



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 219

Yayın Tarihi

15.04.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 219. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	29
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 İnci Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımları	40

DUYURU

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

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

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

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

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 219. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000370	Felahiye Çömlek Peyniri	7
2.	C2023/000371	Felahiye Tandır Ekmeği	9
3.	C2024/000186	Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası	11
4.	C2024/000280	Çamlıyayla İğne Oyaları	14
5.	C2024/000336	Kızıldamlar Kestane Kabağı	25

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.	1833	Trabzon Fanılası	29
2.	1834	Kayseri Purov Mantısı	31
3.	1835	Kayseri Pöç Kebabı	33
4.	1836	Avşar Üzümü	35
5.	1837	Cembeli Tatlısı	38

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000289	Yayladağı Lokumu	40

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu 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. Felahiye Çömlek Peyniri

Başvuru No	: C2023/000370
Başvuru Tarihi	: 31.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Felahiye Çömlek Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Felahiye Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kale Mah. Cumhuriyet Meydanı Felahiye KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili Felahiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Felahiye Çömlek Peyniri ibaresi, aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Felahiye Çömlek Peyniri ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede ve kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri'nin Felahiye ilçesinde uzun yıllardır üretilen Felahiye Çömlek Peyniri, mayıs-eylül ayları arasında büyükbaş hayvanlardan elde edilen sütün mayalanması ve belirli bir süre olgunlaştırılması ile elde edilen bir peynir türüdür. Felahiye Çömlek Peyniri, ağızda yapışma hissi bırakmadan dağılır ve erir. Ayrıca farklı bir aromaya, krem-sarı renge ve dağılan bir yapıya sahiptir.

Çömleğe basılacak peynirlerin suyunu bırakmasını sağlamak amacıyla, peynir miktarının yaklaşık on katına karşılık gelen bir ağırlık uygulanır. Bu işlem sonucunda peynirin serbest suyu uzaklaştırılır, yağ yapısı korunur ve birbirinden ayrılabilen, basık ve ince parçalı bir yapı elde edilir. Felahiye Çömlek Peynirinde parçalı, basık ve ince formdaki peynirlerin üst üste yerleştirilerek insan gücüyle basınç uygulanması suretiyle sıkıştırılması, üretim yönteminin ve ürünün ayırt edici özelliklerindedir.

Felahiye Çömlek Peynirinin görünüşü ince uzun parçalar halindedir ve diğer çömlek peynirlerine göre daha sert bir kıvama sahiptir. Bu özellik ürünün ayırt edici niteliklerinden bir diğeridir.

Felahiye Çömlek Peynirinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Felahiye ilçesinin kültüründe önemli bir yere sahiptir ve hazırlanması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo: Felahiye Çömlek Peyniri Peynirinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Kuru madde (%)	% 63,9 - %68,7
Yağ (%)	% 32 - %37
Tuz (%)	%4,4 - %5,6

pH	5,07 - 5,49
Laktik asit (%m/m)	%0,4 - %1,3

Üretim Metodu:

Tercihen yörede yetişen hayvanlardan elde edilen 10 litre süt yoğurt mayalama sıcaklığına (25-28 °C) ulaşana kadar ısıtılarak mayalanır. Peynirin mayalanması için geleneksel yöntemde şırdan kullanılıyorken günümüzde çoğunlukla hazır maya (mikrobiyal maya) kullanılır. 10 litre süt için yaklaşık 4 gram maya kullanılarak mayalama işlemi gerçekleştirilir. 10 litre süttten yaklaşık 1 kg Felahiye Çömlek Peyniri üretilir.

Büyük kaplarda mayalanan sütün üstü kapatılarak hızlı soğumaması için üzeri kapatılarak 2-3 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Süt ne kadar yavaş mayalanırsa o kadar iyi peynir üretilir. Kıvamı yoğurttan biraz daha koyu olarak mayalanan peynir torbalara alınarak kazanlarda odun ateşinde yaklaşık 10 dakika kadar pişirilir ki buradaki amaç peynir suyunun ayrışması ve peynirin sertleşmesidir.

Ocakta kazanlarda ateşte pişirilerek sertleşen ve suyu ayrılan peynir sonrasında üzerine peynirin yaklaşık 10 katı kadar ağırlık konularak yaklaşık 24 saat bekletilir. 24 saat ağırlık altında bekleyip suyu çıkarılan parçalı, basık ve ince şekilli peynirler saklanacağı kap içine üst üste konular ve insan gücü ile basılarak sıkıştırılır. Geleneksel yöntemde çömleklere basılan peynir günümüzde mevzuata uygun cam kavanozlara ve plastik bidonlara da basılabilir.

Felahiye Çömlek Peyniri parça parça alınarak çömleğe dik olarak basılır. Basma işlemi tamamlanınca yani çömlek tamamen dolduğunda, çömlek ağzı beyaz temiz tülbent ile kapatılır ve üzerine toprak ile suyun karışımından yapılan çamur sıvanır, sonrasında yine bez ile kapatılarak ağız tarafı yere gelecek şekilde ters olarak çakıllı kumlara gömülür. Gömülen yerin serin olması ve ışık almaması gerekir. Peynir bu şekilde yaklaşık 3 ay bekletilip olgunlaştıktan sonra tüketime hazır hale gelir.

Basma işlemi tamamlanan peynirin olgunlaşma sonrası 2-4 °C dolap veya soğuk hava depolarında bekletilmesi gerekir. Bu şekilde depolanan peynirler yaklaşık 6 ay boyunca tüketilebilir.

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

Kayseri ilinin Felahiye ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Felahiye Çömlek Peynirinin Felahiye ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Felahiye Çömlek Peynirinin tüm üretim aşamaları, Felahiye ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Felahiye Belediyesi koordinatörlüğünde; Felahiye Belediyesi, Felahiye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Felahiye Esnaf ve Sanatkarlar Odasında görevli konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler yılda bir defa ya da gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Felahiye Çömlek Peynirinin üretim metoduna uygunluğu,
- Ürünün fiziksel ve duyuşsal özelliklerinin uygunluğu,
- Saklama koşullarının uygunluğu,
- Felahiye Çömlek Peyniri ibaresinin, mahreç işareti ambleminin ve logonun 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. Felahiye Tandır Ekmeği

Başvuru No	: C2023/000371
Başvuru Tarihi	: 31.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Felahiye Tandır Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Felahiye Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kale Mah. Cumhuriyet Meydanı Felahiye KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili Felahiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Felahiye Tandır Ekmeği ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Felahiye Tandır Ekmeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri'nin Felahiye ilçesinde uzun yıllardır üretilen tandır ekmeği; geleneksel olarak üretilmekte olup, bayraktar çeşidi buğdaylardan elde un ve tam buğday ununun karışımı ile yapılır. Bayraktar çeşidi buğdayı ununun kullanımı Felahiye Tandır Ekmeğine daha elastik ve yumuşak bir yapı kazandırır ve bu yumuşaklık 3 ila 5 gün korunur.

Geçmişte hazır fırın ekmeğinin bulunmaması nedeniyle Felahiye ilçe merkezi ve köylerinde neredeyse her evde "tandırılık" olarak adlandırılan ekmeğin pişirme düzenekleri bulunur. Yaklaşık 1,5-2 metre derinliğinde ve yaklaşık 1 metre çapında olan bu tandırlar, taştan yapılırlar ve iç yüzeyleri toprak harcıyla sıvanır. Ekmekler, özel bir duvara yapıştırma aparatı kullanılarak tandırın iç yüzeyine yapıştırılır ve bu şekilde pişirilir.

Felahiye Tandır Ekmeğinin hamuru %60-70 yerel bayraktar unu, %30-40 tam buğday unu karışımına yaş maya, tuz ve su katılarak hazırlanır. Bu hamurdan, yumuşak kıvamlı, yaklaşık 60-70 cm uzunluğunda ve 30-35 cm genişliğinde bir ekmeğin elde edilir. Felahiye Tandır Ekmeği açık krem renginde, yaklaşık 1-3 cm kalınlığında ağıza yapışmayan yumuşak bir ekmektir. Felahiye Tandır Ekmeğinin tüketim süresi, piştikten sonra kapalı saklanması şartı ile 3 ila 5 gündür.

Felahiye Tandır Ekmeğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Felahiye ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup hazırlanması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

200 adet Felahiye Tandır Ekmeğinin üretimi için gerekli bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 25 kg un (%60-70 tercihen coğrafi sınırda yetiştirilen yerel bayraktar unu, %30-40 tam buğday unu karışımı),
- 150 g yaş maya
- 250-300 g tuz (tercihe bağlı)
- 11 l su (yazın soğuk su, kışın ılık su kullanılır)

Un, su ve maya ve tercihen eklenen tuz karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Yoğurulan hamur yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakılır. Hamur yoğurulmaya başlamadan evvel tandır, odun ateşi ile yakılır ve közlenmesi sağlanır. Hamur mayalanana kadar bu ateş yaklaşık 2-2,5 saat harlı olarak yakılır.

Mayalanan hamurdan önce yaklaşık 200 g'lık bezeler oluşturulur ve ekmeğin yapımına başlamadan tandır duvarı su ile 5-6 defa ateşin dumanı gidene kadar sulanır. Bu sulama ile ateş söner ve duvarın sıcaklığı da dengelenir. Daha sonra bezeler önce el ile açılır ve sonrasında hamur sündürülerek uzatılır ve uzayan hamur bir sağ bir sol kola atılarak genişlemesi ve uzaması sağlanır. Hamur yaklaşık 60-70 cm uzunluğunda ve 30-35 cm genişliğinde açıldıktan sonra halk arasında patpat denilen hamur yapıştırma yastığının üzerine serilerek tandırın duvarına üstten vurularak yapıştırılır. Diğer beze açılana kadar ekmeğin tandırın duvarından kızarak ayrılmaya başlar ve yaklaşık 1 metre uzunluğundaki ucu çengelli halk arasında “eyiş” olarak adlandırılan demire takılarak ekmeğin tandırdan alınır. Ekmeğin çok ya da az pişirilmesi, bu ekmeği yapan kişinin tercihinine bağlıdır.

Pişen ekmeğin sofraya bezeleri üzerinde tek tek sıralanarak soğutulur, pişen ekmeğin hamurlaşmaması için üst üste konulmaması gerekir. Ekmeğin soğuduktan sonra 20-25’li olarak üst üste dizilir ve beze sarılarak veya ağzı kapaklı kaplarda saklanır. Bu şekilde saklanan ekmeğin 3-5 gün boyunca tüketilebilir.

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

Kayseri ilinin Felahiye ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi gerektiren Felahiye Tandır Ekmeğinin Felahiye ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Felahiye Tandır Ekmeğinin tüm üretim aşamaları, Felahiye ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetim:

Denetimler; Felahiye Belediyesi koordinatörlüğünde; Felahiye Belediyesi, Felahiye Tarım İlçe Müdürlüğü, Felahiye Esnaf Sanatkarlar Odası, Felahiye Ziraat Odası görevli konusunda uzman dört kişinin katılımıyla yapılır. Denetimler yılda bir defa ya da gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde gerçekleştirir.

Denetim mercii tarafından, denetimlerde aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurulur:

- Felahiye Tandır Ekmeğinin üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun üretimi ve coğrafi sınırda üretilen bayraktar buğdayından elde edilen un kullanımı,
- Saklama koşulları,
- Ambalaj üzerinde ürünün adını, logosu ve coğrafi işaret mahreç işareti amblemini kontrol eder.

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. Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası

Başvuru No	: C2024/000186
Başvuru Tarihi	: 11.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kozluören Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kozluören Mah. Kozluören Hamam Sok. No: 1 Kestel BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası, ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası; tavuk, nohut ve kesme hamurun bir araya gelmesiyle hazırlanan Bursa iline özgü çorbadır.

Geçmişte özellikle yatır (türbe) başlarında pişirilen bu çorba, dileklerin gerçekleşmesi durumunda dağıtılırdı. Bu nedenle "Dede Çorbası" adını almıştır. Günümüzde ise günlük tüketiminin yanı sıra ramazan ayında ve yazın tarladan döndükten sonra hazırlanarak tüketilir.

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbasının üretimi ustalık gerektirir. Bu çorbanın en belirgin özelliği, el yapımı kesme hamurların kullanılmasıdır. Bu hamurlar, özel olarak hazırlanan sert bir hamurun 1-2 mm inceliğinde açılıp şeritler halinde kesilmesiyle elde edilir. Bu hamurların el yapımı olması, çorbaya özel bir doku ve lezzet katar. Çorba, pişmiş nohudun eklenmesiyle zenginleştirilir. Nohudun önceden haşlanıp çorbaya eklenmesi, çorbaya kıvam kazandırır. Tavuk eti çorbaya lif lif didiklenmiş halde eklenir. Bu yöntem, tavuğun çorba içinde eşit dağılmasını ve daha yumuşak bir yapı oluşmasını sağlar. Çorba pişirildikten sonra üzerine tereyağı ve nane karışımı dökülür. Bu, çorbanın aroma ve lezzetini yoğunlaştıran bir adımdır.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası, Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası için gerekli bileşenler:

- 200 g tavuk
- 1 litre su veya tavuk suyu
- 120 g un
- 50-60 g kesme hamur
- 190 g nohut
- 25 g tereyağı
- 4 g nane
- 4 g tuz

Kesme hamurların hazırlanması:

Bileşenler:

- 200-210 g böreklik un
- 1 adet yumurta - 45-50 gram
- 3 g tuz
- 50 ml içme suyu

Hamur yapımı:

Un geniş bir kaba alınır. Ortası açılarak yumurta ve tuz eklenir. Azar azar su ekleyerek sert bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Hamur 10-15 dakika dinlendirilir.

Açma ve kesme:

Hamur unlu bir yüzeyde ince (1-2 mm) açılır. Açılan hamur şeritler halinde kesilir. Şeritler üst üste koyulup ince ince doğranarak küçük kareler ya da dikdörtgen şeklinde kesilir. Oklava ile erişte yufkası kalınlığında açılır, yufka oklavaya dolandıktan sonra bir parmak kalınlığında kesilir. Şeritler halindeki parça hamurlar bıçakla, uzun kenarı 1cm olacak şekilde dikdörtgen parçalar kesilir, eğer daha küçük parçalar isteniyorsa dikdörtgen şeklindeki hamurlar tekrar ortadan ikiye bölünür.

Kurutma:

Kesilen hamurlar temiz bir bez üzerine serilerek 1-2 saat kurutulur.

Tavuk suyu ve tavuğun hazırlanması:

Tavuk etleri yıkanır ve uygun büyüklükte bir tencereye konur. Tavuğun üzerini geçecek kadar su eklenir. İsteğe bağlı olarak tuz ve tane karabiber eklenir. Tencere ocağa konur ve yüksek ateşte su kaynatılır. Su kaynadıktan sonra altı kısılır ve tavuk 30-40 dakika, etler yumuşayana kadar haşlanır. Tavuk eti sudan çıkartılır, süzülür ve soğutulur. Tavuk suyu çorbaya ilave edilir. Tavuk etleri kemiklerinden ayrılarak önce büyük parçalara ayrılır. Tavuk etleri ise elle veya çatal ile ince lifler halinde küçük parçalara ayrılır. Bu işleme didikleme denir. Tavuk etleri lifsi olarak ne kadar ince olursa çorbada karışması ve pişme işlemleri daha kolay olur.

Nohudun haşlanması:

Nohutlar genellikle 1 gün öncesinden hazırlanır. Nohutları iyice yıkanır. Büyük bir kaba konur ve üzerini geçecek kadar su eklenir. Nohutları gece boyunca (en az 8 saat) suda bekletilir.

Haşlama hazırlık aşamasında belirtilen suda yumuşatılan nohutların suyu süzülür ve nohutlar tencereye alınır. Üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su eklenir ve yüksek ateşte ocakta haşlama işlemine başlanır. Su kaynayınca, ocağın ateşi azaltılır ve nohutlar yumuşayana kadar (45 dakika - 1 saat) pişirilir. Pişmeye yakın 3-4 g tuz ilave edilir. Nohutlar pişince süzülür ve kullanılmak üzere bekletilir.

Çorbaya eklenecek tereyağının hazırlanması:

Bir tavaya 25 g tereyağı konur ve orta ateşte eritilir. Tereyağı tamamen eridiğinde, 4 g kuru nane eklenir. Nane ile tereyağını 25-30 sn. hafifçe kavrulur, ancak yanmamasına dikkat edilmelidir. Bu karışım çorbanın üzerine dökerek karıştırılır.

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası pişirme işlemi:

1 litre su veya tavuk suyu uygun bir kap içerisine alınarak pişirme işlemine başlanır. Su veya tavuk suyu kaynamaya başlayınca kesme hamurlar, tavuk eti ve haşlanmış nohut tencereye ilave edilir. Çorba 10 dakika kaynatılır. Ardından yaklaşık 10-15 dk. daha kısık ateşte pişirilir. Çorba ocaktan alınmadan önce hazırlanan kızgın tereyağı ve nane karışımı çorbanın üzerine dökülür.

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası, sıcak olarak tüketilir. +2 ile +4 °C'de buzdolabında en fazla 2 gün muhafaza edilebilir.

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

Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası coğrafi sınırın önemli kültürel miraslarından biri olup yöre ile özdeşleşmiş bir yemektir. Gerek ürünün pişirilmesi gerekse sunum şeklinin özelliği uzun yılların bilgi ve deneyimi ile yöre ustalarının sağlanmaktadır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbasının tüm üretim aşamaları Bursa ilinde gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Kozluören Kadınları Kalkınma Kooperatifi; Kozluören Köy Muhtarlığı ve Kestel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metodunun uygunluğu ve Bursa Dede Çorbası / Bursa Kesme Hamur Çorbası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Çamlıyayla İğne Oyaları

Başvuru No	: C2024/000280
Başvuru Tarihi	: 15.10.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çamlıyayla İğne Oyaları
Ürün / Ürün Grubu	: İğne oyası / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çamlıyayla Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Kale Mah. Saybaşı Sok. Hükümet Konağı C Blok Kat: 1 Çamlıyayla MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin ili Çamlıyayla ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çamlıyayla İğne Oyaları ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çamlıyayla İğne Oyaları ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çamlıyayla İğne Oyaları; Toros Dağları'nın bitki örtüsünden ilham alınan doğa motiflerinin ince işçilikle işlendiği Mersin ili Çamlıyayla ilçesine özgü bir el sanatı ürünüdür. Üç boyutlu motifleri, sıkı düğüm tekniği, ibrişim ve pamuklu iplik gibi doğal malzemelerle işlenmesi, pastel tonlardaki renk paleti ve sosyal ve kültürel anlam taşıyan özgün motifleriyle öne çıkar.

Motifler genellikle dağ çiçekleri, yapraklar, sarmaşıklar ve ağaç dallarını yansıtır. Bölgede yetişen endemik bitkilerden esinlenen oylar, düğüm teknikleri açısından da bölgeye has ince farklarla diğer bölgelerden ayrılır. İğneye tek dolama olarak atılan ve esnetilen üç katlı ince iplik, oyların oldukça sıkı ve kendiliğinden sert bir form almasını sağlar. Atılan ilmek boylarının 1 mm'yi geçmemesi özelliği sayesinde üç boyutlu olarak çalışılan iğne oylarına herhangi bir kolalama veya sertleştirme işlemi uygulanmaz. Çalışılan ürünler defalarca yıkansa da form özelliklerini kaybetmez. Böylece, zamanın yıpratıcı etkisine maruz kalmadan oldukça uzun yıllar boyunca kullanılabilir ve nesilden nesile, çeyizlerde hatıraları süsleyen bir sanat olarak aktarılabilir.

Malzeme kullanımı: Çamlıyayla İğne Oyaları, ibrişim denilen iplikten yapılabildiği gibi pamuklu ipliklerle de işlenir. Ayrıca, bölgede daha önce üretilmiş oylarda at kılının kullanımı da mevcuttur. At kılı, oylara form vermede kullanılmış; çiçeklerin çevresine çerçeve olarak işlenmiş veya çiçek motifleriyle yaprak motiflerini birleştirmede değerlendirilmiştir. Bu doğal malzemelerin oyaya kattığı dokusal zenginlik, Çamlıyayla İğne Oylarının önemli ayırt edici özelliklerinden biridir.

Üç boyutlu yapı: Çamlıyayla İğne Oyları, üç boyutlu motifleriyle öne çıkar. Ancak, bu bölgede yapılan oyların en belirgin farkı, motiflerin doğrudan dağlık coğrafyanın bitki örtüsünden alınmasıdır. Çiçekler, özellikle kardelen ve dağ menekşesi gibi bölgeye özgü bitkiler, sıkça işlenen motifler arasındadır.

Renk paleti: Çamlıyayla İğne Oyları, doğanın pastel tonlarını yansıtır. Toprak renkleri, yeşilin tonları, mor, sarı ve beyaz ağırlıklı olarak kullanılır. Bu renkler, bölgedeki bitki örtüsü ve çiçeklerin renklerinden esinlenilerek seçilir.

Sosyal ve kültürel anlam: Çamlıyayla İğne Oyları, sosyal ilişkileri ve duygusal durumları ifade eden birer anlatı aracı olarak kullanılır. Örneğin, düğünlerde kullanılan oyların motifleri, genç kızların duygularını ve beklentilerini simgeler. Ayrıca, bölgedeki kadınlar oylarını üretirken aynı zamanda geçmişten günümüze aktarılan

gelenekleri de yaşatır. Bu açıdan, bölgede kullanılan iğne oyası motif isimleri, bölgenin karakterine özgü olup başka bölgelerde görülmeyen motif isimlerine rastlanır.

Coğrafi bağlam: Çamlıyayla ilçesinin engebeli ve dağlık yapısı, iğne oyarlarının formlarına da yansımıştır. Oyalar, doğanın bu engebeli yapısından ve çiçeklerin, bitkilerin zorlukla yeşerdiği kayalık bölgelerden esinlenerek tasarlanır. Bu nedenle, bölgenin endemik bitkileri, Çamlıyayla İğne Oyarlarının ayrılmaz bir parçasıdır.

Çamlıyayla İğne Oyarlarının üretiminde kullanılan motiflere, bölgedeki isimleriyle birlikte aşağıdaki tabloda yer verilmiştir.

Tablo 1. Çamlıyayla İğne Oyarları motifleri

Motifin adı	Kullanılan renkler	Oyanın görseli	Motifin adı	Kullanılan renkler	Oyanın görseli
Coşturan çiçeği oyası	Lila, krem, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Çakır diken çiçeği oyası	Kırmızı, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Çarkıfelek çiçeği oyası	Yeşil, pembe, krem. (her renk kullanılabilir)		Yayla menekşesi oyası	Sarı, krem, yeşil. (sadece bu renkler kullanılır)	
Karanfil oyası	Yeşil, açık yeşil, mor, sarı, kırmızı, yavruağzı, krem. (her renk kullanılabilir)		Kirpik adalya çiçeği oyası	Kırmızı, yeşil, beyaz, sarı. (her renk kullanılabilir)	
Küpeli çiçeği oyası	Fuşya, krem, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Kütüle çiçeği oyası	Sarı, yeşil, pembe, lila, kırmızı. (her renk kullanılabilir)	
Mercan çiçeği oyası	Mavi, beyaz, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Namrun gülü oyası	Yeşil, gülkurusu, sarı. (her renk kullanılabilir)	
Nergis çiçeği oyası	Sarı, beyaz, yeşil. (sadece bu renkler kullanılır)		Sepetli oyası	Mavi, beyaz, yeşil, sarı. (her renk kullanılabilir)	
Tesbih çiçeği oyası	Sarı, krem, yeşil. (sadece bu renkler kullanılır)		Karanfil oyası	Pembe, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	

Damarlı karanfil oyası	Lacivert, mavi, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Yürekli oyası	Mor, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Marul çiçeği oyası	Toz pembe, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Yedi dal karanfil oyası	Lila, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Biberli oyası	Kırmızı, beyaz, sarı, yeşil. (sadece bu renkler kullanılır)		Develik çiçeği oyası	Lila, pembe, sarı, yeşil. (sadece bu renkler kullanılır)	
Üç gül çiçeği oyası	Pembe, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Yoncalı oya	Kavuniçi, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Deli papatyaya oyası	Yeşil, sarı, turuncu. (sadece bu renkler kullanılır)		Kelebek oyası	Koyu pembe, beyaz, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Lale oyası	Kırmızı, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)		Pıynar çalısı oyası	Kırmızı, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)	
Yabani karanfil oyası	Kırmızı, pembe, beyaz, sarı, yeşil. (her renk kullanılabilir)				

Mersin'in Toros Dağları'na yaslanmış Çamlıyayla ilçesi, zengin doğası ve kültürel mirasıyla öne çıkan bir bölgedir. Çamlıyayla İğne Oyaları, bu coğrafyanın doğasına ve yerel kültürüne özgü motiflerle zenginleşmiş bir el sanatı ürünüdür. Yüzyıllardır süregelen gelenekleri ve yaşam tarzını yansıtan bu ürün, özellikle düğün, nişan gibi özel günlerde önemli bir yer tutar. Çamlıyayla İğne Oyalarının köklü bir geçmişi vardır. Çamlıyayla ilçesinin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çamlıyayla İğne Oyaları yapılırken, motiflere sert şekil vermek amacıyla ilk dönemlerde at kılı kullanılmıştır; zamanla bu amaçla naylon misina ve ince metal tel de kullanılmaya başlanmıştır.

Çamlıyayla İğne Oyaları Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler

- Pamuklu fındık yumak iplik (2 katlı, 5 gram)
- Naylon iplik (3 katlı)
- Naylon iplik (100 gram + 20 gram)
- Floş iplik (3 katlı, 50 gram)
- Mercerize iplik (Oyayı üzerine yapabilmek için)
- Suni ipek iplik (3 katlı)
- İbrişim at kuyruğu kılı (50 cm)
- İğne (4,6 ve 6 cm)
- Nakış makası (10,5 cm)
- Naylon misina veya ince metal tel
- Takı aparatları ve broş iğnesi

Çamlıyayla İğne Oyaları, düz mercerize ipin zemin olarak hazırlanması, üçgen ilmekle kök, kare ilmekle boru ve motifin oluşturulması aşamalarından oluşur. İğne oyası kumaş üzerine çalışılıyor ise, ilk olarak zürafa tekniği uygulanır ardından zürafa tekniği üzerine motif oluşturulur.

Zürafa: İğne oyasının temel tekniklerinden biri olan zürafa tekniğinde, öncelikle iğne zürafanın derinliğine göre kumaşa batırılır. Tekniğin temel mantığı, zürafanın aynı şekilde tekrarlanarak üst üste veya yan yana uygulanmasıyla istenen motiflerin oluşturulmasıdır. İğneye takılan iplik kumaşa batırılır. Tek ilmek iğnenin üstünden; çift ilmek ise iğnenin altından üstüne atılarak iğne çekilir ve böylece zürafa oluşturulur. Bu ilmeklerin belirli ve eşit aralıklarla yapılması gerekir. Çalışma yönü sağdan sola doğrudur. İğne üzerindeki iplik, tek iplik üstten ve çift iplik alttan dolanarak iğne çekilir ve ilmek oluşturulur. İğne oyası yapılacak kumaş kenarına uygulanan kenar temizliğinde de kullanılan tekniktir. Zürafa tekniğinin üçgen ilmek ve kare ilmek üzere iki türü vardır.

Üçgen ilmek (gözemeli ilmek): İğneye geçirilen ipliğin ucu kumaşla işaret parmağı arasında tutturulur. İğne üzerindeki iplik tek iplik üstten çift iplik alttan dolanarak iğne çekilir ve ilmek sıkıştırılır. Yapılan oyanın şekline göre ilmeğin aynısından dört, beş veya yedi tane yapılır. Ardından ilk yapılan ilmeğin ortasına iplik atılarak bir ilmek daha yapılır. Atılan iplik ortada olacak şekilde diğer ilmek ortalanarak ilmek yapılır. Yapılan işlem tek ilmek kalıncaya kadar devam ettirilir.

Kare ilmek (gözemesiz ilmek): İğne kumaşa tutturulur. İğne üzerine tek iplik üst çift ip alttan dolanarak çekilir ve ilmek sıkıştırılır. Yapılacak oyanın şekline göre ilmeğin aynısından dört, beş veya yedi tane yapılır. İkinci sıraya çıkıldığında son ilmeğin ortasına batılarak ilmek yapılır. Sıra ile diğer ilmek ortalarına da ilmek yapılır. Bu şekilde tek ilmek kalana kadar işlem devam ettirilir.

Fiskil (kirpik tekniği): Gözemeli veya gözemesiz ilmeklerin orta veya kenar kısımlarında ipliklerin bol bırakılarak yapılması ile meydana gelen tekniktir.

Eksiltme: Soldan sağa doğru boşluktaki ilmeklere batırılır, başa gelinip aynı ilmek üzerine geri dönülür. Tek ilmek kalana kadar işlem devam eder ve eksiltme oluşturulur.

Artırma: Beş ilmek üzerine batarak zürafa yapılır. Sola doğru atılan iplik araya alınarak yan boşluğa bir zürafa yapılır. İplik sağ baştaki ilmek üzerine geri alınıp bu boşluğa tekrar batırılarak bir zürafa çalışılır. Üst üste tekrar edilerek istenilen sayıya kadar artırma işlemi yapılır.

Kök: Tülbent veya örtüler için yapılan iğne oyalarının başlangıcına kök (taban) denir.

- Düz mercerize ip üzerine yapılan uygulama: Bu yöntemde zürafa tekniği kullanılmaz. Düz mercerize ip üzerine kök yapımı için dört ilmek yapılır. Yapılan dört ilmek üzerine her sırada iki taraftan ilmek eksiltilerek tek ilmek kalana kadar aynı işleme devam edilir. Her bir motifin kökü ip üzerine ayrı ayrı oluşturulur. Yüksekliği 4-5 mm uzunluğunda olan toplam 40-44 adet kök çalışması yapılır. Mercerize ip üzerinde kökler hareket edebilir; aralarındaki mesafe önemli değildir, esas olan motif sayısıdır.
- Tülbent veya örtü kenarına direkt olarak yapılan uygulama: Hiçbir işlem uygulanmamış kumaş kenarına zürafa tekniği uygulanır. Zürafa tekniğinin düzgün durması için kenar kıvrımının içerisine dikiş ipi yatırılarak iki parmak arasında kumaş kıvrılarak üzerine zürafa çalışması yapılır. Yapılan zürafanın üzerine belli mesafeler ile yukarıda anlatıldığı biçimde kök çalışması yapılır.

Boru: Motif oluşumunda dallar ve gövde bu teknik ile çalışılır. İlmek sayısına göre incelik kalınlık değişebilmektedir. Uzunluğu, üç boyutlu modele bağlı kalınarak uygun oranlarda belirlenir. Boru çalışma aşamaları aşağıda sıralanmıştır.

- Teknikte kare ilmek kullanılır. Kök üzerinde kalan tek ilmek üzerine iğne geçirilip tek iplik iğnenin üzerinden iğnenin arkasında takılı olan çift iplik iğnenin altından üste doğru dolanarak iğne çekilir ve ilmek oluşturulur.
- Sağdan sola doğru iki ilmek atılır.
- İğne tekrar soldan sağa doğru ilk ilmeğe takılır; iplik iğnenin üzerinden atılır, iğnenin arka kısmında takılı olan çift iplik alttan dolanarak iğne çekilir ve ilmeğe tutturulur.
- Soldan sağa atılan ip üzerine iki tane ilmek işlenir.
- Diğer ilmekler işlenerek yuvarlak oluşturulur. Yuvarlak boru, motifin (çiçeğin) büyüklüğüne uygun boyutlarda işlenir.

Çamlıyayla İğne Oyaları motiflerinin boru üzerine işlenmesi aşağıdaki şekildedir.

- İğne oyası ipi 60-70 cm uzunluğunda kesilerek iğneye geçirilir.
- İğne oyası ipliği, uygun ölçüde kesildikten sonra sol elin başparmağı ve sağ el arasında tutularak esnetilir. Bu işlem motiflerin daha sıkı ve sert çalışmasını sağlar.
- Çalışılacak motifin şekline göre üçgen veya kare ilmek çeşitleriyle çalışma yapılır.
- İşlenen borunun bir ilmeğine 2 tane ilmek işlenir. Bu yöntem ile boru ve oluşturulacak motifin birbirine bağlantısı sağlanmış olur.
- Oluşturulan ilmekler üstten ip atılarak sağdan ve soldan aynı ilmeğe birer ilmek yapılarak sayı artırılır. Motifin şekline göre her iki taraftan veya tek taraftan artırma işlemi yapılır
- Eksiltme işlemi motif özelliğine göre her iki taraftan veya tek taraftan yapılır. Böylelikle motif çalışması tamamlanır.

Çamlıyayla İğne Oyaları motiflerinin yapım aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Kütüle çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü kenarının dört tarafı zürafa tekniği ile işlenir. Yeşil iplik ile çiçeğin kök kısmını yapmak için iğnenin üzerine ipliğin ucu konur. İğnenin takılı kısmındaki iplik, iğnenin uç kısmının altından dolayarak iğne çekilir, düğümle tutturulur ve beş tane ilmek yapılır. Sonra eksiltme işlemi yapılarak tek ilmek kalana kadar işlenir. Böylece “dağ motifi” oluşur. Tek ilmek üzerine iki ilmek yapılır ve tekrar başa iğne ile tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek daha işlenerek yuvarlak oluşturulur. Oluşan dört ilmeğe birer ilmek artırma yapılarak altı ilmek oluşturulur. Çiçeğin boyutuna göre boru uzunluğu işlenir ve borunun iki ilmeğinden yaprak başlanır. İki ilmeğin her iki tarafından birer ilmek işlenerek artırma yapılır. Böylece yedi ilmeğe kadar arttırılır. Sonrasında eksiltme işlemi yapılırken yaprağın bir tarafından fiskil yapılarak tek ilmeğe kadar eksiltilir. Aynı işlem, boru üzerine üç yaprak olacak şekilde işlenir. Çiçek için üç katlı iplik iğneye takılır ve esnetilir. İpi esnetmek, çiçeğin daha sert olmasını sağlar. İp, parmağa yuvarlatılarak iki ilmek işlenir. Tekrar baştaki ilmeğe tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenir ve yuvarlak oluşturulur. Çiçeğin boyutuna göre boru işlenir. Boru üzerine dokuz tane fiskil (kısa) yapılır. Her fiskile bir ilmek yapılır, geri dönülerek ilmeğin içine iğne batırılır. Sonra iğnenin arka kısmındaki iplik, iğnenin ucuna alt kısmından iki defa dolanarak çekilir ve sivri ilmek oluşur. Tekrar edilen bu işlemin dibine batılarak çirtik oluşturulur. Her fiskile aynı işlem uygulanarak yapılan fiskil sayısı kadar çiçeğin boyu dokuz çirtik işlenir ve böylece “kütüle çiçeği” oluşur. Çiçeğin göbeği için makas üzerine beş sıra sarı iplik dolandır. Fiskillerin uçlarına bir ilmekten çirtik yapıp çiçeğin göbeğine geçirildikten sonra çiçek boruya yerleştirilir.

Coşturan çiçeği oyası: Yapılacak örtünün etrafına zürafa tekniği uygulanır. Yeşil iplikle çiçeğin kök kısmı başlanır. Zürafa üzerine beş ilmek işlenir. Eksiltme işlemi yapılarak tek ilmeğe kadar işlenir. Böylece “dağ motifi” oluşur. Tek ilmek üzerine iki ilmek işlenir ve tekrar baştaki ilmeğe iplik tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek daha işlenerek yuvarlak oluşturulur. Bir ilmek artırma yapılarak boru beş ilmek işlenir. Çiçek, istenilen renge göre üç katlı iplik esnetilerek iğneye takılır. Borunun her bir ilmeğine yaprak yapılır. Beş yaprak olacak ilmeğe iki ilmek işlenir. İki ilmeğe her iki taraftan birer ilmek yapılarak artırma işlemi yapılır. Yedi ilmeğe kadar arttırılır. Yedi ilmekten sonra eksiltme işlemi yapılarak bir ilmeğe kadar eksiltilir. Bu şekilde beş ilmek yapılır. Çiçeğin yapraklarının düzgün durması için misina veya tel ile çevirme yapılır. Yaprağın iki iğne kısmına misina ucu konur ve iğne ilmeğe batırılır. İpin ucu, iğnenin üstüyle konur. İğnenin arka kısmındaki iplik, iğnenin uç kısmının altından

dolanarak iğne çekilip tutturulur ve düğümlenir. Yaprağın kenarında her sıraya iğneyle batılarak tek ilmek atılır, sıkıştırılarak yaprağın dibine kadar misinayla çevrilir. Yaprağın başlangıcındaki iki ilmek karşılıklı bükülerek iğne takılır ve düğümler sıkıştırılır. Yaprağın başlangıç yeri bükülmüş şekil alır. Beş yaprağa aynı şekilde çevirme işlemi uygulanır. Çiçeğin göbeği için yine makasa beş defa iplik dolayarak fiskil oluşturulur. Fiskillerin ucuna sarı renk iplik ile ikişer ilmek işlenerek çiçeğin göbeğine geçirilir ve çiçek tamamlanır.

Kirpik adalya çiçeği oyası: İlk olarak işlenecek örtü veya kumaşın kenarlarına zürafa tekniği uygulanır. Kök kısmı için yeşil iplik kullanılır. Üç katlı iplik iğneye takılıp esnetildikten sonra zürafa üzerine beş ilmek işlenir. Ardından 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltme yapılarak “dağ motifi” oluşturulur. Kalan tek ilmeğin üzerine iki ilmek işlenir. Tekrar baştaki ilmeğe geri batılarak tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenerek yuvarlak boru oluşturulur. Boru dört ilmek olur ve birer ilmek artırılarak altı ilmeğe ulaşır. Boru 6-7 sıra işlenir. Boruya diğer oyalarda olduğu gibi fiskilli üç yaprak işlenir. Çiçek için, ip parmağa dolanarak üç ilmek işlenir ve iğne tekrar baştaki ilmeğe geri batırılarak tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenerek yuvarlak boru oluşturulur. Boru, yuvarlayarak 5-6 sıra işlenir ve her ilmeğe üç ilmek yapılır. Üç ilmek sabit, altı sıra işlenir. Daha sonra eksiltmeye geçilir. Tek ilmeğe batılarak iğnenin arka kısmındaki iplik, iğnenin ucuna iki defa dolanır. Sivri durması için sıkıştırılır ve ipliği geniş tutarak yaprağın dibine batılır, düğümler sıkıştırılır. Bu şekilde beş yaprak yapılır. Aynı işlem, ikinci sıra için açık renk iplikle ve üçüncü sıra içinse renkli iplikle uygulanır. Bu çiçekte çevirme işlemi yapılmaz. Makasla fiskil (sarı mine) yapılarak çiçeğin göbeğine geçirilir. Son olarak çiçek, yapraklı boruya geçirilerek monte edilir.

Üç gül çiçeği oyası: İlk olarak işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafı zürafa tekniğiyle işlenir. Kök yeşille başlanır. Üç ilmekten boru yapılır. Boru 5-6 sıra işlenir. Borunun her bir ilmeğine yaprak yapılır. Her bir ilmeğe iki ilmek ile yaprak başlanır. İki ilmek, her iki taraftan birer ilmek artırılarak yedi ilmek olana kadar arttırma yapılır. Daha sonra tek ilmeğe kadar eksiltir. Yaprakların ikisi açık renk, biri koyu renk iplikle yapılır. Çiçeğin şeklini vermek için misina ile çevirme işlemi yapılır. Çiçek üç yapraktan oluşur. Koyu renk iplikle, yaprağın dibinden başlayarak misina ile tek ilmekle sıkıştırılarak yaprağın yarısına kadar düz ilmek; yarısından sonra 2-1 şeklinde ilmek yapılarak tek ilmekte yine iğnenin uç kısmına ipliği iki defa dolayarak sıkıştırılır. Sivrilik vermek için tekrar dibine batılır. Yaprağın yarısı bu şekilde işlenir. Yaprağın diğer yarısına birleştirilir. Diğer yapraklarda da yarım yaprak aynı şekilde işlenir. Göbek minesini yapmak için, sarı iplik makasa beş defa dolanarak fiskil yapılır ve yapılan fiskil çiçeğin göbeğine geçirilir. En son olarak, yeşil iplikten yapılan dağ kısmına, borunun başlangıç yerine her iki tarafa çiçeğin renginden ikişer fiskil yapılır.

Mercan çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafı zürafa tekniğiyle işlenir. Kök kısmı yeşille başlanır. Üç kat iplik kullanılır. Zürafa üzerine beş tane ilmek yapılır. Daha sonra, birer eksiltilek “dağ motifi” oluşturulur. Tek ilmeğe yeşil iplikle iki tane fiskilli yaprak yapılır. Yapraklar üç ilmekten başlayıp arttırılarak yedi ilmeğe kadar yapılır. Tekrar bir kenardan fiskil yapılarak eksiltir tek ilmekte bitirilir. Diğer yaprak da aynı şekilde işlenir ve her iki yaprağın ortasına kısa iki tane fiskil yapılır. Fiskillerin birine koyu, diğerine açık renk iplikle çiçek yapılır. Fiskil ucuna boru başlanır. Boru beş ilmekten oluşur. Beş ilmek boru 1,5 cm işlenir. Her bir ilmeğe iki ilmek işlenir. İki ilmek, iki sıra işlendikten sonra eksiltilek tek ilmek yapılır. Tek ilmeğin tepesine iğneyle batılarak iki defa iğnenin arkasındaki iplik iğnenin uç kısmına alttan dolanır, çekilir, sıkıştırılır ve yapılan işin dibine inilir. Diğer ilmeklere de aynı işlem yapılır. Diğer fiskillere de aynı işlem yapılarak çalışma tamamlanır.

Çakır dikenli çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafı zürafa tekniğiyle işlenir. Yeşil iplikle beş ilmek yapılır. Daha sonra, birer eksiltilek “dağ motifi” oluşturulur. Tek ilmeğe beş ilmekten boru başlanır ve boru altı sıra işlenir. Açık renk iplikle, borunun her ilmeğine üç ilmek yapılır. Üç ilmek yedi sıra işlenir. Boru üzerine, parmak şeklinde dört tane ince uzun yaprak yapılır. Çiçeğin iç kısmı dört yaprak olarak işlenir. Üç ilmekten boru başlanır ve bir ilmek artırılarak boru dört iplik olur. Beş sıra işlenir. Her bir ilmeğe üç ilmekten başlanır ve ilmekler her iki tarafından arttırılarak altı ilmeğe çıkarılır. Daha sonra eksiltme yapılarak bir ilmekte bırakılır. Diğer yapraklar da aynı şekilde yapılır ve koyu renk iplikle toplam dört yaprak tamamlanır. Çiçekleri toparlayıp şekil vermek için at kılı ya da misinayla çevirme işlemi yapılır. Dört yaprak arasına misina koyularak tek ilmekle çevirme yapılır. Dıştaki parmak şeklinde yapılan yapraklar, içinde yapılan koyu renk yaprağın rengiyle çevrilir. Çiçeğin göbeği sarı iplikle fiskil yapılarak tamamlanır. Hazırlanan fiskil, çiçeğin ortasına yerleştirilerek motif tamamlanır.

Marul çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Kök kısmı yeşil iplikle başlanır. Bütün oyalarda üç kat ipek iplik kullanılır. Zürafa üzerine beş tane ilmek yapılır. Daha sonra, birer eksiltilek “dağ motifi” oluşturulur. Tek ilmeğe beş ilmekten boru başlanır ve boru altı sıra işlenir. Tek ilmeğe arttırma ile iki ilmek yapılır. Tekrar baştaki ilmeğe geri batılır. Atılan ipliğin üzerine iki ilmek yapılır ve

yuvarlatılarak işlenir. Bu işlem dört ilmeğe kadar devam eder. Dört ilmeğe birer ilmek artırılarak altı ilmek boru işlenir ve ikiye ayrılarak üç yaprak işlenir. Çiçek için, parmağa iplik dolayarak iki ilmek işlenip tekrar baştaki ilmeğe batılır. Atılan iplik üzerine iki ilmek yapılır ve yuvarlatılarak işlenir. Böylece boru oluşturulur. Boru ilmekleri beş ilmek olacak şekilde her bir ilmeğe üçer ilmekten yaprak başlanır. Üç tane ilmeğin her iki tarafından artırma yapılarak yedi ilmeğe kadar artırılır ve tekrar eksiltme yapılır. Tek ilmek kalana kadar beş yaprak aynı şekilde yapılır. Çiçeği toparlarken misina veya at kılı ile çevirme işlemi yapılır. Çevirme yapılırken, bir ilmekten çirtik yapılır. Yaprağın dibine kadar çevrilir. Beş yaprak aynı şekilde yapılır. Tekrar benzer şekilde üç yaprak çiçek işlenerek beş yaprak çiçeğin içine geçirilir. Fiskilden sarı göbek yapılarak çiçeğin içine geçirilip motif tamamlanır.

Yoncalı oya: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Zürafanın üzerine beş tane ilmek yapılır ve bu ilmekler eksiltilek “dağ motifi” oluşturulur. Tek ilmeğe kadar eksiltme yapılır. Tek ilmeğin üzerine üç yapraklı bir boru işlenir. Boru, altı ilmekten yapılır. Çiçek için, iplik parmak etrafında yuvarlatılarak üzerine iki ilmek yapılır. İlk ilmeğe geri dönülerek iplik geçirilir ve bu ilmek üzerine iki ilmek daha yapılarak boru oluşturulur. Dört ilmekten beş sıra boru işlenir. Her ilmeğe üç ilmekten oluşan yaprak başlanır. Üç ilmek, her iki taraftan birer ilmek artırılarak yedi ilmek yapılır. Yedinci ilmek ikiye ayrılır ve kenardan arttırılarak 4-3-2-1 şeklinde işlenir. Ayrılan yaprağın her iki tarafı aynı şekilde işlenerek kalp şekli oluşturulur. Aynı teknikle dört yaprak tamamlanır. Çiçeğin toparlanmasında, at kılı çiçeğin dibinden tutturulur ve etrafı tek ilmekle sarılır. Sarı iplikle sarmal yapılarak çiçeğin göbeğine geçirilir ve motif tamamlanır.

Yedi dal karanfil oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Üç katlı yeşil iplikle çiçeğin kök kısmı başlanır. Beş ilmek işlenir ve eksiltilek tek ilmeğe kadar indirilir. Tek ilmeğin üzerine boru yapılır ve diğer çiçeklerdeki gibi üç yaprak, kenarları fiskil yapılarak işlenir. Boru, 6-7 sıra işlenir. Çiçek için, iplik parmak etrafında dolanıp iki ilmek yapıldıktan sonra boru başlanır. Diğer çiçeklerde olduğu gibi, beş sıra boru dört ilmekten çalışılır. Her ilmeğe iki ilmek yapılır ve her iki kenardan arttırılarak yedi ilmeğe kadar çıkılır. İplik tekrar başa tutturulur ve her ilmeğe bir ilmekten çirtik yapılır. Tek ilmek içine batılarak iğnenin arkasındaki iplik, iğneye iki defa dolanıp sıkıştırılarak çirtik oluşturulur. Her yaprak aynı şekilde işlenir. Ayrıca, üç yapraklı çiçek de aynı teknikle yapılır ancak yaprakların ilmek sayısı altı olmalıdır. Oluşturulan üç yaprak, dört yaprağın içine geçirilerek toplam yedi yaprak elde edilir. Sarı iplikle fiskil yapılır ve çiçeğin içine yerleştirilerek çiçek tamamlanır.

Yayla menekşesi oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Üç katlı iplikle yeşil yapraklı boru başlatılır. Zürafa üzerine beş ilmek işlenir ve tek ilmeğe kadar eksiltilek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmek üzerine iki ilmek yapılır, tekrar baştaki ilmeğe tutturulur. Atılan iplik üzerine iki ilmek daha işlenir ve yuvarlak şekilde işlenerek boru oluşturulur. Dört ilmeğe iki ilmek artırılarak altı ilmekli boru, 5-6 sıra işlenir. İkiye ilmekten yaprak başlatılır ve her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar çıkılır. Daha sonra eksiltilek ve tek ilmeğe geri batılarak iki defa iğne dolanıp çekilir (yaprağın sivri durması için). Bu şekilde üç yaprak işlenir. Çiçek için, kreme yakın açık sarı iplikle üç ilmekten boru başlanır ve dört sıra işlenir. Her ilmeğe tekrar üç ilmekten boru başlanır. 3-4 sıra boru işlendikten sonra koyu sarı renkle her ilmeğe yarım yaprak işlenir. Yaprak, üç ilmekten başlayarak her iki taraftan altı-yedi ilmeğe kadar artırılır. Tekrar açık sarı renkle bir sıra daha artırılır ve yedi ilmek olur. Yedi ilmek ikiye ayrılarak kaya şekli verilir, her iki tarafı 4-3-2-1 şeklinde eksiltilek. Üç yaprak da aynı şekilde işlenir. Çiçeği toparlamada at kılı kullanılmaz, sıkı teknikle tek ilmekle çiçek çevirme işlemi yarım yaprak kısmıyla yapılır. Her yaprağa kalp şekli verilerek çiçek motifi tamamlanır.

Çarkıfelek çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Zürafa üzerine beş ilmek işlenir, ardından beş ilmek eksiltilek tek ilmekte boru başlanır. Üç yapraklı boru, altı ilmekten işlenir ve 6-7 sıra boru örülür. Yapraklar üç ilmekten başlar. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmek yapılır. Daha sonra eksiltilek tek taraftan fiskil yapılır ve tek ilmekte bitirilir. Üç yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçek için, iki renk iplik (koyu ve açık tonlarda üç katlı iplik) seçilir. İplik iğneye takılır ve esnetilir. Elde iplik dolanır ve üzerine iki ilmekten boru başlanır. İki ilmeğin başına tekrar batılarak düğümlenir. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenir ve yuvarlak hale getirilerek boru oluşturulur. Boru, beş ilmekten altı sıra işlenir. Çiçek, dört yarım yaprak olacak şekilde çalışılır. Üç ilmekten yaprak başlanır, her iki taraftan birer ilmek artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Dört yaprak da aynı teknikle yapılır. Çiçeğin üst kısmı çevirme ve toparlama işlemiyle tamamlanır. Yaprağın üzerine at kılı yerleştirilir, açık renk iplikle üç ilmek işlenir ve 3-2-1 şeklinde tek tarafa fiskil yapılarak eksiltilek. Küçük kayalar yapılır. Biri renkli, diğeri açık renk olacak şekilde çevirme işlemi yapılır. İkinci katmanda altı ilmekten dört tane yarım yaprak yapılır. Aynı teknikle şekilde işlenir. Sarı iplikle fiskil yapılır. Çiçek iç içe geçirilip çalışma tamamlanır.

Nergis çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Zürafa üzerine beş ilmek işlenir ve 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltilerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmek üzerine üç yapraklı boru başlanır ve üç yaprak işlenir. Yapraklar fiskilli olarak işlenir. Çiçek için, parmağa iplik dolanır ve dolanan iplik üzerine iki ilmek işlendikten sonra ilk ilmeğe geri batılır. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenerek yuvarlak oluşturulur. Boru, beş ilmekten 5-6 sıra işlenir. Her ilmeğe üç ilmekten yaprak başlanır. Üç ilmek, her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar çıkarılır, daha sonra tek ilmeğe kadar eksiltilir. Yaprak oluşur ve beş yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçeği toparlamak için at kılı veya misina kullanılır. Yaprığın başlangıç yerine iğne takılır, at kılı ve ipliğin ucu iğnenin üstüne konur. İğnenin arkasındaki iplik, iğnenin ucunun altından dolanarak çekilir ve düğümlenir. Yaprığın kenarında, her ilmeğe iğne batırılarak iplik sıkıca çekilir ve tek ilmek tekniği ile çevirme işlemi yapılır. Yaprığın bitiminde, aynı şekilde karşılıklı ilmeklere iğne takılarak yaprağın başlangıç yeri bükülerek birleştirilir. Diğer yapraklar da aynı şekilde çalışılır. Çiçeğin ikinci katında dört yaprak aynı şekilde işlenir. Sarı iplikle fiskil yapılarak çiçeğin göbeği yapılır. 5. ve 4. yapraklar iç içe geçirilerek yeşil boruya yerleştirilir. Borunun kaya kısmından borunun başlangıç yerine, iki tarafa çiçeğin renginden ikişer fiskil yapılır.

Küpeli çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarı zürafa tekniğiyle işlenir. Üç katlı yeşil iplik esnetilir. Zürafa üzerine beş ilmek yapılır ve 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltilerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmek üzerine boru başlanır. Boru, altı ilmekten işlendikten sonra üzerine üç yaprak işlenir. Yapraklar üç ilmekle başlanarak her iki taraftan artırılıp yedi ilmeğe kadar çıkarılır. Daha sonra tek taraftan fiskil yapılarak tek ilmeğe kadar eksiltilir. Üç yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçek için, iplik iğneye takılıp esnetilir. Yuvarlak halka yapıp üzerine iki ilmek işlendikten sonra ilmeğin başlangıcına tekrar batılır. Atılan iplik üzerine iki ilmek daha yapılarak yuvarlak bir boru oluşturulur. Boru, beş ilmekten beş sıra işlenir ve borunun her ilmeğine yaprak işlenir. Yaprak, üç ilmekten başlanarak her iki taraftan artırılıp yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmekten sonra eksiltme yapılarak tek ilmeğe kadar inilir. Beş yaprak aynı şekilde tamamlanır. Çiçeği toparlamak için çevirme işlemi yapılır. At kılı yaprağın üzerine konur, iğne ilmeğe takılır ve tek iplik atılarak sıkıca çekilir. Yaprak bitimine kadar sıkı bir şekilde çevrilir. Yaprak bitiminde başlanan üç ilmek karşılıklı olarak takılır, bükülüp sıkıştırılır. Çiçeklerin çevirme işlemi yarım yaprakta yapılır. Yapraklar, dış yaprakta bir ilmek eksik olarak (6 ilmek) işlenir. Sarı iplikle fiskil yapılarak çiçeğin göbeği yapılır. Çiçekler iç içe geçirilerek motif tamamlanır.

Develik çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarına zürafa tekniği uygulanır. Zürafa üzerine beş ilmek işlenir, ardından 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltilerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmek üzerine yapraklı boru başlanır. Boru, altı ilmekten altı sıra olarak işlenir. Boruya üç yaprak eklenir. Yapraklar, üç ilmekten başlanarak her iki taraftan artırılıp yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmekten sonra tek taraftan fiskil yapılarak eksiltilir. Üç yaprak da aynı şekilde tamamlanır. Çiçek için, üç renk iplik seçilir. İplik iğneye takılıp esnetilir. Yuvarlak bir halka yapılarak üzerine iki ilmek işlenir ve baştaki ilmeğe geri tutturulur. Atılan iplik üzerine bir ilmek işlenerek yuvarlak boru oluşturulur. Boru, üç ilmekten dört sıra işlenir ve her ilmeğe tekrar boru başlanır. Boru beş ilmekten oluşur ve 1 cm uzunluğunda işlenir. Borunun bitiminde her ilmeğe iki ilmek işlenir. 2-1 şeklinde eksiltilir ve tek ilmeğin tepesine iğneye iplik iki defa dolanarak çekilir ve sıkıştırılır. Bu, motifin sivri durmasını sağlar. Diğer iki çiçek de aynı şekilde işlenir. Develik, üç çiçek olarak yapılır ve çevresine çevirme işlemi uygulanmaz. Yeşil ipliğe geçilerek yeşilin dağ kısmına çiçeğin renginden ikişer fiskil yapılır.

Namrun gülü oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarına zürafa tekniği uygulanır. Zürafa üzerine yeşil iplikle altı ilmek işlenip 6-5-4-3 şeklinde eksiltilir. Üç ilmeğin orta ilmeğinden boru başlanır ve altı ilmekle 5-6 sıra boru işlenir. Borunun bitiminde iki ilmekten yaprak başlanır. İki ilmek, iki sıra işlenerek yedi ilmeğe kadar artırma yapılır. Yedinci ilmekten sonra bir kenardan fiskil yapılarak tek ilmek kalana kadar eksiltilir. Son ilmek, iğneye iki defa dolanarak sıkıştırılır. Çiçek için, iplik halka yapılarak iki ilmekten boru başlanır. İki ilmek, ilk ilmeğe tekrar batırılarak düğümlenir. Atılan iplik üzerine iki ilmek işlenip yuvarlatılır. Boru, beş ilmekten 5-6 sıra işlenir. Borunun her bir ilmeğine üç ilmekten yaprak başlanır. Üç ilmek, her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar çıkarılır. Daha sonra, eksiltme yapılarak tek ilmeğe kadar inilir. Beş yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçeği toplarken misina ile yaprakların yarısından çevirme yapılır. Çiçeğin dört yaprağı ve üç yaprağı da aynı şekilde işlenir ve çiçek üç katlı olur. Sarı iplikle fiskil yapılarak çiçek iç içe geçirilir. Yeşil borunun başlangıç kısmının bir tarafına iki ilmekten kısa boru işlenir. Yeşil borunun ucuna sarı renkte tohum yapılır. Diğer tarafına küçük yapraklı boru işlenir. İçine çiçeğin renginden üç yaprak işlenir. Yapraklar, köşe kısmının tepesinden birleştirilerek fiskil yapıp tomurcuk oluşturulur ve motif tamamlanır.

Tesbih çiçeği oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarına zürafa tekniği uygulanır. Zürafa üzerine beş ilmek işlendikten sonra beş ilmek eksiltilerek tek ilmek bırakılır. Böylece “dağ (kaya) motifi” oluşur.

Tek ilmeğe iki ilmekten boru oluşturulup 5-6 sıra işlenir. İki ilmek artırılarak altı ilmekle boru oluşturulup 5-6 sıra işlenir. Dağın bitimine, borunun başlangıç yerine iki ilmekten boru başlayıp iplikle 3 sıra işlenir. Üç ilmekten ucuna yaprak başlanır. Üç ilmek, her iki tarafından artırılarak 7 ilmek işlenir, ardından tek ilmek kalana kadar eksiltilir. Tek ilmeğe batıldığında, modelin sivri olması için iğnenin başına iplik iki defa dolandır. Diğer tarafa da iki ilmekten boru işlenir, üç sıra ucuna çiçeğin renginden tomurcuk eklenir. Çiçek için, açık sarı iplikle yuvarlak bir halka yapılır. Üzerine iki ilmekten boru başlanarak boru beş ilmekten beş sıra olacak şekilde işlenir. Borunun her ilmeğine çiçek yaprakları işlenir. Üç ilmekten yaprak başlanır ve beş ilmeğe artırılır. Beş ilmek, yalnızca sağ taraftan artırılarak dört sıra beş ilmek işlenir ve çiçek sağa kaydırılmış olur. Daha sonra beş ilmek eksiltilir. Tek ilmeğin tepesine yine iplik iki defa dolandırarak çekilerek motifin dik durması sağlanır. Beş yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçeğin göbeği için kırık beyaz renkli iplikle üç ilmekten 3-4 sıra boru işlenir. Borunun üzerine yedi adet kısa fiskil yapılır. Fiskillerin uçlarına altı sıra zincir, tek ilmek ile işlenir. Göbek çiçeğe geçirilir. Çiçek, boru içine yerleştirilerek motif tamamlanır.

Biberli oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her kenarına zürafa tekniği uygulanır. Zürafa üzerine altı ilmek işlenir ve tek ilmek kalana kadar eksiltilerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmek üzerine dört tane kısa fiskil yapılır. Yeşil iplik ile fiskillere, aşağıda yapımı açıklanan iki biber, bir çiçek ve bir yaprak motifi işlenir. Biber için yeşil iplik ile fiskile üç ilmekten yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak beş ilmeğe kadar işlenir. Beş ilmekten sonra iğneye kırmızı iplik takılır ve kırmızı iplikle beşinci ilmek her iki taraftan artırılarak 10 ilmeğe kadar genişletilir. Artırma bittikten sonra tek ilmek kalana kadar eksiltme yapılır. Çalışılan yaprak uzun olarak ikiye bükülür, iki taraf birleştirilerek çevrilir ve diğer tarafta da birleştirilir. İki biber de aynı şekilde işlenir. Fiskilin birine krem renginde çiçek yapılır. İki ilmekten boru başlanır, boru beş ilmek artırılıp altı sıra işlenir. Çiçeğin üstüne her ilmeğe tek ilmekten çirtik yapılır. Diğer fiskile üç ilmekten yaprak işlenir. Üç ilmek, her iki kenardan artırılarak yedi ilmek olana kadar işlenir. Yedi ilmek eksiltilir ve tek ilmeğin tepesine iğne iki defa dolandırarak çekilip düğümlenerek model tamamlanır.

Yürekli oyası: İlk olarak, 40 adet çiçek motifi sığacak şekilde kalın yün iplik hazırlanır. 40 adet çiçeğin istenildiği zaman bir yazmaya geçirilebilmesi için iplik üzerinde çalışılır. İpin üzerine beş ilmek yeşil iplik ile başlanır, ardından beş ilmek eksiltilir ve böylece “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın tepesine, çiçek ve yaprak için iki küçük fiskil işlenir. Fiskilin birine üç ilmekten yaprak başlanır. Üç ilmekle başlanarak yedi ilmeğe kadar artırma yapılır. Ardından her iki taraftan eksiltilirken bir tarafa fiskil yapılarak tek ilmeğe kadar eksiltilir. Diğer fiskile krem rengi iplikle üç ilmekten yaprak başlanır. Her iki taraftan dokuz ilmeğe kadar artırılır ve yarım yaprak yapılır. Renkli iplikle yarım yaprağın başlangıcından üç ilmek işlenir. Üç ilmeğin kenarına fiskil yapılarak tek taraftan artırılır ve on sıra işlenir. Yarım yaprağın diğer tarafı da aynı şekilde işlenir. Her iki tarafın tepesinden birleştirilir. Yarım yaprağın ortasına sarı iplik ile fiskil yapılır.

Karanfil oyası: İlk olarak, 40 adet çiçek motifi sığacak şekilde kalın yün iplik hazırlanır. 40 adet çiçeğin istenildiği zaman bir yazmaya geçirilebilmesi için iplik üzerinde çalışılır. İpin üzerine beş ilmek yeşil iplik ile başlanır, ardından beş ilmek eksiltilir ve böylece “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın tepesine üç ilmekle yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmek eksiltilirken yaprağın bir tarafına fiskil yapılarak eksiltme yapılır. Renkli iplikle yaprağın yanına üç ilmekten yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedinci ilmekte yaprağın bir tarafı yeşil yaprağın yarısına tutturulur. Tekrar yaprağın uç kısmına iplik serbest bırakılarak tutturulur. Serbest kalan ipin üzerine yedi ilmek işlenir. Her tepeye gelindiğinde fiskil yapılır. Yedi ilmek tek ilmeğe kadar eksiltilir. Daha sonra tekrar yarım yaprağın ortasına batılır. Oluşan ipin üzerine tekrar yedi ilmek işlenir ve tepesine fiskil yapılır. Tek ilmeğe kadar yedi ilmek eksiltilir. Tekrar yarım yaprağın son ilmeğine batılır. Oluşan ipin üzerine yedi ilmek işlenir, her tepeye gelindiğinde fiskil yapılır. Yedi ilmek tek ilmeğe kadar eksiltilerek motif tamamlanır.

Vazoda karanfil oyası: İlk olarak, 40 adet çiçek motifi sığacak şekilde kalın yün iplik hazırlanır. 40 adet çiçeğin istenildiği zaman bir yazmaya kolayca geçirilebilmesi için iplik üzerinde çalışılır. İpin üzerine beş ilmek yeşil iplik ile başlanır, ardından beş ilmek eksiltilir ve böylece “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın tepesine üç ilmekle yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmek eksiltilirken yaprağın bir tarafına fiskil yapılarak eksiltme yapılır. Kalan tek ilmeğin içinden iğneyi geçirerek, iğneye iki defa iplik dolandır ve çekilir. Çiçek için, yaprağın başlangıç yerinden renkli iplikle üç ilmekten çiçek başlanır. Üç ilmek, her iki tarafından birer ilmek artırılarak altı ilmeğe kadar işlenir. Altı ilmek, her iki tarafından eksiltilerek iki ilmeğe kadar düşürülür. İki ilmeğin birine, iki ilmekten çiçek yaprağı başlanır. İki ilmek, her iki tarafından artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmeğin üzerine, 2-1 şeklinde ilmekle çirtik işlenir. Üç çirtik oluşturulduktan sonra, çirtikler bitince

yaprağın dibine batılarak ortaya, çiçek yaprağının boyunda iki tane fiskil yapılır. Çiçeğin diğer yaprağı da aynı şekilde işlenir. Fiskillerin ucuna sarı iplikle küçük fiskiller çalışılarak motif tamamlanır.

Sepetli oyası: İlk olarak, 40 adet çiçek motifi sığacak şekilde kalın yün iplik hazırlanır. 40 adet çiçeğin istenildiğinde bir yazmaya kolayca geçirilebilmesi için iplik üzerinde çalışılır. İpin üzerine beş ilmek yeşil iplik ile başlanır, ardından beş ilmek eksiltir ve böylece “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın tepesine üç ilmekle yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmek eksiltirirken yaprağın bir tarafına fiskil yapılarak eksiltir. Çiçek için, yaprağın dibinden renkli iplikle iki ilmekle başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Tekrar yaprağın başındaki ilmeğe iğneyle batılır ve düğümlenir. Kenarına fiskil yapılarak iki ilmekle işlenir. İki ilmeğin kenarına fiskil yapılarak 12 sıra işlenir. Daha sonra yaprağın diğer tarafına ucu tutturularak sepet şekli verilir. Yaprağın orta kısmına sarı renk iplikle küçük fiskil yapılarak motif tamamlanır.

Damarlı karanfil oyası: İlk olarak, 40 adet çiçek motifi sığacak şekilde kalın yün iplik hazırlanır. 40 adet çiçeğin istenildiğinde bir yazmaya kolayca geçirilebilmesi için iplik üzerinde çalışılır. İpin üzerine beş ilmek yeşil iplik ile başlanır, ardından beş ilmek eksiltir ve böylece “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın tepesine üç ilmekle yaprak başlanır. Her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmek eksiltirirken yaprağın bir tarafına fiskil yapılarak eksiltir. Kalan tek ilmeğin içinden iğneyi geçirerek, iğneye iki defa iplik dolanır ve çekilir. Çiçek için, yaprağın başlangıç yerinden renkli iplikle üç ilmekle çiçek başlanır. Üç ilmek, yalnızca ortadan artırılarak sabit üç sıra işlenir. Üç ilmeğin her birine üç ilmek işlenir ve bu üç ilmek, her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar çıkarılır. Yedi ilmeğin üzerine iki ilmek işlenir, ardından iki ilmek eksiltir. Tek ilmeğin tepesine iğneyi iki defa dolayarak çekilir ve sıkıca bağlanır; bu şekilde çirtik yapılır. Bir yaprakta üç çirtik olacak şekilde işlem tamamlanır. Diğer yapraklar da aynı şekilde işlenir. Üç yaprak işlendikten sonra, yedi ilmek kısmından birbirine birleştirilir. Açık renkli çiçeğe, koyu renk iplikle damar atılarak tamamlanır. Damar için iplik, yaprağın başlangıcından düğümlenir ve çirtiklerin aralarına gelecek şekilde iplik aralardan geçirilerek damar oluşturulur. Tüm yapraklar bu şekilde işlenerek motif tamamlanır.

Deli papatya oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafına zürafa tekniği uygulanır. Üzerine yeşil iplikle beş ilmek işlenir. Beş ilmek, her iki taraftan eksiltirerek tek ilmeğe kadar işlenir. Tek ilmek üzerine tek ilmekten dört sıra zincir işlenir. Üzerine tekrar üç ilmekten yaprak başlanır. Ortadan ve kenardan birer ilmek işlenerek altı ilmeğe kadar artırılır. Altı ilmekten sonra eksiltirerek tek ilmeğe kadar tek taraftan fiskil yapılarak eksiltir. Yaprağın yanına iki ilmekten boru başlanır ve birkaç sıra işlenir. İki ilmek, altı ilmeğe kadar artırılır ve 6-7 sıra işlenir. Turuncu iplikle eksiltirerek tomurcuk oluşturulur. Tomurcuk ve yaprak arasına yeşil iplikle beş ilmekten boru başlanır ve 5-6 sıra işlenir. Her bir ilmeğe krem rengi iplikle üç ilmek işlenir. Üç ilmek, beş yaprak şeklinde aynı şekilde işlenir ve kenar çevirme yapılır. Çevirme yapılırken, iğneye ipliği tek üstten atarak sıkı teknikte çevrilir. Turuncu iplikle fiskil yapılarak çiçeğin göbeğine geçirilerek motif tamamlanır.

Yabani karanfil oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafına zürafa tekniği uygulanır. Üç katlı yeşil iplik esnetilir. Zürafa üzerine beş ilmek yapılır. 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltirerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağın üzerine boru başlanır. Boru, beş ilmek ile 6-7 sıra işlenir. Her ilmeğe üç ilmekten yaprak başlanır ve üç ilmek, yedi ilmeğe kadar artırılır. Yedi ilmeğin üzerine iki ilmek işlenir ve iki ilmek eksiltir. Tek ilmeğin tepesine iğne iki defa dolanarak çekilir, düğümlenir ve çirtik yapılır. Diğer yapraklar da aynı şekilde işlendikten sonra yapraklar birleştirilir. Çiçeğin orta kısmına renkli iplik ile çirtikli beş ilmekten dört yaprak çiçek işlenir. Ortasına sarı iplikle fiskil yapılır ve çiçeğin göbeğine geçirilir. Çiçeğin borusunun başlangıç yerine iki ilmek işlenir. İki sıra kenarına fiskil yapılarak işlenir ve çirtik oluşturularak motif tamamlanır.

Kelebek oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafına zürafa tekniği uygulanır. Üç katlı yeşil iplik esnetilir. Zürafa üzerine beş ilmek yapılır. 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltirerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Tek ilmeğe üç ilmek başlanır ve üç ilmek, her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmeğin üzerine 2-1 şeklinde üç tane fiskil yapılır. İplik geniş bırakılarak yaprağın dibine inilir. İki tane uzun yaprağın boyunda fiskil yapılır. Diğer yaprak da aynı şekilde işlenir. Ortadaki fiskillere, ister renkli ipliğin renginde, ister sarı renkte küçük fiskil işlenerek motif tamamlanır.

Lale oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafına zürafa tekniği uygulanır. Üç katlı yeşil iplik esnetilir. Zürafa üzerine beş ilmek yapıldıktan sonra 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltirerek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağ üzerine boru başlanır. Boru, beş ilmek ile 5-6 sıra işlenir. Üzerine renkli iplikle dört yarım yaprak işlenir. Üç ilmekten yaprak başlanır ve altı ilmeğe kadar her iki taraftan artırılarak işlenir. Beyaz iplik ile eksiltirerek tek ilmeğe kadar işlenir ve dört yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçeği çevirme işleminde herhangi bir malzeme

kullanılmaz. Yaprığın yarısından, renkli iplikle iğnenin üzerine tek iplik atılarak iğne çekilir ve sıkıştırılır. Sıkı teknikle çevirmesi yapılır. Sarı iplikle fiskil yapılarak çiçeğin göbeğine geçirilir. Yeşil borunun başlangıç yerine 2-1 şeklinde ilmekle kenarına fiskil yaparak çirtik yapıp motif tamamlanır.

Pınar çalısı oyası: İlk olarak, işlenecek örtü veya kumaşın her bir tarafına zürafa tekniği uygulanır. Üç katlı yeşil iplik esnetilir. Zürafa üzerine beş ilmek yapılır. 5-4-3-2-1 şeklinde eksiltilek “dağ (kaya) motifi” oluşturulur. Dağ üzerine altı ilmekten 5-6 sıra boru işlenir. Boru üzerine üç tane fiskilli yaprak işlenir. Boru üzerine tek ilmekten dört sıra işlenerek zincir oluşturulur. Zincire üç ilmek ile başlanır ve beş ilmeğe kadar her iki taraftan artırılır. Eksiltirken bir kenardan fiskil yapılarak tek ilmeğe kadar eksiltilir. Üç yeşil yaprak aynı şekilde işlenir. Çiçek için, renkli iplik ile dört ilmekten boru başlanır ve boru 3-4 sıra işlenir. Her bir ilmeğe çiçek yaprağı işlenir. Üç ilmekle başlanarak her iki taraftan artırılarak yedi ilmeğe kadar işlenir. Yedi ilmekten bir ilmeğe kadar eksiltilir. Dört yaprak da aynı şekilde işlenir. Çiçeği toparlarken herhangi bir malzeme kullanılmaz; sadece iplikle sıkı teknikle bir ilmekten çirtik yaparak yaprağın başlangıcından sonuna kadar çevirmesi yapılır. Sarı iplikle fiskil yapılarak çiçeğin göbeğine geçirilir. Yine yeşil borunun başlangıcına 2-1 şeklinde fiskilli çirtik işlenerek motif tamamlanır.

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

Çamlıyayla İğne Oyalarının coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Çamlıyayla ilçesinin kültüründe önemli bir yere sahip olup üretimi ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çamlıyayla İğne Oyalarının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Çamlıyayla Kaymakamlığı koordinatörlüğünde, Mersin Olgunlaşma Enstitüsü, Çamlıyayla Belediyesi ve Çamlıyayla Halk Eğitim Merkezinden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az iki 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 bağılı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Özellikle bükülmüş ip olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Üretiminde kökün tülbent ya da kumaştan bağımsız yapılması,
- Çamlıyayla İğne Oyalarını sertleştirmek için harici bir madde (kimyasal) kullanılmamış olması,
- Çamlıyayla İğne Oyaları 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.

5. Kızıldamlar Kestane Kabağı

Başvuru No	: C2024/000336
Başvuru Tarihi	: 28.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kızıldamlar Kestane Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Bal Kabağı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ve mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hürriyet 1. OSB Gazi Blv. No:2 Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Merkez ilçesi Kızıldamlar Köyü
Kullanım Biçimi	: Kızıldamlar Kestane Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kızıldamlar Kestane Kabağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kızıldamlar Kestane Kabağı (*Cucurbita maxima*), Bilecik ili Merkez ilçesine bağlı Kızıldamlar köyü'nde (360-415 m rakımda) yetiştirilen, bir kışlık kabak çeşididir. Üretimde tescilli arıcan-97 ve ballıkız çeşitlerine ait tohumlar kullanılır.

Sofralık bir kabak türü olan Kızıldamlar Kestane Kabağının meyveleri genellikle yuvarlak ve hafif basık formdadır. Kabuğu sert ve dayanıklıdır; dış yüzeyi düzgün, açık gri tonlarında veya hafif çizgilidir. İç dokusu yoğun olup koyu sarı ile turuncu arasında değişen bir renge sahiptir. "Kestane" olarak adlandırılan ince geçiş katmanı, meyve eti ile kabuk arasında yer alır ve dış kabuğun sertliğini dengeleyen bir yapı oluşturur. Bu özellik, çeşidin "kestane kabağı" olarak anılmasını sağlar.

Kızıldamlar köyü'nün mikrokliması ile tescilli tohum çeşitleri ve yerel yetiştiricilik pratiklerinin birleşimi, perikarp ile meyve eti arasında kısmi lignifikasyon/kutinizasyon gösteren; mineralce pekişmiş, hafif lifli ancak yumuşak bir "kestane" geçiş katmanının oluşmasını sağlar. Bu katman, ürünün yumuşak dokusunu ve hafif cevizimsi tadını güçlendirir; taşıma, depolama ve bir yıla varan raf ömrü açısından dayanıklılığı artırır. Meyve eti renginin koyu sarıdan turuncuya değişmesi, meyvede bulunan karotenoidler ile ilişkilidir. Karotenoidler, ürünün rengini ve aromasını belirleyen bileşikler olup hafif cevizimsi tadın oluşumuna katkı sağlar.

Coğrafi alanın iklimi Kızıldamlar Kestane Kabağı yetiştiriciliği için uygundur. Kış ve ilkbahardaki yağış ve nem, çimlenme ile erken büyümeyi destekler. Yazın artan sıcaklık ve azalan bağıl nem sulama ihtiyacını yükseltir. Sonbaharda düşen sıcaklıklar ve artan nem, meyve olgunlaşmasını tamamlayarak hasadı kolaylaştırır. Bu çerçevede etkili sulama, doğru hasat zamanlaması ve uygun kurutma uygulamaları yerel üretici kültürünün bir parçası olarak öne çıkar.

Geniş yaprak alanı ve gelişmiş damar ağı, terleme yoluyla ısı dengesinin sağlanmasına yardımcı olarak sıcaklık dalgalanmalarına karşı bitkiyi korur. Düzenli sulama ile toprak neminin uygun düzeyde tutulması, düşük bağıl nem koşullarında su stresini azaltır. Kızıldamlar köyü'nün sıcaklık ve nem rejimi, Kızıldamlar Kestane Kabağının büyüme, gelişme ve olgunlaşma süreçlerini destekleyecek şekildedir.

Kızıldamlar köyü'nde Mayıs-ekim döneminde hâkim rüzgâr yönleri kuzeydoğu (poyraz) ve kuzeybatı (karayel) olup, dönemsel olarak batı ve batı-kuzeybatı yönlü hafif rüzgârlar da etkilidir. Çimlenme döneminde (Mayıs başı) 0.5-2.0 m/s arasında esen batı-kuzeybatı yönlü hafif rüzgârlar, yüzey neminin dengelenmesine katkı sağlayarak çimlenmeyi destekler. Vejetatif büyüme döneminde (Mayıs ortası-haziran) 0.8-2.0 m/s hızındaki batı-kuzeybatı ve batı yönlü rüzgârlar, yaprak kuruluğunu azaltıp hava sirkülasyonunu artırarak mantar hastalıkları riskinin düşmesine yardımcı olur. Çiçeklenme ve meyve tutumu döneminde (Haziran-temmuz) batı yönlü rüzgârların 0.9-2.2 m/s hızlara ulaşması polen taşınımını kolaylaştırarak tozlaşmayı destekler. Meyve büyümesi ve olgunlaşması döneminde (Ağustos-eylül) 0.6-1.9 m/s hızlarındaki batı-kuzeybatı ve batı yönlü rüzgârlar, meyve yüzeyinde nem birikimini sınırlandırarak olgunlaşma ve kuruma süreçlerine olumlu katkı sağlar. Hasat döneminde (Eylül-ekim) 0.5-1.6 m/s seviyesindeki hafif rüzgârlar yüzey kurumasını hızlandırarak depolama dayanımına destek verir. Bu rüzgâr rejimi, 360-415 m rakımda gözlenen belirgin gündüz-gece sıcaklık farkının etkilerini şekillendirerek yerel mikroklimanın oluşumuna katkıda bulunur.

Geleneksel bilgi birikimi, Kızıldamlar Kestane Kabağının üretiminde önemli bir rol oynar. Yerel üreticiler, hasat olgunluğuna yaklaşan meyvelerde dış kabuk renginin oturması, kabuğun altında baskıyla hissedilen çok hafif esneme (hafif yumuşama) ve kabuk üzerinde görülebilen ince kılcal çatlaklar gibi işaretleri birlikte değerlendirerek ideal hasat zamanını belirler. Meyve 1-1,5 kg ağırlığa veya 20-25 cm çapa ulaştığında yapraklar dikkatlice yana yatırılır ya da çevrilir; böylece meyvenin son olgunlaşma döneminde güneşlenme, renk ve tat gelişimi desteklenir. Meyve gelişimi yaklaşık 8-10 kg düzeyine ulaştığında ise meyvenin üzeri yeniden yapraklarla örtülerek büyüme kontrollü şekilde yavaşlatılır. Geniş yaprak yüzeyi ve yoğun damar yapısı, geleneksel sulama yöntemleriyle birlikte terleme yoluyla ısı dengesini sağlar ve sıcaklık dalgalanmalarından kaynaklanabilecek stresin azaltılmasına katkıda bulunur.

Kızıldamlar köyü'nde her yıl düzenlenen Kızıldamlar Kestane Kabağı Festivali, ürünün tanıtılmasına ve köyün yıllardır sürdürdüğü yerel üretim tecrübesinin yeni nesillere aktarılmasına katkı sağlar. Festival, bölge halkının emeğini, kültürel mirasını ve geleneksel tarım uygulamalarını görünür kılarak üretimin sürdürülebilirliğini destekler. Nesiller boyunca aktarılan bu yerel üretim bilgisi, Kızıldamlar Kestane Kabağının özgün özelliklerinin korunmasında belirleyicidir. Bu nedenlerle ürün ile coğrafi sınır arasında güçlü bir ün bağı bulunmakta olup tüm üretim aşamaları belirlenen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmektedir.

Tablo 1. Kızıldamlar Kestane Kabağının Temel Morfolojik ve Tarımsal Özellikleri

Kategori	Özellik	Değer
Genel Bilgiler	Familya / Cins / Varyete	Cucurbitaceae / <i>Cucurbita / maxima</i>
	Kullanım	Sofralık - Kışlık
	Kullanılan Tohum	Arıcan-97, Ballıkız
Bitki Yapısı	Bitki Boyu	80-100 cm
	Dallanma	Kuvvetli, 2.5-3 m uzunluk
	Yaprak	Büyük, yeşil tonlarda, belirgin damarlı
Çiçeklenme	İlk erkek çiçek	71. gün
	İlk dişi çiçek	74. gün
Meyve	Ağırlık	10-12 kg
	Biçim	Yuvarlak-elips, hafif basık
	Kabuk Rengi	Gri-yeşilimsi
	Et Rengi	Turuncu
	Et Kalınlığı	4.8-6.5 cm
	Kabuk + Kestane Katmanı	Toplam ~2 cm (kabuk 0.5 cm, geçiş katmanı ~1.5 cm)
Tohum	Renk / Şekil	Koyu krem, eliptik
	Tohum Sayısı (meyvede)	141-144 adet
Tarımsal Verim	Dekar Bitki Sayısı	180-200
	Meyve Sayısı (bitkide)	2-3
	Verim	5000-6000 kg/dekar
	Dayanıklılık	1 yıl
	Sulama	Kontrollü damla sulama (3-5 kez)

Tablo 2. Kızıldamlar Kestane Kabağının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Kriter	Değer
Sertlik (kg/cm ²)	2.7-2.9
Lif Ağırlığı (g)	36-38
Lif Oranı (%)	0.48-0.52
Kül Miktarı (%)	1.60-1.70
Suda Çözünür Kuru Madde (Brix)	8-9

Üretim Metodu:

Kızıldaamlar Kestane Kabağının İklim İstekleri:

Kızıldaamlar köyü'nde kış ayları (aralık-şubat) soğuk ve yağışlıdır. Ocak ayı ortalama 2,52 °C ile en soğuk dönem olup don riski taşır. Bu aylardaki düzenli yağışlar (45-57 mm) ve yüksek nispi nem (%72-80), toprağın ilkbahar çimlenmesine hazırlanmasını sağlar.

İlkbaharda (mart-mayıs) sıcaklıklar yükselir. Yağışlar mart ve nisanda azalırken mayısta tekrar artar. Nispi nemin kademeli düşmesi, çimlenme ve vejetatif gelişim için uygun koşullar oluşturur.

Yaz aylarında (haziran-ağustos) sıcaklıklar 20,77-23,84 °C'ye ulaşır. Bu dönem çiçeklenme ve meyve tutumunun yoğunlaştığı dönemdir. Haziran yağışları (86 mm) meyve tutumunu desteklerken temmuz-ağustos aylarında azalan yağışlar nedeniyle düzenli sulama gereklidir.

Sonbaharda (eylül-kasım) sıcaklıklar düşer ve meyve olgunlaşması tamamlanır. Artan yağış ve nem, hasat sonrası uygun kurutma ve depolama uygulamalarını gerekli kılar.

Toprak Hazırlığı ve Ekim Alanının Belirlenmesi:

Üretim için derin, organik maddece zengin, iyi drene edilmiş ve orta derecede kireçli topraklar seçilir. Toprak sonbaharda derin sürülerek kışa bırakılır. İlkbaharda yeniden sürülüp düzleştirilir. Toprak analizine göre gerekirse kireçleme yapılır. Verimi artırmak amacıyla yanmış ahır gübresi veya organik gübre uygulanır, ardından tırmıklama ve saman ya da kuru otların malçlama yapılır. Bu uygulamalar toprak nemini korur, yabancı ot gelişimini sınırlar ve toprağı ekime hazır hale getirir. Ekim alanının planlanmasında, bitkilerin gelişimi için yeterli alan bırakmak önemlidir. Kızıldaamlar Kestane Kabağı geniş yapraklara ve yayılma eğilimine sahip olduğundan, her bitkiye uygun mesafe gözetilmelidir. Alanın düzenli sıralar halinde planlanması, bakım ve hasat süreçlerini kolaylaştırır.

Tohum Hazırlığı ve Ekim:

Üretimde yalnızca tescilli Arıcan-97 ve Ballıkız tohumları kullanılır. Tohumlar çimlenmeyi hızlandırmak için ekim öncesi suda bekletilir veya ön çimlendirme yapılır. Ekim, hava sıcaklığının en az 15 °C olduğu mayıs ayının ilk iki haftasında gerçekleştirilir. 1-2 cm derinliğinde açılan çukurlara 2-3 tohum ekilir ve çukurlar arasında 1,5-2 m mesafe bırakılır. Ekim sonrası eşit sulama yapılır ve alan düzenli kontrol edilir.

Filizlenme ve Bitki Gelişimi:

Tohumlar uygun koşullarda 7-10 gün içinde filizlenir. Bu dönemde yabancı ot temizliği ve hafif çapalama yapılır. Fideler 2-3 yapraklı olduğunda zayıf olanlar ayıklanır. Sulama düzenli ancak aşırıya kaçmadan, sabah veya akşam saatlerinde gerçekleştirilir.

Gübreleme ve Bakım:

Mikro element uygulamaları, bitkinin gelişim dönemleri ve toprak ve yaprak analizlerine göre planlanır. Erken dönemde Fe ve Zn, çiçeklenme ve meyve tutumunda gerekirse şelatlı mikro elementler uygulanır.

Meyve gelişimi ve olgunlaşma döneminde Mg ve Mn seviyeleri izlenir; ihtiyaç varsa desteklenir. Organik gübreler, mikro element emilimini uzun vadede desteklemek amacıyla kullanılır.

Sulama:

Sulama programı bitkinin gelişim evrelerine göre düzenlenir. Çimlenme döneminde toprak nemi %70-75, vejetatif dönemde %65-70 seviyesinde tutulur.

Çiçeklenme ve meyve tutumunda (temmuz-ağustos) 1-2 günde bir sulama yapılır. Eylül ayından itibaren sulama azaltılır, hasat öncesinde ise tamamen kesilir veya minimum seviyeye indirilir. Bu uygulama tat, aroma ve raf ömrünü artırır.

Çiçeklenme ve Tozlaşma:

Bitki erkek ve dişi çiçekler oluşturur. Tozlaşma çoğunlukla arılar tarafından sağlanır. Gerekli durumlarda, erkek çiçeklerden alınan polenler dişi çiçeklere el ile aktarılır. Etkili tozlaşma, verim açısından kritik öneme sahiptir.

Meyve Gelişimi:

Tozlaşmadan sonra meyve gelişimi başlar. Meyvelerin toprakla temasını önlemek için atlarına saman veya kuru ot serilir. Meyve 1-1,5 kg ağırlığa ulaştığında, güneşlenmeyi artırmak için yapraklar kontrollü şekilde yana yatırılır. Gelişim sürecinde yabancı ot mücadelesi yapılır, gerekirse potasyum ağırlıklı gübreleme uygulanır. Hastalıklı veya zarar görmüş meyveler alandan uzaklaştırılır.

Olgunlaşma ve Hasat:

Kızıldamlar Kestane Kabağı genellikle ekim ayının ilk iki haftasında hasat edilir. Kabağın sertleşmesi ve sapın kuruması olgunluğun göstergesidir. Bununla birlikte, geleneksel bilgi birikimi hasat zamanının belirlenmesinde önemli olup; kabağın altında baskıyla hissedilen çok hafif esneme ve kabuk üzerinde görülebilen ince kılcal çatlaklar gibi işaretler birlikte değerlendirilir. Saklama süresini uzatması ve çürüme riskini azaltması amacıyla hasat sırasında sap 2-3 cm uzun bırakılarak kesilir. Ürünler darbeden korunarak taşınır ve kaliteye göre ayrılır.

Depolama:

Kabaklar 10-15 °C sıcaklıkta, serin, kuru ve havadar ortamlarda 1 yıla kadar saklanabilir. Geleneksel olarak saman serilmiş depolar kullanılır; bu yöntem nemi dengeler ve bozulma riskini azaltır.

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

Bilecik iline bağlı Kızıldamlar Köyü, uzun bir geçmişe sahip olan Kızıldamlar Kestane Kabağının üretiminde; tohum seçiminden yetiştirme tekniklerine kadar ustalık, beceri ve bilgi birikimi gerektiren bir üretim sürecine sahiptir. Bu nedenle, ürünün tüm üretim aşamalarının belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Denetleme:

Kızıldamlar Kestane Kabağı denetimleri, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından 1, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansından (BEBKA) 1 kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hâllerde ilave denetimler gerçekleştirilebilir. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında raporlanır ve her yıl düzenli olarak Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Kızıldamlar Kestane Kabağının meyve özelliklerinin uygunluğu,
- Kızıldamlar Kestane Kabağı üretim metodunun uygunluğu,
- Kızıldamlar Kestane Kabağı hasat döneminin uygunluğu,
- Ürünün yetiştirildiği coğrafi alanın uygunluğu,
- Kızıldamlar Kestane Kabağı adının ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ve alınması gereken 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. Trabzon Fanılası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1833
Tescil Tarihi	: 30.03.2026
Başvuru No	: C2023/000179
Başvuru Tarihi	: 20.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Trabzon Fanılası
Ürün / Ürün Grubu	: Fanila / Dokuma
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Faroz Sosyal Kültür ve Dayanışma Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Alayoğlu Sok. Yüksel Apt. 5 B Ortahisar TRABZON
Coğrafi Sınır	: Trabzon ili
Kullanım Biçimi	: Trabzon Fanılası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Trabzon Fanılası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Trabzon Fanılası; ham pamuk kullanılarak üretilen, örme makinası ile dokunan ve beden ölçüsüne göre makas kullanılmadan tarak ile hazırlanan el işçiliğiyle işlenen ve süslenen faniladır.

Esnek ve yumuşak bir dokuya sahip olan Trabzon Fanılası %100 ham pamuktan üretilen 10/1 pamuk ipliği kullanılır. Trabzon Fanılasının yapımında 3 çeşit örgü metodu kullanılır:

Kaşkorse örgü: Genellikle üst beden fanila olarak kullanılır.

Selanik örgü: Alt ve üst fanilalarda, içliklerde kullanılır.

Atlet örgü: Erkek atletlerinde kullanılır.

Trabzon ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Trabzon Fanılası yapılışı el işçiliği gerektirmesi itibariyle ustalık becerisi gerektirir. Coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Trabzon Fanılası üretiminde kalıp kullanılmaz. Beden ölçüsüne uygun olarak sıra ve ilmek sayısı dikkate alınır. Üretim hiçbir aşamasında makas ve/veya overlok makinesi kullanılmaz.

İstenilen genişlikte iğneler örme makinesinde örgü başlangıcı yapılır. Fanılanın uzunluğu ise sıra sayısı ile ya da mezura ile ölçülerek belirlenir. Sıra sayacı ile kaç sıra örüldüğü sayılarak daha sağlıklı bir sonuç elde edilebilir.

Trabzon Fanılası genellikle standart ölçülerde üretilir. Esneme özelliği ile birçok bedene uyum sağlar. Çocuklar ve büyük bedenler için ilmek sayısı duruma göre artırılıp azaltılarak farklı boyutlarda fanilalar üretmek mümkündür. İlmeklerin sayısını değiştirmek veya oyuntu (yaka, kol vb.) yapmak amacıyla ilmeklerin sayısını azaltma işlemine ilmek eksiltme veya ilmek kesme denir. İlmek eksiltmek için birden fazla ilmek bir ilmekmiş gibi birlikte örülerek ilmek sayısı azaltılır.

Geçmiş yıllarda kol oyuntusu yapılarak üretilirken günümüzde pek çok üretici tarafından kol oyuntusu yapılmadan üretilir. İstenildiği takdirde fanılanın modeli ve özellikleri göz önünde bulundurularak istenilen beden uzunluğuna ulaşıldığında, makinenin sağ ve sol tarafından belli sayıda ilmek eksiltilerek kol oyuntusu yapılabilir.

Kol oyuntusu yapılırken kullanılan teknik belli sayıdaki iğnenin ilmekleri düşürülerek çalışmaz pozisyona getirilmesi ile gerçekleştirilir. Daha sonra bu ilmekler iğne veya tığ yardımı ile kapatılarak tutturulur.

Trabzon Fanılası istenilen uzunluğa ulaştığında yaka oyuntusu yapılır. Yaka oyuntusu yapılırken başın rahatlıkla geçebileceği genişlikte olmasına dikkat edilir. Dantel oyalı modellerde ise yaka oyuntusu yapılmayıp yaka açıklığı dantel yapılırken oluşturulur. Yaka oyuntusu yapılırken makinenin tam ortasından sağ ve sola eşit olması koşuluyla ilmek sayısı iğneden düşürülür ve iğne çalışmaz duruma getirilir. Daha sonra sağ ve sol omuz parçaları ayrı ayrı örülerek tamamlanır.

Trabzon Fanılası üretilirken zaman ve malzemeden tasarruf etmek amacıyla üreticinin tercihine bağlı olarak ön ve arka parça beraber örülebilir. Bunun için omuz parçaları örüldükten sonra, yaka oyuntusu yaparken indirilen ilmek sayısı kadar iğne tekrar çalışır pozisyona getirilir ve iğnelerin ilmek alması sağlanır. Yeni ilmeklerin düzgün örülmesi için gerekirse yan ağırlıklar kullanılabilir. Yaka oyuntusunda bırakılan ilmekler daha sonra 1-2 sıra sökülür ve iğne ya da tığ yardımıyla temizlenir.

Bitmiş ürünü makineden çıkarmak için öncelikle ağırlıklar çıkartılır ve daha sonra iplik kopartılarak gergi sisteminden çıkarılması için sabitlenir. Örgü alt kısmından tutularak hafifçe çekilir ve örgünün makineden çıkması için kızaklar birkaç sıra hareket ettirilir. İlmeklerin tamamen düşmesi ve iğnelere takılı kalmaması gereklidir. Aksi takdirde ilmekler kaçabilir ve istenmeyen durumlar ortaya çıkabilir. Makineden çıkan örgü düzeltilerek dinlenmeye bırakılır.

Örgü makineden çıkarıldığında ilmekler açık durumdadır. Örgüler ürüne dönüştürülürken ilmeklerin kaçmaması için kapatılması gerekir. Trabzon fanılasında ilmekleri kapatma işlemi el ile yapılır. İlmeklere iğne geçirilerek ve kapatılarak sağlamlaştırılır. İplik geçirilirken çok sıkı olmamasına ve esneklik payı verilmesine dikkat edilir. Örme işlemi tamamlandıktan sonra sıra, örülen parçaları birleştirme ve süsleme aşamasına gelir.

Trabzon Fanılası elde yapılan birleştirme teknikleri ile dikilir. Makine ile yapılan birleştirme teknikleri kullanılmaz. Trabzon fanılası dikiminde kullanılan teknikler; ilmek dikişi, kaynatma dikişi, makine dikişi, tığ ile birleştirme ve çırpma dikişidir.

Örülen parçalar dikkatlice bir araya getirilerek esnetmeden, çok fazla çekiştirmeden, çırpma dikişi ile dikkatlice birleştirilir ve son halini alır. Bu işlem için çoğu üretici etamin iğnesi olarak bilinen ucu küt iğneyi tercih eder. Çırpma dikişi kenarda çok fazla kalınlık oluşturmaması sebebiyle daha çok tercih edilir. Bunlardan farklı tekniklerin de kullanılması mümkündür. Ön ve arka bedenleri beraber örüldüğü için omuz dikişine ihtiyaç duyulur. Ancak bu parçalar ayrı örüldüğü takdirde çırpma dikişi ile omuz birleştirme yapılabilir.

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

Trabzon Fanılası, Trabzon ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Trabzon Fanılasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Faroz Sosyal Kültür ve Dayanışma Derneği koordinatörlüğünde; Trabzon Esnaf ve Sanatkarlar Odasından, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından ve Faroz Sosyal Kültür ve Dayanışma Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Trabzon Fanılası üretiminde kullanılan araç-gereçlerin ve malzemelerin uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ile Trabzon Fanılası 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.

2. Kayseri Purov Mantısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1834
Tescil Tarihi	: 31.03.2026
Başvuru No	: C2025/000059
Başvuru Tarihi	: 21.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Purov Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No: 167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Purov Mantısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kayseri Purov Mantısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri'ye özgü mantı çeşitlerinden biri olan Kayseri Purov Mantısı, kare kesilmiş hamurun içine peynir, kuru soğan ve kırmızı toz biberden oluşan iç harcın konulması ve kendine özgü bir yöntemle kapatılmasıyla hazırlanan geleneksel bir yemektir. Manti ilk olarak az yağda kızartılır, ardından kavrulmuş salça içerisinde pişirilir. Yörede Kayseri Purov Mantısı adı ile de bilinir.

Yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan bu yemek, Kayseri ile özdeşleşmiş ve ilin mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Geçmişte yaz aylarında bağ evlerine (sayfiye evleri) göç edilmesi ve bağdan şehre gidip ekmek almanın zor olması yöre insanlarını hamurdan çeşitli yemekler üretmeye ve farklı mantı türleri geliştirmeye yönlendirmiştir. Hamur işlerinin ağırlıklı olduğu ve farklı mantı çeşidinin bulunduğu Kayseri mutfağında, Kayseri Purov Mantısı da bu zenginliğin bir parçasıdır.

Kayseri Purov Mantısı sıcak servis edilir ve ürünün pişirildiği gün tüketilmesi önerilir. Daha sonra tüketilmek istenmesi durumunda, kızartılan mantılar 15-20 dakika bekletilip uygun sıcaklığa geldikten sonra soğutucuda saklanabilir. Ticari üretimlerde ise kızartılmış mantılar yine bekletilip soğutulduktan sonra modifiye atmosfer koşullarında vakumlanarak ambalajlanır ve piyasaya arz edilir. Kayseri Purov Mantısı, her mevsim ve öğünde tüketime uygundur.

Kayseri ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Kayseri Purov Mantısı ilin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 kg Kayseri Purov Mantısı için bileşen listesi:

Hamur bileşenleri:

- 450 g un
- 185 ml su
- 9 g tuz
- 16 g yumurta

İç harç bileşenleri:

- 325 g yağlı peynir (tulum peyniri, salamura peynir vb.)
- 20 g çekilmiş soğan
- 5 g kırmızı toz biber
- 5 g tuz

Sos bileşenleri:

- 10 g domates salçası
- 15 g tereyağı
- 500-600 ml su
- 2 g tuz
- 2 g karabiber

Peynir, çekilmiş soğan, kırmızı toz biber ve tuz derin bir kaba alınarak elle yoğrulur ve homojen bir karışım elde edilir. Bu karışım iç harcı oluşturur ve çiğ olarak kullanılır.

Un, su, tuz ve yumurta yoğurularak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir. Hamur oklava ile 0,3-0,5 cm kalınlığında açılır. Açılan hamur, 3x3 cm ebatlarında kareler hâlinde kesilir. Her bir kare hamurun ortasına 8-10 g iç harç konur. Hamurun bir ucu karşı uca kapatılarak kenarlarına parmak ucu ile bastırılır ve üçgen (muska) şekli verilir. Hazırlanan mantılar az miktarda sıvı yağda, kavrulur şekilde çevrilerek kızartılır. Kızaran mantılar tepsiye alınarak soğumaya bırakılır.

Ayrı bir tavada tereyağı ve domates salçası kavrulur. Kavrulmuş salça üzerine kızartılmış ve dinlendirilmiş mantılar eklenir. Üzerine mantıyı örtecek kadar sıcak su (yaklaşık 500-600 ml), tuz ve karabiber ilave edilir. Mantılar orta ateşte 5-6 dakika pişirilir.

Suyu az ve kıvamlı olan bu yemek, sıcak olarak servis edilir. İç harcında peynir bulunması nedeniyle yoğurt mantı yanında tercihe bağlı olarak sunulabilir.

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

Kendine özgü üretim yöntemi ve çok uzun yıllardır Kayseri'de yapılması sebebiyle Kayseri ile ün bağı bulunan Kayseri Purov Mantısı, yörenin kültürel mirasını yansıtan bir üründür. Geleneksel bilgiye ve ustalık becerisine dayanan bu ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınır olan Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Kayseri Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası ile TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği'nden ürün konusunda uzman en az birer temsilcinin katılımıyla oluşturulan üç kişilik denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak yapılır. Gerek görülmesi veya şikâyet durumunda ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Purov Mantısı 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. Kayseri Pöç Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.03.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1835
Tescil Tarihi	: 31.03.2026
Başvuru No	: C2025/000060
Başvuru Tarihi	: 21.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Kayseri Pöç Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kayseri Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Alsancak Mahallesi Kocasinan Bulvarı No: 167 Kocasinan KAYSERİ
Coğrafi Sınır	: Kayseri ili
Kullanım Biçimi	: Kayseri Pöç Kebabı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kayseri Pöç Kebabı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kayseri Pöç Kebabı; dana veya ineğin kuyruk sokumundaki son boğumlarından elde edilen pöç eti, kuzu kuyruk yağı, tuz, tane karabiber ve defne yaprağı kullanılarak hazırlanan geleneksel bir et yemeğidir. Üretimde en az 2 yaşında ve en az 400 kg ağırlığında hayvanların eti tercih edilir. Her hayvandan yaklaşık 1,5-2 kg kadar çıkan pöç eti, 5-6 ara boğuma ayrılır. Yuvarlak yapıda olan bu boğumlar genellikle 60x60 cm ebatlarındaki toprak çanaklara aralarında boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilerek pişirilir.

Kayseri Pöç Kebabı, yöreye özgü olarak hazırlanmakta ve geleneksel taş fırınlarda, meşe odunu közünde, en az 16 saat boyunca pişirilir. Bu yöntemle, et kendi ilik suyunda, kuyruk yağının aroması ve baharatlarla bütünleşerek pişer. Fırın yaklaşık 300-330 °C'de kapatılır ve 16 saatin sonunda sıcaklık 80-90 °C'ye düşer. Bu süreçte fırın kapağı açılmaz.

Kayseri Pöç Kebabının üretiminde kuyruk yağı dışında bir yağ kullanılmaz. Özellikle kış aylarında tercih edilen Kayseri Pöç Kebabı, yılın her mevsimi tüketime uygundur.

Kayseri mutfak kültüründe uzun yıllardır yer alan bu yemek, ilin gastronomik kimliğini yansıtan ve Kayseri ile özdeşleşmiş önemli lezzetlerden biridir. Pişirme süresinin uzun ve zahmetli olması nedeniyle genellikle evlerde değil, restoran ve lokantalarda hazırlanır. Yerel restoranlarda, sıcak pide ile ya da iç pilav ve közlenmiş sebzeler eşliğinde servisi yapılır.

Kayseri Pöç Kebabı, kendine has şekli, geleneksel üretim metodu ve karakteristik tadı ile ilin mutfak kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Belirlenen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

60x60 cm toprak çanak için (yaklaşık 22 kişilik) Kayseri Pöç Kebabı için bileşen listesi:

- 18-20 kg pöç eti (yaklaşık 80-100 adet pöç boğumu)
- 200 g kuzu kuyruk yağı
- 6-7 adet defne yaprağı

- 15 adet tane karabiber
- 50 g tuz (iyotsuz)
- 200-250 ml soğuk su

Toprak çanağın tabanına, kağıt inceliğinde dilimlenmiş kuzu kuyruk yağları aralıklarla yerleştirilir. Üzerine defne yaprakları serilir ve tane karabiber serpiştirilir. Tuz da eklendikten sonra yağı ve sınırları alınmış ve boğumlara ayrılmış pöç etleri, çanağa boşluk kalmayacak şekilde dizilir. Etlerin üzerine, üzerlerini kısmen örtecek şekilde 200-250 ml soğuk su eklenir. Çanağın üstü kapatılarak, önceden ısıtılarak 300-330 °C sıcaklığa ulaşmış kubbeli taş fırınlara meşe odunu közünde pişmek üzere yerleştirilir.

Kayseri Pöç Kebabı, fırın kapağı kapatıldıktan sonra en az 16 saat boyunca hiç açılmadan pişirilir. Pişirme süresi sonunda pöç etleri kemiğinden ayrılmış hale gelir. Toprak çanakta bekletilmesi durumunda etler çanağa yapışacağı için pişirme tamamlandıktan sonra bakır veya krom tepsilere alınarak muhafaza edilir.

Kayseri Pöç Kebabının servisi, sıcak pide, iç pilav ve közlenmiş domates ve biber eşliğinde sıcak olarak yapılır.

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

Kayseri Pöç Kebabının üretiminde kullanılan pöç etinin seçimi ve ürüne özgü geleneksel pişirme yöntemi, yerel bilgi ve ustalık gerektirir. Ürün ile coğrafi alan arasındaki ün bağı, ürünün Kayseri'de uzun yıllardır yapılmasına ve burada geliştirilmiş olan bilgi birikimi ile pişirme tekniğine dayanmaktadır. Bu nedenle Kayseri Pöç Kebabının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınır olan Kayseri ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Kayseri Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Kayseri Ticaret Odası, Talas Belediyesi ve Kayseri Büyükşehir Belediyesinden birer temsilcinin katılımı ile oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kez düzenli olarak yapılır. Gerek görüldüğünde ya da şikâyet durumlarında ise her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kayseri Pöç Kebabı 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.

4. Avşar Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1836
Tescil Tarihi	: 03.04.2026
Başvuru No	: C2022/000442
Başvuru Tarihi	: 09.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Avşar Üzümü
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Acıpayam Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bul. Havuzlu Çarşı Kat: 3 No: 24-25-26-27 Acıpayam DENİZLİ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili Acıpayam ilçesi Avşar Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Avşar Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Avşar Üzümü ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rhamnales takımının Vitaceae familyasına dâhil olan *Vitis vinifera* L. türüne ait pembe gemre çeşidinden üretilen, genellikle sofralık olarak tüketilen bir üzümdür. Avşar üzümünün salkımları orta, ekseriyetle silindirik ve az oranda kanatlı konik salkım şekline sahip, sık salkımlı ve salkım sapı kısadır. Avşar Üzümü taneleri; kırmızı renkli, geniş eliptik ve iri şekilli, enine kesitinde orta kalın tane kabuklu, gevrek, sulu ve çekirdekli yapıdadır. Sofralık olarak tüketilir. Sahip olduğu yüksek şeker (% 22,75) oranından dolayı pekmez üretiminde de kullanılır. Geççi bir çeşit olduğu için mart sonu-ekim sonu arası olan vejetatif ve nisan sonu-ağustos sonu arası olan generatif dönemi uzundur.

Tablo 1. Avşar Üzümünün fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellikler	Değer
Salkım ağırlığı (g)	454,00-655,99
Salkım eni (cm)	9,33-12,12
Salkım boyu (cm)	18,35-21,44
Tane ağırlığı (g)	6,62-7,12
Tane eni (cm)	2,24-2,89
Tane boyu (cm)	2,45-3,55
Tanedeki çekirdek sayısı	3-5
Çekirdek yaş ağırlığı (g)	52,42-60,67
Renk	Kırmızı
Salkım şekli	Orta, silindirik / kanatlı konik
Tane şekli	İri ve geniş eliptik
Tane kabuğu rengi	Kırmızı
Briks	22,09-26,56
Titre edilebilir asit miktarı (g/100 ml)	4,20-5,40
Toplam şeker miktarı (g/100 g)	20,80-24,70
Tartarik asit miktarı (g/100 ml)	4,20-5,40
Şıra randımanı (%)	40,05-47,56
pH değeri	3,43-3,88

Avşar Üzümünün ayırt edici özellikleri; coğrafi sınırdaki hem karasal hem de Akdeniz ikliminin beraber harmanlandığı, yetiştirme periyodu boyunca toplam yağışın yaklaşık 500 mm olduğu, yaz aylarında bile yağışın görüldüğü, bitki ve meyve gelişimini sınırlayıcı yüksek sıcaklık değerlerinin görülmediği, özellikle meyve gelişim

sürecinde uzun güneşlenme süresi gibi, özel iklim koşullarına adapte olmuş ve kök gelişimini teşvik eden kumlu-tınlı toprak yapısı gibi faktörlerden ileri gelir. Ayrıca, yaz aylarında yağış üzüm tanelerinin irileşmesini teşvik eder. Dışarıdan sulama olmaksızın yetiştirilebilir. Acıpayam'da Yıllık toplam yağış miktarı 480 mm dir. Yaklaşık 140 gün güneşlenme süresi, üzüm meyvesinin olgunlaşmasını ve °Briks değerinin 19,5-23,5 aralığında olmasını sağlar. Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Avşar Üzümü, Avşar Mahallesi'nin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Avşar Üzümü üretim alanları, üreticiler tarafından, güneye bakan yerlerde tesis edilir. Avşar Üzümü bağ tesisinden önce, üretim alanı pulluklarla, riper veya subsoiler ile 50-60 cm derinlikte işlenir. Üretim alanı içindeki çalı, büyük taş ve kaya gibi benzeri artıklar temizlenir ve sonrada tesviye ile drenaj işlemleri yapılır. Bu işlemlerden sonra kazayağı veya diskaro çekilerek toprağın iyice ufalanması sağlanır. Ayrıca çok yıllık yabancı otların yoğunluğu fazla ise bunlar uygun ot öldürücü ilaçlarla yok edilir.

Avşar Üzümü asmaları (omca), 3x3 m sıra üzeri ve sıra arası mesafelerinde, sonbahar ve ilkbahar başında üretim alanına dikimleri yapılır. Aşılı fidan ile tesis kurulmakla beraber, aşısız fidan (Amerikan anaç, 1616C, 1103P) dikilip daha sonra aşılama yapılarak tesis kurulur. Uygun koşullar altında dikilen 2 yaşında aşılı bir asma fidanından 3 yıl içerisinde meyve alınır. Verim alınması ise 4. yıldan sonra olur. Bağların tesisinde genelde, ana gövdenin yüksekliği 40-50 cm olacak şekilde budama yapılır ve ana gövde üzerinde 3-4 kol bırakılan, yeşil sürgünlerin herhangi bir destek sistemine bağlanmadan serbest halde her yöne doğru yönelebildiği goble terbiye sistemi (serbest terbiye sistemi) kullanılmakla beraber taze sürgünlerin tele sarıldığı telli terbiye sistemi kullanılır. Telli terbiye sisteminde 2-4 yan dal bırakılırken, goble sistemi ile kurulan tesiste 3-4 adet yan dal bırakılır. Bağ tesisinden sonraki yıllarda düzenli olarak kış ve yaz budaması yapılır. Kısa budama da denilen kış budamasında 3 adet göz bırakılırken, yeşil budama olarak adlandırılan yaz budamasında uç alma, koltuk alma, yaprak budaması ve sık olan salkımlarda seyreltme gibi işlemler yapılır. İlkbahar aylarında geç don riski yüksek olan bölgelerde budama, asma gözlerinin açılmasına yakın bir zamanda yapılır. Avşar Üzümünde ilk koruk salkımların görülmesi, mayıs ayının 2. haftasından sonra olur.

Avşar Üzümü üretim alanlarında 2-2,5 ton / dekar arasında ahır gübresi kullanılır. Bağlarda özellikle sonbahar döneminde 3-4 ton / dekar ahır gübresi uygulandıktan sonra, orta derinlikte sürüm ile gübrenin toprağa karıştırılması sağlanır. Bu uygulama ile toprağın organik madde miktarı, mikro ve makro element seviyesi artar. Böylece kalite ve verimin artması sağlanır. Kış aylarında (kasım-şubat) asma aralarına yonca, fiğ ve bakla gibi köklerdeki nodüller sayesinde havadaki azotu toprağa fikse edebilen baklagil türü bitkilerin tercih edilmesi ile çiçeklenme dönemlerinde toprağa karıştırılması da ikinci bir gübreleme tekniği olarak yapılır. Yeşil gübreleme sayesinde asmaların ihtiyacı olan azot (N) karşılanır. Avşar Üzümü üretim alanlarındaki toprakların bazik karakteri dikkate alınarak, kükürt ve hümik asit (% 45-65 C, %30-50 O, % 2,5-5 H,% 3-5 N ve % 0,3-0,5 S) gibi çevre dostu uygulamalar ile toprakların pH değerleri düzenlenebilir.

Avşar Üzümünün sulanması yeraltı suları ile sağlanır. Özellikle Avşar üzümü asmaları büyük bir biyokütleyle sahip olduğu için yaz dönemi vejetatif gelişim dönemlerinde suya ihtiyaç duyar. Yıllık üretim sezonu boyunca asmalara, yağışlarla beraber yaklaşık 400-450 mm / m² sulama suyu verilir.

Sonbahar ve erken ilkbaharda bağlar budandıktan sonra gözler uyanmadan 10-15 gün önce %1'lük bordo bulamacı (bakır sülfat, CuSO₄) su ile karıştırılıp, mobil veya sırt pülverizatörü ile tüm bitki islatılarak uygulanır. Bu uygulama asmalarda bakteriyel ve külleme ve mildiyö gibi mantarı hastalıklara karşı koruyucudur. Ek olarak, Avşar Üzümü, bağ mildiyösü (*Plasmopora viticola*) ve bağ küllemesi (*Uncinula necator*) gibi mantar hastalıklarına karşı hassas olduğu için uygun fungusitler kullanılmalıdır. Sürgünler 20-25 cm uzunluğa ulaştığında ilk ilaçlama yapılmalıdır. Avşar Üzümünde salkım güvesi (*Lobesia botrana*) zararlısı en yaygın görülen zararlılardan birisidir. Bu zararlının 3. ve 4. dölleri'nin zararı tüm ürünün kalitesini ve miktarını önemli ölçüde olumsuz etkilediği için ilaçlamalarda, hassas davranılmalı ve erken uyarı sistemlerine göre ilaçlama yapılmalıdır. Ayrıca, bağ alanlarında görülen kurşuni küfe (*Botrytis cinerea*) karşı da gerekli önlemler alınmalıdır. Özellikle Avşar Üzümünü kök filoksera (*Viteus vitifolii*) zararından korumak için, kültürel önlem olarak, Amerikan asma anaçları (zararlıya dayanıklı) üzerine Avşar Üzümü asmalarından alınan kalemlerle aşı yapılır.

Avşar Üzümü sofralık, geçici ve 1 Kasım-1 Aralık arasında hasatlar tamamlanır. Avşar Üzüm salkımları el ile hasat edilmesinin yanı sıra, salkımlarda ezilme ve hasar oluşmaması için, hasatlar keskin bıçak veya makasla da

yapılır. Hasat mümkün olduğunca serin, yani sabahın erken saatlerinde yapılmalıdır. Salkımlar avuç içine alınmadan sapından tutarak hasat edilmelidir.

Avşar Üzümü, sofralık ve pekmez üretiminde de kullanılabilir. Hasat edildikten sonra 95-100 gün soğuk hava depolarında (0 ± 1 °C sıcaklık, % 90-95 oransal nem) kükürt dioksit (SO₂) içeren koruyucu kâğıtlarla muhafaza edilebilir. Soğuk hava depolarında muhafaza edilen Avşar Üzümü, şubat ayının ortalarına kadar pazarlarda ve manavlarda satışa sunulabilir.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Avşar Üzümü, Avşar Mahallesi'nin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Avşar Üzümünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Acıpayam Ziraat Odası'nın koordinasyonunda, Acıpayam İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Acıpayam Kaymakamlığı ve Acıpayam Ziraat Odası'ndan konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Avşar Üzümünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu; özellikle dikim ve hasat aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk ve Avşar Üzümü 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. Cembeli Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 13.01.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.04.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1837
Tescil Tarihi	: 03.04.2026
Başvuru No	: C2025/000014
Başvuru Tarihi	: 13.01.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Cembeli Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Erciş Yolu Üzeri Polatoğlu Mah. Tuşba VAN
Coğrafi Sınır	: Hakkari ve Van illeri
Kullanım Biçimi	: Cembeli Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Cembeli Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cembeli Tatlısı; önceki günlerden kalan tazeliğini kaybetmiş ekmeğe, tereyağı, ceviz içi, bal ve/veya pekmez kullanılarak hazırlanan Hakkari ve Van illerine özgü bir tatlıdır.

Cembeli Tatlısının; eski zamanlarda özellikle Hakkari ilinde halk arasında “cembeli” kelimesinin tatlı anlamında kullanılmasından dolayı adını buradan aldığı bilinir.

Cembeli Tatlısı, geçmişinde yokluk ve kıtlık dönemlerinde beyaz şeker gibi bileşenlerin bulunmaması nedeniyle ekmeğin bal veya pekmezle tatlandırılmasıyla hazırlanmış ve yerel halk tarafından tüketilmiş bir üründür.

Hakkari ve Van illerinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan, Cembeli Tatlısı; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle misafir ağırlama, düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Hakkari ve Van illerinde uzun bir geçmişe sahip olan Cembeli Tatlısı; ekmeklerin hazırlanması ile bal ve pekmezle karıştırılması aşamalarından oluşan kendine özgü bir üretim sürecine sahiptir. Bu özellikleriyle Hakkari ve Van illeri ile ün bağı bulunan Cembeli Tatlısının tüm üretim aşamaları Hakkari ve Van illerinde gerçekleştirilir.

Üretim Metodu:

Cembeli Tatlısı İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 500 g ekmeğe,
- 250 g tereyağı,
- 250 g bal, üzüm pekmezi ve/veya dut pekmezi,
- 100 g ceviz içi.

Cembeli Tatlısının Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kabın içerisinde tereyağı eritildikten sonra ekmekler küçük parçalara bölünerek tereyağı birlikte hafifçe kızarana kadar karıştırılır ve kavrulur. Kızaran ekmekler eriyen tereyağını çekince üzerine bal ve/veya pekmez konur. Ekmekler ile bal ve/veya pekmez iyice karıştırıldıktan sonra “Cembeli Tatlısı” hazırlanmış olur.

Cembeli Tatlısının; hazırlanmasından piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında asgari teknik şartlara ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Cembeli Tatlısının hazırlanmasında; ekmeklerin kaba yapışmaması, ekmeklerin yeterince kızarmasının sağlanması, karıştırma işleminin etkin bir şekilde yapılması aşamaları önem arz eder.

Servis tabağına alınan tatlının üzerine parçalanmış ve/veya öğütülmüş ceviz içi konur. Ayrıca ceviz içi; bal ve/veya pekmez ile birlikte tatlının hazırlanması aşamasında da konulabilir.

Cembeli Tatlısının; sıcak ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hakkari ve Van illerinde uzun yıllardır kendine has üretim metodu ve bileşenler kullanılarak üretilen, hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Cembeli Tatlısının üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Hakkari ve Van illeri ile ün bağı bulunan Cembeli Tatlısının üretim aşamaları, Hakkari ve Van illerinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Van Ticaret Borsası ile Hakkari 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 Van Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Cembeli Tatlısının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Cembeli Tatlısı üretim metodunun uygunluğu,
- Cembeli Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

5. Bölüm

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

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

1. Yayladağı Lokumu

199 sayılı ve 16.06.2025 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2023/000289 numaralı Yayladağı Lokumu ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Yayladağı Lokumu, beyaz şeker, mısır nişastası ve çöven suyu temel bileşenleriyle üretilen lokumdur. İçeriğinde katkı maddesi kullanılmaz. İki parmak arasına sıkıştırıldığında yumuşak yapıdadır. Tüketirken ağızda erir ve dişe yapışmaz. Ayrıca ağızda ve genizde çiğ nişasta tadı bırakmaz ve yanma hissi vermez.”

ifadesi,

“Yayladağı Lokumu, beyaz şeker, mısır nişastası ve çöven suyu temel bileşenleriyle üretilen lokumdur. İki parmak arasına sıkıştırıldığında yumuşak yapıdadır. Tüketirken ağızda erir ve dişe yapışmaz. Ayrıca ağızda ve genizde çiğ nişasta tadı bırakmaz ve yanma hissi vermez.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“75 litre su

75 kg beyaz şeker

5 litre çöven suyu

55 g limon tuzu

10,5 kg mısır nişastası

1 kg pudra şekeri

Su, limon tuzu ve şeker bileşenleri karıştırma kazanına dökülüp kısık ateşe alınır. Kazanın içindeki aparat sürekli karıştırma işlemini yapar. Bu bileşenlerden limon tuzu ve şeker eridiğinde çöven suyu ile mısır nişastası eklenir.”

ifadesi,

“75 litre su

75 kg beyaz şeker

5 litre çöven suyu

55 g sitrik asit

10,5 kg mısır nişastası

1 kg pudra şekeri

Su, sitrik asit ve şeker bileşenleri karıştırma kazanına dökülüp kısık ateşe alınır. Kazanın içindeki aparat sürekli karıştırma işlemini yapar. Bu bileşenlerden sitrik asit ve şeker eridiğinde çöven suyu ile mısır nişastası eklenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Yayladağı Lokumu

Başvuru No	: C2023/000289
Başvuru Tarihi	: 07.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Yayladağı Lokumu
Ürün / Ürün Grubu	: Lokum / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Yayladağı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yayladağı Lokumu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Yayladağı Lokumu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yayladağı Lokumu, beyaz şeker, mısır nişastası ve çöven suyu temel bileşenleriyle üretilen lokumdur. İki parmak arasına sıkıştırıldığında yumuşak yapıdadır. Tüketirken ağızda erir ve dişe yapışmaz. Ayrıca ağızda ve genizde çiğ nişasta tadı bırakmaz ve yanma hissi vermez.

Yayladağı Lokumunun sade çeşidi olmakla birlikte fındıklı, cevizli, güllü, naneli, limonlu, çifte kavrulmuş ve kuşlokumu vb. çeşitleri de yapılabilir.

Yayladağı Lokumu mevlit, bayram, adak, cenaze vb. özel günlerde ikram için üretilirken zamanla günlük üretimleri yaygınlaşmış ve ticarete konu olmuştur.

Yayladağı Lokumu, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Yayladağı ilçesinin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yayladağı Lokumu, yumuşak kıvamlı, tüm yüzeyi yoğun pudra şekeriyle kaplıdır.

Bileşenleri (100 kg için)

75 litre su

75 kg beyaz şeker

5 litre çöven suyu

55 g sitrik asit

10,5 kg mısır nişastası

1 kg pudra şekeri

Su, sitrik asit ve şeker bileşenleri karıştırma kazanına dökülüp kısık ateşe alınır. Kazanın içindeki aparat sürekli karıştırma işlemini yapar. Bu bileşenlerden sitrik asit ve şeker eridiğinde çöven suyu ile mısır nişastası eklenir. Pişirme süresi ve sıcaklık, pişirme kazanına göre ayarlanır. Farklı kademelerdeki pişirme sıcaklıklarında lokum sıcaklığı en fazla 120 °C de olabilir. Lokum hamurunun kıvamı; tüm malzemeler homojen hale gelip yoğunlaştığında lokum ustası, geleneksel yöntemle bir miktar lokum hamurundan alıp soğuk suya bırakıp iki parmağıyla sıkarak kontrol eder. Pişen lokum hamuru, tahta tablaların üzerine 5,35 kg olarak 3 cm kalınlığında dökülür. Tablalarda bir gün dinlendirilip, kare şeklinde kesilip lokumun tüm yüzeyi bembeyaz olacak şekilde pudra şekeri batırılır.

Ambalaj ve muhafaza

Gıda ile temasa uygun ambalajlarda, rutubetsiz ortamda muhafaza edilir.

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

Yayladağı Lokumu, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Yayladağı ilçesinin mutfak kültüründe, geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman en az birer kişiden oluşan denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Yayladağı Lokumu ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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