karışımıyla oluşan aroması belirgindir, rengi göz alıcıdır. Olgun yağlı zeytine ve tam olgun bastırma zeytine oranla limon ekşisinin de etkisiyle daha hafiftir. Diğer sofralık türlerde hissedilen burukluk tadı duyumsanmaz.

Milas Ekşili Zeytini olarak üretilen zeytin tanelerinin rengi, açık yeşil / pembe alacasıdır. Milas Ekşili Zeytininin rengi ise açık yeşil / sarı alacasıdır.

Milas Ekşili Zeytininin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

| Özellik | Değer |
|---|---------|
| Zeytin tanesinin uzunluğu (cm) | 2,3-2,6 |
| Zeytin tanesinin eni (cm) | 0,8-1,2 |
| Zeytin çekirdeğinin uzunluğu (cm) | 0,8-1,2 |
| Zeytin çekirdeğinin eni (cm) | 0,8-1 |
| Tane / kg sayısı (adet / kg) (en az) | 180 |
| Zeytin tanesinde tuz (%) (en çok) | 3 |
| Salamurada pH (en az) | 3,73 |
| Sofralık zeytinde toplam fenol (mg/100 g) (en az) | 135,38 |
| Rutubet miktarı (%) (en az) | 71,69 |
| Yağ miktarı (%) (en az) | 19,27 |
| Zeytin tanesinde asitlik tayini (%) (en çok) | 0,55 |
| Et çekirdek oranı (en az) | 8,16 |

Milas Ekşili Zeytininin bölgenin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

5 kg yeşilli pembeli Memecik zeytini

1200 g kaya tuzu (1 litre kireçsiz kaynak suyu veya kaynatılarak klor ve kirecinden arındırılmış çeşme suyu içinde eritilecek.)

50 g limon tuzu

300 ml turunç veya limon suyu

2 adet orta boy limon

3 litre su (kavanozu dolduracak ve zeytin tanelerinin üstüne çıkacak kadar kaynak suyu veya kaynatılarak klor ve kirecinden arındırılmış, pH değeri 6,5-7,5 arasındaki su)

2 litre zeytinyağı (Milas ilçesindeki Memecik zeytinlerinden elde edilmiş 0,5-1 asitlik değerindeki zeytinyağı)

Milas Eksili Zeytininin Hazırlanışı:

Kasım ayının başından aralık ayının 15'ine kadarki süre içinde Milas ilçe sınırları içindeki dağlık alanlarda, tepelerde ve yamaçlardaki zeytinliklerden rengi yeşil veya yeşilden pembeye dönmeye başlamış Memecik çeşidi zeytinler toplanır. Toplanan zeytinlere keskin bir bıçaklarla ikişer veya zeytin tanesinin iriliğine göre üçer çizik atılır. Çizilen zeytinler bir kavanoza doldurulur. Kavanozlar, isteğe göre veya pazarlama talebine göre 5 kg zeytin tanesini alabilecek büyüklükte olmalıdır. Kavanozun içine klorsuz ve kireçsiz kaynak suyu veya kaynatılarak klorundan ve kirecinden arındırılmış çeşme suyu doldurulur. Kavanozlara doldurulacak suyun miktarı, kavanoza koyulan zeytinin ağırlığının 1/2'si kadar olmalıdır. Kavanozlara koyulan su, zeytin tanelerinin üstünü örtmelidir. Bu nedenle zeytin tanelerinin boyutuna (iriliğine veya küçüklüğüne) göre kavanozlara koyulacak su miktarı %5 miktarında artabilir veya eksilebilir. Suyun pH değeri 6,5 - 7 - 5 arasında olmalıdır. 500 g kaya tuzu, klorsuz ve kireçsiz su içinde iyice eritilerek kavanozun içine koyulur. Bir başka kapta 15 g limontuzu su içinde tamamen eritilerek kavanoza eklenir. Kavanozun ağzı kapatılarak serin ve loş bir ortamda dinlenmeye bırakılır.

Bir ay sonra kavanozdaki su tamamen boşaltılır ve yeniden, aynı şekilde klordan ve kireçten arıtılmış yeni su kavanoza doldurulur. Yine aynı şekilde ve aynı miktarda kaya tuzu ve limontuzu eritilerek kavanoza koyulur.

Bir ay sonra yine aynı şekilde kavanozun içindeki su yenilenir. Bu kez suyun içine 200 g kaya tuzu, 20 g limon tuzu suyun içinde tamamen eritilerek kavanoza koyulur. Taze sıkılmış 300 ml limon veya turunç suyu kavanoza eklenir. En az bir ay daha zeytinler kavanozun içinde bekletilir. Bu şekilde zeytin taneleri bozulmadan ve sertliğini yitirmeden uzun süre saklanabilir hale gelir.

Turunç veya limon suyu ile limon tuzunu emerek eksili bir tat kazanan zeytinler satışa çıkarılacağı zaman veya eksili zeytin olarak yenileceği zaman zeytin taneleri sudan çıkarılarak yeni kavanozlara koyulur. Zeytinlerin üzerini kapatacak şekilde, 0,5-1,00 asitlik değerinde, Milas'ta Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilmiş zeytinyağı doldurulur. Orta boy 2 adet limon 1'er cm eninde halka halka kesilerek kavanozların içine koyulur. Böylece kavanozlar hem süslenir hem de limon aromasının zeytin tanelerine geçmesi sağlanır. Kavanozların ağzları hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. Kavanozlar, ortam sıcaklığı 28 ° C'yi aşmayan loş kilerlerde veya depolarda saklanır.

Milas Eksili Zeytininin Servisi:

Milas Eksili Zeytini servis yapılacağı zaman, kavanozlardan çıkarılarak porselen tabaklar içine koyulur. Tabaktaki zeytinlerin üzerine kavanozdan bir yemek kaşığı zeytinyağı alınarak dökülür. Kavanozdan alınan yarım limon dilimi ile süslenen zeytinin servisi yapılır.

Milas Eksili Zeytininin Satışa Sunulması:

Üç ay boyunca, ayda bir suları değiştirilerek tatlandırılan ve son aşamada üzerine Milas Memecik zeytinlerinden elde edilmiş 1 veya daha düşük asit değerindeki zeytinyağı doldurulan kavanozlar içinde satışa

sunulur. Satışa sunulan kavanozların cam olması veya Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş plastik veya pvc türü kaplar olması gerekir. Satışa sunulan Milas Ekşili Zeytininin güneş ısısı ve ışığının ulaşmadığı yerlerdeki raflarda, 28 °C'den daha sıcak olmayan serin ortamlarda sergilenmesi gerekir. Tatlandırıldıktan sonra limon veya turunc ekşisi ile tatlandırılan Milas Ekşili Zeytini, zeytinyağı doldurulmuş kavanozlar içinde satışa sunulduğu için çok uzun süre diriliğini ve lezzetini korur. Bu nedenle bozulmaya uğramadan aylarca saklanabilir. Milas Ekşili Zeytininin raf ömrü bir yıldır.

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

Milas Ekşili Zeytini, Milas ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde Milas ilçesinde üretilen Memecik zeytini kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Ekşili Zeytininin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksek Okulu Açılış Programı ve Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim merciiinin toplanması:

Denetim mercii yılda bir kez, Milas Ticaret ve Sanayi Odasının resmi yazılı çağrısıyla, Odanın belirlediği gün, yer ve saatte toplanır. Toplantıya çağrı, en az bir hafta öncesinden komisyon üyelerine bildirilir.

Şikâyet durumunda denetim mercii 15 gün içinde Oda yönetimi tarafından yine resmi yazıyla toplantıya davet edilebilir.

Denetim mercii dört üyeden üçünün katılımıyla toplanabilir. En az üç üyenin katılmadığı toplantı, 15 güne kadar ertelenebilir.

Denetim kriterleri:

Denetimler, denetim merciiinde yer alan uzmanlar tarafından Uluslararası Zeytin Konseyinin Duyusal Analiz Talimatına uygun bir şekilde yapılır.

Milas Ekşili Zeytininin denetim tadımında olumlu (pozitif) ve olumsuz (negatif) özellikler incelenir. Zeytin tanelerinin anormal fermantasyon özellikleri incelenir. Anormal fermantasyon özelliklerine dikkat edilir. Zeytin tanelerinde küf, topraklı, sirkemsi vb. tat ve kokular olup olmadığına dikkat edilir. Zeytin tanelerinin asitlik, acılık veya tuzluluk özellikleri kontrol edilir. Zeytin tanelerinin sertlik, liflilik ve gevreklik gibi özelliklerini içeren kinestetik özelliklerine bakılır.

Hazırlanmış Milas Ekşili Zeytini kavanozlarının saklandığı yerin ortam sıcaklığı 28 °C'yi aşmayan serin yerler olması gerekir.

Milas Ekşili Zeytini tanelerinin kereviz sapı sertliğinde olması, kavanozlar içindeki zeytin tanelerinin parlak sarı / açık yeşil renkte görünmesi, kavanozdaki zeytinyağının parlak oluşu, duru olması, zeytinyağında bulanıklık olmaması, zeytinyağının renginin koyu yeşil olmaması, kavanozun kapağı açıldığında zeytinyağı ve limon aromasının karışımıyla meydana gelen aromanın kolayca hissedilmesi gerekir. Ayrıca zeytin tanelerinin tatlandırma sürecinin tamamlanmış olması nedeniyle zeytin taneleri tadıldığında damakta acılık hissi oluşmaması Milas Ekşili Zeytininin olumlu özellikleridir. Milas Ekşili Zeytininin sertlik düzeyini belirlemek için dişler arasına alındığında Leerdammer peyniri ile havuç sertliği arasında olmalıdır.

Zeytinler metal kaplar içinde tutuluyor ise zeytin tanelerine metalik bir kokunun sinmemiş olması kontrol edilir. Zeytin tanelerinin hasattan sonra salamura işlemi başlamadan uzun süre bekletilmiş olması nedeniyle oluşan sirkemsi tat ve kokunun oluşup oluşmadığına bakılır.

Milas Ekşili Zeytini tanelerinin etinde yapılacak analizlerde zeytin tanelerinin içerdiği tuzluluk oranının % 2,90 - 6, asitlik düzeyinin % 0,2 - % 0,6, pH düzeyi 3,0 - 4,0 aralığında olmalıdır. Bu değerler, TS 774, TS 1125

ISO 750, TS 1728 ISO 1842, TS EN ISO 665, TS EN ISO 659 analiz yöntemlerine uygun olarak yapılmış olması gerekir.

Milas Ekşili Zeytini sertlik düzeyi; dişler arasına alındığında şeftali kompostosu yumuşaklığında olmayıp kereviz sapı sertliğinde olmalıdır.

Milas Ekşili Zeytininin lif durumu, zeytin tanesinin ağızda çiğnenmesiyle belirlenir. Zeytin tanesini çiğnerken, liflerin dil ve damak arasında algılanması ile değerlendirilir. Çekirdeksiz zeytinin azı dişleri kullanılarak 45° açı ile parçalanması sonucu dilde ve damakta hissedilen elastik yapı olarak tanımlanabilir. Bunun için yeşil elmanın az lifli yapısı ile ananasın göbeğindeki çok lifli yapı değerlendirilerek puanlama yapılır.

Milas Ekşili Zeytininin gevreklik düzeyi, iki yüzey arasında sürtünme ya da çatlama (kırılma) ile oluşan sesle ilgili özelliktir. Bir ürünü dişlerle kırmak için gerekli olan kuvvetle ilgilidir ve azı dişleri arasında meyvenin sıkıştırılmasıyla belirlenir. Çekirdeksiz zeytinin azı dişleri kullanılarak 45° açı ile parçalanması esnasında ortaya çıkan ses olarak tanımlanabilir. Şeftali kompostosu yumuşaklığı ile kereviz sapı arasındaki yüksek çıtırlık değerlendirilerek puanlama yapılır.

Puanlamada Milas Ekşili Zeytininin tadım profil kağıdında 1 ile 11 arasındaki cetvelle işaretleme yapılır. İşaretlenen noktalar cetvelle ölçülerek puanlar üzerine yazılır. Daha sonra denetim görevlilerinin yaptığı puanlamanın istatistiki değerlemesi yapılır. Bu değerlendirme sonucunda negatif özellikler açısından elde edilen ortalama medyan değerleri bulunur.

Milas Ekşili Zeytininin denetimi sırasında incelenen örneklerin, Uluslararası Zeytin Konseyinin Duyusal Analiz Talimatına uygun olarak kusur medyanının 1 - 3 arası ekstra ürün olması gerekir.

Kusurların medyanı 1-3,0 arası ise ekstra, 3-4,5 arası ise 1. sınıf, 4,5-7,0 arası ise 2. sınıf, 7,0'den büyük ise tüketilemez sınıfındadır.

Görsel denetim:

Milas Ekşili Zeytininin içine koyulduğu kapların Türk Gıda Kodeksine uygun olup olmadığı ve zeytin tanelerinin Memecik çeşidi olup olmadığı görsel olarak denetlenir. Zeytin tanelerinin renklerinin yeşil / pembe alacası rengini koruyup korumadığına bakılır. Zeytin tanelerinin parlak ve diri olarak görünmesi istenir. Kavanozdaki limonların erime nedeniyle yumuşayıp parçalanmamış olmaması ve bütünlüğünü koruyor olması istenir. Limon lifleri erime nedeniyle zeytinyağına karışıp yağın bulanıklaşmasına neden olmamalıdır.

Zeytin tanelerinin renginin sarımsak yeşil renkte olmaması gerekir. Kavanozlardaki zeytinyağı parlak ve duru olmalıdır, bulanık bir görüntüsü olmamalıdır. Zeytinyağının renginin çiçek yağları gibi açık renkte veya bakıldığında arkasını göstermeyecek derecede koyu renkte olmaması gerekir.

Duyusal denetim:

Milas Ekşili Zeytinin duyusal denetimi, konusunda uzman denetçiler tarafından tadım yapılarak gerçekleştirilir. Denetim aşamasında Milas Ekşili Zeytini tanelerinin ekşilik ve tuz miktarı, tanelerin sertlik / çıtırlık durumu, içinde bulunduğu turunç veya limon suyu ve limon tuzu katılarak ekşitilmiş olması kontrol edilir.

Zeytin tanelerinin tuzlu / limon tuzlu su içinde tutularak tatlandırıldığı kontrol edilir. Bu durumu kesinleştirmek amacıyla zeytinlerden alınan örnekler akredite olmuş bir laboratuvara analize gönderilir.

Kavanozdaki zeytin tanelerinin limon veya turunç aromasını bünyesine almış olması istenir. Ayrıca zeytinyağının aroması kontrol edilir. Zeytinyağında kostik, küf, metal vuruğu veya plastik vuruğu kokular ile zeytin tanelerinin sirkemsi kokusu ve tadı olmamalıdır. Zeytin tanelerinin hafif ekşi tadının limon / turunç suyu ekşisinden geldiği kolayca anlaşılabilir olmalıdır.

Milas Ekşili Zeytini kavanozunun kapağı açıldığında zeytinyağı ve limonun karışımıyla meydana gelen aromanın kolayca hissedilmesi gerekir. Ayrıca zeytin tanelerinin tatlandırma sürecinin tamamlanmış olması nedeniyle zeytin taneleri tadıldığında damakta acılık hissi oluşmaması Milas Ekşili Zeytininin olumlu özellikleridir.

Zeytinyağının aroması daha az duyumsanırken limon veya turunç aroması daha baskındır. Bu özellik, zeytinyağının lezzet veya aromasına alışkın olmayan ve zeytinyağının tadını ağır bulan kişiler tarafından daha çok tercih edilmesine neden olur.

Limon ile zeytinyağının karışımıyla oluşan aroması, yenilirken hoş bir duygu uyandırır.

Denetim mercii tarafından gerek görülmesi halinde akredite olmuş bir laboratuvara ürün üzerinde tahlil yaptırılabilir ve tahlil giderleri Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır.

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

6. Bölüm

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

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

1. Ermenek Helvası

177 sayılı ve 16.07.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1223 tescil numaralı Ermenek Helvası ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- Kullanım Biçimi:**

“Ermenek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ermenek Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

ifadesi,

“Ermenek Helvası ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ermenek Helvası ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

- Üretim Metodu:**

“Ermenek Helvasının bileşenleri:

43-48 l (%43-48) üzüm pekmezi

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

1-1,5 l (en az %1 çöven suyu)”

ifadesi,

“Ermenek Helvasının bileşenleri:

43-48 l (%43-48) üzüm pekmezi

52-56 l (%52-56) tahin

1-1,5 l (en az %0,5 çöven suyu)”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Helvanın 18 ay raf ömrü bulunur.”

ifadesi,

“Helvanın 24 ay raf ömrü bulunur.”
şeklinde değiştirilmiştir.