



COĞRAFI İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **212**

Yayın Tarihi

02.01.2026

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 212. Sayıda Yayınlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	19
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı	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 212. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000150	Beytüşşebap Sehleber Kebabı	7
2.	C2024/000191	Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci	9
3.	C2025/000014	Cembeli Tatlısı	13
4.	C2025/000030	Osmancık Domates Kavurması	15
5.	C2025/000048	Erzurum Paça Çorbası	17

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1800	Niğde Geven Balı	19
2.	1801	Seydişehir Çileği	23
3.	1802	Hatay Yoğurtlu Kebap	26
4.	1803	Hatay Mahulta Çorbası	28
5.	1804	Hatay Tepsi Kebabı	30
6.	1805	Bordeaux	32
7.	1806	Bilecik Papaz Yahnisi	43
8.	1808	Erzincan Ekşisi Doğal Maden Suyu	45

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru / Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2024/000041	Basmati	48

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Beytüşşebap Sehleber Kebabı

Başvuru No	: C2024/000150
Başvuru Tarihi	: 16.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Beytüşşebap Sehleber Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Elki Mahallesi 5. Cadde No: 29 Beytüşşebap ŞIRNAK
Coğrafi Sınır	: Şırnak ili Beytüşşebap ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beytüşşebap Sehleber Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beytüşşebap Sehleber Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beytüşşebap Sehleber Kebabı, coğrafi sınır içinde bulunan ısıya dayanıklı, yassı bereziv (sparitik kireçtaşı) taşları arasında kemiksiz küçükbaş etinin pişirilmesiyle hazırlanan geleneksel bir kebab çeşididir. “Sehleber” kelimesi, yörede “taştan yapılan sac” anlamında kullanılan ve sehl/sel (ekmek pişirme sacı) ile ber (taş) kelimelerinin birleşmesinden oluşan bir addır.

Beytüşşebap Sehleber Kebabı, ateşle temasta ve çok yüksek sıcaklıklarda dahi çatlamayan, oldukça sert ve dayanıklı bereziv taşlarının kullanılmasıyla hazırlanır. Doğada yassı halde bulunan veya yassı hâle getirilen yaklaşık 20–40 cm yüksekliğindeki üç adet bereziv taşı ocak şeklinde düzenlenir; alt kısmında ateş yakılır ve üzerine yerleştirilen iki adet yassı bereziv taş tabakası arasında pişirme gerçekleştirilir. Bu taşların ısıyı homojen biçimde yayma özelliği sayesinde et dengeli şekilde pişer ve aroma kaybı en aza iner.

Beytüşşebap Sehleber Kebabı üretiminde küçükbaş hayvan eti (tercihen kemiksiz) ve kaya tuzu kullanılır. Yapımında herhangi bir baharat, sos veya sebze kullanılmaz. Yalnızca taş uygun sıcaklığa ulaştığında etin yapışması engellenmesi için kuyruk yağı kullanılır. Isınmış taşa sürülen kuyruk yağının hemen erimesi, taşların istenilen sıcaklığa ulaştığını gösterir. Etler taşın üzerine yerleştirildikten sonra, ocak ateşinin önünde bekletilerek ısıtılmış başka bir bereziv taşı etin üzerine kapatılır ve pişirme işlemi bu şekilde gerçekleştirilir.

Beytüşşebap ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Sehleber Kebabı, coğrafi sınırın kültüründe önemli bir yere sahiptir. Her yıl düzenlenen “Kuzu Kırkma Festivali” kapsamında öne çıkan etkinliklerden biri olarak hazırlanmakta ve sunulmaktadır. Bu nedenlerle ürün ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Beytüşşebap Sehleber Kebabı için gerekli bileşen listesi (1 porsiyon):

- 150-200 g küçükbaş eti
- 6-10 g kaya tuzu
- 50-60 g kuyruk yağı

Sehleber ocağının oluşturulması:

Sehleber ocağı, 20–40 cm kalınlığındaki üç adet taşın U harfi formunda dizilmesiyle oluşturulur. Ocağın ortasına odunlar yerleştirilir. Üzerine, doğada bulunduğu hâliyle veya düzeltilerek hazırlanmış, 2–6 cm kalınlığında, 25–40 cm en ve boy ölçülerine sahip, temizlenmiş iki adet bereziv taşı düz tabaka halinde konulur. Ocağın altında yakılan odunlar sayesinde taşlar yaklaşık 10–15 dakika içinde istenen sıcaklığa ulaşır.

Etin hazırlanması:

150-200 g küçükbaş hayvanın eti 1-3 kalınlığında 10-15 cm büyüklüğünde parçalar şeklinde kesilir. Etler 6-10 g kaya tuzu ile tuzlanır. Beytüşşebap Sehleber Kebabı üretiminde kullanılan etlerin gerçek tadının bastırmaması için herhangi bir sos veya baharat eklenmez.

Beytüşşebap Sehleber Kebabının yapılışı:

Ocağın üzerindeki bereziv taşı uygun sıcaklığa ulaştığında, etin yapışmasını önlemek amacıyla yaklaşık 30–40 g kuyruk yağı sürülür. Yağın taş üzerinde hızlıca erimesi taşların istenen sıcaklığa ulaştığını gösterir. Etler taş üzerine porsiyonlar hâlinde yerleştirilir. Ateşin önünde ısıtılmış ikinci bereziv taşının ıslı yüzeyi ters çevrilerek, temiz yüzeyi etlerin üzerini kapatacak şekilde konulur. Yaklaşık 30–40 saniye sonra üstteki taş kaldırılır, etler ters çevrilerek mühürleme işlemi uygulanır. Etler 3–5 dakikalık aralıklarla çevrilerek toplam 12–15 dakika boyunca pişirilir. Pişirilen etler tabağa alınır ve Beytüşşebap Sehleber Kebabının servisi genellikle ekmek ve soğan eşliğinde sıcak olarak yapılır.

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

Beytüşşebap ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Beytüşşebap Sehleber Kebabının, coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Ürünü pişirmek amacıyla kullanılan bereziv taşı yalnızca Beytüşşebap ilçesinden çıkarılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beytüşşebap Sehleber Kebabının bütün üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Beytüşşebap Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Beytüşşebap İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Beytüşşebap Özel İdare Müdürlüğü ve Beytüşşebap Halk Eğitim Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Beytüşşebap Sehleber Kebabının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Ocak yapımı ve pişirmede kullanılan taşların uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Beytüşşebap Sehleber Kebabı 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. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

Başvuru No	: C2024/000191
Başvuru Tarihi	: 17.07.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci
Ürün / Ürün Grubu	: Kokoreç / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kasımpaşa Mah. Org. Hüseyin Kıvrıkoğlu Cad. Bozüyük BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Bozüyük ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bozüyük Kuzu Kokoreci/Bozüyük Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bozüyük Kuzu Kokoreci/Bozüyük Kokoreci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, kuzu sakatatından hazırlanan, servise hazırlanma ve ekmekle sunum biçimiyle diğer kokoreç türlerinden ayrılan, Bilecik ili Bozüyük ilçesine özgü bir kokoreç çeşididir. Kuzunun ince ve kalın bağırsakları ile çöz yağı, gömlek yağı, uykuluk ve yörede badem olarak adlandırılan kısımların birlikte kullanılmasıyla hazırlanır ve rulo (yörede kol olarak adlandırılır) formunda muhafaza edilir.

Ürünü diğer kokoreç türlerinden ayıran temel unsur, servise hazırlanma ve ekmekle buluşturulma biçimidir. Pişirilen Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, domatesle birlikte son derece ince kıyılarak baharatlarla macun kıvamına getirilir ve bu karışım ekmeğin içine sürülerek servis edilir. Bu özgün sunum şekli, ürünün kendine has lezzet ve doku karakterini belirler.

Serviste kullanılan ekmek, macun kıvamındaki harcın homojen şekilde sürülmesine imkân veren, üst yüzeyi düz ve pürüzsüz yapıda; içi yumuşak, dışı ise harcı taşıırken dağılmayan özel bir dokuya sahiptir. Bu ekmek, Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci için fırınlarda özel olarak üretilir.

Ürünün hazırlanmasında görev alan ustalar, ince kıyım ve macunlaştırma aşamasında yüksek el becerisi ve deneyim gerektiren bir ustalık geleneğini sürdürür. Bu bilgi ve beceri, kuşaktan kuşağa aktarılacak ürünün ayırt edici niteliğini korur.

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, coğrafi sınır içerisinde uzun yıllara dayanan bir geçmişe sahip olup Bozüyük ilçesinin yerel ekonomisi ve gastronomik kimliği açısından önemli bir yere sahiptir. Bu nedenlerle ürünün ile coğrafi sınır arasında ün bağı bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

1. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci'nin Hazırlanması

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, rulo (kol) hâlinde hazırlanır. Tüm bileşenler gıda güvenliği prensiplerine uygun şekilde hazırlanır. Bir adet çiğ rulo (yaklaşık 3,2 kg) için kullanılan bileşenler aşağıda yer almaktadır:

- 1,4 kg ince bağırsak
- 0,6 kg kalın bağırsak
- 0,6 kg çöz yağı
- 0,3 kg gömlek yağı
- 0,2 kg uykuluk (kuzunun göğüs kafesinin üst kısmında bulunan salgı bezleri)
- 0,1 kg badem (kuzunun bağırsak bölgesinden çıkan salgı bezleri; “fındık” olarak da adlandırılır)
- 30–35 g tuz

Sarım işlemi genellikle tek bir şiş üzerinde gerçekleştirilir ve rulo hâlindeki kokoreçler yaklaşık 3,2 kg ağırlığında olacak şekilde hazırlanır. Gıda ile temasa uygun kokoreç şişine öncelikle çöz yağı ve gömlek yağı yerleştirilir. Ardından iç gövde oluşturulurken kalın bağırsak ve yağ katları sarılır; uykuluk ve badem parçaları iç

kısma dolgu olarak yerleştirilerek bütün hâlde sıkıca sarım yapılır. İç gövde tamamlandıktan sonra, kokorecin dış kısmını ince bağırsak kullanılarak kaplanır.

Dış sarım sırasında ince bağırsaklar, kokorecin iç kısmını tamamen kaplayacak biçimde katmanlı ve ardışık şekilde sarılır. Tuz, sarım aşamalarında iç ve dış yüzeye dengeli biçimde ilave edilir. Bu katmanlı ve düzenli sarım tekniği, ürünün pişirme sırasında formunu korumasını ve dayanıklılığını artıran, ustalık gerektiren bir üretim aşamasıdır.



Şekil 1. Katmanlı ve düzenli sarım tekniği uygulanmış Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

Sarım işlemi tamamlanan ürünler, şişleriyle birlikte askılara alınır ve dikey şekilde 250-260 °C sıcaklıkta yaklaşık 30 dakika ateş üzerinde ısıtılma işlemine tabi tutulur. Isıl işlem sonrasında kokoreçler oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat soğutulur, şişlerinden çıkarılarak gıda ile temasa uygun ambalajlara alınır. Ambalajlanan ürünler 4-6 °C'de 2-3 saat dinlendirilir ve -18 °C'deki derin dondurucularda 3-4 ay muhafaza edilebilir.



Şekil 2. Isıl işlem

2. Servis Öncesi Hazırlık Aşamaları

Bir porsiyon Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci için kullanılan bileşenler aşağıda yer almaktadır:

- 100-110 g Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci
- 100-110 g ekmek
- 70-80 g domates (orta boy ½ adet)
- 1-1,5 g tuz
- 0,5-1 g kimyon
- 0,5-1 g kekik
- 0,5-1 g kırmızı toz biber veya pul biber (isteğe bağlı)

-18 °C'de muhafaza edilen üründen tüketilecek miktar alınır ve buzdolabında 4-6 °C'de 3-4 saat çözülür. Çözülen kokoreç, orta kısmından delinerek şişe geçirilir.

Pişirme işlemi mangalda gerçekleştirilir. Mangal düz ve güvenli bir zemine yerleştirilir; kömürler koni şeklinde dizilerek aralarına çıra veya ateş başlatıcı küpler yerleştirilir. Kömürlerin tamamen yanarak yüzeylerinin beyaz küle kaplanması beklenir. Yaklaşık 20-30 dakika süren bu süreçte hava akışı sağlanır. Kömürler hazır hâle geldikten sonra eşit biçimde yayılır ve pişirme yüzeyi oluşturulur.

3. Pişirme İşlemi

Çözdürülmüş Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, kokoreç şişi yardımıyla mangal ateşi üzerine yatay konumda yerleştirilir ve harlı olmayan odun ateşinde 6-7 saat pişirilir.

Her 2-3 dakikada bir çevrilerek eşit pişmesi sağlanır. Dış yüzeyin kahverengi, iç kısmın ise sarımsı renge dönmesiyle pişirme tamamlanır.

Piştirilen kokoreçler gıdaya uygun tepsilere alınır ve bütün hâlde ya da istenilen büyüklükte kesilerek ortam sıcaklığına kadar soğutulur. Bu şekilde pişirilmiş ürünler buzdolabında 4-6 °C'de 3-4 gün muhafaza edilebilir.

Domatesler bütün hâlde mangal ateşinde, ızgara üzerinde 5-6 dakika pişirilir ve kabukları soyulur. Bir porsiyon için yaklaşık 70-80 g (½ adet) domates kullanılır.

Serviste kullanılan ekmek, porsiyon başına 100-110 g ağırlığındadır ve fırınlara özel olarak sipariş edilir. Ekmek pişirilirken üst yüzeyi çizilmez. Servis öncesinde mangal ateşinde ısıtılır, yatay olarak ortadan kesilir ve iç yüzeyi macun kıvamındaki karışımı taşıyacak şekilde hazırlanır.

4. Parçalama, Macun Kıvamına Getirme ve Servis

Piştirilmiş ve soğutulmuş Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, rulo formundan yatay olarak 1,5-2 cm kalınlığında dilimler hâlinde kesilir. Kesilen parçalar, mangalda pişirilen domateslerle birlikte ısıtılır.

Isıtılan kokoreç ve kabuğu soyulmuş domatesler kesme tahtasına alınır. Kokoreç ustası, iki satır kullanarak karışımı en fazla 1,5 mm kalınlıkta olacak şekilde çok ince parçalar. Parçalama sırasında kimyon, kekik ve isteğe bağlı olarak kırmızı toz veya pul biber eklenir. Bu işlem sonunda karışım, ekmeğe sürülebilecek macun kıvamına ulaşır.



Şekil 3. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci, macun kıvamındaki harcın ısıtılmış ekmeğin içine sürülmesiyle servise hazır hale gelir. Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin servisi ayran ve turşu eşliğinde, sıcak olarak yapılır.

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

Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin hazırlanması, pişirilmesi, parçalanarak macun kıvamına getirilmesi ve baharat dengesinin sağlanması ustalık gerektirir. Ürün, Bozüyük ilçesinin yerel ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bozüyük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bozüyük Kokoreççiler Çarşısı Dayanışma Derneğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir. Denetimler 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 Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokorecinin üretim metodunun uygunluğu,
- Ürünün -18 °C'de muhafaza edilmesine ilişkin şartlara uygunluğu,
- Servis öncesinde uygulanan çözdürme yönteminin uygunluğu,
- Çözdürme sonrası pişirme işleminin usulüne uygunluğu,

- Pişirme sonrasında servis edilmeyen ürünlerin muhafaza koşullarının uygunluğu,
- Servis öncesinde domates ve baharatlarla hazırlanan harcın uygun kıyım tekniğiyle işlenerek sürülebilir macun kıvamına getirilmesinin uygunluğu,
- Serviste kullanılan ekmeğin ürün tanımına uygunluğu,
- Bozüyük Kuzu Kokoreci / Bozüyük Kokoreci ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının 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.

3. Cembeli Tatlısı

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

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

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

Üretim Metodu:

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

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

Cembeli Tatlısının Hazırlanması ve Servisi:

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

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Van Ticaret Borsası ile Hakkari İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

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

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

4. Osmancık Domates Kavurması

Başvuru No	: C2025/000030
Başvuru Tarihi	: 03.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Domates Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Osmancık Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Osmancık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmancık Domates Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Domates Kavurması; domates, pirinç, bulgur, soğan, sarımsak, biber, salça, baharat, sıvı yağ, tereyağı ve maydanoz kullanılarak hazırlanan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir yemektir.

Özellikle sonbahar ve yaz aylarında taze yeşil domates kullanılarak yapılan ve yaygın olarak tüketilen bir yemektir. Osmancık Domates Kavurmasının; hazırlanmasında kullanılan yeşil domates, yemeğe ekşi-mayhoş tat özelliğini kazandırır. Domatesin kendi suyuyla yemeğin/eklenen pirinçlerin pişirilmesi, yemeğe ilave su konulmaması ve yemeğin az sulu olarak hazırlanması Osmancık Domates Kavurmasının başlıca özellikleridir.

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

Halk arasında domates kavurması yemeği olarak da bilinen Osmancık Domates Kavurması geçmişten günümüze kadar Çorum ili mutfağında yeşil domates ile pirincin birlikte kullanılması ile hazırlanan bu bakımdan farklılaşan üretim metodu ile bilinir.

Osmancık Domates Kavurması hazırlanması ve üretim aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Domates Kavurması üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmancık Domates Kavurması İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

- 500 g yeşil domates,
- 100 g kırmızı domates,
- 100 g kuru soğan,
- 100 g kavrulmuş kıyma (isteğe bağlı),
- 50 g pirinç,
- 50 g bulgur (isteğe bağlı),
- 50 g biber (isteğe bağlı),
- 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve/veya zeytinyağı),
- 50 g salça (domates salçası ve/veya biber salçası),
- 25 g tereyağı,
- 20 g ayıklanmış sarımsak (isteğe bağlı),
- 10 g ayıklanmış maydanoz (isteğe bağlı),
- 10 g pul kırmızıbiber,
- 10 g tuz,
- 5 g karabiber.

Osmancık Domates Kavurmasının Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükteki bir tencere içerisine; sıvı yağ, tereyağı, doğranmış kuru soğan, biber ve sarımsak konularak kavrulur. Sırasıyla; doğranmış kırmızı domatesler, salça, kıyma da eklenerek ortalama 5 dakika kavrulur. Elma dilimi şeklinde kesilmiş ve soyulmuş taze yeşil domatesler de tencereye konulur.

Hazırlanan karışıma yıkanmış pirinç, tuz, pul kırmızıbiber, karabiber ve isteğe bağlı diğer bileşenler de eklenerek ortalama 15 dakika kadar kısık ateşteki ocakta pişirilir. Osmancık Domates Kavurmasının az sulu olmasına, pirinçlerin domates suyunda yeteri kadar pişmesine dikkat edilir.

Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanmasındaki bu üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanmasında kullanılacak domatesler ve pirinçler tercihen Çorum ilinden temin edilir.

Servis:

Osmancık Domates Kavurmasının; pişirildikten sonra ortalama 10 dakika dinlendirilerek, isteğe bağlı soğuk ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Ayrıca Osmancık Domates Kavurmasının üzerine isteğe bağlı olarak süsleme amaçlı maydanoz da konularak servisi yapılabilir.

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

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

Denetleme:

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

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Domates Kavurmasının hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Domates Kavurması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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

5. Erzurum Paça Çorbası

Başvuru No	: C2025/000048
Başvuru Tarihi	: 17.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Paça Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Murat Paşa Mah. Merkezi Yönetim Cad. ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Paça Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Paça Çorbası; su, paça, tuz, sarımsak, sirke, limon suyu, baharat, nohut ve pirinç kullanılarak hazırlanan Erzurum iline özgü bir çorbadır.

Erzurum Paça Çorbasının tarihçesinde; halk arasında yaygın olarak yapılmasıyla alışlagelmiş adıyla “ayak paça çorbası” olarak da bilinir.

Erzurum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Erzurum Paça Çorbası özellikle kış aylarında olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra özel günlerde de ikram edilir ve tüketilir.

Erzurum Paça Çorbasının üretiminde koyun ve/veya sığır paçası kullanılır. Özellikle bu bileşenlerin seçimi ve hazırlanması üretim metodu bakımından önem arz eder. Erzurum Paça Çorbasının kıvamında hazırlanması ve pişirme aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Erzurum Paça Çorbasının üretildiği; Erzurum ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Paça Çorbasının Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (10 Kişilik):

- 3 litre su,
- 1,5 kg koyun ve/veya sığır paçası,
- 250 g haşlanmış nohut ve/veya pirinç (isteğe bağlı),
- 20 g tuz,
- 10 ml sirke ve/veya limon suyu (isteğe bağlı),
- 10 g sarımsak,
- 5 g defneyaprağı (isteğe bağlı),
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 5 g nane (isteğe bağlı),
- 2 g karabiber (isteğe bağlı).

Erzurum Paça Çorbasının Hazırlanması ve Servisi:

Üretimde kullanılacak koyun ve/veya sığır paçaları başta Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları mevzuatı olmak üzere ilgili gıda mevzuatına uygun olarak seçilir ve temizlenir.

Erzurum Paça Çorbasının hazırlanmasında özellikle paçaların seçimi, işlenmesi ve pişirilmesi aşamalarında ustalık becerisi önem bir rol oynar.

Yeteri kadar büyüklükte bir kabın veya tencerenin içerisine su, paça ve tuz konulur. Tencere ocağın üzerine alınır ve paçalar iyice kaynatılır, kemik ve üzerindeki kısımların birbirinden ayrılması ve pişirilmesi sağlanır. Pişirilmesi tamamlanan paçalar kemiklerinden ayrılır. Tencerede kalan su süzülür. Kemiklerinden ayrılan et, yağ, kolajen bağ doku vb. kısımlar ufak parçalar halinde doğranır. Bunlar ayrı bir kap içerisine konulur, isteğe bağlı olarak diğer bileşenlerde ilave edilir. Hazırlanan karışım kıvamlı bir yapı kazanana kadar ocakta kaynatılır ve pişirilir.

Piştirilmesi tamamlanan Erzurum Paça Çorbası servis tabaklarına alınır. Üzerine isteğe bağlı olarak sirke, limon suyu, nane, pul kırmızıbiber vb. konularak servisi yapılır.

Erzurum Paça Çorbasının, sıcak ya da ılık olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Erzurum ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Erzurum Paça Çorbası; hazırlanması ve piştirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Erzurum ili ün bağı bulunan Erzurum Paça Çorbasının üretim aşamaları Erzurum ilinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Erzurum Paça Çorbası hazırlamada kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Üretim metodunun uygunluğu,
- Erzurum Paça Çorbası 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.

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. Niğde Geven Balı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1800
Tescil Tarihi	: 12.12.2025
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
Tescil Ettiren	: Niğde İli Arı Yetiştiricileri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Esenbey Mah. Yurt Sok. No:14 A Merkez NİĞDE
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, duyuşsal 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, melissopalinojik 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.

Arılıkların 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; paketleme/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.

Paketleme, 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.

2. Seydişehir Çileği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1801
Tescil Tarihi	: 12.12.2025
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
Tescil Ettiren	: Seydişehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Hacı Seyit Ali Mah. Mevlana Caddesi No: 3 42002 Seydişehir KONYA
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 sınırdaki 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 sahip toplanan ürünün birkaç kez elden geçerek zarar görmemesi için aşırı istiftten 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 sınırdaki 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 kuruluşa bildirilir.

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

3. Hatay Yoğurtlu Kebap

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1802
Tescil Tarihi	: 12.12.2025
Başvuru No	: C2024/000369
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Yoğurtlu Kebap
Ürün / Ürün Grubu	: Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Yoğurtlu Kebap ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Hatay Yoğurtlu Kebap ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Yoğurtlu Kebap, pidelerin küçük parçalara ayrılıp yoğurtla karıştırılmasının ardından, üzerine pişirilmiş kıymanın eklenmesiyle hazırlan bir yemektir. Yöre halkı tarafından evlerde sıklıkla yapılır; misafir ağırlamaları, düğün, bayram, festivaller ve diğer özel günlerde de ikramlık olarak tercih edilir. Üretiminde tırnak pide ve bıçak kıyması kullanılır.

Hatay, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu da bölgenin mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Hatay Yoğurtlu Kebap da, bu kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, tarihsel ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

Hatay Yoğurtlu Kebap bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan ürünün tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Üretim Metodu:

2 kişilik Hatay Yoğurtlu Kebap için bileşen listesi:

- 150 g bıçak kıyması
- 180 - 200 g tırnak pide
- 250 g yoğurt
- 9 - 10 g sarımsak
- 45 - 50 g tereyağı
- Bir tutam kıyılmış maydanoz
- 8 - 10 g tuz
- Pul biber (Maydanoz tuz ve pul biber miktarı isteğe göre artıp azalabilir)

Sarımsaklar dövölüp yoğurtla karıştırılır. Karışıma tuzun yarısı eklenir. Tırnak pide küçük küpler şeklinde doğranıp sarımsaklı yoğurtla iyice karıştırılır ve karışım bir servis tabağına alınır. Ardından, bıçak kıyması harlı ateşte kendi yağında kavrulmaya başlanır. Kıymanın rengi değişmeye başladığında, kalan tuz ve 15 gram tereyağı eklenir. Kıyma, tereyağıyla iyice harmanlanıp kavrulur. Karışım ocaktan alındıktan sonra, yoğurtlu pidelerin üzerine yerleştirilir.

Bir tavada 30 gram tereyağı eritilir, yağ kızdığında içine pul biber eklenir. Pul biberin aromasını bırakmasının ardından, yağ ocaktan alınır ve yemeğin üzerinde gezdirilir. Son olarak, kıyılmış maydanoz serpilir ve Hatay Yoğurtlu Kebap servise hazır hale gelir. Hatay Yoğurtlu Kebap servisi sıcak olarak yapılır.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Hatay Yoğurtlu Kebap, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Yoğurtlu Kebapın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Hatay Yoğurtlu Kebap denetimleri Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hatay Yoğurtlu Kebap ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Hatay Mahulta Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1803
Tescil Tarihi	: 12.12.2025
Başvuru No	: C2024/000371
Başvuru Tarihi	: 11.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Mahulta Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No:95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Mahulta Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Hatay Mahulta Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Hatay
Mahulta Çorbası

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Mahulta Çorbası, kırmızı mercimek, pirinç, kuru soğan, limon suyu, kimyon, pul biber ve zeytinyağı kullanılarak hazırlanan, Hatay'a özgü bir çorbadır. Adını Arapça "karışık" veya "katışık" anlamına gelen kelimeden alır. Çorba yörede Hatay Mahluta Çorbası adıyla da bilinir. Hatay Mahulta Çorbası misafir ağırlama gerektiren düğün, bayram gibi özel günlerde tercih edilir. Çoğunlukla börek veya katıklı ekmekler ile servis edilir.

Hatay, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu da bölgenin mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Hatay Mahulta Çorbası da, bu kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, tarihsel ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

Üretim Metodu:

4-6 kişilik Hatay Mahulta Çorbası için bileşen listesi:

- 320 - 350 g kırmızı mercimek
- 40 - 50 g pirinç
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet limonun suyu
- 1 l su
- 100 ml zeytinyağı
- 2 - 3 g kimyon
- 10 - 15 g pul biber
- 5 - 8 g tuz (tuz ve baharatların miktarı isteğe göre artıp azalabilir.)

Kırmızı mercimek ve pirinç ayıklanıp yıkanır. 1 litre suya tuz ve kimyon eklenerek mercimek ve pirinç bu su içerisinde, kısık ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Pişmeye yakın limon suyu ilave edilir. Çorba piştikten sonra ateşten alınır ve kıvam alması için çırpma teliyle birkaç kez karıştırılır.

Ayrı bir tavada, doğranan soğanlar zeytinyağında, renkleri kararmadan kavrulur. Tava ateşten alınmaya yakın pul biber eklenir ve karışım, tenceredeki çorbanın üzerine dökülür. Karıştırıldıktan sonra Hatay Mahulta Çorbası servise hazır hale gelir. Çorbanın servisi sıcak olarak ve genellikle börek veya katıklı ekmekler ile yapılır.

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

Hatay ilinde köklü bir geçmişi olan Hatay Mahulta Çorbası, bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Mahulta Çorbasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Hatay Mahulta Çorbası denetimleri Hatay Valiliği koordinatörlüğünde; Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman bir, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden iki kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Hatay Mahulta Çorbası ibareli logonun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Hatay Tepsi Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1804
Tescil Tarihi	: 12.12.2025
Başvuru No	: C2023/000274
Başvuru Tarihi	: 27.10.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Tepsi Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebab / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Tepsi Kebabı; dananın kaburga kısmından alınan orta yağlı et veya tercihe göre yarım ölçüde dana ve kuzu eti, 887 tescil sayılı Samandağ Biberi, maydanoz, karabiber ve tuz bileşenlerinden üretilen kebaptır. Kullanılacak et, bir gün öncesinde dinlendirilip zırh ile çekilir. Tüm malzemelerin karıştırılıp homojen kıvama gelmesi sağlanır. Hatay Tepsi Kebabı pişirilirken kullanılan sebzelerin sulanmaması ve aromasının kebaba geçmesi için 200-220 °C derecede pişirilir. Ayrıca taş fırınlarda yüksek ateşte pişirilebilir.

Hatay Tepsi Kebabı, lahm-ı sini / sini kebabı olarak da bilinir. Hatay Tepsi Kebabı, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Tepsi Kebabı genel olarak acı üretilir. Bu acılık Samandağ Biberi kullanılarak elde edilir. Hatay Tepsi Kebabını acısız tercih edenler, üretiminde acısız biber kullanır.

Bileşenler (5 Kişilik):

- 1 kg dananın kaburga kısmından et (isteğe göre yarı yarıya kuzuda karıştırılabilir)
- 6 g sarımsak
- 100 g kırmızıbiber (tercihe göre biri acı olabilir)
- 50 g yeşilbiber
- 1 demet maydanoz
- 4 g tuz
- 5 g karabiber

Üzeri için:

- 240 g domates
- 100 g yeşilbiber
- 200 g soğan
- 16 g domates salçası
- 2 g tuz
- Yarım litre su

Tepsiye sürmek için:

- 12 g domates salçası
- 30 ml su

Et zırh ile kıyma haline getirilir. Etin zırhla çekilmesi etin dışının iyi pişmesini ve içinin sulu kalmasını sağlar. Daha sonra iç harcında kullanılacak maydanoz, kırmızıbiber, yeşilbiber ve sarımsak yıkanıp kurutulmadan gürgen veya çam ağacından yapılan doğrama tahtasının üzerinde büyük zırhlarla doğranır. Bileşenlerin zırh bıçaktan geçirilme işleminde sebzeler suyunu kaybetmemeli, kararmamalı ve taze kalmalıdır. Hazırlanan et ve sebzelere tuz ile karabiber eklenip iyice karışana kadar yoğrulur.

Bakır tepsi ya da toprak tavanın zemini için, hafif sulandırılmış domates salçası sürülür. Hazırlanan etli karışım düzgün ve eşit bir şekilde yaklaşık 1 cm kalınlığında yayılır. Domates salçası, tuz ve yarım litre su eklenip özlü hale getirilip üzerine dökülür. Ayrı bir kapta hazırlanan domates, soğan ile yeşil veya kırmızıbiber dilimlenip tepsinin üzerine yerleştirilip süslenir.

Odun ateşindeki taş fırınlarda yüksek ateşte yüzeyi kızarıncaya kadar veya yaklaşık 200-220 °C sıcaklıktaki fırında 15-20 dakika pişirilir. Pide ile servisi yapılır.

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

Hatay Tepsi Kebabı, coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Tepsi Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

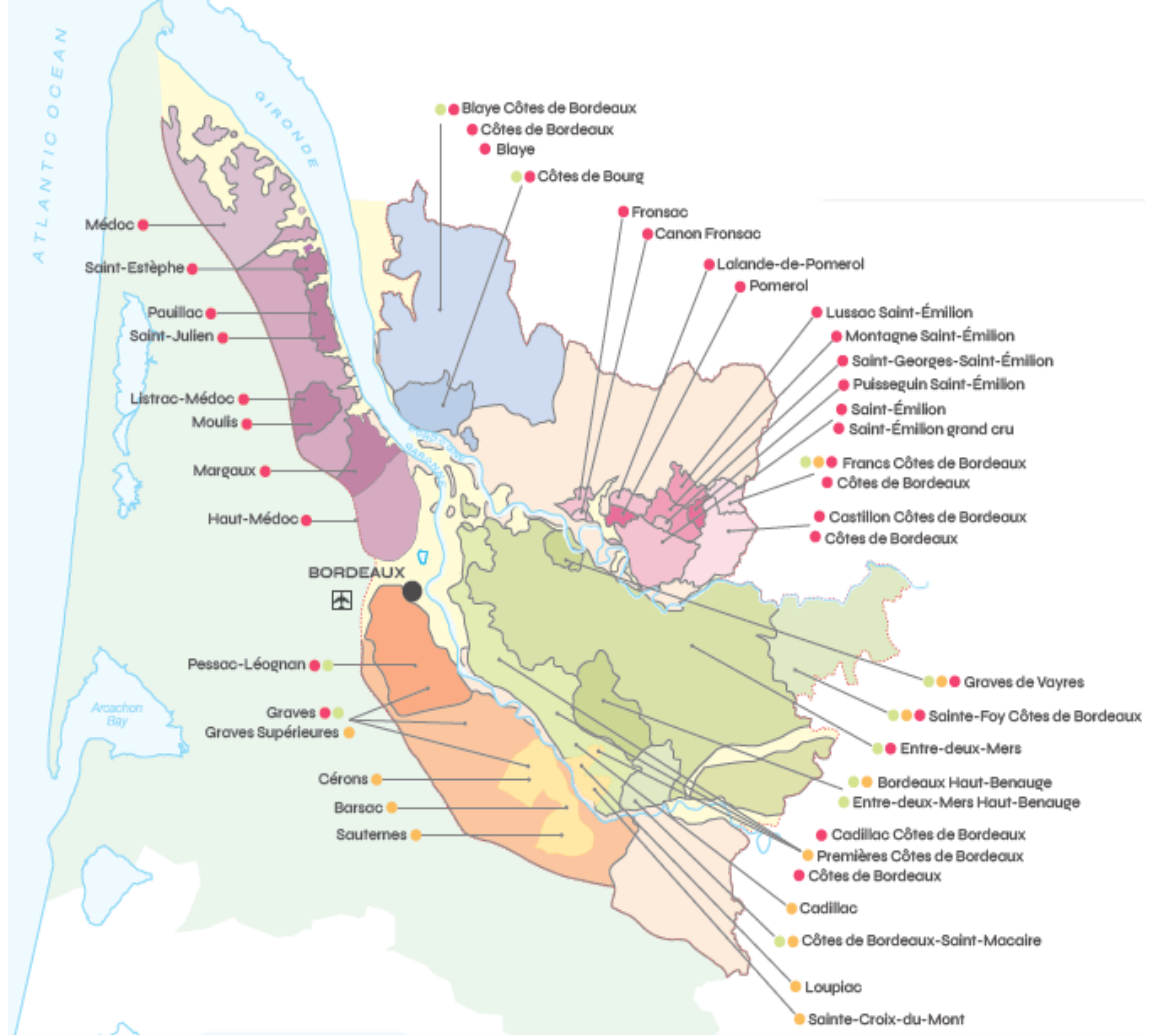
Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

6. Bordeaux

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.07.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1805
Tescil Tarihi	: 16.12.2025
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
Tescil Ettiren	: Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (Bordeaux Şarapları Sektör Paydaşları Konseyi)
Tescil Ettirenin Adresi	: 1, Cours Du XXX Juillet 33075 Bordeaux Cedex FRANSA
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	Şişeleyen 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-Benaugue terimi de beyaz şaraplar için kullanılır.

Haut-Benaugue terimi; Gironde Departmanında Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Porte-de- Benaugue, 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 fiçılarda 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 yaşaması 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 meyvemsidir. Sémillon B, hacimli ve gövdeli olması açısından öne çıkarken, Muscadelle B çiçeksi aromalar

sağlar. Karışımlarda, ikincil üzüm çeşitleri asidite ve narenciye notaları sağlar. Bu sofr a 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 yıllanma kapasitesine sahip olmakla birlikte, tazeyken de keyifle tüketilebilir.

Clairet 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 palet e sahiptir. Damakta güçlü tat bırakırlar. Bu şaraplar tazeyken (bir veya iki yıllık) içime çok uygundur.

Clairet 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	Bektaş i üzümü
Sedir ağacı	Limon kreması
Menekşe	Papatya

Üretim Metodu:

Kullanılan Üzüm Türleri:

Kırmızı Bordeaux şaraplarında %66 Merlot, %22 Cabernet Sauvignon, %9 Cabaernet 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), Carmenère 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 bağıcılık 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 aşılansmış 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 aşılmasının 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.

Analitik standartlar:

Şişelemeden önce şarapların analitik standartları aşağıdaki özellikleri karşılamalıdır:

Analitik Parametreler	Bordeaux (Beyaz şarap), Bordeaux Haut-Benaige	Bordeaux (kalan şeker içeren beyaz şarap), Bordeaux Haut-Benaige	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 ₂ SO ₄ .	13,6 veya 0,79 0,65 g/L H ₂ SO ₄ .	13,26 veya 0,79 0,65 g/L H ₂ SO ₄ .	13,26 veya 0,79 0,65 g/L H ₂ SO ₄ .	13,26 veya 0,79 0,65 g/L H ₂ SO 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 H₂SO₄'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-Benaige	Bordeaux (kalan şeker içeren beyaz şarap), Bordeaux Haut-Benaige	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)	-	-	≤ 1,1	1,1 ≤ ... ≤ 3	-

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

4. 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-Benaue” coğrafi işaretini de içeren AOC Bordeaux	13

5. 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.

6. Ürün türüne göre hükümler:

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

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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)'dur. 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, paketleme 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, paketleme, 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.

7. Bilecik Papaz Yahnisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 30.12.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1806
Tescil Tarihi	: 16.12.2025
Başvuru No	: C2024/000409
Başvuru Tarihi	: 30.12.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Bilecik Papaz Yahnisi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Organize Sanayi Bölgesi 2. Cad. Merkez BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili
Kullanım Biçimi	: Bilecik Papaz Yahnisi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

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

Üretim Metodu:

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

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

Bilecik Papaz Yahnisi Hazırlanması:

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

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

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

Servis:

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

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

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

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

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

Denetleme:

Denetimler; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası ile Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

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

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

Denetim 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.

8. Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 06.12.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.12.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1808										
Tescil Tarihi	: 24.12.2025										
Başvuru No	: C2023/000353										
Başvuru Tarihi	: 06.12.2023										
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu										
Ürün / Ürün Grubu	: Maden suyu / Alkolstüz içecekler										
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı										
Tescil Ettiren	: Erzincan Belediyesi										
Tescil Ettirenin Adresi	: Bahçelievler Mah. Halitpaşa Cad. Merkez ERZİNCAN										
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 kayalar bulunur. Ofiyolitik kayacın yüzeye çıkışı sırasında daha önceki kayalardan kopan kireçtaşı, mermer blokları vardır. Bunları ofiyolitik kayalar içinde sarp yamaçlı sivri tepeleri oluşturan mercerler şeklinde yerleşir. Serpantin-diyabaz türü kayalarla ovanın sınır oluşturduğu doğrultu boyunca ve ova içinde domlar şeklinde andezit türü kayalar çıkışları bulunur ve bu kayalarda yer yer ayrışmalar olur. Sıcak su kaynak çıkış alanında ve ofiyolit içinde bazalt çıkışları bulunur. Ova daha sonra neojen ve kuvaterner yaşlı göl çökelleri ile dolmuştur. Meteorik suların derinlere süzülmesi ile jeotermal gradyanla ısınan ve geçtiği kayalardan 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 kayaların basınç, sıcaklık, rüzgâr, yağmur gibi alana özgü etkilerle değişime uğraması sonucu oluşmuş kayaların 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 kayalar 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 premiksden 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 premiksden 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 gerçekleştirir. 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 diğer mineral değerleri,
- Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu ibaresinin ve menşe 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. Bölüm

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

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

1. Basmati

188 sayılı ve 02.01.2025 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2024/000041 numaralı Basmati ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

a) Değişiklikler:

• Coğrafi Sınır:

“Basmatinin yetiştirildiği coğrafi alan, kuzey Pakistan’ın bir parçası olan Punjab, Azad Jammu ve Keşmir ve Khyber Pakhtunkhwa (KPK) bölgelerinden aşağı Sind ve güneydoğu Belucistan’a kadar uzanır.

Ülke	Pakistan	
Coğrafi Sınır Bilgileri	İl / Federatif Bölge	Bölge
	Punjab	Sialkot, Gujranwala, Hafizabad, Shaikhupura, Lahore, Kasur, Gujrat, Mandi Bahaudin, Narowal, Faisalabad, Nankana Sahib, Chinot, Jhang, Toba Teksingh, Sargodha, Okara, Sahiwal, Pakpattan and Khushab, Mianwali, Bhakar, Multan, Lodhran, Kahnewal, Vehari, Bhawalpur, Rahim yar, Khan, Bahawalnagar, Muzaffargarh, Layyah, DG Khan, Rajanpur Bölgeleri
	Sindh	Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar-Shadadkot, Dadu
	KPK	Malakand Bölümü (Malakand, Dir and Swat Bölgesi)
	Baluchistan	Naseerabad, Jaffarabad, Sohbatpur

”

ifadesi,

“Basmatinin yetiştirildiği coğrafi alan, kuzey Pakistan’ın bir parçası olan Punjab, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) bölgelerinden aşağı Sind ve güneydoğu Belucistan’a kadar uzanır.

Ülke	Pakistan	
Coğrafi Sınır Bilgileri	İl / Federatif Bölge	Bölge
	Punjab	Sialkot, Gujranwala, Hafizabad, Shaikhupura, Lahore, Kasur, Gujrat, Mandi Bahaudin, Narowal, Faisalabad, Nankana Sahib, Chinot, Jhang, Toba Teksingh, Sargodha, Okara, Sahiwal, Pakpattan and Khushab, Mianwali, Bhakar, Multan,

		Lodhran, Kahnewal, Vehari, Bhawalpur, Rahim yar, Khan, Bahawalnagar, Muzzafargurh, Layyiah, DG Khan, Rajanpur Bölümleri
	Sindh	Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar-Shadadkot, Dadu
	KPK	Malakand Bölümü (Malakand, Dir and Swat Bölgesi)
	Baluchistan	Naseerabad, Jaffarabad, Sohbatpur

”

şeklinde değiştirilmiştir.

b) Başvurunun Son Hali:

Basmati

Başvuru No : C2024/000041
Başvuru Tarihi : 06.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı : Basmati
Ürün / Ürün Grubu : Pirinç / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Pakistan Ticaret Bakanlığı Ticareti Geliştirme Otoritesi
Başvuru Yapanın Adresi : FTC Binası 5. Kat Shahrah-e-Faisal PAKİSTAN
Vekil : Cenk Sevinç (Grup Ofis Marka Patent A.Ş.)
Coğrafi Sınır : Basmatinin yetiştirildiği coğrafi alan, kuzey Pakistan'ın bir parçası olan Punjab, Khyber Pakhtunkhwa (KPK) bölgelerinden aşağı Sind ve güneydoğu Belucistan'a kadar uzanır.

Ülke	Pakistan	
Coğrafi Sınır Bilgileri	İl / Federatif Bölge	Bölge
	Punjab	Sialkot, Gujranwala, Hafizabad, Shaikhupura, Lahore, Kasur, Gujrat, Mandi Bahaudin, Narowal, Fasialabad, Nankana Sahib, Chinot, Jhang, Toba Teksingh, Sargodha, Okara, Sahiwal, Pakpatan and Khushab, Mianwali, Bhakar, Multan, Lodhran, Kahnewal, Vehari, Bhawalpur, Rahim yar, Khan, Bahawalnagar, Muzzafargurh, Layyiah, DG Khan, Rajanpur Bölümleri
	Sindh	Shikarpur, Jacobabad, Kashmore, Larkana, Kambar-Shadadkot, Dadu
	KPK	Malakand Bölümü (Malakand, Dir and Swat Bölgesi)
	Baluchistan	Naseerabad, Jaffarabad, Sohbatpur

Kullanım Biçimi

: Basmati ibaresi mahreç işareti amblemi ile birlikte ürünün ambalajında kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Basmati, İndus ovalarının Himalaya eteklerindeki Pakistan'ın belirlenmiş bölgelerinde yetiştirilen, uzun ince taneleri yüksek genişlik oranına sahip, şekerli bir tada, sıkı ve yumuşak dokuya, hafif bir eğriliğe, orta düzeyde amiloz içeriğine sahip, enine şişme ve yumuşaklık ile en az 1,7 kat uzayan, büyüme sürecinde fotoperiyoda duyarlı bir pirinçtir.

Basmati kelimesi iki farklı Punjabi kelimesinden türetilmiştir. “Bas”; “aroma”, “mati” ise “toprak” anlamına gelir. Basmati, 2020 tarihli Coğrafi İşaretler Kanunu uyarınca Pakistan'da coğrafi işaret olarak tescil edilmiştir.

Basmatinin tarihsel kökeni, yüzyıllardır yetiştirildiği Pakistan'ın Pencap bölgesindeki “Kallar Yolu” na kadar uzanır ve Basmati adı, eşsiz ve özel aromasından dolayı verilmiştir. Basmati pirincine ilişkin ilk kaydedilen referans, büyük Pencap şairi Waris Shah'ın 1766 tarihli destansı Pencap şiiri Heer'da bulunur. Syed Waris Shah, Pakistan'ın Pencap Eyaleti'nde Ravi ve Chenab Nehirleri arasında yer alan Sheikhpura'daki “Kallar” bölgesinde bulunan Jandiala Sher Khan yöresindedir. Eseri 1910'lu yıllarda Usborne tarafından İngilizce'ye çevrilmiştir. Eserin 16. bölümünün ikinci paragrafında bir düğün için sergilenen ve aralarında Basmati pirincinin de bulunduğu çeşitli yiyecekler anlatılır.

Modern Basmati pirinç anlayışının kökleri Pakistan'a dayanır. Bunun nedeni çeşit geliştirme ve ıslahtır. Yirminci yüzyılın başlarında Lyallpur'da (şimdi Pakistan'da Faisalabad) Pencap Ziraat Koleji bünyesinde küçük bir pirinç Ar-Ge programı başlatılmıştır. Pencap Eyaleti Tarım Bakanlığı, Şubat 1926'da Kala Shah Kaku'da (Pakistan'ın Sheikhpura Bölgesi'nde bir kasaba), “Pirinç Çiftliği” adında pirinç yetiştirme ve deney istasyonu kurmuştur.

Kala Shah Kaku'daki Araştırma İstasyonunda (Şimdiki adı: Pirinç Araştırma Enstitüsü Kala Shah Kaku veya RRI-KSK) pirinç genetik kaynaklarının toplanması için sistematik bir plan oluşturulmuş ve bir değerlendirme programı başlatılmıştır.

İlk araştırma çalışması, farklı alanlarda yetişen çok sayıda heterojen yerel türün tohumlarını belirlemeyi ve saflaştırmayı amaçlamıştır. 1927'de, Pirinç Çiftliği'nde test aşamasında yaklaşık 503 farklı saf bitki kültürü toplamıştır. Bahsi geçen 503 tür, 3 yıl boyunca süren kritik değerlendirmelerden sonra 1929'da nihai olarak 16 farklı ticari tarım grubu altında gruplanmıştır. Bu 16 grup, “Basmati” “Begami”, “Mushkan”, “Baru veya Hansraj”, “Jhona”, “Jhoni”, “Jhona Klasarwala”, “Toga”, “Dhan”, “Sathra”, “Ratua”, “Sone”, “Palman”, “Kharsu”, “Santhi” ve “Red Rice” dir.

Aroma dâhil olmak üzere verim ve tahıl kalitesi temelinde, 370 sayılı ürün (günümüz Pakistan'ının Hafizabad bölgesindeki Kaulo Tarar'dan toplanan) olağanüstü bir performans sergilemiş ve hem çiftçiler arasında hem de pazarda popüler olmuştur. Nihayetinde, 5 Nisan 1933'teki toplantıda, bugüne kadar geliştirilen tüm Basmati çeşitlerinin anası kabul edilen tür “Basmati 370” adıyla onaylanmıştır.

Saf hat seleksiyonunun ilk göstergesi, 1933 yılında Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku (Punjab) tarafından “Basmati 370” olarak yapılmıştır.

Basmati, Pakistan'da aşağıda yer alan iki şartı da sağlaması gereken çeşitlerden yetiştirilir:

(i) Islah geçmişi soy ağacında en az bir geleneksel Basmati pirinç çeşidine/yerel çeşidine sahip olmalıdır.

(ii) Pakistan'ın 1976 Tohum Yasası uyarınca kayıtlı olmalıdır.

Yalnızca ıslah geçmişi soy ağacında en az bir geleneksel Basmati pirinç çeşidine/yerel çeşidine sahip olan çeşitler, 1976 Pakistan Tohum Yasası kapsamında Basmati çeşitleri olarak kaydedilebilir. Bu nedenle, tescilli tüm çeşitlerin geleneksel ana çeşit olan Basmati 370'den veya ilgili bir yerel çeşitten türetilmesi gerekir. Şu anda 1976 Pakistan Tohum Yasası kapsamında kayıtlı çeşitler aşağıdadır.

Sıra	Çeşit adı	Onay Yılı	Numara ve Tarih	Enstitü
1	Basmati 370	1933	NO. 89/14-178-V Tarih: 10/08/1934	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku

2	Basmati C 622	1964	NO. 13919-44 Tarih: 24/10/1964	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
3	Basmati Pak	1969	NO. 2778-SOA IIV69 Tarih:19/03/1969	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
4	Basmati 198	1972	NO. 13261-76/13-1 1 dated 14.09.1972	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
5	Kashmir Basmati (Kashmir Nafees)	1977	NO. 1162 (I) 93 Tarih:01/12/1993	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
6	Basmati 385	1985	NO. PSC/HQ -Procl 141851755-72 Tarih:10/10/1985	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
7	Super Basmati	1996	NO. PSC/HQ -Coord/9/96/659 Tarih:26/06/1996	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
8	Basmati 2000	2000	NO. PSC/HQ- Coord/19/02/497-516 Tarih: 13/04/2002	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
9	Shaheen Basmati	2000	No: PSC/HQ - Coord/19/02/497-516 Tarih: 13/04/2002	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
10	Basmati 515	2011	NO. PSC/HQ - Coord/44/11/07-32 Tarih: 08/01/2011	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
11	PK 1121 aromatic	2013	NO. PSC/HQ -Coord/ 44/2013/728-64 Tarih: 12/06/2013	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
12	Punjab Basmati	2016	NO. PSC/HQ-Coord/44/16/88 Tarih: 10/08/2016	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
13	Kissan Basmati	2016	NO. PSC/HQ-Coord/44/16/88 Tarih: 10/08/2016	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
14	NIAB Basmati 2016	2016	NO. PSC/HQ -Coord/44/16/88 Tarih: 10/08/2016	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
15	NOOR Basmati	2017	NO.PSC/HQ -Coord/44/17/87 Tarih:16/06/2017	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
16	Super Gold	2019	NO. PSC/HQ- Coord/19/44/228 Tarih: 07/10/2019	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
17	Super Basmati 2019	2019	NO. PSC/HQ – Coord/19/44/228 dated 07/10/019	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
18	NIBGE-Basmati 2020	2021	NO. PSC/HQ -Coord/21/44/08 Tarih: 20/01/2021	Ulusal Biyoteknoloji ve Genetik Mühendislik Enstitüsü, Faisalabad
19	PK 2021 aromatic	2021	NO. PSC/HQ -Coord/21/44/08 Tarih: 20/01/2021	Rice Research Institute, Kala Shah Kaku
20	KSK 111 H	2021	NO. PSC/HQ -Coord/21/44/08 Tarih: 20/01/2021	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku

21	Sona Super Basmati	2023	NO. PSC/HQ-Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
22	Vital Super Basmati	2023	NO. PSC/HQ-Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Pirinç Araştırma Enstitüsü, Kala Shah Kaku
23	NIAB HT 39	2023	NO. PSC/HQ-Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad
24	NIAB HT 18	2023	NO. PSC/HQ-Coord/44/23/493 Tarih: 20/03/2023	Nükleer Tarım ve Biyoloji Enstitüsü, Faisalabad

Temel özellikler:

Basmatiye has özellikler; ekimi, hasadı ve işlenmesinde yer alan doğal ve beşeri faktörlerinden kaynaklanır. Basmatinin temel özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Özellik	Değer
Pişirme öncesi tane uzunluğu (öğütme sonrası)	6,50 (mm)
Pişirme öncesi ortalama tahıl genişliği	≤ 1,9 (mm)
Pişirilmiş pirincin minimum uzunluk/genişlik oranı	≥ 3,5
Aroma	Tipik Basmati aroması
Jel kıvamı	Yumuşak
Pişmiş tahıl dokusu	Yapışmazlık
Amiloz içeriği	%19 - %26
Alkali yayma değer aralığı (ASV)	4 - 7
Işık periyodu hassasiyeti	Işık periyoduna duyarlı
Minimum ortalama pişmiş pirinç uzunluğu	12 (mm)
Minimum pişmiş pirinç uzunluğu/pişmeden önce pirinç uzunluğu oranı veya minimum uzama oranı	1,70
Ortalama hacim genişleme oranı	3,50
Tat ve ağızdaki his	Pişmiş Basmatinin tatlı tadı ve belirgin ağız hissi: Doğası gereği parçalanmadan tek parça halinde kalması ve pişmiş tahılın yumuşak ve kabarık dokusu

Pakistan’da yetişen Basmatinin ayırt edici nitelikleri; yüksek boy-genişlik oranına sahip uzun ince taneleri, aroması, tatlı tadı, yumuşak ve kabarık dokusu ve hafif eğriliğidir. Aroması, aralarında 2-asetil-1-pirolinin (2AP) baskın olduğu çeşitli kimyasal bileşiklerin uyumlu bir kombinasyonundan kaynaklanır ve Basmatiye kendine özgü kokusunu ve lezzetini verir. Pişirilmiş Basmati taneleri, Basmatinin tipik özelliği olan düşük glisemik indeks sayesinde parçalanmadan tek parça halinde kalır. Pişmiş Basmatinin belirgin tatlı tadı; pişmiş tahılın parçalanmadan tek parça halinde kalması ve yumuşak ve kabarık dokuya yol açan ara amiloz içeriği de dâhil olmak üzere çeşitli faktörlerden kaynaklanır.

Botanik sınıflandırma:

Basmatinin sınıflandırma bilgileri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Alem	Bitkiler
Bölüm	Magnoliophyta

Sınıf	Liliopsida
Sıra	Poales
Aile	Gramineae or Poaceae
Soy	Oryzeae
Cins	Oryza
Tür	Sativa
Kromozom sayısı	24
Genetik şifre	AA

Fiziksel özellikler:

Basmatinin fiziksel özellikleri aşağıdaki tabloda verilmiştir:

Fiziksel özellikler	Basmati
Kardeşlenme	Yüksek
Yükseklik	Uzun
Barınma	Kolay
Işık periyodu	Duyarlı
Serin hava	Duyarlı
Tane parçalanma	Kolay
Tahıl türü	Uzun
Tane dokusu	Yapışkan olmayan

Basmati ile coğrafi sınır arasındaki ilişki:

Basmati; çevresel faktörlere (nispeten yüksek nem, güneş koşulları, ılıman sıcaklık ve yerel alkali, killi havza toprağı ve su kalitesi ile etkileşim gibi) ve beşeri faktörlere (üretim yöntemine) bağlı olarak kendine özgü aromasını ve dokusunu ilgili coğrafi bölgeden alır. Hint-Gangetik Ovalarının bir parçası olan coğrafi bölgedeki su kalitesi, nem, güneş ışığı, gün uzunluğu, su temini, toprak ve sıcaklık gibi parametreler ortaktır.

Tat ve ağız hissi özellikleri, Basmatinin çiçeklenme aylarında coğrafi bölgedeki uzun süreli güneş ışığından kaynaklanır.

Tohumlama işleminin zamanlaması ve tohumlama aralığının yanı sıra karbon açısından zengin toprak, durgun su ve bu su ile sulama teknikleri Basmati mahsulünün fizyolojisini önemli ölçüde etkiler.

Basmatinin kendine özgü aroması ve dokusu, diğerlerinin yanı sıra, aşağıdaki çevresel faktörlerden kaynaklanır.

1. Yüksek nem: Tane doldurma döneminde, Basmati yetiştirme bölgesindeki ortalama bağıl nem oranı %60 ila %65 arasında değişir. Nemli atmosfer pirinç tanelerinin boyutunun daha büyük, yarı saydam, parlak dokulu, aromatik ve hoş bir tada sahip olmasına yardımcı olur. Ancak nem, kalite parametrelerinin belirlenmesinde tek başına bir faktör değildir. Basmatinin kalite özelliklerinde çevre, su ve toprak faktörlerin etkileşimi eşit derecede önemlidir.

2. Güneş ışıını ve gün uzunluğu: Basmati, ekimden olgunluğa kadar tropik, sıcak ve nemli bir iklim gerektiren, ışığa oldukça duyarlı bir üründür. Basmati yetiştirmek için iklim gereksinimleri arasında; uzun süreli güneş ışığı, mahsul süresi boyunca 20-35 °C arasında sıcaklık ve düşük gece sıcaklıkları yer alır. Basmati yetiştirilen bölgelerde, bir takvim ayının belirli bir dönemindeki gün uzunluğu, Basmatinin yetiştirilmediği bölgelere göre daha uzundur.

3. Su varlığı ve kalitesi: Genel olarak sulama suyu, yağmurlardan ve/veya Himalayalar'da eriyen kar sularından gelen kanal suyudur. Suyun kalitesi ve yeterli miktarda bulunması Basmatinin yetiştirilmesi ve aroması için çok önemlidir. Ekim sırasında ve bir hafta sonra su derinliği düşük tutulmalı (2,5-3,8 cm) ve daha sonra 20 gün süreyle kademeli olarak yaklaşık 5 cm'ye çıkarılmalıdır. Ekimden yaklaşık 25-30 gün sonra tarla suya doygün

seviyede tutulmalı ve azotlu gübre uygulamasından sonra tekrar sulanmalıdır. Daha sonra tarla tane oluşumuna kadar tekrar iyice doymuş seviyede tutulmalıdır. Mahsulün hasadından iki hafta önce sulama durdurulmalıdır.

4. Toprak: Coğrafi bölge; İndus nehri ile Chenab, Ravi, Jhelum ve Sutlej'in verimli alüvyon ovalarından oluşur. Bu nedenle coğrafi bölgenin farklı kısımları, Himalaya sularının taşıdığı minerallerle dolu alüvyonlu toprakla karakterize edilir. Bu topraklar hafif alkali reaksiyonlu (pH = 7,3 ila 8,5), derin (>1 m), iyi drenajlı ve genellikle kumlu/tınlı - tınlı dokuya sahiptir. Bu toprakların organik karbon içeriği genellikle düşük (<%0,5) ila orta (%0,5 ila 0,75) arasındadır. Toprağın kil fraksiyonunda potasyum açısından zengin bir mineral olan kuşaklı kil hâkimdir. Dolayısıyla bu topraklar, orta (120 ila 280 kg K/ha) ila yüksek (>280 kg K/ha) K verimlilik ölçeğinden de anlaşılacağı üzere, potasyum (K) açısından oldukça zengindir.

5. Sıcaklık: Basmatinin kalite özellikleri; özellikle çiçeklenme, tane dolumu ve olgunluk dönemindeki sıcaklıktan etkilenir. Aroma fraksiyonu tane dolumu süresince düşük sıcaklık olduğu dönemde artar. Basmati, aromanın korunması için mahsulün olgunlaşması sırasında nispeten daha düşük sıcaklıklara ihtiyaç duyar. Tane dolumu döneminde sıcaklık ılımandır (32 °C gündüz ve 22 °C gece) ve pirinç güçlü bir aroma verir. Basmatinin aromasının ana kimyasal bileşeni, doğası gereği uçucu olan 2-asetil-1-prolindir. Aromanın maksimum düzeyde tutulması, tane dolumu dönemi ılıman sıcaklıkla çakıştığında gerçekleşir.

Basmatinin kalitesine, tanınırlığına ve diğer özelliklerine katkıda bulunan çevresel faktörler, coğrafi bölgenin tamamında geçerlidir. Pencap eyaletine benzer şekilde, Pencap eyaletini çevreleyen Sindh, KPK, Azad Jammu, Keşmir ve Belucistan eyaletlerinin yukarıda bahsedilen bölgeleri, yüksek nem, uygun sıcaklıklar ve güneş radyasyonu seviyeleri, yeterli su kaynağı (Himalayalar'ın yağmurları/kar sularından gelen) ve hafif alkali reaksiyona sahip verimli toprakları olumlu bir etkileşime sahiptir. İndus Nehri sistemi tarafından sulanırlar ve bu nedenle hepsi Basmati üretimi için uygun olan, Himalaya sularının taşıdığı minerallerle dolu alüvyonlu toprakla karakterize edilirler. Basmatinin kalitesine ve diğer özelliklerine, dolayısıyla bilinirliğine katkıda bulunan çevresel faktörlerin tüm coğrafi bölgede geçerli olduğu, bilimsel literatürle desteklenmektedir.

Üretim Metodu:

Basmatinin üretim yöntemi; arazinin hazırlığı, ekim, fide dikimi, sulama, hasat ve kurutma/depolama aşamalarından oluşur.

1. Arazi hazırlığı: Çeltik tarlalarının arazi hazırlığında su birikintisi yaygın bir uygulamadır. Ekolojik yabancı otların kontrolünde ve fidelerin uygun derinliğe dikiminde faydalıdır.

2. Ekim zamanı: Basmati, fotoperiyoda duyarlı bir pirinç olduğundan, iyi bir üretim ve kalite elde etmek için araziye 1 ila 20 Haziran tarihleri arasında ekilir.

3. Fide dikimi: 25-35 günlük fideler, su tutulmuş tarlalara elle dikilir. Bitkiler arası mesafe sıra ve bitki arasında 22,5 cm olacak şekilde ayarlanır ve her tepeye iki fide yerleştirilir. Fidelerin dikimi için en uygun zaman temmuz ayının ilk yarısıdır.

4. Sulama: Pirinç üretiminde kanal veya yer altı suyu kullanılır. Sulama suyunun, ekimden sonra 2-3 hafta kadar tarlada bekletilmesi hem yabancı ot kontrolüne hem de ürün dayanımına yardımcı olur. Bu sürenin sonunda sular boşaltılır ve tarlaların nem durumuna göre ilave sulama yapılır.

5. Hasat: Hasadın zamanlaması çok önemlidir ve başaklardaki dış tanelerin rengi değiştiğinde ve dane dolumu tamamlandığında yapılırsa kayıplar daha az olur. Tahılın hasat anına uygun nem oranının %22 civarında olduğu değerlendirilir. Ülkede hasadın büyük bir kısmı makinelerle yapılmakla birlikte yine de %10-15 oranında elle hasat gerçekleştirilir. Erken hasat; öğütme sürecinde daha az pirinç geri kazanımına, kireçli, kırık tanelere ve pişirme sırasında tanelerin patlaması nedeniyle kalitenin düşmesine neden olur. Gecikmiş hasat ise ürüne zarar verir ve kaliteyi etkileyen çatlakların oluşmasına neden olur.

6. Harmanlama: Çeltiği samandan ayırmaya yönelik fiziksel bir işlemdir ve hasattan hemen sonra başlatılır. Harmanlamadaki gecikme, öğütme sürecinde pirinç geri kazanım oranının düşmesine neden olabilir. Büyük ölçekli çiftçiler ve arazi sahipleri işlem sırasında biçerdöver kullanır.

7. Kurutma: Hasat sırasında çeltikteki ortalama nem içeriği %20 ila %26 arasındadır. Bu nem tahılda renk değişikliğine ve üründe mikotoksinlerin gelişmesine neden olabilecek mantar oluşumuna yol açabilir. Kurutma için

ideal sıcaklık 40 ila 43 °C arasındadır. Kurutma işlemi aralıklarla gerçekleştirilir ve son kurutmanın ardından ürün, denge nem içeriğinin oluşması için en az 12 saat bekletilir. Çeltiğin ilk kurutması tarlada gerçekleşir ve daha sonra depolamadan veya öğütme için kabuğundan arındırılmadan önce mekanik kurutmaya tabi tutulur. Kabuk soyma makinelerinde kabuk soyma için ideal nem %9-10 arasındadır. Modern değirmenler için optimum nem %10 ila %12 arasındadır. Daha yüksek nemde kabuk ayırma genel kaliteyi etkiler ve ayrıca mantar kontaminasyonuna ve aflatoksin üretimine yol açabilir.

8. Depolama: Çeltik ve öğütülmüş pirincin uygun şekilde depolanması çok önemlidir. Tahıl koruması için tahılın kuru, serin ve temiz ortamda tutulması gerekir. Üründeki yüksek nem içeriği, tahılların solunum hızını artırarak daha yüksek sıcaklık ve nem oluşmasına neden olur. Bu durum, mantar kontaminasyonuna ve böcek ve haşere istilasına yol açabilir. Bu tür böcek ve mantar sporları bazen tarladan kaynaklanabilmekte ve uygun sıcaklık ve nem varlığında çoğalarak depolama sırasında sorun teşkil etmektedir. Pakistan'da depolanan pirincin önemli zararlıları pirinç kurdu, küçük tane kurdu, kırmızı un böceği, çeltik tanesi güvesi ve pirinç güvesidir. Böcek istilası, düzgün istifleme düzenlemelerine sahip düzenli, temiz, iyi havalandırılmış ve aydınlık depolarda depolamayı da içeren uygun önleyici tedbirlerin alınmasıyla önlenabilir. Değirmenciler, böceklerin fark edilmesi durumunda yığınları polietilen veya fümigasyon levhalarıyla kapladıktan sonra fosfin ile uygun şekilde fümigasyon yapılmasını sağlar.

Değirmencilerin çoğunda çeltik depolama amacıyla otomatik silo tesisleri bulunur. Bu siloların içinde otomatik sıcaklık izleme sistemi kurulu olup, alt kısmında havalandırma çukurları yer alır. Bu silolar bazen nem yönetimini sağlamak amacıyla yan taraflarına özel çukurlar eklenerek tasarlanır. İşleyicilerin bir kısmı da ürünlerini depolarda torbalarda saklar. Torbalar jüt, pamuk veya polipropilenden yapılır ve havalandırma hava yolları ve inceleme için boşluklar bırakılarak depoda düzgün bir şekilde istiflenir.

Depolama işleminden önce depolar, herhangi bir kalıntı/ böcek istilasına karşı dezenfekte edilir ve ihtiyaç halinde Alüminyum Fosfit (ALP) ile fümigasyona tabi tutulur.

9. İhracat için pirincin paketlenmesi:

Pirinç, ithalatçı ülkelerde müşterilerin istediği şekilde çeşitli ambalajlarda paketlenir. Ambalajların sağlam, dayanıklı, taşımaya ve müşteri talebine uygun olması sağlanır. İthalatçı ülke veya müşterinin ürün açıklamasına ilişkin istediği tüm bilgiler ve diğer bilgiler, ithalat taleplerini karşılamak amacıyla ambalaj malzemesi üzerine basılır. Ayrıca, Pakistan şirketleri kendi logolarını gerekli dillerde, Basmatinin coğrafi işaret logosunu, ağırlık, son kullanma tarihi ve diğer ayrıntılarla birlikte basabilirler. Kullanılan ambalaj malzemesi uluslararası standartta olup, ithalatçı ülkelerin mevzuatına uygundur. Farklı ambalaj malzemelerindeki pirincin ağırlığı, ithalatçının gereksinimlerini karşılamak için 1 ila 50 kg arasında değişir. Belirli türdeki bir pirinç ambalajının içerebileceği ağırlık detayı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Ambalaj malzemesi	Ağırlık (kg)
Pamuk torba	1, 2, 3, 5, 10, 20, 25, 50
Dokumasız torba (non-woven)	1, 2, 3, 5, 10, 20, 25, 50
Jüt çanta	2, 3, 5, 10, 20, 25, 50
Kâğıt kutu	1, 2, 10
Karton kutu	1, 2
Politorba	1, 2, 3, 5
Pet/met pet lamine torba	5, 10, 20, 25, 50
PP/PP lamine torba	5, 10, 20, 25, 50
BOPP/BOPP Çift yönlü gerdirilmiş PP lamine torba	5, 10, 20, 25, 50
Plastik kavanoz	1, 2, 5

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

Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Basmatinin ekim, yetiştirme ve hasat işlemlerinin tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Pakistan Ticaret Bakanlığı, Pakistan Trading Corporation'ı (TCP), 2020 Coğrafi İşaretler Yasasının 13(1) Bölümü uyarınca, ihracat için paketlenen/gönderilen pirincin coğrafi bölgeden temin edildiğini ve Pakistan Hükümeti tarafından bildirilen Basmati spesifikasyonunun gerekliliklerini karşıladığını doğrulamak üzere yetkili Kurum olarak atamıştır. Basmatinin ithalatçı ülkelere ihracatı da dâhil olmak üzere orijinallik sertifikaları TCP tarafından düzenlenir. TCP, ithalatçı ülkeler için orijinallik sertifikalarını onaylayan özel bir denetim birimi kurmuştur.

Pirinç analizörleri, Kala Shah Kaku Pirinç Araştırma Enstitüsü tarafından Basmatinin fiziksel özelliklerini tanımları amacıyla eğitilir.

İthalatçı ülkelere ekstra doğrulamaya ihtiyaç duyulması halinde, TCP gerekli numuneleri DNA bazlı doğrulama ve analiz için Ulusal Biyoteknoloji ve Genetik Mühendisliği Enstitüsü (NIBGE), Faisalabad'a gönderir.

Bu prosedürler, Basmati olarak sevk edilen tüm pirincin Basmatinin ürün spesifikasyonlarına uygun olmasını ve ilgili coğrafi bölge menşeli olmasını garanti altına alır.

Bitki Koruma Departmanı, malların aynı zamanda ithalatçı ülkenin bitki sağlığı önlemlerini de karşıladığından emin olmak için gerekli bitki sağlığı sertifikalarını düzenler. Pakistan'da bu spesifikasyonlara uymayan pirinç için Basmati adını kullanan tüccarlar, Pakistan'ın 2020 Coğrafi İşaretler Yasası uyarınca kovuşturmaya tabi tutulur.