



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **195**

Yayın Tarihi

15.04.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 195. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	19
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	27

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 195. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000238	Karapınar Koyun Yoğurdu	7
2.	C2023/000163	Hatay Sarısı İpeği	9
3.	C2023/000238	Şanlıurfa İsot Reçeli	12
4.	C2023/000250	Söke Kulak Tatlısı	14
5.	C2024/000064	Uşak Ulubey Zini Hamursuzu	17

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.	1718	Osmancık Kaypak Yemeği	19
2.	1719	Van Gölü İnci Kefali	22

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.	C2023/000026	Kurşunlu Çiçek Balı	27
2.	C2024/000178	Van Gölü İnci Kefali	31

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. Karapınar Koyun Yoğurdu

Başvuru No	: C2022/000238
Başvuru Tarihi	: 01.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karapınar Koyun Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Karapınar Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Adalet Mah. 15 Temmuz Şehitleri Cad. No:67 Karapınar KONYA
Vekil	: Atakan Kuruca (Monomark Marka Patent ve Dan. Hiz. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili Karapınar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karapınar Koyun Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapınar Koyun Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

Tablo 1. Taze koyun sütünün bazı özellikleri

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

Tablo 2. Karapınar Koyun Yoğurdunun bazı özellikleri

Özellik	Değer
Rutubet	% 75 - 80
Titre edilebilir asitlik	% 0,8 - 1,48
Yağ	% 7 - 13

Karbonhidrat	% 5,20 - 6,25
Protein	% 5,20 - 6,25

Üretim Metodu:

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

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

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

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

Denetleme:

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

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

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

2. Hatay Sarısı İpeği

Başvuru No	: C2023/000163
Başvuru Tarihi	: 26.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Sarısı İpeği
Ürün / Ürün Grubu	: İpek iplik / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1. Hatay Valiliği 2. Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi
Başvuru Yapanın Adresi	: 1. Kışlasaray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Antakya HATAY 2. Alahan Mah. Eski İskenderun Yolu Cad. Antakya HATAY
Vekil	: Elif Benan Güven (Özener Marka Patent ve Dan. Tic. Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Sarısı İpeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Sarısı İpeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Sarısı İpeği, Hatay sarısı ipek böceği yerel ırkının başkalaşım döngüsü içerisinde, tırtıl döneminin beşinci aşamasındaki tırtıllar tarafından çıkarılan salgının hava ile teması sonucu sertleşen açık sarıdan turuncu renge kadar değişen ipek lifinden oluşan kozanın filament veya uzun elyaf ştapel formda ipliğe işlenmesi ile elde edilen üründür.

Hatay çok uzun yıllara dayanan ipek böceği yetiştirme ve ipek dokumacılığı ile bilinir. Antakya'daki ipek böcekçiliğinin tarihi 12. yüzyıla kadar dayanır. Osmanlı Dönemine ait kaynaklarda ise yörede dokumacılığın izlerine 16. yüzyılda rastlanır.

Hatay Sarısı, krem renginden turuncuya kadar çok farklı renk tonlarında ördüğü koza ile en dikkat çekici yerli ipek böceği ırkıdır. Mart-nisan aylarından itibaren yumurta açılımından sonra çıkan larvalar koza örme aşamasına kadar dut yaprakları ile beslenir. Larvaların beslenmeleri ve gömlek değiştirmeleri takip edilerek, sağlıklı gelişmeleri için düzenli temizlikleri ve besin takviyeleri yapılır. Larvaların 5. dönem olmasından sonra çok uzun yıllardan beri doğadan katır tırnağı (*Spartium junceum*: Fabaceae) ve Fabaceae familyasından farklı bitkiler getirilerek üretim tezgahlarına yerleştirilir ve larvaların bu bitkinin ince dalları arasına koza örmesine imkân sağlanır. Koza örme işlemi tamamlandıktan sonra, kelekler çıkar ve çiftleşerek yumurta bırakma süreci başlar.

Hatay Sarısı ipek böceğinde özellikle 5. dönem yani son dönem larvaların morfolojik özellikleri çok önemlidir. Hatay Sarısı ırkında bu dönemde abdomen bacaklarının parlak sarı renkli oluşu önemli bir ayırt edici özelliktir. Ayrıca abdomenin 2. segmentinde bulunan “markaj” parantez işaretini andıran bir şekildedir ve 5. segmentinde bulunan “yıldız noktası” da bu dönemde en görünür haldedir. Genellikle kavuniçi renginde olan Hatay Sarısı kozalarının krem rengi, açık sarıdan çok koyu sarı hatta turuncuya kadar yaklaşık 20 farklı renk tonunda da olabilir.

Hatay ili iklim ve bitki örtüsü bakımından büyük bir ipek böcekçiliği potansiyeline sahiptir. İpek böceğinin temel besin kaynağı dut yapraklarıdır. Dut, Hatay'da çok eski çağlardan beri yetiştiriciliği yapılan bir meyve türüdür. Meyvelerinin yanı sıra yaprakları da ipek böceği yetiştiriciliğinde kullanılır. Hatay ilinin Türkiye'nin en güneyinde yer alması nedeniyle bu bölgedeki dut ağaçları kış dinlenmesinden erken çıkıp yapraklanır. Yörede yaygın olarak yetiştirilen çeşitlerden Hatuni meyveleri mayıs ayı ortalarında, Yabani ise mayıs ayının son haftasında olgunlaşırken; Beyrudi ve Şami çeşitlerinin meyveleri haziranın ilk haftasında olgunlaşır. Meyvelerini erken olgunlaştıran bu çeşitler yıllara ve iklim koşullarına bağlı olarak şubat sonu-mart ayı başlarında yapraklanır.

Hatay Sarısı ipek böceği larvaları ilkbahar aylarında kozalarından erken (mart ayı) çıkmaktadır. Sadece erken yapraklanan dut çeşitlerinin yapraklarıyla beslenebilir. Yörede yetiştiriciliği yapılan yerel dut çeşitleri genetik olarak da bölgeye uyum sağlamış ve erken yapraklandığı için Hatay Sarısı ipek böceği larvaları erken dönemde bu dut yapraklarıyla beslenir. Bu durum, Hatay Sarısı ipek böceğinin gelişme evresi ile Hatay arasındaki bağı gösterir.

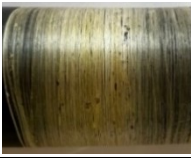
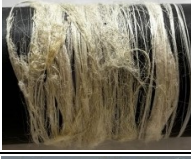
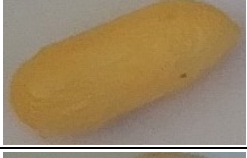
Hatay Sarısı ipek böceği kozasının ağırlığı tırtılın beslenme durumuna bağlıdır. Sağlıklı bir kozanın ağırlığının ortalama olarak 131 mikrogram, uzunluğunun 29,0 mm, çapının 13,2 mm ve boğum çapının 10,6 mm üzerinde olması gereklidir.

Tablo 1. Hatay Sarısı ipek kozasının boyut özellikleri

Özellik	En az	En çok
Koza ağırlığı (mikrogram)	150	484
Koza uzunluğu (mm)	29,0	46,1
Koza çapı (mm)	13,3	22,1
Kozanın boğum çapı (mm)	10,7	20,6

Hatay Sarısı İpeği kozasındaki ince liflerin sayısı beyaz ipek koza liflerine göre daha fazladır ve rengi daha sarıdır. Hatay Sarısı İpeği liflerinin ince olanları bir arada toplu halde bulunur. Hatay Sarısı İpeğinin en önemli özelliği kozasından itibaren başlar. Hatay Sarısı İpeği kozasının en önemli ayırt edici özelliği şekli ve rengidir. Kozalar yer fıstığı görünümünde olup orta kısımları içe doğru çöktür. Renk özellikleri açısından en koyu rengi yumurta sarısına benzerken en açık rengi ise beyaz kozadan farklı olarak krem tonlarındadır.

Tablo 2. Hatay Sarısı İpeği kozası ve farklı tonlardaki Hatay Sarısı İpeği

Renk Özelliği	Koza Görüntüsü	Lif görüntüsü	Renk Özelliği	Koza Görüntüsü	Lif görüntüsü
Koyu renk sarı			Orta renk sarı		
Koyu renk sarı			Açık renk sarı		
Koyu renk sarı			Açık renk sarı		
Orta renk sarı			Kırık beyaz		
Orta renk sarı					

Tablo 3. Hatay Sarısı İpeğinin renk özellikleri

Renk Özelliği	En az	En çok	VK(%)
L* (parlaklık)	77,02	85,89	2,47
a* (+kırmızı, -yeşil)	-6,00	-0,46	30,11
b* (+sarı, -mavi)	30,18	69,13	20,70
C* (doygunluk)	34,24	69,13	17,52
Hue açısı	92,04	104,02	2,38

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Sarısı İpeği özellikle üretim metodu bakımından ustalık becerisi gerektirir. Hatay ilinin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Sarısı İpeği, yerli bir ırk olan Hatay Sarısı ipek böceğinin kozasından elde edilir ve iki şekilde üretilir.

Elde eğirme yöntemi:

Nisan ayında yumurtadan çıkan larvalar yaklaşık 40-45 günlük besleme ve koza örme süreci geçirir. 4 uyku ve 5 yaş geçiren ipek böceği 5. yaşından itibaren koza örmeye başlar. Yaklaşık 10 gün süren koza örme sürecinden sonra, kozadan kelebek çıkışı beklenir. Böylece yeni dönem için tekrar yumurta da elde edilmiş olur.

Kelebeğin çıktığı delik kozalar, geleneksel olarak kaynatılarak iplik yapılır. Geleneksel yöntemde kozalar, halk diliyle çamaşır sodası Na_2CO_3 (sodyum karbonat) ile sıcak suda kaynatılır ve yumuşatılır. Bunun için, 40 l soğuk su içinde 100 g sodyum karbonat çözündürülür ve karışım ısıtılmaya başlanır. Karışım kaynamaya başladıktan sonra içine 100 g delik sarı koza atılır. Kozalar çok karıştırılmaz, kaynayan suda yavaş yavaş yumuşamaları sağlanır. Bu süre ortalama 25-30 dakika arasındadır. Kaynayan ve yumuşayan kozalar, bol soğuk suda yıkanır ve gölgede kurutulur. Kuruyan kozalar iplik elde etmek için, kozalar elde tiftilerek elyaf haline getirilir. Yörede kirman ya da iş adıyla bilinen iplik eğirme aletleri ile eğirme işlemi yapılır. Bu aşamadan sonra iplikler dokumaya alınır.

Sağım yöntemi ile kozadan lif çekimi:

Bu yöntem delik olmayan yani kelebeğin çıkmadığı, fırınlanmış kozalardan yapılan lif sağım yöntemidir. Burada eğirme yönteminden farklı olarak kozadan direkt iplik alınmaz, kozalardan uç çekerek ipliğin hammaddesi olan lif elde edilir.

Kaynayan suyun içine koza atılır. İstenilen lif adedi kadar kozadan uç çekilir ve el çıkığına sarılarak lif demetleri yapılır. Bu lif demetleri daha sonra büküm makaraları ile “S” ya da “Z” büküm yönü verilerek iplik haline getirilir. Bu aşamadan sonra iplikler dokumaya alınır.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları emek isteyen Hatay Sarısı İpeğinin, üretiminde kullanılan Hatay Sarısı ipek böceğinin yetiştirilmesi (beslenmesi, koza oluşturmaya) ve kozanın ipliğe işlenmesi ile ilgili üretim aşamaları Hatay ili sınırlarında gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’nden 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, Hatay Sarısı İpeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu, üretim metodu bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim kriterleri ürünün fiziksel özellikleri ve coğrafi sınırdaki üretim olarak belirlenmiştir.

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. Şanlıurfa İsot Reçeli

Başvuru No	: C2023/000238
Başvuru Tarihi	: 19.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa İsot Reçeli
Ürün / Ürün Grubu	: Sos / Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bamsuyu Mah. 154. Sok. No: 2 Haliliye ŞANLIURFA
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Şanlıurfa İsot Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa İsot Reçeli ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa İsot Reçeli; coğrafi işaret olarak 33 sayı ile tescilli Şanlıurfa Biberinin kırmızı biber çeşidi, zeytinyağı ve tuz kullanılarak yapılan, biber bazlı yemeklik üründür. Kırmızı renkte olup genellikle acı biberlerden üretilir. Tatlı biber kullanımı mümkün olmakla birlikte, Şanlıurfa mutfağında acı tatlar öncelikli olarak tercih edildiğinden acı biber yaygın olarak kullanılır. Püre halindeki salçalardan farklı olarak daha taneli ve zarlı şekilde bir yapıya sahip olup belirgin acılığı ve hafif ekşimsi bir tadı vardır. Özellikle kahvaltılarda ekmeğe sürülerek tüketilen bu ürün, çeşitli yemeklerde acı salça yerine kullanılır.

Şanlıurfa İsot Reçelinin üretiminde kullanılan kırmızı biberler, Şanlıurfa'da yetiştirilen ve 33 sayı ile tescillenmiş Şanlıurfa Biberidir. Bu biberler, mide yerine ağızda belirgin bir yanma hissi bırakan karakteristik bir acılık barındırır. Şanlıurfa'nın gündüzleri oldukça sıcak, geceleri ise serin olan iklim koşulları, biberlerin acılığını artıran önemli bir etkidir.

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

Üretim Metodu:

Şanlıurfa İsot Reçelinin bileşenleri (Yaklaşık 2,5 kg için):

- 20 kg Şanlıurfa Biberi (kırmızı biber)
- 40 g tuz
- 200 ml zeytinyağı

Üretimde kullanılan coğrafi işaret olarak 33 sayı ile tescilli kırmızı biberler özenle seçilir ve detaylı bir temizlik işlemine tabi tutulur. Yıkayıp tüm tohumları temizlendikten sonra tekrar yıkanan kırmızı biberler, sıcak hava koşullarında bir gün süreyle güneşte bekletilir. Ardından, homojen bir şekilde parçalanmaları için kıyma makinesi benzeri bir cihazda çekilir. Bu işlem, halk arasında kıyma işlemi olarak bilinmekte olup, ince bıçaklarla biberlerin küçük parçalar halinde doğranmasını sağlar. Çekilmiş biberler, geniş ve derin olmayan tepsilere konularak üç gün süreyle güneşte bekletilir. Bu süreç boyunca biberler, düzenli aralıklarla alt üst edilerek karıştırılır. Üçüncü günün sonunda biberler tepside alınır ve içine zeytinyağı ve tuz eklenir. Karışım, tüm malzemelerin homojen bir şekilde dağılmasını sağlayacak şekilde iyice karıştırılır ve ardından cam konserve kavanozlarına doldurulur. Hazırlanan isot reçeli, buzdolabında +4 °C'de saklanır. Bu yöntemle yaklaşık 2,5 kilogram isot reçeli elde edilir. Ürün, buzdolabında bir yıl boyunca saklanabilir.

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

Şanlıurfa İsot Reçelinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Şanlıurfa'nın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde coğrafi işaret olarak 33 sayı ile tescilli Şanlıurfa Biberi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Şanlıurfa İsot Reçelinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Şanlıurfa Lokantacı, Köfteci ve Tatlıcılar Esnaf Odası, Şanlıurfa Ticaret Odası ile Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Şanlıurfa İsoet Reçeli ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

4. Söke Kulak Tatlısı

Başvuru No	: C2023/000250
Başvuru Tarihi	: 25.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Kulak Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Söke Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Konak Mah. Yıldırım Sok. No:24 /A Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Söke Kulak Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Söke Kulak Tatlısı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Kulak Tatlısı; özel amaçlı buğday unu, zeytinyağı, tuz ve suyla hazırlanan hamurun açılıp içine ceviz, kavrulmuş susam, beyaz toz şeker, şekerli ve tuzsuz leblebiden oluşan harç koyulup şekil verildikten sonra pişirilmesinin ardından şerbet dökülerek tatlandırılmasıyla üretilen Söke ilçesine özgü bir tatlıdır.

Söke Kulak Tatlısının hamuru, ortalama 3 mm kalınlığında ve 36 cm çapında açılır, iç harcı koyulur ve 3 parmak kalınlığında kesilerek tepsiye dik konumda dizilir. Üzerine tereyağı ve zeytinyağı karışımı ilave edilerek fırında pişirilir.

Söke ilçesinin mutfak kültüründe yaygın olarak tüketilen Söke Kulak Tatlısı yörede uzun bir geçmişe sahiptir. Hamurunun açılması ve sarılması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple; Söke Kulak Tatlısının Söke ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 20 kişilik (1 tepsi) Söke Kulak Tatlısı üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Söke Kulak Tatlısı hamuru için gerekli bileşenler:

- 1-1,5 kg özel amaçlı buğday unu
- 100-150 ml zeytinyağı
- 8-9 g tuz
- Aldığı kadar su (Orta yumuşaklıkta hamur)
- Özel amaçlı buğday unu ve nişasta (Hamuru açmak için)

İç harcı için gerekli bileşenler:

- 100-150 g ceviz
- 100-150 g toz şeker
- 240-250 g kavrulmuş susam
- 170-180 g şekerli leblebi
- 170-180 g tuzsuz leblebi

Üzeri için gerekli bileşenler:

- 200-250 ml zeytinyağı
- 40-50 g tereyağı

Serbet için gerekli bileşenler:

- 1-1,5 kg toz şeker
- 1-1,5 l su
- 1-1,5 çay kaşığı limon suyu

Serbetin hazırlanması:

Şeker ve su, derin bir tencerede kaynayana kadar pişirilir. Kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilip sıcak bir şekilde 5 dk. dinlendirilmiş ürün üzerine eklenir.

Söke Kulak Tatlısının hazırlanması:

Özel amaçlı buğday unu, zeytinyağı, tuz ve su derin bir kapta karıştırılarak karışım orta yumuşaklığa gelinceye kadar yoğrulur. Yoğrulan hamur ortalama 10 dk. oda sıcaklığında dinlendirilir. İç harcı için susam, ceviz, şekerli ve tuzsuz leblebi toz haline gelecek şekilde öğütülür ve içerisine toz şeker ilave edilir.

Dinlendirilmiş hamur ortalama 250 g olacak şekilde bezelere ayrılıp un ve nişasta serpilerek 3 mm kalınlığında ve 36 cm çapında daire şeklinde açılır. Hamurun tüm yüzeyine iç harç koyulup rulo şeklinde oklava ile sarılır. 3 parmak ölçüsünde kesilip dik bir şekilde tepsiye yerleştirilir. Üzerine zeytinyağı ve tereyağından oluşan kızdırılmış yağ eklenir. 200 °C önceden ısıtılmış fırında 20-30 dk. pişirilir. Oda sıcaklığında 5 dk. dinlendirilen Söke Kulak Tatlısının üzerine sıcak şerbet dökülür. Şerbetini çektikten sonra servis edilir. Günlük üretilip tüketilir.



Şekil 1. Söke Kulak Tatlısı üretim aşamaları

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

Söke Kulak Tatlısı, Aydın ili Söke ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Söke Kulak Tatlısının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Söke Ticaret Odası ile Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşen ve miktarlarının uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluk
- Söke Kulak Tatlısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Uşak Ulubey Zini Hamursuzu

Başvuru No	: C2024/000064
Başvuru Tarihi	: 13.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Ulubey Zini Hamursuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Hamursuz / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sarayaltı Mahallesi Kılcan Caddesi No: 1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Ulubey Zini Hamursuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uşak Ulubey Zini Hamursuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülebilecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu, genellikle 13 kat yufka arasına siyah ve sarı haşhaş ile beyaz toz şekerden oluşan bir karışımın sürülüp baklava dilimi şeklinde kesildikten sonra pişirilmesiyle elde edilen bir tatlıdır. Özellikle düğün ve bayram gibi özel günlerde tüketilen bu lezzet, Uşak mutfağının önemli bir parçasıdır. Geleneksel olarak, düğün öncesi kız evi tarafından hazırlanır ve damat evine gönderilir. Bu adet, düğün hazırlıklarının başladığını simgeleyen ve uzun yıllardır süregelen kültürel bir ritüeldir.

Uşak Ulubey Zini Hamursuzuna karakteristik özelliğini veren, yufkaların arasına sürülen siyah ve sarı haşhaştan elde edilen iç malzemedir. 2-3 mm kalınlığındaki yufkalar, genellikle 13 kat olarak tepsiye yerleştirilir. Her katın arasına bol miktarda siyah ve sarı haşhaş serpilir, üzerine beyaz toz şeker eklenir. En üst kata, diğer katlara göre yaklaşık iki kat daha fazla iç malzeme ve şeker konur. Pişmiş bir adet Ulubey Zini Hamursuzu yaklaşık 80 gram ağırlığındadır. Haşhaştan dolayı koyu renkte olan hamursuzunun yüksekliği 5-7 cm, bir kenarının uzunluğu ise 4-6 cm'dir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Uşak Ulubey Zini Hamursuzu, Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 tepsi Uşak Ulubey Zini hamursuzu için gerekli bileşen listesi:

Hamur malzemeleri:

2500 g böreklik özel amaçlı un
1086 ml su
25 g sıvı yağ
24 g tuz
20 g yoğurt
20 g yaş maya
5 g sirke

İç malzemeler:

1500 g siyah haşhaş
300 g sarı haşhaş (tercihe göre tahin)
300 ml su
2200 g beyaz toz şeker
50 g sıvı yağ veya margarin

Hamurun hazırlanması ve yufka haline getirilmesi:

Böreklik un, su ile karıştırıldıktan sonra üzerine maya, tuz, sirke ve yoğurt karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamur kıvamı orta yumuşaklıkta olmalıdır. Hamur yaklaşık 4 eşit parçaya ayrılır. Hamur kabının üzerine temiz bir

bez örtülerek 20-25 dakika dinlendirilir. Dinlenmiş hamurun tamamından 1 tepsi için 13 adet beze elde edilir. Her bir beze oklava ile 60 cm çapında 2-3 mm kalınlığında açılarak yufka haline getirilir.

İç harcın hazırlanması:

Siyah haşhaş ve sarı haşhaşın tamamı, 300 ml su eklenerek karıştırılır. 2-3 dakika mikser ile karıştırılarak sürülebilir hale getirilir.

Yufkaların tepsiye dizilmesi ve iç harcın ilavesi:

Tepsinin iç kısmı sıvı yağ ile yağlanır. En alta ilk yufka serildikten sonra üzerine 150 gram haşhaş karışımı konur ve hamurun yüzeyine eşit olarak yayılır. Üzerine 150 gram toz kristal şeker eşit olarak serpilir. Bu işlem 11 kez tekrarlanır. 12. yufka tepsiye serildikten sonra kalan 450 gram haşhaş karışımı ve 550 gram beyaz toz şeker kullanılır ve 13. yufka ile üzeri kapatılarak yağı sürülür ve baklava dilimi şeklinde kesilir.

Pişirme işlemi:

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu pişirilmesinde taş taban fırın olarak adlandırılan pişiricilerde 180 °C'de 45 dakika, davul fırınlarda ise 170 °C'de 65-70 dakika pişirilir. Pişirme öncesinde fırının pişirme sıcaklığına gelmesi beklenir. Pişirme sırasında 8-10 dakikada bir tepsi 60-90 derece çevrilerek ürünün eşit olarak pişmesi sağlanır.

Ürünün muhafazası:

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu, serin ve kuru ortamda pişirildiği tepside muhafaza edilir. Karton esaslı kutu ve kendi tepsisi ile taşınır. Buzdolabında muhafaza edildiğinde tüketmeden önce 20 dakika ortam koşullarında bekletilmelidir.

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

Uşak Ulubey Zini Hamursuzu coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Uşak Ulubey Zini Hamursuzunun tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir

Denetleme:

Ürünün denetimi; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası, Uşak Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi veya Doğa Bilimleri Fakültesi ile Uşak Tarım İl Müdürlüğü'nden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yürütülür.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluk ve Uşak Ulubey Zini Hamursuzu ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

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. Osmancık Kaypak Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 06.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1718
Tescil Tarihi	: 07.04.2025
Başvuru No	: C2024/000242
Başvuru Tarihi	: 06.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Kaypak Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmancık Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Osmancık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmancık Kaypak Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Kaypak Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Kaypak Yemeği; su, un, tuz ile hazırlanan hamurun daire şeklinde açılması, küçük parçalar halinde kesilmesi, kesilen hamur parçalarının boş olarak ya da iç harcı ile doldurulup katlanması ve suda haşlanması ile yapılan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir yemektir. Üzerine isteğe bağlı olarak tulum peyniri/çökelek, ceviz içi, yoğurt, maydanoz, nane, pul kırmızıbiber ve eritilmiş tereyağı konularak servisi yapılır.

Osmancık Kaypak Yemeğinin tarihçesinde, sade/içi boş ya da iç harcı doldurularak hazırlanan hamurlar halk dilinde “kaypak” olarak adlandırılmıştır. Bu nedenle Osmancık Kaypak Yemeği bu isimle bilinir hale gelmiştir.

Çorum ili Osmancık ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Kaypak Yemeği; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Osmancık Kaypak Yemeği; hazırlanmasında kullanılan malzemelerin seçimi, hamurun nispeten sert kıvamının sağlanması, hamurun kesilme şekli, hamurun boş/sade ya da iç harcı ile birlikte haşlanması/pişirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Kaypak Yemeğinin üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmancık Kaypak Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 600 ml su,
- 500 g özel amaçlı buğday unu,
- 20 g tuz.

2- Haşlama için kullanılan bileşenler:

- 2 litre su ve/veya et suyu,
- 25 ml ayçiçeği yağı,
- 10 g tuz.

3- İsteğe bağlı olarak kullanılacak iç harcı ve servis yapılmasında kullanılan bileşenler:

- 300 g tulum peyniri ve/veya çökelek,
- 300 g yoğurt,
- 200 g ceviz içi,
- 100 g tereyağı,
- 10 g kuru ve/veya ayıklanmış taze nane,
- 10 g ayıklanmış maydanoz,
- 10 g pul kırmızıbiber.

Osmancık Kaypak Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir tencere içerisine; un, su ve tuz konulup karıştırılır. Bu karışımdan sert bir hamur elde edilinceye kadar yoğurma işlemi yapılır. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir. Bu hamur bezelere bölünüp üzeri gıda ile temasa uygun temiz bir bezle örtülür ve oda sıcaklığında ortalama 30 dakika kadar hamur fermantasyonunun gerçekleşmesi için dinlendirilir. Daha sonra bu bezeler, genellikle çapı 60-80 cm aralığında ince ve daire olacak bir şekilde oklava/merdane ile açılır.

Açılan hamurlar ortalama 4x4 cm kare şeklinde özenle kesilir. Kesilen parçalar içi boş olarak ya da üçgen şeklinde el ile bastırılarak kapatılır ve yaklaşık 60 dakika kadar dinlendirilir.

Hamurlar iç harcı ile dolu yapılmak istendiğinde daha büyük kareler şeklinde kesilir. İstenilen iç harcının hamurlara böylelikle daha kolay konulabilmesi sağlanır. İç harcı olarak isteğe bağlı olarak; çökelek-tulum peyniri, tulum peyniri/çökelek-maydanoz, tulum peyniri/çökelek-pul kırmızıbiber karışımı konulur.

Hamurlar üçgen/muska şeklinde el işçiliği ile kapatılarak kıvrım yerlerinin çatal vb. ile uçlarının birbirine teması sağlanır. Bu şekilde hazırlanan kaypaklar yaklaşık 60 dakika kadar daha dinlendirilir.

Ayrı bir tencere içerisine; su/et suyu, ayçiçeği yağı ve tuz ilave konulur. Su kaynamaya başlayınca içi boş ve/veya iç harcı dolu kaypak adı verilen hamurlar tencerenin içerisine alınır. Kaypak hamuru ortalama 10 dakika suda pişirilir. Pişirilen kaypak hamurlarının soğuk sudan geçirilerek halk dilindeki tabirle daha diri olması sağlanır. Haşlanan kaypaklar; kevgir vb. ile süzülerek tencereden alınır ve servis tabağına konulur. Osmancık Kaypak Yemeğinin hazırlanmasındaki üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Hazırlanan kaypaklar hemen pişirilmeyecek ise soğuk zincir şartlarında (-18 °C ve altındaki sıcaklıklarda) dondurularak da muhafaza edilebilir ya da depolanabilir.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan kaypak hamurlarının üzerine isteğe bağlı, çökelek ve/veya tulum peyniri, yoğurt, ceviz içi, eritilmiş tereyağı ya da eritilmiş tereyağı-pul kırmızıbiber karışımı da konulabilir.

Ayrıca isteğe bağlı olarak Osmancık Kaypak Yemeğinin üzerine süsleme amaçlı; ayıklanmış taze nane, maydanoz ve pul kırmızıbiber konularak da servisi yapılabilir.

Osmancık Kaypak Yemeğinin; isteğe bağlı soğuk ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Osmancık Kaypak Yemeğinin; üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Osmancık Kaypak Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Osmancık Kaypak Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Kaypak Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Kaypak Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

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.

2. Van Gölü İnci Kefali

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 26.06.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1719
Tescil Tarihi	: 10.04.2025
Başvuru No	: C2024/000178
Başvuru Tarihi	: 26.06.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Gölü İnci Kefali
Ürün / Ürün Grubu	: Balık eti / İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı
Tescil Ettirenin Adresi	: Şerefiye Mah. Cumhuriyet Cad. 943. Sokak No: 1 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van Gölü
Kullanım Biçimi	: Van Gölü İnci Kefali ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Van Gölü İnci Kefali ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

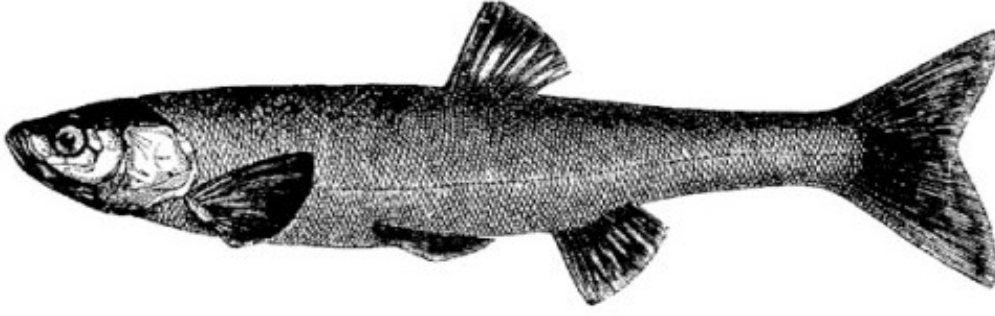
Van Kefali, Van Balığı, Van Kolyoz Balığı ve Van Uçan Balığı gibi isimlerle de bilinen Van Gölü İnci Kefali, Cyprinidae (Sazangiller) familyasına mensup olan ve dünyada sadece Van Gölü havzasında yaşayan endemik bir balık türüdür.

Türkiye'nin doğusunda bulunan Van Gölü; Bitlis ve Van illeri arasında soda ve tuz oranının yüksek seviyelerde olduğu maksimum derinliği 451 m, vasatı (ortalama) derinliği ise 171 metre olarak bilinen Türkiye'nin en büyük gölüdür. Deniz seviyesinden 1651 metre yükseklikte bulunan ve aynı zamanda dünyanın 4. büyük kapalı gölü olan Van Gölü havzasında sert karasal iklim görülmekle beraber ortalama sıcaklığı yıl içerisinde 8-9 °C'dir.

Van Gölü İnci Kefali taksonomisi aşağıdaki gibidir.

Âlem: Animale
Şube: Chordata
Sınıf: Osteichthyes
Takım: Cypriniformes
Familya: Cyprinidae
Cins: Alburnus
Tür: Alburnus tarichi

Van Gölü İnci Kefalinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Yakuti "Mu'cemul Buldan" isimli eserinde Van Gölü'nden "Tırrıyh/Tarıyh" adında bir balığın avlandığını ve tuzlandıktan sonra komşu belde ve ülkelere satıldığını belirtmiştir. 1890'lı yıllarda Lynch adlı gezgin Van Gölü'nde sadece bir tane balık türü bulunduğunu, ilkbahar mevsiminde üremek için nehirlerden yukarıya doğru hareket ettiklerini ve balıkların kurulan tuzaklara yerleştirilen sepetlerle avlandığını bildirmiştir. Mayewski adlı Rus gezgin, 1900'lü yılların başlarında Van Gölü'nde kefal balığına benzeyen, bol miktarda avlanabilen bir tür balık bulunduğunu, bu balıkların mayıs ayında yumurta dökmek üzere nehirlerin mansaplarında toplandıkları zaman avlandıkları, avlanan bol miktarda balığın bir kısmının tuzlanarak Erzurum ve Bitlis vilayetlerine ve ayrıca İran'a gönderildiğini belirtmiştir. 19 yy. sanatçılarından Théophile Deyrolle tarafından detaylı bir gravür çalışması (Şekil 1) yapılmış ve "Ablette" (Alburnus alburnus) olarak adlandırılmıştır.



Şekil 1. 1876 yılında yayınlanan Le Tour du Monde isimli kitapta yer alan Van Gölü İnci Kefali gravürü.

Suyun akışının tersine doğru yüzmesinden ve akarsu boyunca karşılaştığı engelleri uçarak aşmasından dolayı uçan balık olarak da adlandırılan Van Gölü İnci Kefali, fusiform vücut yapısına sahip olup vücudu ince, uzun, oval yapıda, yanlardan hafif basık, başı pulsuz, vücudu küçük pullarla kaplı, sırt kısmı gri yeşilimsi, yan ve karın kısımları gümüşü-beyaz renklidir. En fazla yedi yaşına kadar yaşayabildiği tespit edilen Van Gölü İnci Kefalinin vücudunun çoğu bölgesinin pullarla kaplı olmasından ötürü, anal ve ventral yüzgeçleri arasındaki kısmın pulsuz olduğu görülür. Lakin juvenil (genç) fertlerinde renk koyu gümüştür ve arka kısım da gri renktedir bunun yanında genelde 10 cm'den de küçük olan fertlerde üç adet uzanmış koyu dar bandı bulunur. Van Gölü İnci Kefalinin pul formülü 68 (12-16/6-9) - 89, solungaç dikenleri 25-26'dır. Vücut uzunluğu baş uzunluğunun 4,6-5,4 katı, vücut yüksekliğinin 4,9-6,2 katıdır. Omur sayısı 40-41 adettir. Total olarak baş uzunluğu boynun 1/6'sı kadar olup vücutta sikloid pullar yer alır. Ağız pozisyonu terminal yapıda olan Van Gölü İnci Kefalinin burun delikleri de gözlerin önünde yer alır. Solungaç diken sayıları genelde 14-27 arasında değişmekle beraber pul sayıları da 60-90 arasındadır (Şekil 2). Üreme mevsimleri dışında Van Gölü içerisinde yaşamlarını sürdüren Van Gölü İnci Kefali gölün içerisinde genellikle planktonik olarak beslenir.

Sodali, pH değeri yaklaşık 9,7-9,9 ve tuzluluğu ise %0,22 seviyesinde olan Van Gölü'nde yaşayan Van Gölü İnci Kefali Van Gölü'nün sodalı ve tuzlu suyu üreyebilmelerine imkân vermediğinden nesillerinin devamı için nisan ve temmuz ayları arasında Van Gölü havzasına dökülen tatlı sulara doğru yol alırlar. Üç yaşından itibaren 12,5-13 cm boya ulaşan Van Gölü İnci Kefalleri üreme olgunluğuna erişir ve üremek için suların ısınmaya başladığı nisan ayının ortalarından itibaren, göle dökülen akarsuların mansap kısımlarında toplanmaya başlarlar. Üreme olgunluğuna erişmeyen yavrular ergin balık sürüleri ile çok karışmazlar. Bir iki haftalık bekleme süresinden sonra, mayıs ayından itibaren sürüler halinde gölden akarsulara girmeye başlarlar. Bu süreçte doğal set ve benzeri engelleri sıçrayarak aşarlar ve bu durum haziran sonuna kadar devam eder. Yıllardır süregelen bu göç haziran ayında "Uçan Balık Festivali" olarak Van ili Erciş ilçesi Deliçay Suyu'nda kutlanır. Üreme döneminde Van Gölü İnci Kefalinin erkek bireylerinin özellikle baş bölgelerinde üreme tüberkülü denilen sivilce benzeri çıkıntılar görülmeye başlar. Bu oluşumlar sayesinde, çıplak gözle ya da baş bölgelerine dokunularak balıkların cinsiyetleri belirlenebilir. Yosun ve bitkilere, sert kaya ve zeminlere yapışan yaklaşık 8500-9000 adet anaç yumurta bırakan Van Gölü İnci Kefalleri yumurtadan çıktıklarında karın kısımlarında sarı-turuncu renkte besin kesesi denilen bir yapı bulunur ve dış beslenmeye geçinceye kadar bu keseden beslenirler. Besin kesesi, 15-20 °C su sıcaklığında 3-5 günde çekilir ve dış beslenme başlar. Gençlik döneminde büyüme çok hızlıdır. Çünkü yavrular aldıkları besinlerin büyük çoğunluğunu büyüme ayırırlar. Erkek ve dişi bireyler ve çıkan larvalar geri dönüş yolunda tıpkı üreme mevsimi başında tatlı suya girmelerinde olduğu gibi bir süre bekleyerek vücutlarını tatlı-tuzlu su geçişlerine adapte etmeye çalışırlar. Bu geçiş balıklarda ozmotik stres oluşturur. Van Gölü İnci Kefali 550 mOsm/kg değeri ile dünya genelinde bugüne kadar tespit edilmiş, osmolaritesi en yüksek balık türüdür. Van Gölü İnci Kefalinin üremesi için beslendikleri akarsular; Karasu, Bendimahı, Deliçay, Zılan, Uludere, Karmuç, Sapur, Güzelkonak, Gevaş ve Engil'dir.



Şekil 2. Van Gölü İnci Kefali genel görünüşü

Van Gölü İnci Kefaline ait çeşitli kimyasal özellikler aşağıda yer almaktadır.

Tablo 1. Van Gölü İnci Kefali balık etlerinde yağ asidi (mg/100 g) değerleri

Yağ asitleri	En az	En fazla
16:0	28,02	84,35
16:1 (-7)	5,30	26,66
18:0	103,11	249,84
18:1 (n-9)	103,37	48,86
18:2 (n-6)	46,73	152,54
18:3 (n-3)	7,43	38,91
20:1 (n-9)	4,53	58,95
20:5 (n-3)	6,25	42,84
22:1 (n-1)	11,56	80,50
22:6 (n-3)	36,65	83,01

Tablo 2. Van Gölü İnci Kefali balık etlerinde yağ asitlerinin (%) değeri

Yağ asitleri	En az	En fazla
16:0	5,69	13,03
16:1 (-7)	1,59	4,96
18:0	27,95	38,52
18:1 (n-9)	1,80	9,74
18:2 (n-6)	9,02	24,61
18:3 (n-3)	1,25	7,09
20:1 (n-9)	1,24	7,31
20:5 (n-3)	1,01	7,77
22:1 (n-1)	2,83	16,50
22:6 (n-3)	5,74	18,03

Tablo 3. Van Gölü İnci Kefalinin kimyasal bileşimi (%)

	Kuru Madde	Su	Yağ	Protein	Kül	PH
En Düşük	25,37	72,40	1,00	16,70	1,35	6,39
En Yüksek	27,60	74,63	3,00	20,50	2,18	6,60

Tablo 4. Van Gölü İnci Kefalinin mineral madde içerikleri (mg/100 g)

	Mn	Cu	Zn	Fe	Mg	Ca	K
En Düşük	0,020	0,452	0,805	0,170	5,144	46,32	247,44
En Yüksek	0,692	2,089	2,202	6,019	7,834	104,61	327,68

Üretim Metodu:

Van Gölü'nün son derece tuzlu ve sodalı suyunda yetişen Van Gölü İnci Kefali, söz konusu türün bölge balıkçıları tarafından avlanması ile elde edilir. Uzatma ağları dışındaki diğer av araçları ile avcılığı yasaktır.

Van Gölü İnci Kefali Avcılığı: Ülkemizde su ürünleri avcılığı 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ve bu kanun kapsamında hazırlanan Su Ürünleri Yönetmeliği ile Ticari ve Amatör Amaçlı Su Ürünleri Avcılığının Düzenlenmesi Hakkında Tebliğler kapsamında gerçekleştirilir. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığınca dört yıllık dönemler halinde, "Ticari ve Amatör Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen Tebliğ"ler hazırlanmakta ve Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe konulur. Bu tebliğler ile su ürünleri avcılığına tür, boy, zaman, yer ve av aracı bakımından yasak, sınırlama ve sorumluluklar getirilir. Van Gölü İnci Kefali avcılığı bu tebliğlerde yer alan düzenlemelere uygun olarak yapılabilir. Bununla birlikte güncel mevzuata göre Van Gölü İnci Kefali avcılığında aşağıdaki yöntemler kullanılır:

Uzatma Ağlarıyla Avcılık Yöntemi: Akarsularda yumurtadan çıkan küçük balıklar temmuz sonuna kadar göle dönmüş olurlar ve yaz aylarını gölün sığ kısımlarında yetişkin sürülerden ayrı geçirirler. Bu mevsimde kıyılarda bant şeklinde uzun küçük balık sürüleri gözlenebilir. Sonbaharda suların soğumasıyla birlikte genç balıklar gölün daha derin kısımlarına çekilir. Üreme boyuna erişmiş yetişkin Van Gölü İnci Kefalleri ise temmuz ayının sonu itibarıyla çıktıkları üreme göçünü tamamlar ve göle dönerler. Yine kıyıya yakın bölgelerde yaz aylarını geçiren erişkin balık sürüleri, yaz aylarında Van Gölü'nde oluşan sıcaklık tabakalaşmasının balığın derine inmesine engel olmasından dolayı gündüzleri yaklaşık 20 m derinlikte sürüler halinde geçirirler. Güneşin batışıyla birlikte sürü formasyonları bozulur ve su içerisindeki plankton denen küçük hayvansal organizmalarla beslenmek için su yüzeyine yaklaşırlar. Bu mevsimlerde Van Gölü İnci Kefali avcılığı uzatma ağlarının su yüzeyine yakın bir derinlikte askıda duracak şekilde konumlandırılmasıyla yapılır. Kasım-aralık aylarına gelindiğinde konveksiyonel karışımlar neticesinde göldeki sıcaklık tabakalaşmasının ortadan kalkmasıyla balığın önündeki engel de kalkar ve balık gölde 80-100 m derinliğe kadar inebilir. Kış mevsimini kapsayan bu dönemde ise Van Gölü İnci Kefali avcılığı uzatma ağlarının göl zeminine konumlandırılmasıyla yapılır. Van Gölü İnci Kefali avcılığında ülkemiz diğer iç sularına göre daha modern av araçları ve ekipmanlar kullanılır. 12-15 metreye varan tekne boyları, teknelerdeki ırgat ve balık bulucu sistemler bunlardan bazılarıdır. Teknelerde 5 kişiye kadar çıkabilen tayfa sayısı günlük 8 bin metreye kadar uzatma ağı serilip toplanabilir. Avcılık, ağların öğleden sonra göle serilip, ertesi gün toplanması şeklinde "döneğe bırakma" denen yöntemle yapılır. Güncel mevzuat gereği, Van Gölü havzasında ve bulunduğu tüm iç sularımızda 15 Nisan - 15 Temmuz tarihleri arasında Van Gölü İnci Kefali avcılığı yasaktır. Ayrıca, Van Gölü İnci Kefali avcılığında ağ göz açıklığı 40 mm'den küçük uzatma ağları kullanılamaz.

Avlanan Van Gölü İnci Kefali taze olarak satışa sunulur. Az kılçıklı olan Van Gölü İnci Kefali yöre halkı tarafından genellikle tandırda kurutulmuş olarak veya taze olarak yağda pişirilerek tüketilir.

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

Van Gölü İnci Kefali coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın denizcilik ve mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Van Gölü İnci Kefalinin yalnızca Van Gölü Havzasında yetişmesi ve avlanması gerekmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı ve Van Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak ocak-ekim ayları arasında yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Ürünün fiziksel özellikleriyle birlikte gerekli görüldüğü durumlarda kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Ürünün özellikle avlanma boyutunun yanı sıra avlanma metodunun uygunluğu (1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu kapsamında yetkilendirilmiş kişi ve kurumlar tarafından yapılabilir).
- Van Gölü İnci Kefali ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 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. Kurşunlu Çiçek Balı

178 sayılı ve 01.08.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2023/000026 numaralı Kurşunlu Çiçek Balı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Kurşunlu Çiçek Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Serbest asitlik (mmol/kg)	25-40
Fruktoz+glukoz (g/100g)	% 70-80
Fruktoz/glukoz oranı	1-1,4
Sakkaroz	0-2
Nem (%)	15,80-18
Prolin (mg/kg)	500-1500
pH	3-6

”

ifadesi,

“Kurşunlu Çiçek Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Serbest asitlik (meq/kg)	25-40
Fruktoz+glukoz (g/100g)	70-80
Fruktoz/glukoz oranı	1-1,4
Sakkaroz (g/100g)	0-2
Nem (%)	15,80-18
Prolin (mg/kg)	500-1500
pH	3-6

”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No : C2023/000026
Başvuru Tarihi : 16.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Kurşunlu Çiçek Balı
Ürün / Ürün Grubu : Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : Kurşunlu Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi : Cömertler Mah. Hasan Ceylan Cad. No: 21 Kurşunlu ÇANKIRI
Coğrafi Sınır : Çankırı ili Kurşunlu ilçesi
Kullanım Biçimi : Kurşunlu Çiçek Balı ibareli aşağıda yer alan logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya

ambalajı üzerinde kullanılmadığında Kurşunlu Çiçek Balı ibareli logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kurşunlu Çiçek Balı; Çankırı ilinin Kurşunlu ilçesinde Anadolu melezi arılar kullanılarak üretilen, endemik tür olan *Astragalus*; geven ve geven türleri gibi doğal yetişen bitkilerin polenlerini yoğun olarak içeren çiçek balıdır.

Çankırı ili Kurşunlu ilçesinde arıcılık çok eski yıllara dayanır. Yöre halkının geçim kaynaklarından biridir. Kurşunlu ilçesi yüksek rakımlı bozkır bitki örtüsüne sahip bir konumdadır. 1129 metreye varan yüksek rakım ve iklim koşulları nedeniyle çiçeklenme süresi kısadır. Ancak yüzlerce bitki çeşidi barındıran bölge, çiçek florası ve özellikle endemik bitki türü bakımından zengindir. Kısa zaman diliminde bütün floranın birlikte çiçeklenmesi sonucunda arıların çok sayıda çiçekten aynı anda nektar alabilmesi Kurşunlu Çiçek Balının zengin nektar içeriğine katkı sağlar.

Bölgenin florasında aşağıdaki bitkilere ait nektarlar bulunur.

Astragalus subs. taksonunda; iğne geveni, alaca geven, bıyık geveni, ayaş gümüşü, korungamsı geven, sırık otu,

Rosaceae subs. taksonunda; erik, ahlat, kuşburnu, aluç,

Onobrychis subs ve *Fabaceae* taksonunda; öküz kuyruğu, yabani korunga, üçgül, kayışkıran, katran yoncası, kara yonca, taş yoncası, tilki kuyruğu, domuz ayrığı, akasya,

Asteraceae taksonunda; kangal, dededikeni, karahindiba, gökbaşı, gelinbaşı, peygamber çiçeği, eşekdikeni, papatya, karakavuk,

Vitex agnus castus L. ve *Verbenaceae* taksonunda; hayıtotu, ballıbaba,

Thymus ve *Lamiaceae* taksonunda; kekik,

Zea mays L. ve *Poaceae* taksonunda; mısırotu,

Myrtaceae taksonunda; elduran çiçeği,

Rutaceae taksonunda; sedefotu,

Lamiaceae taksonunda; çakırdikeni.

Bölgede kekik, geven ve yabani korunga bitkisi baskındır.

Kurşunlu Çiçek Balı, yüksek rakımlı Kurşunlu coğrafyasına uyumlu Anadolu ırkı arılar tarafından yapılır.

Yörede çiçeklenme çeşitli ve süresi kısa olduğundan birim bal içinde bulunan nektar çeşidi ve kalitesi çok fazladır.

Kurşunlu Çiçek Balının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Değer
Serbest asitlik (meq/kg)	25-40

Fruktoz+glukoz (g/100g)	70-80
Fruktoz/glukoz oranı	1-1,4
Sakkaroz (g/100g)	0-2
Nem (%)	15,80-18
Prolin (mg/kg)	500-1500
pH	3-6

Kurşunlu Çiçek Balının polen spektrumu dikkate alındığında bölgesel olarak geven yoğunluğu tespit edilmiştir. Primer polen olarak birim miktarda *Astragalus* taksonunda; kangal, devedikeni, karahindiba, gökbaşı, gelinbaşı, peygamber çiçeği, eşekdikeni, papatya, karakavuk % 50 ila % 60 arasında bulunur. Sekonder polen olarak birim miktarda *Rosa* subs. taksonunda; erik, ahlat, kuşburnu, aluç, *Onobrychis* subs. ve *Fabaceae* taksonunda; öküz kuyruğu, yabani korunga, üçgül, kayışkiran, katran yoncası, kara yonca, taş yoncası, tilki kuyruğu, domuz ayrığı, akasya % 5 ila % 10 oranında bulunur.

Üretim Metodu:

Çiçekli bitki örtüsü bulunan Kurşunlu ilçesinde yaklaşık 5000 kovan bulunur. Kurşunlu Çiçek Balı, Kurşunlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü Arıcılık Kayıt Sistemine kayıtlı arıcılar tarafından üretilir.

Anadolu melezi arılar Kurşunlu'da kışlatılarak sezona yine burada hazırlanır ve üretim bu bölgede yapılır.

Kovanlar da arılar gibi Kurşunlu ilçesi sınırları içinde kışlatılır ve kovan temizliği fiziksel olarak (el ile) yapılır. Arıcılar 10 km'lik uçuş alanı içinde kendilerine belirlenmiş bölgelerde kovanlarını kurar.

Kurşunlu Çiçek Balı üretiminde Tarım ve Orman Bakanlığının izin verdiği zirai ilaçlardan izin verilen miktarlarda kullanılarak hastalık ve zararlılarla mücadele edilir.

Kışlatma:

Arılar Kurşunlu'da kışlatılır. Sonbaharda bakımları yapılan arılar kapalı yerde veya üstleri örtülerek kışlatmaya alınır. İlkbahara kadar dokunulmaz. Bakım olarak parazitlere karşı ilaçlama yapılır. Arılar kovandaki peteklerde bırakılan ballarla ilkbahara kadar beslenir. Arılar kışlatma süresince Kurşunlu Çiçek Balı ile beslenir.

Besleme ve kış stoku olarak kek veya şurup takviyesi yapılır.

Sağım:

Kurşunlu'da sağım balın olgunlaşmasına ve iklim şartlarına bağlı olarak ağustos ayının ilk haftasında başlar, eylül ayının ilk haftasına kadar sürer. İklim şartlarından ve gezginci arıcı bulunmamasından dolayı tek sağım yapılır. Kurşunlu Çiçek Balı süzme ve petekli bal olarak üretilir.

Sağım işlemi geleneksel usullerle yapılır. Körükler kullanılarak hafif dumanlama yapılır ve çerçeveler ballıklardan alınır. Süzme yapılacak petekler ve petek bal olarak tüketilecek ürünler ayrılır. Süzmeye ayrılan balların sırları sır bıçağı veya tarağı ile alınıp bal süzme makinelerinde süzdürülür ve 1-2 gün dinlendirilir. Bal süzgecinden bal mumu ve arı parçalarının ayrılması için süzülüp cam kavanozlara doldurulur. Petek bal olarak tüketilecek ürünler petek güvesine karşı serin ve güneş görmeyen bir yerde muhafaza edilir.

Bakım ve Besleme:

İlkbaharda kolonilerde ana arı varlığı kontrolü yapıldıktan sonra fazla çıtalar alınarak daraltma yapılır. Hava şartlarına göre kek şurupla veya fondan şekeri ile besleme yapılır. Parazit ilaçlaması yapılır. Kek; bal ve pudra şekerinden yapılan katı besleyicidir. Şurup ise şeker ve su ile yapılır. Fondan şekeri kıvamlı şekerden yapılır. Arıların bal üretmeye başladığı, ballık katlarının atıldığı dönemden en az 10 gün önce (15 Mayıs'tan sonra) arıların beslenmesi kesilir. Ağustos sonunda bal hasadı yapıldıktan sonra yavruya teşvik için şurup takviyesi yapılır ve tekrar parazit ilaçlaması yapılır. Son olarak sonbaharda; kovanların bal stoklarının tamamlanması, çıtaların daraltılması, kovanların Varroa'ya karşı ilaçlanması ve izolasyonu yapılarak kovanlar kışa hazır hale getirilir.

Balın Depolanması ve Ambalajlanması:

Ağustos ortalarında balların sağılmasından sonra süzülen ballar 0,5 kg, 1 kg ve 2 kg cam kavanozlara doldurulur. 15 °C'nin üstünde depolarda saklanır.

Petek ballar ise 10 °C'nin altında naylon ve kâğıt bal ambalajına koyularak güneş görmeyen serin bir depoda saklanır.

Denetleme:

Denetimler; Kurşunlu Belediyesi koordinatörlüğünde ve Kurşunlu Belediyesi, Kurşunlu Kaymakamlığı ve Kurşunlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; Kurşunlu Çiçek Balı üreticilerini kışlatma, sağım, pazarlama ve satış dönemlerini kapsayacak şekilde yılda 2 defa denetler. Bunun dışında gerekli görüldüğünde veya şikâyet halinde her zaman denetim yapılabilir.

Numunelerin analizi için üniversite kontrol laboratuvarları veya denetim mercii tarafından uygun bulunan diğer laboratuvarlardan yararlanılacaktır.

Denetimler üretim metodu üzerinden gerçekleştirilecek olup, gerekli görüldüğünde kimyasal ve fiziksel olarak numune analizleri ile şeker kompozisyon analizleri yapılır. Yapılan analizlerin ücreti üreticiden temin edilir.

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. Van İnci Kefali

184 sayılı ve 01.11.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2024/000178 numaralı Van İnci Kefali ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

- Coğrafi işaretin adı “Van Gölü İnci Kefali” olarak değiştirilmiş olup metnin tamamında “Van İnci Kefali” ifadeleri “Van Gölü İnci Kefali” şeklinde değiştirilmiştir.

- Coğrafi Sınır:**

“Van ili” ifadesi “Van Gölü” olarak değiştirilmiştir.

- Üretim Metodu:**

“Van Gölü’nün son derece tuzlu ve sodalı suyunda yetişen Van İnci Kefali avcılığı güncel mevzuat gereği yalnızca uzatma ağlarıyla yapılır. Bu av araçlarının dışında kalan serpme ve ıgırıp gibi av araçlarıyla avcılığı ise yıl boyu yasaktır.

Uzatma Ağlarıyla Avcılık Yöntemi: Akarsularda yumurtadan çıkan küçük balıklar temmuz sonuna kadar göle dönmüş olurlar ve yaz aylarını gölün sığ kısımlarında yetişkin sürülerden ayrı geçirirler. Bu mevsimde kıyılarda bant şeklinde uzun küçük balık sürüleri gözlenebilir. Sonbaharda suların soğumasıyla birlikte genç balıklar gölün daha derin kısımlarına çekilir. Üreme boyuna erişmiş yetişkin inci kefalleri ise temmuz ayının sonu itibarıyla çıktıkları üreme göçünü tamamlar ve göle dönerler. Yine kıyıya yakın bölgelerde yaz aylarını geçiren erişkin balık sürüleri, yaz aylarında Van Gölü’nde oluşan sıcaklık tabakalaşmasının balığın derine inmesine engel olmasından dolayı gündüzleri yaklaşık 20 m derinlikte sürüler halinde geçirirler. Güneşin batışıyla birlikte sürü formasyonları bozulur ve su içerisindeki plankton denen küçük hayvansal organizmalarla beslenmek için su yüzeyine yaklaşırlar. Bu mevsimlerde Van İnci Kefali avcılığı daha çok misinadan yapılmış uzatma ağlarının su yüzeyine yakın bir derinlikte askıda duracak şekilde konumlandırılmasıyla yapılır. Kasım-aralık aylarına gelindiğinde konveksiyonel karışımlar neticesinde göldeki sıcaklık tabakalaşmasının ortadan kalkmasıyla balığın önündeki engel de kalkar ve balık gölde 80-100 m derinliğe kadar inebilir. Kış mevsimini kapsayan bu dönemde ise Van İnci Kefali avcılığı iplik diye isimlendirilen uzatma ağlarının göl zeminine konumlandırılmasıyla yapılır. Van Gölü’ndeki inci kefali avcılığında ülkemiz diğer iç sularına göre daha modern av araçları ve ekipmanlar kullanılır. 12-15 metreye varan tekne boyları, teknelerdeki ırgat ve balık bulucu sistemler bunlardan bazılarıdır. Teknelerde 5 kişiye kadar çıkabilen tayfa sayısı günlük 8 bin metreye kadar uzatma ağı serilip toplanabilir. Avcılık, ağların öğleden sonra göle serilip, ertesi gün toplanması şeklinde “döneğe bırakma” denen yöntemle yapılır. Güncel mevzuat gereği inci kefali avcılığında ağ gözü kare olarak düşünüldüğünde bir kenarının uzunluğu 20 mm’den daha büyük olan uzatma ağları kullanılmadığından genellikle 20-22 mm göz genişliğine sahip uzatma ağları kullanılır.

Avlanan Van İnci Kefali taze olarak satışa sunulur. Az kılçıklı olan Van İnci Kefali yöre halkı tarafından genellikle tandırda kurutulmuş olarak veya taze olarak yağda pişirilerek tüketilir.”

ifadesi,

“Van Gölü’nün son derece tuzlu ve sodalı suyunda yetişen Van Gölü İnci Kefali, söz konusu türün bölge balıkçıları tarafından avlanması ile elde edilir. Uzatma ağları dışındaki diğer av araçları ile avcılığı yasaktır.

Van Gölü İnci Kefali Avcılığı: Ülkemizde su ürünleri avcılığı 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ve bu kanun kapsamında hazırlanan Su Ürünleri Yönetmeliği ile Ticari ve Amatör Amaçlı Su Ürünleri Avcılığının Düzenlenmesi Hakkında Tebliğler kapsamında gerçekleştirilir. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığınca dört yıllık dönemler halinde, “Ticari ve Amatör Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen Tebliğ”ler hazırlanmakta ve Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe konulur. Bu tebliğler ile su ürünleri avcılığına tür, boy, zaman, yer ve av aracı bakımından yasak, sınırlama ve sorumluluklar getirilir. Van Gölü İnci Kefali avcılığı bu tebliğlerde yer alan düzenlemelere uygun olarak yapılabilir. Bununla birlikte güncel mevzuata göre Van Gölü İnci Kefali avcılığında aşağıdaki yöntemler kullanılır:

Uzatma Ağlarıyla Avcılık Yöntemi: Akarsularda yumurtadan çıkan küçük balıklar temmuz sonuna kadar göle dönmüş olurlar ve yaz aylarını gölün sığ kısımlarında yetişkin sürülerden ayrı geçirirler. Bu mevsimde kıyılarda

bant şeklinde uzun küçük balık sürüleri gözlenebilir. Sonbaharda suların soğumasıyla birlikte genç balıklar gölün daha derin kısımlarına çekilir. Üreme boyuna erişmiş yetişkin Van Gölü İnci Kefalleri ise temmuz ayının sonu itibarıyla çıktıkları üreme göçünü tamamlar ve göle dönerler. Yine kıyıya yakın bölgelerde yaz aylarını geçiren erişkin balık sürüleri, yaz aylarında Van Gölü'nde oluşan sıcaklık tabakalaşmasının balığın derine inmesine engel olmasından dolayı gündüzleri yaklaşık 20 m derinlikte sürüler halinde geçirirler. Güneşin batışıyla birlikte sürü formasyonları bozulur ve su içerisindeki plankton denen küçük hayvansal organizmalarla beslenmek için su yüzeyine yaklaşırlar. Bu mevsimlerde Van Gölü İnci Kefali avcılığı uzatma ağlarının su yüzeyine yakın bir derinlikte askıda duracak şekilde konumlandırılmasıyla yapılır. Kasım-aralık aylarına gelindiğinde konveksiyonel karışımlar neticesinde göldeki sıcaklık tabakalaşmasının ortadan kalkmasıyla balığın önündeki engel de kalkar ve balık gölde 80-100 m derinliğe kadar inebilir. Kış mevsimini kapsayan bu dönemde ise Van Gölü İnci Kefali avcılığı uzatma ağlarının göl zeminine konumlandırılmasıyla yapılır. Van Gölü İnci Kefali avcılığında ülkemiz diğer iç sularına göre daha modern av araçları ve ekipmanlar kullanılır. 12-15 metreye varan tekne boyları, teknelerdeki ırgat ve balık bulucu sistemler bunlardan bazılarıdır. Teknelerde 5 kişiye kadar çıkabilen tayfa sayısı ile günlük 8 bin metreye kadar uzatma ağı serilip toplanabilir. Avcılık, ağların öğleden sonra göle serilip, ertesi gün toplanması şeklinde “döneğe bırakma” denen yöntemle yapılır. Güncel mevzuat gereği, Van Gölü havzasında ve bulunduğu tüm iç sularımızda 15 Nisan - 15 Temmuz tarihleri arasında Van Gölü İnci Kefali avcılığı yasaktır. Ayrıca, Van Gölü İnci Kefali avcılığında ağ göz açıklığı 40 mm’den küçük uzatma ağları kullanılamaz.

Avlanan Van Gölü İnci Kefali taze olarak satışa sunulur. Az kılıçlıklı olan Van Gölü İnci Kefali yöre halkı tarafından genellikle tandırda kurutulmuş olarak veya taze olarak yağda pişirilerek tüketilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Ürünün özellikle avlanma boyutunun yanı sıra avlanma metodunun uygunluğu.”

ifadesi

“Ürünün özellikle avlanma boyutunun yanı sıra avlanma metodunun uygunluğu (1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu kapsamında yetkilendirilmiş kişi ve kurumlar tarafından yapılabilir).”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Başvuru No	: C2024/000178
Başvuru Tarihi	: 26.06.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Gölü İnci Kefali
Ürün / Ürün Grubu	: Balık eti / İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı
Başvuru Yapanın Adresi	: Şerefiye Mah. Cumhuriyet Cad. 943. Sokak No: 1 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van Gölü
Kullanım Biçimi	: Van Gölü İnci Kefali ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Van Gölü İnci Kefali ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

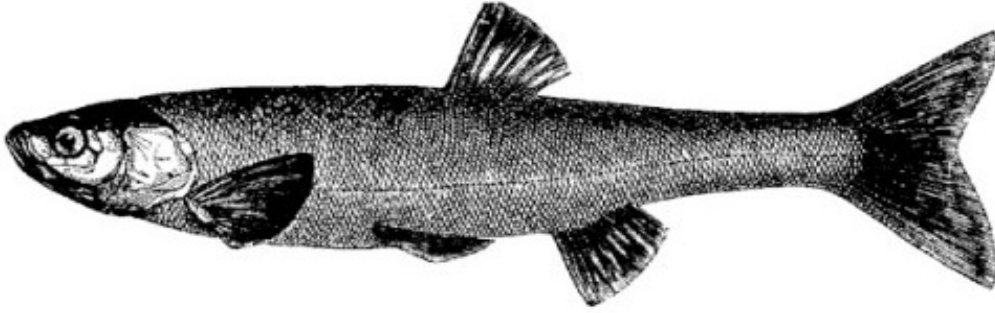
Van Kefali, Van Balığı, Van Kolyoz Balığı ve Van Uçan Balığı gibi isimlerle de bilinen Van Gölü İnci Kefali, Cyprinidae (Sazangiller) familyasına mensup olan ve dünyada sadece Van Gölü havzasında yaşayan endemik bir balık türüdür.

Türkiye’nin doğusunda bulunan Van Gölü; Bitlis ve Van illeri arasında soda ve tuz oranının yüksek seviyelerde olduğu maksimum derinliği 451 m, vasatı (ortalama) derinliği ise 171 metre olarak bilinen Türkiye’nin en büyük gölüdür. Deniz seviyesinden 1651 metre yükseklikte bulunan ve aynı zamanda dünyanın 4. büyük kapalı gölü olan Van Gölü havzasında sert karasal iklim görülmekle beraber ortalama sıcaklığı yıl içerisinde 8-9 °C’dir.

Van Gölü İnci Kefali taksonomisi aşağıdaki gibidir.

Âlem: Animale
Şube: Chordata
Sınıf: Osteichthyes
Takım: Cypriniformes
Familiya: Cyprinidae
Cins: Alburnus
Tür: Alburnus tarichi

Van Gölü İnci Kefalinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Yakuti “Mu’cemul Buldan” isimli eserinde Van Gölü’nden “Tırrıyh/Tarıyh” adında bir balığın avlandığını ve tuzlandıktan sonra komşu belde ve ülkelere satıldığını belirtmiştir. 1890’lı yıllarda Lynch adlı gezgin Van Gölü’nde sadece bir tane balık türü bulunduğunu, ilkbahar mevsiminde üremek için nehirlerden yukarıya doğru hareket ettiklerini ve balıkların kurulan tuzaklara yerleştirilen sepetlerle avlandığını bildirmiştir. Mayewski adlı Rus gezgin, 1900’lü yılların başlarında Van Gölü’nde kefal balığına benzeyen, bol miktarda avlanabilen bir tür balık bulunduğunu, bu balıkların mayıs ayında yumurta dökmek üzere nehirlerin mansaplarında toplandıkları zaman avlandıkları, avlanan bol miktarda balığın bir kısmının tuzlanarak Erzurum ve Bitlis vilayetlerine ve ayrıca İran’a gönderildiğini belirtmiştir. 19 yy. sanatçılarından Théophile Deyrolle tarafından detaylı bir gravür çalışması (Şekil 1) yapılmış ve “Ablette” (Alburnus alburnus) olarak adlandırılmıştır.



Şekil 1. 1876 yılında yayınlanan Le Tour du Monde isimli kitapta yer alan Van Gölü İnci Kefali gravürü.

Suyun akışının tersine doğru yüzmesinden ve akarsu boyunca karşılaştığı engelleri uçarak aşmasından dolayı uçan balık olarak da adlandırılan Van Gölü İnci Kefali, fusiform vücut yapısına sahip olup vücudu ince, uzun, oval yapıda, yanlardan hafif basık, başı pulsuz, vücudu küçük pullarla kaplı, sırt kısmı gri yeşilimsi, yan ve karın kısımları gümüşü-beyaz renklidir. En fazla yedi yaşına kadar yaşayabildiği tespit edilen Van Gölü İnci Kefalinin vücudunun çoğu bölgesinin pullarla kaplı olmasından ötürü, anal ve ventral yüzgeçleri arasındaki kısmın pulsuz olduğu görülür. Lakin juvenil (genç) fertlerinde renk koyu gümüşdür ve arka kısım da gri renktedir bunun yanında genelde 10 cm’den de küçük olan fertlerde üç adet uzanmış koyu dar bandı bulunur. Van Gölü İnci Kefalinin pul formülü 68 (12-16/6-9) - 89, solungaç dikenleri 25-26’dır. Vücut uzunluğu baş uzunluğunun 4,6-5,4 katı, vücut yüksekliğinin 4,9-6,2 katıdır. Omur sayısı 40-41 adettir. Total olarak baş uzunluğu boynun 1/6’sı kadar olup vücutta sikloid pullar yer alır. Ağız pozisyonu terminal yapıda olan Van Gölü İnci Kefalinin burun delikleri de gözlerin önünde yer alır. Solungaç diken sayıları genelde 14-27 arasında değişmekle beraber pul sayıları da 60-90 arasındadır (Şekil 2). Üreme mevsimleri dışında Van Gölü içerisinde yaşamlarını sürdüren Van Gölü İnci Kefali gölün içerisinde genellikle planktonik olarak beslenir.

Sodali, pH değeri yaklaşık 9,7-9,9 ve tuzluluğu ise %0,22 seviyesinde olan Van Gölü’nde yaşayan Van Gölü İnci Kefali Van Gölü’nün sodalı ve tuzlu suyu üreyebilmelerine imkân vermediğinden nesillerinin devamı için nisan ve temmuz ayları arasında Van Gölü havzasına dökülen tatlı sulara doğru yol alırlar. Üç yaşından itibaren 12,5-13 cm boya ulaşan Van Gölü İnci Kefalleri üreme olgunluğuna erişir ve üremek için suların ısınmaya başladığı nisan ayının ortalarından itibaren, göle dökülen akarsuların mansap kısımlarında toplanmaya başlarlar. Üreme olgunluğuna erişmeyen yavrular ergin balık sürüleri ile çok karışmazlar. Bir iki haftalık bekleme süresinden sonra, mayıs ayından itibaren sürüler halinde gölden akarsulara girmeye başlarlar. Bu süreçte doğal set ve benzeri engelleri sıçrayarak aşarlar ve bu durum haziran sonuna kadar devam eder. Yıllardır süregelen bu göç haziran ayında “Uçan Balık Festivali” olarak Van ili Erciş ilçesi Deliçay Suyu’nda kutlanır. Üreme döneminde Van Gölü İnci Kefalinin

erkek bireylerinin özellikle baş bölgelerinde üreme tüberkülü denilen sivilce benzeri çıkıntılar görülmeye başlar. Bu oluşumlar sayesinde, çıplak gözle ya da baş bölgelerine dokunularak balıkların cinsiyetleri belirlenebilir. Yosun ve bitkilere, sert kaya ve zeminlere yapışan yaklaşık 8500-9000 adet anaç yumurta bırakan Van Gölü İnci Kefalleri yumurtadan çıktıklarında karın kısımlarında sarı-turuncu renkte besin kesesi denilen bir yapı bulunur ve dış beslenmeye geçinceye kadar bu keseden beslenirler. Besin kesesi, 15-20 °C su sıcaklığında 3-5 günde çekilir ve dış beslenme başlar. Gençlik döneminde büyüme çok hızlıdır. Çünkü yavrular aldıkları besinlerin büyük çoğunluğunu büyümeye ayırırlar. Erkek ve dişi bireyler ve çıkan larvalar geri dönüş yolunda tıpkı üreme mevsimi başında tatlı suya girmelerinde olduğu gibi bir süre bekleyerek vücutlarını tatlı-tuzlu su geçişlerine adapte etmeye çalışırlar. Bu geçiş balıklarda ozmotik stres oluşturur. Van Gölü İnci Kefali 550 mOsm/kg değeri ile dünya genelinde bugüne kadar tespit edilmiş, osmolaritesi en yüksek balık türüdür. Van Gölü İnci Kefalinin üremesi için beslendikleri akarsular; Karasu, Bendimahi, Deliçay, Zilan, Uludere, Karmuç, Sapur, Güzelkonak, Gevaş ve Engil'dir.



Şekil 2. Van Gölü İnci Kefali genel görünüşü

Van Gölü İnci Kefaline ait çeşitli kimyasal özellikler aşağıda yer almaktadır.

Tablo 1. Van Gölü İnci Kefali balık etlerinde yağ asidi (mg/100 g) değerleri

Yağ asitleri	En az	En fazla
16:0	28,02	84,35
16:1 (-7)	5,30	26,66
18:0	103,11	249,84
18:1 (n-9)	103,37	48,86
18:2 (n-6)	46,73	152,54
18:3 (n-3)	7,43	38,91
20:1 (n-9)	4,53	58,95
20:5 (n-3)	6,25	42,84
22:1 (n-1)	11,56	80,50
22:6 (n-3)	36,65	83,01

Tablo 2. Van Gölü İnci Kefali balık etlerinde yağ asitlerinin (%) değeri

Yağ asitleri	En az	En fazla
16:0	5,69	13,03
16:1 (-7)	1,59	4,96
18:0	27,95	38,52
18:1 (n-9)	1,80	9,74
18:2 (n-6)	9,02	24,61
18:3 (n-3)	1,25	7,09
20:1 (n-9)	1,24	7,31
20:5 (n-3)	1,01	7,77
22:1 (n-1)	2,83	16,50
22:6 (n-3)	5,74	18,03

Tablo 3. Van Gölü İnci Kefalinin kimyasal bileşimi (%)

	Kuru Madde	Su	Yağ	Protein	Kül	PH
En Düşük	25,37	72,40	1,00	16,70	1,35	6,39
En Yüksek	27,60	74,63	3,00	20,50	2,18	6,60

Tablo 4. Van Gölü İnci Kefalinin mineral madde içerikleri (mg/100 g)

	Mn	Cu	Zn	Fe	Mg	Ca	K
En Düşük	0,020	0,452	0,805	0,170	5,144	46,32	247,44
En Yüksek	0,692	2,089	2,202	6,019	7,834	104,61	327,68

Üretim Metodu:

Van Gölü'nün son derece tuzlu ve sodalı suyunda yetişen Van Gölü İnci Kefali, söz konusu türün bölge balıkçıları tarafından avlanması ile elde edilir. Uzatma ağıları dışındaki diğer av araçları ile avcılığı yasaktır.

Van Gölü İnci Kefali Avcılığı: Ülkemizde su ürünleri avcılığı 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ve bu kanun kapsamında hazırlanan Su Ürünleri Yönetmeliği ile Ticari ve Amatör Amaçlı Su Ürünleri Avcılığının Düzenlenmesi Hakkında Tebliğler kapsamında gerçekleştirilir. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığınca dört yıllık dönemler halinde, “Ticari ve Amatör Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen Tebliğ”ler hazırlanmakta ve Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe konulur. Bu tebliğler ile su ürünleri avcılığına tür, boy, zaman, yer ve av aracı bakımından yasak, sınırlama ve sorumluluklar getirilir. Van Gölü İnci Kefali avcılığı bu tebliğlerde yer alan düzenlemelere uygun olarak yapılabilir. Bununla birlikte güncel mevzuata göre Van Gölü İnci Kefali avcılığında aşağıdaki yöntemler kullanılır:

Uzatma Ağlarıyla Avcılık Yöntemi: Akarsularda yumurtadan çıkan küçük balıklar temmuz sonuna kadar göle dönmüş olurlar ve yaz aylarını gölün sığ kısımlarında yetişkin sürülerden ayrı geçirirler. Bu mevsimde kıyılarda bant şeklinde uzun küçük balık sürüleri gözlenebilir. Sonbaharda suların soğumasıyla birlikte genç balıklar gölün daha derin kısımlarına çekilir. Üreme boyuna erişmiş yetişkin Van Gölü İnci Kefalleri ise temmuz ayının sonu itibarıyla çıktıkları üreme göçünü tamamlar ve göle dönerler. Yine kıyıya yakın bölgelerde yaz aylarını geçiren erişkin balık sürüleri, yaz aylarında Van Gölü’nde oluşan sıcaklık tabakalaşmasının balığın derine inmesine engel olmasından dolayı gündüzleri yaklaşık 20 m derinlikte sürüler halinde geçirirler. Güneşin batışıyla birlikte sürü formasyonları bozulur ve su içerisindeki plankton denen küçük hayvansal organizmalarla beslenmek için su yüzeyine yaklaşırlar. Bu mevsimlerde Van Gölü İnci Kefali avcılığı uzatma ağlarının su yüzeyine yakın bir derinlikte askıda duracak şekilde konumlandırılmasıyla yapılır. Kasım-aralık aylarına gelindiğinde konveksiyonel karışımlar neticesinde göldeki sıcaklık tabakalaşmasının ortadan kalkmasıyla balığın önündeki engel de kalkar ve balık gölde 80-100 m derinliğe kadar inebilir. Kış mevsimini kapsayan bu dönemde ise Van Gölü İnci Kefali avcılığı uzatma ağlarının göl zeminine konumlandırılmasıyla yapılır. Van Gölü İnci Kefali avcılığında ülkemiz diğer iç sularına göre daha modern av araçları ve ekipmanlar kullanılır. 12-15 metreye varan tekne boyları, teknelerdeki ırgat ve balık bulucu sistemler bunlardan bazılarıdır. Teknelerde 5 kişiye kadar çıkabilen tayfa sayısı günlük 8 bin metreye kadar uzatma ağı serilip toplanabilir. Avcılık, ağların öğleden sonra göle serilip, ertesi gün toplanması şeklinde “döneğe bırakma” denen yöntemle yapılır. Güncel mevzuat gereği, Van Gölü havzasında ve bulunduğu tüm iç sularımızda 15 Nisan - 15 Temmuz tarihleri arasında Van Gölü İnci Kefali avcılığı yasaktır. Ayrıca, Van Gölü İnci Kefali avcılığında ağ göz açıklığı 40 mm’den küçük uzatma ağları kullanılamaz.

Avlanan Van Gölü İnci Kefali taze olarak satışa sunulur. Az kılçıklı olan Van Gölü İnci Kefali yöre halkı tarafından genellikle tandırda kurutulmuş olarak veya taze olarak yağda pişirilerek tüketilir.

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

Van Gölü İnci Kefali coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın denizcilik ve mutfak kültürü ile ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Van Gölü İnci Kefalinin yalnızca Van Gölü Havzasında yetişmesi ve avlanması gerekmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı ve Van Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak ocak-ekim ayları arasında yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Ürünün fiziksel özellikleriyle birlikte gerekli görüldüğü durumlarda kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Ürünün özellikle avlanma boyutunun yanı sıra avlanma metodunun uygunluğu (1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu kapsamında yetkilendirilmiş kişi ve kurumlar tarafından yapılabilir).
- Van Gölü İnci Kefali ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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