



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 203

Yayın Tarihi

15.08.2025

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 203. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	34
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	40
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	46
7.Bölüm	Düzeltilmelerin Yayımı	48

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 203. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000290	Seydişehir Çileği	9
2.	C2023/000049	Niğde Geven Balı	12
3.	C2023/000188	Bordeaux	16
4.	C2023/000353	Erzincan Ekşisi Doğal Maden Suyu	27
5.	C2024/000094	Çorum Baklavası	29
6.	C2024/000322	Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu	32

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.	1756	Türk Çam Balı	34
2.	1757	Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin 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 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	44	Mersin Cezeryesi	40

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	591	Gaziantep Sarımsak Aşı	46
2.	592	Gaziantep Sarımsak Kebabı	47

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik bulunmamaktadır.

Düzeltilmelerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1749	Osmancık Malak Tatlısı	48

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında düzeltme 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. Seydişehir Çileği

Başvuru No	: C2022/000290
Başvuru Tarihi	: 08.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Seydişehir Çileği
Ürün / Ürün Grubu	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Seydişehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Hacı Seyit Ali Mah. Mevlana Caddesi No: 3 42002 Seydişehir KONYA
Vekil	: Sadık Parmaksız (Marpiva Patent Bilişim Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Konya ili Seydişehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Seydişehir Çileği ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Seydişehir Çileği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Seydişehir Çileği; başta Kabarla çeşidi olmak üzere Monterey, Portola, San Andreas, Albion çeşitlerinden elde edilen ve Konya ili Seydişehir ilçesinde mayıs-kasım ayları arasında yetiştiriciliği yapılan çilektir.

Seydişehir Çileği konik meyve yapısına sahip, 25 ila 30 mm yükseklikte, koyu kırmızı renkte olup çilek kokusu keskindir. Meyveler orta sertlikte olup meyvenin suyu ortalama 3,5 pH sertlik derecesindedir. Seydişehir Çileği meyve kütlesi %6 oranında şeker, %1 oranında glikoz içerir.

Seydişehir ilçesinin 1200-1400 metre rakıma sahip olmasından dolayı, soğuk havalara dayanıklı Kabarla çeşidi ağırlıklı olarak tercih edilir. Seydişehir Çileği genelde -10 °C'ye kadar olan soğuklara dayanır. Soğuk bölgelerde fide köklerine saman serilerek soğuktan koruma işlemi yapılır. Seydişehir'in yıllık sıcaklık ortalaması 11,8 °C'dir. Seydişehir'in yıllık yağış ortalaması 747,7 mm olup, yaz aylarında yağış miktarı düşük seviyede olduğundan çilek fidelerinin sulanması için damlama sulama sistemi kullanılır. Sulama suyu olarak pH seviyesi 0,5-4 arasında yer altı kuyu suyu ve pH seviyesinin uygun aralıkta olduğu Başpınar ve Pınarbaşı doğal su kaynakları kullanılır. Çilek yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı Suğla Gölü ve çevresinde hâkim toprak tekstür yapısı killi tın ve kildir. Suğla Gölü'nün batısında kalan düz-düze yakın, hafif derecede su erozyonuna maruz kalan, derin-orta derin ve taşsız toprakların ana materyali ise alüvyaldır. Coğrafi sınırın sahip olduğu bu doğal özellikler ile üretim metodu, Seydişehir Çileğinin ürün özelliklerini belirler.

Seydişehir Çileğinin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerine aşağıdaki tabloda yer verilmektedir.

Tablo 1. Seydişehir Çileğinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
pH	3,3 - 3,68
Brix	1,300 - 1,360
Titrasyon asitliği (mmol/100 ml)	0,65 - 0,7
Meyve ağırlığı (g)	10 - 11
Meyve eni (mm)	24 - 27
Meyve boyu (mm)	25-30
Asitlik (malik asit cinsinden, %)	0,94 - 0,97
Asitlik (sitrik asit cinsinden, %)	0,92 - 0,95
Toplam fenolik (mg GAE/100 g)	298 - 302
Toplam şeker (sakkaroz cinsinden, %)	7 - 7,2

Seydişehir ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Seydişehir Çileği, coğrafi sınırın ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Seydişehir Çileği; başta Kabarla çeşidi olmak üzere Monterey, Portola, San Andreas, Albion çeşitlerinden elde edilir. Fide yetiştiriciliği ve dikiminin dikkatle yapılması gerekir. Hafif, kumlu ve tınlı toprakları sever. Çilek yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı Suğla Gölü ve çevresinde hâkim toprak tekstür yapısı killi tın ve kildir. Suğla Gölü'nün batısında kalan düz veya düze yakın, hafif derecede su erozyonuna maruz kalan, taşsız, derin veya orta derin topraklardır. Ana materyal alüvyal olup bilhassa yakın zamanda vaki olmuş sellerin sürüklediği alüvyonlardan meydana gelmiştir.

Ekim ve sulama:

Seydişehir Çileği, toprağın kireç oranı düşük olmayan bölgelerde, Mayıs ayı başından Haziran ayı ortasına kadar genellikle nemli ve serin havalarda dikilir. Özellikle yaz dikimi yapılmasının sebebi, ilçede kış aylarının soğuk geçmesi ve Nisan ayından sonra nem oranının %50'nin üstüne çıkmasıyla çilek veriminin iki üç katına kadar artabilmesidir.

Geniş ve büyük araziler karık pulluğu ile, küçük araziler ise elle işlenir. 60-70 cm genişliğinde, 20-30 cm yüksekliğinde masuralarla toprak dikime hazır hale getirilir. Toplam 4 dikim zamanı bulunan meyve, ilkbahar ve yaz aylarında dikilebilir. Fidelerin serin ve nemli havalarda dikilmesi önem taşır. Kök yapısı itibarıyla oldukça derine inebilen fideler, toprağı sıkıca bağlar. Çilek fideleri, yaprakları toprağın üzerinde kalacak şekilde ekilir. Fideler, 25 x 25 cm aralıklarla karşılıklı açılan çukurlara yerleştirilir. Verimi artırmak için fideler, kök boğazı seviyesinde çukurlara yerleştirilmeli ve dikimden önce 2-3 yaprak bırakılarak taç tuvaleti yapılan fidelerin kökleri 7-9 cm derinliğe dikilmelidir. Fide dikim işleminden sonra ilk sulama (cansuyu) meyve tutumu açısından önemlidir. Fidelerin arası, dikim sonrası sürekli olarak çapalanır.

Çilek fidelerinin sulanması için damlama sulama sistemi kullanılır. Sulama suyu olarak pH seviyesi 0,5-4 arasında yer altı kuyu suyu kullanılır. Ayrıca, pH seviyesinin uygun aralıkta olduğu Başpınar ve Pınarbaşı doğal su kaynaklarında da sulama suyu temin edilir. Sulama, sıcak günlerde her gün 2-3 defa, serin günlerde ise iki günde bir damlama sulama yöntemiyle yapılır.

Yabani otların çileklere olumsuz etkilerini azaltıp ürün verimini artırarak kaliteyi yükseltmek için malçlama adı verilen örtüleme işlemi yapılır. Seydişehir Çileği için buğday sapı, çam iğneleri gibi fide çevresini örtüleyen malzemeler kullanılsa da, en etkili ürün verimi siyah plastik örtülerle sağlanır. Örtüleme işlemi yapılmadan önce, damla sulama boru hatları döşenmelidir.

Bitki besleme ve gübreleme:

Meyve kalitesinde Seydişehir'in toprak yapısı kadar, yetiştirilme sürecindeki uygulamaların da önemi büyüktür. Toprak, derin bir şekilde işlendikten sonra, dekar başına 3-4 ton çiftlik gübresi atılarak ekime hazırlanır. Amonyum sülfat, dekar başına toplamda 100-120 kg olacak şekilde, her ay ortalama 20 kg civarında aylara bölünerek uygulanmalıdır. Bununla birlikte, gübrelemeye dikimden 20 ila 25 gün sonra başlamak sıklıkla uygulanan bir işlemdir. Gübreleme işlemi damla sulamayla birlikte yapıldığından, yetiştiricilik döngüsü boyunca sürekli uygulanan bir işlemdir. Seydişehir Çileğinin besleme sürecinde bitkilere uygulanan besin desteklerinden başlıcaları, amonyum nitrat, üre, amonyum sülfat, potasyum nitrat, monoamonyum fosfat, kalsiyum nitrat, potasyum sülfat, magnezyum sülfat, magnezyum nitrat ve asitlik düzenleyicileridir. Malçlama yetiştiriciliği yapıldığı için yüksek potasyum değerine sahip yaprak gübresi verilir.

Zararlılarla mücadele ve ilaçlama:

Topraktaki mantar kaynaklı hastalıklara karşı oldukça duyarlı olan çileklerin, nematod yönünden temiz alanlarda yetiştirilmesi gerekir. Tahıl tarımından sonra çilek ekilecek toprakların ilaçlarla fümige edilmiş olması önemlidir. Meyvelerde sıklıkla rastlanan Botrytis cinerea meyve çürüklüğü, yaprak kökenli fungus hastalıklarından külleme, kurşuni küf, antraknoz, yaprak leke hastalığı ve gnomonia gibi hastalıklar çilekleri etkileyebilir. Çilek yetiştiricilik alanlarının en önemli zararlısı kırmızı örümcek ve beyaz örümcektir. Trips, kurtlar ve yaprak bitleri de önemli verim ve kalite kayıplarına yol açmaktadır. Seydişehir yetiştiricilik alanlarında gözlemlenen nematod türü ise kök ur nematodudur.

Seydişehir Çileği meyvesinin böcek, haşere gibi zararlılara karşı doğal yollardan korunması sağlanır. Coğrafi sınırda acı bakla olarak bilinen *Lupinus L.* suyunun kök ve yapraklara uygulanmasıyla zararlılarla mücadele edilir. Bu uygulama sayesinde, ortalama ekonomik ömrü 3 yıl olan çileğin dayanım ömrü 7 yıla kadar uzatılabilmektedir.

Hasat ve dağıtım:

Seydişehir Çileği orta sertlikte bir meyve olduğundan toplanması hassasiyet gerektirir. Ortalama 30 mm büyüklüğe sahip parlak kırmızı rengine toplanan ürünün birkaç kez elden geçerek zarar görmemesi için aşırı istiften kaçınılır. Ortalama 1 kg'lık ürün alacak bölümlere sahip seperatörlü ambalajlara tasniflenerek kalibrasyonu yapılır ve taşımaya uygun kolilere yerleştirilir. Seydişehir Çileği için altı delikli yapıya sahip plastikten mamul küçük kasalar veya şeffaf delikli ambalajlar tercih edilir, bu sayede altta sıvı birikimi önlenerek alttaki meyvelerin çürümesi engellenir. Toplanan çilekler sevk edilecekleri yere 6-8 gün arası raf ömrünü aşmayacak şekilde ulaştırılır. Yurtdışına ihraç edilen ürünlerde 4 °C'de frigo soğutmalı araçlarla taşınmasıyla karakteristik özelliğini muhafaza eder.

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

Seydişehir ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Seydişehir Çileği, coğrafi sınırın ekonomisinde önemli yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Seydişehir Çileğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Seydişehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Seydişehir Belediyesi, Seydişehir Kaymakamlığı, Seydişehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Seydişehir Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman en az birer temsilcinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretim metoduna uygunluk, ürün özelliklerinin uygunluğu ve Seydişehir Çileği ibareli logo ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. "Üretim metodu" kriterlerine uygunluk analizi resmi veya özel sektör gıda kontrol laboratuvarlarında yaptırılabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluş 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.

2. Niğde Geven Balı

Başvuru No	: C2023/000049
Başvuru Tarihi	: 16.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Niğde Geven Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çiçek balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Esenbey Mah. Yurt Sok. No:14 A Merkez NİĞDE
Vekil	: Ahmet Yüksel (Teknopatent Marka ve Patent Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Niğde ili
Kullanım Biçimi	: Niğde Geven Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Niğde Geven Balı ibaresi, logosu ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Niğde Geven Balı etiketinde “Niğde Geven Balı” ibaresi, logo, coğrafi işaret amblemi, balın türü ve parti numarası bulunmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Niğde Geven Balı; belirtilen coğrafi sınıra özgü florada doğal olarak yetişen çok yıllık geven (*Astragalus* spp.) bitkisi ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür. Kaynağına göre çiçek balı sınıfına girer ve üretim veya pazara sunuş şekline göre süzme bal ve petekli bal şeklinde tüketiciye sunulur.

Niğde Geven Balı, duyuusal özellik bakımından; şeffaf görünümlü, sarı renk ve tonlarında değişebilen renklerde, temin edildiği flora ya özgü kokuya ve tüketildiğinde boğazı yakmayan tatlı tada sahip, kıvamlı ve akışkan yapıda, nispeten geç kristalleşen bir baldır.

Görünüş: Yoğun geven poleni içeren ballar açık sarı renge sahiptir. Geven polen yoğunluğu düştükçe balın rengi açık amber rengini alır.

Koku: Ortama yayılmayan ancak yaklaştığında algılanan hafif bir kokuya sahiptir.

Tat: Yumuşak bir yapıya sahiptir. Rahatsız edici tatlı yoğunluğuna sahip değildir.

Asitlik: Boğazı yakmayan bir asitlik yapıya sahiptir.

Acılık: Acılık hissi oluşturmaz.

Aroma: Aroma yoğunluğu diğer monofloral ballara göre daha azdır. Mineral yapısından dolayı keskin bir aromaya sahip değildir.

Kristalleşme oranı: Nem oranının çok düşük olmasından dolayı kristalleşme oranı da düşüktür.

Niğde Geven Balının kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Niğde Geven Balının kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Nem (en fazla)	%18
Sakkaroz (en fazla)	0,12 g/100 g
Fruktoz+Glukoz (en az)	62 g/100 g
Maltoz (en fazla)	%3
Serbest asitlik (en fazla)	25 meq/kg
pH	3-5
Elektrik iletkenliği (en fazla)	0,4 mS/cm
Diastaz sayısı (en az)	14
HMF (en fazla)	20 mg/kg
Prolin (en az)	670 mg/kg

Niğde Geven Balında geven (*Astragalus* spp.) poleni mevcudiyeti, melissopalınolojik analizlerde diğer bir özellik olarak ön plana çıkar. Türkiye genelindeki geven ballarında polen oranları incelendiğinde, %90 oranına ulaşan örneklerin elde edildiği iki bölgeden biri Niğde ilidir. Genel ortalama değerlendirildiğinde ise, %76'lık geven poleni oranı ile en yüksek ortalama Niğde iline aittir. Niğde Geven Balında sekonder polenler arasında papatyagiller (*Asteraceae*) ve gülgiller (*Rosaceae*) familyaları ön plana çıkar.

Tablo 2. Niğde Geven Balının polen içeriği

Polen	Değer
Geven (<i>Astragalus</i> spp.)	%70-90
Papatyagiller (<i>Asteraceae</i>)	%3-12
Gülgiller (<i>Rosaceae</i>)	%2-3
Ballıbabagiller (<i>Lamiaceae</i>)	%1

Niğde ilinde yetişen geven bitkileri genellikle yastık biçiminde kümeler oluşturur. Dikeni bulunan gevenlerin yaprakları tüysü, yaprakçıkları oval ve sivri uçludur. Genellikle öbekler halinde toplanmış beyaz, sarı, mor ya da pembe çiçekleri bulunur. Çiçeklenme dönemi düşük rakımlarda takriben Mayıs ve Haziran aylarında gerçekleşirken, yüksek kesimlerde bu zaman Ağustos ayında çiçeklenme şeklinde sona erer. Nektarlı olan gevenlerin çiçekleri, nektarı az olanlara göre daha gösterişlidir. Geven bitkisi özellikle yüksek rakımlı dağ yamaçlarında yetişir. Geven bitkisinin çiçeğinin nektarı, genellikle çiçeğin derin bölgesinde yer alır. Bu sebeple coğrafi sınırdaki arıcılık faaliyetlerinde, nektarları toplamaya elverişli olması ve bölge iklimine adaptasyon sağlaması bakımından çoğunlukla Kafkas arısı (*Apis mellifera caucasica*) ve Anadolu arısı (*Apis mellifera anatoliaca*) ırkları tercih edilir.

Üretim Metodu:

Niğde Geven Balı; süzme bal ve petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir. Üretiminde gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni ve ilave bir madde katılmaz.

Niğde Geven Balı; sabit arıcılık veya göçer arıcılık faaliyetleri şeklinde üretilir. Ekim ayında kışlık bakımları tamamlanmış kovanlarda, Ağustos ve Eylül aylarında bal hasadı gerçekleştirilir. Zararlı mücadelesi, ilaç kullanımı vb. konularda prospektüslere uyulur, asgari teknik ve hijyen şartlarına riayet edilir.

Bölge arıcıları genellikle kapalı alanlarda kışı geçirttikleri arıların normal iklim koşullarında beslenmesini, bölge florasından elde edilen ballarla ya da şeker-su karışımı (şeker/su oranı, 2/1 veya 1/1 olacak şekilde hazırlanan şeker şurubu) ile gerçekleştirir. Besleme için farklı ballar kullanılmaz. Arıcılar, bahar dönemi çalışmaları Mart ayında başlar. Kovandaki besin durumu, ana arı ve yumurtlama durumu, işçi arı sayısı ile kovanda hastalık olup olmadığı kontrol edilir. Kovanda dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan kısımları değiştirilir.

Arıların araziye yerleştirildikleri dönem Mayıs ve Haziran aylarıdır. Arının, nektar toplamaya başlamasını müteakip, hiçbir şekilde ilave besleme yapılmaz. Arılar polen ve nektar toplamaya başladığında ilaç veya herhangi

bir kimyasal uygulanmaz. Nektar toplama süresince gerekirse arı kovanlarının çevresine içilebilir temiz su konularak arıların su ihtiyacı karşılanır.

Hasat işlemlerinin o yılın iklim koşullarına göre eylül ayı içinde tamamlanması beklenir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar, konakladıkları arılıkta hasada başlar. Süzme işlemi, genelde arılıklarda olmak üzere gıda ile temasa uygun süzme makineleri ile gerçekleştirilir. Süzülen ballar, arıcı tarafından gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Ballar, bu tanklarda en az 3 gün süreyle dinlenmeye alınarak istenmeyen büyük partiküllerin ve kabarcıkların çöküp, balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballar, oluşan partiküllerin ayrıştırılması için ince eleklerden geçirilerek süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Niğde Geven Balı sadece tanımlanmış coğrafi sınır içinde şişelenebilir ve paketlenir. Ancak bu şekilde balın yüksek kalitesini korumak ve uzun mesafelerde taşınması durumunda oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve organoleptik özelliklerinde meydana gelebilecek değişiklikleri önlemek mümkündür.

Niğde Geven Balı; paketlenme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak ve 25 °C'yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir. Niğde Geven Balı; hemen doluma geçilmeyip tüketiciye arz edilmeyecek ise 25 °C'yi aşmayacak şekilde serin ortamlarda muhafaza edilerek depolanır.

Paketlenme, Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği kayıtlarında listelenen arı kovanlarından bal alan tesislerde yapılır. Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliğine kayıtlı olmadan üretim ve pazarlama yapan kişi veya kurumlardan Birliğe bilgi vermeleri ve denetleme talebinde bulunmaları beklenir.

Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği kayıtlı olmadan üretim ve pazarlama yapan kişi veya kurumlardan coğrafi işaret sicilinde belirlenen kurallara uymaları beklenir. Bütün bunlar kaliteyi korumak ve ürün izlenebilirliğini sağlamayı amaçlar.

Niğde Geven Balı etiketinde “Niğde Geven Balı” ibaresi, logo, coğrafi işaret amblemi, balın türü ve parti numarası bulunmalıdır.

Denetleme:

Denetimler; Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği koordinatörlüğünde, Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği ile Niğde İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii; yılın ilk iki ayı içinde uygun bir tarihte yıllık toplantısını yaparak, içinde bulunulan yıla yönelik denetlenecek kişi/kuruluşların adreslerine ve üretim/pazarlama yerlerine göre denetleme planı oluşturur. Denetleme, oluşturulan plan çerçevesinde hasat (ağustos ve eylül ayları), işleme, depolama, pazarlama aşamalarında ifa edilir.

Ürünü üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından liste halinde kaydedilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliğine arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgilerle bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından kayıt altında tutulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretim metoduna uygunluk.
- Arılık yerlerinin uygunluğu.
- Arıcının üretim dönemi içinde o bölgede olup olmadığına dair Arıcılık Kayıt Sisteminden (AKS) kontrolünün uygunluğu.
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu.
- Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen kimyasal özellikler ve polen içeriği bakımından yaptırılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama biçiminin uygunluğu.

- Niğde Geven Balı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görmesi halinde, geven balına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen ilgili kriterler bakımından bal numunesi alınarak analiz yaptırılabilir. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ile bu mevzuat dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. Ürünün paketlenme/dolum aşamalarından pazarlanmasına kadar ilgili mevzuatın öngördüğü şekilde tüketiciye arz edilmesi sağlanır. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

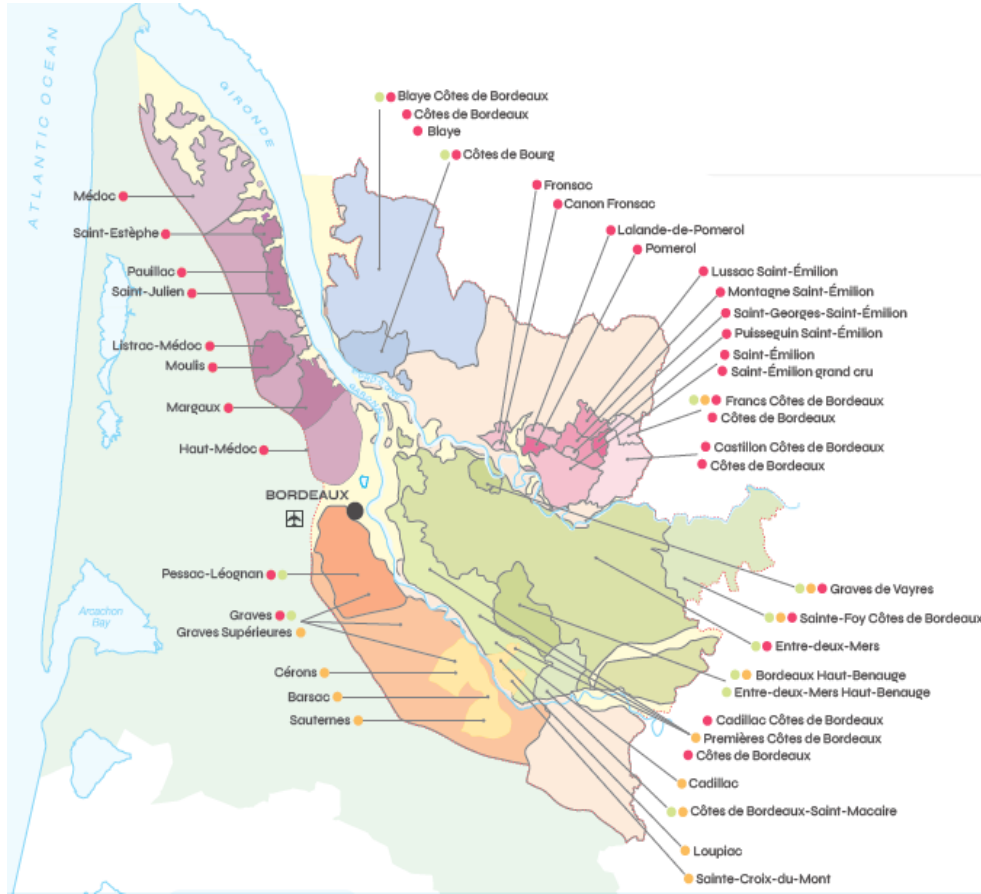
Denetimler yılda en az 1 kez yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

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

3. Bordeaux

Başvuru No : C2023/000188
Başvuru Tarihi : 24.07.2023
Coğrafi İşaretin Adı : Bordeaux
Ürün / Ürün Grubu : Şarap / Biralara ve diğer alkollü içkiler
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (Bordeaux Şarapları Sektör Paydaşları Konseyi)
Başvuru Yapanın Adresi : 1, Cours Du XXX Juillet 33075 Bordeaux Cedex FRANSA
Vekil : Alev Yavuzcan (Sümer Ofis Patent ve Marka Danışmanlığı Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır : Gironde Departmanı ve içindeki belediyeler

Bordeaux coğrafi işaretini kullanabilecek bölgeler haritada gösterilmektedir.



Kullanım Biçimi

:

Etikette Bulunması Zorunlu Bilgiler	
1	Menşe adı (AOC)
2	Şişeleleyen firma/üretici bilgisi
3	Bordeaux referansı
4	Alkol derecesi
5	Şişedeki şarap hacmi
6	Parti numarası
7	Alerjen madde bilgisi
8	Menşe ülke bilgisi
9	Hamileler için sağlık uyarısı

Etikette bulunması isteğe bağlı bilgiler:

Bağ üreticisinin bilgisi, şarap üreticisinin bilgisi, hasat yılı, ödül bilgisi, yıllandırma yöntemi, “organik/biodinamik” üretim referansı, üretimde kullanılan üzüm türleri, şarabın kokusu, aroması hakkında bilgi.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bordeaux coğrafi işareti Bordeaux bölgesinde üretilen, köpürmeyen kırmızı, beyaz ve pembe şaraplar için kullanılan bir coğrafi işarettir.

Bordeaux bölgesi Fransa’da en büyük bağ alanına (112,200 hektar) sahip bölgedir ve bölgede yılda yaklaşık 645 milyon şişe şarap üretimi gerçekleştirilir. Üzümlerin üretimi, bağcılık, hasat, şarapların üretim ve yıllandırılmasının tamamı Bordeaux bölgesinde Gironde Departmanında (Eyalet) yer alan belediyelerde yapılır:

Bordeaux coğrafi işaretine ilave olarak Claret terimi kırmızı şaraplar için; Clairet terimi koyu renkli “roze” şaraplar için ve Haut-Benauge terimi de beyaz şaraplar için kullanılır.

Haut-Benauge terimi; Gironde Departmanında Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Porte-de- Benauge, Saint-Pierre-de-Bat, Soullignac and Targon belediyelerinin sınırında üretilen ürünlerde kullanılabilir.

Clairet ve Claret terimleri ise aşağıda belirtilen belediyelerin sınırında üretilen ürünlerde kullanılabilir:

- Dordogne Departmanı: Le Fleix, Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-de-Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin- de-Prats, Saussignac, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.
- Lot-et-Garonne Departmanı: Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Escottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Coğrafi alan hakkında bilgi:

Bordeaux bölgesi Fransa’da Atlantik Okyanusu kıyısında 45. paralelde yer alır ve ılık okyanus iklimine sahiptir. Üretim alanı Gironde Departmanının, bağcılık faaliyeti olmayan ve ormancılıkla ilgilenilen güneybatı kısmı dışındaki 494 belediyeyi kapsar. Gironde şarap bölgesi, kuzeydeki Dordogne ve güneydeki Garonne nehirlerinin iki havzası tarafından sulanır. Bu nehirler Bec d'Ambès'te birleşerek Gironde nehir ağzını oluşturur. Bu nedenle üretim alanı Dordogne ve Haliç'in sağ kıyısındaki Kuzey Gironde; kuzeyde Dordogne ve güneyde Garonne ile sınırlanan bölge ve son olarak Garonne'un sol kıyısı ve Haliç olmak üzere 3 ana bölge şeklinde tanımlanır.

a) Doğal unsurlar:

Bölgede körfez akıntılarının etkisinde olması sayesinde ılıman iklim yaşanır. Kıyıda yer alan çam ormanları, bağları Atlantik rüzgârlarından korur. Kışın don olayı az yaşanır, ilkbahar yağışlı, yazlar sıcak ve sonbahar mevsimi güneşli olduğundan üzümlerin en iyi şekilde olgunlaşması gerçekleşir. Yağışlar yılın geneline dağılmış olup, yıllık ortalama 700 ila 800 milimetre arasındadır.

Coğrafi bölge, şarap üretimi için elverişlilik sağlayan nispeten tekdüze iklim koşullarına sahiptir. Sıcaklık kontrolünde önemli bir rol oynayan büyük su kütlelerine (Atlantik Okyanusu, Gironde Haliç, Garonne ve Dordogne vadileri) yakın bir konumdadır. İlkbahar donlarının riskini hafifleten deniz etkileri, denizden ve büyük vadilerden iç kesimlere doğru ilerledikçe ve Landes, Saintonge ve Double Périgourdine orman kaplı dağlara yaklaştıkça azalır.

Bordeaux bağları bölgesinde jeolojik oluşumlar çok çeşitli değildir: Çoğunlukla Eosen ve Oligosen marn, melas ve kireçtaşı ile Pliyo-Kuvaterner çakıllı ve kumlu alüvyon oluşumları yer alır ve bölge çoğunlukla bir alüvyon örtü ile kaplıdır. Toprak esasen kahverengi kil-kireçtaşı şeklinde olup bazen birkaç metre kalınlığında yüzey oluşumlarına rastlanmaktadır. Nehirler boyunca, çakıllı tortular üzüm asmaları için mükemmel şekilde drenajlı sıcak teraslar oluşturmuştur.

b) Beşeri unsurlar:

Tarihçe:

Bordeaux bölgesinde bağcılık, milattan sonra 1. yüzyıla dek uzanan köklü bir geçmişe sahiptir. Bu dönemde, Kelt kökenli savaşçı bir kabile olan ve Roma etkisiyle şarapla tanışan Bordeaux’lu Bituriges Vivisques, soğuğa daha

dayanıklı yeni bir üzüm çeşidi olan Vitis Biturica'yı (günümüzdeki Cabernet çeşitlerinin atası kabul edilen) yetiştirmeye başlamıştır. Ancak bölgedeki bağcılık, gerçek anlamda gelişimini 12. ve 13. yüzyıllarda göstermiştir.

Bağcılığın gelişimi Bordeaux'nun İngiltere ve ardından Hollanda ile olan ayrıcalıklı ticari bağlantılarından güçlü bir şekilde etkilenmiş ve Bordeaux limanı civarında güçlü bir şarap ticaretinin kurulmasını sağlamıştır. Tarihsel olarak bu ticaret, teknik yeniliklere ve 1750'li yıllarda önce fıçılarda ve daha sonra "Dutch match" (sülfürlü fitil) sayesinde şişelerde yıllandırma gibi yeni süreçlerin uygulanmasını sağlamış ve teşvik etmiştir.

Hem kırmızı hem de beyaz şaraplar için, Bordeaux'daki bağcılar tarafından, arazilerin potansiyeline bağlı olarak dağılım gösteren üzüm çeşitleri yetiştirilir. 18. yüzyılın sonunda, Cabernet türleri (Cabernet Sauvignon N ve Cabernet Franc N), Cot N (veya Malbec) ve Petit Verdot N Bordeaux bölgesindeki ana üzüm çeşitleriydi. Cabernet'lerin yakın akrabası ve günümüzün ana üzüm çeşidi olan Merlot N, ancak 1830'dan itibaren, özellikle de zayıf meyve tutumu ve dengesiz meyve gelişimi ve olgunlaşmasına karşı duyarlılığını azaltan aşılanmanın kullanılmaya başlanmasıyla yayılmaya başlamıştır. Hollanda ile ticaretin gelişmesi; Ugni Blanc B ve Colombard B üzüm çeşitlerinden sek beyaz şarapların ve Sémillon B ve Muscadelle B üzüm çeşitlerinden kalan şekerli beyaz şarapların üretimini teşvik etmiştir.

19. yüzyılın ortalarında, 1857'de külleme, özellikle 1875'ten 1892'ye kadar asma biti gibi hastalıklar bağcılığı çok olumsuz etkilemiştir. En önemli çözüm taşkın ovaların ıslahı olmuştur. Sonbaharda birkaç hafta boyunca üzüm bağları sular altında bırakılarak böcek larvaları öldürülmüş ve üremeleri engellenmiştir. Son olarak, tüylü küfün bağlarda büyük hasara yol açması sonucu Bordeaux'lu bilim adamları, özellikle de şarapçılığın kurucularından Ulysse Gayon'un yaratıcılığı sayesinde, bakır bazlı bir preparat olan "Bordeaux Bulamacı" kullanılmaya başlanmıştır.

19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başında bağcılığın dolandırıcılık ve düşen fiyatlar nedeniyle yeni bir kriz yaşamaya üzerine Girondinliler buna karşı önlem almak için, şarap menşe adına ilişkin ulusal mevzuatın hazırlanması çalışmalarına başlamışlar ve bu da 18.02.1911 tarihinde Bordeaux menşe adı markalama dairesinin kurulması ve sonra 14.11.1936 yılında Bordeaux Coğrafi İşaret Kararnamesinin çıkarılmasını sağlamıştır. 20. yüzyılda, 1956 kışında yaşanan şiddetli don olayları sonrasında bağlar büyük ölçüde yeniden yapılandırılmış ve modernleştirilmiştir. Ayrıca tatlı beyaz şaraplara olan ilginin azalması, bağların kırmızı üzüm çeşitlerine dönüştürülmesine ve daha hoş kokulu sek beyaz şarapların üretimi için Sauvignon B türü üzümlere yeniden odaklanılmasına yol açmıştır.

Ürünün kalitesi ve özellikleri hakkında bilgi:

Bordeaux şarap bağlarında ortalama 300.000 hektolitreye beyaz şarap, 200.000 hektolitreye roze şarap ve 2.000.000 hektolitreden fazla kırmızı şarap üretilir.

Bu şaraplar beyaz şarap (sek veya kalan şeker içeren), roze veya claret şarap ve daha ziyade kırmızı şarap olarak üretilir.

Sauvignon B üzüm çeşidinden elde edilen sek beyaz şaraplar, çiçek ve narenciye notalarıyla çok aromatik, taze ve meyvemsi. Sémillon B, hacimli ve gövdeli olması açısından öne çıkarken, Muscadelle B çiçeksi aromalar sağlar. Karışımlarda, ikincil üzüm çeşitleri asidite ve narenciye notaları sağlar. Bu sofraya şarapları tazeyken (bir ya da iki yıllık) içime çok uygundur.

Kalan şeker içeren beyaz şaraplar Sémillon B esaslıdır, meyve şekerlemesi aromalarına sahip altın renkli şaraplar elde edilir ve tazelik sağlamak için Sauvignon B ile harmanlanabilir. Birkaç yıl yillanma kapasitesine sahip olmakla birlikte, tazeyken de keyifle tüketilebilir.

Claret olarak etiketlenenler dışındaki roze şaraplar, kullanılan tekniğe (doğrudan presleme, hafif maserasyon) bağlı olarak soluk pembeden daha koyu pembeye değişen renklerde olup, yuvarlaklık ve canlılık arasında dengeli bir yapı ile desteklenen meyvemsi veya çiçeksi aromatik bir paletle sahiptir. Damakta güçlü tat bırakırlar. Bu şaraplar tazeyken (bir veya iki yıllık) içime çok uygundur.

Claret şarapları ahududu yansımaları, olgun, etli meyve aromaları ile yoğun, parlak bir renge sahiptir. Damakta diğer roze şaraplara göre daha gövdeli tat bırakır. Bu şaraplar tazeyken (bir ila üç yıllık) içime uygundur.

Merlot N'nin genellikle daha çoğunlukta olduğu kırmızı şaraplar esnek, meyvemsi ve düşük asitlidir; Petit Verdot N ve Cot N'nin asitliği ile yıllandıkça taze bir aromaya sahip olurlar. Esasen birlikte kullanılan Merlot N ve Cabernet Sauvignon N'dir ve daha az ölçüde Cabernet Franc N ile ana birlikteliği devam eder. Cabernet Franc A şaraplara aromatik kompleksite (derinlik, koku, yoğunluk, zenginlik, denge, uyum) ve tanen gücü vererek kokularını korumalarını ve geliştirmelerini sağlar.

Kırmızı Bordeaux şaraplarında hissedilen aroma	Beyaz Bordeaux şaraplarında hissedilen aroma
Siyah frenk üzümü	Ananas
Kırmızı erik	Limon-lime
Grafit	Bektaşi üzümü
Sedir ağacı	Limon kreması
Menekşe	Papatya

Üretim Metodu:

Kullanılan üzüm türleri:

Kırmızı Bordeaux şaraplarında %66 Merlot, %22 Cabernet Sauvignon, %9 Cabernet Franc ve %3 Carmenere, Malbec, Petit Verdot çeşitleri kullanılır.

Beyaz Bordeaux şaraplarında %46 Semillon, %46 Sauvignon Blanc, %5 Muscadelle ve %3 Sauvignon Gris, Colombard, Merlot Blanc, Ugni Blanc çeşitleri kullanılır.

Clairet terimini kullanma hakkına sahip olabilecek kırmızı şaraplar ve roze şaraplar Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Merlot N, Cot N (or Malbec), Carmenere N, Petit Verdot N çeşitlerinden üretilir. Ayrıca INAO'nun iznine bağlı olarak Arinarnoa N, Castets N, Marselan N, ve Touriga Nacional N türleri de kullanılabilir.

Haut-Benauge terimini kullanma hakkına sahip olabilecek şaraplar yalnızca Sémillon B, Sauvignon B, Sauvignon Gris G, Muscadelle B. çeşitlerinden üretilir.

Bağ Yönetimi:

1. Asmaların dikilme sıklığı:

1 Ağustos 2008 tarihinden itibaren dikim yapılan arazilerde minimum dikim yoğunluğu hektar başına 4000 asma şeklinde olmalıdır. Asmaların sıra aralığı 2,5 metreden fazla ve aynı sıradaki asmalar arasındaki aralık 0,85 metreden az olmamalıdır. Bu yoğunluk hektar başına 3300 asmaya düşürülebilir. Bu durumda, sıra aralığı 3 metreden fazla ve aynı sıradaki asmalar arasındaki aralık 0,85 metreden az olmamalıdır.

2. Budama kuralları:

Sadece göz budaması ve uzun çubuk budamasına izin verilir.

Merlot N, Sémillon B ve Muscadelle B üzüm çeşitleri için, budamadaki tomurcuk sayısı hektar başına 45.000 tomurcuğu ve asma başına 18 tomurcuğu geçmemelidir.

Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Sauvignon B, Sauvignon Gris G dahil olmak üzere diğer üzüm çeşitleri için, budamadaki tomurcuk sayısı hektar başına 50.000 tomurcuğu ve asma başına 20 tomurcuğu geçmemelidir. Budamadan sonra asma başına meyve veren sürgün sayısı aşılmamalıdır.

Asma başına sürgün sayısı:

- Merlot N, Sémillon B ve Muscadelle B üzüm çeşitleri için, dikim yoğunluğu hektar başına 4000 asmaya eşit veya daha fazla olan asmalar için asma başına 12 sürgün ve dikim yoğunluğu hektar başına 4000 asmadan az olan asmalar için asma başına 15 sürgün;
- Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Sauvignon B, Sauvignon Gris G dâhil olmak üzere diğer üzüm çeşitleri için, dikim yoğunluğu hektar başına 4000 asmaya eşit veya daha fazla olan asmalar için asma başına 14 sürgün ve dikim yoğunluğu hektar başına 4000 asmadan daha az olan asmalar için asma başına 17 sürgün.

Budama meyve oluşumundan önce (Lorenz aşaması 9) yapılmalıdır.

3. Kafesleme ve gölgelik yüksekliği kuralları:

1 Ağustos 2008 tarihinden itibaren dikim yapılan arazilerde, kafesli gölgelik yüksekliği sıra aralığının en az 0,55 katına eşit olmalıdır. Bu yükseklik, katlama telinin 0,1 metre altından ve büyüme mevsiminin sonundaki üst budama sınırına kadar ölçülür.

Bununla birlikte, sıra aralığı 2,5 metreden büyük ve 3 metreden küçük veya eşit olan asmalar için, kafesli gölgelik yüksekliği en az 1,5 metre olacaktır.

4. Araziden alınacak ortalama maksimum hasat miktarı:

Araziden elde edilecek ortalama maksimum hasat şu şekilde belirlenmiştir:

- Hektar başına 4.000 asma veya daha fazla dikim yoğunluğuna sahip asmalar için hektar başına 10.000 kilogram;
- Hektar başına 4.000 asmadan daha az dikim yoğunluğuna sahip asmalar için hektar başına 9.500 kilogram

5. Hatalı asma oranı:

Kırsal ve Deniz Balıkçılığı Kanunu Madde D. 645-4'te belirtilen ölü veya eksik asma yüzdesi %20 olarak belirlenmiştir. Ölü asmalar arazilerden uzaklaştırılır. Ölü asmaların arazilerde depolanması yasaktır.

6. Yetiştirme koşulları:

Araziler, özellikle sağlık durumu ve toprağın bakımı olmak üzere asma için iyi genel mahsul koşulları sağlayacak şekilde yönetilir. Özellikle, hiçbir arazi terk edilmiş halde bırakılmamalıdır.

7. Bağ tesisi:

Her yeni dikimden önce, işletmeciler bağcılık koşulları ve potansiyelleri hakkında gerekli tüm bilgileri elde etmek için arazinin toprağının fiziki ve kimyasal analizini yapar.

8. Diğer yetiştirme uygulamaları:

Parsellerde kimyasal ile yabancı ot kontrolü yasaktır.

Üzümlerin Olgunlaşması, Hasadı ve Taşınması:

1. Hasat:

Şarap yapımında sadece olgun üzümler kullanılır.

2. Üzüm nakliyesi için özel hükümler

Döner kanatlı pompa ile donatılmış kendinden drenajlı kepçelerin kullanımı yasaktır.

3. Üzüm olgunluğu:

Üzümlerin minimum şeker içeriği ve şarapların hacimde minimum alkol miktarı aşağıdaki özellikleri karşılamalıdır:

Coğrafi işaret, şarap rengi	Üzümlerde minimum şeker miktarı		Hacmen minimum doğal alkol miktarı (%)
	Merlot N, Sauvignon B, Sauvignon Gris G	Diğer üzüm türleri	
AOC Bordeaux (kırmızı şarap)	189	180	10,5
AOC Bordeaux (roze şarap)	170	162	10
AOC Bordeaux (beyaz şarap)	170	162	10

AOC Bordeaux (kalan şeker içeren beyaz şarap)	178	178	10,5
Haut-Benauges coğrafi işaretini de içeren AOC Bordeaux coğrafi işareti	195	195	11,5

4. Hacmen olması gereken minimum alkol miktarı:

Şeker kalıntılı beyaz şarapların hacimde alkol oranı en az %10 olacaktır. Haut-Benauges ilave coğrafi işaretini kullanmaya hak kazanabilecek şarapların hacimde alkol oranı en az %11 olmalıdır.

5. Elde edilecek mahsul miktarı:

- Beyaz şaraplar için hektar başına 67 hektolitire - olabilecek en fazla mahsul 77 hektolitire
- Roze şaraplar için hektar başına 62 hektolitire - olabilecek en fazla mahsul 72 hektolitire
- Kırmızı şaraplar için hektar başına 60 hektolitire

6. Üretime başlama – genç asmaların üretime sokulması:

Bordeaux coğrafi işareti sadece aşağıdaki koşullar altında üretilen şaraplarda kullanılabilir:

- genç asma parselleri için, sadece 31 Temmuz'dan önce doğrudan ekim yılını takip eden 2. yıldan itibaren;
- genç asma parselleri için, sadece 31 Temmuz'dan önce doğrudan aşılama yılını takip eden 1. yıldan itibaren;
- üstten aşılama yapılmış asma parselleri için, 31 Temmuz'dan önce üstten aşılama yılını takip eden 1. yıldan daha erken olmamak kaydıyla ve parseller sadece coğrafi işaret için onaylanmış üzüm çeşitlerini içerdiğinde ve istisnai olarak, 31 Temmuz'dan önce tepe aşılama yapıldığı yılı takip eden yıl, uyum için onaylanmış üzüm çeşitlerinin oranı, söz konusu her bir parsel için üzüm türü karışımının yalnızca %80'i olabilir.

İşleme, Üretim, Yıllandırma, Ambalajlama, Depolama:

1. Üzümlerin kabulü ve sıkılması:

Hasat edilen üzümler sıkılır ve şarap üretim aşamasına hazırlanır.

2. Üzüm çeşitlerinin harmanlanması:

Kalan şeker miktarı 4 gram/litre veya daha az olan beyaz şaraplar için:

- İkincil üzüm çeşitlerinin oranı şarabın harmanının %30'una eşit veya daha az olmalıdır.
- Alvarinho B ve Lillorila B çeşitlerinin oranı, birlikte veya ayrı ayrı ele alındığında, karışımının %10'una eşit veya daha az olmalıdır.

Kalan şeker miktarı 4 gram/litre'den fazla olan beyaz şaraplar için:

- İkincil üzüm çeşitlerinin oranı şarabın harmanının %30'una eşit veya daha az olmalıdır.
- Lillorila B çeşidinin oranı, satış amaçlı şarap partilerinin harmanının %10'una eşit veya daha az olmalıdır.

Claret terimini kullanmaya hak kazanması muhtemel olanlar dışındaki roze şaraplar için sadece üzümlerin veya şıranın harmanlanmasına izin verilir. Sauvignon B ve Sauvignon Gris G için maksimum %10 olmak üzere, tüm ikincil üzüm çeşitlerinin oranı %20'den az veya eşit olacak ve Arinarnoa N, Castets N, Marselan N, Touriga Nacional N, Alvarinho B ve Lillorila B çeşitlerinin oranı, birlikte veya ayrı ayrı ele alındığında, harmanının %10'undan az veya eşit olacaktır.

Kırmızı şaraplar ve Claret için, Arinarnoa N, Castets N, Marselan N ve Touriga Nacional N çeşitlerinin oranı, birlikte veya ayrı ayrı ele alındığında, satış amaçlı şarap karışımının %10'una eşit veya daha az olacaktır.

3. Malolaktik fermentasyon:

Malolaktik fermentasyon kırmızı şaraplar için zorunludur.

4. Analitik standartlar:

Şişelemeden önce şarapların analitik standartları aşağıdaki özellikleri karşılamalıdır:

Analitik Parametreler	Bordeaux (Beyaz şarap), Bordeaux Haut-Benauge	Bordeaux (kalan şeker içeren beyaz şarap), Bordeaux Haut-Benauge	Bordeaux (roze şarap)	Bordeaux (Claret terimini kullanmaya hak kazanmış şaraplar)	Bordeaux (kırmızı şaraplar)
Şeker kalıntısı	$\leq 3^*$	$5 < \dots \leq 60$	$\leq 3^*$	$\leq 3^*$	≤ 3
Uçucu asitlik (maksimum) asetik asit olarak ifade edilen meq/l veya g/l	13,26 veya 0,79 0,65 g/L H_2SO_4 .	13,6 veya 0,79 0,65 g/L H_2SO_4 .	13,26 veya 0,79 0,65 g/L H_2SO_4 .	13,26 veya 0,79 0,65 g/L H_2SO_4 .	13,26 veya 0,79 0,65 g/L H_2SO_4 .
Toplam SO_2 (maksimum) (mg/L)	180	250	180	170	140
Malik asit bulunması (g/L)	Bulunabilir	Bulunabilir	Bulunabilir	Bulunabilir	$\leq 0,3$
CM (DO.420+DO 520+DO 620)	-	-	$\dots \leq 1,1$	$1,1 \leq \dots \leq 3$	-

* Toplam asitlik litre başına 2,7 gram H_2SO_4 'e eşit veya daha fazla ise bu miktar litre başına 5 grama çıkarılabilir.

Şişelemeden sonra şarapların analitik standartları aşağıdaki özellikleri karşılamalıdır:

Analitik parametreler	Bordeaux (Beyaz şarap), Bordeaux Haut-Benauge	Bordeaux (kalan şeker içeren beyaz şarap), Bordeaux Haut-Benauge	Bordeaux (roze şarap)	Bordeaux (Claret terimini kullanmaya hak kazanmış şaraplar)	Bordeaux (kırmızı şaraplar)
Şeker kalıntısı (glikoz ve fruktoz)	$\leq 3^*$	$5 < \dots \leq 60$	$\leq 3^*$	$\leq 3^*$	≤ 3
Uçucu asitlik (maksimum) asetik asit olarak ifade edilen meq/l veya g/l	18 veya 1,08 (0,88 g/l H_2SO_4)	18 veya 1,08 (0,88 g/l H_2SO_4)	18 veya 1,08 (0,88 g/l H_2SO_4)	18 veya 1,08 (0,88 g/l H_2SO_4)	20 veya 1,2 (0,98 g/l H_2SO_4)
Toplam SO_2 (maksimum) g/L)	200	250	200	200	150
Malik asit bulunması (g/L)	Bulunabilir	Bulunabilir	Bulunabilir	Bulunabilir	$< 0,3$
ICM (DO.420+DO 520+DO 620)	-	-	$\leq 1,1$	$1,1 \leq \dots \leq 3$	-

* Toplam asidite litre başına 2,7 gram H₂SO₄'e eşit veya daha fazla ise bu miktar litre başına 5 grama çıkarılabilir.

5. Şarap yapımı uygulamaları ve fiziksel işlemler:

- Clairet terimini kullanmaya hak kazanması muhtemel olanlar dışındaki roze şarapların üretimi için, söz konusu hasat için ilgili şarap üreticisi tarafından üretilen roze şarap hacminin %20'si sınırı dâhilinde sıralarda oenolojik kömür kullanımına izin verilir,
- Kısmi konsantrasyon yoluyla zenginleştirmeye (alkol oranının şeker ilavesiyle artırılması), zenginleştirilen hacimlerin %15 konsantrasyon sınırı dahilinde kırmızı şaraplar için izin verilir,
- Şaraplar, zenginleştirmeden (alkol oranının şeker ilavesiyle artırılması) sonra hacimde aşağıdaki toplam alkol miktarını aşmayacaktır:

Coğrafi işaret ve şarap rengi	Hacmen toplam alkol miktarı (%)
AOC Bordeaux (kırmızı şarap)	13,5
AOC Bordeaux (roze şarap)	13
AOC Bordeaux (beyaz şarap)	13
AOC Bordeaux (kalan şeker içeren beyaz şarap)	13,5
“Haut-Benauges” coğrafi işaretini de içeren AOC Bordeaux	13

6. Kullanılması yasaklanmış donanım:

- Döner kanatlı pompa ile donatılmış kendinden drenajlı kazan kullanımı yasaktır.
- Eğimli süzgeçlerin ve sürekli preslerin (her ikisi de 400 mm'den daha küçük çaplı bir vidalı konveyörle donatılmış) kullanımı yasaktır.
- Kırmızı şaraplar için şarap hazırlama ve depolama tanklarının toplam kapasitesi, eşit bir alan için bir önceki yılın hasat beyannamesinde coğrafi işaret olarak beyan edilen şarap hacminin en az iki katı kadar olmalıdır.
- Beyaz ve roze şaraplar için şarap hazırlama ve depolama tanklarının toplam kapasitesi en az eşit bir alan için bir önceki yılın hasat beyannamesinde coğrafi işaret olarak beyan edilen şarap hacminin 1,5 katı olmalıdır.
- Fıçı odası, coğrafi işaretli şarabın üretimine uygun durumda olmalıdır. Mahzen (zemin ve duvarlar) ve şarap yapım ekipmanı bakımlı ve iyi durumda olmalıdır.

7. Ürün türüne göre hükümler:

Kırmızı şaraplar hasat yılının en az 31 Aralık tarihine kadar yıllandırılmalıdır.

8. Şişelemeye ilişkin hükümler:

- İşletmeci, şişelenecek herhangi bir parti ürün için, şişeleme öncesi beyanname ile birlikte, şişelenecek partinin analizini onaylı muayene kuruluşuna gönderir.
- Sürekli veya yarı sürekli işletmeciler için, ambalajlı partilerin analizleri, denetim planında tanımlanan hükümlere göre onaylı muayene kuruluşuna sunulur.

9. Depolamaya ilişkin hükümler:

İşletmeci, şişelenmiş ürünlerin depolanması için uygun bir yer olduğuna dair kanıt sunmalıdır. Şişelenmiş ürünlerin depolanması için uygun bir yer, kötü hava koşullarından (rüzgâr, yağmur) korunaklı ve her türlü kirlenmeye karşı korunaklı herhangi bir yer anlamına gelir.

Yıllandırma süresi sonunda, kırmızı şaraplar hasadın yapıldığı yılı izleyen yılın 15 Ocak tarihinden itibaren satışa sunulabilir.

10. Etkileşimler:

Deniz ikliminde yetişen Bordeaux üzüm çeşitleri, 17. ve 18. yüzyıllardan itibaren destek direklerine ihtiyaç duymuş, ardından mahsulün iyi dağılımını ve optimum olgunlaşma için uygun klorofil sentezini sağlamak üzere yeterli gölgelik alanı sağlamak için kafeslemenin yaygın kullanımı başlamıştır.

Farklı toprak tipleri ve maruz kalınan ortamlar, ortamın özelliklerine göre farklı üzüm çeşitlerinin seçilmesine ve uyarlanmasına yol açmıştır. Bu nedenle dört farklı tip tanımlanabilir:

- Merlot N'nin geliştiği yamaçlarda çok yaygın olan kil-kireçtaşı ve marn-kireçtaşı toprakları,
- Merlot N ve Sauvignon B için mükemmel olan kil ve kireçtaşı ile karışık silisli topraklar,
- Sek beyaz şarap üretimi için uygun daha hafif topraklar oluşturan ince silisli elementlere sahip "boulbènes",
- Çakıl, yuvarlak kuvars ve az ya da çok kaba kumdan oluşan, asma ve özellikle Cabernet Sauvignon N için mükemmel olan iyi drene edilmiş, sıcak teraslar oluşturan çakıllı topraklar.

Üzüm çeşitlerinin kombinasyonu, biyo-fiziksel çevrenin çeşitliliği, bağ yönetimi ve şarap yapım yöntemleri sayesinde kendine özgü bir tarz ve büyük aromatik zenginliğe sahip şarap elde edilir.

11. Satışa Sunum ve Etiketleme Kuralları:

a) Genel Hükümler:

Bu şartname hükümleri uyarınca Bordeaux coğrafi işaretini kullanmayı talep eden ve bu ad altında sunulan şaraplar, hasattan sonra, hasat beyanında, reklamlarda, prospektüslerde, etiketlerde, faturalarda ve her türlü ambalajda yukarıda belirtilen coğrafi işaret olmadan kullanılamaz, kamuya sunulamaz, sevk edilemez, satışa sunulamaz.

b) Özel Hükümler:

- Kalan şeker içeriği (glikoz + fruktoz) litre başına 5 gramdan fazla ve litre başına 60 gramdan az olan beyaz şaraplar, Topluluk yönetmeliklerinde tanımlandığı gibi şaraptaki şeker içeriğine karşılık gelen terim kullanılarak sunulacaktır.
- "Haut-Benaue" coğrafi adı, Bordeaux coğrafi işaretten hemen sonra, söz konusu coğrafi işaretin fontunu geçmeyen yükseklik ve genişlikteki karakterlerle görünecektir.
- Coğrafi işareti kullanma hakkına sahip şarapların etiketlerinde daha büyük coğrafi birim olan Vin de Bordeaux yer alabilir.

Daha büyük coğrafi birimin adının karakterleri, coğrafi işaretin fontunun yükseklik ve genişliğinin üçte ikisinden fazla olmayacaktır.

Denetleme:

Bordeaux coğrafi işaretinin tüm aşamaları ile ilgili kontrollerden sorumlu merci Ulusal Menşe ve Kalite Enstitüsü (INAO)'dır. Spesifikasyonlara uygunluk, onaylanmış bir denetim planı temelinde ve INAO tarafından yetkilendirilen; yetkinlik, tarafsızlık ve bağımsızlık garantileri sunan üçüncü taraf bir kuruluş tarafından kontrol edilir.

Diğer kurumlar:

Bordo Şarap Konseyi (CIVB) 18.8.1948'de kurulmuştur ve Bordeaux şarap üreticileri, tüccarları ve simsarlarını bir araya getirmektedir. Bu üç grup arasındaki ortak konularda düzenleme ve kontrolleri yapmaktadır. CIVB, Tarım Bakanlığı ve Ekonomi Bakanlıklarının denetimine tabidir.

Kontrol Edilecek Ana Hususlar ve Değerlendirme Yöntemleri:

Kontrol Edilecek Ana Hususlar	Değerlendirme Yöntemi
A - Yapısal Kurallar	
A1 - Sınırlı alandaki dikili arazi	Belge olarak (CBS ve CVI dosyası kullanılarak, güncel tutulan bilgisayar tarafından okunabilen) ve alanda kontrol
A2 - Talep edilebilecek potansiyel üretim (üzüm çeşitleri ve oran kuralları, geçiş önlemlerinin izlenmesi, dikim sıklığı ve kafesleme, dikim sonrasında toprak analizinin yapılması ve genç asmaların üretimi)	Belgesel ve saha denetimleri
A3 - İşleme aleti, yıllandırma, paketlenme ve depolama	
Üzümlerin nakli (yasaklı donanım)	Yerinde inceleme
Hasadın temizlenmesi	Yerinde inceleme
Presleme (yasaklı donanım)	Yerinde inceleme
Vinifikasyon/yıllandırma: tank kapasitesi	Tank kapasitesi kontrolü: konteyner toplam hacmi
Ambalajlı ürünler için uygun depolama alanı	Beyanla veya yerinde inceleme (kapalı alan zorunludur)
B - Üretim Döngüsüne İlişkin Kurallar	
B1 - Bağ İdaresi	
Budama	Her bir asma için tomurcuk sayısının sayılması ve budama yönteminin tanımlanması
Parseldeki ortalama yük	Salkım sayımı ve yük tahmini. Salkım ağırlığının hasada bağlı değişkenliği, denetim sırasında dikkate alınır.
Asma yetiştirme koşulları	Parsel incelemesi: Aşağıdaki 3 kriterden en az ikisini taşıyan asmalar terk edilmiş olarak ilan edilir. -budanmamış asmalar -arazide asma dışında odunsu bitkilerin önemli ölçüde bulunması -önemli mantar hastalıklarının varlığı
B2 - Hasat ve Üzümlerin Olgunluğu	
Üzümlerdeki minimum şeker muhtevası	Feragatlerin doğrulanması, saha denetimleri üzümlerin minimum şeker içeriğine uygunluk
B3 - İşleme, üretim, yıllandırma, paketlenme, depolama	
Oenolojik uygulamalar ve işlemler (zenginleştirme, yasaklanmış uygulamalar vb.)	Belgelendirme ve saha işlemleri
B4 - Hasat beyannamesi ve talep beyannamesi	
Eksik unsurlar	Belgelerde (sicil kaydı tutulması) ve sahada
İzin verilen hasat miktarı	Beyanların kontrolü, belirli kullanıcılar için verim artışı (INAO departmanları tarafından verilen yetkilendirmelerin izlenmesi, kullanıcıların bireysel talebi üzerine söz konusu birimler tarafından yapılan incelemenin ardından)
VSI, izin verilen verimin üzerinde hasat edilen miktarlar	Belgelerde (imha sertifikalarının izlenmesi)
Talep beyanı	Belgesel ve saha denetimi (şartlara ve son teslim tarihlerine uygunluk, hasat beyanına uygunluk, üretim beyanı vb.) kontrol ürünlerin dolaşımı
C - Ürün Kontrolleri	
Ambalajsız şarapların geri çekilmesi üzerine	Analitik ve organoleptik inceleme
Ambalajlı şaraplar	Analitik ve organoleptik inceleme
Ülke dışına gönderilmek üzere hazır ambalajlı olmayan şarap	Bütün partilerin analitik ve organoleptik incelemesi

D - Ürün Sunumu	
Etiketleme	Belgeler ve sahada inceleme

Şişelenmemiş şarabın ülke dışına sevkiyat beyanı:

Coğrafi işareti taşıyan şişelenmemiş şarabı ülke dışına göndermek isteyen herhangi bir işletmeci, sevkiyattan en az on iş günü önce onaylı denetim kuruluşuna bir beyanda bulunmalıdır.

Sicil kaydı:

Geçiş hükümlerinden etkilenen herhangi bir işletmeci, ilgili arazilerin ve bu arazilerde yapılan değişikliklerin bir envanterini tutacak ve aşağıdaki belgeleri kullanarak denetimden sorumlu yetkililere sunacaktır:

- Asmaların kesilmesi ve yeniden dikilmesi durumunda, işin tamamlandığına dair beyanın bir kopyası.

Gölgelek yüksekliğinin uygun hale getirilmesi durumunda, savunma ve yönetim kurumu tarafından sağlanan bir belge.

4. Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu

Başvuru No	: C2023/000353										
Başvuru Tarihi	: 6.12.2023										
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu										
Ürün / Ürün Grubu	: Maden suyu / Alkolstüz içecekler										
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı										
Başvuru Yapan	: Erzincan Belediyesi										
Başvuru Yapanın Adresi	: Bahçelievler Mah. Halitpaşa Cad. Merkez ERZİNCAN										
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)										
Coğrafi Sınır	: Erzincan ili, aşağıda yer alan koordinatlar arasında kalan bölge										
	<table><tr><td><u>X</u></td><td><u>Y</u></td></tr><tr><td>4400209.373</td><td>552838.630</td></tr><tr><td>4400211.874</td><td>552843.678</td></tr><tr><td>4400220.483</td><td>552839.568</td></tr><tr><td>4400217.867</td><td>552834.376</td></tr></table>	<u>X</u>	<u>Y</u>	4400209.373	552838.630	4400211.874	552843.678	4400220.483	552839.568	4400217.867	552834.376
<u>X</u>	<u>Y</u>										
4400209.373	552838.630										
4400211.874	552843.678										
4400220.483	552839.568										
4400217.867	552834.376										
Kullanım Biçimi	: Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.										

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu; Erzincan ili Merkez ilçesine 11 km uzaklıktaki Ekşisu mevkiinde çıkan ve kaynak debisi 1-10 lt/s ile 10-15 °C sıcaklığına sahip kaynak suyundan elde edilen doğal bir maden suyudur. Yer altından çıkan soğuk sulara içmece, madensuyu, ekşi su, acı su gibi isimler verilir. Erzincan ilinin Ekşisu ilçesi de ismini coğrafi sınırdaki su kaynağından almıştır.

Erzincan dağlık bir coğrafyadır. Doğu-batı ve kuzey-güney doğrultusunda uzanan dağ sıraları arasındaki çöküntü alanındadır. Ovalar birbirine boğazlarla bağlanmıştır. Kuzeyinde, doğu-batı yönünde uzanan fay hattı vardır.

Kuzey Anadolu Fayı ile sınırlanan bu alanda ofiyolitik melanj türü kayaçlar bulunur. Ofiyolitik kayacın yüzeye çıkışı sırasında daha önceki kayaçlardan kopan kireçtaşı, mermer blokları vardır. Bunları ofiyolitik kayaçlar içinde sarp yamaçlı sivri tepeleri oluşturan merccekler şeklinde yerleşir. Serpantin-diyabaz türü kayaçlarla ovanın sınır oluşturduğu doğrultu boyunca ve ova içinde domlar şeklinde andezit türü kayaç çıkışları bulunur ve bu kayaçlarda yer yer ayrışmalar olur. Sıcak su kaynak çıkış alanında ve ofiyolit içinde bazalt çıkışlar bulunur. Ova daha sonra neojen ve kuvaterner yaşlı göl çökelleri ile dolmuştur. Meteorik suların derinlere süzülmesi ile jeotermal gradyanla ısınan ve geçtiği kayaçlardan erittiği elementlerle mineralce zenginleşen sıcak su, hidrostatik basıncın etkisi ile Kuzey Anadolu fay bölgesindeki kırıklar boyunca, yüzeye çıkar. Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu yüzeye yakın yeraltı sularının kırıklar boyunca derinlerden yüzeye çıkan sıcak su ve gazlarla birleşerek ayrı bir kırık bölge boyunca maden suyu özelliğinde yüzeye çıkması ile oluşur.

Coğrafi sınırdaki tanımlanan alan; magmatik ve tortul kayaçların basınç, sıcaklık, rüzgâr, yağmur gibi alana özgü etkilerle değişime uğraması sonucu oluşmuş kayaçların arasına yerleşmiştir. Toprağı, göl çökelleri nedeniyle alüvyonlu yapıya sahiptir. Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu, coğrafi sınırdaki fay hattı, tektonik tabaka ve sismik yapı nedeniyle yerin altına sızan yağmur ve kar suları yerin altındaki mineraller etkileşime girerek basınç vb. etkilerle tekrar yer üstüne çözülmüş mineralleri de içeriğinde bulundurarak yeryüzüne çıkar. Bu durum coğrafi sınırın kayaç ve toprak özelliklerinden dolayı kaynak suyunun diğer çözülmüş minerallerin yanı sıra özellikle magnezyum değerinin yüksek olmasını sağlar. Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyunun en önemli ayırt edici özelliği magnezyum değerinin yüksek olmasıdır.

Tablo. Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu Mineral Değerleri

Mineral	Birim	Değer
Klorür	mg/L	25 - 33,1
Sülfat	mg/L	160 - 171
Kalsiyum	mg/L	100 - 114
Magnezyum	mg/L	525 - 533

Potasyum	mg/L	6 - 6,6
Sodyum	mg/L	100 - 119
Demir	mg/L	0,07 - 0,083

Üretim Metodu:

Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu, kaynağın bulunduğu alanda maden suyunun kimyasal yapısını korumak ve kirlenmesini önlemek amacıyla kaptaj içerisinde toplanır.

Kaptaj, suyun kaynağından teknik ve sağlıklı şekilde alınarak kirlenmeye, dışarıdan içine hiçbir şeyin sızamayacağı ve kaynağın çıkış noktasına gelecek şekilde yapılan odadır. Bu oda açılır kapanır şekilde ayrılmış, biri suların toplandığı oda ve diğeri manevra odası olmak üzere iki bölümden oluşur. Kaptajın manevra odasında, doğal mineralli suyun isalesi, doğal mineralli su kaynağını tamamen ortaya çıkaracak şekilde tahliyesi, numune alınması, debisinin ölçülmesi, manevra odasına dökülecek doğal mineralli suların boşaltılması için gerekli tertibat yer alır. Ayrıca, her iki bölümün birlikte veya ayrı ayrı havalandırılması için, doğal mineralli suyun dışarıdan kirlenmesini önleyecek yapıdadır.

Kaptaj da toplanan mineralli su yeraltında paslanmaz krom yapılı bir boru ile fabrikanın içerisinde buluna yine paslanmaz krom çelişten yapılmış depoya aktarılır.

İşlenmeden önce fabrikaya ulaşan su filtrelerden geçer. Bu aşamada başka üniteye gelecek suya, kaynaktan çıktığı anda kaybetmiş olduğu karbondioksit gazı 6-8 mg arası verilir. Gaz ile karışan su premiksdan dolum makinesine geçer. Ardından şişeleme ünitesine giden su, buradan sırası ile şişeleme, kapaklama, kurutma, etiketleme ve ambalajlama ünitelerinden geçer. Tüm bu süreçler, otomatik olarak el değmeden robotlar tarafından sağlanır.

Maden suyu şişeleri fabrikaya ulaştığında robot yardımıyla paletlerinden çıkarılır. Bant aracıyla tek sıra halinde el değmeden şişeler ilerler ve bu aşamada dolum öncesinde dezenfekte amacıyla şişeler ters çevrilip içleri su ile yıkanır ve çalkalanır. Şişeler konvöyerle dolum makinesine geçer ve burada premiksdan gelen maden suyu şişelere dolar. Maden suyu dolan şişeler metal kapak ile kapatılır.

Kontrol noktalarında bant sisteminde, şişelerin rahat hareket etmesi için zemine sürekli su verilir. Şişelere doldurulan maden suyu seviyelerinin az veya çokluğu ile kapaklarının kapatılma derecesi kontrol edilir. Uygun olmayanlar ayrılır. Seviyeleri ve kapakları düzgün kapatılmış olan şişeler etiketleme öncesi kurutma makinesine gider. Kurutma işlemi etiketlerin rahat ve düzgün yapışmasını sağlar. Ardından makianalar ile etiketleme gerçekleşir. Etiketleme ardından son kontroller yapılır.

Ambalajda shrink paketleme uygulanır. Shrink paketleme, esnek özel plastik filmle sarılması ve daha sonra filmin ısı etkisiyle büzleştirilerek, ürünü saran ya da birden çok ürünü bir arada tutan bir ambalajın oluşturulması işlemidir. Shrink paketlemesi robotların hafızalarındaki matriksine uygun olarak iki koli dik iki koli yan şekilde paletleme yapılır. Bu işlem sevk aşamasında şişelerin dağılmasını önler. Paketlemenin ardından Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu piyasaya sürülmeye hazır hale gelir.

Denetleme:

Denetimler; Erzincan Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası, Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, Erzincan İl Sağlık Müdürlüğü ve Kuzeydoğu Kalkınma Ajansından konuda uzman birer kişinin katılımı ile 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak en az yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretim metodunda yer alan akış sırasına uygunluğu,
- Ürünün magnezyum değeri ve gerekli görülmesi halinde ise diğeri mineral değerleri,
- Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu ibaresinin ve menşee adı 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. Çorum Baklavası

Başvuru No	: C2024/000094
Başvuru Tarihi	: 23.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çorum Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. Belediye Hizmet Binası Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Baklavası; özel amaçlı buğday unu, yumurta, yoğurt, zeytinyağı, tuz, limon suyu, sirke ve su ile hazırlanan hamurun açılıp katmanlarına tereyağı sürülerek arasına ceviz içi konulması, has, Burma veya gül Burma çeşitlerinde hazırlanıp fırında pişirilmesi ve ardından şerbet dökülerek tatlandırılmasıyla üretilen Çorum iline özgü geleneksel bir tatlıdır.

Çorum Baklavası hamurunun açılması, yufkalarının açıldıktan sonra neminin alınması, şekil verilmesi ve pişirilme süresince beyaz kalması ustalık becerisi gerektirir.

Çorum ili; gastronomi kültürüyle, zengin ve çeşitlilik gösteren yapısıyla Türk Mutfağında ayrı bir yere sahiptir. “Çorum beşlisi” olarak bilinen ve düğünlerde yapılan; düğün çorbası, yahni, pırlav ve su böreği gibi başlıca lezzetlerden biri olan Çorum Baklavası coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Bu sebeple; Çorum Baklavasının coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

1 tepsi Çorum Baklavası üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Çorum Baklavası hamuru için gerekli bileşenler:

- 700-800 g özel amaçlı buğday unu
- 2-3 adet yumurta
- 10-15 g yoğurt
- 15-20 ml zeytinyağı
- 1 g tuz
- 5 ml limon suyu
- 5 ml sirke
- 250 ml su
- 500 g buğday nişastası (Hamuru açmak için)

İç harcı için gerekli bileşenler:

- 350-400 g ceviz (100-150 g ince çekilmiş, 250 g kalın çekilmiş)
- 400 g tuzsuz tereyağı

Şerbet için gerekli bileşenler:

- 2,4 kg toz şeker
- 5 l su
- 15 ml limon suyu

Hamurun hazırlanması:

Un, yumurta, yoğurt, su, zeytinyağı, tuz, limon suyu ve sirke bir kapta homojen hale gelene kadar karıştırılarak yoğrulur. Yoğrulan hamur 1-2 saat oda sıcaklığında dinlendirilir. Dinlendirilen hamur Çorum

Baklavanın kat sayısına ve çeşidine (50 veya 85 kat) göre bezelere ayrılır. Bezeler unlanmış tepsiye dizilip üzeri kapatılarak 30 dk. dinlenmeye bırakılır.

Tereyağı tencereye alınıp eritilir. İşlem sırasında tereyağı köpüklenmeye başlayınca yağın $\frac{3}{4}$ 'ü ayrılıp kalan kısmı kokusu çıkana kadar ısıtılır. Eritilmiş tereyağı içerisinde bulunan tortular süzülüp Çorum Baklavanın katlarına sürülmek için erimiş halde bekletilir.

Serbetin hazırlanması:

Şeker ve su, derin bir tencerede yaklaşık 25 dk. pişirilir. Kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilip 5 dk. daha kaynatılır. Şerbet koyu kıvamlı hale geldiğinde ocaktan alınır ve soğuması için 30 dk. oda sıcaklığında dinlendirilir.

Çorum Baklavanın hazırlanması:

Çorum Baklavanın has, burma ve gül burma olmak üzere üç çeşit üretim metodu bulunmaktadır. Hamur ve şerbet hazırlık aşaması tüm çeşitler için aynıdır.

Has çeşidinin hazırlanması:

Has çeşidi en az 50 kat olarak üretilmekle birlikte daha fazla tereyağı ve ceviz kullanılarak 85 kata kadar üretilir. Kat sayısına bağlı olarak ürün yüksekliği 4-6 cm arasında değişir.

Öncelikle dinlendirilen hamur 62-65 gramlık bezelere ayrılır. Has çeşidinin yapımı için genellikle 40-45 cm çapında yuvarlak tepsiler tercih edilir. Öncelikle kullanılacak tepsi ocakta ısıtılır. Tepsi soğuyunca tereyağı ile yağlanır. Bezeler oklavayla tepsi boyutunda açılır. Bezeler yaklaşık 50-60 cm çapında ve ortalama 0,1 mm inceliğinde açıldıktan sonra büyük bezlere serilir ve kurutulur. Son kalan iki bezeden birisi açılıp kurutulmadan yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Yufkanın üzerine kaplayacak şekilde tereyağı ilave edilir. Daha sonra üzerine kuruyan yufka yerleştirilir ve üzerine tekrar tereyağı dökülür. Ardından bu yufkanın üzerine ince çekilmiş ceviz eklenir. İki katta bir ceviz ilave işlemi, kalan yufkalar için de uygulanır. Kuruyan yufkaların hepsi tepsiye yerleştirildikten sonra kalan son beze açılır ve yağ olarak tepsiye yerleştirilir. Yufka yağ olarak yerleştirildikten sonra bıçak yardımıyla eşkenar dörtgen biçiminde kesilir ve hava akışı olan bir ortamda kuruması için bir gün bekletilir. Ardından üzerine tereyağı sürülen has çeşidi Çorum Baklavası 30-35 dk. dinlendirilip 75-80 °C'de 8-9 saat pişirilir. Baklavaların altı ve üstü çok hafif pembeleşmeye başlayınca fırından çıkarılır. Pişirme süresince ürünün beyaz renkte kalmasına dikkat edilir. Hazırlanan şerbet ılık olarak Çorum Baklavanın üzerine eşit bir şekilde dökülür. Baklavaların şerbeti çekmesi için 10-12 saat beklenir ve servis edilir. Şerbetlenen has çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında 3 gün muhafaza edilir. Kızartılıp şerbetlenmeyen kuru has çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında, nemsiz bir ortamda ve hava almayan bir kapta 30 gün muhafaza edilebilir.

Burma çeşidinin hazırlanması:

Dinlendirilen hamur 62-65 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler 50-60 cm çapında ve ortalama 0,1 mm inceliğinde açıldıktan sonra temiz bir bez üzerine serilerek neminin azaltılması sağlanır. Nemi azalan yufka iki tarafı içe gelecek şekilde katlanır. Katlanan tarafın üzeri kaplanacak miktarda ceviz dökülüp oklava kalınlığında (3-4 cm çapında) sarılır. Oklavaya sarılan yufka iki tarafından sıkıştırılarak 9-10 cm uzunluğunda yuvarlak burma haline getirilir ve yağlanmış tepsiye konulur. Tepsi dolana kadar aynı işlemler tekrarlanır. Hazırlanan burma çeşidi Çorum Baklavası hava akışı olan bir ortamda kuruması için bir gün bekletilir. Ardından üzerine tereyağı sürülen Çorum Baklavası tereyağını çekmesi için 30-35 dakika bekletilip 100 °C'de 2-3 saat altı ve üstü hafif pembe olana kadar pişirilir. Soğutulmuş burma çeşidi Çorum Baklavası şerbeti çekmesi için 3-4 saat bekletildikten sonra servisi yapılır.

Şerbetlenen burma çeşidi oda sıcaklığında bekletilmeli ve iki gün içerisinde tüketilmelidir. Kızartılıp şerbetlenmeyen kuru burma çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında, nemsiz bir ortamda ve hava almayan bir kapta 30 gün tazeliğini korur. Has baklavadan farklı olarak yapım aşamasında sadece iri ceviz kullanılır. Ayrıca burma çeşidi Çorum Baklavası yapılırken ceviz konulan yufkaların yüzü tereyağı ile yağlanmaz. Has çeşidi Çorum Baklavası üretiminde kullanılan miktarda tereyağı, burma çeşidi fırına konulmadan önce eritilerek eşit bir şekilde üzerine ilave edilir.

Gül çeşidinin hazırlanması:

Dinlendirilen hamur 62-65 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler 50-60 cm çapında ve ortalama 0,1 mm inceliğinde açıldıktan sonra temiz bir bez üzerine serilerek neminin azaltılması sağlanır. Nemi azaltılan yufkalar 4 veya 6 parça daire dilimi olarak kesilir. Kesilen parçaların orta bölümüne ceviz konulur ve iki yanından içe katlanarak rulo biçiminde sarılıp gül şekli verilir. Baklavanın yüksekliği, tepsini yüksekliğine göre 2,5-3 cm olarak ayarlanır. 4 parça kesilen yufkalardan yapılan gül burma yaklaşık 7 cm, 6 parça kesilen yufkadan yapılan gül burma ise yaklaşık 5 cm genişliğinde olur. Gül şekli verilen yufkalar, tereyağı ile yağlanmış tepsilere dizilir. Hazırlanan gül burma çeşidi Çorum Baklavası hava akışı olan bir ortamda kuruması için bir gün bekletilir. Ardından üzerine tereyağı sürülen Çorum Baklavası tereyağını çekmesi için 30-35 dakika bekletilip 75-80 °C’de 8-9 saat pişirilir. Baklavaların altı ve üstü çok hafif pembeleşmeye başlayınca fırından çıkarılır. Baklavalarda oda sıcaklığına geldiğinde, ılık şerbet baklavalara üzerine dökülür. Baklavalarda şerbeti çekmesi için 2-3 saat bekletildikten sonra servisi yapılır. Şerbetlenen gül burma çeşidi Çorum Baklavası oda sıcaklığında bekletilmeli ve iki gün içerisinde tüketilmelidir. Kızartılıp şerbetlenmeyen kuru gül burma çeşidi oda sıcaklığında, nemsiz bir ortamda ve hava almayan bir kapta 30 gün tazelikliğini korur. Has baklavadan farklı olarak, gül burma baklava yapım aşamasında sadece iri çekilmiş ceviz kullanılır. Ayrıca gül burma baklava yapılırken ceviz konulan yufkaların yüzü tereyağı ile yağlanmaz. Has çeşidi Çorum Baklavası üretiminde kullanılan miktarda tereyağı, gül burma çeşidi fırına konulmadan önce eritilerek üzerine ilave edilir. Küçük gül burma baklavaya bir kaşık, büyük gül burma baklavaya iki kaşık eritilmiş tereyağı dökülür.



Şekil 1. Çorum Baklavası çeşitleri.

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

Çorum Baklavası, Çorum ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Baklavasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, Çorum Hitit Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Çorum İl 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 (Has, burma ve gül burma çeşitleri için)
- Çorum Baklavası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu

Başvuru No	: C2024/000322
Başvuru Tarihi	: 13.11.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Tuz / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Tunceli Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Moğultay Mah. Prof. Dr. Veysel Eroğlu Cad. Çetindere Apt. 3 B Merkez TUNCELİ
Coğrafi Sınır	: Tunceli ili Pülümür ilçesi Göneli, Hiver ve Balpayam köyleri
Kullanım Biçimi	: Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu; Tunceli ili Pülümür ilçesi Göneli, Hiver ve Balpayam köylerinde üretimi yapılan kokusuz, saydam renkli ve kübik yapılı yer altı kaynak tuzudur.

Tunceli ili Pülümür ilçesi Göneli, Hiver ve Balpayam köyleri, İran-Turan fitocoğrafik bölgesinde ve Anadolu diyagonalinin üzerinde yer alır. Coğrafi sınır; Fırat Havzası içerisinde kalan, Munzur Dağları ve uzantısı Avcı Dağları ile kuzeydoğusunda Bağırpaşa Dağlarıyla kuşatılmış yaklaşık 900 metre yüksekliğindedir. Bu alanın yüksekliği toprak, su ve çıkarılan kaynak tuzunun doğal ve temiz olmasını sağlar.

Coğrafi sınırdaki kaynak tuzu, yüzeysel yer altı sularının kayaç yapısındaki tuz tabakasını eritip bünyesine kattıktan sonra dere vadilerinde oluşur. Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu; coğrafi sınırdaki karasal iklime bağlı olarak yazların sıcak geçmesi ve kuzeybatıdan esen kuvvetli rüzgârların etkisiyle güneş ışınlarının yoğunluğu yer altı kaynak tuzundaki suyun hızlı buharlaşmasını ve tuzun kristalleşmesini sağlar. Beşeri faktörün tuzlada suyun buharlaşması aşamalarında; tuzun çevrilmesi ve belli bir alana toplanması vb. işlemlerinde etkin faaliyeti bulunur.

Tablo 1. Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Fiziksel / Kimyasal özellikler	En az	En çok
Mn (Mangan) (ppb)	103,306	250,059
Se (Selenyum) (ppb)	24,763	90,685
Li (Lityum) (ppb)	49,202	461,562
V (Vanadyum) (ppb)	45,463	-80,237
Cu (Bakır) (ppb)	46,372	124,722
As (Arsenik) (ppb)	10,722	18,790
P (Fosfor) (ppb)	45,215	65,220
Zr (Zirkonyum) (ppb)	1,239	2,259
Cd (Kadmiyum) (ppb)	-0,527	0,619
Mg (Magnezyum) (ppb)	143,439	260,613
K (Potasyum) (ppb)	35,871	253,373
Na (Sodyum) (ppb)	68811,836	116988,374
Ca (Kalsiyum) (ppb)	217,262	310,950
Fe (Demir) (ppb)	3,193	7,699
pH	6,67	6,85
Sıcaklık (kaynak tuzlu su)	10,1	12,3
İletkenlik (mS)	240,14	424
Tuzluluk (g/L)	139,7	263,14
Nem oranı (%)	1,6	2,3

Suda çözünmeyen madde (g/L)	0,687	1,685
-----------------------------	-------	-------

Kaynak tuzunun tuzluluk oranı (bome derecesi), ilkbahar yağışları ve debiye bağlı olarak % 14 ile 24 % arasında değişiklik gösterir.

Üretim Metodu:

Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu üretimi, haziran ve eylül ayları arasında hava sıcaklıklarının yüksek ve güneşli olduğu günlerde yapılır.

Coğrafi sınırdaki yeraltı su kaynaklarının kayaç yapısında bulunan kaya tuzu tabakalarını eriterek yüzeye çıktığı noktalarda sondaj işlemi 8-10 m arasında yapılır. Yüzeye çıkan tuzlu su, depo şeklindeki kuyularda biriktirilir. Kuyudaki tuzlu sular dinlendirme havuzlarına tahliye edilir. Dinlendirme havuzları; tabanı antibakteriyel özelliğe sahip gıda üretiminde kullanıma uygun membran tabakası ile toprak zeminden ayrılır. Birkaç gün dinlendirme havuzunda bekletilir. Dinlendirme havuzunda bulanıklık unsurları ile aşama aşama tuz konsantrasyonu, güneş ısı ve açık havadaki rüzgâr etkisiyle buharlaşan su miktarına bağlı olarak ağır metaller gibi bulaşan unsurlar havuzların dibine çöker ve suyun temizlenmesi sağlanır.

Temizlenen ve saf haldeki tuzlu su, havuzlar arasındaki borular vasıtasıyla tuz havuzlarına aktarılır. Coğrafi sınırın hava sıcaklığı, güneş ışınlarının yoğunluğu ve rüzgârın etkisiyle suyun buharlaşması artar. Coğrafi sınırın topografik yapısı, iklim özelliği ve beşeri faktörün etkisiyle tuzun konsantrasyonu ve kristalleşme yoğunluğu yükselir.

Bu süreçte beşeri faktör, geleneksel yöntemle fırça, tahta kürek vb. yardımıyla tuzun nemden arınmasına destek verir. Kristal halindeki tuz, belirli aralıklarla havuzun belli noktalarında toplanarak biriktirilir.

Tuz birikintileri neminden arındırılıp güneş ışığında kurutularak beyaz rengine kavuştuktan sonra rafine edilmeden ve herhangi bir katkı maddesi kullanmaksızın eleme işlemine tabi tutulur ve partikül büyüklüğüne göre Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği'nde belirtilen usul ve esaslara uygun şekilde farklı gramajlarda üretim yerinde ambalajlanır.

Denetleme:

Denetimler; Tunceli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Tunceli Ticaret ve Sanayi Odasından, Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Pülümür Belediyesinden alanında uzman kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim merci, üretimde kullanılan yeraltı sularının temin edildiği yerin uygunluğu, kaynak suyun tuz konsantrasyonunun % 14 ilâ % 24 bome değerleri arasında olması, üretim metodunun uygunluğu, ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu, ağır metal bulaşan miktarının kontrolü, Tunceli Pülümür Yer Altı Kaynak Tuzu ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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

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. Türk Çam Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.05.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.07.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1756
Tescil Tarihi	: 29.07.2025
Başvuru No	: C2022/000159
Başvuru Tarihi	: 31.05.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Türk Çam Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Çam balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Çanakkale Asfaltı Cad. No:138 35660 Menemen İZMİR
Coğrafi Sınır	: Antalya, Aydın, Balıkesir, Burdur, Çanakkale, Denizli, Edirne, İzmir, Manisa ve Muğla illeri
Kullanım Biçimi	: Türk Çam Balı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Türk Çam Balı ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Türk Çam Balı, bal arılarının (*Apis mellifera* L.) coğrafi sınırdaki bulunan belirli çam ağaçları (özellikle kızılçam (*Pinus brutia*) ve fıstık çamı (*Pinus pinea*) üzerinde yaşayan *Marchallina hellenica* (Basra böceği) tarafından üretilen salgıyı (balçığı) toplayarak ürettiği salgı balıdır. Türk Çam Balı açık kehribardan kehribara değişen koyu (en az 60 mm Pfund ölçeğinde) renkte, odunsu, meyvemsi ve mumsu kokuda, meyvemsi ve hafif derecede tatlı organoleptik özelliklere sahiptir. *Apis mellifera* L. ırkı arılar ile üretim yapılan Türk Çam Balı yavaş kristalizasyon eğilimi gösterir.

Hava şartlarına bağlı olarak genellikle ağustos, eylül ve ekim ayları çam balı hasadının en yoğun olduğu aylardır. Türk Çam Balı üretim sezonuna bağlı olarak 1 ile 4 defa hasat edilebilir. Baharda yapılan hasatta bölgede bulunan çiçekli bitkilerden arı polen toplayabilir ve balda polen olabilir. Türk Çam Balı içerisindeki polen oranını en aza indirmek için temiz (boş) çerçeveler kullanılmalıdır.

Tablo 1. Türk Çam Balının kimyasal özellikleri

Elektrik iletkenliği (en az)	0,9 mS/cm
Prolin (en az)	400 mg/kg
Nem (en fazla)	%18
Serbest asitlik (en fazla)	35 meq/kg
Diastaz sayısı (en az)	9

HMF (en fazla)	30 mg/kg
Sakkaroz (en fazla)	2 g/100 g
Fruktoz+Glukoz (en az)	50 g/100 g
Fruktoz/Glukoz oranı	1,10 - 1,40
Toplam fenolik madde içeriği	400-900 mg GAE/kg
Balçığı elementi	Pozitif
Protokateşik asit miktarı (en az)	2 µg/g

Türk Çam Balında en baskın olan uçucu bileşenler; yağ asidi ve esterleri (%10,35-56,35) , asetik asit ve esterleri (%6,05-43,50) ile karboksilik asit ve esterleridir (%1,85-31,45). Yağ asidi ve esterleri içerisinde; stearik asit (%0,75-33,55), dekanolik asit (%0,00-23,35), izovalerik asit (%0,00-24,25), metil bütirat (%0,00-17,11) ve miristik asit (%0,00-9,25); asetik asit ve esterleri içerisinde n-propil asetat (%3,60-40,70), heksil asetat (%0,00-6,10) ve desil asetat (%0,00-5,15), karboksilik asit ve esterleri içerisinde pirüvik asit (%0,00-14,10) oransal olarak daha yüksek bir değere sahiptir.

Palinolojik içerik: Çam balındaki toplam polen miktarı normalde düşüktür (PK 20.000-100.000 /10g). Çam balı içerisinde çam ağaçlarının polenlerine nadiren rastlanır veya hiç rastlanmaz, Türk Çam Balında en yaygın polenler *Asteraceae* (%0,00 - %44,95), *Ericaceae* (%0,00 - %44,85), *Apiaceae* (%0,00 - %43,20), *Liliaceae* (%0,00 - %40,45), *Centaurea* (%0,00 - %39,15), *Xanthium* (%0,00 - %31,00), *Amaranthaceae* (%0,00 - %25,80), *Cichoridaceae* (%0,00 - %25,30), *Fabaceae* (%0,00 - %21,80) ve *Cistus* (%0,00 - %14,30), familyasına bağlı türlere aittir.

Türk Çam Balı, coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Türk Çam Balının üretimi *Apis mellifera* L. ırkı arılar ile gerçekleştirilir. Üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

1. Kovan Tipi ve Yerleşimi

Kovanların tek katlı ya da çift katlı olması ve ana arı ızgarası/bölmesi kullanılması arıcının tercihinine bağlıdır. Bal hasadı kuluçka barındırmayan peteklerden yapılır. Hareketli çerçevelerin kullanımı zorunludur. Plastik temel petek kullanılmamalıdır. Kovanlar, coğrafi sınır içerisinde yer alan çam balı üretimi için uygun alanlara yerleştirilir.

2. Arıların Beslenmesi

Arıların koloniyi çoğaltmak, arıların stresini azaltmak ya da açlıklarını gidermek amacıyla besleyebilir. Besleme dönemi arının ırkı ve arılığın yerleşik olduğu yerin iklim koşullarına göre değişebilir. Şubat, mart ve nisan ayları Türk Çam Balı üreten arıların büyük bir çoğunluğunun besleme yaptığı aylardır. Özellikle uzun süreli kuraklık dönemlerinde arıların açlığını gidermek ve stresini azaltmak için hasat zamanı süresince besleme yapılması gerekiyorsa, beslenen kolonilerden elde edilen ürünün takibi yapılmalı ve bal kapsamında değerlendirilmemelidir. Çam balı üretim zamanı besleme yapılmamalıdır.

Besin kaynağı olarak, şurup, kek, polen ve bu besinlerin bir karması kullanılabilir. Besin kaynaklarının içerisinde bal, şeker ve/veya polen dışında maddeler bulunmamalıdır.

3. Zararlı Kontrolü ve Hastalık Yönetimi

Arı hastalık ve zararlılarıyla mücadelede ilaç kullanılmasının zorunlu olduğu durumlarda T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından bal arısı için ruhsatlandırılmış ilaçlar kullanılmalıdır. Uygulamada ilaç prospektüsünde belirtilen doz (miktar) ve bekleme sürelerine uyulmalıdır. İlkbahar ilaçlamasında organik ürünler tercih edilmelidir. Hasat esnasında herhangi bir ilaç ya da mücadele yöntemi uygulanmasına izin verilmez. Hastalığın yayılması ve koloni kaybının önlenmesi için hasat esnasında kullanımı ruhsatlandırılmış ilaçlar ile herhangi bir mücadele uygulaması gerekirse, söz konusu kovanlardan elde edilen ballar gıda güvenliği açısından gıda mevzuatına uygun olması halinde tüketime sunulur.

4. Hasat

Türk Çam Balı hasadı, hava şartlarına bağlı olarak yaz ayları ve kış aylarının başına kadar yılın yarısına yayılmaktadır. Genellikle ağustos, eylül ve ekim ayları çam balı hasadının en yoğun olduğu aylardır. Bazı özel durumlarda (iklim ve *M. hellenica*'nın yoğunluğuna göre) baharda bir hasat daha yapılabilir. Çam balı üretim sezonuna bağlı olarak 1 ile 4 defa hasat edilebilir. Baharda yapılan hasatta bölgede bulunan çiçekli bitkilerden arı polen toplayabilir ve balda polen olabilir. Türk Çam Balı içerisindeki polen oranını en aza indirmek için temiz (boş) çerçevelerin kullanılması önerilir. Arıcalar, olgunlaşmış ve hasadı gelmiş çerçevelerden arıları uzaklaştırmak amacı ile silkeleme ve dumanla uzaklaştırma yöntemlerini kullanabilir. En yaygın uygulanan yöntem önce duman kullanmak ve ardından da peteği sallamaktır. Bu aşamada üfleme uygulanmamalıdır. Arıları peteklerden çıkarmak için herhangi bir kimyasal arı kovucu kullanılması, ürünün duyuşal özelliğini ve güvenliğini etkileyeceğinden kesinlikle yasaktır. Fırçalayarak kalan arılar uzaklaştırdıktan sonra petekler süzme alanına/odasına götürülür.

Yavrulu petekler hasat edilmemelidir.

5. Balın Süzülmesi

Balın peteklerden süzülmesinde el ile kullanılan, otomatik ve yarı-otomatik santrifüjler kullanılabilir. Türk Çam Balı üretiminde baskı uygulayarak bal süzülmesi uygun değildir.

Bal süzülmeden önce peteklerin sırları bıçak ya da sır tarağı ya da her ikisi ile uzaklaştırılır. Balın süzülmesi kokusuz ve temiz bir ortamda gerçekleştirilmelidir. Ballar süzülmeden petekli olarak da saklanabilir. Süzme işlemi gıda ile temasa uygun elekler kullanılarak yapılmalıdır. Süzülen ballar dinlendirme kazanına alınıp dinlendirilir.

6. Derecelendirme, Depolama ve Ambalajlama

Ballar dinlendirildikten sonra genellikle teneke ambalajlarda (27 kg) ya da cam kavanozlarda saklanır. Paslanmaz çelik ya da krom tanklar (200 ya da 300 kg), gıdaya uygun polimer ambalajlar da bu amaçla kullanılabilir. Pazardaki talebe göre birden fazla ambalaj materyali kullanılabilir.

Hasat edilen balların ve bal çerçevelerinin kısa, orta veya uzun süreli depolanması gerekirse, arıcı aşağıdakileri koşulları sağlamalıdır;

- Uygun saklama sıcaklığı (<25°C) ve bağıl nem (<%60).
- Depolama ortamının bal kalitesini etkileyebilecek kötü kokulardan arındırılmış olması.
- Balın, zararlılardan, kemirgenlerden veya diğer biyolojik tehditlerden koruyacak gerekli hijyen koşulları.

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

Türk Çam Balı, coğrafi alanda uzun bir geçmişe sahiptir ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Türk Çam Balının arıların kış konaklaması ve balın ambalajlanması dışında kalan üretimi ve hasadı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünün koordinatörlüğünde, coğrafi sınır içerisinde yer alan Antalya, Aydın, Balıkesir, Burdur, Çanakkale, Denizli, Edirne, İzmir, Manisa ve Muğla illeri İl Tarım ve Orman Müdürlükleri ile Arı Yetiştiricileri Birliklerinden ürün konusunda uzman il bazında en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Türk Çam Balı ibaresini kullanmak isteyen tüm üretici, paketleyici ve satıcılar öncelikle tescil ettirene bildirimde bulunur ve her yıl bildirimde bulunanların en az %30'u denetlenir.

Denetimlerde öncelikle satışa sunulacak üründen numune alınarak Türk Çam Balının diğer ballardan ayırt edilmesini sağlayan “elektrik iletkenliği” değerine ve “balçığı elementi” varlığına bakılır. Bu iki analiz sonucunda ürünün çam balı olduğu tespit edildikten sonra balın fiziksel, kimyasal ve duyuşal analizleri yapılır. Bu kapsamda; elektriksel iletkenlik (mS/cm), prolin, nem (%), serbest asitlik (meq/kg), diastaz (ds/dn), HMF (mg/kg), sakkaroz (g/100 g), fruktoz + glikoz (g/100 gr), fruktoz/glikoz oranı, koku, renk, tat ve aroma, kristalizasyon düzeyi ve katkı-kalıntı değerlerine bakılır.

Denetimde sadece gerekli durumlarda Türk Çam Balının uçucu bileşenleri, protokateşik asit ile polen varlığı ve miktarına bakılır. Türk Çam Balı ibaresini kullanmak isteyen arıcılar tescil ettirene bildirimde bulunduğunda, hem arılıktaki üretim uygulamaları hem de ürün denetimine tabi tutulur. Depolama koşulları balın kalitesini etkileyeceği için balların depolandığı alanlar sıcaklık, nem ve temizlik kriterlerine göre denetlenir. Satışa sunulmuş ürünlerde, tescilli coğrafi işaret adının, logosunun ve mahreç işareti ambleminin doğru kullanımı denetlenir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

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. Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.08.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1757
Tescil Tarihi	: 08.08.2025
Başvuru No	: C2024/000416
Başvuru Tarihi	: 31.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şırnak Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Belediye Bulvarı Merkez ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili
Kullanım Biçimi	: Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı; Latince tür ismi *Pistacia terebinthus* olan halk arasında yaygın olarak menengiç/çitlenbik olarak da bilinen bitkilerin meyve kısımlarının öğütülmesi/ezilmesi ve sonrasında pekmez ile karıştırılmasıyla hazırlanan Şırnak iline özgü bir üründür.

Menengiç/çitlenbik meyvesi ile pekmez 1:1 oranında kullanılarak Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı hazırlanır.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı üretiminde pekmez olarak yaygın biçimde üzüm pekmezi kullanılmakla beraber dut pekmezi de isteğe bağlı olarak kullanılabilir.

Şırnak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı özellikle kış aylarında, ara öğünlerde ve kahvaltılı sofralarında tüketilir ve ikram edilir.

Şırnak ilinde uzun yıllardır üretilen, üretimde kullanılan menengiç / çitlenbiklerin seçimi ve öğütülmesi / ezilerek hazırlanması ve pekmez ile homojen bir şekilde karıştırılması aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının; üretildiği Şırnak ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının tüm üretim aşamaları, Şırnak ilinde gerçekleştirilir.

Üretim Metodu:

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı İçin Bileşenler Listesi:

- Öğütülmüş / ezilmiş menengiç / çitlenbik meyvesi,
- Üzüm pekmezi ve / veya dut pekmezi.

Menengiç/çitlenbik meyvesi ile pekmez tüketilecek/piyasaya arz edilecek miktarda 1:1 oranında eşit olacak şekilde karıştırılır.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükte gıda ile temasa uygun bir kabın içerisine eşit miktarlarda temizlenmiş / ayıklanmış, öğütülmüş/ezilmiş menengiç / çitlenbik ile pekmez konur. Bu karışım gıda ile temasa uygun alet / ekipman ile homojen olacak bir şekilde iyice karıştırılır ve kıvamlı bir yapı elde edilir. Böylelikle Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı hazırlanmış olur.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının; hazırlanmasından piyasaya arzına kadar ki tüm aşamalarında asgari teknik ve gıda hijyeni gerekliliklerine riayet edilir.

Ürünün Muhafaza Koşulları, Taşınması ve Piyasaya Arzı: Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının; muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi aşamaları; kokulardan ari, temiz ve serin ortamlarda gerçekleştirilir.

Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir. Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının genellikle tüketici talebi doğrultusunda tabaklara ya da ambalajlara konularak servisi yapılır ve piyasaya arz edilir.

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

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

Denetleme:

Denetimler; Şırnak Belediyesi koordinatörlüğünde; Şırnak Belediyesi ile Şırnak 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 Şırnak Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısının üretim metodunun uygunluğu,
- Şırnak Hanuhin / Şırnak Hanuhin Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Mersin Cezeryesi

44 tescil sayılı Mersin Cezeryesi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Cezerye / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler” ifadesi eklenmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Mersin Cezeryesi ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, üretici firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi veya tescilli markası, parti no ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mersin Cezeryesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Üretim Alanı: Türkiye Cumhuriyeti sınırları içi”

ifadesi,

“Mersin ili”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“**Mersin Cezeryesinin Ayırt Edici Özelliği:** Ana maddesi olan sarı havuç 120°C de 30 dk su ile haşlandıktan sonra kıyma makinesine aktarılır. Kıyılan havuçlar, şeker, glikoz ve sitrik asit ilavesiyle cezerye marmelatına dönüştürülür. Cezerye marmelatına 90°C de 45 dk ısısal işlem uygulanır. Bu aşamada çeşidine göre, ceviziçi, fındikiçi veya antepfistikiçi ilavesi yapılır. Dinlendirme bölümüne aktarılan cezerye, cinsine göre şekillendirilir.

Mersin Cezeryesi: İçerdiği madde ve şekline göre Antep Fıstıklı, Cevizli, Fındıklı, Antep Fıstıklı Top, Cevizli Top, Fındıklı Top Cezerye çeşitleri vardır.

1.Antep Fıstıklı Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+-2), Şeker: 28 (+-2), Su: 11 (+-2), Glikoz Şurubu: 3.50 (+-1), Tarçın Aroması: 0.25 (+-0.05), Bal: 1 (+-0.5), Nişasta: 0.80 (+-0.20), Karanfil:

0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %12 (%+2) oranında Antep Fıstığı ve %5(%+1) oranında Hindistan Cevizi içerir.

2.Cevizli Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+2), Şeker: 28 (+2), Su: 11 (+2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+1), Tarçın Aroması: 0.25 (+0.05), Bal: 1 (+0.5), Nişasta: 0.80 (+0.20), Karanfil. 0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %12 (%+2) oranında Ceviz ve %5 (%+1) oranında Hindistan Cevizi içerir.

3.Fındıklı Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+2), Şeker: 28 (+2), Su: 11 (+2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+1), Tarçın Aroması: 0.25 (+0.05), Bal: 1 (+0.5), Nişasta: 0.80 (+0.20), Karanfil. 0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %12 (%+2) oranında Fındık ve %5 (%+1) oranında Hindistan Cevizi içerir.

4.Antep Fıstıklı Top Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+2), Şeker: 28 (+2), Su: 11 (+2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+1), Tarçın Aroması: 0.25 (+0.05), Bal: 1 (+0.5), Nişasta: 0.80 (+0.20), Karanfil. 0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %17 (%+2) oranında Antep Fıstığı içerir.

5.Cevizli Top Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+2), Şeker: 28 (+2), Su: 11 (+2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+1), Tarçın Aroması: 0.25 (+0.05), Bal: 1 (+0.5), Nişasta: 0.80 (+0.20), Karanfil. 0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %17 (%+2) oranında Ceviz içi içerir.

6.Fındıklı Top Cezerye: Kullanılan malzeme ve toleransı (%) olarak Havuç: 57 (+2), Şeker: 28 (+2), Su: 11 (+2), Glikoz Şurubu: 3.5 (+1), Tarçın Aroması: 0.25 (+0.05), Bal: 1 (+0.5), Nişasta: 0.80 (+0.20), Karanfil. 0.20 (+0.05), Sitrik Asit (E330): 0.08 (+0.02) Kütlece %17 (%+2) oranında Fındık içi içerir.”

ifadesi,

“Mersin Cezeryesi, ana bileşeni havuç olan ve baharatlar ile birlikte hazırlanan cezerye hamurunun içine veya dışına kullanılan kuruyemiş göre antep fıstıklı, fındıklı, ve cevizli yaprak şeklinde olabildiği gibi cevizli top, antep fıstıklı top, fındıklı top olarak çeşitlendirilen bir tatlı türüdür.

Mersin Cezeryesinin yaprak ve top şeklindeki fiziksel özellikleri Tablo 1 ve Tablo 2’de belirtilmiştir.

Tablo 1.Yaprak Mersin Cezeryesinin fiziksel özellikleri

Çeşit	En (mm)		Boy (mm)		Kalınlık (mm)		Ağırlık (g)	
	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla
Yaprak Fındık	44,80	56,10	42,90	56,00	4,90	7,60	13,31	23,39
Yaprak Fıstık	40,10	59,70	40,10	55,80	3,70	9,60	17,33	28,41
Yaprak Ceviz	39,10	58,70	38,30	46,20	4,70	8,80	17,44	22,80

Tablo 2. Top Mersin Cezeryesinin fiziksel özellikleri

Çeşit	Çap (mm)		Ağırlık (g)	
	En az	En fazla	En az	En fazla
Top Fındık	34,80	47,40	30,30	62,76
Top Fıstık	30,20	46,40	24,40	46,18
Top Ceviz	35,60	48,70	20,16	50,29

Mersin Cezeryesinin görünümü parlak ve canlı bir renge sahiptir. Su, kristal pancar şekeri ve havucun birleşimiyle ortaya çıkan doğal turuncu tonlarıyla karakterizedir. Üzerine serpilen hindistan cevizi, cezeryeye beyaz bir kontrast ekleyerek estetik açıdan hoş bir sunum sağlar. Doku açısından, cezerye yoğun, yapışkan ve hafif esnek bir yapıya sahiptir, bu da dişe hafif bir direnç sunar ancak çiğnendikçe ağızda erir. Aroma olarak, havucun doğal tatlılığı, kristal pancar şekeri ve kullanılan kuruyemişlerin (ceviz, fındık, fıstık gibi) zengin kokularıyla birleşir. Tat profili ise havucun hafif toprak tonları, şekerin tatlılığı ve eklenen kuruyemişlerin lezzeti öne çıkar. Son olarak, hindistan cevizi kaplaması cezeryeye hafif bir tropikal tat ve aroma katarken, tatlının genel karakterine hafif bir serinlik sağlar.

Tablo 3. Mersin Cezeryesinin Bazı Kimyasal Özellikleri

Çeşit	Kuru madde (%)		pH		Beta karoten (mg/kg)		Toplam antioksidant aktivite (mg/g troloks eşdeğeri)	
	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla	En az	En fazla
Top Fındık	83,21	86,78	4,78	4,98	5,45	10,96	103,89	156,40
Top Fıstık	82,11	87,59	4,86	5,06	1,44	5,52	14,86	20,32
Top Ceviz	81,12	88,97	5,78	5,98	1,60	2,37	108,82	180,90
Yaprak Fındık	85,86	86,56	4,76	4,96	2,41	4,37	85,60	90,40
Yaprak Fıstık	85,96	88,25	5,18	5,38	4,15	5,31	55,60	60,80
Yaprak Ceviz	86,19	89,91	4,98	5,18	5,34	8,26	61,46	64,46
Cezerye Hamuru	86,02	86,83	4,70	4,90	4,18	10,04	96,5	98,96

”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Mersin Cezeryesi üretiminde 150 kg havuç kaynatma aşamasında 20 litre su ilave edilir. Bu işlem sonucunda, havuç-su karışımından yaklaşık 85 kg havuç püresi elde edilir. Söz konusu havuç püresine 15 kg şeker eklenir ve yaklaşık 100 kg Mersin Cezeryesi hamuru elde edilir.

Mersin Cezeryesi üretimi için hazırlanan her 100 kg cezerye hamuru için 100 gram tarçın, 1 gram zencefil, 1 gram zerdeçal, 1 gram karanfil, 1 gram yenibahar, 2 gram havlıcan, 3 gram toz kekik, 1 gram keçiboynuzu ve 1 gram hint cevizinden oluşan baharat karışımı eklenir ve 5 dakika kaynatılır.

Cezerye hamuru hazırlandıktan sonra hangi tür cezerye yapılacaksa ona göre kuruyemiş eklenir. Geleneksel ve endüstriyel uygulamalarda kuru yemiş oranları, toplam karışıma göre genellikle %10–25 arasında değişir. Cezerye yapımında kullanılan kuruyemiş oranına göre düşük, orta ve zengin oran olarak 3 farklı sınıflandırma yapılır.

Tablo 4. 100 kg Mersin Cezeryesi için kullanılan kuruyemiş oranları

Kuruyemiş	Düşük Oran (%10)	Orta Oran (%15)	Zengin Oran (%20–25)
Ceviz	10 kg	15 kg	20–25 kg
Fındık	10 kg	15 kg	20–25 kg
Antep fıstığı	10 kg	15 kg	20–25 kg

Hangi tür cezerye yapılırsa yapılsın cezerye hamuru kalıplara alındıktan sonra her bir kalıp cezerye Hindistan cevizi ile kaplanır. Genel olarak bir kalıp cezeryeyi kaplamak için 200-250 g Hindistan cevizi kullanılır.

Mersin Cezeryesinde kullanılan fıstık Türkiye’de 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığıdır. Mersin Cezeryesinde kullanılan fındık Türkiye’de 31 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Giresun Tombul Fındığıdır. Kullanılan cevizler ise tercihen coğrafi sınırda yetişen cevizlerdir.

Çok eski zamanlardan bu yana cezerye üretiminde sadece Mersin’den elde edilen havuçlar kullanılırken, artan talep nedeniyle Mersin’de yetişen havuç üretimi yeterli olmamaktadır. Bu nedenle Mersin Cezeryesi üretiminde artan üretim hacmini karşılamak amacıyla başta Ankara ili Beypazarı ilçesi, Konya ili gibi farklı bölgelerden temin edilen havuçlar da kullanılır. Kullanılan havuçların homojen renk dağılımına sahip olması cezerye kıvamına uygun olması ve işleme sırasında dağılmayacak sertlikte olması gereklidir.

Cezerye üretiminde kullanılan havuçların tatlının kalitesi ve lezzeti açısından belirli özelliklere sahip olması gerekir. Havuçlar öncelikle yüksek şeker oranı yani briks derecesi %10'un üzerinde olmalıdır. Bu özellik, cezeryeye kendine özgü aromasını kazandırırken, aynı zamanda ilave şeker kullanımını da azaltır. Mersin Cezeryesi üretiminde renk olarak canlı, koyu turuncu havuçlar tercih edilir. Havuçların taze ve sert olması da önemlidir, çünkü taze havuçlar hem kolay rendelenir hem de pişirme sırasında istenilen kıvama daha hızlı gelir. Yüksek lifli havuçlar cezeryenin dokusunu sertleştirerek tatlının pürüzsüz kıvamını bozabilir, bu nedenle düşük lif oranına sahip havuçlar tercih edilir. Orta boyutlu havuçlar genellikle ideal su ve şeker dengesini sağlayarak cezerye yapımında en iyi sonucu verir.

Mersin Cezeryesi üretimi özellikle havuçların hasat edildiği ilkbahar sonu sonbahar arasında yapılır fakat havuçlar soğuk hava deposunda saklandıysa yıl boyunca yapılabilir.

Üretim sırasında ısı iletiminin hızlı ve homojen olması ve cezerye hamurunu homojen bir kıvam alması ve ürünün yanmasına engel olması nedeniyle bakır kazan kullanılır. Aynı zamanda bakır kazan kullanımı cezerye üretiminde geleneksel pişirme yöntemine sadık kalınmasını da sağlar.

Havuçların Hazırlanması, Kaynatma ve Pişirme:

20 kg su ile 150 kg havuç gıda ile temasa uygun derin bir bakır kazan içerisine 2 saat kaynatılır ve daha sonra kaynayan havuçlar soğumaya bırakılır. Kaynama sırasında yumuşayan havuçlar endüstriyel kıyma makinasında püre haline getirilir. Kıyma makinasına gönderilen havuçlar pres tokmağı yardımı ile kıyma makinasının içine itilir. Yapılan püre işlemi sonucunda kalan havuç 80 kg-85 kg arasındadır. Daha sonra püre halindeki havuç gıda ile temasa uygun şeker çuvalı veya bez çuvalların içerisinde doldurulur. Çuvalların içerisine konulan havuç püresi 5 saat suyun süzülmesi için bekletilir.

Seker Şurubunun Kaynatılması:

Bakır kazan içerisindeki 20 litre su, kristal toz pancar şekeri, limon tuzu ile karıştırılıp yüksek ateşte 20 dakika kaynatılır ve beyaz köpüklü kıvam alana kadar pişirilir.

Havuç ve Şeker Şurubunun Karıştırılması:

Şeker şurubuna kaynayan havuç püresi eklenir ve homojen bir karışım olması için belirli aralıklarda karıştırılır. Bu karışımın tam suyu çekilmeden 5-8 dakika bakır kazanın ağzı açık şekilde pişirilir. Daha sonra bakır kazanın ağzı kapatılır ve 2 saat karışım kaynatılır. Kapağın üst kısmında kazanın içerisindeki ürünü görebilmek ve malzemelerin buhar ile pişirilmesini sağlamak adına açık olan bir bölümü bulunur. Daha sonra 1,5 saatte kapağı açık olarak malzemeler kaynatılır. Böylece karışım hamur kıvamına gelir.

Baharat ve Kuruyemiş Karışımının Eklenmesi:

Hamurun pişmesinin tamamlanmadan önce baharat karışımı eklenir ve 5 dakika kaynatılır. Böylece cezerye yapımı uygun hamur hazırlanmış olur. Daha sonra cezeryede kullanılacak kuruyemişe göre fındık ve fıstık tüm hali ile ceviz ise ikiye bölünmüş hali ile bakır kazanın içerisine eklenilir ve karıştırılır. Ancak top şekilde cezerye yapılacak ise cezerye hamurunun içine sadece baharat karışımı eklenir.

Kalıplama İşlemi:

Mersin Cezeryesi, içerisinde yer alan kuruyemiş çeşitlerine göre cevizli, Antep fıstıklı veya fındıklı olarak ayrı ayrı elde edilen hamuru şekillendirilmek üzere bakır kazan içerisindeki cezerye hamuru 50 x 90 cm ve 4 cm derinliği olan yine 22-23 kg'lık kalıplara alınır. Kalıpların altında 60 x 100 cm'lik gıda ile temasa uygun naylon (polipropilen veya polietilen bazlı) serilmiş olması gerekir. Kalıpların içerisine dökülen cezerye hamuru kalıbın tamamını dolduracak şekilde yayılır ve düz bir şekil alması için gıda ile temasa uygun merdane ile düzlenir ve preslenir. Daha sonra kalıpların kenarına taşan kısımlar alınır ve kalıbın düzgün bir şekle gelmesi sağlanır. Kalıbın dışında kalan gıdaya uygun naylon ile kalıpların içerisinde yer alan cezerye hamurunun üzeri kapatılır. Bu işlemle hem cezerye hamurunun neminin korunması hem de muhafaza edilmesi sağlanır. Daha sonra kalıplar 18-20 °C'lik odalarda 24 saat dinlendirilir.

İçerisinde sadece baharatların olduğu cezerye hamurundan elde edilecek olan top cezeryeler için ise cezerye hamuru daha homojen yapıya sahip olması ve rahat şekillendirilmesi amacıyla 20-30 dakika ılıması için bekletilir.

Daha sonra avuç içinde cezerye hamuru yuvarlatılır ve top haline getirilir. Şekil verme işlemi tamamen el ile gerçekleştirilir. Top haline gelen hamurun üstüne yine el ile Giresun Tombul Fındığı, Antep Fıstığı veya ceviz yerleştirilir. Böylece Mersin Cezeryesi kullanılan kuruyemişe göre Antep fıstıklı top cezerye, fındıklı top cezerye, cevizli top cezerye olarak satışa sunulabilecek duruma getirilerek imalat aşaması tamamlanmış olur.

Hindistan Cevizi ile Kaplama:

İçerisinde yer alan kuruyemiş çeşitlerine göre üretilen Mersin Cezeryesi kalıplarda dinlendirildikten sonra hindistan cevizi dökülmüş mermer tezgâhın üzerine alınır ve daha sonra cezeryenin üstüne de hindistan cevizi serpilir. Bir kalıpta kullanılan hindistan cevizi toplam 250 gr olup yarısı cezeryenin altına, kalan yarısı üstüne serpilir.

Dilimleme:

Hindistan cevizi ile kaplanmış cezerye kalıpları kesme makinesinde dilimlenmek suretiyle kesilir ve satışa sunulabilecek duruma getirilerek imalat aşaması tamamlanmış olur. Dilimler genellikle dikdörtgen ya da kare şeklinde olur.

Ambalajlama ve Depolama:

Mersin Cezeryesinin ambalajlama süreci, ürünün kalitesini korumak ve tüketiciye güvenli bir şekilde ulaştırmak amacıyla titizlikle gerçekleştirilir. İlk adım olarak, cezerye dilimleri, hijyenik koşullarda hazırlanan özel ambalaj alanlarında bir araya getirilir. Ürünler, soğutma veya kuru depolama alanlarında belirli bir süre dinlendirilir, böylece nemin etkisi minimize edilir. Ambalajlama işlemi sırasında, cezeryelerin taze kalmasını sağlamak için genellikle koruyucu, nem ve ışık geçirmeyen ambalaj malzemeleri kullanılır.

Cezerye dilimleri, genellikle hava almayacak şekilde vakumlu poşetler veya gıda sınıfı kutular içine yerleştirilir. Böylece, ürünlerin raf ömrü uzatılırken, dış etkenlerden korunması sağlanır. Ambalajlı cezeryeler, dikkatli bir şekilde paletler üzerine yerleştirilerek, sevkiyat öncesinde depoya alınır. Depolarda 18-22 °C sıcaklık ve %50-60 bağıl nem seviyeleri korunarak, ürünlerin kalitesi ve tazeliği garanti altına alınır.

Muhafaza:

Cezerye serin ve kuru ortamda muhafaza edilmelidir. Ambalajı açılmadığı müddetçe kapalı pakette nemden, havadan ve ışıktan korunmuş olarak 6 ay muhafaza edilebilir.”

başlığı eklenmiştir.

• **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler**

“Mersin Cezeryesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Mersin Cezeryesi yörenin kültürel ve gastronomik mirasının önemli bir parçasıdır. Aynı zamanda cezerye hamurunun ve baharat karışımının hazırlanması ile ürüne şekil verilmesi aşamaları ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mersin Cezeryesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.”

başlığı eklenmiştir.

• **Denetleme:**

“**Denetim:** Mersin Cezeryesi, coğrafi işaretini, 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname’nin 20. Maddesi gereğince; başkalarının aynı ürünü üretimlerinin belirlenen teknik özelliklere uygunluğunun kontroller, Mersin Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda gerçekleştirilir. Mersin Cezeryesi coğrafi işaretini kullanacaklarını Mersin Ticaret ve Sanayi Odası’na bildirmeleri gerekmektedir. Yılda iki kez üretim yapan firmalardan MTSO tarafından alınan örnekler, Tarım İl Müdürlüğü’nün konu ile ilgili yetkilisinin gözetiminde Tarım Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda, üniversite laboratuvarlarında ya da akredite olmuş özel veya kamu laboratuvarlarında test yapılır.

Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Koordinasyonunda oluşturulacak Komisyon; Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Eksperti iki kişi, Mersin Ticaret ve Sanayi Odası tarafından seçilecek üretici iki bilirkişi, Tarım İl Müdürlüğünden konunun uzmanı iki kişiden en az üç kişinin katılımı ile oluşur.”

ifadesi,

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

1. Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
2. Üretim metoduna uygunluk.
3. Mersin Cezeryesi 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımları

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

1. Gaziantep Sarımsak Aşı

591 tescil sayılı Gaziantep Sarımsak Aşı ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Tescil ettiren:**

“Gaziantep Kulübü Derneği”

“Gaziantep’i Geliştirme Vakfı” şeklinde değiştirilmiştir.

- Tescil ettirenin adresi:**

“İncilipınar Mah. Ali Fuat Cebesoy Blv. Doktorlar Sitesi C Blok No:302 Şehitkamil/GAZİANTEP” adresi,

“Değirmiş Mah. Şehit Mehmet Öter Cad. No:6 Şehitkamil/GAZİANTEP” şeklinde değiştirilmiştir.

2. Gaziantep Sarımsak Kebabı

592 tescil sayılı Gaziantep Sarımsak Kebabı ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- **Tescil ettiren:**

“Gaziantep Kulübü Derneği”

“Gaziantep’i Geliştirme Vakfı” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Tescil ettirenin adresi:**

“İncilipınar Mah. Ali Fuat Cebesoy Blv. Doktorlar Sitesi C Blok No:302 Şehitkamil/GAZİANTEP” adresi,

“Değirmiş Mah. Şehit Mehmet Öter Cad. No:6 Şehitkamil/GAZİANTEP” şeklinde değiştirilmiştir.

7. Bölüm Düzeltilmelerin Yayımı

1. Osmancık Malak Tatlısı

200 sayılı ve 02.07.2025 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1749 tescil numaralı ve Osmancık Malak Tatlısı ibareli coğrafi işaret için yapılan düzeltilmeler aşağıda yer almaktadır.

- Başvuru No:**

“C2024/000115”

ifadesi,

“C2024/000225”

şeklinde düzeltilmiştir.