



COĞRAFI İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **171**

Yayın Tarihi

15.04.2024

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



TURKPATENT



turkpatentt



TURKPATENT



turkpatent



TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 171. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	17
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Yayımı	25

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 171. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000428	Konya Karışık Börek	7
2.	C2023/000088	Alaca Hingali	9
3.	C2023/000101	Kurşunlu Keşkeği	11
4.	C2023/000119	Ula Sarımsağı	13
5.	C2023/000291	Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası	15

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.	1564	Demirci Kirazı	17
2.	1565	Ağrı Tulum Peyniri	21

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	59	Pervari Balı	25

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Konya Karışık Börek

Başvuru No	: C2022/000428
Başvuru Tarihi	: 30.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Karışık Börek
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan Ataseven (Söz Patent Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Karışık Börek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Konya Karışık Börek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Karışık Börek, beyaz ve esmer ekmeklik un, tuz, su ve yaş maya ile hazırlanmış hamurun elle açılıp üzerine iç harç olarak kavrulmuş dana kaburga etinden elde edilmiş kıyma ve Konya'da üretilen tulum peyniri eklenerek hazırlanan bir börek çeşididir. Hamur inceliği 15-17 cm genişlik ve 80-85 cm uzunlukta olacak şekilde ayarlanır.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Konya Karışık Börek, coğrafi sınırdaki Mevlana Böreği veya Konya Böreği olarak da bilinmektedir. Konya ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Konya Karışık Börek üretiminde hamurunun açılması ve iç harcının hazırlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Karışık Börek üretiminde Konya'da üretilen tulum peyniri kullanılır. 1 kişilik Konya Karışık Börek üretmek için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için bileşenler:

- 140-150 g beyaz ekmeklik un
- 40-50 g esmer ekmeklik un
- 3-5 g tuz
- 1-1,5 g yaş maya
- 180-200 ml su

İç harç için bileşenler:

- 100-110 g kavurulmuş kıyma (Dana kaburga etinden yağ oranı %30-40)
- 90-100 g tulum peyniri (Konya'da üretilen)
- 3-5 g tuz

Hazırlanışı:

Beyaz ve esmer un bir kaba alınıp üzerine tuz, yaş maya ve su ilave edilerek 5-10 dk. yoğrulur. Yoğrulan hamur 1 saat kadar dinlendirilerek 15-17 cm genişlikte ve 80-85 cm uzunlukta olacak şekilde açılır. Açılan hamur üzerine kavurulmuş kıyma ve üzerine Konya'da üretilen tulum peyniri elle bastırılarak ilave edilir. Hamur kenarları malzemelerin üzeri kapanmayacak şekilde ortalama 1 cm kalınlığında kıvrılır. Hazırlanan ürün taş fırında ateşe

yakın bir şekilde 2 dk. pişirilir. Ardından 10 dk. ateşten uzak bir yere alınarak yavaş yavaş pişmesi sağlanır. Konya Karışık Böreğin servisi 5 ya da 6 eşit parçaya ayrılıp közlenmiş yeşilbiber ile sıcak olarak yapılır.

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

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Konya Karışık Börek, Konya ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki üretilen Konya tulum peyniri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Karışık Böreğin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi ve Aşçılar Turizmciler Derneği ile Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden konuda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Karışık Börek 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.

2. Alaca Hingali

Başvuru No	: C2023/000088
Başvuru Tarihi	: 28.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Hingali
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Alaca Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Denizhan Mah. Zübeyde Hanım Cad. No: 2 Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Hingali ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaca Hingali ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Hingali, iç harcı yağsız dana etinden elde edilen kıyma ve soğandan oluşan, 4 cm kareler halinde kesilip 8 kulaklı bohça şeklinde kapatılan hamurların suda haşlanması ile yapılan bir mantıdır. Mantının üzerine inek sütünden yapılan tereyağı yakılarak servis edilir. Alaca Hingali hazırlanan sarımsak suyuna ya da yoğurda batırılarak yenir.

Alaca Hingalinin ayırt edici özellikleri iç harcı, bükülme şekli ve servis şeklidir. Alaca Hingalinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Alaca Hingali üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için:

1 kg çok amaçlı buğday unu
1 yumurta
30 g tuz
1 l su

İç malzeme için:

250 g yağsız dana kıyma
1 tane orta boy soğan
5 g karabiber
10 g pul biber
10 g tuz
Bir diş sarımsak

Sos için:

5 diş sarımsak
5 g tuz
200 g tereyağı
250 g yoğurt

Alaca Hingalinin hazırlanması:

Yumurta, un, tuz ve 1 l su karıştırılarak katı bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur bezelere bölünür ve 30 dk. dinlenmeye bırakılır. Yarım saat dinlenen hamur ince bir şekilde büyükçe açılır. Sonra bir bıçak yardımıyla büyük karelere ayrılır.

İç harcı için, küçük küçük doğranan kuru soğan kıymanın içine eklenir. Pul biber, karabiber, sarımsak ve tuz da eklenerek iyice yoğurulur. Kesilen hamurların içine hazırlanan iç harçtan koyulur. Hamurun bir köşesinden bir ortasından birleştirilerek büzülür. Büzme şekli 8 kulaklı olacak şekilde olur.

Bu aşamadaki en önemli ustalık Hingalin delikleri kapanmayacak, içine su girecek şekilde birleştirilmesidir.

Bükülen hamurlar içinde tuzlu kaynayan su olan tencereye atılır. Tencerenin altının harlı yanması gerekir. Hamurlar suyun içinde 4-5 dk. pişirilir. Hamurun büzülen tarafı alta dönmeye başladıysa pişmiş demektir. Kevgir yardımıyla hamurlar suyun içinden alınır.

Alaca Hingalinin sosu için, dövülen sarımsağın üzerine hingalin pişirildiği sudan eklenir. Servis edilen hingal tabağının ortasına koyulan bir kâsenin içinde bu sos servis edilir. Alaca Hingalinin üzerine eritilen tereyağı gezdirilir ve servis edilir.

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

Alaca Hingalinin geçmişi eskiye dayanır. Alaca ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaca Hingalinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Alaca Belediyesi koordinatörlüğünde; Alaca Belediyesi, Alaca Kaymakamlığı, Alaca Ticaret ve Sanayi Odası, Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımı ile 4 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, hamurun hazırlanması, şekli ve sunumu başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Alaca Hingalinin coğrafi işareti ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

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

3. Kurşunlu Keşkeği

Başvuru No	: C2023/000101
Başvuru Tarihi	: 10.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kurşunlu Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kurşunlu Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Cömertler Mah. Hasan Ceylan Cad. No: 21 Kurşunlu ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Kurşunlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kurşunlu Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kurşunlu Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kurşunlu Keşkeği; kemikli kuzu, düve ya da dana eti ve dövülmüş buğday kullanılarak Çankırı ili Kurşunlu ilçesinde üretilen bir yemektir. Yapımında 1377 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Kaya Tuzu kullanılır.

Kurşunlu Keşkeği mevlit, düğün, sünnet ve bayram gibi özel günlerde pişirilen ve konuklara ikram edilen yöresel yemektir. Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi bulunur. Kurşunlu ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

16 kişilik Kurşunlu Keşkeği İçin Bileşenler:

5 kg dövülmüş, kabuğu çıkmış buğday (dene)
3 kg kemikli kuzu, düve ya da dana eti
100 g Çankırı Kaya Tuzu
1 kg tereyağı
3 l su

Kurşunlu Keşkeğinin istenen lezzet ve kıvama ulaşabilmesi için tezek ve odun ateşinde pişirilmesi gerekir. Ateş, yöresel tabir ile “sine sine” (yavaş yavaş) yanmalıdır. Kullanılacak odunlar yörede yakacak olarak kullanılan söğüt odunu olmalıdır. Bu odunlar ve tezek yavaş yavaş yanar ve sıcaklık değeri düşük köz bırakır. Keşkeğin dibinin tutmasının önüne bu şekilde geçilir.

Kurşunlu Keşkeğinin İlk Hazırlık Aşaması:

Üretimde Kurşunlu ilçesinde üretilmiş doğal buğdaylardan elde edilen dene, yine Kurşunlu ilçesinde 1100 m rakım üzerinde bozkırda otlatılmış hayvanlardan elde edilen kemikli et ve Kurşunlu ilçesi meralarında otlatılmış ineklerin sütlerinden elde edilmiş olan tereyağı kullanılır.

Dene (kabuğu soyulmuş buğday) bir gece suda bekletildikten sonra ocağa alınır ve kaynatmaya başlanır. Kısık ateşte uzun süre kaynatılır ve suyunu çektikçe su eklenir. Yaklaşık 3 saat kaynatılan dene iyice yumuşar ve parçalanabilir kıvama gelir. 50 g Çankırı Kaya Tuzu eklenir ve bir iki karıştırmadan sonra ateşten indirilerek süzülür.

Kullanılacak etler, tercihen ön kol olabileceği gibi hayvanın kellesi, sakatatları ve kaburga kısmı hariç diğer kemikli etleri olabilir. Kemikli et kazanlarda deneden önce başlanmak şartı ile kısık ateşte 5 saat kaynatılır. Dene kaynadığında ete ait işlemlerin tamamlanmış olması gerekir. Etin kaynaması esnasında, daha sonra dövme esnasında et/kemik suyu kullanılacağından, su eksildiğinde kaynar su eklenmeli, pişme gerçekleştiğinde etler kemikten ayrılır hale gelmiş olmalı ve yeterli miktarda haşlama suyu (et/kemik suyu) bulunmalıdır. Bu pişme esnasında hiçbir surette yağ, sebze vb. hiçbir ekleme yapılmaz. Etin yalnızca su eklenmek sureti ile kendi yağı ve kemik iliği ile lezzetini kavuşması sağlanır.

Etler kemiklerinden kendiliğinden ayrılır kıvama geldiğinde; 50 g Çankırı Kaya Tuzu eklenir ve ateşten indirilir ve tamamen soğumadan “et ditme” denilen işleme tabi tutularak etin miktarına göre yeteri kadar kişi tarafından ince ince parçalanır. Yöresel olarak ditme denilen bu işleme “et didikleme” de denir.

Et ditme yöntemi Kurşunlu Keşkeğinde gerçekleştirilen özel bir işlemdir. Bu işlem bittiğinde dene hazır olmalıdır.

Yukarıda yazılan hazırlık aşamaları geçildikten sonra yapım aşamasına geçilir.

Yapım aşamasında ilk adım olarak denenin suyu süzülür. Dövme işlemi olarak tabir edilen işlem et/kemik suyu ile yapılır. Suyu süzülen denenin içine et suyu eklenerek yöresel adı “fişek” olan tahtadan yapılmış aletlerle karıştırılmaya başlanır. Karıştırma esnasında soğuma olmamalı ve kazanın dibi tutmamalıdır. Keşkekte en büyük ustalık gerektiren işlerden bir tanesi budur. Bu sebeple kazan, tezek ve söğüt közünden oluşan ocağın üzerine soğuduğunda konur ve dibinin tutması ihtimalinde de indirilir. Bu aşamalarda sürekli olarak karıştırma işlemi devam eder. Denenin içine et/kemik suyu ekleme işlemi ve karıştırma işlemi devam ederken yeterli kıvama ulaşıldığında didilmiş olan etler eklenmeye ve dene ile eklenen etler et/kemik suyu ile dövülmeye başlanır. Bu esnada da soğuması durumunda ateşe koyma, dibinin tutması ihtimaline karşı da ateşten indirme işlemine devam edilir. Dene, suyu çok çeken bir malzeme olması hasebiyle ara ara et/kemik suyu eklenmeye devam edilir. Bu şekilde dene ve et birbirine geçmekte, her geçen dakika et/kemik suyunun da katkısı ile bir bütün haline gelmektedir. Dövme işlemi ustanın ara ara keşkeğin tadına ve kıvamına bakarak süreci yönetmesi ile devam eder. Kurşunlu Keşkeğinde en önemli şeylerden bir tanesi de kıvamdır. Kurşunlu Keşkeği, içinde et ve denelerin gözle ayrımının yapılamayacağı yapışkan kıvama gelene kadar dövülür. Bu işlem, yapılan keşkeğin miktarına göre yaklaşık 5 saat sürer.

Yapılan keşkeğin miktarına göre sunum şekli ve tereyağının eklenmesi iki şekilde yapılır.

Keşkek miktarının ve davetlinin daha az olduğu zamanlarda servis (en çok 20 kişiye 1,5 kg tereyağı):

Bu durumda keşkek sıcak bir şekilde tabağa alınır. Her bir kişi için 75 gram tereyağı tavada köpürecek ve hafif yanacak şekilde kızdırılır. Kızgın tereyağı tabakta servis edilmiş olan Kurşunlu Keşkeğinin üzerine dökülür ve pirinç pilavı ile tüketilir.

Keşkek miktarının ve davetlinin çok olduğu (düğün) servislerde; (300-1000 kişi) (her 100 kişi için 7,5 kg tereyağı):

Keşkeğin kıvama gelmesine yakın zamanda tereyağı bakır bir kapta köpürecek ve hafif yanacak şekilde kızdırılır. Kazan içinde bulunan keşkeğe dökülür ve karıştırma işlemine bir süre daha devam edilir. Tereyağı yeterince karıştığında servisi sıcak olarak yapılır.

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

Kurşunlu Keşkeğinin coğrafi sınırda köklü bir geçmişi vardır. Kurşunlu ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kurşunlu Keşkeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kurşunlu Belediyesi koordinatörlüğünde, Kurşunlu Belediyesi, Kurşunlu Esnaf Odası ve Kurşunlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kurşunlu Keşkeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu

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

4. Ula Sarımsağı

Başvuru No	: C2023/000119
Başvuru Tarihi	: 24.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Ula Sarımsağı
Ürün / Ürün Grubu	: Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yarbay Alim Yılmaz Cad.No:3 Menteşe MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Ula ilçesi Kızılağaç, Demirtaş, Ayazkırı, Köprübaşı, Alparslan Mahalleleri
Kullanım Biçimi	: Ula Sarımsağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ula Sarımsağı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ula Sarımsağının (*Allium sativum*) dış kabuğu (kelle kabuğu) ve tane kabukları pütürsüz ve düzdür. Sarımsaklar elips yapıdadır ve alt taraflarının aşağı kısmında kökleri varken yukarı kısmında ise dişlerini tutan bir tabla bulunur. Tanelerin (dişlerin) en dikkat çeken özelliği, alt kısımlarından üst kısımlarına göre yayılan mor-eflatun renktir. Ula Sarımsağının dış kabuğu beyaz renkli, iç kısmındaki diş kabukları mor-eflatun renklidir.

Ula Sarımsağı bölgede uzun yıllardır üretilen önemli bir üründür. Tarihi 17. Yüzyıla kadar dayanır. Evliya Çelebi'nin Ula'dan sarımsak olarak götürdüğü de bilinir. Yetiştiriciliğin bu kadar yaygın olması bölgede Ulalıların "sarımsakçı" lakabıyla anılmasına neden olmuştur.

Tablo 1: Ula Sarımsağının Bazı Fiziksel Özellikleri

	En az	En çok
Ortalama yükseklik (mm)	31,21	38,70
Ortalama genişlik (mm)	38,91	51,49
Ortalama derinlik (mm)	31	45,2
Ortalama diş sayısı (tane)	11	14
Ağırlık (g)	15,02	33,40
Nem (%)	67,225	67,864

Ula Sarımsağının toplam yağ içeriğinin %74,46'sı doymamış yağ asidi, %23,24'ü doymuş yağ asidi ve %2,3'ü koku bileşenidir. Ürünün yağı renksiz ve kokuludur. Ula Sarımsağının %6,1'i proteindir.

Tablo 2: Ula Sarımsağındaki Karbonhidrat Miktarı

Karbonhidrat Miktarı (%)	En az	En çok
Toplam karbonhidrat	6,343	6,955
Fruktoz	0,737	0,808
Mannoz	0,218	0,238
Glukoz	0,866	0,950

Galaktoz	4,522	4,958
----------	-------	-------

Ula Sarımsağının 100 gramında yaklaşık 6,6 g karbonhidrat bulunur. Toplam karbonhidratın büyük kısmı galaktozdur. Ula Sarımsağında bulunan Mannoz oranı da diğer sarımsaklardan ayıran bir diğer kimyasal bileşim özelliğidir. Ula Sarımsağının mannoz içeriği ve toplam karbonhidrat oranı açısından diğer sarımsaklardan farklıdır.

Türkiye’de üretilen sarımsaklarda karbonhidrat olarak sakkaroz, glukoz ve fruktoz bulunur ve fruktoz ana bileşen iken Ula Sarımsağında, fruktoz, mannoz, glukoz ve galaktoz bulunur ve galaktoz ana bileşendir. Galaktoz miktarının fazla olmasının sebebi, bitkinin yetiştiği dönemde güneş ışığının yoğunluğunun yüksek olmasıdır.

Ula Sarımsağının aroması çok kuvvetlidir. Ağıza bir diş alındığında kuvvetli bir acılık hissi verir. Ula Sarımsağının aroması ve keskin kokusu da ayırt edici özelliklerindendir.

Üretim Metodu:

Ula Sarımsağı organik maddesi yüksek, tınlı - kumlu topraklarda iyi yetişir. Sarımsak dikimi yapılacak olan tarlalar eylül-ekim aylarında traktörle pulluk yardımı ile derin sürüm yapılır. Derin olarak sürülmüş olan arazi kasım ayında 1 dekara 4-5 ton (5-6 aylık) yanmış çiftlik gübresi toprak yüzeyine serpilir. Serpilen bu gübre toprağın 10-15 cm derinliğine rotovator ile işlenerek dikim yeri hazırlanmış olur. Rotovator ile işlenmiş olan araziye kış aylarında dikilen sarımsakların zarar görmemesi için 1,2 m genişlikte set yapılır. Kasım ayı içerisinde bu setlere dişlenmiş olan sarımsak dişleri 10-15 cm aralıklarla tek tek köklenecek yerleri aşağı gelecek şekilde 2-3 cm toprak derinliğine dikim yapılır.

Şubat veya mart aylarında, 10-15 cm boyunda olan sarımsakların etrafındaki yabancı otlar, insan gücüyle elle çapa yapılarak temizlenir ve toprak kabartılır. Böylelikle hem yabancı otlar çapalanmak suretiyle yok edilmiş olur hem de toprak kabartılarak köklerin iyi gelişmesi sağlanır. Nisan ayı içerisinde kök gelişiminin iyi olması ve tekrar çıkmış olan yabancı otların yok edilmesi için 2. çapalama yapılır. Bu sayede toprak gevşetilmiş toprak gevşetilmiş olur ve içerisinde bulunan sarımsağın yumru gelişimini hızlanır.

İlkbahar ayları olan nisan ve mayıs aylarında havaların yağışsız gitmesi durumunda dikilmiş olan sarımsağın kök, sap ve yaprak gelişimi yetersiz olacağından damlama sulama yapılır. Damlama sulamanın yapılabilmesi için yapılmış olan 1,20 m genişliğindeki her bir set üzerine 4 sıra halinde damlatıcılar serilir ve havanın sıcaklığına göre hasattan 20 gün öncesine kadar yaklaşık 4-5 defa sulama yapılır.

Dikim ve bakımı yapılmış olan sarımsağın sap ve yaprak boyları 40-60 cm kadardır. Haziran ayı başlarında olgunlaşmaya başlayan sarımsağın yaprakları sararmaya başlamakla birlikte sapları da sert dokusunu kaybedip toprak üzerine yatar. Sararıp yatan sarımsaklar çapa ile sapları ve yaprakları ile birlikte sökülür. Sökülen sarımsaklar serin ve gölge bir yerde kurumaya bırakılır. Gölgede 10-15 günde kuruyan sarımsakların tohumluk olacak olan iri baş ve dişe sahip olanlardan gelecek yılın tohumluğu olarak sapları ile birlikte demet yapılır gölge ve serin bir yerde asılı olarak dikim zamanına kadar bekletilir.

Kuruyan sarımsaklardan tohumluk olacaklar ayrıldıktan sonra sapları kesilerek tekli kasalarda ya da sapları örgü yapılarak askıda depolamaya alınır. Sarımsaklar karanlık, 18 °C’yi geçmeyen ve %30-60 neme sahip depolarda saklanır. Sarımsaklar 4-6 °C’de çimlenme eğilimine geçeceği için daha düşük sıcaklıklarda saklanmaz.

Denetleme:

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odası’nın koordinatörlüğünde, Muğla Ticaret ve Sanayi Odası, Ula Belediyesi, Ula Ziraat Odası ve Ula İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konunun uzmanı birer kişi olmak üzere 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda en az bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; Ula Sarımsağının içeriğinde galaktoz ve mannoz bulunmasını, dişlerinin mor-eflatun renk olmasını, ürünün koku ve aroması ile üretim metoduna uygunluğu ve amblem kullanımının uygunluğunu denetler.

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

5. Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası

Başvuru No	: C2023/000291
Başvuru Tarihi	: 09.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Salata / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Özel İdare Müdürlüğü 17/1 HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası; zahter, yeşil soğan veya kuru soğan, maydanoz, zeytinyağı, nar ekşisi ve baharat kullanılarak üretilen bir salata. Taze zahterin yaprakları ayıklanır, üzerine bir miktar su serpilir. Acı suyunu almak için 2 dakika ovulur, ardından yıkanır. Tuz ile ovulmadığı durumda nar ekşisi ve zeytinyağı da acısının azaltılması için kullanılır.

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası için bileşenler:

- 500 g zahter
- 1 demet yeşil soğan veya 200 g kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 165 g nar ekşisi
- 200 g zeytinyağı
- 4 g kırmızı toz biber
- 8 g tuz
- 220 g domates (isteğe bağlı)
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatasının hazırlanması:

Zahter yıkanarak yaprakları ayıklanır ve doğranır. Sırasıyla yıkanan yeşil soğan / kuru soğan ve maydanoz doğranır. Doğranan maydanoz, yeşil soğan / kuru soğan ve zahter karıştırılır. Üzerine nar ekşisi, toz biber, zeytinyağı eklenir ve tuz ile ovma işlemi yapılarak karıştırılır ve servisi yapılır. İsteğe bağlı olarak domates ve sarımsak doğranır ve karışımın üzerine eklenerek servisi yapılır.

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

Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinasyonunda ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu ve Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. 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. Demirci Kirazı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1564
Tescil Tarihi	: 27.03.2024
Başvuru No	: C2021/000266
Başvuru Tarihi	: 04.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Demirci Kirazı
Ürün / Ürün Grubu	: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Demirci Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mahallesi Menderes Bulvarı No: 29/3 Demirci MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Demirci ilçesi
Kullanım Biçimi	: Demirci Kirazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Demirci Kirazı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Demirci Kirazı, Demirci ilçesinde yetişen *Prunus avium* L. türündeki 0900 Ziraat çeşidi kirazdır. 0900 Ziraat çeşidi kiraz, uzun saplı napolyon kirazı olarak bilinir. Anaç olarak kuş kirazı ve idris (mahleb) kullanılır. Demirci Kirazının dikim zamanı aralık-şubat aylarında, hasadı ise 15 Haziran-15 Ağustos aralığındadır.

Demirci Kirazının ağacı, çok kuvvetli ve dik gelişir. Geniş taç oluşturur. Kendine verimsiz olduğundan mutlaka tozlayıcı gerekir. Genellikle Regina, Lambert, Noble, Summit, Sunburst, Bigarreau Gaucher, Octavia, Metron Late, Vişne veya Starks Gold çeşitlerinden en az üç ağaç bahçede tozlayıcı olarak yer alır.

Demirci ilçesinde toprak yapısı, killi ve tınlı özellikte olup su tutma kapasitesi yüksektir. Yıllık yağışlar, %40-50 aralığında kış aylarında görülür. Temmuz ayı boyunca 396,75 saat güneş ışığı vardır. Kasım-nisan aylarının soğuk geçmesi meyvenin soğuklanma ihtiyacının karşılanmasını sağlar. Soğuklama gereksinimi 7,2 °C'nin altında ve 1000 saatten fazladır. Bu koşullar, bitkinin su ihtiyacını karşılar ve çiçeklenme döneminden sonra genellikle sulama yapılmaz.

Demirci Kirazının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Demirci Kirazına ait bazı özellikler

Ağaç özellikleri	Kuvvetli, dik, yarı dik bodur, yarı bodur
Çiçek sapı (mm)	27-32
Taç yaprak boyu (mm)	14,70-17,25
Çanak yaprak boyu (mm)	7,20-8,60
Dişi organ boyu (mm)	10,00-14,00
Erkek organ boyu (mm)	7,00-11,00
Erkek organ sayısı (adet)	30,00-40,00
Çiçek sapı uzunluğu (mm)	20,00-30,00
Yaprak uzunluğu (cm)	12,00-13,50
Yaprak eni (cm)	6,20-6,80
Yaprak sapı uzunluğu (cm)	4,20-4,80
Yaprak alanı (cm ²)	58,00-68,00

Meyve sapı uzunluğu (mm)	45,00-65,00
Meyve sapı eni (mm)	0,75-0,95
Meyve sapı ağırlığı (g)	0,07-0,15
Meyve boyu (mm)	20,00-22,00
Meyve yanak uzunluğu (mm)	21,50-23,00
Meyve karın uzunluğu (mm)	19,00-22,00
Meyve ağırlığı (g)	8,50-11,50
Meyve çekirdek ağırlığı (g)	3,30-3,80
Meyve yapısı	Kalp şeklinde-yuvarlak
Meyve kabuk rengi	Koyu kırmızı-bordo
Meyve büyüklüğü	İri
Meyve sertliği	Sert
Meyve içi	Sert, sulu
Meyve eti rengi	Pembe
Meyve suyu rengi	Pembe
Meyve görünümü	Pürüzsüz, parlak, çatlama görülmez
Meyve kabuğu	İnce, gevrek
Çekirdeğin meyve etine bağlılığı	Yarı bağlı
Suda çözünür kuru madde	15,50-16,70
pH	4,20-4,30
Titre edilebilir asitlik değeri	0,80-1,15
Karbonhidrat (g)	14,80-15,00
Protein (g)	0,80-0,90
Yağ (g)	0,20-0,30
Enerji (kcal/100 g)	75-85

Demirci Kirazı, Demirci ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarımsal ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu

Demirci Kirazının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Çöğür Hazırlama:

Demirci Kirazının üretiminde; kuş kirazı ve idris (mahleb) anacı kullanılır. Bu aşısız anaçlara çöğür adı verilir. Çöğürler için 15 Temmuz - 30 Eylül tarihlerinde toprak hazırlığı yapılır ve genellikle tınlı kumlu veya kumlu tınlı topraklar kullanılır. Toprağa en az 50-60 cm derinlikte krizma yapıp kültüvatör ile 10 cm derinlikte işlenir. Arazi 80 cm genişlik ve 5 m uzunlukta tohum tavarlarına ayrılır, 4 kg/m² olacak şekilde iyi yanmış ahır gübresi uygulanır ve toprak bel ile karıştırılır. Yüzey tırmıklanarak düzeltilir. Hazırlanan tohum tavarlarına, toprak tavında iken, sıra ya da serpme şeklinde tohum ekilir. Sıralar arasında 30-35 cm ve sıralar üzerinde 15-20 cm aralık bırakılır. Tohumlar sıra çizilerine, tohum kalınlığının 2 katı derinlikte ekilir. Tohumlar çimlenmeye başlayınca yabancı otlar temizlenir. Toprağın durumuna göre 3-4 kez sulama yapılır. Her sulamadan sonra tohum tavarları çapalanır. Tohum tavarlarında, gerekli olduğu durumda zirai mücadele uygulamaları yapılır.

Tohum tavarlarında yetiştirilen anaçlar, eylül-ekim aylarında sökülerek çap ve uzunluklarına göre sınıflandırılarak hendeklere alınır. Anaç gövde çapı 1,5-2 cm aralığındadır. Hendeklere alınan çöğürlerin üzeri kum ile doldurulup toprak ile kapatılır. Dikim zamanı hendekler açılarak anaçlar çıkarılır ve aşı parseline dikilir.

Anaçların Aşılama:

Anaçlar bekletildikleri alanda kalem aşısı ile aşılanır ve aşılama temmuz-eylül aylarında yapılır. Aşı yapılmadan 1-1,5 ay önce anacın boğaz kısmından ve gövdesinin alt kısmından çıkan ve uzunluğu 1 m'yi geçen

sürgünler bahçe makası ile kesilir. Aşılama 2-3 gün önce parselde sulama yapılarak anacın kolay kabuk vermesi sağlanır. Aşı çakısı ile anaç 50-70 cm yükseklikte yatay şekilde kesilir. Anacın üst kısmındaki yatay yüzeyin tam ortasından 4-5 cm uzunluğunda dikey olarak kesilir. Bu kesiğe, Demirci Kirazının ağacından alınan kalem yerleştirilip gövdeye bağlanarak aşılama tamamlanır. Demirci Kirazının ağacından alınan kalemin uzunluğu 10-15 cm olup yüzeyinde 3-4 adet göz bulunur.

Bahçe Tesisi:

Bahçe tesisi için şiddetli rüzgârlara açık olmayan, meyilli ve yamaç yerler tercih edilir. Toprak derinliği en az 2 m olmalıdır. Toprak analizi yaptırılarak organik madde miktarı %2,5 değerinden düşük ise bahçeye doğal gübre (yanmış gübre) takviyesi yapılır. Toprak, dikimden en az 1-2 ay önce sürülür ve bahçe tesviye edilir. Drenaj zorunluluğu olan yerlerde drenaj hendekleri açılır. Dikim yerleri işaretlenir.

Demirci Kirazının ağacı kendine verimsiz olduğundan mutlaka tozlayıcı gerekir. Genellikle Regina, Lambert, Noble, Summit, Sunburst, Bigarreau Gaucher, Octavia, Metron Late, Vişne veya Starks Gold çeşitlerinden en az üç ağaç bahçede tozlayıcı olarak yer alır.

Fidan Dikimi:

Fidan dikimleri aralık-şubat aylarında yapılır. Dikimde sıra arası ve sıra üzeri mesafeler en az 6 m'dir. Dikilecek fideler en az 1 yaşında olmalıdır. Dikim tahtası kullanılarak aşı noktasının dikim tahtasının üzerine gelmesine dikkat edilir ve dikimden önce kök temizliği yapılır. Kök temizliği fidenin kökünün uç kısımlarının traşlanması ile gerçekleştirilir. 50x50 cm boyutlarında açılan çukurlara fideler yerleştirilir ve çukurlar, 1/1 oranında gübre karıştırılmış toprak ile doldurulup kapatılır. Çukurların üzerine hafifçe bastırılarak cansuyu verilir.

Sulama:

Demirci Kirazında damlama sulama yöntemi uygulanır. Sulamaya, ağacın çiçek oluşumu dönemi olan nisan ayında başlanır ve hasat zamanına kadar 3-4 kez tekrarlanır.

İlaçlama:

Olası hastalıklara karşı kültürel, biyoteknik ve entegre mücadele yapılabilir.

Gübreleme:

Demirci Kirazında, 3 yılda bir dekar başına 2-3 ton yanmış gübre kullanılır ve gübre, kullanılmadan 1 yıl önce arazinin boş bir alanına serilip toprağın üzerinde bekletilir.

Budama:

Demirci Kirazının fidan dikildiği zaman 1 m boyundadır. Dikim yapıldıktan hemen sonra fidenin tepesi 70-80 cm'den kesilir. İlk 3 sene boyunca budama yapılmayan ağaç, 3 yıldan sonrası ortadan 1 adet lider dal ve dışa doğru açılan 3 dal bırakılacak şekilde budanır. İlk 7 yıl lider olarak bırakılan sürgünün ucu kesilmez. 5 veya 7 yıldan sonra ağaç şeklini alacağından dolayı ortada bırakılan lider dal kesilir. Ağacın içine ve yanlara süren dallar budama zamanında düzenli olarak kesilir. Dalların büyüme şekline göre içe doğru giden dallar kesilir dışa doğru giden dallar bırakılır. Demirci Kirazının budama zamanı aralık ve şubat ayları arasındadır.

Destekleme:

Kırılma tehlikesi olan dallar, herekle veya kalın urganla desteklenir.

Yabancı Otların Mücadelesi:

Yabancı ot ile mücadele için her yıl düzenli olarak ağaç araları çapalanır ve traktör ile sürüm yapılır.

Hasat:

Demirci Kirazının hasadı, bayrak kırmızısı rengini aldığı anda ve sapı koyu yeşil olduğunda 15 Haziran-15 Ağustos tarihlerinde yapılır.

Hasat işlemi; meyve demetinin sap dibinden tutulup bükülmesi ve yukarı doğru itilerek koparılması suretiyle gerçekleştirilir. Kiraz sapıyla birlikte ve sapına zarar vermeden koparılır. Sapın ortasından tutulmaz ve çekilerek koparılmaya çalışılmaz. Meyvenin koparıldığı yerde bir sonraki yılın meyve gözleri de bulunduğundan, meyve gözü kopmamasına özen gösterilmelidir.

Depolama:

Hasat edilen kirazlar ölçülerine göre boylanır ve pazar isteklerine göre gıda ile temasa uygun şekilde ambalajlanırlar. Kirazların havalanmasına müsait olan 6 veya 12 kg'lık kasalara konulur. Kasalama işleminden sonra 2-4 °C'de soğutma işlemi yapılarak satış için hazır hale getirilir.

Muhafaza ve Nakliye:

Demirci Kirazı; 0 °C'de %90-95 oransal neme sahip ortamlarda en fazla 10 gün muhafaza edilir. Nakliye işlemi de aynı koşullara sahip araçlarla yapılır.

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

Demirci Kirazı, Demirci ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Demirci Kirazının anaç temini dışındaki tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Demirci Ziraat Odasının koordinasyonunda ve Demirci Ticaret ve Sanayi Odası, Demirci İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Demirci Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda iki defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan kiraz çeşidi, anaç ve tozlayıcıların uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; hasat edilen Demirci Kirazının renginin uygunluğu ve Demirci Kirazı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Ağrı Tulum Peyniri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1565
Tescil Tarihi	: 29.03.2024
Başvuru No	: C2021/000465
Başvuru Tarihi	: 05.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ağrı Tulum Peyniri
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ağrı İl Özel İdaresi
Tescil Ettirenin Adresi	: Fırat Mah. Yaşar Kemal Cad. No: 269 Merkez AĞRI
Coğrafi Sınır	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Ağrı Tulum Peyniri ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ağrı Tulum Peyniri ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ağrı Tulum Peyniri; Ağrı ilinde yetiştirilen inek ve Akkaraman/Morkaraman ırkı koyundan elde edilen sütlerin, %90-95 oranında koyun sütü ve %5-10 oranında inek sütü olacak şekilde ticari şirden mayası ile mayalanması, oluşan telemenin parçalanması/ufalanması, tuzlanması ve deri tulumla/plastik bidona basılarak en az 4 ay olgunlaştırılmasıyla elde edilen yarı yumuşak ve tam yağlı tulum peyniridir. Herhangi bir ticari starter kültür kullanılmadan üretilir.

Ağrı Tulum Peyniri yüksek kuru madde, kuru maddede yüksek yağ oranı ve düşük pH özelliklerine sahiptir. Düşük pH dolayısıyla kırılgan bir yapıya sahip olmasına karşın yüksek yağ içeriği bu kırılganlığı büyük ölçüde bertaraf eder. Yapısında bulunan bazı esterler (etilasetat, etilbanoat, etil hekzanoat ve etiloktanoat ve etil dekanat), organik asitler (asetik asit) ile kısa ve orta zincirli serbest yağ asitleri (bütanoik, hekzanoik ve oktanoik) nedeniyle meyvemsi ve tereyağımsı bir aromaya sahiptir. Ağrı Tulum Peyniri, hem organik yağ asitleri hem de lipoliz sonucu süt yağından ayrılan serbest yağ asitleri nedeniyle dil üstünde ısıracı his uyandırır. Tüketildiğinde genizde bıraktığı retronazal aroma orta düzeyde ve kalıcı olur.

Ağrı Tulum Peynirinin üretiminde kullanılan sütler, bahar ve yaz aylarında coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen hayvanlardan elde edilir. Ağrı ili, etrafı dağlar ile çevrili Ağrı Ovası ve Patnos Ovasından oluşur. Ortalama rakım 1640 m, yıllık en düşük ortalama sıcaklık 6,2 °C, en yüksek ortalama sıcaklık 13 °C civarındadır. Bölgede nisan ve mayıs ayları yıllık yağmur şeklinde yağışın en fazla olduğu aylardır. İlkbahar ve yaz aylarında güneş enerjisi en yüksek düzeye erişir. Bütün bu faktörler, bölgede hızlı bir vejetasyonun başlamasına neden olur ve süt hayvanları mayıs, haziran, temmuz ve ağustos aylarında zengin bir yeşil bitki örtüsü ile beslenme olanağı bulur.

Ağrı Tulum Peynirinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Ağrı Tulum Peynirinin özellikleri

Özellik	Değer
Nem (%)	41-42,2
Kuru madde (%)	57,8-59
Yağ (%)	34,4-35,9
Yağsız peynir kitlesindeki nem (%)	63,2-65,3
Yağsız kuru madde (%)	22,3-24,2
Kuru maddede yağ (%)	58,8-61,7
Protein (%)	20,2-21,4
Karbonhidrat (%)	3,1-5,7
Tuz (%)	2-3,1
Kuru maddede tuz (%)	3,39-5
Kül (%)	2,94-3,05
Asitlik (% La)	2,2-2,5
pH	4,5-4,57

Tablo 2. Ağrı Tulum Peynirinin uçucu bileşenleri

Bileşen	Değer
Etil asetat	0-4
2-butanon	0-4,1
Etilalkol	0,46-9,4
2-Butanol	0-4,5
Etilbutanoat	0-0,7
Etilheksanoat	0-2
Etiloktanoat	0-3
Asetik asit	0-13,2
Bezaldehit	0-13
Butanoik asit	8,75-20,4
Etildekanoat	0-3,4
Asetik asit, 2-feniletıl esteri	0-6,2
Hekzanoik asit	16,95-25,5
Eikosan	0-10
Oktanoik asit	14,6-25,6
Heneikosan	0-8,5

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Ağrı Tulum Peyniri, Ağrı ilinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ağrı Tulum Peynirinin üretimi; telemenin (taze peynirin) elde edilmesi, tuzlanarak deri tulum veya plastik bidona basılması ve en az 4 ay olgunlaştırılması aşamalarından oluşur. Ağrı Tulum Peyniri üretimi, Akkaraman/Morkaraman koyun sütü ile inek sütünün karışımından (%90-95 koyun, %5-10 inek) herhangi bir ticari starter kültür kullanılmadan üretilir. Akkaraman ve Morkaraman sütlerinin yağ ve kuru madde açısından laktasyon ortalaması en az %5 ve en az %16,52'dir. Üretimde kullanılan sütler, bahar ve yaz aylarında (mayıs, haziran, temmuz ve ağustos) coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen hayvanlardan elde edilir.

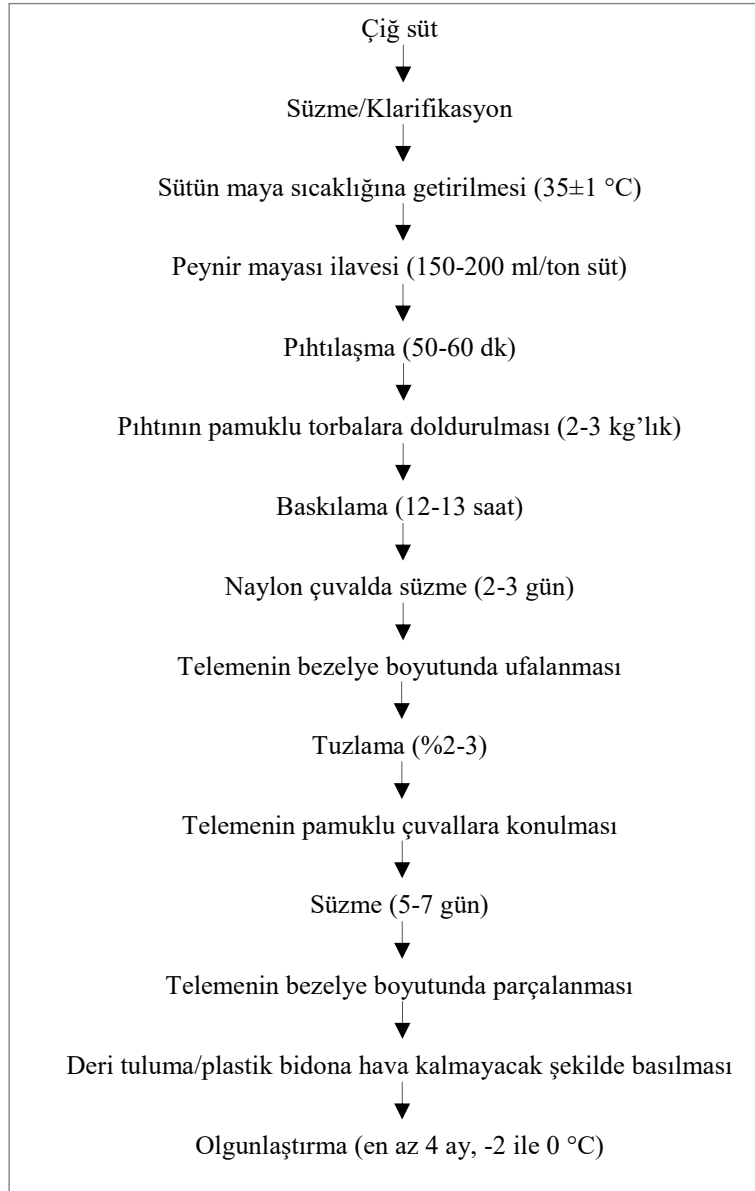
Taze sağılan süt, sağımdan sonra hızla 10 °C'nin altına soğutulmuş süt işletmesine taşınır. İşletmeye kabul edilen süt, mayalama sıcaklığına getirilip (35±1 °C) kendi mikroflorası kullanılarak kısmen asitlik gelişimi sağlandıktan sonra (15-20 dk) ticari bir peynir mayası (150-200 ml/ton süt) kullanılarak 50-60 dk içinde pıhtı kesim

olgunluğuna gelecek şekilde mayalanır. Bazı işletmelerde ise süt sağılır sağılmaz mayalama sıcaklığına (35 ± 1 °C) ısıtılarak mayalanır (150-200 ml/ton süt).

Peynir çiğ süten üretilir, herhangi bir pastörizasyon/termizasyon işlemi uygulanmaz. Oluşan pıhtı, fazla parçalanmadan süzek adı verilen gıda ile temasa uygun 2-3 kg'lık pamuklu bez torbalara doldurulur. Pamuklu torbalar üst üste konularak, peyniraltı suyunun uzaklaştırılması için 15-20 °C'de yaklaşık 12-13 saat bekletilir. Bu işlem sırasında, torbalar belirli aralıklar ile alt üst edilir ve üst üste konulur. İlk süzme işlemi tamamlandıktan sonra torbalardan çıkarılan teleme parçaları, gıda ile temasa uygun 50 kg'lık naylon çuvallara konur ve süzme işlemine 2-3 gün daha devam edilir. Süzülen teleme, bezelye tanesi büyüklüğünde parçalanıp %2-3 oranında tuzlandıktan sonra pamuk çuvallara konur ve bu çuvallar tekrar üst üste konularak süzme işlemine 5-7 gün daha devam edilir. Süzülüp tekrar ufalanan teleme, geleneksel olarak keçiden elde edilen deri tuluma veya sert plastikten dar boyunlu bidonlara hava kalmayacak şekilde sıkıca bastırılır. Deri tuluma basılan telemenin süzülme işlemi peynir serumunun derinin gözeneklerinden sızması ile devam eder. Bu işlem, plastik bidonlarda ise bidonların biz adı verilen ucu sivri bir kalın iğne ile delinmesi ile gerçekleştirilir.

Deri tulum veya plastik bidonlara doldurulan teleme, -2 ile 0 °C arasındaki soğuk hava depolarında en 4 ay bekletilerek olgunlaştırılır. Olgunlaşma işlemi tamamlanan Ağrı Tulum Peyniri, gıda ile temasa uygun ambalajlarda (250, 500, 1000 g) piyasaya arz edilir. -2 ile 0 °C arasındaki soğuk hava depolarında 12 aya kadar muhafaza edilebilir. Ağrı Tulum Peyniri üretimine ait akış şeması aşağıda verilmektedir.

Şekil 1. Ağrı Tulum Peynirinin üretim akış şeması



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

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Ağrı Tulum Peyniri, Ağrı ilinin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Üretimde kullanılan sütler, bahar ve yaz aylarında (mayıs, haziran, temmuz ve ağustos) coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen hayvanlardan elde edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ağrı Tulum Peynirinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Ağrı İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde, Ağrı İl Özel İdaresi, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ağrı Ticaret İl Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Koyun sütünün temin edileceği üreticilerin listesi, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından tutulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan sütlerin, bahar ve yaz aylarında (mayıs, haziran, temmuz ve ağustos) coğrafi sınırdaki meralarda serbest otlama ile beslenen hayvanlardan temin edilmesi.
- Özellikle koyun sütü olmak üzere üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle telemenin elde edilmesi, tuzlanarak deri tulumu veya plastik bidona basılması ve en az 4 ay olgunlaştırılması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ağrı Tulum Peyniri ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. 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. Pervari Balı

59 tescil sayılı Pervari Balı ibareli coğrafi işaretin kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almakta olup bu değişikliklere karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

- Tescil ettiren:**

“Pervari Bal Üreticileri Birliği”

“Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliği” şeklinde değiştirilmiştir.

- Tescil ettirenin adresi:**

“Aydın Mah. Çınar Cad. No:1 Pervari SİİRT” adresi,

“Aydın Mah. Pervari SİİRT” şeklinde değiştirilmiştir.