



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 205

Yayın Tarihi

15.09.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 205. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	20
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	55

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.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000103	Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize	7
2.	C2023/000265	Nuzumla Kilimi	9
3.	C2023/000313	Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırısı	14
4.	C2023/000333	Çorum Şekerlemesi	16
5.	C2024/000409	Bilecik Papaz Yahnisi	18

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1763	Ünye İzabella Üzüm Suyu	20
2.	1764	İskilip Baklavası	22
3.	1765	Sason Balı	27
4.	1766	Hatay Halavet Kebabı	31
5.	1767	Akçakoca Ekşilisi	33
6.	1768	Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı	35
7.	1769	Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı	38
8.	1770	Siirt Fıstığı	40
9.	1771	Güllübahçe Bez Bebekleri	44
10.	1772	Karapınar Koyun Yoğurdu	51
11.	1773	Elpek Bezi	53

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	138	Yamula Patlıcanı	55
2.	394	Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	56

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında 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. Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize

Başvuru No	: C2023/000103
Başvuru Tarihi	: 13.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Afyonkarahisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Karaman Mah. Albay Reşat Çiğiltepe Cad. No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon / Afyonkarahisar Palize ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon / Afyonkarahisar Palize ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize; su, buğday nişastası, ceviz içi ve toz şeker ürünleri kullanılarak üretilen geleneksel tatlıdır. Palize kelimesi farsça kökenli bir kelime olup “süzülmüş şey, jöle” anlamına gelmektedir. Soğuk olarak servis edilir ve jölemsi bir görünüme sahiptir.

Yeni doğum yapan lohusa kadınlara ziyaret için gidildiğinde anne sütüne katkı sağlayacağı düşünüldüğünden ikram amaçlı yapılır. Coğrafi sınırda nişan, kına gecesi, düğün gibi özel günler için de üretilir. Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize yanında pekmez ile birlikte servis edilir.

Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize, Afyonkarahisar ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Palize/ Afyonkarahisar Palize Bileşenleri (6 Kişilik):

- 1250 gr Su
- 100 gr buğday nişastası
- 125 gr ceviz içi
- 375 gr toz şeker
- 20 ml pekmez

Hazırlanması:

Bir tencerede suya nişasta eklenir ve çırpma teli kullanılarak çırpılır. Çırpma işlemine nişasta, su ile özümseyinceye (nişasta tanecikleri kalmayınca) kadar devam edilir. Sonrasında şeker ilave edilerek 5-7 dakika daha çırpma işlemine devam edilir. Çırpma işlemleri sonrasında kısık ateşte kıvam alınca kadar yaklaşık 15 dakika boyunca pişirilir. Pişirme işlemi bittikten sonra 5 dakika tatlı dinlendirilir. Sonrasında servis edilmek için kaselere konulur. Üzerine ceviz içi ve pekmez eklenerek soğuk şekilde servisi yapılır.

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

Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize Afyonkarahisar ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyon Palize / Afyonkarahisar Palizenin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Afyonkarahisar Belediyesinden, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümünden ve Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Afyon Palize / Afyonkarahisar Palize ibaresinin ve mahreç işareti amblemi 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. Nuzumla Kilimi

Başvuru No	: C2023/000265
Başvuru Tarihi	: 26.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Nuzumla Kilimi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilim / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Seydişehir Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Kızılcılar Mahallesi Şehit Yaşar Kocabaş Caddesi No:1 Seydişehir-KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Seydişehir ilçesi Yaylacık Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Nuzumla Kilimi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nuzumla Kilimi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nuzumla Kilimi, kirmenlerde ipe dönüştürülen ve çeşitli boylarla renklendirilen koyun yününden elde edilen çözgü ve atkı ipliklerinin dikey sarma sistemiyle çalışan ıstar tezgâhlarında zemin sergisi şeklinde dokunmasıyla üretilen bir kilimdir.

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

Nuzumla Kilimi, seccade, zemin kilimi, heybe, torba, paspas, çul gibi amaçlarla kullanılmak üzere dokunur. Çözgü ipliği olarak çift kat, atkı ipliği olarak ise tek kat olarak hazırlanan eğrilmiş ve bükülmüş yün iplik kullanılır. Nuzumla Kiliminin karakteristik saçak özelliği, saçakların uzun bırakılarak örülmesi şeklindedir. Saçak boyutları 10 - 30 cm arasında değişir. Dokuma sıklığı ortalama olarak 10 cm'de 40 çözgü ve 60 sıra şeklindedir. Dokuma boyutları; Nuzumla Kilimi dikdörtgen formudur. Kilim ebatları ende 109 - 150 cm ve boyda 157 - 207 cm arasındadır. Türk (Gördes) Düğümü ile dokunan kilimlerin sıklığı 1 desimetrede ende 16 - 17 düğüm boyda 31 - 38 düğümdür.



Şekil 1. Nuzumla Kiliminde örülmüş saçak detayı

Nuzumla Kiliminin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Nuzumla Kilimi, motiflerin düzenine göre temelde iki farklı türde üretilir. “Mihraplı” ve “Sinekli” olarak bilinen bu kilim türleri ilikli kilim, iliksiz kilim, eğri atkılı kilim, eğri atkılı konturlu kilim teknikleri kullanılarak dokunur. Nuzumla Kiliminde, kompozisyona bağlı olarak kenarlar düz renkli dokunur.

Mihraplı Nuzumla Kilimi:

Mihraplı kilimde zemin, iç içe iki mihrap nişi ile üç bölüme ayrılır. Bu bölümler sırasıyla mavi, kırmızı ve yeşil renklidir. Bu alanları, mihrap nişini oluşturan kollar birbirinden ayırır. Alt kısımda yer alan kıvrımlı kol beyaz renklidir. Kilime aklı da denilmesinin nedeni bu beyaz koldur. Bu motif “kadın kaşı” olarak da adlandırılır. Beyaz kıvrımlı kolun üst kısmına, üçüncü renge geçişi sağlayan mavi kıvrımlı kol yerleştirilmekte olup bu kola “gök kol” denir. Zeminin alt kısmında, mavi renkli alanda “arap nağışı” motifi, üzerinde ise “çakmak” motifi yer alır. Bu düzenlemenin iki yanındaki boşluklarda “kirpi” motifleri yer alır. Zeminin ikinci kısmında, kırmızı renkli alanda, mihrap nişinin her iki yanına “bıyıklı nağış” motifleri yerleştirilir. Üçüncü bölüm olan yeşil zeminli alana ise “kirpi” motifleri, boş kalan alanlara da kelebek ve kuş gibi motifler yerleştirilir. Zemin düzenlemesini, birisi geniş, ikisi dar su motifi çevreler. Birinci dar suyu zeminden “barnak” (parmak) ve yatay alanlarda “penez” motifleri ayırır. Geniş suya “elcek motifi” yerleştirilir. İkinci dar su üzerinde “barnak” motiflerinin içine yatay alanda “kirpi”, dikey alanda ise “badem” motifleri yerleştirilir. Kilimin başlangıç ve bitiş bölümünde, yatayda birbirine paralel renkli çizgili alana “pervaz”, pervazın üst kısmındaki verev hatlardan oluşan benekli görünümlü başlangıç örgüsüne ise “boncuk” denilir. Pervazın üst kısmındaki basamaklı dört yön motiflerinden oluşan düzenlemeye ise “ayak” denir.



Şekil 2. Mihraplı (Aklı) Nuzumla Kilimi örneği

Mihraplı (Aklı) Kilimin renkleri karakteristiktir. Mihrap nişlerinin beyaz ve mavi (gök) kolları, zeminin mavi, kırmızı, yeşil olmak üzere üç ayrı renkte düzenlenmesi kilimin önemli bir renk özelliğidir. Bunun yanında “barnak” ve “pervaz” motifleri, zemindeki beyaz kol ile bütün olarak her örnekte beyaz renkli dokunur. İkinci dar su da her zaman beyaz zeminlidir. Geniş suyun dikey alanında yer alan “elcek” motifi ise her örnekte siyah renkli zemine dokunur. Kilimin diğer renkleri ise somondan kırmızıya kadar çeşitli tonlardan, yeşil, mor, sarı, kahverengi, vişneçürüğü, toprak rengi tonları, devetüyü ve kremden oluşur.



Şekil 3. Mihraplı Nuzumla Kiliminde kullanılan motifler

Sinekli (Zilifli) Nuzumla Kilimi:

Coğrafi sınıra özgü motif ve kompozisyon düzeniyle dokunan diğer kilim “sinekli kilim” olarak adlandırılır. Sinekli Kilim zemininde, yörede “top” denilen, kenarları basamaklandırılmış eşkenar dörtgenler dikey ve yatay ekseninde düzgün tekrarlar halinde yerleştirilir. Bu topların dış eksenlerine “zilif” denilen yatay “S” kıvrımlar yerleştirilir. Kilime “Zilifli” de denilmesinin nedeni bu motiflerdir. Top ve zilif desenleriyle oluşturulan kompozisyona yörede “sandık” denir. “Sandık” motiflerinin merkezinde “burun eğri” denilen motif tekrar eder. Sandık motifinin boşluklarındaki alanda ise “kurdele”, “bıyıklı nağış” motifleri tekrarlanır. Bu alanlar, farklı motiflerle doldurulur. Zemini “elcek” motiflerinin yer aldığı geniş su çevreler. Zeminden bu suya geçişte, dikey kenarda “barnak”, yatay kenarda “penez” motifleri yer alır. Geniş suyun dikeyde diğer tarafında, “elçek” motiflerini “kıyı suyu” denilen kırık çizgiler tamamlar. Kilimin başlangıç ve bitiş bölümünde, yatayda birbirine paralel renkli çizgili alana “pervaz”, pervazın üst kısmındaki vevv hatlardan oluşan benekli görünümlü başlangıç örgüsüne ise “boncuk” denir.



Şekil 4. Sinekli (Zilifli Kilim)

Sinekli (Zilifli) kilimin renk düzenlemesinde karakteristik renk özelliği; “zilif” motiflerinin siyah renkli, bu motif zemininin ise beyaz renkli oluşudur. Geniş suda yer alan “elcek” motifleri ise siyah renkli zemine yerleştirilir. Bunun dışında diğer renk seçimleri dokuyucunun zevki doğrultusundaki estetik görüşüne göre değişir. Kilimlerde kırmızı, beyaz, siyah, açık kahverengi, açık sarı, somon, koyu yeşil, mor, vişneçürüğü, devetüyü, yavruağzı, lacivert renkler kullanılır.



Şekil 5. Sinekli Nuzumla Kiliminde kullanılan motifler

Üretim Metodu:

Nuzumla Kilimi, bir alt bir üst geleneksel kilim tekniği ile bir göbekli zemin ve bir bordür olmak üzere “sinekli” ve “aklı” isimleri verilen tipolojilerde üretilen kilimdir. Üretiminde kullanılan araç ve gereçler ile üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

İpliğin Hazırlanması:

Nuzumla Kilimi üretiminde koyunyününden elde edilen çözgü ve atkı iplikleri kullanılır. İplikler, koyunlardan belli dönemlerde kırılarak alınan yapağıdan yıkama, eğirme, boyama ve bükme gibi işlemler sonucu elde edilir. Çözgü ipliği olarak çift kat, atkı ipliği olarak ise tek kat olarak hazırlanan eğrilmiş ve bükülmüş yün iplik kullanılır. Nuzumla Kiliminde 3 / 4 Nm (numara metrik) incelikte çözgü ipliği ve 2 / 4 Nm incelikte atkı ipliği kullanılır. Çözgü ipliği çift kat, atkı ipliği tek kat bükülür. İlme iplikleri 2 - 2,5 Nm ölçüdedir ve ilme iplikleri çift kat kullanılır.

Boyama:

Boyama; mavi renk dışındaki renkler için kazanlar içerisinde bitki kısımlarının kaynatılmasıyla çıkan bitkisel boyalara iplik çilelerinin daldırılması şeklinde gerçekleşir. İpliklere, boyama işlemini kolaylaştırmak ve boyanın iplik üzerine sabitlenmesini sağlamak amacıyla boyanmadan önce mordanlama adı verilen işlem uygulanır. Yörede mordan maddesi olarak sütleğen bitkisi, kekik bitkisi, şap, turunc meyvesi veya limon kabuğu kullanılır. Mavi renk ise indigo veya kimyasal boya ile elde edilir ve mordanlama işlemine gerek bulunmaz.

Kahverengi tonları için ceviz meyvesi kabuğu ve süpürge otu bitkisi; kırmızı tonları için kök boya otu bitkisi; sarı renk için soğan kabuğu ve ayva dene, papatya, ıhlamur bitkileri kullanılır. Ayrıca şalba otunun toprak altında kalan ve yumru kök şeklindeki ağacı ve sarı renkli kökü ezilerek somon, toprak rengi, açık kahverengi, sütlü kahverengi, bej, açık kırmızı gibi renkler elde edilir. Yıkılarak ağartılan ve renkleri açılan yünler ise krem ve beyaz renkler için doğrudan kullanılır. Ara tonlar ise bu renkler karıştırılarak elde edilir.

Dokuma Tekniği:

İplerin, birbiriyle kenetlenme ve yüzey oluşturma sürecinde önemli bir işlevi olan tezgâhın alt merdanelerine sarılarak dokunması yöntemiyle çalışan tezgâhlara “sarma tezgâh” denir. Nuzumla Kiliminin dokunması için “ıstar” denilen sarma ağaç tezgâhlar kullanılır. Ağaçtan yapılan tezgâhların eni 2 m, boyu 2,5 - 3 m arasında değişir. İki adet yan tahta, iki adet levent, tabla, iki adet çubuk demir, köstek demiri, halkalı eğri, doğru demirler, germe işlemini

yapan gerdirmeye ipi ve burgu ağacı ıstar tezgâhların parçalarını oluşturur. Tezgâhın en belirgin özelliği gerdirmeye makinesinin olmayışıdır.

Çözümlü iplikleri tezgâh üzerine, dokumanın eninde yer alan çözgü sayısı kadar gerdirilerek geçirilir. Ağzılığın açılması için gücü örgüsü yapılı ve kilim dokuma tekniğine uygun olarak atkı atılarak başlanır. Nuzumla Kiliminde kompozisyona bağlı olarak kenarlar düz renkli dokunur. Kilimin sağ ve solda kenardan içeriye doğru 8 tane çözgüsü, çift çözgü teli alınarak (iki alt ve iki üst) dokunur. Kenarlarda 8 çözgüden sonra normal bir alt ve bir üst dokumaya geçilir. Atkı tekniği olarak kilimlerin motiflerine bağlı olarak ilikli kilim, iliksiz kilim, eğri atkılı kilim, eğri atkılı konturlu kilim teknikleri kullanılır. Bu şekilde desen tamamlanmaya kadar dokuma yapılmaya devam edilir. Her dokuma sırası, sıra bitiminde kirkitle vurularak sıkıştırılır. Kirkit; çözgü tellerine bağlanan ilme ipliklerinden bir sıra oluşturulduktan sonra atılan atkının sıkıştırılmasında kullanılan demir veya ağaçtan yapılan dişli bir alettir. Son sıra tamamlandıktan sonra kilim örgüsü yapılarak desenli kısım kapatılır. Tezgâhtan kilimin çıkarılması sırasında bitim yönündeki saçaklar uzun bırakılır. Yün ipliği özelliğine göre belirli bir kıvrım özelliği taşıyan saçaklar taranır, açılır ve örülerek kilimin uç kısmında dekoratif bir görünüm elde edilir. Saçak boyutları 10 - 30 cm arasında değişir.

Dokuma sıklığı ortalama olarak 10 cm'de 40 çözgü ve 60 sıra şeklindedir. Dokuma boyutları; Nuzumla Kilimi dikdörtgen formudur. Kilim ebatları eninde 109 - 150 cm ve boyda 157 - 207 cm arasındadır. Türk düğümü ile dokunan kilimlerin sıklığı 1 desimetrede eninde 16 - 17 düğüm boyda 31 - 38 düğümdür.

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

Nuzumla Kiliminin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nuzumla Kiliminin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- İpliklerin kök boya kullanılarak renklendirilmesi.
- Özellikle motiflerin bir araya getirilmesi ve dokuma tekniği olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Nuzumla Kilimi ibareli logonun 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. Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı

Başvuru No	: C2023/000313
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı
Ürün / Ürün Grubu	: Kısır / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı, ince bulgurun domates ve biber salçasıyla yoğrulup maydanoz, nane, taze soğan, nar ekşisi ve zeytinyağı ile harmanlanmasıyla elde edilen bir kısırıdır.

Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının yapılışında bulgurun su kullanılmadan el ile yoğrulması en önemli özelliklerinden biridir. Bu yöntem, bulgurun bileşenleri daha iyi emmesini ve ürünün kıvamının ideal olmasını sağlar. Bol miktarda kullanılan yeşillikler Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırına taze bir aroma katar. Kullanılan nar ekşisi ve zeytinyağı, Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının lezzetini zenginleştirir. Marul veya asma yaprağı ile servisinin yapılması, Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının bir diğer önemli ayırt edici özelliğidir. Kış aylarında lahana ile de tüketilmesi mümkündür.

Coğrafi sınırda Nemmuş olarak da bilinen Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı, Hatay'ın zengin mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının, coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

12-15 kişilik Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı üretimi için gerekli bileşenlere aşağıda yer verilmektedir:

- 1 kg ince bulgur
- 125 gr biber salçası
- 62 gr domates salçası
- 1 adet kuru soğan
- 8 gr fesleğen
- 6 gr kimyon
- 10 gr tuz
- 1 demet yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 demet yeşil nane
- 2 adet yeşil sarımsak
- 460 gr zeytinyağı
- 100 gr nar ekşisi
- Marul veya asma yaprağı

İslatmak için:

- 1 adet limon

Hazırlanması:

Maydanoz, nane ve soğan ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırını yemek için hazırlanan marul ve asma yaprakları da yıkanır. 1 kg ince bulgur yıkandıktan sonra geniş bir yoğurma kabına alınır. 1 adet ince doğranmış kuru soğan, tercihen coğrafi sınırdan temin edilen biber salçası ve domates salçası bulgurun

üzerine eklenir. Baharatlar da ilave edildikten sonra bulgur yoğurulur. 1 adet limon suyu bulgura ilave edilip yoğurmaya devam edilir. İyice yumuşayan bulgura tercihen coğrafi sınırdan elde edilen nar ekşisi eklenerek yoğurmaya devam edilir. Üzerine zeytinyağı, doğranmış soğan ve maydanoz ilave edilerek karıştırılır. Kış aylarında lahana ile de tüketilmesi mümkün olan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının yanına marul veya asma yaprağı koyularak servisi yapılır. Bileşenlerin miktarı damak zevkine göre ayarlanabilir.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının, coğrafi sınırın ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının üretiminde kullanılan biber salçası, domates salçası ve nar ekşisi coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından;

- Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Hatay Sarma İçi / Hatay Kısırı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Çorum Şekerlemesi

Başvuru No	: C2023/000333
Başvuru Tarihi	: 08.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Şekerlemesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çorum Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. 22 Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Şekerlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Şekerlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Şekerlemesi un, sadeyağ ve şeker kullanılarak elde edilen hamurun çeşitli şekiller verilerek süslenmesi ve fırında pişirilmesiyle elde edilen bir çeşit kurabiyedir. Çorum Şekerlemesi kalıp kullanılmadan bıçakla kesilip elle şekil verilen parçaların bir araya getirilmesiyle üretilir. Çorum Şekerlemesinin belirli bir şekli bulunmamakta birlikte üzüm salkımı, buğday başağı, lale, papatya, kalp, kare yıldız gibi şekiller en çok tercih edilenlerdir.

Çorum Şekerlemesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 kg Çorum Şekerlemesi üretimi için gerekli bileşenler:

- 325 g özel amaçlı buğday unu
- 325 g tuzsuz sadeyağ
- 400 g şeker pancarından üretilen beyaz şeker

Tuzsuz sadeyağ elde edebilmek için tuzsuz tereyağı kısık ateşte eritilir, eriyen yağın üzerinde oluşan köpükler kaşık yardımıyla alınır. Tereyağın içindeki tortular kızarmaya başlayınca ocaktan alınır. Yağ, ince bir tülbent yardımıyla süzülür. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabında yaklaşık 2 saat dinlendirilir. Dolaptan çıkarılan yağ bıçakla kesilir, kabın alt tarafında kalan su varsa dökülür ve sadeyağ elde edilir.

Şeker, havanda dövülerek ya da makineden geçirilerek ince bir toz haline getirilir. Sadeyağ yumuşayana kadar yoğrulur ve içine toz haline getirilen şeker yavaşça eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Şeker, yağ içerisinde eriyene kadar yoğurma işlemine devam edilir. Daha sonra un elenip karışıma yavaşça eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Hamur, avuçta kolayca yuvarlanacak kıvama gelince yoğurma işlemi sonlandırılır. Kıvam alan hamur, oda sıcaklığında en az iki saat dinlendirilir.

Hamurdan alınan parçalar elle yuvarlanarak uzun parçalar haline getirilir. Parçalar bıçakla kesilerek bir araya getirilip çeşitli şekiller verilerek süslenir. Çorum Şekerlemesinin belirli bir şekli bulunmamakta olup üzüm salkımı, buğday başağı, lale, papatya, kalp, kare yıldız gibi şekiller en çok kullanılanlardır. Şekil verilen parçalar tabanı yağlanmadan fırın tepsisine dizilir. Tepside bir saat kadar dinlendirildikten sonra önceden 100 °C'ye ısıtılan fırında altı üstü beyaz kalacak şekilde 40 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan Çorum Şekerlemesi oda sıcaklığına gelene kadar tepside bekletilir. Çorum Şekerlemesi servisi soğuyunca yapılır. Çorum Şekerlemesinin tavsiye edilen tüketim tarihi 3 aydır. Ağız kapalı kaplarda, doğrudan gün ışığı almaması koşuluyla oda sıcaklığında (18 - 25 °C) tazelikliğini korur.

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

Çorum Şekerlemesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Şekerlemesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çorum Belediyesi, Çorum İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hitit Üniversitesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Çorum Şekerlemesi 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. Bilecik Papaz Yahnisi

Başvuru No	: C2024/000409
Başvuru Tarihi	: 30.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Papaz Yahnisi
Ürün/Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi 2. Cad. Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Papaz Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Papaz Yahnisi; Osmanlı döneminden günümüze taşınan et ve sebzeler ile hazırlanan, tatlı ve ekşi tatların bir arada bulunduğu bir et yemeğidir.

Bilecik Papaz Yahnisi; yemeğinin bu tat özelliği hazırlamada kullanılan özellikle üzüm sirkesi ve bal kombinasyonu ile elde edilir.

Bilecik Papaz Yahnisi için etin doğru bir şekilde kıvamında yeterince pişirilmesi ve baharatların ve diğer bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Bilecik Papaz Yahnisinin üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Bilecik ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bilecik Papaz Yahnisi günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Bilecik Papaz Yahnisi için etin doğru bir şekilde hazırlanması/haşlanması, soğanların yeterince pişirilmesi, sirke, bal ve baharatların dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Bilecik Papaz Yahnisinin üretildiği; Bilecik ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bilecik Papaz Yahnisi Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1 litre su,
- 1 kg doğranmış kırmızı et (tercihen kuzu eti),
- 500 g kuru soğan ve/veya arpacık soğan,
- 300 g domates,
- 100 ml sirke,
- 50 g tereyağı,
- 50 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı,
- 50 g domates salçası ve/veya biber salçası,
- 50 g bal,
- 20 g sarımsak,
- 10 g tuz,
- 5 g yenibahar,
- 5 g karabiber,
- 3 adet defne yaprağı.

Bilecik Papaz Yahnisi Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere/kap içerisine tereyağı, sıvı yağ ile doğranmış kırmızı et konur ve yeterince kavurulur. Sonrasında üzerine doğranmış soğanlar eklenerek kavurulur. Daha sonra bütün halde arpacık soğan ve sarımsaklar da tencereye konularak yeterince kavurulur. Hazırlanan karışıma salça rendelenmiş/doğranmış domates, sirke, bal, baharat, tuz ve sıcak su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır.

Bilecik Papaz Yahnisi ortalama 45 dakika pişirme ile servise hazır hale gelir. Bu süreçte etler yumuşar ve diğer bileşenler ile uyumlu bir lezzet ve kıvama gelir. Yemeğin pişirilmesi sırasında ara sıra kontrol edilerek su miktarı gerekirse artırılır.

Bilecik Papaz Yahnisinde etin doğru bir şekilde kavurulması, soğanların yeterince pişirilmesi, sirke, bal ve baharatların dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları için ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Servis:

Sıcak olarak servis tabağına alınan Bilecik Papaz Yahnisinin isteğe bağlı olarak yanında pilav, ekmek, pide vb. ile servisi yapılır.

Ayrıca Bilecik Papaz Yahnisinin servisi sırasında süsleme amaçlı tercihen üzerine maydanoz, domates, soğan, kırmızı kapa biber, nane, pul kırmızı biber konulabilir.

Bilecik Papaz Yahnisinin, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bilecik ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Bilecik Papaz Yahnisinin; Bilecik ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Bilecik Papaz Yahnisinin tüm üretim aşamaları, Bilecik ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl 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 Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Bilecik Papaz Yahnisinin üretiminde kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Bilecik Papaz Yahnisi üretim metodunun uygunluğu,
- Bilecik Papaz Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

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. Ünye İzabella Üzüm Suyu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1763
Tescil Tarihi	: 27.08.2025
Başvuru No	: C2022/000263
Başvuru Tarihi	: 18.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ünye İzabella Üzüm Suyu
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm suyu / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ünye Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kaledere Mah. Belediye Cad. No:3 Ünye ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili Ünye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ünye İzabella Üzüm Suyu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ünye İzabella Üzüm Suyu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ünye İzabella Üzüm Suyu; *Vitis labrusca* L. türü İzabella üzümünden geleneksel yöntemle üretilen üzüm suyudur. Coğrafi sınırda İzabella üzümü, kokulu kara üzüm olarak da bilinir. Ünye İzabella Üzüm Suyunun üretiminde renk ve aroma veren herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

Ünye ilçesinde Karadeniz iklimi etkilidir. Her mevsim yağış almasından dolayı, bulutlu gün sayısı ile yıllık yağış miktarı fazladır. Kıyıdan itibaren yükselen dağlar, Karadeniz üzerinden gelen nemli hava kütlelerinin dağların denize bakan yamaçlarında yağış bırakmalarına, iç kısımlara da kuru olarak geçmelerine neden olur. Buna bağlı olarak, yağış miktarı güneye gidildikçe azalır ve Karadeniz iklimi yerini karasal iklime bırakır. İç kesimlerde günlük ve yıllık sıcaklık farkları kıyıya nazaran daha fazladır. Coğrafi sınırda her mevsim etkili, soğuk karakterli poyraz kuzeydoğudan, karayel ise kuzeybatıdan yer yer şiddetli olarak eser. Toprak özellikleri bakımından gri kahverengi podzolik, kahverengi orman ve alüvyal topraklar yaygınlık gösterir. Yerleşme alanının da içinde yer aldığı saha akarsular tarafından taşınmış olan alüvyon malzemenin üzerine kuruludur. İklim ve toprağın etkisiyle coğrafi sınırda yetişen İzabella üzümü tamamen doğal ortamda müdahale edilmeden yani bağ, budama, ilaçlama, gübreleme yapmadan ağaçlara saran üzümlerin toplanması ile elde edilir.

Ünye İzabella Üzüm Suyunun bazı kimyasal özellikleri

Özellikler	En az	En çok
Enerji ve besin değeri (kcal/L)	65,00	85,00
Karbonhidrat %	17,00	20,00
Yağ %	0,001	0,005
Ham kül %	0,20	0,40
Potasyum (K) (mg/L)	1300,00	1400,00
Kalsiyum (Ca) (mg/L)	12,00	150,00
Nem/Rutubet %	70,00	80,00
Toplam şeker %	12,50	16,00
Briks	15,00	20,00
pH	2,0	4,50
Toplam asidite	3,00	5,50

Ünye İzabella Üzüm Suyunun geçmişi uzun yıllara dayanır. Ünye ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Ünye İzabella Üzüm Suyunun üretiminde katkı maddesi kullanılmaz. Üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Coğrafi sınırdaki doğal olarak yetişen İzabella üzümeleri toplanıp yaprak ve çürük meyve ayıklaması yapılır. Ayıklama işleminden sonra üzümler tek tek salkımdan koparılıp daneler büyük kovalara koyulur, kovalarda klorsuz su ile ön yıkama yapılır. Ön yıkama işleminden sonra makine kullanılmadan el ile sıkılarak üzümün suyu çıkarılır. Geri kalan posalar bir çuvala koyulur ve süzülmesi sağlanır. Arta kalan posalar hayvan yemi veya gübre olarak kullanılır. Süzülen üzüm suları tülbentten geçirilerek çekirdek ve diğer kalıntılardan ayrılır. Süzülen üzüm suyu, gıda ile temasa uygun bakır tencerelerde yoğun odun ateşinde köpürünceye kadar yaklaşık üç saat kaynatıldıktan sonra köpük süzgeç ile alınır. Köpüklenme bitene kadar yüksek ateşte kaynatma işlemine devam edilir. Köpüklenme bitince düşük ateşte kaynatmaya devam edilir. Üzüm suyu tam olarak rengini, kokusunu ve kıvamını aldıktan sonra yarım saat dinlenmeye bırakılır. Üzüm suyu sıcakken cam kavanozlara doldurulup kapakları kapatılarak vakumlanması sağlanır. Kavanozlar soğuduktan sonra ters çevrilip kontrolleri yapılır. Kapağı açılan kavanozlar var ise ayrılır. Kavanozlar son olarak etiketlenip piyasaya arz edilir. Raf ömrü 2 yıldır.

Ünye İzabella Üzüm Suyu yoğun kıvamda olduğu için, su katılıp seyreltilerek tüketilebilir.

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

Ünye İzabella Üzüm Suyunun geçmişi uzun yıllara dayanır. Ünye ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ünye Belediyesinin koordinasyonunda, Ünye Belediyesi ile Ünye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişinin katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde coğrafi sınırdaki yetişen İzabella üzümünün kullanılmasını, üretim metoduna uygunluğunu ve Ünye İzabella Üzüm Suyu ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

2. İskilip Baklavası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1764
Tescil Tarihi	: 28.08.2025
Başvuru No	: C2023/000043
Başvuru Tarihi	: 03.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: İskilip Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İskilip Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenicami Mahallesi Çorum 1. Sokak No: 2/4 19400 İskilip ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili İskilip ilçesi
Kullanım Biçimi	: İskilip Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İskilip Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İskilip Baklavası; buğday unu, ayçiçek yağı, üzüm sirkesi, yumurta ve tuzla hazırlanan hamurun, nişasta kullanılarak ince yufkalar halinde açılması, yufkaların arasına ceviz içi eklenmesi, çeşidine uygun olarak şekillendirilmesi, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek pişirilmesi ve ardından şerbet eklenmesiyle Çorum ilinin İskilip ilçesinde üretilen baklavadır. Gül, döşeme, şıkırdım, gazete ve bülbülyuvası olmak üzere beş farklı çeşidi bulunur.

- Gül: Üçgen kesilen yufkalar, uzun kenarından katlanarak şerit haline getirilir. Ceviz eklendikten sonra yuvarlanarak gül formu verilir. Yüksekliği 4 cm'yi geçmemelidir.
- Döşeme: İnce açılmış yufkalar üst üste yerleştirilerek aralarına ceviz serpilir ve bıçakla dilimlendikten sonra pişirilir.
- Gazete: Yufkalar iki oklavaya sarılıp ortadan sıkıştırılarak belirgin şekilde kırıştırılır, ardından açılıp ikili olarak üst üste yerleştirilir. Ceviz eklenerek rulo şeklinde sarılır ve dilimlenerek tepsiye dizilir.
- Şıkırdım: Üçgen kesilen yufkalar, ceviz ile doldurulup dikdörtgen hale getirildikten sonra oklavaya sarılıp sıkıştırılarak hazırlanır.
- Bülbülyuvası: Şıkırdım ile benzer şekilde hazırlanır; ancak daha kısa ve ince bir oklava kullanılarak şekillendirilir. Yuvarlak hale getirildikten sonra ortasına ceviz eklenir.

İskilip Baklavasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. İskilip ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

İskilip Baklavasının bileşenleri:

Hamur yapımı için:

- 250 gram buğday unu (baklavalık)
- 48 gram ayçiçek yağı
- 34 gram üzüm sirkesi
- 2 adet orta boy yumurta
- 1 gram tuz

Hamuru açmak için:

- 1000 gram ev nişastası (buğday)

İçi için:

- 250 gram dövülmüş ceviz

Şerbeti için:

- 500 gram şeker
- 500 ml su
- 3 damla limon suyu

Üzeri için:

- 250 gram tereyağı

İskilip Baklavasının hazırlanması:

Ev nişastasının hazırlanması: Buğdaylar, yabancı maddelerden ayrılması için elekten geçirilir. 10 kg (1 mucur) buğday, kaplara konulup üzerini kaplayacak kadar su eklenerek ısıtılır. Buğdaylar 4-5 gün boyunca suda bekletilir. Bu süre zarfında, buğdayın kokusunun gitmesi için 1 defaya mahsus olmak üzere ikinci veya üçüncü günde suyu değiştirilir. Islanan buğdaylar süre sonunda çuvallara konularak ezilir. Ezme işlemi sırasında çıkan beyaz sıvı süzülüp başka kaba aktarılır ve 2 gün güneşte bekletilir. Ardından tekrar elekten geçirilir ve temiz örtülere serilerek 10-15 gün boyunca tamamen kuruması için bekletilir. Nişasta, bu işlemten sonra tüketime hazır hale gelir.

Hamurun hazırlanması: Tüm malzemeler derin bir kaptan yoğrulur. Hazırlanan hamur, 35 gramlık bezelere ayrılır. Her beze, yaklaşık 15 cm çapında olacak şekilde oklava ile açılır ve yapışmamaları için aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Dizilen bezeler, poşete yerleştirilip ağzı kapatılarak 2 saat oda sıcaklığında dinlendirilir. Dinlenme süresinin ardından bezeler nişastayla ince bir şekilde açılır. Açılan yufkalar, temiz bir örtü üzerine serilir; önce ayrı ayrı 1-2 dakika bekletilir, ardından üst üste istiflenir.

Gül çeşidinin hazırlanması: Gül şekli elde etmek için, ince açılmış her bir yufka üçgen şeklinde 7 eşit parçaya bölünür. Her bir üçgen parça, yufkanın geniş kenarından başlayarak uç kısmına doğru katlanır. Katlama işlemi sırasında üçgenin kenarları ortada üst üste gelecek şekilde düzenlenir. Aralarına ceviz içi eklendikten sonra ikiye katlanır ve ardından uçtan başlayıp tekrar katlanarak gül şekli oluşturulur. İskilip Baklavasının yüksekliği 4 cm'yi geçmemelidir. Tepsilere dizilen baklavaların üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve 180 °C'de 30-40 dakika pişirilir.



Şekil 1. İskilip Baklavası gül çeşidi

Döşeme çeşidinin hazırlanması: Döşeme işlemi, farklı boyuttaki yuvarlak tepsilerde uygulanabilir ve yalnızca kullanılan yufka sayısında değişiklik gösterir. Tepsinin yuvarlak olması gereklidir. Tepsi büyüdükçe yufka sayısı artar; genellikle 6, 10, 20, 25, 50, 55 gibi adetlerde hazırlanır. Yufkalar, tepsi boyutuna göre kesilerek ya da bütün formda kullanılarak tepsilere serilir. Seçilen tepsi için döşeme yapılırken, açılan yufkanın tam ortasına gelecek şekilde tepsi yerleştirilir. Yufka, tepsinin alt kısmı baz alınarak yuvarlak şekilde kesilir. Kenarda kalan hamur

parçaları dört ila beş eşit parçaya bölünerek tepsiye serilir. Yuvarlak kesilen yufkalar, en alta ve en üste denk gelecek şekilde, aralara konularak kullanılır. Her dört ila beş yufkada bir ceviz serpilerek katmanlar tamamlanır. Tüm döşeme işlemi bitirildikten sonra, pişirme öncesinde tatlı dilimlenir ve üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 150 °C fırında yaklaşık 60 dakika pişirilir. Aşağıdaki şekilde altı adet yufka kullanılarak üretilen döşeme çeşidine yer verilmiştir.



Şekil 2. İskilip Baklavası döşeme çeşidi

Gazete çeşidinin hazırlanması: Açılan yufkalar, iki oklavaya sarılır. Oklavaların iki ucundan hafifçe tutularak ortasına doğru sıkıştırılır ve kırıştırma işlemi yapılır. Daha sonra oklavalarından biri dikkatlice çıkarılır. Kırışan yufka, temiz bir kâğıdın üzerine kırışıklığı bozulmadan yavaşça serilerek açılır. Kırıştırılan yufkalar şeklini koruması için, 3-4 dakika kâğıt üzerinde bekletilir. Bekleme süresi tamamlandıktan sonra, altındaki kâğıtla birlikte yufka dikkatlice bir tablaya alınır. Kırışık haldeki iki yufka üst üste yerleştirilir. Yufkanın kenarlarının yuvarlak kısımları kesilerek yufkanın içine eklenir. İçine ceviz serpildikten sonra altındaki kâğıt kullanılarak rulo şeklinde sarılır. Sarılan yufkalar bıçakla dilimlenerek tepsiye yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 150 °C fırında yaklaşık 60 dakika pişirilir.





Şekil 3. İskilip Baklavası gazete çeşidi

Sıkırdım çeşidinin hazırlanması: İnce açılan yufkalar, büyüklüklerine göre dört ya da beş üçgen parçaya kesilir. Elde edilen her üçgenin üzerine ceviz serpilir. Daha sonra üçgenin iki kenarı içe doğru katlanır ve sivri uç da yine içe doğru katlanarak dikdörtgen bir şekil elde edilir. Katlanan yufkalar, 60 cm uzunluğunda ve 8,5 cm çapında bir oklavaya sarılır. Oklavanın iki ucundan hafifçe sıkıştırılarak kırıştırma işlemi uygulanır. Ardından oklava dikkatlice çıkarılır ve şekillenen yufkalar tepsiye yerleştirilir. Tüm tepsi bu şekilde tamamlandıktan sonra, üzerlerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 150 °C fırında yaklaşık 60 dakika pişirilir.



Şekil 4. İskilip Baklavası sıkırdım çeşidi

Bülbülyuvası çeşidinin hazırlanması: Bu yöntem, sıkırdım yöntemiyle benzerdir; tek fark kullanılan oklavanın ölçüleridir. Bu yöntemde, 40 cm uzunluğunda ve 4 cm çapında bir oklava kullanılır. İnce açılan yufkalar, büyüklüklerine göre dört ya da beş üçgen parçaya kesilir. Elde edilen her üçgenin üzerine ceviz serpilir. Üçgenin iki kenarı ve sivri ucu içe doğru katlanarak şekillendirilir. Katlanan yufkalar oklavaya sarılır ve iki ucundan hafifçe sıkıştırılarak kırıştırma işlemi uygulanır. Oklava dikkatlice çıkarıldıktan sonra, yufkalar yuvarlak hale getirilir. Ortalarına tekrar ceviz eklenerek tepsiye dizilir. Tüm tepsi bu şekilde tamamlandıktan sonra, üzerlerine eritilmiş

tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 150 °C fırında yaklaşık 60 dakika pişirilir. Yapım aşamalarına ait görseller aşağıda yer almaktadır.



Şekil 5. İskilip Baklavası bülbülyuvası çeşidi

Serbetin hazırlanması: Şeker ve su, derin bir tencereye alınarak kaynatılır. 30-35 dakika boyunca kaynadıktan sonra yoğunlaşan şerbete limon suyu eklenir ve 5 dakika daha ocakta bekletilir. Ardından ocaktan alınarak dinlenmeye bırakılır.

İskilip Baklavasının şerbetlenmesi ve servisi: Ocaktan alınan şerbet, ilk sıcaklığının geçmesi için 5-6 dakika boyunca kepçe ile havalandırılır. Ilık şerbet, soğuk İskilip Baklavasının üzerine dökülür. Şerbet, tatlıyla buluşup tamamen soğuduktan sonra servise hazır hale gelir.

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

İskilip Baklavasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. İskilip ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İskilip Baklavasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İskilip Belediyesinin koordinatörlüğünde, İskilip Belediyesi ile İskilip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 2 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. 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
- Ürünün iç harcında ceviz kullanılması
- Üretim metoduna uygunluk
- Ürün şeklinin uygunluğu
- İskilip Baklavası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Sason Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 20.03.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1765
Tescil Tarihi	: 01.09.2025
Başvuru No	: C2024/000114
Başvuru Tarihi	: 20.03.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Sason Balı
Ürün/Ürün Grubu	: Çiçek balı/Balı
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Sason Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yaylatepe Mah. Cumhuriyet Cad. Sason BATMAN
Coğrafi Sınır	: Batman ili
Kullanım Biçimi	: Sason Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sason Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sason Balı, Batman ili sınırları içerisinde özellikle zengin bitki florasına sahip Sason ilçesi, Mereto Dağı ve çevresindeki bitki örtüsünde yetişen çiçekli bitkilerden salımlanan nektarların, bal arıları tarafından toplanmasıyla üretilen multifloral bir çiçek balıdır.

Sason Balı; kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye sunulur.

Sason Balının üretimi yüzyıllar öncesine dayanır. Sason Balı; arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Sason ilçesi ile özdeşleşen ve bilinen bir balıdır.

Sason Balı üretiminde genel itibarıyla Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve melezi arı ırkları kullanılır. Bu arılar; ideal dil yapısı ve morfolojik özellikleri sayesinde derin tüplü çiçeklerden kolaylıkla nektar toplama yeteneğine sahiptir. Arılar tarafından peteklerin üzeri iç bükey bir şekilde sırandığı için bu durum özellikle petekli balın koyu renkte görünmesine katkı sağlar.

Batman ilinde arıcılık faaliyetlerinin yapıldığı alanlar; Akdeniz iklimi ile karasal iklimi arasında bir geçiş iklimi özelliğine sahip, kışları soğuk, yazları nispeten serin, genel itibarıyla yağışlı bir coğrafi konumdadır.

Batman ilinde arıcılık faaliyetlerinin yapıldığı alanlar nispeten engebeli bir topografyaya sahiptir. Çok kısa mesafelerde ekolojik faktörlerin farklılaşması, kısa mesafelerde değişen yükselti ve yer şekilleri, iklim özelliklerinde ve bitki florasında çeşitliliğe yol açar. Bu durum yaz döneminin nispeten serin geçmesine ve çiçeklenme süresinin uzamasına yardımcı olur.

Batman ili ve başta Sason ilçesinin coğrafi yapısı ve konumu, arıcılık faaliyetleri için Mayıs ayından Ekim ayına kadar kullanılabilecek konaklama sahalarının oluşmasını sağlar. Arıcılık için en ideal alanlar yüksek rakımlı yaylalardır. Arıcılık faaliyetlerinin yapıldığı alanlarda yıllık yağış miktarı ve güneşli geçen gün sayısının fazla olması bitki florasının çeşitliliğini zengin kılar. Bu durum bal arıları için potansiyel polen ve nektar kaynağını sağlar. Ormanlık alanlardaki hâkim bitki florasını başlıca meşe, kavak, çınar, ceviz, söğüt ağaçları oluşturur. Step vb. alanlarda bulunabilecek bitki florasını ise genellikle geven, alıç, akasya, üçgül, hardal, kekik, karagöz, süpürge otu, sütleğen otu, ballıbaba, tütsü, dededenkeni, topuz diken ve çakır diken şeklidir.

Sason Balına konu arıcılık faaliyetlerindeki başlıca bitki florası ve ortalama çiçeklenme dönemlerine ilişkin zaman aralıklarına aşağıda yer verilmektedir:

Tablo.1- Sason Balının Elde Edildiği Başlıca Bitki Florası ve Ortalama Çiçeklenme Dönemleri

Majör (Yaygın) Bitki Adı	Çiçeklenme Başlangıç Tarihi	Çiçeklenme Bitiş Tarihi
Alıç, Akasya	20 Nisan	5 Mayıs
Üçgül	25 Nisan	15 Mayıs
Hardal	20 Nisan	20 Mayıs
Ballı Baba, Devedikeni, Topuz Dikeni, Çakır Dikeni	20 Haziran	20 Temmuz
Geven, Kekik	1 Temmuz	1 Ağustos
Sütlegən otu	1 Ağustos	1 Eylül
Süprüge otu	20 Temmuz	1 Eylül
Karagöz	1 Mayıs	1 Haziran

Yukarıda sayılan bitki florası sayesinde Sason Balı; sarı-amber renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği bitki florasına özgü tat ve kokuya sahip, tatlı, kıvamu viskoz ve akışkan yapıda olan bir çiçek balıdır. Tüketildiğinde ağızda ve genizde acımsı tat hissi oluşturmaz. Uygun muhafaza ve depolama koşullarında; kısmen veya geç kristalize olur.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Sason Balının sağlandığı başlıca yaygın bitki florası/botanik kaynağı; Asteraceae, Fabaceae, Euphorbiaceae, Lamiaceae ve Liliaceae familyalarından oluşur. Bu familyalara ait toplam polen oranı Sason Balında en az % 45’dir.

Sason Balında botanik kaynak olarak sekonder ve minör polenler ise; Apiaceae, Boraginaceae, Rosaceae, Campanulaceae, Hypericaceae, Orchidaceae, Papaveraceae familyalarına ait türlerden oluşur.

Uygun iklim ve yetiştiricilik koşullarında Sason Balında prolin miktarı 800 mg/kg’nin üzerine çıkabilmektedir.

Üretim Metodu:

Sason Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatında yer alan; süzme çiçek balı ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Sason Balı üretimi, Sason ilçesi ve çevresindeki genel itibarıyla yüksek rakımlı alanlara kovanlar yerleştirilmek suretiyle gerçekleştirilir.

Arıcılık faaliyetleri genellikle sabit arıcılık şeklinde yürütülür. Arı yetiştiricileri sahip oldukları bilgi birikimini ve pratik arıcılık uygulamalarını kuşaktan kuşağa aktararak bu bilgilerin devamlılığını sağlar.

Sason Balı Üretim Aşamaları:

Kışlatma: Açık alanlarda ve kapalı alanlarda kışlatma olmak üzere iki şekilde kışlatma yapılır:

- 1- Açık alanda kışlatma yönteminin kullanıldığı durumda kovanlar, doğal şartlara/açık alanlara bırakılır. Birçok arı yetiştiricisi, zayıf popülasyonlarla kışa girmeye bağlı riskleri azaltmak için açık alanlarda kışlatmayı tercih eder. Kış aylarında Batman il merkezi, Hasankeyf, Beşiri ve Kozluk ilçeleri kışlatma için nispeten sıcaklığın daha yüksek olduğu Batman ilinin en ideal coğrafi alanlarıdır. Bu nedenle arı yetiştiricileri genellikle bu alanlarda kışlatma yapmayı tercih eder. Kışlatma için uygun havalandırma koşullarının sağlanması, tabandaki polen tuzağının açık bırakılması ve kovan için etkili bir nem ve ısı izolasyonunun sağlanması önem arz eder.
- 2- Kapalı alanlarda kışlatma durumunda ise arı yetiştiricileri, arılarını kışlatmak için nem, ısı ve ışık bakımından iyi izole edilmiş özel kapalı alanları kullanır. Bu kışlatma alanlarında hava akımı ve ışıklandırma olmamalıdır. Kışlatma odalarının, beton, kerpiç vb. sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyen malzemelerden yapılması; kışlatma için karanlık, sessiz ve havalandırılabilir bir ortama olanak sağlar. Ayrıca bu odaların içinde suyun donmayacağı ve iç sıcaklığının 4-8 °C aralığında olacağı şekilde tasarlanması uygun olur. İklim ve hava şartlarına bağlı olarak oda sıcaklığının artması durumlarına karşı odaya yeni hava girecek şekilde ortamın serinletilmesi uygun olur. Böylelikle ortamın havalandırılması ve nem seviyesinin kontrol altında tutulması sağlanır. Kışlatma odasının, gürültü ve titreşimlerden

etkilenmemesi, sıcaklık durumunun ise düzenli aralıklarla kontrol edilmesi uygun olur. Bal arıları genellikle kasım ayında kışlatmaya alınır. Kovanlar, duvarlara fazla yaklaşmayacak şekilde, zeminden ortalama 20 cm yükseklikteki raf vb. üzerine yerleştirilir. Üst üste en fazla üç sıra kovan konulması tavsiye edilir. Kovanlar dizilirken güçlü koloniler en altta zayıf koloniler ise ortada olacak şekilde sıralama yapılır. Bunun nedeni zayıf kolonilerin soğuğa karşı daha hassas olmasıdır. Ayrıca kovan tabanında nem nedeniyle su birikmemesi için kovanların hafif eğimli olacak şekilde yerleştirilmesi uygun olur.

Bakım ve Besleme İşlemleri: Sonbahar bakımı sırasında kovanlarda biriken propolis kovan içerisindeki sıcaklık dengesinin sağlanmasına yardımcı olduğu için temizlenmez. Propolis temizliği, arıların doğaya çıktığı bahar aylarında yapılır. Bu dönemde kovanların içi detaylı bir şekilde temizlenir ve uygun olmayan petekler yenileri ile değiştirilir.

İlkbaharda havaların ısınmasıyla birlikte arıların bakım ve besleme işlemleri başlar. Arıların ilkbaharda arılar için hazırlanan kek ve şekerli şurup verilerek beslenmesi, güçlenmesi sağlanır. Genellikle mart ayında ağaçların/bitkilerin çiçeklenmeye başlaması ile birlikte başlayan bakım ve beslemeye; mayıs ayının ortalarına kadar devam edilerek arılar üretim sezonuna hazırlanmış olur.

Arı yetiştiricileri ilkbahar faaliyetlerine mart ayında başlar. Bu dönemde arı ve kovan kontrolleri yapılır. Kovadaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı, kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovan dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan malzemeler/kısımlar var ise değiştirilir. Arı yetiştiricileri, kovanlarını ilkbaharda özellikle nektar veriminin iyi olduğu bölgelerde/alanlarda konaklatmayı tercih ederler. Konaklama yerlerinin seçiminde kovanların yerleştirildikleri çevre şartlarının ve kovanlar arası mesafelerin uygunluğuna dikkat edilir. Kovanlar bu alanlarda ikinci bal hasadının yapıldığı zamana kadar kalır ve sonrasında kolonileri ile birlikte kışlatma yapılacakları sabit alanlarına geri bırakılır.

Bal hasadında, arıların kışın beslenmesi ve bu ayları rahat geçirmesi için, genellikle arılı çerçeve sayısının iki katı miktarda bal bırakılır. Ayrıca hava şartlarına bağlı olarak kış mevsiminin uzaması ihtimaline karşı tedbir olarak sonbahar beslemesi yapılması ve genellikle besleme faaliyetlerinin akşamüzeri saatlerinde gerçekleştirilmesi tavsiye edilir. Besleme için genellikle Sason Balının hasadından kalan ballar kullanılır.

Arıların nektar ve polen toplamaya başladığı zaman ve sonrasında destek beslemesi yapılmaz. Arıcılık faaliyetlerinde, arılar polen ve nektar toplamaya başladığında veteriner ilaçları vb. herhangi bir kimyasal uygulanmaz. Nektar ve polen toplama süresince arı kovanlarının önüne, uygun şekilde temiz su konularak arıların su ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olunur.

Zararlı Mücadelesi: Arılarda oluşabilecek hastalık ve zararlılara karşı ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bu ilaçların kullanımında ilgili prospektüslere uyulur.

Bal Akım Dönemi, Hasat ve Süzme İşlemleri: Sason Balı üretimi; genellikle mart-nisan ayları itibariyle çiçeklenmeye başlayan bitki florasındaki çiçek özlerinin/nektarların arılar tarafından toplanması ile gerçekleşir. En iyi nektar akışı ve dolayısıyla üretim sezonu haziran-temmuz aylarında başlar. Yapılan arıcılık faaliyetleri genellikle uygun tahta, plastik ya da taşımacılığı kolay malzemelerden üretilen langstroth tipi standart kovanlar kullanılarak gerçekleştirilir.

İklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak Sason Balı hasadı kovanlarda ağustos ayının sonu ve eylül ayının başında, kara kovanlarda ise eylül ayı sonu ve ekim ayının başlangıcında yapılır. Bal hasadı belirgin olarak balların arılar tarafından sırlanmasından sonra yapılır. Peteklerin en az üçte ikisinin ya da tamamının sırlanmış olması istenir. Çünkü balların sırlanmasından önce yapılan hasat işlemi, nem oranının yeterince düşürülemediğinden dolayı balın bozulmasına neden olur. Hasatta soğuk hava şartlarının olduğu günler, balın petekten ayrılması zor olduğu için tercih edilmez. Hasat edilen bal, kovanın ballık kısmından alınır, kuluçkalık bölümünden alınmaz.

Elde edilen balın neminin düşmesi, balın dinlendirilmesi, olgunlaştırılması ve sırlanması (arıların petek gözlerini kapatma işlemi) amacıyla kovanlar ağustos ayının başlarına kadar dinlenmeye bırakılır. Arılar ballarını olgunlaştırdıkları petekleri, çerçevenin üst çitasından başlayarak aşağı doğru sırlarlar. Eğer ballı bir peteğin en az 2/3'si bal dolu gözlerle sırlanmışsa petek balının olgunlaştığı ve balın hasat edilmeye hazır olduğu kabul edilir.

Hasat yapıldıktan sonra en kısa sürede sağım kolaylığı için süzme işlemine geçilir. Süzme işlemi; balın akıcılığını kaybetmemesi, hastalık ve zararlı etmenlere meydan vermemek için en kısa sürede yapılması gerekir. Bal hasadının arıların daha sakın olarak kabul edildikleri sabahın erken saatlerinde yapılması tavsiye edilir. Kovana genellikle duman verilip sonrasında kovan açılır. Ballıktaki sırlı petekli çerçevelerin arıları alt kata indirilir ya da silkelenerek toplanır.

Süzme için ayrılan çerçeveli balların sırları; sır tarağı veya elektrikli bıçaklar kullanılarak alınır. Daha sonra elle veya santrifüj özelliğine sahip bal süzme makinelerine yerleştirilerek petekli balların süzme işlemi yapılır.

Süzülen ballar gıda işletmecileri tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklara alınan ballar birkaç gün gün süreyle dinlendirilir. Böylelikle parçacık, kabarcık vb. istenilmeyen unsurların çöküp balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballarda bulunabilecek parçacık, kabarcık vb. ayrıştırılması için ayrıca ince eleklerden geçirilerek balın süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Sason Balı; ambalajlama/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru ortamlarda, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Sason Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi için serin ve güneş görmeyen ortamlarda depolanır ve muhafaza edilir.

Piyasaya Arz: Sason Balı; Türk Gıda Kodeksine uygunluğu kontrol edildikten sonra süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde, gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Sason Balı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Sason Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Sason Kaymakamlığı ile Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Sason Balı ile ilgili arı yetiştiricileri ve gıda işletmecileri; Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki örtüsünün çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması için Sason İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur.

Denetim merci tarafından Sason Balında aşağıdaki hususlar denetlenir:

- Sason Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama koşullarının uygunluğu,
- Sason Balının piyasaya arzının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, Sason Balından tekniğine uygun olarak bal numunesi alınması ve analiz edilmesi sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Sason Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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

4. Hatay Halavet Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1766
Tescil Tarihi	: 01.09.2025
Başvuru No	: C2024/000364
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Halavet Kebabı
Ürün/Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Halavet Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Halavet Kebabı; sakatat, tuz, baharat, kırmızı kapy biber ve soğan kullanılarak pişirilmesiyle hazırlanan Hatay iline özgü bir sakatat yemeğidir.

Hatay Halavet Kebabı; Hatay ilinde “halavet” olarak adlandırılan fakat ülkemizde daha çok “uykuluk” olarak bilinen kasaplık hayvanların göğüs kafesinin üst kısmında bulunan özellikle timüs ve pankreas bölgelerindeki sakatatlar kullanılarak hazırlanır. Bu sebeple sakatat ile hazırlanan bu yemeğin Hatay Halavet Kebabı şeklinde adlandırılarak günümüze kadar geldiği bilinir.

Hatay Halavet Kebabının yapımında sadece koyun/kuzulardan elde edilen halavetler kullanılır. Her kuzu/koyundan az miktarda uykuluk elde edilebildiği için bu sakatatlar değerli ve nadir bulunan bir ürün olarak Hatay Halavet Kebabının hazırlanmasında kullanılır.

Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Hatay Halavet Kebabı, günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra; misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival gibi özel günlerde de hazırlanır ve ikram edilir.

Hatay Halavet Kebabı hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile Hatay Halavet Kebabının üretilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Halavet Kebabının üretildiği; Hatay ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Halavet Kebabı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (1 Porsiyon):

- 250 g sakatat,
- 50 g kuru soğan,
- 40 g kırmızı kapy biber,
- 40 ml ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı (isteğe bağlı),
- 10 g sarımsak (isteğe bağlı),
- 5 g kimyon,
- 5 g pul kırmızıbiber,
- 5 g tuz.

Hatay Halavet Kebabının Hazırlanması ve Servisi:

Üretimde kullanılacak uykuluklar/sakatatlar başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı olmak üzere ilgili gıda mevzuatına uygun olarak seçilir ve temizlenir.

Hatay Halavet Kebabının üretiminde; özellikle sakatat seçimi, işlenmesi ile kebabın hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Hatay Halavet Kebabının üretiminde; uykulukların öncelikle sirkeli suda bekletilmesi, ardından yıkanması ve varsa zarlarının soyulması en iyi işleme metodudur. Hazırlanan uykuluklar ufak parçalar halinde tercihen kuşbaşı olarak doğranır.

Yemeğin Hazırlanması ve Pişirilmesi: Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun tava/tepsi/kabın içerisine; sakatatlar ve diğer bileşenler konur. İyice karıştırılır ve pişmesi sağlanır. Kebabın lezzeti için taş zeminli fırınlarda pişirme işleminin yapılması tavsiye edilir. Ortalama 45 dakika pişirme ile yeme kıvamına gelen Hatay Halavet Kebabı ocaktan/fırından alınır. Bu süre sonunda Hatay Halavet Kebabı tüketime hazır hale gelir.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan, Hatay Halavet Kebabı yanında pide, ekmek vb. ile servis tabaklarına alınır.

Hatay Halavet Kebabının sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Ayrıca Hatay Halavet Kebabının günlük olarak hazırlanması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay ilinde uzun yıllardır üretilen, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Hatay Halavet Kebabının; üretildiği Hatay ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Hatay Halavet Kebabının tüm üretim aşamaları, Hatay ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliği ile Hatay İl 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 Hatay Valiliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Hatay Halavet Kebabının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Hatay Halavet Kebabının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Hatay Halavet Kebabı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

5. Akçakoca Ekşilisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.01.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1767
Tescil Tarihi	: 01.09.2025
Başvuru Tarihi	: 03.01.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçakoca Ekşilisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Kültür Mah. 737. Cad. Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 11 Merkez DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Akçakoca Ekşilisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Akçakoca Ekşilisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçakoca Ekşilisi, Karadeniz’de avlanan yağlı palamut balığından yapılan bir yemektir. Bölgenin deniz ürünleri geleneğini ve yerel gastronomisini yansıtan özel bir lezzettir.

Akçakoca, Batı Karadeniz’in kıyısında yer alan, Düzce iline bağlı ve deniz ürünleriyle ünlü bir ilçedir. Denizle iç içe olan yapısı, Akçakoca’nın ekonomik ve kültürel gelişiminde balıkçılığın merkezî bir rol oynamasına olanak sağlamıştır. Uzun yıllardır devam eden balıkçılık faaliyetleri, hem geçim kaynağı hem de bölgenin kimliğinin önemli bir parçası olmuştur.

Akçakoca Ekşilisi üretiminde Karadeniz’den avlanan taze palamut balıkları kullanılır. Karadeniz’in soğuk ve plankton açısından zengin suları, palamutların daha hızlı büyümesini, daha iri ve yağlı olmasını sağlar. Bu durum Akçakoca Ekşilisinin lezzet temelini oluşturur. Yemeğin içinde, palamut balığının yanı sıra, domates, soğan, sarımsak ve limon suyu da bulunur. Bu malzemelerin birleşimiyle, Akçakoca Ekşilisi ekşi ve dengeli bir tat kazanır.

Akçakoca Ekşilisi üretiminde palamut balığı ilk olarak soğuk yağda mühürlenir. Ardından, sebzelerle birlikte pişirilir. Böylece balığın doğal aroması korunur ve eklenen sebzelerin tadı balığa nüfuz eder.

Akçakoca Ekşilisi, bölgenin kültürel mirasının bir parçasıdır. Karadeniz balıkçılığı ve yöresel yaşam tarzını yansıtan önemli bir değerdir. Özellikle balık mevsiminde, aile sofralarında ve yöresel etkinliklerde sıklıkla tercih edilen Akçakoca Ekşilisi, Akçakoca’nın gastronomi kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır.

Üretim Metodu:

Akçakoca Ekşilisi bileşen listesi:

- 1 adet taze palamut balığı (700 gram ve üzeri, dilimlenmiş)
- 2 adet orta boy soğan (ince piyazlık doğranmış)
- 2-3 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 2 orta boy domates (soyulmuş ve yuvarlak dilimlenmiş)
- 25 ml limon suyu
- 30 gr tereyağı
- 100 ml su
- Tuz
- Pul biber
- Tane karabiber
- Defne yaprağı
- Sıvı yağ (kızartma için)

Palamut balığı temizlenip, iki parmak genişliğinde yuvarlak dilimler halinde kesilir. Dilimlenmiş palamutlar, deniz suyu kıvamındaki tuzlu suda yaklaşık 5 dakika bekletilir. Bu işlem, balığın tuz dengesini sağlamaya ve dokusunu korumaya yardımcı olur. Ardından balık dilimleri sudan alınarak iyice kurulanır.

Pişirme için uygun bir tava seçilir. Tavanın çapı, balık dilimlerinin tavada düzgünce yerleşmesini sağlayacak büyüklükte olmalıdır. Tavanın dibine, balık dilimlerinin üçte birine kadar sıvı yağ eklenir. Yağ soğukken balıklar tavaya yerleştirilir ve orta ateşte mühürlemeye başlanır. Tavanın kapağı kapatılır ve balığın alt kısmı hafifçe pembeleşene kadar pişirilir. Balıklar, dikkatlice ters çevrilerek diğer yüzü de aynı şekilde mühürlenir.

Mühürlenmiş balıkların üzerine ince piyazlık doğranmış soğanlar balıkların yüzeyini tamamen kaplayacak şekilde dizilir. İnce doğranmış sarımsaklar serpiştirilir ve üzerine yuvarlak doğranmış domatesler eklenir. Tavanın kapağı tekrar kapatılır ve sebzelerin yumuşaması sağlanır. Balıklar hafifçe kızardığında, balıklar sebzeler ile birlikte ters çevrilir.

Balık ve sebzeler pişerken, tavanın kenarından tereyağı eklenir. 25 ml limon suyu, tuz ve 100 ml su ilave edilir. Palamut balıkları ve sebzeler bu sos içinde yaklaşık 5-6 dakika orta ateşte pişirilerek servise hazır hale gelir. Servis tabağına önce balıklar alınır, üzerine sebzeler yerleştirilir. Yemeğin pişirildiği tavadan süzülen sos balık ve sebzelerin üzerine gezdirilir. Akçakoca Ekşilisinin servisi sıcak olarak yapılır.

Akçakoca Ekşilisi, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Bölgenin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

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

Akçakoca Ekşilisi bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akçakoca Ekşilisinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Akçakoca Ekşilisi denetimleri, Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Ziraat Odası ve Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden birer uzmanın katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde mevsiminde Karadeniz’de avlanan palamut balıklarının kullanılması.
- Üretimde kullanılan diğer bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akçakoca Ekşilisi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

6. Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı

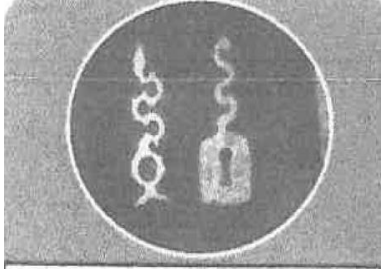
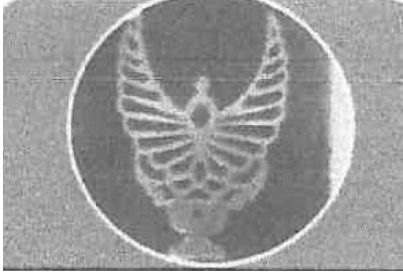
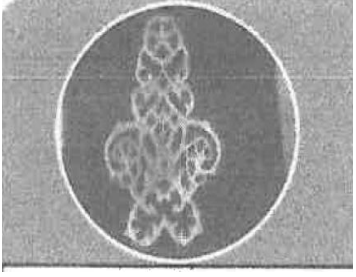
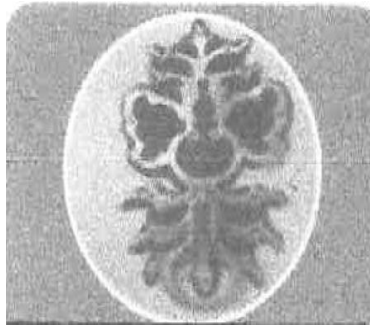
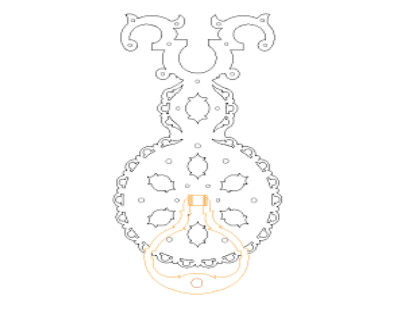
Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

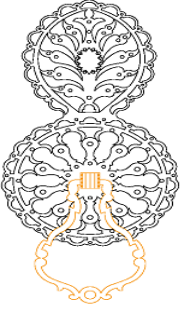
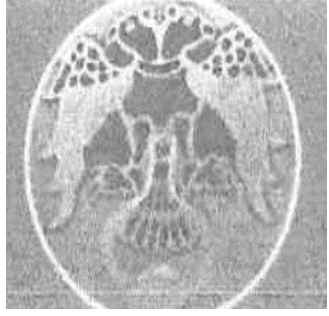
Tescil No	: 1768
Tescil Tarihi	: 02.09.2025
Başvuru No	: C2023/000032
Başvuru Tarihi	: 26.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kapı tokmağı / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kemaliye Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dört yolağı Mah. Cumhuriyet Cad. 78 C Kemaliye ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Kemaliye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kemaliye Kapı Tokmağı/ Eğin Kapı Tokmağı, Dkp sac ve dövme demir kullanılarak üretilen, kapıya asılan ve vurularak kapı çalmaya yarayan bir metal aksamdır. Pahlama, yeğleme, göbekleme ve parlatma işlemleri ile elde edilen Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı; yılan motifi, kuş motifi, narçiçeği motifi, akrep motifi, koçbaşı motifi, güneş motifi, hayat ağacı motifi ve çift başlı kartal gibi kendine özgü motiflerden oluşur.

Tablo 1. Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı Yapımında Kullanılan Motifler

		
Yılan motifinin bulunduğu eve kötülük giremeyeceğine inanılır.	Kuş motifi gurbet özlemi çekenler için yapılır.	Narçiçeği motifi bolluğu, bereketi, zarafeti simgeler.
		
Akrep motifinin bulunduğu eve şeytan giremeyeceğine inanılır.	Koçbaşı motifinin bulunduğu evlerin bir koruyanı olduğuna inanılır.	Güneş motifi bolluk ve bereketi simgeler.

		
Hayat ağacı motifi Türk İslam devletlerinde kutsal sayılan ağacı simgeler.	Çift başlı kartal motifi, Türk kültüründe hâkimiyetin sembolüdür.	

Kemaliye Kapı Tokmağı/Eğın Kapı Tokmakları, pres (hazır baskı) veya döküm usulü üretilmeden tüm motiflerin tokmak ustalarınca el işçiliği ile elde edilir. Kemaliye Kapı Tokmağı/ Eğın Kapı Tokmağı, eve gelen misafirin kadın veya erkek olduğunu anlamak amacıyla kalın ve ince ses çıkaracak şekilde üretilebilir.

Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağının Erzincan ili Kemaliye ilçesinde uzun bir geçmişi vardır. Erzincan ili Kemaliye ilçesinin ilinin kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağı, 1,20 mm kalınlığında DKP sac veya demir sacdan yapılır. Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağı üretimi birçok aşamadan oluşur. Söz konusu işlemler; yeğlenme, pahlama, göbeklenme, parlatma vb.'dir. Düz sac üzerine istenilen motifler çıkmayan kalemle (asetat) çizilir. Motifin ortaya çıkması için çekiç ve keskilere keskilere çekiçle vurularak motif (plaka) kesilir ve çıkartılır. Küçük alanlara ince keski, büyük alanlara geniş keski kullanılır.

Motif ortaya çıktıktan sonra oluşan keski çapakları (keski yaraları) mengineye eyerler ile yeğlenerek düzeltilir. Keski yaraları düzeltildikten sonra pahlama işlemine geçilir. Motife pah ile açılır. Pahlama işlemi sonrası çivi delikleri açılır. Daha sonra göbekleme işlemine geçilir. Göbekleme işlemi sırasında motifin tüm kenarlarına çekiç darbeleriyle vurularak orta kısmında hafif bir çukur elde edilir. Göbekleme işlemi sonrası parlatma aşamasına geçilir. Parlatma aşamasında; zımpara ile zımparalanır ve sonra vernik sıkılır. Vernik kuruduktan sonra plakanın arkasına çuha ya da deri yapıştırılır. Deri renkleri kullanıcı isteğine göre değişebilir. Plaka ve deri arasında kalan çukur kısma pamuk yerleştirilir. İstenilen tokmak ucu plakaya perçinlenir. Tokmak uçları demirden yapılır. Tokmağın arkasında kalan kısım kapıya perçinlenir.

Tokmak uçları; ince ve kalın olarak iki çeşide ayrılır. Kalın tokmak uçları, ince tokmak uçlarının 2 katı ağırlıktadır. Böylelikle kadın ve erkek ya da yabancı ve tanıdık seslerini ayırmada kullanılabilir. İnce tokmak ucu 1 - 2 cm, kalın tokmak ucu 2 - 4 cm büyüklüğündedir.

Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağının üretimi motif çeşidine göre değişmekle beraber ortalama 2 - 7 gün sürer.

Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağının farklı kullanım alanları da bulunur. Çerçeveletilerek tablo olarak veya camın üzerine monte edilerek süs eşyası olarak kullanılması mümkündür.

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

Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğın Kapı Tokmağı Erzincan ili Kemaliye ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın kültüründe önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle üretim aşamalarının tamamı, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kemaliye Belediyesinin koordinatörlüğünde; Kemaliye Belediyesinden, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kemaliye Hacı Ali Akın Meslek Yüksekokulundan ve Kemaliye Esnaf ve Sanatkarlar

Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı üretiminde kullanılan hammaddenin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Kemaliye Kapı Tokmağı / Eğin Kapı Tokmağı 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. Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1769
Tescil Tarihi	: 02.09.2025
Başvuru No	: C2023/000033
Başvuru Tarihi	: 26.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kemaliye Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Dört yolağı Mah. Cumhuriyet Cad. 78 C Kemaliye ERZİNCAN
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili Kemaliye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı inek sütünün tekniğine uygun olarak süt yağının yoğunlaştırılmasıyla üretilen gözenekli ve yarım ay şeklinde üretilen bir süt ürünüdür. Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı yapımında meşe ve dişbudak kömürleri kullanılır. Bu kömürlerin kullanılması nedeni sıcaklığı uzun süre aynı derecede tutması ve ani ısı kaybına neden olmamasıdır. Ayrıca kullanılan bu kömürler coğrafi sınırda “Reyha” olarak adlandırılan tadı ve kokuyu ürüne verir.

Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı üretiminde gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz. Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağında süt yağ oranı ağırlıkça en az %85’dir.

Erzincan ili Kemaliye ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağının; üretildiği Erzincan ili Kemaliye ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı tercihen Kemaliye ilçesinde yetişen ve otlayan kırçıl otu ile beslenen ineklerin sütlerinden yapılır. Yaklaşık 1 adet (120 g) kuru kaymak için 3 litre inek sütü kullanılır. Gıda ile temasa uygun şekilde sağılan sütler süzektan süzölür. Mele veya dişbudak ağacı yakılır. Yanan ateş üzerine 32 cm genişliğinde 3 - 3,5 cm derinliğinde gıda ile temasa uygun bir tepsi(tercihen alüminyum tepsi) içine sağılan süt aktarılır. Süt tepsinin yaklaşık 50 cm yukarisından bir kepçe ile yaklaşık 200 defa savrulur. Her bir savrulma tepsinin farklı yerlerinden yapılır. Böylelikle süt içerisindeki su oranı düşürölür. Savurma işleminden sonra sütün sıcaklığı 90 °C’de olduğunda sütün üstünde oluşan köpükler çökene kadar ve yüzeyde kaymak oluşumu başlayana kadar yarım saat beklenir. Daha sonra sıcaklığın 90 °C’den 60 °C’ye düşürölmesi amacıyla külleme işlemi yapılır. Külleme işlemi için yanan ateşin(közün) üzeri önceden kül haline getirilmiş meşe ve dişbudak külleri ile 3 cm kadar kaplanır. Daha sonra tepsi tekrar üzerine alınır. Külleme işleminden önce sütün kaynamaması gerekir. Bu sebeple 90 °C’de iken külleme işlemi yapılır. Söz konusu külleme işlemi ile sıcaklık 60 °C’ye düşürölür. Böylece 60 °C’de duran sütün üzerinde bağlanan kaymak göz göz olmaya başlar. 50 – 60 °C’de kaymak 6 saat boyunca kalır. Böylece istenilen kalınlık elde edilir. Yaş kaymak piştikten sonra bir bıçak ile tepsinin etrafınca kesilir. Kenarları kesilen kaymağın tam ortasından davun ağacı çubuğu geçirilir ve kaymak yarım ay şeklinde söz konusu çubuk ile tepsiden alınır. Kurutma odalarında, ilk önce gıda ile temasa uygun tahtanın üzerine serilir ve 12 saat soğutulur. Soğuyan kuru kaymak çelik spatula ile el yapımı tel ızgaralara serilir. Serilen kuru kaymaklar düzenli olarak ters düz edilir ve bu şekilde 1 gün kalır. Söz konusu kurutma işlemlerinin gerçekleştiği kurutma odaları ahşap malzemeden yapılmış olup damı ardıc veya çam ağacı, duvarları ise kerpiç veya toprak sıvası olması ile kurutulan kaymağı fazla nemden korur. Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağı gıda ile temasa uygun ambalajlar ile paketlenir. Buzlukta soğuk zinciri bozulmadan 1-2 ay muhafaza edilebilir.

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

Coğrafi sınır içerisinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağının Erzincan ili Kemaliye ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle, Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağının tüm üretim aşamaları Kemaliye ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kemaliye Belediyesinin koordinatörlüğünde; Kemaliye Belediyesi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kemaliye Hacı Ali Akın Meslek Yüksekokulu Mutfak Sanatları ve Gastronomi bölümünden, Kemaliye Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ve Kemaliye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Kemaliye Kuru Kaymağı / Eğin Kuru Kaymağının 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.

8. Siirt Fıstığı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1770
Tescil Tarihi	: 04.09.2025
Başvuru No	: C2022/000056
Başvuru Tarihi	: 15.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Siirt Fıstığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fıstık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Gaffar Okkan Cad. No:11 Merkez SİİRT
Coğrafi Sınır	: Siirt, Batman, Şanlıurfa, Şırnak, Diyarbakır ve Mardin illeri
Kullanım Biçimi	: Siirt Fıstığı ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Siirt Fıstığı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Siirt Fıstığı, tanımlanan coğrafi sınırda *Pistacia vera* türünün Siirt çeşidinden üretilen, çok iri meyve sınıfına giren ve çerezlik olarak tüketilen bir fıstıktır.

Siirt Fıstığının oluşum süreci Siirt ilinde gerçekleşmiştir. Yörenin doğal bitki örtüsü olan bittim ve menengiç ağaçları, 1900'lü yılları başlarında Siirt Akabesi ve Antik Kervan Yolları vasıtasıyla İran'dan gelen kervanların getirmiş oldukları aşı kalemleri ile aşılanmış ve böylelikle yöre halkı ilk kez fıstık meyvesi ile tanışmıştır.

Siirt Fıstığı; iyi bakım şartlarında bir yıl tam, bir yıl %70-80 dolaylarında olmak üzere hemen her yıl ürün verir. Periyodisitenin çok az olması en önemli ve değerli özelliklerinden biridir. Sulu koşullarda dönümden 262 kg kuru meyve alınabilir.

Siirt Fıstığının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Ağaç	Yarı dik, kuvvetli
Meyve tomurcuğu	Oval, açık kahverengi
Çiçek	Krem rengi, orta erken
Yaprak	Büyük, kalın, açık yeşil
Salkım yapısı	Seyrek, zayıf dirençli
Meyve	İri, oval, ateş rengi
Çıtlama oranı (%)	75 - 95
Çıtlama aralığı	Geniş
100 tane ağırlığı (g)	125 - 155
Uzunluk (mm)	17 - 23
Genişlik (mm)	9,5 - 12,5
Kalınlık (mm)	9 - 12

Sürgün sıklığı	Orta
Meyve olgunluk zamanı	Orta, geç
İç meyvede randıman	Yüksek
Yağ oranı (%)	50 - 60

Siirt Fıstığı, tanımlanmış coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenlerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bahçe Tesisi:

Siirt Fıstığı bahçesi tesis edilecek yerlerde özellikle çiçeklenme dönemindeki düşük sıcaklık ve yağış dikkate alınarak anaç seçimi yapılmalıdır.

İlkbaharda soğuk havanın çöktüğü çukur alanlarda bahçe tesisi yapılması uygun değildir. Taban suyunun yüksek olduğu yerlerde mutlaka drenaj yapılmalıdır. Ayrıca anaç seçiminde; kış dinlenme süresi boyunca 17 °C'nin altında geçen süre, ilkbaharda gelen geç donlar, ilkbahar yağışları (tozlanma için) ve yaz sıcaklık toplamı dikkate alınmalıdır.

Siirt Fıstığı bahçesi aşağıdaki yöntemlerle tesis edilebilir:

1. Doğrudan tohum ekimiyle,

Parselde, ağaç yerleri işaretlendikten sonra çukurlar açılıp, her çukura en az 3 tane anaç tohumu sonbaharda ekilir. Ertesi yıl bunlardan en iyi gelişeni bırakılarak ötekiler sökülür. Bu çöğürler kıraç ve kurak koşullara karşı dirençlidirler. Çöğürlerin gelişme durumuna göre dördüncü yıldan sonra aşılama yapılabilir.

2. Çöğür dikimiyle,

Bahçede ağaç yerleri işaretlenip, buralarda çukurlar açıldıktan sonra çöğür dikimi yapılır. Bunlar yaz aylarında en az iki kez sulanmalıdır. Çöğürlerin tutma oranının düşük olmasından ve geç aşıya gelmesinden dolayı tavsiye edilen dikim şekli değildir.

3. Tüplü fidan dikimiyle,

Tüplü fidan ile bahçe tesisi kurulacak alanların sulanabilmesi gerekir. Sulanmayan koşullarda tüplü fidanla yetiştiricilik yapılacağı zaman, sonbahar dikimi yapılmalıdır. Bu aşılı bitkiler, aşılama çeşide bağlı olarak 4-5 yılda verime yatabilir. Böylece en az 3 yıl daha erken verim alınır. Coğrafi sınırdaki çok sayıda bulunan yabancı (bittim, menengiç, atlantik sakızı vb.) türlerin aşılama yapılması suretiyle yetiştiricilik yaygın olarak yapılır.

Dikim:

Siirt Fıstığı çöğür anacı kuru koşullarda 6 x 6 metre dikim aralığı kullanılarak, 8 veya 11 dişi ağaca bir erkek ağaç olacak şekilde dikilmelidir.

Aşılama:

Gövdeden ve ana dallardan çıkan obur dallar aşı kalemi olarak kullanılmamalı ve kalemler iyi pişkinleşmiş olmalıdır. Aşılama, günün serin saatlerinde kesilmeli ve kalemlerin yaprak ayası gölge bir yerde, yaprak sapının 1 cm'lik kısmı kalem üzerinde kalacak şekilde hemen kesilmelidir. Yaprak ayası alınan kalemler, sürgün aşı döneminde önce kendi yaprağına, sonra nemli bir beze sarılarak, plastik torba içine konup ağzı bağlanmalıdır. Aşı çalışmalarının yapıldığı yerde aşı kalemleri bu şekilde paketlenip, aşılama zamanına kadar buzdolabının sebzelik kısmında muhafaza edilmelidir. Siirt Fıstığında en fazla sürgün ve durgun göz aşıları kullanılır.

Budama:

Siirt Fıstığında budama; ilerleyen yıllarda ağacın yükünü taşıyacak olan ana çatıyı oluşturmak, bu çatıyı muhafaza edebilmek, verimliliği sağlayabilmek ve sürekli genç sürgünlere teşvik etmek, hem karagöz hem sürgün gözü oluşumunu sağlamak amacıyla fidan döneminde yapılır. Siirt Fıstığı diğer meyve türlerine göre oldukça yavaş

büyüyen fizyolojik bir yapıya sahiptir. Aynı zamanda dal kesimlerinde reçine salgılamaya meyillidir. Bu nedenlerle genç dönemlerde şekil vermeye başlamak önemlidir.

Yüzlerce yıl yaşayabilme özelliğine sahip olan Siirt Fıstığı ağaçlarında fidan döneminin ilk yıllarında yapılacak olan terbiye budaması büyük önem taşır. Öncelikle ilk bahçe tesisinde yapılacak olan herak dikimi ile terbiye başlar. Düzgün ve tek gövde olarak büyüyen Siirt Fıstığı fidanına yön vermek daha kolay olmaktadır.

Dikimden veya aşılardan sonra sürgün gelişme durumuna göre eğer iyi bir gelişme var ise hemen ertesi yıl, gelişme zayıf ise ikinci veya üçüncü yıl, 80-90 cm üzerinden tepe kesimleri yapılmalıdır. Bu kesimler yapıldığı zaman bu uygulamaya tepki olarak ertesi yıl oldukça fazla sayıda sürgün oluşacaktır. Bu da çatının ana temellerini seçme şansı verecektir.

Budamaya ağaçlar yaprağını dökmeye başladığı kasım ayından itibaren başlanmalı yıllara göre değişmekle birlikte sert kış başlamadan son verilmelidir. Ayrıca, sert kışlar geçtikten sonra şubat ayı ortalarından ağaca su yürüyene kadarki dönemde de budama yapılabilir.

Gübreleme:

Azotlu gübreler: Toprak analiz sonuçlarına ve ağacın yaşına göre 3-5 kg/ağaç amonyum sülfat (asit kökenli) gübresi önerilir. Ağaç gövdesinin yaklaşık 1 m çapındaki kısmının dışında kalan taç iz düşüm alanına mart ve nisan aylarında birer defa serpererek hemen toprağa karıştırılmalıdır. Yağışın az olduğu bölgelerde ocak ayında da gübreleme yapılabilir.

Fosfor ve potasyum: Toprak analiz sonuçlarına ve ağacın yaşına bağlı olarak, ocak ayında, mümkün olduğu kadar derine verilmek üzere, ya ağacın taç iz düşümüne açılacak 20-30 cm derinliğinde ve 25-30 cm genişliğindeki banda ya da bahçelerde ağacın taç iz düşüm kenarına traktöre bağlı pullukla açılacak hatlara verildikten sonra üzerine yannış çiftlik gübresi uygulanır ve üzeri toprakla kapatılır.

Sulama:

Siirt Fıstığının yıllık su tüketimi salma sulamada 559-803 mm, damla sulama yönteminde ise 415 mm'dir. Sulamada ıslatılması gereken derinlik 110-150 cm'dir.

Hasat:

Hasat, meyveler hasat olumuna geldiği zaman yapılmalıdır. Bu dönemde meyve dış kabuğu saydamlıktan matlığa dönüşür ve kırmızı kabuk yumuşayarak sert kabuktan kolayca ayrılır.

Hasat işlemi, ağaç altına astar denilen, yaklaşık 6-8 metrekare büyüklükteki bezler serildikten sonra, cumbalar elle kopararak yapılır. Elin yetişmediği yüksek dallardaki cumbaları koparmak için üçayak denilen merdivenler kullanılır veya ağaç üzerine çıkılarak hasat yapılır. Daha yüksekteki cumbalar sırık denilen uzun çubuklarla dallara vurulmak suretiyle koparılır. Hasat yapılırken, cumbaların salkım eğiminin ters yönünde ve salkım sapının dalla birleştiği yerden koparılmasına özen gösterilmelidir.

Salkımı daldan koparmadan meyveleri tek tek seçerek hasat yapmak doğru değildir. Hasat bu şekilde yapılırsa ağaç üzerinde salkım sapları ve boş meyveler kalır. Ağaçta kalan bu artıklar zararlılar için uygun bir barınak teşkil edeceğinden mutlaka koparılmalıdır.

Muhafaza:

Hasattan hemen sonra kavlatılarak sergi yerlerinde kurutulan Siirt Fıstığı, işlenip pazarlanıncaya kadar jüt veya kanaviçe çuvarlarla (50-70 kg) ambarlarda muhafaza edilir.

İşleme:

Hasat sonrası işlemler temel olarak 6 aşamada gerçekleşir. Bunlar; kavlatma, yıkama-kabuk ayırma, boş dolu ayırma, kurutma, çitlatma ve kavurma işlemleridir.

Kavlatma: Meyvede kırmızı kabuğun sert kabuktan ayrılarak çıkarılmasıdır. Kavlatma işlemi fıstık işleme fabrikalarında kavlatma makineleriyle yapılır.

Yıkama-Kabuk Ayırma: Kavlatma işlemi biten Siirt Fıstığında kabuk ile kavlayan fıstığın ayrılması ve temizlenmesi titreşimli elekler vasıtasıyla sağlanır.

Boş-Dolu Ayırma: Boş fıstık tanelerinin ayrılmasında aerodinamik mantığa göre çalışan pnömatik boş-dolu ayırma makineleri kullanılır.

Kurutma: Boş fıstıklardan ayrılan kavlak fıstıklar, kurutulmak için sergi yerlerine taşınır. Sergi yeri olarak müstakil evlerin, binaların üstü veya kurutmaya elverişli bahçelik alanlar kullanılır. Sergi yerlerinde fıstıklar 2-3 cm kalınlığında serilir ve kurumanın çabuk ve homojen olabilmesi için sık sık karıştırılır.

Çıtlatma: Siirt Fıstığı meyvelerinin kemik kabuklarının meyvenin olgunlaşma sırasında kendiliğinden veya sonradan mekanik olarak boyuna açılmasına çıtlama denir. Normal kültürel tedbirlerin yapıldığı bahçelerden elde edilen ürünlerin genellikle %50-70'i çıtlak olmaktadır. Çıtlatma işlemi özel fıstık pensleri ve çekiçlerle yapılır.

Kavurma: Siirt Fıstığının en yaygın tüketim şekli kavrulmuş tuzlu Siirt Fıstığı şeklindedir. Kavrulmuş fıstıkların tuz oranı % 1 civarındadır. Bu oranı sağlanmak için % 25 olarak hazırlanmış tuz çözeltilerinde Siirt Fıstığı 5-10 dakika bekletilir. Uygun kavurma sıcaklığı 130 °C, uygun kavurma süresi de 25 dakikadır.

Depolama:

Siirt Fıstığı depolarının; serin, kuru ve havalanabilir, doğrudan güneş ışığı almayan, duvarları dıştan veya içten sıvanmış, depo tabanı su baskınlarına karşı yerden yüksek ve rutubete karşı dayanıklı olması gerekir. Depo olarak kullanacak yerlerde Siirt Fıstığının bileşimini etkileyecek ve zarar verecek maddeler bulundurulmamalıdır. Yığılma şeklinde depolama yerine, fıstığın jüt çuvallar içinde belirli aralıklı olacak şekilde depolanması sağlanmalıdır. Zararlılara karşı gerekli mücadeleler yapılmalıdır.

Paketleme:

Sert kabuklu meyveler 1-10 °C'de ve % 65-75 bağıl nemli koşullarda kabuklu olarak 9-24 ay, 1-10 °C'de ve % 65-75 bağıl nemde 1 yıl, vakum ve gazlı ambalajlarda 1-10 °C'de 1-2 yıl, donmuş olarak -18 °C'de 3 yıl kadar muhafaza edilebilir.

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

Siirt Fıstığı belirtilen coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir ve bölgenin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenlerle coğrafi sınırda ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde ve Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 4 kişi ve Siirt Ziraat Odasından iki kişi olmak üzere 6 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Denetleme yılda 3 kez (bahçede üretim, hasat, paketleme ve pazarlama aşamalarında) yapılır. Ürüne ilişkin şikâyet olması halinde ise şikâyet tarihine göre denetleme herhangi bir zamanda yapılabilir. Şikâyet üzerine yapılan denetimler; şikâyete konu olan ürün partisi hakkında veri toplama ve izleme sistemi yardımıyla gerçekleştirilir.
- İşletmede/bahçede yapılacak denetim, ilgili işletmenin risk analizindeki durumuna göre gerçekleştirilir. İşletme/bahçede uygulanan üretim metodu ve özellikle genel yetiştiricilik esasları dışında olan ve Siirt Fıstığı için kritik olan yetiştiricilik uygulamaları değerlendirmeye alınır.
- Hasat zamanında yapılacak denetimde ürünle ilgili renk, şekil, hasat olgunluğu değerlendirmeye alınır.
- Coğrafi işaret, mahreç işareti amblemi ve logonun kullanımı denetlenir.

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

9. Güllübahçe Bez Bebekleri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.11.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1771
Tescil Tarihi	: 04.09.2025
Başvuru No	: C2024/000319
Başvuru Tarihi	: 13.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Güllübahçe Bez Bebekleri
Ürün / Ürün Grubu	: El işi bebek / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Söke Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenicami Mah. Milas Çevre Yolu Üzeri Akeller Cad. No: 76 Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Güllübahçe Bez Bebekleri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Güllübahçe Bez Bebekleri ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

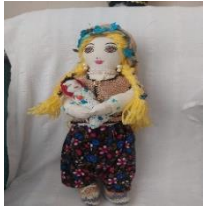
Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Güllübahçe Bez Bebekleri, Türkiye'nin Aydın ili Söke ilçesine bağlı Güllübahçe Mahallesi'nde geleneksel yöntemlerle tamamen el işçiliği ile üretilen, kültürel değerleri yansıtan el işi bez oyuncaktır. Üretiminde doğal materyaller ve yöresel kumaşlar kullanılır. Bu bebekler, Söke'nin yerel giyim kültürünü ve zanaatkarlık geleneklerini yaşatmak amacıyla tasarlanmış, estetik ve işlevsel bir sanat ürünüdür.

Güllübahçe Bez Bebekleri, Türkiye'nin farklı bölgelerinde üretilen bez bebeklerden birçok yönüyle ayrılır. Bu ürünler, Söke'nin geleneksel giyim tarzını ve kültürel mirasını yansıtan detaylı tasarımlarıyla öne çıkar. Kadın figürlerinde çiçek desenli şalvarlar, boncuk, dantel ve fisto gibi süslemeler yer alırken, erkek figürlerinde zeybek kültürünü temsil eden cepken, geniş şalvar ve Söke körüklü çizmesi kullanılır. Üretim sürecinde dikiş makinesi kullanılmaz ve her aşama tamamen el işçiliği ile gerçekleştirilir. Bu yöntem, bebeklerin daha özgün ve estetik detaylarla işlenmesine olanak tanır. Kullanılan malzemeler arasında doğal kumaşlar (pamuk, keten, pazen, basma) ile pamuk ve silikon dolgu gibi dayanıklı materyaller bulunur.

Güllübahçe Bez Bebeklerinin yüz ifadeleri de diğer bez bebeklerden ayrılan bir başka özelliktir. Kumaş kalemi, nakış veya boyama teknikleriyle işlenen göz, ağız ve kaş detayları, her bebeğe kendine özgü bir ifade kazandırır. Ayrıca, bebeklerde mendil, yöresel motifli sepetler ve takılar gibi aksesuarlar kullanılarak estetik bir bütünlük sağlanır. Erkek figürlerinde fes, poşu ve kuşak gibi aksesuarlar dikkat çeker. Bu bebekler, tamamen doğal ve yöresel malzemelerle üretilmesi, detaylı süslemeleri ve sanatsal tasarımları sayesinde, Söke'nin kültürel kimliğini güçlü bir şekilde yansıtır. Güllübahçe Bez Bebekleri, hem dekoratif obje hem de hediyeelik eşya olarak büyük bir sanatsal değere sahiptir.

Kadın figürleri				
				
1-Suya Giden Gelin	2-Yeni Çocuğu Olmuş Gelin	3-Görümce	4-Pamuk Toplayan Kız	5-Kaynana

				
6-Elti	7-Yörük Kızı	8-Süslü Yeni Bebekli Gelin	9-Gelin Ayşe	10-Meraklı Melahat
				
11-Süslü Hatçe	12-Falcı Zekiye	13-Çiçekçi Kız Fahriye	14-Yeni Gelin Emine Damat Ali	
Erkek figürleri				
				
15-Damat	16-Pamuk Ağası	17-Ağa Oğlu Yusuf	18-Entel Osman	
Çocuk figürleri				
				
19-Küçük Kız Çocuğu		20-Güllübahçenin Gülleri		

Şekil 1. Güllübahçe Bez Bebekleri Görselleri

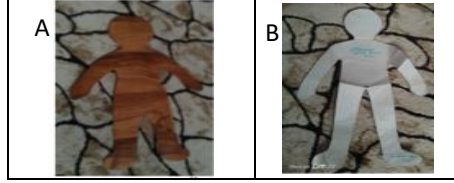
Üretim Metodu:

1. Malzeme Seçimi ve Hazırlık:

Kumaş Seçimi: Güllübahçe Bez Bebeklerinin yapımında gövde ve diğer ana parçalar için dayanıklı pamuklu kumaşlar (patiska veya Amerikan bezi) kullanılır. Giysi ve bölgesel kıyafetlerde ise pazen ve basma gibi geleneksel kumaşlar tercih edilir. Şalvar, cepken gibi yöresel kıyafetler için renk ve desen uyumuna dikkat edilerek uygun kumaşlar seçilir. Tüm kumaşlar, ölçülere uygun şekilde kesilerek doğal ve nefes alabilir özellikte olmasına özen gösterilir. Bu seçimler, bebeklerin dayanıklı ve estetik bir görünüme sahip olmasını sağlar.

Dolgu Malzemesi: Güllübahçe Bez Bebeklerinin dolgu işlemi için gövde, kol ve bacaklarda pamuk dolgu malzemesi kullanılır. Baş kısmında ise daha sağlam ve dayanıklı bir yapı oluşturmak için silikon dolgu tercih edilir. Bu malzeme seçimi, bebeğin uzun süre formunu korumasını ve yapısal dayanıklılığını sağlar.

Kalıp Hazırlığı: Güllübahçe Bez Bebeklerinin üretiminde kullanılan kalıplar, bebeklerin boyutlarına ve tarzlarına uygun şekilde dikkatle hazırlanır. Her bir kalıp, şablonlar üzerinden kumaş üzerine çizilir ve erkek, kadın, çocuk veya bebek boyutlarına göre farklılaştırılır. Giysi ve aksesuar kalıpları için dayanıklılığı ve esnekliği nedeniyle linolyum veya vinil döşeme malzemeleri (mineflo) tercih edilir. Kâğıt malzemeler ise kolay yıprandığı için nadiren kullanılır. Kalıplar, bebeklerin simetrik ve estetik görünümünü sağlayacak şekilde düzenlenir ve kesim işlemi öncesinde hassas bir şekilde kumaşa aktarılır.



Şekil 2. Güllübahçe Bez Bebekleri Kalıpları A: Kadın Bebek Kalıbı, B: Erkek Bebek Kalıbı

Standart boyutlara göre hazırlanmış kalıplar kullanılarak kesim yapılır. Kalıplar, seçilen kumaşların üzerine yerleştirilir. Düzgün bir kesim elde edilmesi amacıyla kumaşlar, kesim işleminden önce yıkanır ve ütülenir. Kumaşlar, düzgün ve temiz bir masa veya yüzey üzerine serilir. Dolgu oyuncak bebeklerin kalıpları, kesilecek parça sayısına ve parçaların boyutuna göre tek ya da çift kat kumaşın üzerine dikkatlice yerleştirilir. Kalıpların, kumaşın arka yüzeyine ve desene uygun olarak yerleştirilmesine özen gösterilmelidir. Ayrıca, kumaşın tüy yönü dikkate alınarak kalıplar yerleştirilir.

Kalıp Türü	Boy (cm)	En (cm)
Erkek	25-30	8-10
Kadın	20-25	9-12
Çocuk	10-15	6-8
Bebek	5-7	4-6

Tablo 1. Güllübahçe Bez Bebeklerinin Kalıp Ölçüleri

Kesim Hazırlığı ve Kesim İşlemi: Kalıpların kumaşa aktarılması sırasında, kumaşın arka yüzeyine ince bir sabun veya kurşun kalem kullanılarak kalıbın etrafı çizilir. Bu işlem sırasında, kalıbın her bir parçası için 0.5 cm dikiş payı bırakılması gerekir. Dikiş payı eklenmiş kalıplarda ekstra dikiş payı bırakılmaz. Bu uygulama, ürünün dayanıklılığını artırır. Kalıpların çizimi tamamlandıktan sonra kesim işlemi yapılır. Kesim sırasında kenarların düzgün olması ve kumaşın sonradan sökülme riskinin ortadan kaldırılması için kumaşı esnememesi sağlanır. Özellikle kavisli ve küçük parçaların kesimi daha dikkatli yapılmalıdır. Kalıp kâğıt malzemeden hazırlanmışsa, kalıp kumaşın üzerine toplu iğnelerle sabitlenir. Kalıbın esnek, kalın plastik malzemeden yapılmış olması durumunda iğneleme işlemi yapılmaz. Kesme işlemine başlamadan önce çizilen kesim çizgileri dikkatlice takip edilir ve bu çizgilerin üzerinden geçilmemesine özen gösterilir. Kesim ve dikiş için keskin bir kumaş makası kullanılması gereklidir. Kalıbın tüm çevresine eşit ölçülerde dikiş payı bırakılmalıdır.

2. Dikim ve Montaj:

Kalıpla kesilen kumaş parçaları, kayma ve hizalama hatalarını önlemek için dikim öncesi teyellenir. Ardından parçalar el ile dikilerek birleştirilir. Kumaşın ön yüzünden modelin özelliğine uygun olarak oyulgama dikişi yapılır. Oyulgama dikişi, kumaşın bir bölümünün, iğne ve iplik yardımıyla çevresinin işlenerek belirli bir desen oluşturacak şekilde kesilmesi ya da oyulmasıyla yapılan bir dikiş türüdür. Bu teknik, genellikle açık desenler oluşturmak veya kumaş üzerinde dantelimsi bir etki yaratmak için kullanılır.



Şekil 3. Kalıpları El İle Dikilen Güllübahçe Bez Bebek Karkas Yapı Görünümü

3. Dolgu İşlemi:

Dikilen kalıplar dolgu malzemesi kullanımı için hazırdır. Dolgu malzemesi baş için silikon malzeme, gövde, ayak ve kollar için pamuktur. Silikon dolgu, baş kısmının daha sağlam kalmasını ve uzun süre deforme olmadan bütünlüğünü korumasını sağlar. Dolgu malzemesi, bez bebeğin karkas yapısı içerisine sıkı bir şekilde yerleştirilir. Bu amaçla 20-25 cm uzunluğunda, düz yüzeyli ve yuvarlak bir ağaç malzeme kullanılır. Bu ağaç malzeme ile kollar ve ayaklar gibi ince yüzeylere kuvvet uygulanarak pamuk malzeme sıkıştırılır. Dolgu işlemi sırasında iç kısımda boşluk kalmamasına özen gösterilmelidir. Simetrik bir görünüm sağlamak için her iki bacağı ve kola eşit miktarda dolgu malzemesi konulur.

Güllübahçe Bez Bebeklerinin ayak kalıpları, kumaş üzerine yana doğru (90 derece açıyla) yerleştirilerek planlanır ve kesilir. Kalıplar kesildikten sonra, dolgu işlemine başlamadan önce ayakların 4-5 cm yukarisından kumaş kesilir. Daha sonra, kesilen kısımlar çevrilerek ayaklar 0 derece konumuna (düz ve doğal duruma) getirilir. Dolgu işlemi, ayakların bu normal konumunda yapılır. İşlem tamamlandıktan sonra kesilen kumaş uçları birleştirilerek elle dikilir ve ayaklar düzgün bir şekilde sabitlenir. Bu yöntem, ayakların doğru postür ve estetik görünümde olmasını sağlar. Kesim ve dolgu sırasında kalıp ölçülerine sadık kalınmalı ve bez bebeğin genel duruşunu bozmamak için özen gösterilmelidir.

4. Yüz Detaylarının İşlenmesi:

Bebek yüzündeki detayları oluşturmak için yumuşak bir kurşun kalem veya kumaş kalemi kullanarak yüz hatları dikkatlice çizilir. Göz, burun, ağız ve kaşların konumları belirlenir. Bu aşamada detayların simetrik ve doğal görünmesine dikkat edilmelidir. Çizilen yüz hatları iğne ile işlenerek veya kumaş boyası ile renklendirilerek tamamlanır. Gözler, ağız ve diğer detaylar ince bir dikiş veya nakış tekniği ile yapılabilir. Bazı bebeklerde boyama yöntemi kullanılarak gözlerin içine farklı renkler eklenebilir ve detaylar işlenebilir. Örneğin, göz bebeklerine mavi veya yeşil renk boyama yapılabilir. Yüz ifadesini daha da belirginleştirmek için küçük detaylar eklenebilir. Örneğin, yanaklara hafif bir kırmızı boya ile allık efekti yapılabilir. Bazı bebeklerde göz çevresine veya yanaklara ufak nakış detayları eklenir.



Şekil 4. Güllübahçe Bez Bebekleri Erkek ve Kadın Yüz Detayları

5. Giysi Tasarımı ve Dikimi:

Giysi kumaşları, genellikle pamuklu ve desenli seçenekler arasından seçilir, pazen, basma ve keten kumaşlar tercih edilir. Yünlü kumaşlar ise kırılabildikleri için kullanılmaz. Giysilere, yöresel motifler, nakışlar, boncuklar ve küçük dantel detayları eklenerek süsleme yapılır.

Giysi parçaları, bez bebeğin vücut yapısına tam uyum sağlayacak şekilde dikilir. Giysi kenarları ve aksesuarlar, el ile dikildikten sonra dikişlerin daha sağlam olması için el dikişi ile üzerinden geçilir. Bu aşamada, makasla dikişlerin kenarları düzenlenir ve giysinin son hali verilir. Ardından, giysi dikkatlice çevrilerek bebek üzerine dikilir.

Giysiler, dikkatle dikilerek bebeğin vücut yapısına uygun hale getirilir. Boyun kısmında büzme işlemi gerekecekse, dikiş payı buna göre ayarlanır. Giysi bel ve yaka bölümlerine minik bir çıtlatma yapılarak kurdele geçirme imkânı sağlanır. Dantel, fisto ve kurdeleler, ütüleme sırasında kumaşın özelliklerine uygun sıcaklıkta ütülenir.

Yelek Örgüsü: Güllübahçe Bez Bebeklerinin yeleği, dört şişe örgü tekniği kullanılarak hazırlanır. Öncelikle yeleğin ölçülerine uygun şekilde gerekli ilmekler şişe atılır ve bu ilmekler dört şişe eşit şekilde paylaştırılır. Şişler kare biçiminde konumlandırılarak örgüye düzgün bir başlangıç yapılır. Örgüye, ilk şişten başlanarak sırayla ilmekler örülür. Yeleğin alt kısmında genellikle lastik örgü (1 düz, 1 ters) tercih edilir; bu teknik, yeleğin etek ucunun düzgün

ve esnek olmasını sağlar. Gövde kısmı, yeleğin istenen uzunluğuna ulaşana kadar düz örgüyle örülür. Eğer kol oyuntusu gerekiyorsa, örgünün belirli bir sırasına gelindiğinde kol kısmı için ilmekler eksiltilir. Yeleğin üst kısmına ulaşıldığında ilmekler düzgün bir şekilde kesilerek örgü tamamlanır. Son olarak, tamamlanan yelek bez bebeğin gövdesine uygun şekilde dikilir veya uygun bir teknikle birleştirilir. Bu yöntemle, yelek bebeğin boyutlarına ve tasarımına tam uyum sağlayacak şekilde hazırlanmış olur.



Şekil 5. Güllübahçe Bez bebekleri Yelek Görünümleri

Patik Örgüsü: Güllübahçe Bez Bebeklerinin patikleri, dört şişe örgü tekniğiyle hazırlanır. Öncelikle, bez bebeğin ayağına uygun olacak şekilde gerekli sayıda ilmek atılır ve bu ilmekler dört şişe eşit şekilde dağıtılır. Patik gövdesi, ilk sıradan itibaren dairesel bir şekilde örülmeye başlanır. Alt taban kısmında düz örgü tekniği kullanılarak patiğin sağlam ve düzgün bir yapıda olması sağlanır. Örgü ilerledikçe, patiğin topuk ve burun kısımlarında yuvarlak bir form oluşturmak için uygun sıralarda ilmek eksiltme işlemi yapılır. Patik istenen uzunluğa ulaştığında ilmekler düzgün bir şekilde kesilerek örgü tamamlanır. Tamamlanan patik, bez bebeğin ayağına uygun şekilde uç kısımları elde dikilerek sabitlenir. Bu yöntemle, dört şişe örgü tekniği kullanılarak yelek ve patik gibi bez bebeğin kıyafetleri özenle hazırlanmış olur.



Şekil 6. Güllübahçe Bez Bebekleri Patik Görünümü

Şalvar Dikimi: Güllübahçe Bez Bebekleri için şalvar yapımı, belirli adımları izleyerek tamamlanır. Öncelikle, bebeğin ölçülerine uygun bir kalıp hazırlanır ve bu kalıp kumaş üzerine çizilir. Kalıbın dikkatli hazırlanması, şalvarın simetrik ve düzgün dikilmesini sağlar. Şalvarın yapımında genellikle basma veya pazen gibi yerel kumaşlar tercih edilir. Bu kumaşların çiçek desenli veya renkli çeşitleri, şalvarın otantik bir görünüme sahip olmasına katkı sağlar.

Şalvarın kesimi, kalıba uygun olarak yapılır ve parçalar el ya da dikiş makinesi ile birleştirilir. Dikim sırasında şalvarın genişliği ve bolluğu, bebeğin bacaklarını rahatça saracak şekilde ayarlanır. Dikiş yerleri sağlamlaştırılarak şalvarın dayanıklılığı artırılır. Bel kısmı ise genellikle lastikli bir yapıda tasarlanır. Bu, şalvarın bebeğin gövdesine kolayca oturmasını ve rahatça giydirilmesini sağlar. Bu süreç sonunda, şalvar bez bebeğin ölçülerine ve tasarımına tam uyumlu şekilde tamamlanır.



Şekil 7. Güllübahçe Bez Bebekleri Şalvar Görünümleri

Cepken (Yelek) Dikimi: Efe kıyafetlerinin önemli bir parçası olan cepken, genellikle kısa ve bele oturan bir yelek olarak tasarlanır. Bu yelek, dayanıklı ve kaliteli kumaşlardan yapılır; genellikle pamuklu, keten veya kadife gibi malzemeler tercih edilir. Cepkenin tasarımı, vücuda tam oturacak şekilde yapılır ve genellikle önü açık bırakılır. Bazı tasarımlarda, ön kısım düğmeler veya bağlama ipleriyle birleştirilebilir. Cepkenin temel özelliği, geleneksel Ege kültürünü yansıtan zengin işlemler ve süslemelerdir. Yöresel motifler, altın veya gümüş rengi sim ipliklerle işlenirken, boncuklar, pullar ve metal detaylarla yeleğin görünümü zenginleştirilir. Cepkenin kenarlarında ince dantel veya sutaşı gibi detaylar zarif bir çerçeve oluşturur. İç kısmı ise, rahatlık sağlamak ve kumaşın dayanıklılığını artırmak amacıyla genellikle hafif pamuklu bir astar ile kaplanır. Dikişlerde sağlamlık ön plandadır; çift dikiş tekniği sıklıkla kullanılır. Cepken, genellikle şalvar ve zeybek kuşağı gibi diğer efe kıyafetleriyle uyum içinde tasarlanır. İşlemlerde kullanılan desenler ve süslemeler, baş aksesuarlarıyla bir bütünlük oluşturarak efe kıyafetinin estetik ve kültürel zenginliğini tamamlar.



Şekil 8. Güllübahçe Bez Bebekleri Cepken (Yelek) Görünümleri

Zeybek Şalvarı: Efe kıyafetlerinin temel parçalarından biri olan zeybek şalvarı, geniş ve rahat bir kesime sahiptir. Dizden aşağı doğru daralan ancak üst kısımları bollaştırılmış bu tasarım, hareket kolaylığı sağlamak amacıyla özel olarak geliştirilmiştir. Zeybek şalvarları genellikle dayanıklı kumaşlardan, özellikle koyu renkli keten veya pamuklu malzemelerden üretilir.

6. Süsleme Adımları ve Aksesuarlar:

Güllübahçe Bez Bebeklerini süsleme için farklı renk ve türlerde pamuklu kumaşlar, pullar, boncuklar, inciler, kurdeleler, yün, orlon ve buklet iplikler tercih edilir. Yüz ve el detaylarını işlemek için renkli nakış iplikleri, giysi ve saç süslemelerinde ise dantel, fisto ve sutaşı gibi hazır malzemeler kullanılır. Silikon tabancası, teller, dikiş makinesi, tığ, şiş ve kumaş boyaları gibi yardımcı malzemeler süsleme işlemlerini tamamlamak için gereklidir.

Efe bebeklerin aksesuarları arasında başlarına takılan fes veya poşular dikkat çeker. Bunlar geleneksel zeybek kültürünü yansıtan detaylardır. Ayrıca kuşak gibi aksesuarlar, efe kıyafetlerinin tamamlayıcı unsuru olarak kıyafete eklenir. Efe bebeklerin kıyafetlerini tamamlayan en önemli detaylardan biri de Söke Körüklü Çizmesidir. Bu aksesuarlar, bez bebeğin özgünlüğünü ve yöresel kimliğini güçlendirir.



Şekil 9. Güllübahçe Bez Bebekleri Çeşitli Süsleme Materyalleri Görünümleri

7. Saç Yapımı ve Sabitleme:

Güllübahçe Bez Bebeklerinin saçları, yün veya uygun iplik malzemelerle hazırlanır. Saç modelleri, bebeğin kültürel kimliğini yansıtacak şekilde tasarlanır. Örgülü saçlar, topuzlar veya serbest bırakılmış uzun saç modelleri sıklıkla tercih edilir. Saçların kıvrıkcık bir görünüm kazanması için iplikler önce örülür, ardından tekrar sökülerek dalgalı bir yapı oluşturulur ya da söküntü iplikler kullanılır.

Hazırlanan saçlar, bebeğin kafa kısmına sıkıca dikilir veya güvenli bir şekilde yapıştırılır. Saç sabitlendikten sonra, el dikişi ile üzerinden geçilerek sağlamlaştırılır. İstenilen şekil verildikten sonra, saçlara tokalar, kurdeleler veya dantel gibi süslemeler eklenerek son hali verilir. Bu aşamalar, saçın hem estetik hem de dayanıklı bir şekilde tamamlanmasını sağlar.

8. Ek Süslemeler ve Son Kontroller:

Güllübahçe Bez Bebeklerinin giysisi, çeşitli detaylarla süslenerek tamamlanır. Yaka kısmına kurdelelerle çiçek motifleri yapılabilir; boncuk, fisto, dantel gibi malzemelerle giysinin farklı bölümleri detaylandırılır. Yanaklara hafifçe alık uygulanarak doğal bir görünüm kazandırılır, bu işlem sırasında her iki yanağa eşit miktarda uygulama yapılmasına dikkat edilir. Bebeklerin kulaklarına boncuk eklenerek küpe detayları oluşturulabilir. İsteğe bağlı olarak, tığ işiyle minik hırkalar veya diğer ek aksesuarlar hazırlanarak bebeğe özgün bir görünüm kazandırılabilir.

Süsleme işlemleri tamamlandıktan sonra, bez bebek son bir kontrolden geçirilir. Kontrol sırasında, dikim, dolgu, saç ve aksesuarların uygunluğu kontrol edilir.

9. Ambalajlama ve Saklama Koşulları:

Güllübahçe Bez Bebekleri, genellikle pamuklu veya keten kumaşlardan üretilir ve iç dolgularında pamuk veya silikon malzemeler kullanılır. Bu nedenle, nem, toz ve fiziksel hasarlara karşı korunmaları gereklidir. Güllübahçe Bez Bebekleri, ambalajlarken, öncelikle temiz ve kuru olduklarından emin olunmalıdır. Ardından, bebekleri yumuşak bir dokuya sahip asitsiz kâğıt veya pamuklu bir bezle sararak doğrudan temas edecek yüzeylerden korunmalıdır. Plastik poşetler veya hava geçirmeyen malzemeler, nem birikimine yol açarak küf ve mantar oluşumuna sebep olacağından önerilmez.

Güllübahçe Bez Bebekleri, doğrudan güneş ışığından uzak, serin ve kuru bir ortamda saklanmalıdır. Güneş ışığı, kumaşların renklerinin solmasına ve malzemenin zayıflamasına neden olabilir. Saklama alanının nem oranı düşük tutulmalıdır. Gerekirse, nem alıcı paketler veya doğal nem alıcılar kullanılarak ortamın kuru kalması sağlanmalıdır.

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

Güllübahçe Bez Bebekleri, Söke ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Güllübahçe Bez Bebeklerinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde, Güllübahçe Köy Muhtarlığı ve S.S. Güllübahçe Tarımsal Kalkınma Kooperatifi tarafından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Güllübahçe Bez Bebekleri ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

10. Karapınar Koyun Yoğurdu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1772
Tescil Tarihi	: 05.09.2025
Başvuru No	: C2022/000238
Başvuru Tarihi	: 01.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karapınar Koyun Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karapınar Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Adalet Mah. 15 Temmuz Şehitleri Cad. No:67 Karapınar KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Karapınar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karapınar Koyun Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapınar Koyun Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapınar Koyun Yoğurdu; tür tayini analizi yapılan ve Konya ili Karapınar ilçesinde yetiştirilen koyunlardan elde edilen sütün mayalanması ile yapılır. Koyunların %50'sinden fazlası Merinos melezi ırkına ait olup, diğer ırklar Merinos, Akkaraman, Akkaraman Melezi ve Anadolu Merinosudur.

Karapınar Koyun Yoğurdu, coğrafi sınırda uzun bir geçmişe ve Karapınar mutfağında önemli bir yere sahiptir. Üretimi coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Taze koyun sütünün bazı özellikleri

Özellik	Değer
Yağ tayini	% 6,00 - 8,00
Asitlik	% 0,30 - 0,50
Yoğunluk	1,027 - 1,040 g / cm ³
Yağsız kuru madde	% 10 - 12
Protein	% 5,10 - 6,10

Tablo 2. Karapınar Koyun Yoğurdunun bazı özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet	% 75 - 80
Titre edilebilir asitlik	% 0,8 - 1,48
Yağ	% 7 - 13
Karbonhidrat	% 5,20 - 6,25
Protein	% 5,20 - 6,25

Üretim Metodu:

Karapınar Koyun Yoğurdunun üretiminde coğrafi alan sınırlarında otlanan koyunlardan sağılan sütler kullanılır. Sağılan sütler 40 litrelik krom süt bidonlarında biriktirilir, temiz bir tül ile süzildikten sonra 1 saat dinlenmeye bırakılır. Süt, soğuk zincirin bozulmaması için frigo araçlarla +4 °C sıcaklıkta işleneceği mandıraya kadar taşınır. Sonrasında büyük hacimli geniş ağızlı tava tipli alüminyum, bakır kazanlara alınarak 90-95 °C sıcaklıkta 15 dakika kadar ısıtılır. Kerpiç, odun vb. ateşinde ocağın üzerine bir sac yerleştirilir ve sacın üzerine kum veya kül konulup yayıldıktan sonra geniş ağızlı kazan yerleştirilir. Ateş alevlendirildikten sonra sütün sürekli olarak 2-3 saat boyunca kazanda karıştırılması ile koyulaşması sağlanır. Kaynayan süt inkübasyon için 38-40 °C sıcaklığına kadar soğutulup % 3 oranında 2 gün öncesinden ayrılan taze, ekşi olmayan Karapınar Koyun Yoğurdu ile mayalanır. 38-40 °C sıcaklığa kadar soğutulan süttten belirtilen miktarda alınan maya, homojen bir şekilde seyretilir ve sütlere eklenerek karıştırılır. Mayalanan süt gıda ile temasa uygun 1-2 veya 3-5 kg'lık plastik kaplara aktararak kapların ağzına kapaklar ters çevrilerek konulur ve ısı kaybını engellemek için kalın örtülerle sarılıp oda sıcaklığında inkübasyona bırakılır. Gündüz hazırlanan fermentasyon karışımı 3-5 saat arası kadar bekletilir. Süre sonunda örtüler kaldırılıp 20-24 saat kadar 2-4 °C serin bekletme ortamında bekletilir. Kapların kapakları sıkıca kapatılarak 0-4 °C sıcaklıktaki dolaplara konulur.

Karapınar Koyun Yoğurdu, 1 yıl boyunca bozulmadan tüketilebilmesi için inkübasyon sonunda yoğurdun üst kısmı streç filmle kaplanarak üzerine iri kristalli kaya tuzu veya eritilmiş hayvansal kuyruk yağı dökülerek hava ile teması engellenir ve 0-4 °C sıcaklıkta dolapta 6-12 ay süre ile muhafaza edilebilir.

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

Karapınar Koyun Yoğurdu coğrafi sınırda uzun bir geçişe sahiptir. Karapınar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Karapınar Koyun Yoğurdunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karapınar Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Karapınar İlçesi Süt Üreticileri Birliği, Karapınar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya ili Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği, Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası ve Karapınar Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla altı kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; kullanılan süt için tür tayini analizinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu ve Karapınar Koyun Yoğurdu ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

11. Elpek Bezi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.12.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1773
Tescil Tarihi	: 08.09.2025
Başvuru No	: C2019/201
Başvuru Tarihi	: 03.12.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Elpek Bezi
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma kumaş / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karadeniz Ereğli Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Müftü Mah. Meydanbaşı Cad. Çamlık Sok. No: 9 Ereğli ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak ili Ereğli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Elpek Bezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Elpek Bezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Elpek Bezi, coğrafi sınırdaki çözgüde pamuk ve atkıda keten iplik kullanılarak kayın ağacından yapılan kamçılı tezgâhlarda 35 - 50 cm en ve 100 cm boy ölçülerinde bezayağı tekniğiyle dokunan sarımsı renkte kumaşlardır.

Ereğli ilçesinde keten ekimi ve keten dokumacılığı uzun bir geçmişe sahiptir. İlçe, Karadeniz kıyısında dağlarla çevrili olduğundan yıllık nem oranı yüksektir. İnsan vücudunun bu yüksek nem oranından etkilenmesini önleyen keten kumaşlar, ilgili bölgede başta giyim eşyası olmak üzere dokumacılıkta çok sık kullanılır. Üretiminde keten iplik kullanılan Elpek Bezi, iri gözenekli yapısı sayesinde vücudun hava almasını ve serin kalmasını sağlar. Ayrıca nem çekme özelliği yüksek olduğundan teri fazla çekebilir. Dayanıklı bir kumaş olan Elpek Bezi, kendini bırakmaması ve toz çekmemesi gibi avantajlara da sahiptir. Bu avantajları sayesinde giyim ve banyo ürünleri ile döşemelik ürünler gibi geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Elpek Bezinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Ereğli ilçesinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Elpek Bezinin dokunmasında çözgüde pamuk, atkıda keten ipliği kullanılır. Atkıda kullanılan keten ipliğinin numarası kullanım amacına göre 8/1 - 14/1 nm (metre/gram) arasında değişir. Çözgüde (tezgâha gerilen ip) kullanılan pamuk ipliğinin numarası 16/2 nm (metre/gram) ilâ 20/2 nm (metre/gram) arasındadır. Dokumalar işlevine göre 35 - 50 cm eninde ve 100 cm boyundadır.

1. Dokumaya hazırlık aşaması:

Çözgü ipleri öncelikle duvarlara asılan tablolara takılarak ne kadar iplik kullanılacağı hesaplanır. Dokunacak kumaşın eni ve boyuna göre 1 cm'de kaç iplik kullanılacağı ve iplik boyları hesaplanarak iplikler buna göre tezgâha alınır. Gereken sayıda ve uzunlukta çözgü iplikleri çapraz alınarak birbirine paralel hale getirilir.

Atkı ipliğinin, çözgü ipliklerinin oluşturduğu ağızlıktan mekik ile atılabilmesi için masura adı verilen makaralara sarılması işlemine atkı hazırlama denir. Atkı atılırken masuranın mekik içinde rahatça dönmesi ve atkıyı salması gerekir. Bu sebeple masuraya atkı sarılırken ipliklerin masura üzerinde iki tarafa toplanmaması ya da bombe oluşturmamasına özen gösterilir.

Çapraz sırasından gelen çözgüler, tezgâhta çözgü ipliğinin hareketini sağlayan gücülerden, tek tek el ile geçirilir. Gücüler, her bir çerçeve üzerinde yer alan ipliklerin içinden geçtiği tellerdir. Çözgü iplerinin yarısı bir çerçeveden diğer yarısı ise ikinci çerçeveden geçirilir. Çerçevelerin ayrı ipliklere ayrılması, çapraz alınması sonucu mümkün olur. Bir sonraki aşama olarak çözgü iplikleri çaprazdan geliş sıralarına göre, tarak taharı özelliğine uygun olarak taraktan geçirilirler; bu işleme tahar denir. Daha sonra tezgâhta dokunmuş kumaşın sarıldığı ön levende bağlanırlar. Bu şekilde tezgâh dokumaya hazır hale gelir. Elpek Bezi dokumasında 100'lük tarak kullanılır.

2. Dokuma aşaması:

Elpek Bezi, bezayağı tekniğiyle dokunan bir kumaş olduğundan iki çerçeve kullanılır. Yörede bulunan kamçılı tezgâhlarda dokumanın oluşması için üç işlem yapılır. Bunlar; ağızlığın açılması, atkının atılması ve tefe vuruşu işlemleridir. Elpek Bezi dokunurken dokumacı, ayaklarıyla pedallara basarak 2 adet çerçeveyi ayırır. Birinci pedal çerçevenin birini yukarı çekerken ikinci pedal diğer çerçeveyi aşağıya ittirerek atkı ipliğinin çözgünün arasından geçerek dokunmasını sağlayan ağızlığı açar. Bu boşluğun arasından içinde atkı ipliği olan mekik geçirilerek çerçevelerin her harekette biri aşağı biri yukarı yer değiştirmesi sonucu dokuma işlemi yapılır. Açılan çerçeveler ile çapraza alınmış çözgü ipleri arasında gidip gelen, içinde atkı ipliğini barındıran mekik hareket ettikçe her bir hareket sonrası tefe ile atkı ipi yatay düzlemde sıkıştırılır. Dokuma sırasında oluşabilecek kopmalar takip edilerek kopan iplikler bağlanır.

3. Bitim işlemleri:

Dokunmuş kumaş, tezgâhtan alındıktan sonra bitim işlemlerine geçilir. Dokumalar doğal görünüm olarak sarımtırak renklidir. Elpek Bezi tezgâhtan çıktığı haliyle, üzerine herhangi bir işlem ya da süsleme tekniği uygulanmadan yalın olarak ürüne dönüştürülebilir. Ajurlar, kumaşın en ve boy ipliklerinin çekilerek veya kesilmesi ile bu ipliklerin üzerinin değişik renklerle bağlanması ve sarılması ile oluşturulan zarif bir işlemdir.

Coğrafi sınırdaki ajur, balıkçı mekiğiyle yapılır. Ajur uygulanacak bölgeye kadar bezayağı dokumadan sonra, önceden belirlenen desenin ajur sayısı kumaşın enine göre hesaplanır. Desen için, dokumada kullanılan aynı atkı ya da farklı atkı ipliği kullanılabilir.

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

Elpek Bezinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Ereğli ilçesinin geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Elpek Bezinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karadeniz Ereğli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksekokulu, Elpek Dokuyan Eller Kooperatifi ile Karadeniz Ereğli Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Elpek Bezinin üretiminde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; çözgüde pamuk atkıda keten iplik kullanılması; Elpek Bezinin boyutlarının uygunluğu ve Elpek Bezi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında yayımlanmaktadır.

1. Yamula Patlıcanı

138 tescil sayılı Yamula Patlıcanı ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Tescil ettiren:**

“Sınırlı Sorumlu Yemliha Tarımsal Kalkınma Kooperatifi”

“Kocasinan Belediyesi” şeklinde değiştirilmiştir.

- Tescil ettirenin adresi:**

“Yeni Mh., Orhan Gazi Sk., 38090 Yemliha Bld. Kocasinan Kayseri ” adresi,

“Gevhernesibe Mah. Tekin Sok. No:10 Kocasinan KAYSERİ” şeklinde değiştirilmiştir.

2. Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği

394 tescil sayılı Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Tescil ettiren:**

“Gaziantep Kulübü Derneği”

“Gaziantep’i Geliştirme Vakfı (GAGEV)” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Tescil ettirenin adresi:**

“İncilipınar Mah. Ali Fuat Cebesoy Bulvarı Doktorlar Sitesi C Blok Kat:3 No:302 Şehitkâmil /
GAZİANTEP” adresi,

“Değirmiş Mah. Şehit Mehmet Öter Caddesi No:6 Kat:2 Şehitkamil GAZİANTEP” şeklinde değiştirilmiştir.