

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2022

**Sayı: 138
Yayın Tarihi: 01.12.2022**

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

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 138. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	37
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımları	62

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 138. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/464	Hatay Halhalı Zeytini	7
2.	C2021/023	Karamürsel Samanlı Zeytini	12
3.	C2021/000155	Sinop Lakerdası	16
4.	C2021/000198	Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi	18
5.	C2021/000365	Kars Ketesi	21
6.	C2021/000457	Maraş Ekşili Çorba	23
7.	C2021/000501	Erfelek Kestanesi	25
8.	C2022/000232	Konya Sütlü Selemen	28
9.	C2022/000233	Konya Güneyik Salatası	30
10.	C2022/000293	Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği	32
11.	C2022/000310	Elazığ Sırın Yemeği	35

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1254	Andırın Andız Pekmezi	37
2.	1255	Altınözü Cimemi	39
3.	1256	Gürgentepe Çoban Fasulyesi	42
4.	1257	Kilis Ekşili Kebabı	44
5.	1258	Erzurum Eriştesi	46
6.	1259	Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi	48
7.	1260	Ağrı Haşıl Yemeği	50
8.	1261	Osmaneli Karpuzu	52
9.	1262	Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti	55
10.	1263	Yenişehir Biberi	57
11.	1264	Balıkesir Kaymaklısı	60

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	154	Maraş Tarhanası	62
2.	655	Afyon Lokumu	66
3.	789	Yalova Aronyası	73
4.	799	Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi	74

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Hatay Halhalı Zeytini

Başvuru No	: C2020/464
Başvuru Tarihi	: 31.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Halhalı Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4 / D Antakya / HATAY
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Halhalı Zeytini ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Halhalı Zeytini ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Halhalı Zeytini; Hatay ilinde yetiştirilen Oleaceae familyasının Halhalı (*Olea europaea* L.) çeşidi zeytinden elde edilen sofralık zeytindir. Piyasaya, kırma yeşil zeytin ve salamura yeşil zeytin olmak üzere iki şekilde sunulur. Kırma zeytinde tatlandırma içme suyu kalitesindeki su ile yapılır iken, salamura yeşil zeytinde kostik kullanılır.



Şekil 1a. Kırma yeşil zeytin



Şekil 1b. Salamura yeşil zeytin

Şekil 1. Hatay Halhalı Zeytini

Hatay Halhalı Zeytini yeşil olgunluk döneminde hasat edilir. Orta büyüklükte (2,5 - 3 g), ovale yakın yuvarlak şekildedir. Düşük nem (< % 47) ve yüksek yağ içeriğine (> % 21) sahiptir. Çekirdeği meyve etinden kolaylıkla ayrılabilir. Çiğnenme kalitesi bakımından orta sertlikte, düşük acılıкта ve yeşil zeytin aromasına sahiptir.

Hatay Halhalı Zeytini, coğrafi sınırdaki kökeni Arapçaya dayanan “hilhale” adıyla da anılır.

Hatay ilin yıllık ortalama 2997 saat güneşlenme süresi ile ülkemizde en uzun güneş alan illerimizden birisidir. Ayrıca Basra alçak basınç ve Asor yüksek basınç merkezleri arasındaki hava hareketleri nedeniyle kış ayları yağışlı ve ılıman, yaz ayları ise sıcak ve kurak geçer. Bu durum, zeytin yetiştiriciliği açısından en uygun ekolojik koşulları sağlar. Coğrafi sınırdaki yıllık güneşlenme süresi 7 saat 24 dakikadır. Bu süre aralık ayında 2 saat 56 dakikaya kadar düşerken, temmuz ayında 11 saat 33 dakikaya kadar çıkabilir. Kış aylarının sıcaklık ortalaması 1,1 - 8,1 °C, yaz aylarının ortalaması ise 33,0 - 35,5 °C arasındadır. Yıllık ortalama bağıl nem % 60 - 69 civarındadır. Bağıl nem kış aylarında artarken yaz aylarında düşer. Yıllık yağış miktarı 776,9 ile 797,4 mm arasındadır. Yağış miktarı en az yaz aylarında, en fazla ise kış aylarında görülür. Yağış şekli genelde yağmur şeklindedir. Kar yağışı ise nadiren ve yüksek bölgelerde görülür. Coğrafi sınırın belirtilen iklim özellikleri, özellikle uzun süreli güneşli gün sayısına sahip olması ürünün toplam fenolik madde içeriğinin yüksek (322 - 525 mg / kg yağ) olmasında etkilidir.

Hatay Halhalı Zeytini; zeytin çekirdeğinin meyve etinden çok kolay ayrılması, toplam fenolik içeriğinin yüksek ve palmitik asit oranının düşük olması, ayırt edici özelliklerdendir.

Hatay Halhalı Zeytinine ait morfolojik, fiziksel ve kimyasal özelliklere aşağıda yer verilmektedir (Tablo 1 ve tablo 2).

Tablo 1. Hatay Halhalı Zeytini Ağacının Morfolojik Özellikleri

Özellik	
Taç şekli	Küresel
Ağaç büyüklüğü	Orta
Yaprak büyüklüğü	Geniş (>1,5 cm)
Periyodisite durumu	Kuvvetli
Meyve tutumu	Yüksek
Çiçeklenme dönemi	Mayıs
Meyve bağlama dönemi	Mayıs - haziran
Yeşil olum dönemi	Eylül - ekim
Siyah olum dönemi	Aralık
Üretim şekli	Çelik

Tablo 2. Hatay Halhalı Zeytini Meyvesinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik		
Büyüklik	Orta (2,5 - 3,0 g)	
Şekil	Yuvarlağa yakın, silindirik	
Simetri durumu	Boyuna ve enine simetrik	
En geniş nokta	Ortaya yakın kısmı	
Ucu	Düz veya yuvarlakça olup meme yoktur.	
Meyve rengi	Zeytin yeşili	
Meyve eti sertliği	Orta	
100 dane ağırlığı	219 - 251 g	
Yüzey	Pürüzsüz	
Meyve boyu	17,2 - 18,6 mm	
Meyve eni	14,2 - 16,3 mm	
Çekirdek damar sayısı	<7 adet	
Meyve eti - çekirdek bağlantısı	Zayıf - Çekirdek et kısmından kolayca ayrılır.	
Peroksit değeri	7,1 - 13,06 meq O ₂ / kg yağ	
Serbest yağ asitleri (oleik asit cinsinden)	% 0,5 - 0,74	
Toplam fenolik madde	322 - 525 mg / kg yağ	
Toplam klorofil	7,69 - 12,29 mg / kg yağ	
Toplam karotenoid	4,24 - 5,66 mg / kg yağ	
Yağ asiti kompozisyonu	Palmitik asit (C _{16:0})	14,3 - 14,7 mg / kg yağ
	Margirik asit (C _{17:0})	0,82 - 1,25 mg / kg yağ
	Stearik asit (C _{18:0})	2,99 - 3,60 mg / kg yağ
	Oleik asit (C _{18:1})	67,2 - 71,6 mg / kg yağ
	Linoleik asit (C _{18:1})	5,02 - 7,88 mg / kg yağ
	Linolenik asit (C _{18:1})	0,68 - 0,87 mg / kg yağ
	Araşidik asit (C _{18:1})	0,51 - 0,60 mg / kg yağ
	Eikosenoik asit (C _{18:1})	0,32 - 0,37 mg / kg yağ

Tablo 3. de tatlandırıldıktan sonra salamurada bekletilip tüketime hazır Hatay Halhalı Zeytininin meyve etine ait pH, titre edilebilir asit (% laktik asit) ve tuz (%) oranı aşağıda verilmektedir.

Tablo 3. Hatay Halhalı Zeytininin meyve eti pH, asitlik (%laktik asit) ve tuz (%) oranı (n=10)

Bileşim	En az	En çok
pH	3,8	4,3
Asit (%)	0,16	0,24
Tuz (%)	5,12	5,38

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

Üretim Metodu:

Hatay Halhalı Zeytini üretiminde, Halhalı çeşidine ait zeytin fidesi kullanılır ve çelik ile üretim yapılır. Hasat, yeşil olum döneminde gerçekleştirilir. Hatay Halhalı Zeytini yetiştirme ve işleme aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe Kurulması:

Hatay Halhalı Zeytini yetiştirilmesinde zeytin gelişiminin iyi olabilmesi için; toprak tesviye edilip sürüldükten sonra fidan dikilmesi gerekir. Fidan dikimi ekim - mart ayları arasında yapılır. Zeytin üretimi için tesis edilen alana ait toprak yapısı; tınlı, killi - tınlı bünyeye sahip, organik madde ve besin elementleri bakımından zengin, tuzsuz, su tutma kapasitesinin iyi, pH'sı 6 - 8, hafif kireçli ve çakıllı şekilde olmalıdır. Toprak derinliği en az 1,5 - 2 m civarında olmalıdır. Bahçeler arazinin durumuna göre kare, dikdörtgen veya üçgen şeklinde kurulur. Ağaçlar arası mesafe eşit olup arazinin durumuna göre 5 ile 7 m arasında değişir.

Sulama:

Yıllık yağış ortalamasının 600-800 mm olması, zeytin yetiştiriciliği için uygundur. Yüksek taban suyu varlığı köklerin zarar görmesine neden olduğu için taban suyunun yüksek olması istenmez. Dikim yapılacak arazide taban suyu problemi var ise drenaj yapılır.

Hatay Halhalı Zeytini ağacı vejetasyon döneminde yaklaşık 750 - 800 mm'lik yağışa ihtiyaç duyar. Bu yağışın %24'ü vejetasyon başlangıcı ve gelişme dönemi olan mart-nisan aylarında, % 6'sı çiçeklenme dönemi olan mayıs ayında, %50'si meyve büyüme dönemi olan haziran-temmuz aylarında, % 20'si ise meyvenin olgunlaşma dönemi olan ağustos-eylül aylarında ağaç tarafından kullanılır. Zeytin ağaçlarında yüksek kaliteli üretim ve iyi dengelenmiş büyüme için gerekli olan suyu, bu dönemlerde yeterli miktarda toprakta bulmalıdır. Yağışlarla karşılanamayan suyun, sulama suyu şeklinde ağaçlara verilmesi gerekir.

Gübreleme:

Toprak analizi yapılarak gübre ihtiyacı belirlenir ve gübre, genellikle dikim çukuruna uygulanır. Kimyasal veya organik gübre kullanılır.

Hasat:

Hatay Halhalı Zeytini yeşil olgunluk dönemi olan eylül-ekim aylarında hasat edilir. Zeytinde hasat geleneksel olarak el ile veya mekanize şekilde yapılır. Sırıkla yapılan hasat şeklinde yeni filizler zarar görebilir. Hasat sırasında ağacın altına bir örtü serilerek zeytinin toprak ile teması önlenir. Toplanan zeytinler, plastik kasalara doldurulur, meyvelere zarar vermeden taşınarak kuru ve serin bir yerde muhafaza edilir.

Budama:

Zeytinde budama hasat sonrasında yapılır. Yeni dikilen fidanlarda ilk iki yıl budama yapılmaz. Genç fidan döneminde hafif bir budama, mahsul döneminde de kuvvetli budama yapılarak ağacın üzerindeki yük hafifletilir. Yaşlı, verimsiz, hastalıklı ve hasarlı dalların budaması yapılarak toplama için uygun şekil verilir. Böylece bir sonraki yılın veriminin artması sağlanır.

Zeytinin İşlenmesi:

Hatay Halhalı Zeytininin işlenmesi, geleneksel ve endüstriyel olarak iki şekilde yapılır. Piyasaya, kırma yeşil zeytin ve salamura yeşil zeytin olmak üzere iki şekilde sunulur.

Zeytinlerin kırılması; geleneksel olarak ahşap tokmak veya taş ile yapılırken, endüstriyel üretimde ise zeytinlerin boyutlanması ve kırılması makineler tarafından yapılır. Zeytinlerin boyutlandırılması, geleneksel yöntemde her zaman yapılmaz. Küçük ve büyük boyutlu zeytinler bir arada bulunduğu boyutlandırma yapılmaz ve bu zeytinler, “anah kızıl” olarak adlandırılır. Endüstriyel üretimde ise Hatay Halhalı Zeytini, 351 - 380 adet / kg olarak sınıflandırılır, kırılır ve içme suyu kalitesindeki suda acı tat uzaklaşmaya kadar bekletilir. Acılığın giderilmesi 1 - 1,5 ay kadar sürer ve her gün suyu değiştirilir.

Salamura yeşil zeytin üretiminde ise zeytinlerin acılığının giderilmesi için alkali ile işlem yapılır. Bu işlem için halk arasında “kostik” denilen ve güçlü bir alkali olan sodyum hidroksit çözeltisi kullanılır. Bu işlemde zeytinler, 5 kg zeytine 75 g sodyum hidroksit olacak şekilde hazırlanan çözelti içinde yaklaşık 1 gün bekletilir. Ertesi gün içme suyu kalitesindeki su ile birkaç kez durulanır.

Acılığı giderilen zeytinler salamura suyunda bekletilir. Geleneksel olarak üretilen zeytinlerin salamura suyunun ayarı, “yumurta ayarı” denilen bir teknik ile yapılır. Zeytinin kırılması ile yapılan teknikte salamura suyunu tuz oranı, bir yumurta yı yüzdürecek konsantrasyonda hazırlanır. Bu konsantrasyon yaklaşık % 20 - 22 tuz içerir. Endüstriyel üretimde ise tuz konsantrasyonu % 12 - 15 arasındadır. Yüksek tuz oranı daha uzun raf ömrü sağlar. Yüksek tuz içeren salamurada muhafaza edilen zeytinler tüketimden önce içme suyu kalitesindeki su içinde bekletilerek tuz uzaklaştırılır. Tekniğine uygun olarak işlenen salamura Hatay Halhalı Zeytinleri oda koşullardaki (ort. 25 °C) raf ömrü, 6 ay - 1 yıl arasındadır.

Acılığı giderilmiş zeytinler 250, 500 ve 1000 g'lık plastik ambalajlar (preform veya termoform) da veya 500 - 1000 g'lık cam kavanozlarda satışa sunulur.

Salamura Hatay Halhalı Zeytini salamurasının bileşimi:

Tablo 4'te hazır Hatay Halhalı Zeytininin meyve salamurasına ait pH, titre edilebilir asit (% laktik asit) ve tuz (%) oranı aşağıda verilmektedir.

Tablo 4. Salamura suyunun pH, asitlik (% laktik asit) ve tuz oranı (%) (n=10).

Bileşim	En az	En çok
pH	5,15	5,20
Asit (%)	0,21	0,23
Tuz (%)	6,20	6,92

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

Hatay Halhalı Zeytininin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Halhalı Zeytininin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak mayıs - kasım ayları arasındaki dönemleri kapsayacak şekilde yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan zeytin çeşitinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün özellikle pH ve tuz oranının yanı sıra, fiziksel ve duyu özelliklerinin uygunluğu.

- Hatay Halhalı Zeytini ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Karamürsel Samanlı Zeytini

Başvuru No	: C2021/023
Başvuru Tarihi	: 21.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Karamürsel Samanlı Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karamürsel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: 4 Temmuz Mah. Fatih Sultan Mehmet Bul. 41500 Karamürsel / KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Karamürsel ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karamürsel Samanlı Zeytini ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karamürsel Samanlı Zeytini ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karamürsel Samanlı Zeytini; Karamürsel ilçesinde yetişen Oleaceae familyasına ait Samanlı (*Olea europaea* L.) çeşidi zeytinden elde edilen ve erken olgunlaşan sofralık zeytindir. Piyasaya, salamura yeşil ve siyah zeytin ile kuru sele siyah zeytin olmak üç şekilde sunulur.

Karamürsel Samanlı Zeytininin 1 kg'daki dane sayısı ortalama 250 olup Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine göre 230 - 260 adet / kg (L) sınıfında yer alır.

Karamürsel Samanlı Zeytini yuvarlak ve ince kabuklu (0,2 - 0,4 mm) olup yüksek yağ içeriğine (> % 22) ve yüksek meyve et oranına (yaklaşık % 79 - 85) sahiptir.

Karamürsel ilçesinin iklimi, Akdeniz iklimi ve Karadeniz iklimi arasında geçiş özelliği gösterir. Yazları sıcak ve az yağışlı, kışları ise ılıman ve bol yağışlıdır. Bu durum zeytin yetiştiriciliği için ideal koşulları sağlar.

Karamürsel Samanlı Zeytininin ayırt edici özellikleri; kabuğunun ince olması, çekirdeğinin küçük ve et kısmının fazla olması, erken olgunlaşması ve oleaeuropein oranının (% 6 - 8) düşük olmasıdır. Oleaeuropein içeriği düşük olduğundan kısa sürede tatlınır ve coğrafi sınırdaki "tatlı zeytin" olarak da adlandırılır.

Tüketime hazır haldeki yeşil Karamürsel Samanlı Zeytininin pH'sı 3,8 - 4,3, tuz oranı % 5 - 7 iken siyah Karamürsel Samanlı Zeytininin pH'sı 4,3 - 5, tuz oranı ise % 4 - 8 arasındadır.

Karamürsel Samanlı Zeytinine ait morfolojik, fiziksel ve kimyasal özellikler aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

Tablo 1. Karamürsel Samanlı Zeytini Ağacının Morfolojik Özellikleri

Özellik	
Habitus	Yukarı doğru büyüyen dağınık geniş bir taç şeklindedir.
Periyodisite durumu	Orta kuvvetli
Yoğunluk	Orta
Yaprak şekli	Eliptik
Yaprak uzunluğu	Kısa

Yaprak ucu	Yaprağın ortası geniş olup, sap ve uca doğru daralır. Uç kısmı iğne ile son bulur.
Çekirdek ağırlığı	0,5 - 0,7 g
Çekirdek şekli	Oval
Çekirdek ucu	Yuvarlak
Verim	Orta
Çiçeklenme dönemi	Mart - mayıs
Meyve bağlama dönemi	Haziran - temmuz
Yeşil olum dönemi	Eylül - ekim
Siyah olum dönemi	Ekim - aralık
Üretim şekli	Çelik

Tablo 2. Karamürsel Samanlı Zeytini Meyvesinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	
Büyüklik	Orta (3,5 - 4 g)
Şekli	Yuvarlak
Simetri durumu	Boyuna ve enine simetrik
En geniş nokta	Orta kısım
Ucu	İğneli
Meme oluşumu	Yok
Olgun meyve rengi	Koyu mor - siyah
Meyve eti sertliği	Orta
Olgunlaşma durumu	Çok erken (15 - 20 gün)
Meyve et oranı	% 79 - 85
Yüzey	Pürüzlü
Meyve boyu	21 - 23 mm
Meyve eni	19 - 21 mm
Kilogramda tane sayısı	250 -306 adet / kg
Serbest yağ asitleri (oleik asit cinsinden)	% 0,8 -1,0
Toplam yağ	Yüksek (> % 22)
Oleuropein (%)	% 6 - 8
Klorofil	9 - 12 mg / 100 g

Tablo 3. ve tablo 4.'te tatlandırıldıktan sonra tüketime hazır Karamürsel Samanlı Zeytininin meyve etine ait pH ve tuz (%) oranı aşağıda verilmektedir.

Tablo 3. Yeşil Karamürsel Samanlı Zeytininin (Salamura) pH ve tuz miktarı

Özellik	En az	En çok
pH	3,8	4,3
Tuz (%)	% 5	% 7

Tablo 4. Siyah Karamürsel Samanlı Zeytininin (Salamura ve kuru sele) pH ve tuz miktarı

Özellik	En az	En çok
pH	4,3	5
Tuz (%)	% 4	% 8

Karamürsel Samanlı Zeytininin geçmişi eskiye dayanır. Karamürsel ilçesinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karamürsel Samanlı Zeytini üretiminde Samanlı çeşidine ait zeytin fidesi kullanılır ve çelik ile üretim yapılır.

Karamürsel Samanlı Zeytini salamura yeşil ve siyah zeytin ile kuru sele siyah zeytin olarak değerlendirildiğinden, hasat olgunluğu ve hasat dönemi farklılık gösterir. Bu kapsamda meyve rengi, bir diğer ifade ile meyve olgunluk indisi dikkate alınarak, genellikle salamura yeşil zeytine işlenecek zeytinlerin meyvesinin sarımsı yeşil renge ulaştığı eylül - ekim aylarında hasat edilir. Salamura ve kuru sele siyah zeytin olarak işlenecek

zeytinlerin meyvesinin koyu mor- siyah renge ulaştığı kasım - aralık aylarında ise siyah zeytin hasadına başlanır. Karamürsel ilçesinde hasat; ekim, kasım ve aralık aylarında yapılır.

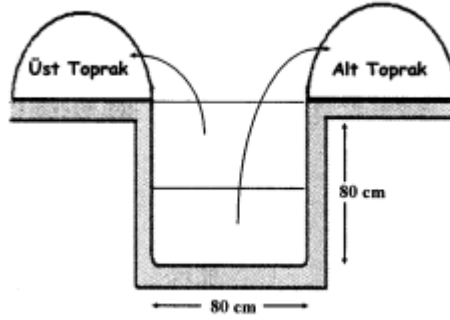
Karamürsel Samanlı Zeytininin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Dikim:

Yeni tesis edilecek zeytinliklerde derin işleme ve zorunlu hallerde tesviye, teraslama, drenaj vb. hazırlık işlemleri yapılır. Dikim yapılırken, her ağacın güneş ışığından en üst düzeyde yararlanması gerektiği göz önünde bulundurulur. Dikim aralıkları 5 x 5 m veya 6 x 6 m'dir.

Tüplü fidan dikimi, kasım - nisan ayları arasında yapılır. Ancak hava sıcaklığının düşük olması halinde dikim zamanı, mart - nisan aylarına ertelenebilir. Dikim çukurlarının açılmasında; tam ortasında ve uçlarında kertiçler bulunan 1,50 m uzunluğundaki dikim tahtası kullanılır. Dikim tahtası, orta kertiğe işaret kazığı gelecek şekilde yerleştirilir. İki uçtaki kertiğe birer kazık daha çakılarak dikim tahtası ve işaret kazığı yerlerinden alınarak iki kazık arasında fidan çukuru açılır. Çukurlar 80 x 80 cm boyutlarındadır. Çukurun geniş açılması, fidanın hızlı gelişebilmesi bakımından faydalıdır. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konulur. Dikimden önce naylon torbalar içindeki fidanların toprağın dağılıp köklerin hava ile temasını önlemek için sulanır. Fidan dikim çukuruna dikkatli bir şekilde yerleştirilmeden önce üst toprak alta konulur, sonra fidan yerleştirilir. Ardından alt toprak üst kısma yerleştirilerek hava almayacak şekilde ayakla basılır ve can suyu verilerek dikim işlemi tamamlanmış olur.

Fidan çukurları, aşağıdaki şekildeki açılır.



Gübreleme:

Gübreleme, Ağaçların yaş ve verim durumuna göre serpmeye olarak verilen gübre miktarları aşağıda belirtilmektedir.

Fidan ve Verime Yatma Dönemi (g / ağaç)			
	1 - 3 yaş	4 - 6 yaş	Ürün vermeye başlayan fidan
Azot (N)	100	100	400-500
Fosfor (P ₂ O ₃)	100	200	400-500
Potasyum (K ₂ O)	200	250	500
Verim dönemi (g / ağaç)			
	<25 kg ürün	25 - 50 kg ürün	>50 kg ürün
Azot (N)	700 - 800	800 - 900	1000 - 1250
Fosfor (P ₂ O ₃)	600 - 700	700 - 800	800 - 1000
Potasyum (K ₂ O)	500 - 700	750 - 1050	1000 - 1250

Sulama:

Çiçeklenme sonu ile meyve renk dönüşümü aşamaları, zeytin ağaçlarının suya en çok ihtiyaç duyduğu dönemlerdir. Coğrafi sınırdaki yağış miktarı, ağaçların su ihtiyacını karşıladığı için sulamaya ihtiyaç duyulmaz. Ancak kuraklık görülürse nisan, mayıs, haziran ve temmuz aylarında damlama sulama sistemiyle sulama yapılır.

Hasat:

Zeytinde hasat geleneksel olarak el ile yapılır. Sırıkla ve makine ile yapılan hasatta, yeni filizlerle meyve gözleri zarar görebilir. Hasat sırasında ağacın altına bir örtü serilerek zeytinin toprak ile teması önlenir. Toplanan zeytinler plastik kasalara doldurularak meyvelere zarar vermeden kuru ve serin bir yere taşınarak muhafaza edilir.

Depolama işlemi, zeytinlerin yeşil ve siyah olarak işleme durumuna göre farklılık gösterir. Sofralık olarak değerlendirilecek Karamürsel Samanlı Zeytini 7 - 10°C sıcaklıkta ve % 80 - 85 nem koşullarında depolanır. Yeme olgunluğu kazanmış Karamürsel Samanlı Zeytini, ambalajlama öncesi yıkanır, boylama ve ayıklama işlemi ile fermantasyon sırasında oluşabilecek yumuşama, renk kayıpları vb. kusurlar giderilir.

İşleme:

Karamürsel Samanlı Zeytini üretimi salamura yeşil ve siyah ile kuru sele siyah sofralık zeytin olacak şekilde gerçekleştirilir. Karamürsel Samanlı Zeytini hazırlanırken TGK Sofralık Zeytin Tebliğine uygun olarak 100 kg zeytin için 87,5 litre su kullanılır. Salamura yeşil zeytin için 5 kg, salamura siyah zeytine ise 4 kg tuz konularak zeytinler salamuraya yatırılır. Salamura da bekletme süresi yeşil ve siyah zeytin için sırasıyla 7 ile 15 gündür.

Kuru sele şeklinde üretilen Karamürsel Samanlı Zeytini için ise 50 kg'lık gıdaya uygun çuvalın içerisine 2 kg tuz konulur. Ardından sırasıyla 2 kg siyah zeytin, 1 kg tuz olacak şekilde çuval doldurulur ve sandıklarının üzerine koyularak acı suyun zeytinden uzaklaştırılması sağlanır. 2 günde bir çuvallar zeytin ve tuzun karışması için test düz edilir ve biriken acı su uzaklaştırılır. 15. gün sonunda çuval içerisindeki tuzlar zeytinden uzaklaştırılır ve gıdaya temasa uygun 1 kg ve 5 kg'lık plastik veya cam kavanozlarda, 5 - 10 °C sıcaklıkta ve % 85 - 90 bağıl nemde 1 yıl muhafaza edilebilir. Nihai tüketiciye 1 kg'lık ambalajlarda veya dökme olarak satışa sunulur.

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

Karamürsel Samanlı Zeytininin geçmişi eskiye dayanır. Karamürsel ilçesinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karamürsel Samanlı Zeytininin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karamürsel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda; Karamürsel Ziraat Odası ile Karamürsel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak eylül - aralık aylarında yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan zeytin çeşidinin uygunluğu.
- Özellikle hasat, işleme, ambalajlama ve muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Özellikle pH ve tuz değerleri olmak üzere, ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Karamürsel Samanlı Zeytini ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Sinop Lakerdası

Başvuru No	: C2021/000155
Başvuru Tarihi	: 31.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sinop Lakerdası
Ürün / Ürün Grubu	: Lakerda / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sinop Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Caddesi Dizdaroğlu Sok. No: 5 Merkez/ SİNOP
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Sinop ili
Kullanım Biçimi	: Sinop Lakerdası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sinop Lakerdası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sinop Lakerdası; torik veya palamut balıklarının temizlenmesi, yıkanması, 6-8 cm kalınlığında dilimlenmesi ve kuru tuzlama yapılması suretiyle Sinop ilinde üretilen salamura balıktır. Üretiminde kullanılan tuzun çapı 2-4 mm olup balıketi ağırlığının % 20 oranındadır. Salamura hazırlığı yapılırken balık eti dilimlerinin arasına, isteğe bağlı olarak defne yaprağı konulabilir.

Sinop Lakerdası; tuzlama kabı içinde, tuzundan arındırılıp vakum paketlenme yapılarak veya satışa sunulacağı yeni bir kaba aktarıldıktan sonra ürünün yüzeyini örtecek kadar bitkisel yağ ilave edilerek piyasaya arz edilir. Tuzlama kabında satışa sunulan Sinop Lakerdası tüketilmeden önce suda bekletilerek tuzunun bir kısmı uzaklaştırılır.

Sinop Lakerdası, $4 \pm 1^{\circ}\text{C}$ sıcaklıktaki buzdolabında 6 ay muhafaza edilebilir ve üzerine zeytinyağı ve limon suyu dökülerek tüketilebilir.

Sinop Lakerdasının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Sinop Lakerdasının özellikleri

Enerji (kalori/100 g)	510-516
Karbonhidrat (%)	50-58
Protein (%)	17,7-18,5
Yağ (%)	26,4-27,2
Tuz (%)	12,8-13,4
Tiyobarbütirik asit (TBA) (mg/kg)	0,027-0,028
pH	4,9-5,2
Su aktivitesi	0,7-0,8

Tablo 2. Sinop Lakerdasının mikrobiyolojik özellikleri

Mikroorganizma	Log 10/kob
Toplam mezofilik bakteri	2,90-3,48
Toplam psikrofilik bakteri	2,26-3,46
Toplam koliform bakteri	1,96-3,20
Toplam maya-küf	2,73-3,88

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

Üretim Metodu:

Sinop Lakerdasının üretiminde, Sinop ili açıklarında avlanan torik veya palamut balıkları kullanılır. Üretimde kullanılmaya hazır hale getirilen balık eti ağırlığının % 20 oranında tuz kullanılır. Tuzun çapı 2-4 mm'dir.

Taze palamut ya da torik balığı iyice yıkanır; baş, solungaç ve kuyruk kısımları kesilip iç organları çıkarılır. Temizlenen balıklar yıkanıp 6-8 cm kalınlığında dilimlenir. Acılaşmayı önlemek amacıyla dilimlenmiş balıkların omurilikleri, ince uçlu bir tel ile temizlenir. Soğuk suda veya %5 konsantrasyonlu tuzlu suda 20-60 dakika bekletilerek balıkların kanları uzaklaştırılır. Sudan çıkarıldıktan sonra süzülüp kurulanırlar.

Hazırlanan balık etleri, ağırlığının %20 oranında tuzla ovulur. Balık etlerinin olgunlaştırılacağı tuzlama kabının zeminine, ovma işleminden geriye kalan tuzdan, balık eti ağırlığının %5 kadarı serpilir ve balık eti dilimleri, bir kat tuz bir kat balık eti olacak şekilde ve aralarında hava kalmayacak biçimde tuzlama kabına doldurulur. Balık etlerinin arasına birkaç adet defneyaprağı ilave edilebilir. En üste ise geriye kalan tuz ilave edilir ve üzerine ağılık yerleştirilerek etlerin tuzla muamelesi nedeniyle ortaya çıkacak suyun, balık etlerinin üzerine çıkması önlenir. Bu işlem ile balık eti ağırlığının %20'si oranında tuzla birlikte tuzlama kabı içinde istiflenmiş olur. Tuzlama kabının kapağı kapatılır ve olgunlaşması için 4 ± 1 ° C sıcaklıktaki buzdolabında 3-4 hafta bekletilir. Halk arasında bu fermentasyon işlemine "tuzda pişme" denilir.

Olgunlaşma işlemi tamamlanan Sinop Lakerdası, değişik şekillerde satışa sunulur. Tuzlama kabı içinde satışa sunulabildiği gibi, tuzundan arındırılıp vakum paketleme yapılarak veya satışa sunulacağı yeni bir kaba aktarıldıktan sonra ürünün yüzeyini örtecek kadar bitkisel yağ ilave edilerek piyasaya arz edilir. Sinop Lakerdası, 4 ± 1 ° C sıcaklıktaki buzdolabında 6 ay muhafaza edilebilir.

Tuzlama kabında satışa sunulan Sinop Lakerdası tüketilmeden önce suda bekletilerek tuzunun bir kısmı uzaklaştırılır. Üzerine zeytinyağı ve limon suyu dökülerek tüketilebilir.

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

Sinop Lakerdasının geçmişi eskiye dayanır. Sinop ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Sinop Lakerdasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Sinop Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Sinop Belediyesi, Sinop Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, Sinop İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Sinop Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört 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 balıkların uygunluğu; özellikle muhafaza koşulları olmak üzere üretim metoduna uygunluk; ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Sinop Lakerdası ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi

Başvuru No	: C2021/000198
Başvuru Tarihi	: 20.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karapürçek Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: İnönü Mah. Marmara Cad. No:72 Karapürçek / SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili Karapürçek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi ibaresi ve mahreç işaret amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi; Sakarya ili Karapürçek ilçesinde yetiştirilen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi Trabzon hurması ağaçlarının olgunlaşmış meyvelerinin odun ateşinde ve açık kazanlarda kaynatılması, süzülmesi, dinlendirilmesi ve tekrar kaynatılması suretiyle Karapürçek ilçesinde üretilen pekmezdır. Trabzon hurması, coğrafi sınırdaki “cennet hurması” olarak adlandırılır.

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi koyu kahve renkli, bulanık ve akışkan kıvamlı olup ürüne ve üretimde kullanılan meyvelere ait bazı özelliklere aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Coğrafi sınırdaki yetiştirilen meyvelerin morfolojik ve agronomik özellikleri

Çeşit	Fuyu	Hana Fuyu	Hachiya
Özellik			
Ağaç	<ul style="list-style-type: none">• Yarı dik, yarı yavan gelişim gösterir.• İlk iki yıl obur dallar oluşturur.• Üçüncü yıldan sonra verime yatmasıyla beraber kısa meyve sürgünleri oluşur.	<ul style="list-style-type: none">• Yayvanımsı gelişim gösterir.• İlk yıllarda kuvvetli sürgünler oluşturur ancak 3 - 4 yaş itibari ile meyveye yattığında sürgünlerde kısılma gösterir.	<ul style="list-style-type: none">• Yayvanımsı gelişim gösterir.• Yarı bodurdur.• İlk yıllarda kuvvetli sürgünler oluşturur ancak 3 - 4 yaş itibari ile meyveye yattığında sürgünlerde kısılma gösterir.
Meyve	<ul style="list-style-type: none">• Ağırlık: 100 - 150 g• Basık yapılı ve yuvarlak köşelidir.• Kabuğu sert, parlak ve yeşil – turuncu renklidir.	<ul style="list-style-type: none">• Ağırlık: 170 - 200 g• Yuvarlak yapıdadır.• Kabuğu turuncu renklidir.• Erkencidir.	<ul style="list-style-type: none">• Ağırlık: 200 - 250 g• Yuvarlak ve ucu bombelidir.• Kabuğu kırmızımsı turuncu renklidir.
Hasat zamanı	Ekim ayı	Kasım ayının 1. ve 2. haftası.	Kasım ayının 1. ve 2. haftası.

Tablo 2. Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	En Düşük	En Yüksek
Suda çözünen kuru madde (Brix°)	68	73
Hidroksi metil furfural (HMF) mg/kg	-	75
Kül (%)	% 1,9	% 2,3
pH	5,40	6,40
Asitlik (%)	% 0,1	% 0,35

Sakkaroz (%)	-	% 1
Toplam şeker (%)	% 65	% 70
Ticari glikoz	Bulunmamalı	

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezinin geçmişi eskiye dayanır. Karapürçek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırdaki yetişen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi meyveler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

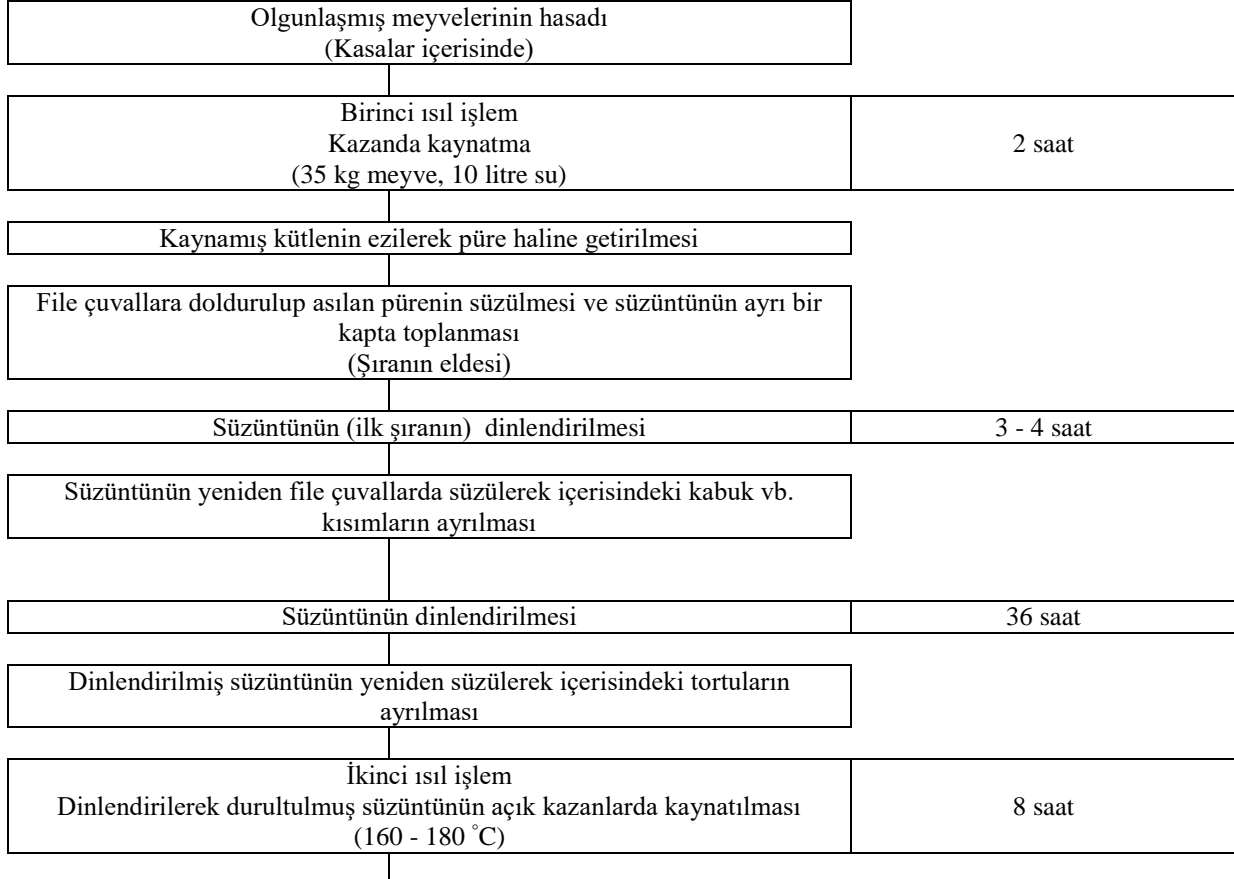
Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi üretiminde; coğrafi sınırdaki yetişen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi Trabzon hurmasının olgunlaşmış meyveleri kullanılır.

Olgunlaşmış meyveler, hasat zamanında elle toplanarak plastik kasalara yerleştirilerek üretimin yapılacağı yere nakledilir. Meyvelerin sap kısımları, yabancı maddeler ve yeterince olgunlaşmamış meyveler ayıklanır. Üretimde kullanılacak 35 kg cennet hurması ve 10 litre su açık kazanlara konur ve odun ateşinde 2 saat kaynatılarak birinci ısıl işleme tabi tutulur. Gıda ile teması uygun file çuvallara doldurulup asılarak meyvelerinin kabukları ve çözünmeyen kısımları ayrıştırılır. Elde edilen püre halindeki süzüntüye "ilk sıra" denir ve başka bir kaba konularak 3 saat dinlendirilir. Dinlendirme aşamasında ilk sıranın içinde kalan süzülmemiş kısımlar çöker ve çöken tortular, gıda ile teması uygun file çuvallara koyularak uzaklaştırılır.

Şıra, ikinci süzme işleminden sonra 36 saat oda sıcaklığında ve güneş görmeyen kuru ortamda dinlendirilir. Dinlendirilen şıra, paslanmaz çelikten yapılan açık kazanlara doldurulur, odun ateşinde ve 160 - 180 °C sıcaklıkta 8 saat kaynatılır. Şıranın kıvamı yoğunlaşmış pekmez haline geldiğinde, cam kavanozlara sıcak dolun yapılarak ambalajlanır ve etiketlenir. Ambalajlanan ürün, 8 - 12 °C sıcaklık ve % 45 - 60 bağıl nemli ortamda 2 yıl muhafaza edilir.

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi üretim akış şeması Şekil 1.'de belirtilmiştir.

Şekil 1. Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi üretim akış şeması



Yeterli kıvama gelen pekmezin kavanozlara sıcak olarak doldurulması
Etiketleme
Depolama (8 - 12 °C sıcaklık ve % 45 - 60 bağıl nemli ortam)
Pazarlama ve satış

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

Karapürçek Cennet Hurması Pekmezinin geçmişi eskiye dayanır. Karapürçek ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimde, coğrafi sınırda yetişen Fuyu, Hana Fuyu ve Hachiya çeşidi meyveler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karapürçek Cennet Hurması Pekmezinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karapürçek Kaymakamlığının koordinasyonunda; Karapürçek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Karapürçek Belediyesi ile Karapürçek Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan meyve çeşitlerinin uygunluğu.
- Hasat edilen ürünün morfolojik ve agronomik özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Karapürçek Cennet Hurması Pekmezi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Kars Ketesi

Başvuru No	: C2021/000365
Başvuru Tarihi	: 27.09.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kars Ketesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kete / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kars Ticaret Ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yusufpaşa Karadağ Cad. No:1 36000 Merkez / KARS
Coğrafi Sınır	: Kars ili
Kullanım Biçimi	: Kars Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kars Ketesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kars Ketesi; özel amaçlı buğday unu, maya ve süt kullanılarak hazırlanan hamurun yufka şeklinde açıldıktan sonra ayçiçek yağı ve sadeyağ ile yağlanıp katlanması, iç harç konup üzerine yumurta sürüldükten sonra pişirilmesi suretiyle üretilen ketedir. İç harç tuzlu, şekerli ve zencefilli olmak üzere üç şekilde hazırlanabilir. İsteğe bağlı olarak iri kıyılmış ceviz içi de koyulabilir.

Kars Ketesi daire ya da kare şeklindedir. Kare şeklinde olanları bir kenarı 25-30 cm, daire şeklinde olanların çapı en çok 25 cm'dir. Pişmiş haldeki ürün sarı-kahve arası bir renktedir. Yağ içeriği nedeniyle gevrek yapıdadır, kolay dağılılabılır.

Kars Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 adet Kars Ketesi üretimi için kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Kete hamuru bileşenleri:

625-650 g özel amaçlı buğday unu
14-15 g maya
325-350 ml süt
3-4 g tuz
1-2 g beyaz şeker
Yufkaları yağlamak için kullanılan bileşenler:
50 ml ayçiçek yağı
50 ml eritilmiş sadeyağ

İç harç bileşenleri:

Tuzlu iç harç bileşenleri:
150-200 g sadeyağ
150-200 ml ayçiçek yağı
80-100 g özel amaçlı buğday unu
3-4 g tuz

Şekerli iç harç bileşenleri:

150-200 g sadeyağ
150-200 ml ayçiçek yağı
80-100 g özel amaçlı buğday unu
70-80 g beyaz şeker

Zencefilli iç harç bileşenleri:

150-200 g sadeyağ
150-200 ml ayçiçek yağı

80-100 g özel amaçlı buğday unu
15-20 g zencefil

İç harçların hazırlanması: Ocak üzerine konan bir tencerede, sadeyağ ve sıvı ayçiçek yağı ısıtılır. Sadeyağ eriyince azar azar un ilave edilerek ocağın altı kapatılır 5-10 saniye yağın ısısında karıştırılan un yağ ile karışıp kıvam aldığı anda üzerine, üretilecek kete çeşidine uygun tuz, şeker veya zencefil ilave edilip karıştırılır. İsteğe bağlı olarak 300-350 g iri kıyılmış ceviz içi de eklenebilir.

Hamurunun hazırlanması ve pişirilmesi: Bir kaba konan ılık süte maya, şeker ve tuz eklenip karıştırılır. Üzerine azar azar un ilave edilip yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Üzerine temiz bir bez örtülerek yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamurdan 130-140 g parçalar alınarak yuvarlanır. Bu parçalara coğrafi sınırdaki pazı ya da künde denir.

İlk yapılan pazıdan başlamak üzere, az miktarda un serpilerek oklava ile 3 mm kalınlığında ve 90-100 cm çapında yufkalar açılır. Yufkanın daha kolay açılmasını sağlamak için, çok az miktarda nişasta serpilebilir.

Yufkaların tüm yüzeyine, bir fırça ile ayçiçek yağı ve sadeyağ sürülerek yağlanır. Fazla miktarda yağlanması pişirme işlemi sonrasında çatlamalara sebep olacağından dikkatlice yağlanmalıdır.

Yağlanmış yufkalar zarf şeklinde katlanır, ortalarına 55-55 g iç harç konur, bohça şeklinde kapatılırlar. Pişerken açılmamaları ve birbirlerine yapışmamaları için, ters çevrilip aralıklarla tepsiye dizilirler ve üzerlerine çatal batırılarak delinirler.

Ketelerin iç harçları, üzerlerine parmak uçlarıyla bastırılıp ortadan dışa doğru yaydırılarak kete kalınlığı eşitlenir. Üzerlerine fırça ile yumurta sürüldükten sonra, 180-200 °C'ye ısıtılmış fırında 40-45 dakika veya tandırda 30 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan keteler, üzerine temiz bez serilmiş tezgâh üzerinde 6 saat soğumaya bırakılırlar. Soğuyuncaya kadar üst üste konmazlar. Soğuyan Kars Ketesinin servisi, bıçakla dilimlendikten sonra yapılır. Kuru ortamda ve 4-6 °C'de 3 ay, derin dondurucuda ise 1 yıl süre ile saklanabilir.

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

Kars Ketesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kars Ketesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kars Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Kars Ticaret ve Sanayi Odası, Kars Lokantacılar Esnaf Odası ile Kars İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kars Ketesi 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.

6. Maraş Ekşili Çorba

Başvuru No	: C2021/000457
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Ekşili Çorba
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: İsmet Paşa Mah. Azerbaycan Blv. 25-A Dulkadiroğlu/ KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Ekşili Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Maraş Ekşili Çorba ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Ekşili Çorba; dövme (buğday), mercimek, nohut, ezilmiş sarımsak, coğrafi işaret olarak 343 sayı ile tescilli Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ve mevsimine ve isteğe göre semizotu, pancar, pancar sapı ya da patlıcan kullanılarak pişirildikten sonra üzerine sos dökülmesi suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen çorbadır. Sosu, kızdırılmış tereyağına nane ve pul biber ilave edilmesi veya kızdırılmış tereyağında ezilmiş sarımsak, nane ve pul biberin kavrulması suretiyle hazırlanır. Servisi sıcak olarak yapılır.

Maraş Ekşili Çorbanın geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Öğünlerde genellikle başlangıç yemeği olarak kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 porsiyon Maraş Ekşili Çorba üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 150 g mercimek
- 90 g dövme (buğday)
- 60 g haşlanmış nohut
- 5-6 diş ezilmiş sarımsak
- 20 g tereyağı
- 5 g tuz
- 5 g kuru nane
- 5 g pul biber (tercihen coğrafi işaret olarak 43 sayı ile tescilli Maraş Biberi)
- 5 ml Maraş Sumak Ekşisi Akıtı (isteğe göre artırılabilir)
- Mevsimine ve isteğe bağlı olarak 1-2 demet semizotu, 500 g ince doğranmış pancar veya pancar sapı ya da 2-3 adet küp şeklinde doğranmış patlıcan
- 2 l su

Dövme (buğday) bir gece önceden yıkayıp üzerini 1,5-2 cm geçecek şekilde su ilave edilerek bekletilir. Ertesi gün suyu süzülür, yıkılmış mercimekle birlikte bir tencereye konur ve üzerine su eklenerek kaynatılır. Dövme pişince haşlanmış nohut ilave edilir. Mevsimine ve isteğe göre semizotu, pancar, pancar sapı ya da patlıcan eklenir. Sebzeler pişince sırasıyla tuz, ezilmiş sarımsak ve Maraş Sumak Ekşisi Akıtı ilave edilip 5 dakika kaynatılır.

Çorbanın sosu; bir tavada kızdırılan tereyağına nane ve pul biber ilave edilmesi veya kızdırılmış tereyağında ezilmiş sarımsak, nane ve pul biberin kavrulması suretiyle sarımsaklı veya sarımsaksız olarak hazırlanır.

Maraş Ekşili Çorbanın servisi, sosu üzerine gezdirilerek döküldükten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Maraş Ekşili Çorbanın geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Maraş Ekşili Çorbanın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü ve Kahramanmaraş Lokantacılar, Kebapçılar ve Tatlıcılar Odasından konunun uzmanı birer kişinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; özellikle Maraş Sumak Ekşisi Akıtı olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Maraş Ekşili Çorba 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.

7. Erfelek Kestanesi

Başvuru No	: C2021/000501
Başvuru Tarihi	: 01.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erfelek Kestanesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Erfelek Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Merkez Mah. Cumhuriyet Cad. No: 38/101 Erfelek SİNOP
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Danışmanlık Ticaret Limited Şirketi)
Coğrafi Sınır	: Sinop ili Erfelek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Erfelek Kestanesi ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erfelek Kestanesi ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erfelek Kestanesi, yıllık en az en az 600-800 mm yağışa ihtiyaç duyan, kumlu, tınlı ya da killi tınlı, asit karakterli ve kireç oranının düşük olduğu topraklarda yetişir. Coğrafi sınırdaki yetişen *Castanea sativa Mill.* türü ve Erfelek çeşidi kestane ağacının meyvesidir.

Erfelek Kestanesinin ağacı, kuvvetli gelişme gücüne sahip olup 20 m'ye kadar boyanabilir. Ağaçların habitüsü yarı diktir. Ağaçlar güçlü bir kazık köke ve zengin yan köklere sahiptir. Gövdenin dallanması botanik olarak "sympodial" dir. Bu tür dallanmada, yan dallar oluştuğunda ana dalın büyümesi durur, yan dalların bir kısmı daha fazla gelişir ve liderin yerini alarak zengin bir dallanma meydana gelir. Sürgün yoğunluğu genellikle orta düzeydedir. Sürgünlerde tüy yoktur. Stipulalar, yapraklanmadan kısa bir süre sonra düşer. Yapraklar 10-25 cm uzunluğa ve 3-7 cm genişliğe sahiptir. Yaprakların üst kısmı parlak ve yeşil; alt kısmı beyazımsı veya açık yeşildir. Yaprakların sürgünler üzerindeki dizilimi karşılıklı değildir. Filotaksi oranı 2/5'dir. Yaprak kenarlarındaki dişler genellikle küçük veya orta büyüklüktedir.

Erfelek Kestane kış dinlenme döneminde -30 °C'ye kadar dayanabilir. Ancak ilkbahar geç ve sonbahar ilk donlarına hassastır. Yağış, kestane yayılımında önemli bir etkidir. Kestane yıllık yağış toplamı 600-1600 mm olan yerlerde yetişir. Kestane yetiştiriciliği için yağışın fazlalığı zararlı olmamakla birlikte, çiçeklenme zamanına rastlayan sürekli yağmurların meyve tutumunu azaltıcı etkileri olur. Diğer taraftan yağışın dolu şeklinde olması hem genç sürgünlerin ve çiçek püsküllerinin zarar görmesine, hem de dallarda yaralanmaya ve daha sonra bu yara yerlerinde kestane kanseri gibi hastalık gelişmesine sebep olur.

Erfelek Kestanesinin yetiştirildiği alanların toprak yapısı kumlu ya da killi asidik karakterde, potasyum bakımından zengin ve volkaniktir.

Erfelek Kestanesinde bir kapsülde iki veya üç meyve bulunur. Kapsüller meyveler düştükten sonra ağaçta kalmazlar. Erfelek Kestanesinin kabuk rengi tipik kestane rengi veya koyu renkte olup kabuğu genellikle parlak ve bazıları tüylüdür. Kabuğu genellikle orta kalınlıkta, meyveleri küçük ve tohum zarı çok kolay soyulabilir niteliktedir. Tohum zarı tohum içerisine girmez. Kabuğu çatlak meyve oranı son derece düşüktür. İç rengi çok açık kremdir. Meyve içinin dış yüzeyi kıvrımlı değil düzdür. Erfelek Kestanesi bu özellikleri nedeniyle "kuzu kestane" olarak da bilinir.

Kestanenin meyve kalitesini büyük oranda toprak yapısı ve yağış etkiler. Sinop ilinin Erfelek ilçesi, yıllık yağış ve sıcaklık verileri ve Erfelek ilçesindeki toprak yapısı birlikte değerlendirildiğinde Erfelek Kestanesinin oluşan ekolojisinin çok uygun olduğu görülür. Erfelek çeşidi kestane belirtilen coğrafi sınırın dışında yetiştirilmeye çalışıldığında istenilen sonuç alınamamış, yağış ve toprak kompozisyonundan dolayı kestane ağaçlarında kök çürümesi, verim düşmesi, sağlam meyve oranının azalması ve meyve kalitesinde düşmeler görülmüştür.

Erfelek Kestanesinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo1: Erfelek Kestanesinin bazı meyve özellikleri

Meyve Özellikleri	En az	En çok
Kapsüldeki meyve sayısı (adet)	1	3
Çatlak meyve oranı (%)	0	4,8
Kabuk kalınlığı (mm)	0,47	1,12
Meyve ağırlığı (g)	3,78	11,38
Tohum zarının soyulabilirliği puanı (1-10)	6	10

Tablo 2. Erfelek Kestanesinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	En az	En çok
Protein (%)	2,67	2,91
Kül (%)	1,15	1,35
Yağ (%)	0,37	0,57
Diyet lifi (%)	16,15	17,12
Toplam şeker (%)	4,90	5,51
Fruktoz (%)	0,10	0,15
Glukoz (%)	0,10	0,16
Sakkaroz (%)	4,7	5,2
Karbonhidrat (%)	26,0	28,0
Enerji (kcal/100 g)	152	161

Erfelek Kestanesinin geçmişi, eski tarihlere dayanır. Erfelek ilçesinde yaşı 500 yıldan fazla olan kestane ağaçları bulunur. Bu ağaçlardan biri, tahmini yaşı 600 olan ve yaklaşık 16 m boyu ve kapladığı 450 m²'lik toplam alan ile anıt ağaç olarak kaydedilen Padişah Kestanesidir.

Üretim Metodu:

Erfelek Kestanesinde çiçeklenme zamanı, mayıs ayının ikinci yarısında başlar ve haziran sonuna kadar devam eder. Çiçeklenme önce erkek çiçek püsküllerinde başlar, birkaç gün sonra, dişi çiçekler reseptif hale gelir. Çiçeklenmenin ikinci kısmında karışık eşeyli püsküller de polen vermeye başlar. Kestaneleri esas olarak rüzgârla tozlaşır, ancak böcekler de tozlaşmaya yardımcı olabilir. Özellikle arıların tozlanmadaki katkısı fazladır. Tozlaşma sonrasında, kapsüller olgunlaşma zamanına kadar sürekli olarak büyürler.

Coğaltma Tekniği

Erfelek Kestanesi doğada tohumla çoğalır. Verimliliği arttırmak için yerel çeşit ve SE3-12 ve SE21-2 ve SE21-9 genotipleri ile yabancı kestaneler aşılanır. Bu amaçla aşı kalemleri şubat ayında alınarak streç filmle sarılır ve poşet içerisine konarak aşı zamanına kadar buzdolabında +4°C'de muhafaza edilir. Aşı işlemi nisan ayında ağaçlar yapraklanmaya başladıktan sonra yapılır. Aşı yönteminin seçilmesinde özellikle anaç kalınlığı önemlidir. Birkaç cm çapındaki ince anaçlarda yarma aşı, daha kalın anaçlarda ise kabuk altı aşı yöntemi kullanılır.

Erfelek Kestanesi üretimi için yer seçiminde, kestanenin ekolojik isteklerinin dikkate alınması gerekir. Bu bakımdan sınırlandırıcı iki faktör vardır. Bunlardan biri yağış, diğeri toprak özellikleridir. Erfelek Kestanesinin yetiştirilmesi için en az 600-800 mm yağışa ihtiyaç duyulur. Toprak özellikleri bakımından hem toprak tipi hem de

toprak pH'sı ve kireç oranı önemlidir. Toprağın kumlu, tınlı ya da killi tınlı, asit karakterli ve kireç oranının düşük olması gerekir.

Yeni bahçe tesisinde, genellikle yarma aşı yöntemi ile üretilen aşılı fidanlar kullanılır.

Gübreleme

Genellikle gübreleme yapılmaz ve ağaçlar doğal olarak yetiştirilir. Bununla yeni kurulan bahçelerde hem ahır gübresi hem de suni gübre kullanılabilir. Azotlu gübreler ise her yıl ilkbahar aylarında kullanılır. Gübre miktarı toprak analizi sonucuna göre belirlenir.

Sulama

Erfelek Kestanesi ağacının su ihtiyacı, doğal yağışlarla karşılanır, ilave sulama yapılmaz.

Yabancı Ot Temizliği

Hasattan önce kestane ağaçlarının alt kısımları tırpan vb. aletlerle temizlenir. Bu işlemler genellikle elle yapılır, makine kullanımı nadirdir.

Hasat

Erfelek Kestanelerinde hasat dönemi eylül başında başlar ve ekim sonunda sona erer. Kestaneler, vurulup yere düşürülerek veya kendiliğinden yere düşen meyvelerin toplanmasıyla hasat edilir.

Muhafaza

Hasat edilen Erfelek Kestanesi, genellikle hemen pazara sunulur. Muhafaza edilecek kestaneler, hasattan sonra kapsülleriyle birlikte açıkta yığın olarak depolanır ve eğrelti otları veya diğer bitki materyalleri ile üzeri kapatılır. Bu şekilde muhafaza edilen kestanelere, coğrafi sınırdaki "gömü" veya "yığın" denir. Erfelek Kestanesinin neredeyse tamamı taze tüketimde kullanılır.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele

Coğrafi sınırdaki kestane kanseri (*Cryphonectria parasitica*) hastalığı 1990-2005 yılları arasında çok sayıda ağacın kurumasına neden olmuştur. Bu bakımdan kanserli ağaçlarda kuruma oranı fazla ise ağaçlar kesilir, az ise sadece hastalıklı dallar kesilir. Son yıllarda görülen kök çürüklüğü hastalığı da tehdit oluşturmaya başlamıştır. Hastalığın sağlam ağaçlara bulaşmaması için hasta olan ağaçların etrafına 60 cm derinlik ve 30 cm genişlikte hendekler açılır. Kullanılacak ilaçlar ve dozları hakkında en yakın il veya ilçe müdürlüklerine başvurulur. Kestane iç kurtları için kimyasal mücadele yapılmaz, sadece kurtlu meyveler seçilerek uzaklaştırılır.

Denetleme:

Denetimler; Erfelek Belediyesinin koordinatörlüğünde; Erfelek Belediyesi, Erfelek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Erfelek Ziraat Odasından konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa yapılır. İhtiyaç duyulması ya da şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan kestane çeşidinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Erfelek Kestanesi ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

8. Konya Sütlü Selemen

Başvuru No	: C2022/000232
Başvuru Tarihi	: 29.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Sütlü Selemen
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi 2 1 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Sütlü Selemen ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Sütlü Selemen ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Sütlü Selemen; buğday unu, süt, yumurta ve tuz ile hazırlanan hamurun, beyaz şeker ve sütle pişirilmek suretiyle Konya ilinde üretilen koyu kıvamlı sütlü tatlıdır. Servisi, sıcak veya soğuk olarak yapılabilir.

Konya Sütlü Selemenin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle ramazan aylarında iftar ve sahurda tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Konya Sütlü Selemen üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 150 g buğday unu
- 1 adet yumurta
- 600 ml süt
- 400 g beyaz şeker
- 4 g tuz

Buğday unu, bir kaba elenerek konur ve ortası açılıp yumurta kırılır. 200 ml süt ve tuz ilave edilir. Sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamur ortalama 40 g ila 50 g ağırlığında parçalar alınarak beze halinde yuvarlanır. Bezelerin üzerlerine ıslak bir bez örtülüp 20 dakika dinlendirildikten sonra oklavayla, çapı yaklaşık 60 cm, 2 mm kalın ince yufkalar açılır. Yufkalar, rulo şeklinde sarılıp keskin bir bıçakla 3 mm genişliğinde kesilir ve temiz bir bez üzerinde 30 dakika dinlendirilir.

400 ml süt, yayvan bir tencerede konularak ocakta kaynatılır. Kesilmiş hamurlar, kaynayan süte yavaş yavaş ilave edilip karıştırılır. Beyaz şeker ilave edilir, hamur yumuşayıp karışım koyu bir kıvam alınca kadar yaklaşık 20 dakika pişirilir. Konya Sütlü Selemenin servisi, gıda ile temasa uygun kaplarda ve 150 g porsiyonlarda sıcak veya soğuk olarak yapılabilir.

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

Konya Sütlü Selemenin geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Sütlü Selemenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneğinden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Sütü Selemen 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.

9. Konya Güneyik Salatası

Başvuru No	: C2022/000233
Başvuru Tarihi	: 29.07.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Güneyik Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Salata / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi 2 1 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Güneyik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Güneyik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Güneyik Salatası; hindiba (*Cichorium intybus*, *C. endivia*), yumurta, zeytinyağı, limon suyu ya da koruk ekşisi ve tuz kullanılarak Konya ilinde üretilen salata türüdür. Coğrafi sınırda bahçe ve kırlarda yabancı olarak boy gösteren veya yetiştirilen güneyik, toplanıp temizlendikten sonra genellikle sade bitki olarak ya da salatası yapılarak tüketilir.

Papatyagiller (*Asteraceae*) familyasından bir yıllık bitki türü olan ve radika olarak da bilinen hindiba, coğrafi sınırda “güneyik” olarak adlandırılır.

Konya Güneyik Salatasının geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Güneyik Salatası üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg güneyik
- 1 adet limonun suyu ya da 100 ml koruk ekşisi
- 100 ml zeytinyağı
- 4 adet yumurta
- 4 g tuz

Yumurtalar haşlanıp dilimlenir. Güneyikler ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Tuz, zeytinyağı, limon suyu ya da koruk ekşisi ilave edilip karıştırılır. Üzerine yumurta dilimleri dizildikten sonra Konya Güneyik Salatasının servisi yapılır.

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

Konya Güneyik Salatasının geçmişi eskiye dayanır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Güneyik Salatasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciiler Derneğinden, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Güneyik Salatası 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.

10. Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği

Başvuru No	: C2022/000293
Başvuru Tarihi	: 12.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği
Ürün / Ürün Grubu	: Kabak çekirdeği / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kazımkarabekir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Subaşı Mah. Kazımkarabekir KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili Kazımkarabekir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği ibaresi ve mahreç işaret amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği; Latince tür ismi *Cucurbita pepo* L. olan çerezlik kabaklardan uzun yıllardır Karaman ili Kazımkarabekir ilçesinde üretimi yapılan ve çerezlik olarak tüketime sunulan bir kabak çekirdeğidir.

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği; yetiştiriciliğinde üreticiler bir önceki hasat sezonu döneminden elde edilen mahsullerden bir yıl (bir sonraki ekim dönemi) sonrası için yeteri kadar tohumluğu ayırarak ekim vakti gelinceye kadar serin ve kuru muhafaza koşullarında saklayarak muhafaza ederler. Ekim zamanında dekar başına ortalama 1 kg tohumluk kabak çekirdeği kullanılır.

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği bitkisinin kuru tarım yapılarak yetiştirilmesi nedeniyle münavebe uygulamalarında önemli bir tarım ürünüdür. Böylelikle aynı tarladan iki yılda bir ürün alınabilirken çerezlik kabak yetiştirilmesi ile her yıl ürün alınmasına olanak sağlanır. Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği hasat sonrasında kabaklardan ayıklanarak elde edilir ve güneş ışığında kurutulur. Bu kabak çekirdekleri serin ve kuru muhafaza koşullarında 2 yıla kadar saklanabilme özelliğine sahiptir.

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği bitkisinde yoğun olarak dallanmalar görülür. Kuru tarıma daha elverişli ve sürünücü yapıdadır. Kuru tarım ve uygun iklim koşullarında bitkide vejetasyon süresi genellikle 120-150 gündür. Hasat olgunluğuna gelen çerezlik kabaklar kahverengi-sarı renk ve tonlarında renklere sahiptir. Bu kabaklardan elde edilen kabak çekirdekleri ise krem rengi ve tonlarında renge sahip olup ince ve sert kabukludur. Bu kabak çekirdekleri kolay çıtlatma özelliğine sahiptirler.

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinin kurutulmasında; ilçenin sıcak ve karasal iklim özellikleri ile kullanılan kuru tarım üretim metodu Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinde ürün verimini artırır.

Kazımkarabekir ilçesinin; gece ve gündüz sıcaklık farkının yüksek olması, humuslu ve gevşek toprak yapısı, ürünün istenilen hasat olgunluğuna ulaşmasında ideal güneşlenme olanakları ve sıcak iklim özellikleri ile kullanılan üretim metodu Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinin ürün özelliklerini belirler (Tablo-1). Coğrafi sınırda özellikle gece ve gündüz sıcaklık farkının yüksek olması kabak çekirdeğin daha iyi kurutulmasına ve çıtlatma kolaylığına yardımcı olur.

Tablo-1. Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği Bazı Özellikleri

Özellikler	Değerler
Rutubet (en çok)	% 9
Yağ (en az)	% 32
Protein (en az)	% 30

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinin; üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Tarla Tesisi: Coğrafi sınırlarda çerezlik kabakların üretimi açıkta yetiştiricilik şeklinde gerçekleştirilir. Kabak çekirdeği ekimi daha çok kuru tarıma uygun şekilde yapılır. Çerezlik kabak yetiştiriciliği yapılacak arazinin sonbahar aylarında özellikle kış yağışlarından daha fazla istifade edilebilmesi açısından derin sürülmesi istenir. İlkbaharda ikinci sürüm ile birlikte toprağa yanmış çiftlik/ahır gübresi verilerek karıştırılır. Bu işlem; toprağın su tutma kapasitesini artırması ve havalanmasını sağlamasının yanı sıra toprak sıcaklığının daha hızlı artmasına yardımcı olacağı için bitkilerin topraktan daha erken çıkmasına yardımcı olur.

İklim İsteği: Çerezlik kabak bitkisi için en iyi gelişim sıcaklık aralığı 20-27°C'dir. Yetiştirme periyodu boyunca sıcaklık dalgalanması ve iklim değişiklikleri gelişimi yavaşlatır. Vejetasyon süresi genellikle 120-150 gündür. Kabak gün ışığı seven bir bitki olmasına rağmen aşırı nem ve sulama bitkide fungal hastalıklara neden olabilir. Bu nedenle yetiştiricilik alanının iyi seçilmesi gerekir.

Toprak İsteği: Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim için; yeterince derin, geçirgen, gevşek, su tutma kabiliyeti iyi, humuslu ve mineral maddelerce zengin topraklardan en iyi netice alınır. En ideal toprak pH aralığı 6-7'dir. Ayrıca Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği yetiştiriciliği; coğrafi sınırın kıraç topraklarında yapılabilmeyle beraber ilçede ekim nöbetine girerek nadas alanlarının azaltılmasına yardımcı olur.

Gübreleme: Çerezlik kabak yetiştiriciliğinde arazilere/tarlalara sonbaharda yanmış ahır/çiftlik gübresi uygulanır. Gübre seçiminde ve miktarının belirlenmesinde toprak analizi sonuçları dikkate alınarak toprak yapısına uygun gübreleme yapılması tavsiye edilir. Gübrelerin uygun tarım alet ve makineleri ile toprağa homojen bir şekilde karıştırılması sağlanmalıdır.

Kabak Çekirdeği Ekimi: Üreticiler tarlalarında yetiştirdikleri kabaklardan seçerek kendileri tohumluk kabak çekirdeklerini elde ederler. Coğrafi sınırda genellikle kuru tarım yapılan alanlarda kabak çekirdeği ekimi yapılır. Coğrafi sınırda kabak çekirdeği ekimi nisan-mayıs aylarında yapılır. Toprak sıcaklığının genellikle 10-13°C aralığında olduğunda ekim işlemlerinin yapılması uygun olur.

Kabak bitkisi gün ışığını isteyen tek yıllık bir bitkidir. Bu sebeple ekim/dikim yapılırken güney (bakı) yönünde ekimin yapılması tavsiye edilir.

Genel olarak ekim ocaklar şeklinde yapılırken sıra arası mesafeler 15-20 cm ve sıra üzeri mesafeler 60-75 cm olacak şekilde ekim yapılır. Ekim işlemleri daha çok uygun tarım alet ve makineleri kullanılarak yapılır ve dekar başına ortalama 1 kg civarında tohum kullanılır.

Zirai Mücadele ve Çapalama: Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Yabancı ot mücadelesi için çapalama ve toprakta ara sürüm yapılır. Kabak bitkisinde yabancı otlarla mücadele en önemli hususlardan birisidir. Yapılan çapalama ile yabancı ot temizliği, toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması sağlanır.

Bitki hastalıkları, zararlıları, yabancı ot ve toprak altı zararlıları vb. ile mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile zirai mücadele uygulamaları yapılabilir.

Kabak bitkisinde hastalık ve zararlılarla yapılan zirai mücadelede; bitkide dölllenme, tozlaşma ile arılar ve diğer böcekler ile yapıldığı için bitki koruma ürünlerinin kullanılması, bu canlılara zarar vermeyecek şekilde genellikle yağışsız günlerde ve öğleden sonra yapılmalıdır.

Ekilen tohumlar uygun koşullarda yaklaşık 2 hafta içerisinde topraktan çıkmaya başlarlar. Bitki yaprakların gelişime başlamasıyla toprağın kaymak tabakası kırmak ve toprağı yabancı otlardan temizlemek amacıyla elle veya kazayağı vb. tarım alet ve ekipmanları ile çapalama işlemi yapılır. 1. çapayla birlikte her ocakta sağlıklı bir bitki kalacak şekilde seyreltme yapılır. İlk çapadan 2-3 hafta sonra kadar sonra 2. çapalama yapılır. Çapalama işleminin doğru ve zamanında yapılması, birim alandan elde edilecek ürün verimini artırır.

Hasat: Ürün hasadı yağış durumunun olmadığı günlerde yapılmalıdır. Çerezlik kabaklarda ürün hasadı, tohumların/kabak çekirdeklerinin irileşip olgunlaşması için tam olgunluk döneminde yapılır. Ürün hasadına; bitki yapraklarının ve gövde kısmının tamamen sarıya kahverengine dönüştüğü, meyve sapının kuruyarak bitki gövdesinden kolayca ayrılacak duruma gelmesiyle tam olgunluk döneminde ve genellikle ekimden 4-5 ay sonra başlanır. Hasat kabağın bitkiye bağlanan sap kısmının kesilmesi veya kırılması şeklinde gerçekleştirilir. Hasat edilen kabaklar yağış söz konusu değilse daha da kuruması için tarlada 5 güne kadar bekletilebilir. Hasat sırasında lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş ürünler üreticiler tarafından ayıklanarak tasnif edilir ve uzaklaştırılır.

Ürünün İşlenmesi: Hasat edilen çerezlik kabakların, hasat makinası ya da el ile çekirdeği ve posası ayrılarak işlenmeye başlanır. Posasından ayrılan çekirdekler temiz bir zemin üzerine serilen gıda ile temasa uygun sergiler

üzerine serilerek güneş ışığında ortalama iki hafta süre ile kurutulur. Her gün düzenli olarak bu çekirdeklere karıştırma işlemi yapılarak iyice kuruması sağlanır.

Muhafaza Koşulları: Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarında muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün doğru bir şekilde kurutularak tüketiciye arz edilmesidir.

Piyasaya Arz: Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği; kurutma işleminden sonra dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Yetiştiriciliği ve üretilmesi emek isteyen Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinin üretim potansiyeli ile coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur. Kazımkarabekir Kabak Çekirdeğinin yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kazımkarabekir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Kazımkarabekir Belediyesi ile Kazımkarabekir 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 Kazımkarabekir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Kazımkarabekir Kabak Çekirdeği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu, ürünün hasadı, muhafaza koşulları, piyasaya arzı ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

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.

11. Elazığ Sırın Yemeği

Başvuru No	: C2022/000310
Başvuru Tarihi	: 22.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Elazığ Sırın Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Şehit Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez / ELAZIĞ
Coğrafi Sınır	: Elazığ ili
Kullanım Biçimi	: Elazığ Sırın Yemeği ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elazığ Sırın Yemeği coğrafi işaret ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elazığ Sırın Yemeği; ekmeklik buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan ince yufkaların sac üzerinde pişirilmesi, ikiye katlanıp rulo şeklinde sarılarak 6 - 8 cm kalınlığında kesilmesi, tepsiye dik olarak yerleştirilmesi üzerine sarımsaklı yoğurt ile kızdırılmış tereyağı dökülmesi suretiyle Elazığ ilinde üretilen yemektir. İsteğe bağlı olarak üzerine pul biber serpilebilir. Servisi sıcak olarak yapılır.

Elazığ Sırın Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elazığ ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 8 kişilik Elazığ Sırın Yemeği üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Yufka için bileşenler:

50 - 60 cm çapında 11 - 12 adet yufka için gerekli olan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 1 kg ekmeklik buğday unu
- 250 ml su
- 10 g tuz

Yufkanın hazırlanması:

Ekmeklik buğday unu, su ve tuz bir kapta karıştırılır. Homojen ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulup 30 dk dinlendirilir. Dinlendirilen hamur, yaklaşık 50 g'lık bezelere bölünür. 50 - 60 cm çapında ve yaklaşık 1 mm kalınlığında yufkalar açılıp sac üzerinde önlü arkalı pişirilir.

Sosu için bileşenler:

- 7 - 8 diş sarımsak
- 2 kg yoğurt
- 250 g tuzlu tereyağı

Elazığ Sırın Yemeğinin hazırlanması:

Hazırlanan yufkalar ikiye katlanır, rulo şeklinde sarılır, 6-8 cm kalınlığında kesilir ve 50 - 60 cm çapındaki tepsiye dik olarak yerleştirilir. Kesilen parçalar, rulo şeklinin bozulmaması amacıyla sıkı bir şekilde tepsiye dizilir.

Dövülmüş sarımsak ve yoğurt homojen bir karışım oluncaya kadar karıştırılır.

Sarımsaklı yoğurt, tepsinin tüm yüzeyini kaplayacak şekilde azar azar dökülür ve üzerine kızdırılmış tereyağı ilave edilir. İsteğe bağlı olarak pul biber serpilebilir. Elazığ Sırın Yemeğinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Elazığ Sırın Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Elazığ ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda ve konuda uzman olmak üzere Elazığ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir ve Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından iki kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Elazığ Sırın Yemeği 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.

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. Andırın Andız Pekmezi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1254
Tescil Tarihi	: 11.11.2022
Başvuru No	: C2021/000458
Başvuru Tarihi	: 03.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Andırın Andız Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Pekmez / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulv. No:25 Dulkadiroğlu 46100 KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili Andırın ilçesi
Kullanım Biçimi	: Andırın Andız Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Andırın Andız Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Andırın Andız Pekmezi; servigiller familyasına ait andız bitkisi (*Juniperus drupacea* L.) kozalaklarından (meyvelerinden) elde edilen pekmezdır. Andırın Andız Pekmezi Kırmızımsı koyu kahverengi renktedir.

Andız ağacı 25 m'ye kadar uzayabilir. Ağacın kozalakları iki yılda bir olgunlaşır. Andırın Andız Pekmezinin üretiminde, gümüş renkli bir mum tabakası ile kaplı mor, kahverengi veya kırmızı renkte olan olgunlaşmış kozalaklar kullanılır. Olgunlaşmamış kozalaklar ise yeşil renktedir. Andız kozalakları eylül-ekim aylarında olgunlaşır. Kozalakların ortalama ağırlığı 5,55 g, boyu 24,87 mm ve çapı 22,74 mm'dir. 6 kg kozalaktan yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.

Andırın Andız Pekmezinin suda çözünen kuru madde oranının yüksek olup bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Andırın Andız Pekmezinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Ürün Özellikleri	En düşük	En yüksek
Suda Çözünen Kuru Madde (SÇKM) (%)	74	-
pH	5,08	5,33
Kül (%)	-	3,93
Toplam Şeker (%)	-	73,8
Sakkaroz (%)	4,9	36
Glikoz (%)	9,16	33,6
Fruktoz (%)	11,3	33,3

Üretim Metodu:

Andırın Andız Pekmezinin üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen andız ağacının kozalakları kullanılır. 6 kg kozalaktan yaklaşık 1 kg pekmez elde edilir.

Andız kozalaklarının hasadı, eylül sonu ile ekim başında yapılır. Hasat edilen kozalaklar çuvallara doldurularak pekmez üretimi yapılacak alana getirilir.

Andız kozalakları, çekiç ya da makine ile kırılır. Üzerlerine 1'e 2 oranında içme suyu ilave edilerek iki gün bekletilir.

Suda bekletilen andız kozalakları süzülerek, coğrafi sınırdaki 'mâsere' adı verilen bakır kazanlara konur. Bakır kazanlar kalaylı şekilde kullanılır. Odun ateşinde yaklaşık 10-12 saat karıştırılarak kaynatılır. İşlem sırasında yüzeyde oluşan köpükler alınır.

Kaynatma işlemi, pekmezin suda çözünen kuru madde oranı % 74-85,53 arasında olup rengi kırmızımsı koyu kahverengidir. Daha koyu pekmez elde etmek için güneşte bekletilebilir. Bu durumda pekmezin rengi daha parlak olur.

Andırın Andız Pekmezi cam kavanozlara doldurulup satışa hazır hale getirilir. Oda sıcaklığında 1 yıl muhafaza edilebilir. Nihai ürün ağır metal miktarları açısından Türk Gıda Kodeksinde belirtilen değerlere uygun olur.

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

Andırın Andız Pekmezinin geçmişi eskiye dayanır. Andırın ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen andız kozalakları kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Andırın Andız Pekmezi üretiminin tüm aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Kahramanmaraş İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan kozalakların coğrafi sınırdaki yetişmesi, üretim metoduna uygunluk, ürünün pişirildiği bakır kazanların kalayında aşınma olup olmadığı, Andırın Andız Pekmezi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Altınözü Cimemi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1255
Tescil Tarihi	: 11.11.2022
Başvuru No	: C2021/000296
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Altınözü Cimemi
Ürün / Ürün Grubu	: Örme el sanatı ürünü / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Altınözü Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenişehir Mah. Atatürk Cad. 171-1 Altınözü / Hatay
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Altınözü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Altınözü Cimemi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Altınözü Cimemi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Altınözü Cimemi, buğday sapından örülerek Hatay ili Altınözü ilçesinde üretilen el sanatı ürünüdür. Mutfakta ekmeklik, meyvelik, çerezlik vb. şekillerde veya dekoratif amaçlı kullanılır.

Altınözü Cimeminin üretiminde, uzun saplı, sağlam ve kolay örülebilir olmaları nedeniyle yöre halkı tarafından Cumhuriyet ve Karakılçık buğdayı olarak bilinen Dumlupınar buğdayı çeşitlerinin sapsarı kullanılır.

Altınözü Cimemi, sarma bağlama örgü tekniğiyle üretilir. Genellikle çarkıfelek, güneş, yıldız, kedi ayağı çiçek ve horoz motifleri kullanılır. İstenilen renkte kök boya kullanılır.

Altınözü Cimeminin geçmişi, Cumhuriyetin ilk yıllarına dayanır. Coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Altınözü Cimeminin üretiminde kullanılan buğday sapsarı, coğrafi sınırdan temin edilir. Üretimi buğday sapsarının toplanması ve ayıklanması, boyanması, kurutulması ve örülmesi aşamalarından oluşur.

1. Buğday Sapsarının Toplanması ve Ayıklanması:

Altınözü Cimemi, mayıs-haziran aylarında hasat edilen buğdayın kuru sapsarı, boyanmak için nem olmayan, gölge bir ortamda boğumlar halinde saklanır.

2. Boyama:

2.1. Boyama Suyunun Hazırlanması

Genellikle demir veya bakır kazan ya da sac leğenlere, 20-25 litre su ve 20-30 g tuz konup odun ateşinde kaynama sıcaklığına gelmesi beklenir. Tuz, boyanın çözülmesini ve boyanın kalıcı olmasını sağlar.

2.2. Sapların Boyanması

15-20 g kök boyası, odun ateşinde ısınan suya eklenip ahşap bir çubukla karıştırılarak iyice çözünmesi sağlandıktan sonra bir bağ buğday sapı konup ahşap çubukla bastırılır. Üzerine ağırlık yapması için taş konur ve 15-17 dakika kaynatılır. Taş alınır, buğday sapları ters çevrilip üzerine tekrar taş konur ve 15-17 dakika daha kaynatılır. Buğday sapları homojen bir şekilde boyandıktan sonra sudan çıkarılır. Üretimde kullanılacak her renk için aynı işlem tekrarlanır.

3. Kurutma:

Boyama işlemi tamamlanan buğday sapları düz bir zemine serilerek 1 gün güneşte kurutulur. Kuruyan saplar yerden toplanır, duvara dikey şekilde yaslanarak nemsiz ve ışık almayan bir ortamda saklanır.

4. Örme:

4.1. Buğday Saplarının Hazırlanması

Altınözü Cimeminin üretiminde, boyalı ve boyasız buğday sapları kullanılır. Uzun ve düzgün şekilli olan buğday sapları sarma işleminde, kısa ve boyasız olanlar ise içlik olarak doldurma amaçlı kullanılır. Doldurmada kullanılan saplar boğum yerlerinden kırılarak, sap kısmını saran ince dallar tamamen temizlenir.

4.2. Buğday Saplarının Islatılması

Sarma amaçlı kullanılacak boyalı saplar, daha esnek olmaları için örülmeden önce ıslatılır. Islatma işlemi iki şekilde yapılır. Kuruyan saplar soğuk suda 25-30 dakika kadar ıslatıldıktan sonra örme işlemine geçilir veya 100 °C'de kaynatılmış sıcak su doğrudan sapa dökülür ve beklemeden örme işlemine geçilir.

4.3. Örme

Altınözü Cimeminde sarma bağlama tekniği kullanılır. Ürünün tabanının ortasından örülmeye başlanır. Başlangıç kısmı için 5 tane buğday sapı alınır ve düğüm atılır. Düğüm atılan yerde oluşan halkanın tam ortası, biz denilen demir tığ ile bir sıra işlenir. Yapılacak motife ve renklere göre tığ ile örme işlemine devam edilir. Örme işleminde açılan deliklerin yerlerinin ve mesafelerinin iyi ayarlanması gerekir.

Tabanı oluşturulan cimemin ana gövdesinin örülmesi için, sarma ve doldurmada 2 buğday sapı kullanılır. Dolgu olarak 15-25 adet sap kullanılır. Bu sayı cimemin kalınlığını belirler. Sarma işleminde kullanılan buğday sapı 1 adettir ve bittikçe ucuna eklenir.

Dolgu olarak kullanılan buğday sapının dışından sarılan buğday sapı, örülen her sıranın üst kenarına biz ile açılan delikten geçirilir, 3-4 kez dolgu malzemesine sarılır.

Cimemin arka kısmında örgü boyunca yatay devam eden, dikiş örgüsü gibi bir sıra bulunur. Dikiş ipi gibi kullanılan buğday sapından oluşan sarma ipi, her sarımdan sonra öne ve arkaya örgü boyunca geçirilir. Böylelikle örülen her sıra birbirine bağlanmış olur. Bu dikiş için 1-2 adet buğday sapı kullanılır.

Cimemin taban sıra sayısı 8-10 arasında değişir. Cimem büyüdükçe tabandaki sıra sayısı artar. Cimemin taban kısmı yapıldıktan sonra tabak şekli verilmesi için belirlenen noktadan iç tarafa doğru katlanarak örme işlemine devam edilir. Bu işlemden sonra cimemin şekli ortaya çıkar. Kenar sıra sayısı da tabana göre ayarlanır.

4.4. Cimemin Bitiş Noktası

Cimemin tamamlanmasına kadar, içine dolgu malzemesi konulmaksızın, sarma ve bağlama işlemine azaltılarak devam edilir. Bitince iyice sarılır.

4.5. Cimemin Kenarı

Cimemin kenarı üç şekilde yapılır. En yaygın kenar şekli, düz olandır. Coğrafi sınırdaki kulaklı olarak adlandırılan modelin kenarında tek bir asma yeri vardır. Nadiren zikzak şeklinde de örülür.

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

Altınözü Cimeminin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ünü bulan Altınözü Cimeminin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki üretimdir.

Denetleme:

Denetimler; Altınözü Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Altınözü Belediyesi, Altınözü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Altınözü İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Altınözü Cimemi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

3. Gürgentepe Çoban Fasulyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 25.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1256
Tescil Tarihi	: 11.11.2022
Başvuru No	: C2021/000143
Başvuru Tarihi	: 25.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gürgentepe Çoban Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Akyazı Mah. Kanuni Sultan Süleyman Cad. Tarım İl Müd. Ana Bina No:24/1 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili Gürgentepe ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gürgentepe Çoban Fasulyesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gürgentepe Çoban Fasulyesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Gürgentepe
Çoban Fasulyesi

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gürgentepe Çoban Fasulyesi; Gürgentepe ilçesinde yetişen *Phaseolus Vulgaris* L. çeşidi battal fasulyedir. Sırk veya askı sisteminde yetiştirilen yıllık bir bitkidir. Üretiminde, tohumluk olarak kullanılmak üzere bir önceki hasat döneminde ayrılan taneler kullanılır. Sağlıklı, büyük ve iyi özelliklere sahip olan tohumluk taneler; sırkaların en alt sırasından toplanır. Tohumluk taneler ayrıldıktan sonra fasulyeler %13-15 nem oranına gelinceye kadar kurutulur.

Gürgentepe Çoban Fasulyesinin iri ve böbrek şeklinde beyaz renkli taneleri vardır. Baklaları uzun ve düz şekillidir. Bakla içinde ortalama 4-5 adet tohum bulunur.

Gürgentepe Çoban Fasulyesi, volkano sedimanter özelliği olan topraklarda yetişir. Coğrafi sınırın bol yağış alması, yabani bitkilerin zamanla çürüyerek tabii gübreye dönüşmesini sağlayarak toprağın verimini artırmıştır. Gürgentepe Çoban Fasulyesi bu nedenle 248-496 kg/da verim sağlar.

Gürgentepe Çoban Fasulyesinin 1000 tane ağırlığı 925-1512 g olup diğer bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Gürgentepe Çoban Fasulyesinin bazı özellikleri

Özellik	En düşük değer	En yüksek değer
Bakla boyu (cm)	14	16
Bakla genişlik (cm)	1,0	1,2
Bitkide bakla (adet)	23	37
1000 tane (g)	924	1512
Yaş ağırlık (g)	165,6	291,9
Su alma kapasitesi (g/tane)	0,75	1,25
Su alma indeksi (%)	1,1	0,80

Kuru hacim (ml)	134	196
Islak hacim (ml)	254	260
Şişme kapasitesi (ml/tane)	0,72	1.10
Şişme indeksi (%)	1,5	2.2
Protein oranı (%)	16,0	20.4

Üretim Metodu:

Gürgentepe Çoban Fasulyesi yetiştirilecek tarla, sonbaharda derin bir şekilde sürülerek bırakılır. İlkbahar mevsiminde toprak tava geldiğinde yüzeysel bir şekilde tekrar sürülür. Ekim zamanı, baharın son soğuklarının zarar vermemesi için Mayıs ayının ilk haftasıdır. Bu aylarda hava sıcaklığı ortalama 12°C olduğu için çimlenme ve çıkış oluşur.

Ekim, 50 cm sıra arasında ve 15 cm sıra üzeri aralıklarla yapılır. Ekim derinliği hafif toprakta 8-10 cm aralığında, ağır toprakta ise 6-8 cm aralığında olmalıdır.

Gübre uygulaması toprak analizi sonuçlarına göre yapılmakla birlikte, genellikle dekara 4 kg azot (N) ve 6 kg fosfor (P₂O₂) gübresi verilir. Coğrafi sınırdaki genellikle yanmış ahır gübresi kullanılır.

Gürgentepe Çoban Fasulyesinin tarımında en önemli bakım işlemi çapalama ve ot kontrolüdür. Yabancı otlarla mücadele, bitkilerin 3-4 yaprak olduğu devrede 3-5 defa çapa ve elle ot alımı şeklinde yapılır. Ekimden sonra yağmur yağmıyorsa veya sulama yapılmıyorsa oluşan kaymak tabakasının hafif çapalama ile kırılır.

Coğrafi sınır yağışlı bir iklime sahip olduğundan sulamaya çok ihtiyaç duyulmaz.

Hasat işlemi Eylül ayının sonu - ekim ayı başı itibarıyla başlar. Bitkilerin ve baklaların sararıp tanenin sertleştiği evre hasat için en uygun zamandır. Toplanan bitkiler harmanlarda kurutulur. Kuruyan baklalar ayıklanır ve nem oranı % 13-15 oluncaya kadar kurutma işlemine devam edilir.

Gürgentepe Çoban Fasulyesi, % 13-15 oranında neme sahip kuru fasulye olarak, gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur. Aynı nem koşullarında depolanarak 12 ay muhafaza edilebilir.

Sırıkların en alt sırasından toplanan ve sağlıklı, büyük ve iyi özelliklere sahip olan taneler, bir sonraki ekim döneminde tohumluk olarak kullanılmak üzere ayrılır.

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

Gürgentepe Çoban Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gürgentepe Çoban Fasulyesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Ordu Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler; tohum ekimi ile bitki yetiştirme ve hasat dönemi olmak üzere düzenli olarak yılda 2 kere yapılır. Gerekli görülmesi veya şikâyet olması halinde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim dönemleri ve denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Tohum ekim dönemi denetimi: Nisan-Mayıs ayında yapılan denetimdir. Toprak hazırlığının, tohumluk materyalin ve ekim şartlarının uygunluğu denetlenir.
- Bitki yetiştirme ve hasat dönemi denetimi: Eylül-Ekim aylarında yapılan denetimdir. Özellikle bitki gelişiminin, hasat zamanının, ürün özelliklerinin, depolama koşullarının ve Gürgentepe Çoban Fasulyesi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Kilis Ekşili Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1257
Tescil Tarihi	: 15.11.2022
Başvuru No	: C2021/000495
Başvuru Tarihi	: 29.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Kilis Ekşili Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kilis Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yavuz Sultan Selim Mah. İlhami Toprak Cad. No:7 Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili
Kullanım Biçimi	: Kilis Ekşili Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Ekşili Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Ekşili Kebabı; kıyma, karabiber, toz biber ve tuz ile hazırlanarak fırında pişirilen köftelerin daha sonra sosla tekrar pişirilmesi ve kızartılmış tırnaklı pide ile birlikte servisinin yapılması suretiyle üretilen kebaptır. Servis yapılırken üzerine, ince kıyılmış maydanoz serpilir. Üretiminde, tercihen koyun etinden elde edilen az yağlı kıyma kullanılır.

Kilis Ekşili Kebabının sosu; kuyruk yağı, et suyu, arpacık soğan, domates salçası, biber salçası, rendelenmiş domates, nar ekşisi, karabiber ve tuz ile hazırlanır. Bu sos, hem köftelerin pişirilmesinde, hem de servis yapılırken pidelerin ıslatılmasında kullanılır. Sos hazırlanırken içine konan bütün haldeki arpacık soğanlar, kebabın servisi yapılırken köftelerin yanına konur.

Kilis Ekşili Kebabının üretiminde kullanılan tırnaklı pideler, doğranıp üzerine yağ döküldükten sonra fırında kızartılır.

Kilis Ekşili Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kilis Ekşili Kebabının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Kilis Ekşili Kebabı için bileşenler:

- 500 g kıyma (tercihen az yağlı koyun eti kıyması)
- 4 adet tırnaklı pide
- 40 ml zeytinyağı (4 adet tırnaklı pide için)
- 5 g karabiber
- 6 g toz biber
- 16 g tuz

Sosu için bileşenler:

- 1200 ml et suyu
- 150 g kuyruk yağı
- 500 g arpacık soğan
- 50 g domates salçası
- 16 g biber salçası
- 200 g rendelenmiş domates
- 50 ml nar ekşisi

5 g karabiber
16 g tuz

Servis edilirken:

75 g maydanoz

Kilis Ekşili Kebabının köfteleri; ince çekilmiş koyun eti kıyması ve diğer köfte bileşenlerinin iyice karıştırılıp yoğrulması, küçük toplar halinde yuvarlanması, fırın tepsinde dizilerek 180°C’ de 20-25 dakika pişirilmesi suretiyle hazırlanır.

Kebabın sosunu hazırlamak için kuyruk yağı bir tencerede kavrulur. Kuyruk yağının kıkırdakları alınıp yağın üzerine bütün halde arpacık soğan konur ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Domates salçası, biber salçası ve domates rendesi eklenerek karıştırılır. Et suyu ilave edilip kaynatılır. Kaynayan sosa fırında pişirilen köfteler, nar ekşisi, tuz ve karabiber eklenip sos katılacağına kadar pişirme işlemine devam edilir.

Tırnaklı pideler doğranarak tepsiye dizilir. Üzerine her bir tırnaklı pide için 10 ml toplamda; 4 tırnaklı pide için 40 ml zeytinyağı dökülerek 180°C fırında 7-8 dakika kızartılır. Coğrafi sınırdaki tırnaklı pideler, zeytin ağacı dalları veya meşe odunlarıyla yanan taş fırınlarda pişirilir.

Kızartılan tırnaklı pideler servis tabağına dizilir. Üzerine, sırasıyla sos dökülür, köfteler ve bütün haldeki arpacık soğanlar konur, ince kıyılmış maydanoz serpilir. Kilis Ekşili Kebabının servisi, sıcak olarak yapılır.

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

Kilis Ekşili Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Kilis ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Köftelerin hazırlanması ve pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Ekşili Kebabı üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kilis Ekşili Kebabı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Erzurum Eriştesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 30.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1258
Tescil Tarihi	: 18.11.2022
Başvuru No	: C2021/000554
Başvuru Tarihi	: 30.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Eriştesi
Ürün / Ürün Grubu	: Erişte / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erzurum Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No:23 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Eriştesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Eriştesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Eriştesi; buğday unu, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun şeritler halinde kesilmesi, ipe asılıp kurutulması ve fırında kızartılması suretiyle elde edilen eriştedir. Şeritler, elde veya makinede 40-45 cm uzunluğunda kesilir.

Erzurum Eriştesinin geçmişi eskiye dayanır. Erzurum ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Kış aylarında yoğunlukla tüketilen Erzurum Eriştesinin üretimi, genellikle yaz aylarında başlar ve imcece usulü yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

5 kg Erzurum Eriştesi için bileşenler

5 kg buğday unu

1 l su

48 g tuz

Un, su ve tuz ve bir kaptaki karıştırılır. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulup 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur oklava ile 0,5 cm kalınlığında ve 60 cm çapında açılır. Bıçakla veya erişte kesme makinesi ile 55-60 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilir. Şeritlerin eni 0,3-0,4 cm'dir. Hafifçe unlanıp iplere asılarak güneş almayan alanda en az 2 saat kurutulur. Kurutulduktan sonra 1 gün iplerde bekleyen hamurlar yatay ızgaralara dizildikten sonra 70-80 °C'deki fırınlarda yaklaşık 60 dakika kurutulur.

Kurutulan eriştelere kırılmadan şeffaf içi görülebilir ambalaj poşetlerde, oda sıcaklığında muhafaza edilerek saklanmaktadır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Erzurum Ticaret Borsası, Erzurum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Erzurum Eriştesi 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. Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1259
Tescil Tarihi	: 21.11.2022
Başvuru No	: C2021/000511
Başvuru Tarihi	: 10.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: M. Kasım Mh. Adıyaman Cd. Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi; yarma (dövülmüş kırık buğday), ispanak, kuru soğan, mercimek, biber salçası, domates salçası, sıvı yağ ve coğrafi işaret olarak 1148 sayı ile tescilli Malatya Erik Ekşisi kullanılarak yapılan yemektir. Sıcak olarak servis edilir.

Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesinin geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi üretimi için bileşenler:

- 500 g yarma
- 300 g ispanak
- 2,5 l su
- 200 g kuru soğan
- 180 ml sıvı yağ
- 100 g siyah veya yeşil mercimek
- 40 g biber salçası
- 40 g domates salçası
- 50 g Malatya Erik Ekşisi
- 25 g tuz

Yarma, bir kaptan 500 ml sıcak su ve 12,5 g tuz ile karıştırılıp 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Suyunu çekip yumuşayan yarma yoğrularak yapışkan kıvamda bir hamur elde edilir. Hamur, 1,5 cm büyüklüğünde parçalara bölünüp avuç içinde yuvarlanarak top haline getirilir. Hamurun avuç içine yapışmaması ve kolayca yuvarlanabilmesi için bir kaba su konularak eller ıslatılır.

İnce doğranmış soğanlar, bir tencerede sıvı yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine biber ve domates salçaları eklenerek salçalar eriyinceye kadar karıştırılır. 2 l su 12,5 g tuz ve mercimek ilave edilerek 20 dakika kaynatılır. Köfteler tencereye konup 5 dakika haşlanır. İnce doğranmış ispanak eklendikten sonra kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Ekşi tat vermesi için Malatya Erik Ekşisi ilave edilip ocaktan indirilir. Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesinin servisi, sıcak olarak yapılır.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda ve Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Yeşilyurt Belediyesinden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi 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.

7. Ağrı Haşıl Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1260
Tescil Tarihi	: 22.11.2022
Başvuru No	: C2021/000450
Başvuru Tarihi	: 01.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ağrı Haşıl Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ağrı İl Özel İdaresi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fırat Mah. Yaşar Kemal Cad. No: 269 Merkez AĞRI
Coğrafi Sınır	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Ağrı Haşıl Yemeği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Haşıl Yemeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Haşıl Yemeği; bulgur veya yarma, tereyağı, su, tuz ve tercihen çiriş otu (*Asphodelus aestivus* L) kullanılarak yapılan yemektir.

Çiriş otu, coğrafi sınırdaki gulik otu olarak da bilinir. Yetiştirildiği nisan-mayıs aylarında taze olarak kullanılırken, temizlenip sıcak suda yaklaşık 10-15 dk kaynatıldıktan sonra dondurularak muhafaza edilen haliyle her dönem kullanılır.

Ağrı Haşıl Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ağrı Haşıl Yemeğinin üretiminde kullanılan çiriş otu ve tereyağı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir.

Ağrı Haşıl Yemeğinin bileşenleri (10 kişilik):

- 800 g bulgur veya yarma
- 90-120 g tereyağı
- 1 l su
- 30-40 g tuz
- 1,25 kg çiriş otu (isteğe bağlı)

Hazırlanması:

Ağrı Haşıl Yemeğine isteğe bağlı olarak katılacak çiriş otunun; yapraklarının birleştiği dip kısmında bulunan zar (şeffaf çanak yaprak) sıyrılır, dip kısmı kesilip atılır, varsa sararan yaprakları ayıklanır ve yaprakların uç

kısımında sararmış kısımlar bulunuyor ise kesilip atılır. 2-3 kez yıkanarak temizlenir ve 2-4 cm uzunluğunda doğrandıktan sonra yemeğe ilave edilir ya da yaklaşık 10-15 dk kaynatıldıktan sonra dondurularak muhafaza edilir.

Bulgur veya yarma, en az yarım saat sıcak suda bekletilerek yumuşatılır. Süzildükten sonra sıcak suya koyularak yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dk, gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile karıştırılarak kaynatılır. Bu aşamada isteğe bağlı olarak çiriş otu ilave edilir ve 15-20 dk pişirilir. Tenceredeki su azaldığında önce 60-80 g tereyağı sonra da bir miktar sıcak su eklenerek 15-20 dk karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Yemek, ne çok sulu ne de çok katı olmayan bir kıvam aldığında tuz eklenerek ocaktan alınır. Bir kaptaki 30-40 g tereyağı eritilir. Ağrı Haşıl Yemeğinin servisi, tabağa konup üzerine eritilmiş tereyağı gezdirildikten sonra yapılır.

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

Ağrı Haşıl Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan çiriş otu ve tereyağı tercihen coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ağrı Haşıl Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ağrı İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde, Ağrı İl Özel İdaresi, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ağrı Ticaret İl Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ağrı Haşıl Yemeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

8. Osmaneli Karpuzu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 14.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1261
Tescil Tarihi	: 22.11.2022
Başvuru No	: C2020/257
Başvuru Tarihi	: 14.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaneli Karpuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Karpuz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmaneli Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Camikebir M. İstasyon C. Osmaneli BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Osmaneli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmaneli Karpuzu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaneli Karpuzu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



OSMANELİ
KARPUZU

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaneli Karpuzu, Bilecik ili Osmaneli ilçesinde yetişen Crimson Sweet çeşidi karpuzdur. Üretiminde; Ferro ve TZ148 (*Cucurbita maxima* x *Cucurbita moschata*) anaçlarından geliştirilen aşılı ve sertifikalı Starbus, Bonus, Farfan, Anten, Depar, Elit ve Peykan fideleri kullanılır.

Osmaneli Karpuzunun hasadı, ağustos ayının ilk haftasında başlayıp eylül ayının ikinci haftasına kadar sürer. Nisan ayında erkenci olarak ekilen meyvelerin hasadı ise temmuz ayının üçüncü haftasında başlar.

Osmaneli Karpuzunun bitkisi, güçlü gövdeli ve geniş yapraklıdır. Şekli ovaldir. Meyvesi 5-15 kg ağırlığındadır. Meyve et rengi koyu kırmızı, kabuk rengi alacalı koyu ve açık yeşil renklidir. Orta erkenci ve verimlidir. Bitki başına 2-3 meyve bağlar. Tevek yapısı güçlü ve yaprak ayarları geniştir. Tevek meyveyi tam örter ve gün yanıklığına karşı korur. Çekirdek evi dardır. Raf ömrü 1 aydır.

Karadeniz, Akdeniz ve İç Anadolu karasal iklimleri arasındaki geçiş özelliği gösteren Osmaneli ilçesinde sıcak ve ılıman iklim görülür. Yıllık ortalama sıcak 18,7°C olup temmuz ayı 23,1°C ile en sıcak aydır. Yıllık ortalama yağış miktarı 559 mm'dir. En fazla yağış, 72 mm ile toprağın ekime hazırlandığı aralık ayında; en düşük yağış ise hasadın yapıldığı ağustos ayında 23 mm olarak gerçekleşir.

Osmaneli Karpuzu yetiştiriciliğinde temmuz ve ağustos aylarında meyve gelişimi tamamlanır. Bu aylarda gece ve gündüz sıcaklık farkı azdır. Ortalama sıcaklık 30 °C'nin altındadır.

Osmaneli Karpuzu, pH değeri 6 ila 8 arasında olan organik maddece zengin alüvyal topraklarda yetişir. Yetiştiricilik yapılan topraklarda yeterli düzeyde potasyum ve kalsiyum bulunması ve su düzensizliği olmaması nedeniyle, meyvede fizyolojik bozukluklar görülmez ve meyve kalitesi yüksektir. Dekara 8-10 ton verim alınır.

Osmaneli Karpuzunun bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Osmaneli Karpuzunun Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
Titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden)	% 0,05-0,07
Kuru madde	% 8-9
Briks (suda çözünür kuru madde)	8,1-8,4
Nem	% 91-92
Toplam şeker	% 7,3-7,5
Toplam kül	% 0,22-0,23
Ağırlık	5-15 kg
Çekirdek miktarı	15-20 adet / kg
Kabuk kalınlığı	3-5 mm
Kabuk rengi	Parlak, koyu yeşil zemin üzerine alacalı koyu yeşil
Meyve iç rengi	Koyu kırmızı
Şekil	Oval

Osmanlı Karpuzunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. 1940'lı yıllardan beri hasat döneminde karpuz festivali düzenlenmektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaneli Karpuzunun üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- Toprak Hazırlığı: Osmaneli Karpuzu, Osmaneli ilçesindeki alüvyal topraklarda yetiştirilir. Toprağın pH'sı 6-8 arasındadır. Toprak hazırlığı kasım ayı sonunda başlar ve aralık ayının ortalarına kadar yapılır. Tarla pulluk ile iyice sürülerek toprak havalandırılır, taş ve diğer yabancı nesnelere temizlenerek toprağın drenajı artırılır. Karpuz fidesi dikilmeden önce toprak birkaç kez işlenir. İşlenmeden önce dekara 3-4 ton yanmış hayvan gübresi uygulanır.
- Ekim: Osmaneli Karpuzunun üretiminde; Ferro ve TZ148 (*Cucurbita maxima* x *Cucurbita moschata*) anaçlarından geliştirilen aşılı ve sertifikalı Starbus, Bonus, Farfan, Anten, Depar, Elit ve Peykan fideleri kullanılır. Fidelerin boyu 10-15 cm'ye ulaştığında ve yaprakları geliştiğinde dikime hazır hale gelir.

Dikim yapılacak toprakta, 15-20 cm çapında ve 5-6 cm derinliğinde çukurlar açılır. Fidanlar, sıra üzeri mesafe 85-90 cm, sıra arası mesafe 250-300 cm olacak şekilde çukurlara dikilir. Dekara 275-300 kök fide dikilir. Fide dikimi günün serin saatlerde yapılır. Fideler, viyolden çıkarılırken zedelenmemeleri için yapraklı ve gövde kısımlarından tutulmaz. Fideler derine dikilmez, kök boğazına toprak gelmemesine dikkat edilir. Dikimden sonra can suyu verilir.

Fide dikimi mayıs ayının ilk haftası başlar ve mayıs ayının üçüncü haftasına kadar devam eder. Vejetasyon süresi 85-100 gündür. Hasat zamanı ağustos ayının ilk haftası başlar.

Osmaneli Karpuzu yetiştiriciliğinde iklim ve mevsim etkileri sebebi ile erken dönem hasat uygulaması yapılabilir. Bu uygulamada nisan ayının ikinci haftasından son haftasına kadar fide ekimi yapılır. Böylece hasat dönemi iki hafta öne çekilir. Ayrıca ürünün, daha uzun süre piyasada kalması da sağlanmış olur.

Nisan ayında don zararlarından korunmak için agril adı verilen yöntem kullanılır. Agril yönteminde dikimden hemen sonra, plastik veya demir destek çubukları ve beyaz plastik örtüler kullanılarak 50 cm yüksekliğinde tüneller yapılır. Tünel yerleri hâkim rüzgâra paralel olarak hazırlanır. Arazinin durumuna göre değişmekle birlikte tünel uzunluğu genellikle 12-14 m, genişliği 100-120 cm ve yüksekliği 50-60 cm olarak tesis edilir. İki tünel arası mesafe dıştan dışa 80 cm'dir. Dikimden 40-45 gün sonra bitkiler, üstünü tamamen açıncaya kadar yavaş yavaş seraların örtülerini yırtmaya başlarlar. Birkaç gün içinde tünel, alandan tamamen kaldırılır. Tüneller; gece sıcaklığı 8-10 °C olduğu zaman sera ağızlarının gündüzleri yarıya kadar açılıp akşamları kapatılması suretiyle havalandırılır. Gece sıcaklığı 12 °C'nin üzerinde olduğunda sera ağızları gündüz ve gece açık bırakılır.

- Sulama: Osmaneli Karpuzu sulu tarım ile yetiştirilir. Sulama, bitkinin gelişme dönemi göz önüne alınarak yapılır. Dikim sırasında fideye can suyu verildikten sonra çiçeklenme dönemine kadar bitkinin su ihtiyacı azdır. Bitki çiçeklenmeye başladığı zaman haziran ayında su ihtiyacı artar ve meyvenin irileşme ve olgunlaşma zamanı olan temmuz ayında en üst seviyeye ulaşır. Sulama, dikkatli ve kontrollü yapılır. Fazla sulama vegetatif gelişmeyi hızlandırır ve meyve tutumunu azaltır. Osmaneli Karpuzu yetiştiriciliğinde

suyun azar azar ve sık verilmesi gerektiği için damlama sulama yöntemi uygulanır. Hasat zamanına 10-15 gün kala ilk meyveler 400-500 g ağırlığına ulaşınca sulama kesilir. Aksi takdirde meyvede çatlama çürüme gibi sorunlar oluşabilir.

- Çapalama: Osmaneli Karpuzunda toplam çapalama sayısı 3-4'tür. İlk çapalama fide dikiminden 10-12 gün sonra kaymak tabakasını kırmak ve yabancı ot mücadelesi için yapılır. İkinci çapalamada seyreltme işlemi yapılır ve bitki boğazları doldurulur. Üçüncü çapalama bitkinin ana gövdesi oluşmaya başladığında yapılır. Çapalama yaparken bitkilerin kök boğazına ve uçlarına basılmamasına dikkat edilir. Bitki çiçekleninceye kadar tarladaki ot durumuna göre bir kez daha çapalama yapılabilir. Bitki çiçekleri ve kolları geliştikten sonra çapalama yapılmaz.
- Tozlanma ve Döllenme: Erselik çiçek yapısına sahip olan Osmaneli Karpuzu çiçekleri, açılmadan önce tozlanma ve döllenme gerçekleşir. Bitkinin erkek ve dişi çiçekleri ayrı yerlerde olmasına rağmen, kendi çiçek tozları ile döllenir. Rüzgâr, böcek, arı ve yağış gibi faktörler tozlaşmayı kolaylaştırır.
- Gübreleme: Osmaneli Karpuzunun gübre ihtiyacı fazladır. Gübre uygulaması, toprak analizi sonuçlarına göre yapılır. Genellikle ekimden önce toprağa 200-300 kg/ha diamonyum fosfat verilir. Bitki büyüme döneminde azotça zengin gübreleme yapılır. Çiçek açma döneminde, çiçek sayısı ve tutumunu artırmak için fosforca zengin; meyve büyütme ve meyve olum döneminde ise potasyumca zengin gübreleme yapılır.
- Hasat ve Muhafaza: Osmaneli Karpuzu hasat olgunluğuna ulaşınca; kabuğunun üzerindeki mum tabakası matlığını kaybeder, meyve parlak bir renk alır, kabuk tırnakla kolayca sıyrılır / çizilir, meyvenin toprağa temas ettiği kısımda bulunan beyaz leke hafif sarıya dönüşür, coğrafi sınırdaki büyük adı verilen meyve sapının 1-2 cm uzağındaki sülük ve küçük yaprak kurur.

Hasat, ağustos ayının ilk haftasında başlayıp eylül ayının ikinci haftasına kadar sürer. Nisan ayında erkenci olarak ekilen meyvelerin hasadına ise temmuz ayının üçüncü haftasında başlanır.

Hasat edilen Osmaneli Karpuzu, serin ve kuru ortamda 1 ay muhafaza edilebilir.

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

Osmanlı Karpuzunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaneli Karpuzunun tohum, fide hazırlama ve fidelerin aşılınması dışındaki tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaneli Belediyesinin koordinasyonunda ve Osmaneli Belediyesi, Osmaneli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Osmaneli Ziraat Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; fide dikimlerinin tamamlanmasını takiben haziran ayının 1-2. haftası ile hasat işlemlerinin yapıldığı ağustos ayının 1-2. haftası olmak üzere düzenli olarak yılda en az iki kere, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet olması durumunda her zaman yapılır. Denetime ilişkin masraflar, denetlenen tarafından karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan fide çeşitlerinin uygunluğu.
- Özellikle fide dikim aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Hasat ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Osmaneli Karpuzunun özelliklerinin uygunluğu. Gerek görülen durumlarda fizikokimyasal özellikler bakımından analiz yapılır.
- Osmaneli Karpuzu 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.

9. Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1262
Tescil Tarihi	: 22.11.2022
Başvuru No	: C2021/000438
Başvuru Tarihi	: 21.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkıye Mah. Atatürk Blv. No:111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili Mesudiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti; ekmeklik buğday unu, kuru maya (*Saccharomyces cerevisiae*), tuz ve su kullanılarak Mesudiye ilçesinde üretilen ekmektir. Halka şeklinde olup dış çapı 25-30 cm, iç çapı ise 15-20 cm'dir. Tercihe bağlı olarak tam kurutma işlemi için 10-15 cm uzunluğunda parçalara ayrılabilir. Ağırlığı 100-150 g'dır.

Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin hamuru, 15-20 dakika mayalandırılır. 170°C sıcaklıktaki taş fırında pişirilir. Ekmeği pişirme ve kurutma işlemleri, kademeli olarak birkaç seferde yapılır. Üretiminde, benzoik asit ve sorbik asit gibi bayatlamayı önleyen herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti, kuru olarak veya ıslatılarak tüketilebilir.

Mesudiye Kuru Ekmeğine / Mesudiye Golitine ait bazı fizikokimyasal özelliklere aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin bazı fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Asitlik (ml/100g)	3,06 - 4,96
Tuz	%2,16 - 2,39
Ham kül	%2,65 - 2,80
Rutubet	%4,75 - 9,32

Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Adet ağırlığı 100-150 g olan yaklaşık 25 kg Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti üretimi için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

- 35 kg ekmeklik buğday unu
- 20 litre su
- 100 g kuru maya (*Saccharomyces cerevisiae*)
- 500 g tuz

Ilık suya maya, tuz ve ekmeklik buğday unu ilave edilip homojen ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar hamur yoğurma makinasında ya da elle 25 dakika kadar yoğrulur. Mayalanması için 15-20 dakika dinlendirilen hamur, 300 g'lık bezelere ayrılıp 10 dakika daha dinlendirilir.

Bezeler elde, dış çapı 35-45 cm iç çapı ise 25-30 cm olan halka şeklinde açılır. Önceden 170°C'ye ısıtılmış taş fırında 15 dakika pişirilip yarı pişmiş halde fırından çıkartılır. Soğuyunca tekrar 15 dakika pişirilip fırından

çıkarılır. Soğuyan ekmeğınler tavlınmaları için 15 dakika fırında bekletilip çıkarılır. Fırından çıkarılan kuru ekmeğın dış çapı 25-30 cm, iç çapı 15-20 cm olur.

Ekmeğınler, tam kurutma için 50°C sıcaklıktaki taş fırında 4-5 saat bekletilir. Tercihe bağılı olarak 10-15 cm uzunluğında parçalara ayrıldıktan sonra da fırınlanabilir. Fırından çıkarılıp soğuması için 30-60 dakika bekletilir. Mesudiye Kuru Ekmeğı / Mesudiye Goliti, hava almayacak şekilde ve gıda ile temasa uygun ambalajlarda 1-2 kg ağırlığında paketlenerek satışı sunulur. Serin ve kuru ortamda muhafaza edildiğı takdirde raf ömrü 3-5 yıldır.

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

Mesudiye Kuru Ekmeğının / Mesudiye Golitinin geçmişı eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mesudiye Kuru Ekmeğının / Mesudiye Golitinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ordu Büyükşehir Belediyesi, Mesudiye Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, özellikle kurutma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Mesudiye Kuru Ekmeğı / Mesudiye Goliti ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

10. Yenişehir Biberi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 28.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1263
Tescil Tarihi	: 24.11.2022
Başvuru No	: C2021/000540
Başvuru Tarihi	: 28.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Yenişehir Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1- Yenişehir Belediyesi 2- Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: 1- Hıdırbalı Mah. Cumhuriyet Cad. No:14 Yenişehir BURSA 2- Orhanbey Mah. 6. Uçak Sok. No:3 Osmangazi BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Yenişehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yenişehir Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Yenişehir Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yenişehir Biberi; Latince tür ismi *Capsicum annuum* var. longum olan Bursa ili Yenişehir ilçesinde yoğun olarak üretimi yapılan, parlak görümlü, koyu yeşil renkli, ince kabuklu, 10-25 cm uzunluğunda ve ince yapılı, çapının en kalın kısmı sap kısmı olup uca doğru giderek incelen uç kısmı sivri yapılı bir biberdir.

Yenişehir Biberi; taze tüketime uygun, taze olarak tüketildiğinde gevrek ve kırılğan yapılıdır. Yenişehir Biberi, 1980'li yıllardan beri coğrafi sınırdaki üretimi yapılmakta olup günümüze kadar ulaşan festival, şenlik vb. organizasyonlara konu olmuştur. Yenişehir Biberinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Yenişehir ilçesinin; gece ve gündüz sıcaklık farkının yüksek olması, kumlu/kumlu-tınlı toprak yapısı, ürünün olgunlaşmasında bölgenin ideal güneşlenme olanakları ve ılıman iklim özellikleri ile kullanılan üretim metodu Yenişehir Biberinin ürün özelliklerini belirler.

Yenişehir Biberi; tat olarak genellikle tatlı olmakla beraber acı tada sahip biberlerde bulunur. Bitkide çiçeklenme süresince tozlaşma ve döllenme gerçekleştiğinden meyvelerinde bolca tohum bulunur. Tohumların çimlenmesiyle beraber toprak içinde kazık kök oluşumu gözlenir ve sonrasında bol saçaklı köklü bir yapı meydana gelir. Yenişehir Biberi, dik ve kuvvetli büyüme özelliğine sahip, toprak üstünde 4-5 ana dallı ve her ana dal üzerinde çok sayıda yan dalları meydana gelen, yaprak koltuklarında tek veya salkım halinde meyveleri oluşan bir bitkidir. Yenişehir Biberi; bitki boyu yaklaşık 1 metreye kadar büyüyebilir. Uzun ve orta sivri biberler grubunda yer alır. Biber çapının en kalın kısmı sap kısmı olup 2-5 cm kalınlığa sahiptir. Biberler bitki üzerinde çoğunlukla sarkık durumda bulunur. Yenişehir Biberinin bazı ürün özellikleri aşağıda Tablo-1'de verilmiştir.

Tablo-1. Yenişehir Biberinin Bazı Ürün Özellikleri

Meyve uzunluğu	Orta-uzun
Meyve çapı	Dar-orta
Meyve şekli (uzunluğuna kesit)	Genellikle üçgen ve/veya yuvarlak şekilde
Meyve şekli	Düz ve/veya C şeklinde
Sapın meyveye bağlanma şekli	Zarf şeklinde

Üretim Metodu:

Yenişehir Biberi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

İklim İstekleri: Yenişehir Biberi; ılık ve sıcak mevsim bitkisidir. Soğuk iklim koşullarından olumsuz etkilenir. Yetiştiriciliğinde sıcaklığın -3°C altındaki sıcaklıklara düşmesiyle bitki olumsuz etkilenir. Bu nedenle uygun şekilde yetiştirilen fidelerin asıl yerlerine dikimi; ilkbaharda don tehlikesi tamamen kalkmasından ve toprak ile hava sıcaklığı durumunun ılık/sıcak bir hal almasıyla yapılması uygun olur.

Toprak İstekleri: Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim için; yeterince derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti iyi, besin ve organik maddece zengin, kumlu/kumlu-tınlı topraklardan en iyi netice alınır.

Yetiştirme Tekniği: Yenişehir Biberinde yetiştiricilik sera ve/veya açık alan üretimi şeklinde yapılır. Tohumlar, uygun şekilde yastıklara ve viyol-poşetlere ekilir ve bunların içerisinde uygun koşullarda çimlendirilir ve biber fideleri elde edilir.

Biber dikimi yapılacak olan araziye sonbahar aylarında sürüm yapılmadan önce yanmış çiftlik/ahır gübresi uygulaması yapılır. Daha sonra arazinin derin sürümü yapılır. Dikim yapılmadan 7-10 gün önce iklim ve toprak yapısının uygun olduğu dönemde tekrar sürüm işlemi yapılarak toprak havalandırılır. Kök gübresi uygulaması yapılır. Toprağı dikime uygun hale getirmek için uygun tarım makineleri ile toprak inceltir ve yine tırmık vb. uygulamalar yapılarak arazi yüzeyi düzeltilir. Dikim işlemi için genellikle 30-35 cm dar sıra arası, 70-75 cm geniş sıra arası olmak üzere karık çekilir. Dikim tarihi genellikle mayıs ayının ilk iki haftasıdır. Hazırlanan karıklara su verilir. Üreticiler tarafından toprak suyun tamamını çekmeden karığın sırt kısmına 25-30 cm uzunluğundaki açık köklü biber fideleri kök kısmından batırılarak ortalama 10 cm aralıklarla dikilir. Kök kısmını koruması ve gövdeyi dik tutması amacıyla karık sırtından çamur toprak çekilmesi tavsiye edilir. Dikim işlemi bittikten sonra fidelere can suyu verilir.

Sulama: Kök yapısının toprakta gelişmesi amacıyla iklim şartlarına bağlı olarak 7-10 gün kadar sulama yapılmaz. 10-15 gün sonra ilk çapalama ve boğaz doldurma işlemi yapılır ve sonrasında yağmurlama sulama işlemi yapılır. Toprak yapısının killi olduğu arazilerde ve yağmurun çok yağdığı dönemde toprağın havalandırılması amacıyla tarlada sürüm işlemi yapılması istenir. Sulama; üretim sezonunda genellikle damla sulama yöntemiyle yapılır. Bitkinin gelişim evresine ve iklime göre sulama yöntemi, zamanı, sıklığı, süresi düzenlenir. İlk ürün görülünceye kadar sulamalara devam edilir. İlk ürün görüldükten sonra uygun zaman aralıklarında sulamalara devam edilir. Biber yetiştiriciliğinde sulamaya özen gösterilmeli, sulamada suyun karık sırtlarına ve kök boğazına yükselmemesine dikkat edilmelidir.

Gübreleme: Biber yetiştiriciliğinde arazilere/tarlalara sonbaharda yanmış ahır/çiftlik gübresi uygulanır. Fide dikim tarihine göre genellikle mart ayı içerisinde de yüzeysel toprak işlemesi yapılır. Biber fideleri dikiminden önce toprak analizi sonuçları da dikkate alınarak toprak yapısına uygun kompoze taban gübresi uygulaması yapılır. Gübrenin tırmık veya uygun tarım makineleri ile toprağa homojen bir şekilde karışması sağlanır.

Zirai Mücadele: Yabancı ot mücadelesi için çapalama ve toprakta ara sürüm yapılır. Bitki hastalıkları, biber zararlıları, yabancı ot ve toprak altı zararlıları vb. ile mücadelede çeşitli dönemlerde ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile zirai mücadele uygulamaları yapılır.

Yenişehir Biberi yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin/tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelikler hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı ve sık sık havalandırılmalıdır. Dikim karık usulü yapılmalıdır. Fideler karık sırtına dikilmelidir. Mümkün olduğunca her karık ayrı ayrı sulanmalıdır. Bitkilere dengesiz gübreleme yapılmamalı, özellikle aşırı miktarda azotlu gübre verilmemelidir.

Hasat: Üründe ilk hasat, iklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak genellikle temmuz ayı başlarında başlar. Genellikle kırığı düşünceye, ürün soğuk iklim koşullarından olumsuz etkileninceye kadar hasat devam eder. Hasat biberlerin sap kısmından tutulması suretiyle elle yapılır. Hasat edilen biberler gıda ile temasa uygun özellikler plastik torbalara, sepetlere, kasalara vb. konulur. Hasat sırasında lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş ürünler üreticiler tarafından ayıklanarak tasnif edilir. Böylelikle ilk tasnif arazide/tarlada yapılmış olur. Hasat edilen biberler ürün işleme ve paketleme depolarına sevk edilir. Hasat sırasında, sevkியatta oluşabilecek kırılma, ezilme vb. durumlar kaliteyi olumsuz etkiler. Zarar görmüş bu tür ürünler ayrılır. Son olarak biberler; istenilen renk, şekil ve boyutlarına göre uygun şekilde tekrar tasnif edilir.

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

Depolamada ve nakliyelerde biberler üst üste fazla istiflenmemelidir. Uzun süreli muhafaza ve depolamalar için rutubet ve sıcaklık kontrolünün yapılabildiği soğuk zincirin sağlandığı modern depolar ve taşıma araçları kullanılır.

Piyasaya Arz: Yenişehir Biberi; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Yetiştiriciliği ve üretilmesi emek isteyen Yenişehir Biberinin üretim potansiyeli ile coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur. Yenişehir Biberinin yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yenişehir Belediyesi ve Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği koordinatörlüğünde; Yenişehir Belediyesi, Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Yenişehir Ziraat Odasının 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 Yenişehir Belediyesi ve/veya Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Yenişehir Biberi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

11. Balıkesir Kaymaklısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 23.03.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.11.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1264
Tescil Tarihi	: 24.11.2022
Başvuru No	: C2022/000108
Başvuru Tarihi	: 23.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Balıkesir Kaymaklısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Salih Tozan Cad. 101100 Karesi / BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Altıeylül ve Karesi ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Balıkesir Kaymaklısı ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Balıkesir Kaymaklısı coğrafi işaret ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Balıkesir Kaymaklısı; buğday unu, yumurta, buğday nişastası, ayçiçek yağı ve kaymağı ayrılmış manda sütüyle hazırlanan ince kuru yufkaların tereyağı veya margarinde kızartılması, orta kısmına manda kaymağı konulması ve soğuk şerbet ile tatlandırılması suretiyle üretilen ve 10 kat yufkadan oluşan tatlıdır.

Balıkesir Kaymaklısının en önemli bileşeni olan manda kaymağı, yağ içeriğinin yüksek olması nedeniyle tatlının yumuşak tekstürünü ve aromasını oluşturur.

Balıkesir Kaymaklısının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle yufkaların pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 tepsi (yaklaşık 15 kişilik) Balıkesir Kaymaklısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Yufka için bileşenler:

30 - 35 cm çapında 10 adet yufka için gerekli olan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir.

- 0,3 kg buğday unu
- 1 adet yumurta
- 10 g buğday nişastası
- 33 ml ayçiçek yağı
- 330 ml kaymağı alınmış manda sütü

Yufkanın hazırlanması:

Buğday unu, süt, yumurta, buğday nişastası ve ayçiçek yağı bir kaptaki karıştırılır. Homojen ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulup 1 saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamur 10 parçaya bölünür, 30 - 35 cm çapında ve 5 mm kalınlığında yufkalar açılıp sac üzerinde önlü arkalı pişirilir. Hazırlanan kuru yufkalar, Balıkesir Kaymaklısının üretiminde kullanılır.

Şerbet için bileşenler:

- 2 l su
- 3 kg beyaz şeker
- 1 - 2 damla limon suyu

Serbetin hazırlanması:

Şeker ve su, derin bir tencerede yaklaşık 150 °C’de 30 dakika kaynatılır. 1 - 2 damla limon suyu sıkılır ve 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır.

Balıkesir Kaymaklısı için bileşenler:

- 250 g tereyağı veya margarin
- 1 kg manda kaymağı
- 10 adet kuru yufka

Balıkesir Kaymaklısının hazırlanması:

42 cm çapındaki yuvarlak bir tepside tereyağı veya margarin eritilir. 5 adet kuru yufka, ayrı ayrı olacak şekilde su ile ıslatılıp tepsiye yerleştirilir ve elektrikli ocakta 10 dakika pişirilir. Alt kısmı kızarmıca ateşten indirilir ve oda sıcaklığında 10 - 15 dakika soğumaya bırakılır. Kızaran kısım, Balıkesir Kaymaklısının üst kısmını oluşturmak üzere kullanılır.

Diğer 5 adet yufka da, aynı şekilde su ile ıslatılıp tepside kızartılır ve 10 - 15 dakika soğumaya bırakılır. Soğuyan yufkaların kızarmış kısmı, tatlının tabanını oluşturur. Kızartılmayan kısmına manda kaymağı eşit bir şekilde yayılır ve üzerine, önceden kızartılan yufkaların kızartılmamış kısmı kaymağa temas edecek ve kızarmış kısmı da yukarıda kalacak şekilde yerleştirilir. Üzerine soğuk şerbet dökülüp en az 1 saat şerbetini çekmesi beklenir. Balıkesir Kaymaklısının servisi, 7 x 7 cm’lik kare şeklinde dilimlenerek yapılır.

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

Balıkesir Kaymaklısının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Özellikle yufkaların pişirilmesi bakımından coğrafi sınıra özgü nitelik taşır ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Balıkesir Kaymaklısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Balıkesir İli Damızlık Manda Yetiştiriciliği Birliği, Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Balıkesir Lokantacılar ve Benzerleri Esnaf Sanatkârlar Odası ile Balıkesir Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Balıkesir Kaymaklısı üretiminde kullanılan, özellikle manda kaymağı olmak üzere bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Balıkesir Kaymaklısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 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. Maraş Tarhanası

130 sayılı ve 01.08.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 154 tescil numaralı Maraş Tarhanası ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Maraş Tarhanasının üretim şekli coğrafi sınıra özgüdür. Maraş Tarhanasının üretiminde yoğurt, doğrudan pişirme aşamasında ilave edilmez. Önce buğday dövmesi su ile pişirilir. Kekik isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber vb. baharatlar ve yoğurt, pişmiş dövme (yarma) aşına karıştırılır. Yoğurdun pişirilmemesi ve baharat olarak içine kekik ile isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber, vb. baharatların katılması, Maraş Tarhanasının ayırt edici özelliklerindedir. Yoğurdun pişirilmeden işleme alınmasından dolayı bünyesinde bulunan probiyotik yoğurt kültürleri zarar görmez, yarmadan (dövme) gelen probiyotik doğal katkıları ile birlikte Maraş Tarhanası, fonksiyonel özellik gösterir.”

ifadesi,

“Maraş Tarhanasının üretim şekli coğrafi sınıra özgüdür. Maraş Tarhanasının üretiminde yoğurt, doğrudan pişirme aşamasında ilave edilmez. Yoğurt; su ile 95°C’de pişirilen ve daha sonra 60°C’ye soğutulan buğday dövmesine (yarmaya) karıştırılarak 8-12 saat fermentasyona bırakılır. Fermentasyon sonrası kekik %0,1-0,3 arası ve isteğe bağlı olarak %5-20 oranında çörek otu, %20-30 oranında ceviz içi, badem içi, biber, baharat vb. katılıp karıştırılır ve çığlere serilir. Yoğurdun pişirilmemesi ve içine kekik ile diğer bileşenlerin katılması; Maraş Tarhanasına ayırt edici özelliklerini kazandırır. Yoğurdun pişirilmeden işleme alınması nedeniyle yapısındaki probiyotik yoğurt kültürleri zarar görmez.”

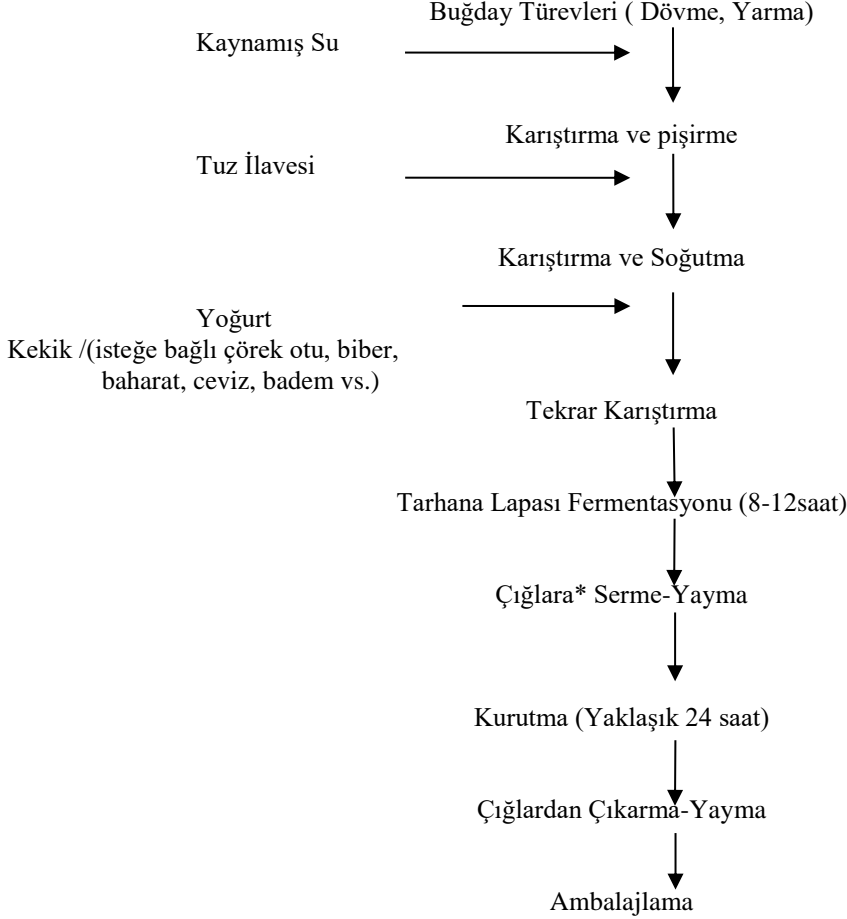
şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Maraş Tarhanasının üretiminde kullanılan buğday beyaz buğday olup özü (gluten içeriği) zayıf olmalı, iri taneli, dolgun ve çok fazla sert olmamalı, ayrıca temiz ve saf olmalıdır. Özel tarhanalık buğday değirmende dövülüp, kabuğu çıkarılır ve dövme haline getirilip, elenir ve ayıklanır. Maraş Tarhanası üretimi için uygun hava şartları takip edilir. Çünkü yağmurun olmaması kadar kurutma işleminde klima görevi görececek rüzgârın bulunması da önemlidir. Tespit edilen gün öncesi akşamdan dövme yıkanarak büyük Maraş Tarhanası üretimi için özel olarak üretilen kazanda (Masere Kazanı) veya mikserli krom kazanlarda ıslatılır. Gece yarısı altı yakılır, sabaha kadar karıştırılarak pişirilir. Karıştırma işini pilavı dibine yakmamak için ehli kişiler yapar bu işleme kürekleme adı verilir. Kürekleme tarhana küreği denilen 120-150 cm arasında ağaçtan yontularak yapılmış bir araçla yapılır. Kürekleme işinin kendisine has bir usulü vardır. Burada, tarhana küreği kürekleme yapacak kişinin elinin şişmemesi için küreğin el içinde rahat dönebilecek bir şekilde tutulup hareket ettirilmelidir. Karıştırma işlemi ise masere kazanının altından başlayıp yukarı doğru çıkacak şekilde yapılmalı ve zaman zaman kürek ıslatılarak ara ara küreğe devam edilmelidir. Pilav piştiğinde kazanın altından odunlar tamamen çekilir. Bir müddet de, ateş közleri üzerinde pişirmeye devam edilir. Bu arada da kürekleme işi sürdürülür. Mikserli krom kazanlarda küreklemeye gerek yoktur. Pilavın iyice pişince közler kazanın altından çekilir. Kazanın üzerine büyük bir tepsi kapatılarak pişmiş dövme aşısı (pilav) bir müddet daha kendi buharı ile pişmeye bırakılır. Arada bir küreklemeye devam edilir. En az bire-iki oranında yağlı veya yağsız doğal yoğurt ile yoğrulur. Her 100 kg buğday dövmesine, tuz oranı % 3’ü geçmeyecek şekilde kekik, isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber vb. baharatlar ilave edilir. Yoğurt, pişmiş dövme aşısı, tuz ve kekik karışımı fermentasyon için krom kazanlara boşaltılıp bir gece bekletilir. Sabaha karşı çığ adı verilen hasırlar üzerine incecik serilir. Tarhananın incecik serilmesi tarhananın daha gevrek olması ve daha iyi kurumasını sağlar. Firik olarak tüketilecek Maraş Tarhanası, akşamüzeri yarı kurumuş halde hazırlanmış olur. . Firik olarak satışa sunulacak Maraş Tarhanası da hijyen kurallarına uygun olarak, soyulup kapalı bir

ortamda veya çığ halinde kapalı bir ortamda muhafaza edilir. Ertesi gün sabaha karşı, çığlardan ayrılıp güneşte (hava şartlarının uygun olmaması halinde ise sera veya fırınlarda) kuruması sağlanır. Akşam toplanıp gıda ile temasa uygun kutulara koyulur. Maraş Tarhanası kuru ve serin bir yerde 5-6 ay muhafaza edilebilir.

Maraş Tarhanasının modern yöntemle üretilmesi aşağıdaki gibidir.



* tarhana lapasının serildiği, yöredeki sazlık çubuklarla dokunmuş hasır, sergi türü

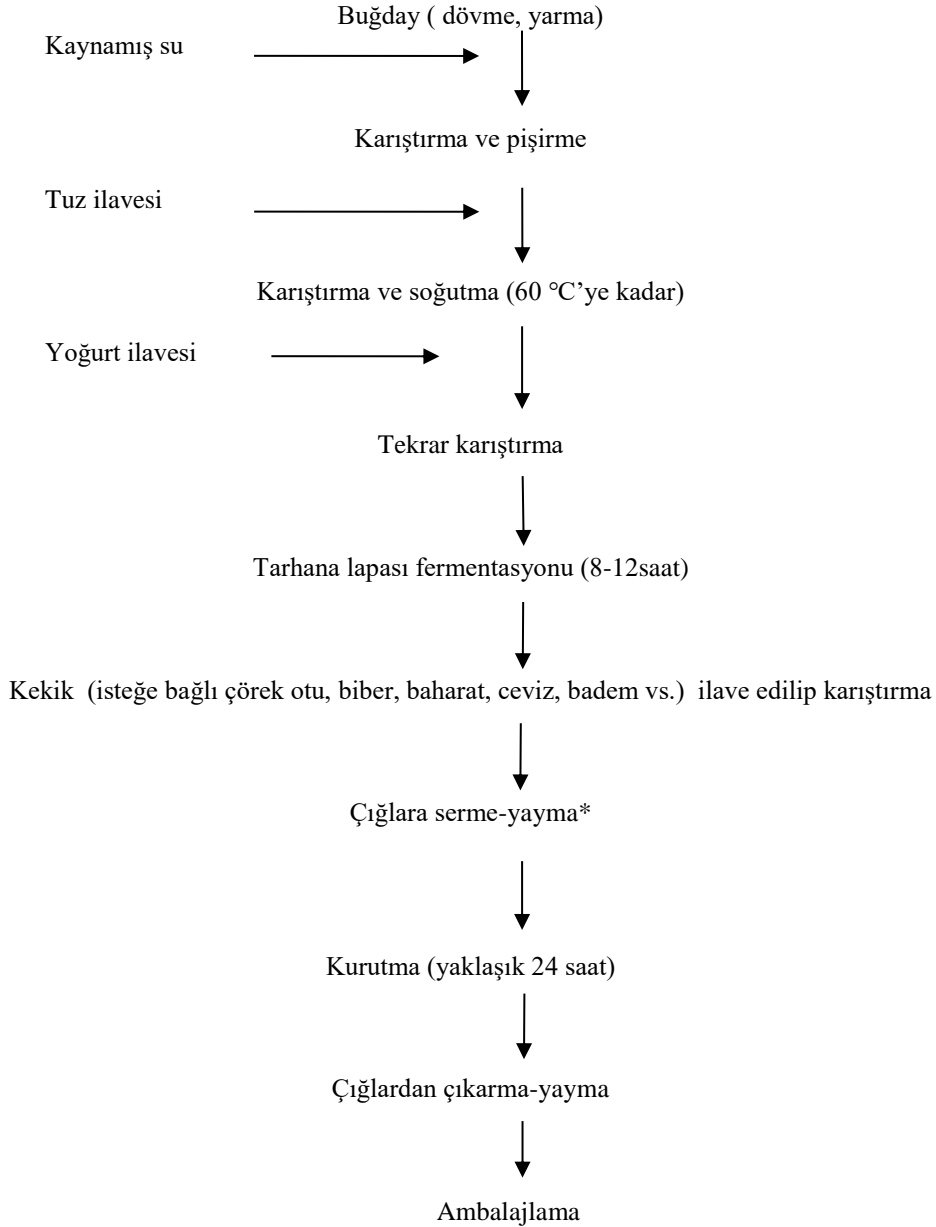
ifadesi,

“Maraş Tarhanasının üretiminde beyaz buğday kullanılmakta olup özü (gluten içeriği) zayıf olmalı, iri taneli, dolgun ve çok fazla sert olmamalı, ayrıca temiz ve saf olmalıdır. Özel tarhanalık buğday değirmende dövülüp, kabuğu çıkarılır ve dövme haline getirilip, elenir ve ayıklanır. Maraş Tarhanası üretimi için uygun hava şartları takip edilir. Çünkü yağmurun olmaması kadar kurutma işleminde klima görevi görececek rüzgârın bulunması da önemlidir. Tespit edilen günden önceki akşam, dövme yıkanarak Maraş Tarhanası üretimi için özel olarak üretilen büyük kazanda (masere kazanı) veya mikserli krom kazanlarda ıslatılır. Gece yarısı kazanın altı yakılır ve sabaha kadar karıştırılarak pişirilir. Mikserli kazanlarda günün her saati işlem yapılabilir. Karıştırma işini, pilavın dibinin tutmaması için ehli kişiler yapar bu işleme kürekleme adı verilir. Kürekleme, 120-150 cm uzunluğundaki tahtadan yontularak hazırlanan tarhana küreği ile yapılır. Kürekleme işlemini yapan kişinin elinin şişmemesi için küreğin, el içinde rahat dönebileceği şekilde tutularak hareket ettirilmesi gerekir. Karıştırma işlemi ise masere kazanının altından başlayıp yukarı doğru çıkacak şekilde yapılır ve kürek arada bir ıslatılır. Pilav pişince kazanın altından odunlar tamamen alınır ve bir süre, ateş közleri üzerinde pişirmeye devam edilir. Bu arada da kürekleme işi sürdürülür. Mikserli krom kazanlarda küreklemeye gerek yoktur.

Pilav iyice pişince közler kazanın altından çekilir. Kazanın üzerine büyük bir tepsi kapatılır, pişmiş dövme aş (pilav) bir süre daha kendi buharı ile pişmeye bırakılır. Arada bir küreklemeye devam edilir. Pişmiş aş 60 °C’ye kadar soğutulur ve en az bire-iki oranında yağlı veya yağsız yoğurt ile yoğrulur. Her 100 kg buğday dövmesine, tuz oranı %3’ü geçmeyecek şekilde ilave edilir ve fermentasyona bırakılır. Fermentasyon sonunda %0,1-0,3 arasında kekik ile isteğe bağlı olarak %5-20

oranında çörek otu, %20-30 oranında ceviz içi, badem içi, biber vb. baharatlar ilave edilir. Gün doğduktan sonra çığ adı verilen hasırlar üzerine ince bir 1-5 mm arası kalınlıkta bir tabaka halinde serilerek tarhananın daha iyi kuruyarak gevrek olması sağlanır. . Firik olarak tüketilecek Maraş Tarhanası, akşamüzeri yarı kurumuş halde hazırlanır. Firik olarak satışa sunulacak Maraş Tarhanası da hijyenik kurallarına uygun olarak soyulup kapalı bir ortamda veya çığların üzerine yayılmış halde kapalı bir ortamda muhafaza edilir. Çığların üzerine serilen Maraş Tarhanası ertesi gün gün doğduktan sonra çığlardan alınıp güneşte kurutulur. Hava şartlarının uygun olmaması halinde ise kurutma işlemi, en yüksek sıcaklığı 60 °C olan, hava sirkülasyonu ve tünel sistemine sahip fırınlarda yapılır. Fırınlarda kurutulan tarhananın etiketinde, bu durum belirtilir. Kuruyan tarhanalar akşam toplanıp gıda ile temasa uygun kutulara koyulur. Maraş Tarhanası kuru ve serin bir yerde 1 yıl muhafaza edilebilir.

Maraş Tarhanasının modern yöntemle üretilmesi aşağıdaki gibidir.



* Çığ: Tarhana lapasının serildiği, coğrafi sınırdaki sazlık çubuklarla dokunmuş hasır sergi. Ayrıca plastik sergiler de kullanılır. “

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Denetimlerde; Maraş Tarhanasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Maraş Tarhanası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

ifadesi,

“Denetimlerde; Maraş Tarhanasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; fırında kurutulan ürünlerin etiketinde bu durumun belirtilmiş olması; ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Maraş Tarhanası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Afyon Lokumu

130 sayılı ve 01.08.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 655 tescil numaralı Afyon Lokumu ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Afyon lokumu; sade, sultan, sucuk tipi ve çeşnili olmak üzere 4 farklı şekilde üretilir.”
ifadesi,

“Afyon lokumu; sade/aromalı, sultan sarma, sarma lokum, çeşnili lokum/ çeşnili sultan lokum olmak üzere 4 farklı şekilde üretilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu

“Afyon Lokumu; bileşim oranları başta olmak üzere malzemelerin eklenme sırası, pişirme tekniği, süreye ve sıcaklığa bağlı pişme kıvamı, pasalara alınması, dinlendirme süresi, açma, ikinci dinlendirme, kesme, katlama, üçüncü dinlendirme, süpürme proses basamakları özel beceri ve yöresel ustalık gerektiren bir üretim tekniğine sahiptir. Afyon Lokumu yapımının ilk aşaması, şeker ve çözünebileceği miktardaki suyun kaynatma kazanında karıştırılarak ısıtılmasının ardından farklı kapta çözülmüş sitrik asit ve suyun kalan kısmında süspansiyon hale getirilmiş nişasta şeker çözeltisine eklenip, karıştırılarak kaynatılmasıdır. Kaynatma düşükten yükseğe doğru sıcaklık uygulanarak gerçekleştirilir. 12 ila 24 saat süresince tek dinlendirme amaçlı tek tablalama yapılıır.

Girdi Kriterleri:

Afyon Lokumu genel olarak sade, sultan, sucuk tipi, çeşnili lokum olmak üzere 4 ana kategoride üretilir.

Sade lokum: yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilen, çeşni ve aroma maddeleri içermeyen lokumdur.

Sultan lokumu: yaklaşık çapı 3cm eni 2cm olacak şekilde kesilen, çöven ekstraktı ile ağartılan şeker şurubunun, sade lokum kitlesine karıştırılmasıyla elde edilen lokumdur.

Sultan lokumunun soğutulup ince bir tabaka haline getirilir ve kütlelerinin %15-20' si kadar coğrafi işaret tescilli bulunan Afyon Kaymağı ilave edilerek ince silindir şekline getirilir. Bu silindir şeklindeki lokumda, yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilerek hazırlanan lokum Afyon Kaymaklı Afyon Lokumunu oluşturur.

Sucuk tipi lokum: Kısmen soğutulan sade lokum kitlesi ince bir tabaka haline getirilir ve kütlelerinin %15-20'si kadar tercihe göre kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdaların ilave edilerek ince silindir şekline getirilir. Bu silindir şeklindeki lokumdan, yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilerek hazırlanan lokumdur.

Çeşnili lokum: Sade lokum kitlesi sıcak iken içerisine önceden hazırlanan çeşni maddelerinden (kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdalar) tercih edilen ilave edilerek karıştırılır ve soğuması için beklenir. Soğuyan kitleden yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilerek elde edilen lokumdur.

Girdi kriter kontrolünde; şeker, içme suyu, doğal mısır nişastası ve limon tuzu temin edilir. Üretilen Afyon Lokumu tipine göre tercih edilen çöven ekstraktı, aroma verici, Afyon Kaymağı, çeşni ve/veya dolgu malzemesi temini yapılır. Her üretim öncesi malzeme uygunlukları gıda güvenliği açısından kontrol edilir ve doğrulanır.

Girdi Miktar Kontrol:

Tablo 1'de belirtilen kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerde belirtilen oranlar, tüm tip lokumlarda kullanılır.

Sade Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg.± %5
İçme suyu	25 lt. ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg.± %4
Limon tuzu	40 g.± %0,05

Sultan Tipi Afyon Lokumu (Yaklaşık 50 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	35 kg.± %5
Afyon Kaymağı	10 kg. ± %5
Çöven otu	1,5 lt.± %5
İçme Suyu	25 lt. ± %5
Doğal mısır nişastası	5,3 kg.± %4
Limon tuzu	70 g.± %0,05

Sucuk Tipi Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg± %5
İçme Suyu	25 lt. ± %5
Çeşni maddesi	8 kg. ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg.± %4
Limon tuzu	40 g.± %0,05

Çeşnili Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg± %5
İçme suyu	25 lt.± %5
Çeşni maddesi	10 kg.± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg± %4
Limon tuzu	40 g.± %0,05

Şeker ve Suyun Kaynama Kazanına Dökülmesi:

Şeker karıştırma kazanına miktarınca aktarılır. Üzerine miktarınca içme suyu ilave edilir. Şeker eriyene dek karıştırılır. Bu proses aşamasında sıcaklığın oda sıcaklığında olmasına özen gösterilir.

Isıtmayla Beraber Nişasta ve Limon Tuzu İlavesi:

Şekerli suyu ısıtmaya başlama esnasında eş zamanlı olarak miktarınca doğal mısır nişastası ve limon tuzu ilave edilir. Sürekli karıştırma yapılır.

Isıl İşlem:

Lokum hamurunun pişirilmesi ustalık gerektiren önemli bir süreçtir. Isıl işlem uygulaması süre ve sıcaklık değerleri kullanılan pişirme kazanı tipine göre lokum ustası tarafından sürekli kontrol edilerek ayarlanır. Ortalama dört aşamada belirtilen (100 – 150 – 250 – 300 °C kademeli) kaynatma sıcaklığı lokum ustası tarafından lokumun istenilen kıvamı için 1,5 ila 2,5 saat boyunca kontrollü düşürülüp, yükseltilir.

Lokum ustası ısıl işlem uygulamasının son 30 ila 15 dk. içinde tercih edilen Afyon Lokumu tipine göre;

- Sultan lokumu tipi için çöven takviyesi yapılır. Çöven takviyesi lokum kitlesine beyazlık kazandırır. Belirtilen miktarınca çöven otu suyu ile şeker ayrı bir kaptaki kremaya gelene dek ortalama 5dk. çırpılır. Kıvamını alan karışım ısıl işlem uygulanan Afyon Lokumu kitlesine ilave edilir.
- Çeşnili lokum tipi için belirtilen miktarda çeşni ilave edilir.
- Sucuk tipi lokum dışında çeşnisini kitlesinde barındıran lokum cinsi için ise kütlece % 15 ila 20 oranında tercihen kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yağ veya kuru meyve şekerlemeleri, kahve, kakao, vb. Türk Gıda Kodeksine uygun yenilebilir tüm gıdalar ilave edilebilir.

Kalite Kontrol:

Kaynama devam ederken lokum ustası lokum hamurundan bir miktar lokum çubuğuna sıvar ve ortam sıcaklığındaki suyun içine bırakır. 8 ila 10 dk sonra kıvamını parmaklarıyla kontrol ederek kaynamayı sonlandırır. Parmakla bastırılan kıvamını almış Afyon Lokumu kitlesi ustanın ön gördüğü sürede yine aynı şeklini alır. Geleneksel olarak lokum kitlesinde ‘hamurun kayışlamaması / çığ kalmaması’ terimleri ile ifade edilen niteliğin bulunmaması gerekir. Bu işlem Afyon Lokum üretiminin en önemli basamaklarından biridir ki yöresel dokusundaki yumuşaklığı, cam misali şeffaflığı, esnekliği ve kayganlığı sabitler.

Pasalama:

Hazırlanmış Afyon Lokumu kitlesi 20 ila 25 kg'lık hacminde yaklaşık 30 cm. derinliğindeki ahşap pasalara dökülür. Sıcak Afyon Lokumu kitlesinin ekipmana yapışmaması için pasalamadan önce doğal mısır nişastası ile pasanın tüm yüzeyi kaplanır.

Dinlendirme:

Ahşap pasalara alınan Afyon Lokumu kitlesi 10 ila 20 dk dinlendirilir. Dinlendirme oda sıcaklığında pasaların üzeri açık bir şekilde yapılır. Dinlendirme Afyon Lokumu kitlesinin açma prosesi öncesi kıvam, sıcaklık vb. ölçütlerin eş zamanlı kontrol edildiği hassas bir ustalık basamağıdır.

Lokum Kitlesi Açma:

Afyon Lokumu kitlesi tezgâh üzerine alınır. Doğal mısır nişastası serpilerek merdane yardımıyla yaklaşık 2 m. boyunda 1 m. eninde en fazla 1 cm. kalınlığında açılır. Genellikle mermerden yapılan tezgâh, bu aşamada kitlenin soğumasında ve rahat açılmasında kullanılan önemli bir ekipmandır.

Dinlendirme:

Uygun ebatlarda ve hızlı bir şekilde açılan Afyon Lokumu kitlesi dinlendirme için genellikle mermerden yapılan tezgâhlara alınır ve 100 ila 150 dk boyunca dinlendirilir.

Bıçkılama ve Katlama:

Dinlendirme işlemi tamamlanan Afyon Lokumu kitlesi yaklaşık 30 cm. eninde şeritler şeklinde bıçkı yardımı ile kesim yapar, lokum ustası bu işlem için her hangi bir ölçme aparatı kullanmaz, göz kararı kesme işlemini tamamlar. İçeride doğru 3 kat olacak şekilde aralara uygun miktarda nişasta serpilerek katlama işlemi yapılır. Katlama esnasında aralara serpilerek doğal mısır nişastası miktarı fazla olursa kitlenin emerek katlaşmasına, az olursa yapışmasına neden olarak raf sürecindeki niteliğine kadar etkiler.

Pasalama ve Dinlendirme:

Katlanmış Afyon Lokumu kitlesinden 4 adet yan yana gelecek şekilde yaklaşık 5 cm. derinliğindeki pasalara yerleştirilir. Bu şekilde en az 24 saat boyunca +5 ila +10 °C sıcaklıkta dinlendirilir.

Ayrıca Afyon Lokum kitlesi içinde çeşni malzemesi (meyve aroması, kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, susam, haşhaş, yağ veya kuru meyve şekerlemeleri vb. yenilebilir tüm gıdalar) bulunduran Afyon Lokumu kitlesi de yaklaşık 5 cm. derinliğindeki pasalara dökülür.

Sıcak Afyon Lokumu kitlesinin ekipmana yapışmaması için pasalamadan önce doğal mısır nişastası ile pasanın tüm yüzeyi kaplanır.

Süpürme Tezgâhına Alma ve Süpürme:

Dinlenme ile muamele edilen Afyon Lokumu kitlesi hava filtrasyonlu süpürme tezgâhına alınır. Süpürme fırçası yardımıyla da katlamada serpilerek doğal mısır nişastasının tamamı kitleden ayrıştırılana kadar süpürme devam eder.

İşleme Tezgâhına Alma, Şerit Kesme:

Doğal mısır nişastasından tamamen ayrılmış Afyon Lokumu kitlesi yaklaşık 30 cm. eninde 2 m. boyunda şeritler şeklinde kesilir.

Dolgu ve Çeşni Malzemesi İlave ve Sarma:

Şerit halindeki Afyon Lokumu kitlesi tercihen kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi yer fıstığı, fındık, hindistan cevizi, yağ veya kuru meyve şekerlemeleri, kahve, kakao çikolata, Afyon Kaymağı vb. yenilebilir diğer dolgu ve çeşni malzemesinin sürülmesi veya dizilmesi ile 2 veya 3 tur (Afyon Lokumundan beklenen kalınlığa ulaşana dek yaklaşık 3,5 ila 4,5 cm. kalınlığında) rulo şeklinde sarılır. Son sarman ucu su ile hafif nemlendirilerek sarma işlemi tamamlanır.

Lokum Rulosunu Sıkıştırma:

Rulo şeklinde sarılmış Afyon Lokumu kitlesi tezgâha alınır. Bu tezgâh su ile nemlendirilir ve rulo şeklinde sarılmış Afyon Lokum kitlesi 2 ila 3 tur el ile sıkıştırmak amacıyla tezgâh üzerinde gezdirilir.

Kaplama Tezgâhına Alma, Kaplama:

Rulosu sabitlenen Afyon Lokumu kitlesi kaplama tezgâhına alınır. Üst kaplama malzemesi (rendelenmiş fıstık, fındık, hindistan cevizi vb. susam, haşhaş vb. yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi tercih edilen her türlü kaplama malzemesi ile sınıdır.

Kasalama:

Hazır hale gelen Afyon Lokumu satış noktası için 5 ila 10 cm. yüksekliğinde ki plastik kasa içine istiflenir.

Kesme:

Satışa hazır hale gelen Afyon Lokumu içinde bolca kaplama malzemesi bulunan kesim tezgâhında makas ile kesilir. Endüstriyel olarak kesim işlemi kesme makinesi ile de yapılabilir.

Paketleme ve Etiketleme:

Elde edilen lokum dökme, gramlık veya kg'lık değişik miktarlarda tartılarak, gıda güvenliği esaslarına uygun ambalaj maddeleriyle paketlenir ve etiketlenir.”

ifadesi,

“Afyon Lokumu; bileşim oranları başta olmak üzere malzemelerin eklenme sırası, pişirme tekniği, süreye ve sıcaklığa bağlı pişme kıvamı, pasalara alınması, dinlendirme süresi, açma, ikinci dinlendirme, kesme, katlama, üçüncü dinlendirme, süpürme proses basamakları özel beceri ve yöresel ustalık gerektiren bir üretim tekniğine sahiptir. Afyon Lokumu üretiminin ilk aşaması, şeker ve çözünebileceği miktardaki suyun kaynatma kazanında karıştırılarak ısıtılmasının ardından farklı kapta çözülmüş sitrik asit ve suyun kalan kısmında süspansiyon hale getirilmiş nişasta şeker çözeltisine eklenip karıştırılarak kaynatılır. Kaynatma düşükten yükseğe doğru sıcaklık uygulanarak gerçekleştirilir. 12 ila 24 saat süresince tek dinlendirme amaçlı tek tablalama yapılır.

Afyon Lokumu

- sade/aromalı,
- sultan sarma,
- sarma lokum
- çeşnili lokum/ çeşnili sultan lokum

olmak üzere 4 şekilde üretilir.

Sade / aromalı lokum: En az 1 cm x 1 cm x1 cm ebatlarında küp şeklinde içinde dolgu malzemesi içermeyen sade veya doğal aroma ve renklendiricilerle çeşitlendirilmiş lokumdur.

Sultan sarma lokum: Çapı en az 2,5 cm olan, silindirik şeklinde kesilen, çöven ekstraktı ile ağartılan şeker şurubunun sade lokum kitlesine karıştırılmasıyla elde edilen lokumdur.

Sultan lokumu soğutulup ince bir tabaka haline getirilir ve kütesinin minimum %10'u kadar tercihe göre kaymak ve kaymak gibi sürülebilir dolgu malzemeleri veya kabuksuz ceviz içi, coğrafi işaret olarak 27 sayılı ile tescilli Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdalar ilave edilerek ince silindirik şekline getirilir. Yaklaşık 2,5 cm x 2,5 cm x 2 cm ebatlarında kesilir.

Sarma lokum: Kısmen soğutulan sade lokum kitlesi ince bir tabaka haline getirilir ve kütesinin en az %12 kadarı tercihe göre kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdaların ilave edilerek ince silindirik şekline getirilen ve çapı en az 2,5 cm olacak şekilde kesilir.

Çeşnili lokum/çeşnili sultan lokum: Sade lokum kitlesi sıcak iken içerisine önceden hazırlanan çeşni maddelerinden (kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdalar) tercih edilen ilave edilerek karıştırılır ve soğuması beklenir. Soğuyan kitleden en az 1cm x1cm x1 cm ebatlarında küp şeklinde kesilir. Çifte kavrulmuş lokum ürünleri de bu kapsamdadır. Diğer çeşnili lokumlardan farkı içerisinde bulunan çeşnilerin (Antep fıstığı, fındık vb.) kavrulmuş olarak sade lokum kitlesine eklenmesidir.

Girdi kontrolünde; şeker, içme suyu, doğal mısır nişastası ve limon tuzu temin edilir. Üretilecek Afyon Lokumu tipine göre tercih edilen çöven ekstraktı, aroma verici, coğrafi işaret olarak 115 sayı ile tescilli Afyon Kaymağı, çeşni ve/veya dolgu malzemesi temini yapılır. Her üretim öncesi malzeme uygunlukları gıda güvenliği açısından kontrol edilir ve doğrulanır.

Girdi Miktar Kontrol:

Tablo 1’de belirtilen kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerde belirtilen oranlar, tüm tip lokumlarda kullanılır.

Sade/Aromalı Afyon Lokumu (Yaklaşık 35 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg ± %5
İçme suyu	25 l ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg ± %4
Limon tuzu	40 g ± %0,05
Doğal aroma	40 g ± %0,05
Renklendirici	Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun renklendirici kullanılır.

Sultan Sarma Tipi Afyon Lokumu (Yaklaşık 50 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	35 kg ± %5
Dolgu Afyon Kaymağı ise	10 kg ± %5
Dolgu kaymak ise	8 kg ± %5
Dolgu çeşni malzemesi ise	12 kg ± %5
Çöven otu	1,5 l ± %5
İçme suyu	25 l ± %5
Doğal mısır nişastası	5,3 kg ± %4
Limon tuzu	70 g ± %0,05

Sarma Tipi Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg ± %5
İçme suyu	25 l ± %5
Çeşni maddesi	8 kg ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg ± %4
Limon tuzu	40 g ± %0,05

Çeşnili/Çeşnili Sultan Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg ± %5
Çöven otu (sultan tipi için)	1,5 l ± %5
İçme suyu	25 l ± %5
Çeşni maddesi	10 kg ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg ± %4
Limon tuzu	40 g ± %0,05

Şeker ve Suyun Kaynama Kazanına Dökülmesi:

Karıştırma kazanına şeker konur, üzerine içme suyu ilave edilir. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Bu işlem, oda sıcaklığında gerçekleştirilir.

Şekerli su ısıtmaya başladığında doğal mısır nişastası ve limon tuzu ilave edilip sürekli karıştırılır.

Isıl İşlem:

Lokum hamurunun pişirilmesi ustalık gerektirir. Süre ve sıcaklık, pişirme kazanı tipine göre ayarlanır. Farklı kademelerdeki pişirme sıcaklıklarında lokum sıcaklığı en fazla 120 °C’de olmak üzere 1,5 ila 2,5 saat ısıtım uygulanır.

Üretilmekte olan Afyon Lokumunun tipine göre, ısıtım uygulamasının son 15 dakikasında:

- Sultan lokumu tipleri için çöven takviyesi yapılır. Çöven takviyesi lokum kitlesine beyazlık kazandırır. Belirtilen miktarınca çöven otu suyu ile şeker ayrı bir kapta krema kıvamına gelinceye kadar ortalama 5dk. çırpılıp ısıtım uygulanan lokum kitlesine ilave edilir.
- Çeşnili lokum tipi için çeşni ilave edilir.
- Çeşnisini kitlesinde barındıran lokum cinsi için ise kütlece %12 oranında tercihen kabuksuz ceviz içi, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yağ veya kuru meyve şekerlemeleri, kahve, kakao, vb. gıdalar ilave edilebilir.

Kalite Kontrol:

Kaynama devam ederken lokum ustası, lokum hamurundan bir miktar lokum çubuğuna sıvar ve ortam sıcaklığındaki suyun içine bırakır. 8 ila 10 dk sonra kıvamını parmaklarıyla kontrol ederek kaynamayı sonlandırır. Parmakla bastırılan kıvamını almış Afyon Lokumu kitlesi ustanın ön gördüğü sürede yine aynı şeklini alır. Geleneksel olarak lokum kitlesinde ‘hamurun kayışlamaması / çiğ kalmaması’ terimleri ile ifade edilen niteliğin bulunmaması gerekir. Hamurun kayışlamaması; elastiki yapıda olması, dokusunun ağızda yumuşak ve kaygan olarak hissedilmesi, hamurun kopmaması, damağa yapışmamasını ifade eder. Bu işlem Afyon Lokum üretiminin en önemli basamaklarından biridir. Ürünün yumuşaklığını, şeffaflığını, esnekliğini ve kayganlığını sabitler.

Pasalama:

Sıcak lokum kitlesi, yapışmaması için doğal mısır nişastası ile kaplanmış, en az 5 kg ağırlığında ve 10 cm derinliğindeki pasalara dökülür. Pasalama proses basamağının genel amacı pişirme kazanından alınan lokum kitlesini açmak için tezgaha alınmasını sağlamaktır.

Lokum Kitlesi Açma ve Dinlendirme

Afyon Lokumu kitlesi taşıma arabaları ile genellikle mermerden yapılmış tezgâhın üzerine konur. Doğal mısır nişastası serpilerek merdane ile eni ve boyu değişken ancak kalınlığı en fazla 1 cm olacak şekilde açılır.

Uygun ebatlarda ve hızlı bir şekilde açılan Afyon Lokumu kitlesi dinlendirme için genellikle mermerden yapılan tezgâhlara alınır ve lokum ustasının kontrolüne ve üreticinin makine donanımlarına bağlı olarak bir sonraki proses basamağında kullanıma uygun kıvama ve uygun duyu özelliklere gelene kadar dinlendirilir.

Bıçkılama, Katlama ve Kesme:

Sarma tipi lokumlarda katlama proses basamağı gerçekleştirilirken sarma tipi olmayan lokumlarda sadece bıçkılama yapılır. Dinlendirme işlemi tamamlanan Afyon Lokumu kitlesi yaklaşık 30 cm. eninde şeritler şeklinde bıçkı ile kesilir. İçte doğru 3 kat olacak şekilde aralara uygun miktarda doğal mısır nişastası serpilerek katlanır. Kullanılan nişasta miktarının fazla olması kitlenin katlaşmasına, az olması ise yapışmasına neden olarak ürünün özelliklerini olumsuz yönde etkiler.

Kesme ve dinlendirme işlemleri tamamlanan ürün, 45 cm uzunluğunda şeritler halinde bıçkıyla kesilir. Eş zamanlı olarak süpürme fırçası veya hava filtrasyonu olan tezgâh ile katlama sırasında lokum kitlesine serpilerek mısır nişastasının tamamı kitleden ayrıştırılır.

Dolgu ve Çeşni Malzemesi İlave ve Sarma:

Şerit halindeki Afyon Lokumu kitlesi tercihen kabuksuz ceviz içi, Antep Fıstığı, leblebi yer fıstığı, fındık, hindistan cevizi, yağ veya kuru meyve şekerlemeleri, kahve, kakao çikolata, Afyon Kaymağı vb. yenilebilir diğer dolgu ve çeşni malzemesinin sürülmesi veya dizilmesi ile 2 veya 3 tur rulo şeklinde sarılır. Son sarmanın ucu su ile hafif nemlendirilerek sarma işlemi tamamlanır.

Kaplama:

Rulosu sabitlenen Afyon Lokumu kitlesi, rendelenmiş fıstık, fındık, hindistan cevizi vb. susam, haşhaş vb. yaş veya kuru meyve şekerlemeleri vb. kaplama malzemesi ile sıvanır.

Taşıma:

Kaplama işlemi tamamlanan Afyon Lokumu, lokum tipine uygun olarak fitil veya kitle halinde taşıma ambalajlarına konur.

Kesme:

Satışa hazır hale gelen Afyon Lokumu, içinde bolca kaplama malzemesi bulunan kesim tezgâhında makas ile kesilir. Endüstriyel olarak kesim işlemi kesme makinesi ile de yapılabilir.

Paketleme ve Etiketleme:

Elde edilen lokum dökme, gramlık veya kg'lık miktarlarda tartılarak, gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenir ve etiketlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Denetimler Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde; Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Halk Sağlığı Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf Ve Sanatkârlar Odaları Birliği, Afyonkarahisar Ticaret Borsası’ndan birer üyenin katılımıyla 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetimler, yılda bir defa düzenli periyotlar halinde ve şikâyet üzerine veya gerekli durumlarda ise her zaman yapılır.”

ifadesi,

“Denetimler, Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde; Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli durumlarda ise her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Yalova Aronyası

132 sayılı ve 01.09.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 786 tescil numaralı Yalova Aronyası ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme**

“Denetimler; Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü ile Çiftlikköy Ziraat Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.”

ifadesi

“Denetimler; Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Yalova İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü ile Yalova Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

4. Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi

130 sayılı ve 01.08.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 799 tescil numaralı Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

“Gaziantep İçli Köftesi /Antep İçli Köftesi; bulgur ve kıyma ile hazırlanan harcın kavrulmuş kıyma, 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı ve ceviz içeren bir karışım ile doldurulması ile hazırlanan, yağda kızartılarak veya suda haşlanarak pişirilen, mekik şeklinde olan içli köftedir.”

ifadesi,

“Gaziantep İçli Köftesi /Antep İçli Köftesi; bulgur ve kıyma ile hazırlanan dış harcın kavrulmuş kıyma, 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı ve ceviz içeren iç harç ile doldurulması, yağda kızartılması veya suda haşlanması suretiyle pişirilen içli köftedir. Uçları kapalı olup mekik veya ince uzun silindir şeklindedir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“İç Harcı İçin Malzemeler:

- 500-750 g yağlı Kıyma

Dış Harcın ve Köftenin Yapılışı:

Geniş yayvan kap içerisinde köftelik bulgur, çekilmiş sinirsiz yağsız kıyma, ince doğranan kuru soğan, tuz ve kırmızı toz biber karıştırılır. Eller azar azar su ile ıslatılarak harç, macun kıvamını alana kadar yoğrulur. İçli köftenin dışı için hazırlanan bulgurlu karışımın kolay şekil alması ve köftenin dağılmaması için iyice yoğurulması gerekir. Yoğurma işleminin kolaylaştırılması için kıyma makinesi kullanılabilir. Kıyma makinesinden geçirilen karışım yoğurularak iyice özleştirilir. Karışım biraz toparlanınca un eklenerek yoğurmaya devam edilir. Köfteler, avuç içinde dağılmayacak kıvama gelince her seferinde eller ıslatılarak limon büyüklüğünde parçalar koparılır. Avuç içinde işaret parmağı ile köftenin içi oyulur. Daha önce hazırlanan içten, köftenin içine sığacak kadar alınıp doldurularak ağzı kapatılır. Aynı işlem için kıyma makinesi ile de gerçekleştirilebilir.

Piştirilmesi:

Gaziantep İçli Köftesinin / Antep İçli Köftesi, kızgın zeytinyağında kızartılarak ya da suda haşlanarak pişirilir. Pişirilen içli köfterler -18°C’de dondurularak saklanabilir.”

ifadesi,

“İç Harcı İçin Bileşenler:

- 500-750 g yağlı koyun kıyma

Dış Harcın ve Köftenin Yapılışı:

Geniş yayvan kap içerisinde köftelik bulgur, çekilmiş sinirsiz yağsız kıyma, ince doğranan kuru soğan, tuz ve toz kırmızıbiber konur. Eller su ile azar azar ıslatılır ve dış harç, macun kıvamını alıncaya kadar elle karıştırılarak iyice yoğrulur. Dış harcın yoğrulması, içli köftenin kolay şekil alması ve dağılmaması bakımından önemlidir. Yoğurma işlemi kıyma makinesi ile de yapılabilir. Karışım biraz toparlanınca un eklenerek yoğurmaya devam edilir. Eller her seferinde ıslatılır ve dış harçtan limon büyüklüğünde parçalar alınır, avuç içinde işaret parmağı ile içi oyulur. Köftenin içini tamamen dolduracak şekilde iç harç konup ağzı kapatılır. Aynı işlem için kıyma makinesi ile de gerçekleştirilebilir. Hazırlanan köfteler, -18°C’de dondurularak 1 yıl süre ile saklanabilir.

Piştirilmesi:

Gaziantep İçli Köftesinin / Antep İçli Köftesi, kızgın yağda kızartılarak ya da suda haşlanarak pişirilir. Pişirilen içli köfteler -18°C’de dondurularak saklanabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.