



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **227**

Yayın Tarihi

17.08.2026

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00



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.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları Kanunun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişilerin üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirmeleri gerekmektedir.

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 227. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi	4
2.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	7
3.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	23
4.Bölüm	Düzeltilmelerin Yayımı	41

1. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 227. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2022/000449	Konya Gevreği	7
2.	C2025/000073	Uşak Haşhaşı	9
3.	C2025/000162	Nikfer Bezi	12
4.	C2025/000177	Çorum Tandır Kebabı	15
5.	C2025/000241	Antalya Babata Keki	19
6.	C2025/000318	Babadağ Keşkeği	21

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.	1878	Dursunbey Yatık	23
2.	1881	Salihli Sultani Üzüm Pekmezi	25
3.	1884	İnegöl Pırasası	27
4.	1885	Karapınar Halısı	30
5.	1886	Bingöl Burma Kadayıfı	38

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

Düzeltilmelerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	231	Trabzon Kazaziyesi	41

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında düzeltme bulunmamaktadır.

2. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

1. Konya Gevreği

Başvuru No	: C2022/000449
Başvuru Tarihi	: 14.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Gevreği
Ürün / Ürün Grubu	: Gevrek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Nişantaş mah.Vatan Cad. Konya Büyükşehir Belediyesi 2/1 Selçuklu KONYA
Vekil	: Hasan ATASEVEN (Söz Patent Ltd. Şti)
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Gevreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Gevreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Gevreği; buğday unu, su, tuz, maya ve tereyağı kullanılarak hazırlanan, halka veya düz (çubuk/silindir) biçiminde şekillendirilen ve fırında pişirilen unlu mamuldür. Tereyağı kokusu baskın, çıtır bir gevrek türüdür. Yağlı ve yağsız olmak üzere iki çeşit olarak üretilir. Yağsız gevreklerle kenevir tohumu ilavesi yapılarak ürüne hafif kavruk bir aroma kazandırılır. Yapısı itibarıyla adı gibi gevrek ve çıtır yapıdadır.

Konya Gevreği; Konya ilinde genellikle ara öğünlerde çayın yanında tüketilir. Ürün üretiminde tereyağının ürüne kazandırdığı belirgin aroma, ince ve gevrek yapısı ile kontrollü pişirme sonucunda oluşan dengeli kızarıklığının ayarlanması, hamurun kıvamının doğru hazırlanması, tereyağının hamura homojen şekilde yedirilmesi ve gevreğin şekillendirilmesi bakımından ustalık becerisi gerektirir.

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Konya Gevreği, Konya ili mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Konya Gevreği üretimi için gerekli bileşenler listesi (12-15 porsiyon)

Yağlı çeşit için:

- 320 -350 g ekmeçlik buğday unu
- 175-185 g tereyağı
- 5-7 g kuru maya
- 2-3 adet yumurta sarısı
- 16-20 g tuz
- 25 -30 g şeker
- 100 ml sıvı yağ
- 150 ml su

Yağsız çeşit için:

- 320 -350 g ekmeçlik buğday unu
- 5-7 g kuru maya
- 2-3 adet yumurta sarısı
- 16-20 g tuz

- 25 -30 g şeker
- 100 -120ml sıvıyağ
- 150 -170 ml su
- 10 -12 g kenevir tohumu

Tüm malzemeler karıştırılıp yoğurulur. Ürünün karakteristik özelliklerini kazanması açısından önem arz eden yoğurma işlemi 20-25 dakika devam eder. Hamurlar 27 - 30 mm çapında olacak şekilde, parçalara ayrılarak silindir şekline getirilir, tezgâhın üzerinde yuvarlanarak tepsi boyutunda uzatılır ve tepsi içerisine yerleştirilir. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürülür. Susam ve çörek otu serpilir. Hamurlar fırına sürülmeden önce 12-14 cm uzunlukta (porsiyon başı 20-30 g arası olacak şekilde) 1 cm çapında silindir şeklinde kesilir. Pişirildikten sonra porsiyonlara ayırmak da mümkündür. 180°C’de, 25-30 dakika pişirilir. İsteğe bağlı sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir.

Yağsız çeşitte tereyağı dışındaki bileşenler ve üretim metodu aynıdır. Farklı olarak hamur içerisine kenevir ilave edilerek yoğurulur.

Üretim yerlerinden direk olarak satışa sunulduğu gibi 250 ve 500 gramlık gıdaya uygun ambalajlar ile satışa sunulabilir. Raf ömrü 6 aydır.

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

Konya Gevreğinin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Konya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Konya Gevreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde, Konya Büyükşehir Belediyesi, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda en az bir defa, şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ise her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan hammaddelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Konya Gevreği 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. Uşak Haşhaşı

Başvuru No	: C2025/000073
Başvuru Tarihi	: 07.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Haşhaşı
Ürün / Ürün Grubu	: Haşhaş Tohumu / Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sarayaltı Mahallesi, Kılcan Caddesi No: 1 Merkez UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Haşhaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Uşak Haşhaşı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Haşhaşı, gelincikgiller familyasında yer alan *Papaver somniferum* L. türü tek yıllık bitkiden elde edilen ve Uşak ilinde yetiştirilen haşhaş tohumudur. Ürün, halk arasında “haşgeş” olarak da adlandırılır.

Uşak Haşhaşı sarı ve mavi (siyah) olmak üzere iki tipte bulunur. Sarı haşhaş tohumları %35-40 oranında yağ içerir ve genellikle unlu mamullerde aroma verici olarak kullanılır. Mavi haşhaş tohumları ise %40'ın üzerinde yağ içeriğine sahip olup koyu mavi-mor tonlarında, hafif yapışkan yapıda ve daha yoğun aromalıdır; çoğunlukla doğrudan tüketim veya ezme formunda değerlendirilir. Uşak Haşhaşı Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygundur.

Tohumlar küçük, yuvarlak ve düzgün şekilli olup; sarı haşhaş sarımsı-kahverengi tonlarda, mavi haşhaş ise parlak mavi-mor tonlarda doğal bir görünüme sahiptir. Ürün; yüksek yağ oranı (%35-50), protein içeriği (%20-30) ve fenolik bileşenler bakımından zengin olup kendine özgü aroma ve lezzet profili ile ayırt edilir.

Uşak Haşhaşının kendine has nitelikleri, büyük ölçüde yetiştirildiği coğrafi alanın iklim ve toprak özelliklerinden kaynaklanmaktadır. Uşak ilinde hâkim olan yarı kurak ve az nemli iklim, yıllık yağışın büyük bölümünün bitkinin çimlenme ve gelişme dönemine denk gelmesi, kış aylarında görülen kar örtüsü ve olgunlaşma döneminde düşen nispi nem oranı; bitkinin dengeli gelişimini sağlayarak yüksek verim ve kaliteli tohum oluşumuna imkân tanır. Bu koşullar, tohumun yağ oranı, aromatik özellikleri ve fiziksel yapısı üzerinde belirleyici rol oynar.

Uşak Haşhaşının yöre ile ün bağı tarihsel olarak da köklüdür. Haşhaş bitkisinin Orta Anadolu'da yetiştiriciliği Hititler dönemine kadar uzanmakta olup, Osmanlı döneminde bölge “Afyon Diyarı” olarak anılmıştır. Özellikle 19. yüzyılda Uşak'tan İzmir Limanı üzerinden “Uşak Afyonu” adıyla gerçekleştirilen ihracat, ürünün ticari değerini ve bilinirliğini artırmıştır. Bu dönemde Uşak kaynaklı haşhaşın yüksek kalitesi nedeniyle tercih edildiği ve yüksek fiyatlarla alıcı bulduğu bilinmektedir.

Günümüzde de Uşak Haşhaşı, yöre ekonomisinin önemli bir unsuru olmasının yanı sıra, yerel mutfak kültüründe ve geleneksel tüketim alışkanlıklarında önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan bilgi birikimi ve yetiştiricilik pratiği nesilden nesile aktarılmakta olup, bu durum ürünün coğrafi sınır ile olan bağı ve yerleşik ününü pekiştirmektedir.

Üretim Metodu:

Uşak Haşhaşı üretimi, tohumla doğrudan ekim yöntemiyle gerçekleştirilen ve yazlık ile kışlık üretim sistemlerine göre farklılık gösteren bir süreçtir. Üretimde kullanılacak tohumluk materyal, yörede yerleşik geleneksel uygulamalar doğrultusunda hasat sonrası elde edilir. Bu kapsamda, bir sonraki üretim döneminde kullanılmak üzere; dolgun, iyi gelişmiş, düzgün şekilli, çeşidine özgü renk özelliklerini taşıyan, hastalık ve zararlı bulaşığı bulunmayan ve yabancı maddelerden arındırılmış tohumlar ayrılır. Ayrılan tohumlar temizlenip kurutulduktan sonra hava geçirgenliği sağlayan bez torbalarda uygun muhafaza koşullarında saklanır ve takip eden ekim döneminde tohumluk olarak kullanılır.

Ekim, kışlık üretimde ekim-kasım döneminde, yazlık üretimde ise şubat sonu-mart başında yapılır. Toprak sıcaklığının 8-10°C olduğu zamanlar tercih edilir. Kışlık ekim, bitkinin kış yağışlarından faydalanması ve daha

yüksek verim sağlaması nedeniyle yaygın olarak tercih edilir. Yazlık ekim ise kuraklığa daha dayanıklı olmakla birlikte verim bakımından kışlık ekime göre daha düşüktür.

Tohumlar, küçük yapıda olmaları nedeniyle homojen dağılım sağlamak amacıyla kum, kül veya benzeri materyallerle karıştırılarak, 1-2 cm derinliğe ekilir. Uşak Haşhaşı üretiminde sarı ve mavi tohumlu popülasyonlar saflığın korunması amacıyla aynı anda ve aynı parselde karışık olarak ekilmez; her biri ayrı üretim alanlarında yetiştirilir. Söz konusu farklılık, çiçeklenme döneminde sarı tohumlu tiplerde beyaz, mavi tohumlu tiplerde mor çiçek oluşumu ile de açık şekilde gözlemlenir.

Üretimde, toprak hazırlığı büyük önem taşır. Toprak, ekim öncesinde derin sürüm ile işlenir ve yabancı otlardan arındırılarak uygun tohum yatağı hazırlanır. Bitki gelişimi süresince ekim nöbeti uygulanır; aynı tarlaya üst üste haşhaş ekimi yapılmaz. Genellikle tahıllar veya baklagiller ile dönüşümlü ekim tercih edilir.

Gübreleme uygulamaları üretim dönemine göre farklılık gösterir. Kışlık üretimde, sonbaharda fosfor ağırlıklı gübreleme ile kök gelişimi desteklenir; ilkbaharda azotlu gübreler ile sap gelişimi teşvik edilir ve çiçeklenme öncesinde potasyumlu gübrelerle kapsül oluşumu desteklenir. Yazlık üretimde ise ekim öncesinde dengeli kompoze gübreler uygulanır; gelişim döneminde azotlu gübreleme yapılır ve olgunlaşma sürecinde potasyum takviyesi ile bitki direnci artırılır.

Sulama, özellikle yağışın yetersiz olduğu dönemlerde uygulanır. Kışlık üretimde sulama; çimlenme, ilkbahar gelişimi, çiçeklenme öncesi ve kapsül dolum dönemlerinde yapılır. Yazlık üretimde ise çimlenme, hızlı büyüme ve çiçeklenme dönemlerinde düzenli sulama ile bitki gelişimi desteklenir.

Zirai mücadelede, hastalık, zararlı ve yabancı otlara karşı entegre mücadele yöntemleri uygulanır. Kültürel önlemler, biyolojik mücadele ve gerekli durumlarda kontrollü kimyasal uygulamalar birlikte değerlendirilir.

Hasat, genellikle 25 haziran ile 15 temmuz tarihleri arasında, kapsüllerin tamamen olgunlaşıp kahverengiye döndüğü dönemde gerçekleştirilir. Hasat elle veya mekanik yöntemlerle yapılabilir. Hasat zamanının doğru belirlenmesi, ürün kalitesi ve verim açısından önemlidir.

Hasat sonrası süreçte bitkiler kurutulur, kapsüllerden tohumlar ayrılır ve eleme işlemi ile yabancı maddelerden arındırılır. Tohumlar renklerine göre sınıflandırılır ve depolama aşamasına alınır. Depolama, serin ve kuru ortamlarda, nem oranı %8-10 aralığında olacak şekilde gerçekleştirilir. Ürün, fiziksel ve kimyasal özelliklerini koruyacak biçimde hava geçirmez ambalajlarla muhafaza edilir. Uşak Haşhaşı uygun saklama koşullarında 2 yıl muhafaza edilebilir.

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

Uşak Haşhaşı, kendine özgü kalite özelliklerini Uşak ilinin iklim ve toprak koşullarından almakta olup, bölgede uzun yıllardır yetiştirilen ve yerleşik üretim pratiğine sahip bir üründür. Yöre ile ün bağı bulunan Uşak Haşhaşının tüm üretim aşamaları belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Uşak Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Uşak Ticaret ve Sanayi Odası, Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Uşak Ticaret Borsasından konusundan uzman kişilerin katılımıyla oluşan en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kez, gerekli görülen hâllerde veya şikâyet üzerine ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Ürünün tanımında belirtilen özelliklere uygunluğu,
- Ürünün coğrafi sınır içerisinde üretilip üretilmediği,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Hasat döneminin ve muhafaza koşullarının uygunluğu,
- Uşak Haşhaşı adının ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Nikfer Bezi

Başvuru No	: C2025/000162
Başvuru Tarihi	: 13.06.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Nikfer Bezi
Ürün / Ürün Grubu	: Dokumalar / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Tavas Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Samanlık Mah. Cumhuriyet Meydanı 6 A Tavas 20500 DENİZLİ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili Tavas ilçesi Nikfer Mahallesi
Kullanım Biçimi	: Nikfer Bezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nikfer Bezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nikfer Bezi, Denizli ili Nikfer Mahallesi'nde, elde eğirilmiş doğal beyaz renkte pamuk ipliği kullanılarak, geleneksel el tezgâhlarında desensiz biçimde dokunan bir bezdir. Bez ayağı dokuma örgüsünde üretilen Nikfer Bezi, 40–60 cm arasında değişen en ölçülerine sahiptir. Nikfer Bezi üretiminde herhangi bir boyama, motif, desen, apre veya yüzey işlemi uygulanmaz, dokuma, tezgâhtan çıktığı doğal haliyle düz ve desensiz olarak kullanıma sunulur. Nikfer Bezi, aşınma dayanıklılığı açısından yüksek dayanımlı ticari kumaş niteliklerine uygun olup, Martindale aşınma dayanım testinde 30.000–40.000 devir aralığındadır. Boncuklanma (pilling) test sonuçları ise orta ve iyi kalite kumaşlar sınıfında yer almakta olup, 3–5 değerleri aralığındadır.

Nikfer Bezi üretiminde atkı ipliği elde eğirilir. Çözümlü ipliği ise elde eğrilebildiği gibi doğal pamuktan üretilmiş fabrikasyon ipliklerden de temin edilebilir. Dokumada 1 cm² alan içinde çözgü sıklığı 7–10 tel/cm, atkı sıklığı ise 6–12 tel/cm arasında değişir. Bir metre uzunluğundaki Nikfer Bezinde 600–1.200 atkı tekrarı vardır. Atkıda kullanılan iplikler çok az bükümlüdür. Dokumada kullanılan atkı ipliklerinin iplik numarası 3,8–4,3 Nm, çözgü ipliklerinin iplik numarası ise 13,1–14,5 Nm aralığındadır. Atkı ipliğinin denye değeri 1.900–2.200, çözgü ipliğinin denye değeri ise 500–650 arasında değişir. Bu özelliklerdeki ipliklerle dokunan Nikfer Bezinin kalınlığı 1,4–1,9 mm aralığında olup, 1 m² Nikfer Bezinin ağırlığı 400–500 gram arasındadır.

Nikfer Bezi, Nikfer Mahallesi'nin sosyokültürel yapısında ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Nikfer Bezi, Nikfer Mahallesi ile özdeşleşmiş geleneksel bir dokumadır.

Üretim Metodu:

Nikfer Bezi, çukur tezgâh olarak bilinen, ahşaptan imal edilmiş geleneksel el tezgâhlarında, geleneksel yöntem ve teknikler kullanılarak üretilir. Bu tezgâhlar, dokuma alanında açılan bir çukurun içine yerleştirildiği için “çukur tezgâh” olarak adlandırılır. Tezgâhın çukura yerleştirilmesinin temel amacı, daha uzun çözgü ipliklerinin kullanılmasını sağlamak ve dokuma sırasında oluşan iş yükünü azaltmaktır. Ayrıca dokuma ustasının yaslanabileceği bir sırt alanı oluşturularak daha ergonomik bir çalışma ortamı sağlanır.

Bu tezgâhlarda iki gücü ve iki ayak sistemi bulunur. Dokuma sırasında mekik elle atılır. Tezgâhta 40 numaralı, 6'lı tarak kullanılır ve her bir gücünden iki iplik geçirilir. Bezin eninin bozulmaması amacıyla çımbar olarak adlandırılan demir bir düzenleyici kullanılır. Yörede “1 top” olarak ifade edilen atkı ipliğinin ağırlığı ortalama 1,2 kg'dır. İpliğin kalınlığına bağlı olarak bir top atkı ipliği ile yaklaşık 5–6 m Nikfer Bezi dokunur.

Nikfer Bezi üretimi; çözgü hazırlanması, atkı ipliğinin yapımı, masura ve mekik hazırlanması ile dokuma işlemi olmak üzere dört aşamada gerçekleştirilir.

Çözgü Hazırlanması: Çözgüde kullanılan iplikler, fabrikada üretilmiş pamuk ipliklerden hazır topaç (çile) halinde temin edilir. Topaçtan el yardımıyla alınan iplikler, demgeç yardımıyla tezgâhın tarağından geçirilir. Çözgü iplikleri, her bir gücünden iki iplik geçecek şekilde düzenlenir ve toplamda 240 adet çözgü ipliği hazırlanır. Bir ucu tarakta bağlı olacak şekilde 7–8 metre uzunluğunda hazırlanan çözgü iplikleri, açık alanda gerdirilerek karışmayacak biçimde düzenlenir. Bu işlemin ardından tarak tezgâha yerleştirilir ve çile tezgâha asılır.



Şekil 1. Çözgü hazırlama

Atkı İpliğinin Yapımı: Nikfer Bezi üretiminde kullanılan atkı ipliği, günümüzde de doğal pamuktan elde eğrilerek üretilir. Eğirme işlemi çıkırık yardımıyla yapılır ve az bükümlü kalın iplikler elde edilir. Çıkırıkta eğrilen atkı iplikleri bobine sarılır. Bobine sarılmış bu yumak, yörede “sıçan” olarak adlandırılır. Sıçan adı verilen bu yumaktaki iplikler, tekrar çıkırık yardımıyla masura haline getirilir.



Şekil 2. Atkı ipliği eğirme işlemi

Masura ve Mekik Hazırlanması: İplik eğirme işlemi tamamlandıktan sonra yumaktaki iplikler çıkırık yardımıyla masuraya sarılır. Masura, ipliğin mekiğe yerleştirilmesi amacıyla kullanılan küçük bir ahşap parçadır. Masuraya sarılan iplik, mekik adı verilen dokuma aracının içine yerleştirilir ve dokuma işlemine hazır hale getirilir.

Dokuma İşlemi: Nikfer Bezi, bez ayağı dokuma tekniği kullanılarak dokunur. Dokuma işlemi; ağızlık açma, atkı atma ve tefe vurma olmak üzere üç temel aşamadan oluşur.

- **Ağızlık Açma:** Her çözgü ipliği bir gücü gözü ve taraktan geçirilmiştir. Dokunacak bezin örgüsüne uygun olarak, bir atkı atılmadan önce üstte bulunması gereken çözgü iplikleri, gücülerin bağlı bulunduğu ayağa basılması suretiyle yukarı kaldırılır. Bu işlem sonucunda mekiğin geçeceği açıklık oluşur ve bu açıklığa ağızlık adı verilir.
- **Atkı Atma:** Ağızlık açma işlemiyle oluşan boşluktan mekik yardımıyla diğer tarafa atılan iplik, dokumanın temel unsurlarından biri olan atkıyı oluşturur. Bu işleme atkı atma denir. Her atkı tekrarında ağızlık yeniden açılır ve mekik bu kez ters yönden atılarak dokuma ilerletilir. İkinci atkı sırasında işlem karşı ayakla gerçekleştirilir.
- **Tefeleme (Tefe Vurma):** Tefeleme işlemi, çözgü iplikleri arasından geçirilen atkı ipliğinin sıkıştırılması amacıyla yapılır. Bu işlem, atkının tarak aracılığıyla dokunan beze doğru vurulması suretiyle gerçekleştirilir.



Şekil 3. Dokumaya ilişkin görsel

Nikfer Bezi, ağızlık açma, atkı atma ve tefe vurma işlemlerinin düzenli ve ardışık olarak tekrarlanmasıyla dokunur. Dokuma işlemi ilerledikçe dokunan Nikfer Bezi tezgâhın çımbar adı verilen parçasına sarılır. Ağızlık açma, atkı atma ve tefeleme işlemleri çözgü ipliği sona gelinceye kadar devam eder. Çözgünün sonuna gelinmesi ile dokuma işlemi tamamlanmış olur ve nihai ürün olan Nikfer Bezi ortaya çıkar. Çımbara sarılmış halde olan bez çıkarılır ve başka bir işleme tabi tutulmadan kullanıma sunulur.

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

Nikfer Bezi, Denizli ilinin Tavas ilçesine bağlı Nikfer Mahallesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nikfer bezinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Tavas Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Tavas Belediyesi, Pamukkale Üniversitesi Denizli Teknik Bilimler Fakültesi El Sanatları Bölümü ve Konak Esnaf ve Sanatkarlar Odasından birer üyenin katılımı ile en az üç 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 Tavas Belediyesi tarafından Türk Patent Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan ipliklerin doğal pamuktan elde eğrilmiş olması,
- Dokunan bezin pamuğun doğal rengi olan beyaz ve krem tonlarında olması,
- Kullanılan atkı ve çözgü iplik kalınlıklarının uygunluğu,
- Bezin çözgü ve atkı sıklıklarının uygunluğu,
- Dokumanın, 6'lı, 7'li veya 8'li tarak kullanılan geleneksel el tezgâhlarında gerçekleştirilmesi,
- Nikfer Bezinin boyutlarının uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluğu,
- Nikfer Bezi ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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. Çorum Tandır Kebabı

Başvuru No	: C2025/000177
Başvuru Tarihi	: 30.06.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Çorum Tandır Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Çorum Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Kunduzhan Mah. Farabi Cad. Belediye Hizmet Binası No: 22 Merkez ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili
Kullanım Biçimi	: Çorum Tandır Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çorum Tandır Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çorum Tandır Kebabı; bölgeye özgü usullerle inşa edilen özel tandırlarda, kuzu etinin odun ateşinde uzun sürede pişirilmesiyle hazırlanan, Çorum iline ait kebaptır. Ürünün üretiminde, 6-9 aylık kuyruklu erkek kuzu eti kullanılır. Kuzu etinin kol, sırt, but, kaburga, incik ve kuyruk yağı kısımları sinirlerinden ve sert dokularından ayrılarak tuzlanır ve dinlendirildikten sonra pişirmeye hazır hâle getirilir.

Çorum Tandır Kebabının üretimindeki en önemli unsur, yalnızca bu yemeğin pişirilmesi amacıyla kullanılan Çorum tandırıdır. Ateş tuğlasından inşa edilen, dikdörtgen biçimli ve kemerli üst yapıya sahip bu tandırda meşe, ardıç veya ceviz odunu kullanılır. Tandırın iç kısmında yer alan özel yağ toplama oluğu sayesinde pişme sırasında akan kuyruk yağı ve et suyu toplanır ve daha sonra servis aşamasında pideyi yağlamak için kullanılır. Etler, şişlere geçirilerek tandırın içindeki mil demirine asılır ve doğrudan ateşe temas etmeden, her iki yandan gelen ısı ile yavaş yavaş pişirilir.

Çorum Tandır Kebabının coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır ve Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ürünün üretiminde kullanılan pişirme tekniği, bölgede uzun yıllardır uygulanan bir yöntemdir. Çorum'da genellikle tandırcı olarak bilinen ve sadece Çorum Tandır Kebabı üreten işletmelerde, aslına uygun üretim yöntemi ve özgünlüğü korunur. Bu işletmelerin vitrinlerinde şişe takılmış sivri yeşil biber sergilenmesi, bölgeye özgü sembolik bir işaret niteliğindedir; biberin vitrinde bulunması kebabın servise hazır olduğunu, kaldırılması ise günlük servisin tamamlandığını gösterir. Bu sebeplerle Çorum Tandır Kebabının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çorum Tandır Kebabının üretiminde, coğrafi sınırdan temin edilen kuzu eti ve kuyruk yağı kullanılır.

Çorum Tandır Kebabı bileşenleri:

Erkek kuzu eti (kol, sırt, but, kaburga ve incik kısımları)
Kuyruk yağı (et ağırlığının %10-15'i oranında)
Kaya tuzu (et ağırlığının %1-1,5 oranında)

Çorum Tandır Kebabının yapımında kullanılan malzemeler:

- Dinlendirme kabı / tenceresi: Tandırda pişen etlerin belirli aralıklarla çıkarılıp, tandır içinde ve dışında, üzeri açık ya da kapalı dinlendirildiği kap veya tencedir.
- Doğrama bıçağı: Etleri doğramak ve pideyi kesmek için, Çorum'da üretilen uzun ve geniş ağızlı özel bıçaklar kullanılır.
- Et açma bıçağı: Etleri kemiklerinden sıyırmak için, Çorum'da üretilen kısa ağızlı özel bıçaklar kullanılır.
- Kebap kabı / tenceresi: Pişen etlerin sunuma kadar bekletildiği kaptır.
- Mil: Tandırın içerisinde yağ toplama oluğunun üzerinde, şişlerin asıldığı paslanmaz bölümdür.
- Pide sandığı / kutusu: Fırından getirilen pidelerin soğumaması ve kurumaması için servise kadar bekletildiği üstü kapalı kutudur.
- Şiş: Etlerin geçirildiği, baş tarafı çengel biçimde, yassı ve paslanmaz özellikte şiştir.

- Ucu çengel şiş alma demiri: Tandır içerisine şişleri koymak ve geri almak için kullanılan ucu çengel şeklinde, paslanmaz mil.
- Yağ kabı tenceresi: Yağ toplama haznesinde biriken yağların konulduğu ve pidelerin yağlanması için kullanılan kap.

Kuzu eti:

Çorum Tandır Kebabının üretiminde, il genelindeki yaylalarda yetiştirilen 6-9 aylık erkek kuzuların kol, sırt, but, kaburga, incik kısımları ile ve kuyruk yağı kullanılır.

Kesimi yapılan kuzuların etleri parçalanıp kaya tuzu ile ovulduktan sonra kapalı ve paslanmaz çelik kaplarda +4 °C sıcaklıkta yaklaşık 48 saat dinlendirilir. Bu süreçte etlerin olgunlaşması sağlanır.

Dinlendirilen etlerin sinir, damar ve sert doku kısımları temizlenir. Etler, tandırın büyüklüğü ve pişirme esnasındaki ateşin durumuna bağlı olarak uygun boyutlarda parçalara ayrılır. Kuyruk yağı da aynı sıcaklık koşullarında muhafaza edilir ve ayrıca bir işleme tabi tutulmaz. Hazırlanan etler ve kuyruk yağları, baş tarafları çengel biçiminde olan demir şişlere takılır. Meşe odunundan elde edilen tandır ateşinin köz haline gelmesinin ardından şişler, tandır içerisinde bulunan mil demirine asılır ve pişirme işlemine başlanır.

Etler mevsim şartları, kuzunun yaşı ve şişe geçirilen etlerin büyüklüğüne bağlı olarak yaklaşık 3-4 saat süreyle pişirilir. Pişirme süresince şişler yaklaşık yarım saatte bir çevrilir. Ayrıca şişler, belirli aralıklarla tandırdan çıkarılarak dışarıda 15-20 dakika dinlendirilir ve tekrar tandıra yerleştirilir. Çevirme ve dinlendirme işlemleri, etler tam olarak pişene kadar tekrarlanır.

Pişen etler, şişleriyle birlikte bir kaba alınır ve tandırın içerisinde muhafaza edilerek sıcak tutulur. Pişirme sırasında et ve kuyruk yağından süzülen yağ ve et suyu, tandır dışında bulunan yağ toplama haznesinde biriktikten sonra, ayrı bir kaba alınarak donmaması için tandırın içerisinde bekletilir.



Şekil 1. Dinlendirme için tandırdan çıkarılan etler

Tandır:

Çorum tandır, sadece Çorum Tandır Kebabının pişirilmesi amacıyla kullanılır. Tandır, en az 100 cm genişliğinde, 130 cm uzunluğunda ve 100 cm yüksekliğinde dikdörtgen biçimlidir. Üst kısmı kemerli olan tandır, ateş tuğlasından yapılır. Üst kısmında duman çıkışı için bacası, etleri ve odunları tandıra koymak için kapağı vardır. Tandırın iç tabanının sağ ve sol taraflarında, 35-40 cm genişliğinde odunların yakıldığı ocak bölümleri yer alır. İç tabanının orta kısmında, ateş yakılan bölümlerin biraz üzerinde, açık U şeklinde, 20 cm genişliğinde yağ toplama oluğu bulunur. Yağ toplama oluğu, tandırın arka kısmında doğru eğimlidir. Kuzu etlerinin ve kuyruk yağlarının pişmesi sırasında akan yağ ve et suyu, bu olukta toplanır ve yavaş yavaş oluk boyunca akarak, tandırın dışında bulunan yağ toplama haznesinde biriktirilir. Yağ toplama oluğunun 60 cm üzerinde, etlerin asmak için kullanılan mil demiri bulunur. Tandırda meşe, ardıç veya ceviz odunu kullanılır.

Tandır ilk yakıldığında, tuğlaların ısınması ve odunların köz haline gelmesi için 30-45 dakika beklenir. Şişlere dizilen kuzu eti ocak içerisindeki mil demirine asılır. Etler, her iki yanındaki ateşten yaklaşık yarım metre uzakta pişer. Tandırın üst bölümünde, bacanın sol tarafına pide kutusu, sağ tarafına ise servis tabakları konulur. Tandır yandığı sürece, servis için kullanılacak tabaklar ve pidelerin sıcak durması sağlanır. Günlük pişirilecek etler

tükendiğinde tandır temizlenir. Ertesi gün kullanılacak odunlar, tandırın iç kısmında (yağ ve kebab tencerelerinin konulduğu, ateş yakılmayan bölümde) ve tandırın üst bölümünde muhafaza edilir. Bu odunlar, tandırın mevcut ısısı sayesinde tamamen kurur, daha gevrek bir yapı kazanır ve yanma sırasında is oluşturmaz.



Şekil 2. Tandırın iç görünümü ve üst bölümü

Pide:

Ramazan pidesinden daha ince, lavaş ve yufkadan daha kalın, yumuşak, susamsız, yaklaşık 12-13 cm genişliğinde, 75-80 cm uzunluğunda, 200 gram ağırlığında olan; hamuru elle açılan ve odun fırınlarında üstü kızartılmadan pişirilen, pazar pidesi olarak da bilinen Çorum'a özgü pidedir.

Pide bileşenleri (8 adet pide için):

- 1 kg un
- 20 g yaş maya
- 20 g tuz
- 600-650 ml soğuk su

Tüm malzemeler yoğrulularak yumuşak, ele hafif yapışan bir hamur hazırlanır. 60 dakika mayalandırılan hamur, 220 gramlık bezelere ayrılır. 15 dakika dinlendirilen bezeler, 45 cm uzunluğunda ince oval şekilde açılır ve odun fırınlarında üzeri kızarmadan beyaz kalacak şekilde pişirilir.

Servis:

Çorum Tandır Kebabının servisi, porsiyon usulü veya kilo hesabı ile yapılır. Porsiyon usulü serviste, bir porsiyon için en az 100 gram pişmiş kuzu eti kullanılır. Şişlerden çıkarılan pişmiş etler, ince dilimler halinde doğranarak servise hazır hale getirilir. Bıçakla kesilen pide parçaları, etler pişerken akan, "U" biçimindeki oluk vasıtasıyla toplanan kuyruk yağı ve et suyu karışımına batırılarak yağlanır. Yağlanan pideler tabağa yerleştirildikten sonra üzerine doğranmış kuzu eti konulur. Etin yanına ve üzerine yine yağlanmış pide parçaları ile közlenmiş yeşil biber eklenerek servisi yapılır.



Şekil 3. Çorum Tandır Kebabının 100 g'lık porsiyonu ve kiloluk porsiyonu

Çorum Tandır Kebabı yapılan işletmelerin vitrinlerinde şişe geçirilmiş sivri yeşil biber bulundurulur. Yerel gastronomi kültürünün sembolik bir unsuru olan bu uygulama, kebabın servise hazır olduğunu, biberin bulunmaması ise servisin sona erdiğini ifade eder.

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

Çorum Tandır Kebabının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır ve Çorum ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ürünün üretiminde kullanılan pişirme tekniği, bölgede uzun yıllardır uygulanan bir yöntemdir. Ürünün üretiminde kullanılan kuzu eti ve kuyruk yağı coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çorum Tandır Kebabının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çorum Belediyesi koordinatörlüğünde, Çorum Belediyesi, Çorum Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği ile Çorum Hitit Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çorum Tandır Kebabı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

5. Antalya Babata Keki

Başvuru No	: C2025/000241
Başvuru Tarihi	: 21.08.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Antalya Babata Keki
Ürün / Ürün Grubu	: Kek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Muratpaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Üçgen Mah., Abdi İpekçi Cd. No:51, Muratpaşa ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili
Kullanım Biçimi	: Antalya Babata Keki ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antalya Babata Keki ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antalya Babata Keki; mısır unu, tahin, yoğurt ve tarçın ile hazırlanan hamurun üzerine susam ve yer fıstığı eklenerek fırında pişirilmesi suretiyle elde edilen geleneksel bir kek çeşididir.

Antalya Babata Keki; hamurunun temel bileşeninin mısır unu olması, tahin içermesi ve üzerine susam ile yer fıstığı ilave edilerek hazırlanmasıyla benzer keklerden ayrılır. Altın sarısı-açık kahverengi renkte, hafif gözenekli ve yumuşak bir iç yapıya sahiptir. Tahin ve zeytinyağından gelen karakteristik aroma ile tarçının sağladığı baharatlı tat ön plandadır. Mısır unu nedeniyle hafif taneli bir dokuya sahip olan ürün, üzerindeki susam ve yer fıstığının kazandırdığı hafif çıtırılık ile karakteristik bir lezzet profili oluşturur.

Antalya Babata Keki, Antalya'da yaşayan Girit kökenli toplulukların mutfak kültürüyle yöreye taşınmış ve zaman içerisinde Antalya mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası hâline gelmiştir. Yazılı kaynaklarda "Daropita" adıyla da yer alan ürün, Girit mutfak geleneğinin Antalya'daki yansımalarından biridir.

Antalya'nın iklim ve tarımsal yapısı, tarih boyunca susam ve mısır üretimine elverişli olmuş; yörede kolaylıkla temin edilen bu hammaddeler, geleneksel tariflerin şekillenmesinde etkili olmuştur. Antalya Babata Kekinin temel bileşenlerini oluşturan mısır unu ve tahinin yörede yaygın olarak kullanılması, ürünün coğrafi sınırın tarımsal üretimi ve mutfak kültürüyle bütünleşmesini sağlamıştır.

Antalya Babata Keki, Antalya mutfağında uzun bir geçmişe sahip bir üründür. Yörede kullanılan hammaddelerle şekillenen geleneksel üretim anlayışı ve günümüzde de hazırlanıp tüketilmeye devam etmesi nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Antalya Babata Keki üretimi için gerekli bileşenler listesi (8 kişilik):

- 250 g mısır unu
- 150 g yoğurt
- 170 g toz şeker
- 100 g tahin
- 100 ml zeytinyağı

- 6 g tarçın
- 10 g kabartma tozu
- 60 g yer fıstığı (kavrulmamış)
- 30 g susam

Yoğurt, zeytinyağı, tahin ve toz şeker birlikte çırpılır. Aynı bir kapta mısır unu, kabartma tozu ve tarçın karıştırılır. Kuru karışımın ortası açılarak sıvı karışım ilave edilir ve homojen bir hamur elde edilinceye kadar karıştırılır.

Hazırlanan hamur, yağlanmış fırın kabına yaklaşık bir buçuk parmak kalınlığında olacak şekilde yayılır. Üzeri düzeltilerek susam serpilir ve yaklaşık 30 dakika dinlendirilir. Daha sonra kabukları ayıklanıp ikiye bölünmüş yer fıstıkları hamurun üzerine yaklaşık iki parmak aralıklarla dizilir.

Önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirilir. Pişirme işleminin ardından soğumaya bırakılır. Soğuyan kek porsiyonluk dilimler hâlinde kesilerek tüketime sunulur.

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

Antalya Babata Keki, Antalya'nın mutfak kültüründe uzun bir geçmişe sahiptir. Ürünün karakteristik özelliklerinin korunması, geleneksel üretim bilgisinin sürdürülmesi ve coğrafi sınır ile ün bağının devam ettirilmesi amacıyla üretimin tüm aşamaları coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Muratpaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Antalya Gıda Mühendisleri Odası, Muratpaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Antalya Lokantacılar, Aşçıları, Kebapçıları ve Köfteciler Odasından alanında uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir defa, ayrıca gerekli görülen hâllerde veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün duyu özelliklerinin uygunluğu.
- Antalya Babata Keki ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin ve logonun kullanımının uygunluğu.

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

6. Babadağ Keşkeği

Başvuru No	: C2025/000318
Başvuru Tarihi	: 13.09.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Babadağ Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Babadağ Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Gazi Mah. Çarşı Meydanı Babadağ DENİZLİ
Vekil	: Erkan AKKAŞ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili Babadağ ilçesi
Kullanım Biçimi	: Babadağ Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Babadağ Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Babadağ Keşkeği; Denizli ili Babadağ ilçesinde, dövme (aşurelik buğday), kemikli kuzu, oğlak veya teke eti ve koyun kuyruk yağı kullanılarak geleneksel yöntemlerle hazırlanan yöresel bir yemektir. Ürün, et ve buğdayın ayrı ayrı uzun süre pişirilmesi, etlerin geleneksel tahta tokmaklarla özleştirilmesi ve belirli üretim aşamalarında buğday ile birleştirilerek bulama olarak adlandırılan özleştirme işleminin uygulanmasıyla hazırlanır.

Babadağ Keşkeğinin karakteristik özellikleri, kullanılan bileşenlerin yanı sıra geleneksel üretim yönteminden kaynaklanır. Et ve buğday, bakır kazanlarda meşe odunu ateşinde uzun süre pişirilir. Kemiklerinden ayrılan etler gürgen veya kayın ağacından yapılan tahta tokmaklarla ezilerek özleştirilir. Haşlanarak hamur kıvamına getirilen buğdayın bir kısmı ile özleştirilen et karıştırılır, ardından kalan buğday ilave edilir. Karışım, uzun saplı tahta küreklerle sürekli karıştırılarak yoğun ve etlerin lif lif ayrıldığı bir kıvama ulaşıncaya kadar özleştirilir.

Babadağ Keşkeği; düğün, sünnet, asker uğurlaması, hayır yemekleri ve toplu organizasyonlarda hazırlanıp ikram edilmesi nedeniyle Babadağ ilçesinin geleneksel ve sosyal yaşamında önemli bir yere sahiptir. Özellikle toplu yemeklerde uygulanan imece usulü, ürünün geleneksel üretim kültürünün önemli bir parçasıdır.

Fiziksel özellikleri:

- Açık bej ile krem arasında doğal renktedir.
- Özleşmiş ve yoğun kıvamdadır.
- Et lifleri ürün içinde tamamen dağılmış durumdadır.
- Buğday taneleri büyük ölçüde parçalanmış olup bütünlük oluşturur.
- Servis sırasında üzerine tereyağında kızdırılmış kırmızıbiber ilave edilebilir.

Duyusal özellikleri:

- Yoğun et aromasına sahiptir.
- Hafif tereyağı kokusu hissedilir.
- Etlerin lif lif ayrılmış olduğu yoğun ve tok bir dokuya sahiptir.
- Ağızda kolay dağılan, yumuşak bir yapı gösterir.

Babadağ Keşkeğinin yöre ile bağlantısı, Babadağ ilçesinde kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel üretim yönteminden kaynaklanır. Et ve buğdayın ayrı ayrı uzun süre pişirilmesi, etlerin tahta tokmaklarla özleştirilmesi, et ve buğdayın belirli aşamalarda birleştirilmesi ve bulama işleminin uygulanması, ürünün karakteristik özelliklerini oluşturan temel üretim aşamalarıdır. Yöreyle geleneksel üretim yöntemi ve ün bağı ile bağlı olan Babadağ Keşkeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Üretim Metodu:

150 Kişilik Babadağ Keşkeği için gerekli bileşenler listesi:

15 kg kemikli kuzu, oğlak veya teke eti 10 kg aşurelik buğday
1,5 kg koyun kuyruk yağı

1,5 kg tereyağı
100 g karabiber
300 g tuz

Kuzu, oğlak ve teke eti farklı oranlarda kullanılabilir. Etler parçalara ayrılarak yıkanır. Etlere 1,5 kg koyun kuyruk yağı ilave edilerek, çapı yaklaşık 60 cm ve yüksekliği 40 cm olan kalaylanmış bakır kazanlarda, meşe odunu ateşinde haşlanır. Etlerin haşlanması yaklaşık 10-12 saat sürer. Haşlama sırasında suyun yüzeyinde oluşan kefi alınır ve haşlama suyunun berrak olması sağlanır.

Haşlama, etler kemiklerinden tamamen ayrılncaya kadar sürdürülür. Koyun kuyruğunun yalnızca yağlı suyundan yararlanılır; haşlama sırasında erimeyen kısımlar ayrılır. Haşlanan keçi ve koyun etlerinin kemikleri ve iliği ayrılarak yalnızca etleri alınır.

Haşlanan etler, yaklaşık 66 cm çapında ve 24 cm yüksekliğindeki bakır leğenlere alınır. Etler, gürgen veya kayın ağacından yapılan yaklaşık 30 cm uzunluğundaki tahta tokmaklarla hamur kıvamına gelinceye kadar ezilerek özleştirilir. Bu aşamada etlere 100 g karabiber ve 300 g tuz ilave edilir.

Buğday, suyu berraklaşncaya kadar en az 10 kez suyu değiştirilerek yıkanır. Yıkanan buğday, yaklaşık 60 kg soğuk su ilave edilerek bakır kazanlarda, meşe odunu ateşinin korunda haşlanır. Haşlama sırasında suyu azaldıkça bir miktar soğuk su ilave edilebilir. Buğday yaklaşık 8-9 saat haşlanır. Buğdayın kendine özgü kokusu ortaya çıktığında yaklaşık 20 kg et suyu ilave edilir ve buğday hamur kıvamına gelinceye kadar haşlamaya devam edilir.

Tahta tokmaklarla özleştirilen etler, hamur kıvamına gelen buğdayın bir kısmı ile bakır leğenlerde tahta tokmaklarla dövülerek birleştirilir. Bu işlem, kazandaki buğdayın yaklaşık yarısı kullanılıncaya kadar devam eder. Et ve buğday tamamen iç içe geçtikten sonra karışım, kazanda kalan buğday ile birleştirilir.

Karışım, meşe ağacından yapılmış yaklaşık 125 cm uzunluğunda saplı tahta küreklerle sürekli karıştırılarak bulama olarak adlandırılan özleştirme işlemine tabi tutulur. Bu aşamada yaklaşık 1 kg tereyağı eritilerek yavaş yavaş karışıma ilave edilir. Tuz ve karabiber miktarı tadım yapılarak ayarlanır.

Bulama işlemi, ürün sakız gibi olana kadar ve özleşmiş kıvama ulaşıncaya kadar sürdürülür.

Babadağ Keşkeğinin servisi yapılırken yaklaşık 0,5 kg eritilmiş tereyağına kırmızı toz biber ilave edilerek hazırlanan sos ürünün üzerine dökülür.

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

Tarihsel geçmişi ve üretim yöntemiyle farklılık gösteren Babadağ Keşkeğinin üretimi ustalık gerektirir. Ürünün üretildiği coğrafi alan ile ün bağı bulunmaktadır. Bu nedenle tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Babadağ Belediyesi koordinatörlüğünde; Babadağ İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman bir kişi ile Babadağ Belediyesinden iki kişinin katılımıyla oluşturulan en az üç kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Ürünün fiziksel ve duyu özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Babadağ Keşkeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Dursunbey Yatık

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 26.12.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1878
Tescil Tarihi	: 20.07.2026
Başvuru No	: C2023/000352
Başvuru Tarihi	: 26.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Dursunbey Yatık
Ürün / Ürün Grubu	: Matara / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Kuyumcular Mah. Mekik Sok. No:25 Karesi BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Dursunbey ilçesi
Kullanım Biçimi	: Dursunbey Yatık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Dursunbey Yatık ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Dursunbey Yatık, coğrafi sınırdaki yetişen çam ve ardıç ağaçlarından yapılan ahşap su matarasıdır. Dik olmayan, eğik anlamına gelmesinden dolayı yapılış ve şekil itibarıyla coğrafi sınırdaki “yatık” ismini almıştır. Kündekleme tekniği ile ağaca kavis verilerek parçalar sıkıştırılarak elde edilen Dursunbey Yatık yapımında yapıştırıcı kimyasallar kullanılmaz. Ağaç kokusunun suya nüfus etmesini, suyun soğuk tutulmasını ve suyun uzun süre bozulmadan kalmasını sağlar.

Balıkesir ili Dursunbey ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Dursunbey Yatık ilçenin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Selçuklu dönemine dayanan kündekleme tekniği ile üretilen Dursunbey Yatığın kendine özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kurutulmuş çam/ardıç ağacı ham haliyle şerit makinasında kesilip şekli oluşturularak parçalara ayrılır. Emzik kısmını oluşturmak için torna makinasıyla şekil verilir. Kesilmiş olan 10 adet ana parça ve 2 adet emzik kısmı birleştirilir. Toplam 12 adet parça kullanılarak kelepçe yardımıyla sabitlenir ve göbek kısmına yerleştirilen kanallar freze makinası ile oluşturulur. Kanallar açıldıktan sonra göbek kısmı torna makinasıyla şekillendirilir. Öncesinde takılmış olan kelepçe çıkarılır daha sonra kenarları metal kelepçe ile sabitlenir. Son olarak şekil verilip sabitlemiş olan Dursunbey Yatık zımparalama işlemiyle pürüzsüz hale getirilerek hazır hale gelir.

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

Balıkesir ili Dursunbey ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan Dursunbey Yatık, coğrafi sınırın kültüründe ve geleneğinde önemli bir yere sahiptir. Kendine özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Dursunbey Yatığın tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Balıkesir Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Dursunbey Belediyesinden, Dursunbey İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden, Dursunbey Orman İşletme Müdürlüğünden ve Balıkesir Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Dursunbey Yatık üretiminde kullanılan ağaçların uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Dursunbey Yatık ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

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. Salihli Sultani Üzüm Pekmezi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 30.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1881
Tescil Tarihi	: 23.07.2026
Başvuru No	: C2022/000277
Başvuru Tarihi	: 30.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Salihli Sultani Üzüm Pekmezi
Ürün / Ürün Grubu	: Üzüm Pekmezi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Cami Mah. 15. Sok. No:2 Salihli MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Salihli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Salihli Sultani Üzüm Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Salihli Sultani Üzüm Pekmezi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi; yaprakları parçalı, sap cebi kapalı, orta büyüklükte ve tüysüz, salkımları kanatlı, taneleri oval, uzun ve yuvarlak, sarı ve yeşil renk tonlarında, sulu ve etli bir üzüm olan Sultani Çekirdeksiz çeşidi üzümlerden üretilen bir pekmezdır.

Salihli ilçesi, bağıcılık faaliyetlerinin yüzyıllardır yapıldığı bir yer olması nedeniyle, üzümden elde edilen ürünlerin çeşitlendirilmesi adına pekmez yapımı da oldukça yaygındır.

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi; açık kırmızı kahverengiden koyu kırmızı kahverengiye kadar değişen renkte, kıvamlı ve akışkan bir yapıya sahip bir sıvı pekmezdır. Üretimi sırasında tercihen fesleğen yaprağı kullanılması nedeniyle kendine özgü bir aroması bulunur, yanık tat bulundurmaz.

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi, Manisa ili Salihli ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Salihli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen listesi:

- 100 litre üzüm şırası
- 25-30 gr fesleğen yaprağı

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi coğrafi sınırda geleneksel yöntem ile üretilir.

Coğrafi sınırda üretilmiş olan Sultani üzümleri hasat edildikten sonra yıkanır ve temizlenir. Daha sonra cuvallara konulur. Beton zemine sahip çiğneme alanında gıdayla temasa uygun çizmelerle ezilerek şırası çıkarılır. Çıkarılan şıra gıdayla temasa uygun bidonlara doldurulur.

Bidonlara doldurulan şıraya beyaz toprak ilave edilerek bir kevgir ile karıştırılır. Beyaz toprak başlıca; Kalsiyum Oksit, Magnezyum Oksit, Silisyum Dioksit ve Alüminyum Oksit ve bileşenlerini içerir. 100 litre şıraya 4 kg beyaz toprak katılır. İçerisine toprak karıştırılmış şıra, en az 1 gece dinlendirilir.

Daha sonra kapların üzerinde biriken köpük alınır. Köpüğü alınan üzüm şırası, gıda ile temasa uygun malzemeden yapılmış pekmez tavalarına alınarak kaynatılır. Kaynama sırasında köpürme meydana gelir. Başlangıçta çok bulanık görünümlü siyah bir köpük oluşur. Köpüğün rengi sarı olana kadar biriken köpükler kevgir ile alınarak uzaklaştırılır. Kaynatma işlemi, pekmez istenen kıvama gelene kadar devam eder. Pekmezin kıvama geldiğinin anlaşılabilmesi için bir kaşık veya kepçe ile alınan pekmezin kontrolü gerekir. Bu aşamaya gelen pekmezin kaynatılması sonlandırılarak soğumaya bırakılır. Bu aşamada aroma vermesi için içerisine 25-30 gram fesleğen yaprağı konulur. Elde edilen ürün süzülerek cam kavanozlara doldurulur.

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

Salihli Sultani Üzüm Pekmezi, Manisa ili Salihli ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Salihli ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Salihli Sultani Üzüm Pekmezinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Salihli Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Salihli Belediyesi, Salihli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Salihli Ziraat Odasından ürün konuda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde Salihli’de üretilen Sultani Çekirdeksiz çeşidi üzümünün kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Salihli Sultani Üzüm Pekmezi 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.

3. İnegöl Pırasası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 04.09.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.07.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1884
Tescil Tarihi	: 31.07.2026
Başvuru No	: C2018/177
Başvuru Tarihi	: 04.09.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: İnegöl Pırasası
Ürün / Ürün Grubu	: Pırasa / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Süleymaniye Mah. 1. Cad. İnegöl TSO 24 İnegöl BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili İnegöl ilçesi
Kullanım Biçimi	: İnegöl Pırasası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, İnegöl Pırasası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İnegöl Pırasası, Liliaceae (Zambakgiller) familyasından, *Allium porrum* L. türüne ait “İnegöl-92” çeşidinden elde edilen pırasadır. Bitki bol saçak köklü olup belirgin bir esas gövde oluşturmaz ve uzun silindirik yaprak kınlarıyla karakterizedir. Ürünün beyaz kısmı (yalancı gövde) 60 - 64 cm’ye kadar uzayabilmekte olup taban kısmında baş (soğan) oluşumu bulunmaz veya oldukça zayıf düzeyde kalır. Bu özellik, bitkinin lif yapısının homojen, dokusunun yumuşak ve tadının hafif aromatik olmasına katkı sağlar.

İnegöl Pırasası, uzun beyaz gövde yapısı, uçta ince yapraklanması ve yumuşak et dokusu sayesinde çiğ tüketim için de uygundur. Yapısal bütünlüğü, tazeliğini koruma kapasitesi ve hafif aromatik lezzeti ile diğer pırasa çeşitlerinden ayrılır.

İnegöl ilçesi, Karadeniz ile Akdeniz iklimi arasında geçiş karakteri gösteren ılıman bir Marmara iklimine sahiptir. Yaz ayları sıcak ve az yağışlı; kış ayları ise soğuk ve bol yağışlıdır. Kar yağışları normal olup don olayları fazlaca görülür. Yıllık ortalama sıcaklık 12,4 °C olup yaz aylarında toprağın sıcaklık ortalaması 22 °C, kış sıcaklık ortalaması ise 2,3 °C’dir. İnegöl Pırasası serin iklime ihtiyaç duyduğundan sıcaklığın 15 - 20 °C olması gerekir. Hava sıcaklığının artması, kaliteyi ve gelişmeyi olumsuz yönde etkiler. 2 - 3 °C’ye kadar olan sıcaklıklarda büyümeye ve gelişmeye devam eder. Sıcaklık 0 °C’nin altına indiğinde gelişme durur.

Uzun gün bitkisi olan İnegöl Pırasasında zorunlu bir vernalizasyon ihtiyacı bulunmamakla birlikte, uzun gün koşullarında düşük sıcaklıkların vegetatif gelişim üzerinde olumlu etkisi görülmektedir. Hava neminin %60 –70 arasında olması tercih edilir. Coğrafi sınırın sahip olduğu serin ve nemli iklim koşulları, ürünün kaliteli ve yüksek verimli yetiştiriciliği için uygun bir ortam sağlar.

İnegöl Pırasasının ayırt edici özelliklerinden en önemlileri beyaz kısmının ve gövdesinin uzun, aks ve pazarlanabilir ağırlığının yüksek olmasıdır. Ayrıca pırasa hasadı yapıldıktan sonra pırasalar toprağa gömülür. Böylece hem pırasanın yeşil kısımları beyaza döner hem pırasa yumuşar.

İnegöl Pırasasında taban kısmında soğan başı oluşumu bulunmaz ve yalancı gövdeye ait taban bölgesinde yalnızca hafif bir kalınlaşma görülür. Bu kalınlaşma, morfolojik ölçümlerde “bitki soğanının çapı” olarak ifade edilmekte olup gerçek bir baş (soğan) yapısı niteliği taşımaz. Gövde çapı ürünün baş oluşumunun çok zayıf olduğunu gösterir ve ürünün lif yapısının homojen, dokusunun yumuşak olmasını sağlayan temel ayırt edici özelliktir.

Tablo: İnegöl Pırasasının Bazı Morfolojik Özellikleri

Özellik	Değer
Yaprak Kımı	120 - 150 cm
Bitki Uzunluğu	115 - 125 cm
Bitki Beyaz Kısım Uzunluğu	60 - 64 cm
Bitki Yeşil Kısım Uzunluğu	44 - 51 cm
Bitki Soğanının Çapı	30,29 - 35,89 mm
Bitki Gövde Çapı	29,53 - 32,29 mm
Bitki Yaprak Sayısı	6 - 7 adet
Bitki Yaprak Genişliği	27,59 - 32,15 mm
Bitki Yaprak Kalınlığı	0,80 - 1,19 mm
Bitki Aks Ağırlığı	293,28 - 396,80 g

Üretim Metodu:

İnegöl Pırasası, yerel popülasyonlardan seleksiyon yoluyla seçilerek ıslah edilmiş *Allium porrum* L. türüne ait “İnegöl-92” çeşidinden elde edilir. Pırasa iki yıllık bir sebze olup birinci yılda vegetatif gelişimini tamamlar, ikinci yılda ise çiçek ve tohum oluşturur. Saf kültür veya karışık halde yetiştirilebilir. Karışık kültürde pırasa tohumları turp, havuç gibi kısa boylu bitkilerin tohumları ile ekilebilir.

İnegöl Pırasası kültür yetiştiriciliğinde üretim doğrudan tohum ekimi veya önce fide yetiştirme ve ardından fide dikimi yapılması şeklindeki iki yöntemle gerçekleştirilir.

Doğrudan Tohum Ekimi: Doğrudan tohum ekim yöntemiyle üretimde tohum ekimi Mayıs ayının başında yapılır ve Temmuz ayının başında fide ekimi gerçekleştirilir. Ekim öncesinde toprak 25 cm derinlikte sürülür; ardından toprağın ihtiyacına göre dekara verilecek azotun yarısı ile fosforlu ve potaslı gübrelerin tamamı serpmeye olarak uygulanır. Diskaro ile gübre toprağın 8-10 cm'lik derinliğine karıştırılır ve toprak ekime hazır hale getirilir. Ekimden önce toprağın iyice inceltilmesi sağlanır. Kültürel işlemlerin kolaylığını sağlamak amacıyla sıra arası 40-50 cm olacak şekilde tohum ekilir ve sıra üzerinde her 6-8 cm'e bir tohum düşecek şekilde yerleştirme yapılır. Ekim derinliği 2-2,5 cm olmalıdır. Mibzer, elle veya makine ile ekim gerçekleştirilebilir. Ekimden 10-15 gün sonra tohumlar çimlenerek toprak yüzeyinde görülmeye başlar. Çimlenme tamamlandıktan sonra sık olan alanlarda sıra üzerinde 12-15 cm'de bir bitki kalacak şekilde seyreltme yapılır. Doğrudan ekimde 1 dekar alana 200-300 g tohum kullanılması yeterlidir.

Fide Yetiştirme ve Dikim: Fideler 6-8 mm kalınlığa ulaştıklarında dikime hazır hâle gelir ve bu süre tohum ekiminden itibaren 50-70 günü bulur. Dikim tarihinden yaklaşık 50-70 gün önce 110-115 cm eninde hazırlanan tavalara serpmeye ekim yapılır; ekim sonrasında harç veya tava toprağı ile 1-1,5 cm kapak atılır ve sıcak havalarda çimlenme kolaylığı sağlamak amacıyla gölgeleme uygulanır. Fideliklerde 1 m² alana 10-12 g tohum ekilir; yaklaşık 50.000 adet fide elde edebilmek için 300 g tohum ve 25 m² tava gereklidir.

Tarlaya dikim 30 × 12 cm aralıklarla yapıldığında dekara 28.000-30.000 adet fide düşecek şekilde yerleşim sağlanır. Fide gelişimi sırasında düzenli ot alma ve seyreltme işlemleri gerçekleştirilir. Dikim yapılacak alanda 20-25 cm derinliğinde ve 30-40 cm genişliğinde karıklar açılır; fidelerin uzun kökleri ve yapraklarının yaklaşık üçte biri kesilerek tıraşlanır ve 2-3 farklı büyüklük grubuna ayrılarak her grup ayrı parselde dikilir.

Sulama ve Gübreleme: Sulama, toprağın nem ihtiyacına göre belirlenir ve genellikle yağmurlama yöntemiyle her 10 günde bir uygulanır. Doğrudan tohum ekimi yapılan üretimde bitkiler kalem kalınlığına ulaştığında dekara başına 50 kg azotlu gübre iki veya üçe bölünerek, her sulama döneminde sıra aralarına verilir. Fide yetiştirme yöntemiyle yapılan üretimlerde ise ekimden 1-2 ay önce fide tavasının hazırlanması sırasında dekara 4-5 ton yanmış

çiftlik gübresi uygulanarak toprak organik madde yönünden zenginleştirilir ve bu gübre 15-20 cm derinliğe sürümle karıştırılır.

Hastalık ve Zararlılarla Mücadele: Hastalık ve zararlılarla mücadelede kimyasal uygulamalar minimum seviyede tutulur; ekim sonrası yabancı ot kontrolü tamamen mekanik yöntemlerle gerçekleştirilir. Yabancı otlara karşı ilaçlama sadece ekim öncesinde yapılmakta, ekimden sonra kimyasal uygulama tercih edilmemektedir. Fide yetiştirme döneminde ise bitkinin kök sistemini olumsuz etkileyebilen danaburnu zararlısına karşı gerekli mücadele uygulanarak fide kayıpları önlenir.

Hasat ve Verim: Hasat işlemi iklim koşullarına bağlı olarak ekim–kasım aylarında elle gerçekleştirilir. Üretim sonucunda elde edilen verim, yetiştirme koşulları ve uygulanan kültürel işlemlere bağlı olarak dekara 3-5 ton arasında değişmektedir.

Çoğaltma ve Tohum Alma: Tohum üretimi amacıyla çoğaltma işlemi, şaşırtma yöntemi kullanılarak gerçekleştirilir. Kasım ayında hasat edilen pırasalar, 20 × 70 × 10 cm ölçülerinde açılan kanallara dik durumda yerleştirilir ve kış koşullarından korunmaları için kökleri toprakla örtülür. Şubat sonu-Mart başında kanallardan sökülen bitkilerin kök kısmından yukarı doğru yaklaşık 20-25 cm'lik bölümü kesilerek tekrar toprağa dikilir. Yeniden dikilen pırasalar ilkbahar ve yaz döneminde gelişerek çiçek açar ve ağustos-eylül aylarında olgunlaşan çiçek başlarından tohum hasadı yapılır.

Ambalajlama, Depolama ve Satış: İnegöl Pırasası, pazarlama şekline bağlı olarak 3-5 adet pırasa bağlanarak veya kesilerek paketlenmek suretiyle satışa sunulur. Hasat edilen ürünün bekletilmesine ihtiyaç duyulması halinde depolama işlemi, çoğaltma sürecinde kullanılan yöntemle benzer şekilde gerçekleştirilir. Pırasalar yaklaşık 20 cm eninde, 70 cm uzunluğunda ve 10 cm derinliğinde açılan kanallara dik olacak biçimde sıralanır; dik durmalarını sağlamak ve devrilmelerini önlemek amacıyla kanalın iki tarafına çakılan kazıklar arasına gerilen iplerle desteklenir. Kökler toprakla örtülerek korunur ve bu yöntemle pırasalar Nisan ayına kadar bozulmadan muhafaza edilebilir. Talebe göre depolama alanından sökülerek taze olarak satışa sunulur.

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

Bursa ili İnegöl ilçesinde köklü bir geçmişe sahip olan İnegöl Pırasası, bölgenin mutfak kültürü ve tarımsal üretim geleneğinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan İnegöl Pırasasının ayırt edici özelliklerini sağlayan temel üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, İnegöl Ticaret ve Sanayi Odası, İnegöl İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, İnegöl Ziraat Odası, Sınırlı Sorumlu İnegöl Üreten Çiftçiler Tarımsal Kalkınma Kooperatifi ve S.S. İnegöl Kulaca Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 5 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler yılda bir kez düzenli olarak yapılır, ayrıca ihtiyaç duyulması ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; coğrafi sınırda üretim, üretimde kullanılan pırasa çeşidinin uygunluğu; özellikle ekim zamanı, dikim şekli ve hasat zamanı olmak üzere üretim metoduna uygunluk, ürünün fiziksel özellikleri ve İnegöl Pırasası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Karapınar Halısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 28.12.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1885
Tescil Tarihi	: 07.08.2026
Başvuru No	: C2022/000469
Başvuru Tarihi	: 28.12.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Karapınar Halısı
Ürün / Ürün Grubu	: Halı / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hankapı Mah. Konya Cad. Yeni Belediye İş Hanı No: 4/204 Karapınar KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Karapınar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karapınar Halısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karapınar Halısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karapınar Halısı; saf yün kullanılarak Türk düğüm tekniği ile dokunan bir halı türüdür. Anadolu Selçuklular dönemine dayanan bu halılar genellikle büyük ebatlı olup, dönemin sanat anlayışı ve yaratıcılığıyla şekillenmiştir.

Karapınar Halısının özelliği kullanılan malzemenin saf yün olmasıdır. Koyun ve kuzuların yünleri yıkanıp temizlendikten sonra taraklardan geçirilerek “süme” haline getirilir. Sümeler “kirman” ve “iğ” denen basit aletlerle eğrilir. Eğrilmiş ipler ikiye katlanarak “çıkırık”larda bükülür. Bu şekilde hazırlanan ipler “gelep” yapıldıktan sonra doğal boyalarla renklendirilir. Karapınar ve yöresinde bitkilerden elde edilen boyaya “çöpboya” veya “kökboya” adı verilir. Boyadan çıkan iplerden yumaklar yapılır. Daha sonra dokumada kullanılmak üzere yumaklar “melik”ler şeklinde küçültülür. Bu işlemlerden sonra hazır hale gelen malzeme ile Türk düğümü tekniği kullanılarak halılar dokunur.

Karapınar Halısında zeminde bir veya üç adet göbek yer alır. Bu göbeklerin zemine yerleştirilişi, cilt sanatında görülen şemse ve salbek düzenlemesini andırır. Halılarda genellikle tarak motifinin işlendiği tek bir kuşak bulunur. Kısa kenarlarda ise ev tasvirlerinin yer aldığı ince şeritler mevcuttur. 18. yüzyıl halılarında genel bir sadelik hâkimken; 19. yüzyılda göbek ve kuşak kompozisyonları yoğunlaşmış, farklı yörelere ait desenler görülmeye başlanmıştır.

Beyaz renk tüm Karapınar Halılarında kullanılır. Beyazın ardından en sık kırmızı, mavi, kahverengi, sarı ve yeşil tonları tercih edilir. Ayrıca siyah, çivit mavisi, pembe, krem, mor, turuncu, bordo, vişne rengi ve gri tonları da halılarda yer alır. Karapınar Halılarında en dikkat çeken renkler çivit mavisi ve kırmızıdır. Bu iki renk 18. yüzyıl halılarında yaygın olarak kullanılmış; 19. yüzyılda ise farklı ton varyasyonlarıyla uygulanmıştır.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Karapınar Halısı, Karapınar ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde kullanılan renkler, motifler ve üretim metodu coğrafi sınıra özgüdür. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Karapınar Halısında kullanılan motif örnekleri:

Karapınar Halısının tarih boyunca dokunan örneklerinde en dikkat çeken unsur, geometrik düzenin, göbek ve kuşak kompozisyonlarının tekrarlayan bir ahenk içinde uygulanmasıdır. Halılar tamamen yün iplikle, Türk düğüm tekniği kullanılarak dokunmuştur. Halılarda kullanılan renkler döneme göre değişiklik gösterse de genel olarak çivit mavisi, kırmızı, beyaz, kahverengi, pembe, sarı, yeşil, mor, bordo, krem ve siyah tonları öne çıkar.



İlk örneği 20. yüzyılın ilk çeyreğine dayanan ve yörede “direkli” olarak tanımlanan motifin bir örneği Karapınar Sultan Selim Camiinde yer alır. Mavi renkli küçük suda, su yolu şeklinde bir desen yer alır. Kırmızı renkli büyük suda ise küçük madalyonlar sıralanır. Orta kompozisyon alanında ise geometrik halde cami tasviri vardır.



İlk örneği 20. yüzyıl ortalarında görülen ve yörede “hataplı mihraplı” olarak adlandırılan kompozisyonun suyunda iç içe geçmiş eli belindeler sıralanır. Orta kompozisyon alanında ise üst üste sıralanmış kademeli mihrap nişleri sıralanır. Dolgulara ise çarkıfelek şeklinde geometrik halde çiçek yanırları vardır.



Yörede “kalpak” denilen Türkmen aynası yanırlarının rapor halde sıralanması ile kompozisyon oluşturulur. Kalpak yanırlarının içerisinde kuş figürleri vardır.



İç içe geçmiş altıgen topların orta kompozisyon alanına art arda sıralanmasıyla oluşur. Topların kenarlarında kalan bölümler yarım baklava şeklinde bölümlere ayrılır. Tüm dolgularda yörede enikizi (kurtağzı) yanışı kullanılır.



Yörede “kalpak” denilen Türkmen aynası yanışının sıralanması ile kompozisyon oluşur. Dolgularda göz ve yörede küpeli denilen yanışlar görülür. Bezayağı, ilikli, eğri atkılı ve iliklerin farklı bir iplikle yok edilir.



Suyun yarısı el-parmak-tarak, yarısı ise göz yanışları ile bezenmiştir. Kırmızı renkli orta kompozisyon alanında ortada madalyon köşelerde ise ¼ madalyon kesiti yer alır. Dolgularda ise koçboynuzu ve geometrik halde çiçek yanışları vardır.



Suda zigzag şeklinde suyolu nakışı vardır. Orta kompozisyon alanı göz yanışları ile şekillendirilir.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafı çengellerle çevrelenir. Zeminde görülen üç büyük göbek birbirine küçük göbeklerle bağlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritlerde ise yan yana sıralanmış ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafı çengellerle çevrelenmiştir. Göbeğin iki ucunda birbirine paralel iki küçük göbek bulunur. Bu küçük göbekler elibelinde motifli ile sonlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritlerde yan yana sıralanmış ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu büyükçe bir göbek ve göbeğin etrafında geometrik şekiller görülür. Halıyı çiçek motifli geniş bir kuşak çevreler.



Zemin üzerinde dört kollu göbek motifi vardır. Göbek çevresi çengel motifleriyle kuşatılmıştır. Göbeğin iki yanında paralel biçimde yer alan küçük göbekler, elibelinde motiflerle sonlanır. Kuşak kısmı tarak motifleriyle çevrelenmiş olup, halının kısa kenarlarında ev desenli bordürler bulunur.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafı çengeller vardır. Zeminde görülen üç büyük göbek birbirine küçük göbeklerle bağlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritlerde ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafı çengellerle çevrelenir. Zeminde görülen üç büyük göbek birbirine küçük göbeklerle bağlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevrelenir. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritlerde ev desenleri görülür.



Zeminde büyükçe bir göbek bulunur. Göbeğin etrafı, farklı renkler kullanılarak oluşturulmuş şeritlerle çevrelenir. Halıyı çevreleyen ince kuşak, yıldız şekilli çiçek motifleri vardır.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafı çengeller vardır. Zeminde görülen üç büyük göbek birbirine küçük göbeklerle bağlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevreler.



Zeminde eşkenar dörtgen biçiminde, dört kollu bir göbek bulunur. Göbeğin her iki ucunda birer küçük göbek ile bu göbeklere bitişik birer eşkenar dörtgen vardır ve eşkenar dörtgenler elibelinde motifi ile süslenir. Zeminin köşelerinde balık kılçığını andıran süslemeler vardır. Halıyı tarak motifli tek bir kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritlerde ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafını çengeller çevreler. Göbeğin iki ucunda birbirine paralel iki küçük göbek, elibelinde motifi ile sonlanır. Halıyı stilize çiçek motifli tek kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritte bozulmuş ev desenleri görülür.



Zeminde bir sekizgen görülür. Sekizgenin iç ve dış çeperi küçük üçgenlerle çevrenilmiş olup, merkezinde birbirine paralel, bozulmuş koçbaşı motifi görülür. Zeminde görülen sekizgen şekilli motifin her iki ucunda birer küçük göbek görülür. Bu göbekler elibelinde motifi ile sonlanır. Halıyı tarak motifli tek bir kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritte ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafını çengeller çevreler. Göbeğin iki ucunda birbirine paralel iki küçük göbek, elibelinde motifi ile sonlanır. Halıyı tarak motifli tek kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritte ev desenleri görülür.



Zeminde dört kollu göbek bulunur. Dört kollu göbeğin etrafını çengeller çevreler. Göbeğin iki ucunda birbirine paralel iki küçük göbek bulunur. Halıyı tarak motiflerinin işlendiği tek bir kuşak çevreler. Halının alt ve üst kenarlarında ki şeritte ev desenleri görülür.

Üretim Metodu:

Karapınar Halısı dokumasında kullanılan iplik saf yünden elde edilir.

İplik hazırlanımı: Koyun ve kuzuların yünleri yıkanıp temizlendikten sonra taraklardan geçirilerek “süme” haline getirilir. Sümeler “kırman” ve “ığ” denen basit aletlerle eğrilir. Eğrilen ipler ikiye katlanarak çıkırıklarda bükülür. Bu şekilde hazırlanan ipler “gelep” yapıldıktan sonra doğal boyalarla renklendirilir. Karapınar ve yöresinde bitkilerden elde edilen boyaya “çöpboya” veya “kökboya” adı verilir. Boyadan çıkan iplerden yumaklar yapılır. Daha sonra dokumada kullanılmak üzere yumaklar melikler şeklinde küçültülür.

Tezgâh: Dokuma tezgâhları, halının dokunacağı desen ve tasarıma göre ayarlanır. Tezgâh, iplikleri belirli bir düzen içinde geçirme işlevini üstlenir.

İplik yerleştirme: Dokuma çözgü (dikey iplik) ve atkı (yatay iplik) iplerinden oluşur. İplikler tezgâha monte edilir ve belirli bir düzende yerleştirilir. Bu düzen halının desenine ve dokuma stiline göre değişiklik gösterir.

Dokuma: İplikler çözgü iplikleri üzerine getirilir, ardından çevrilerek çözgü iplikleri arasına dolanır. Bu işlem sonucunda iki düğüm oluşur. Düğümler kirkit kullanılarak sıkıştırılır. Her ilmek sırasından sonra makasla kırkım işlemi yapılır. Karapınar Halısı başta belirlenen modele göre dokunur.

Saçaklı modellerde dokumaya başlamadan önce yaklaşık 10 cm başlangıç ve 10 cm bitiş payı bırakılır; bu bölümlerde çözgü ipleri kullanılır. Dokuma sürecinde iplikler alt kısma sabitlenir. İşlem tamamlandığında ip uçları hizalanarak kesilir, alt kısımdaki bağlantılar çözülür ve halı tezgâhtan çıkarılır.

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

Karapınar Halısı coğrafi sınırda uzun bir geçmişi olan, geleneksel dokuma özellikleriyle öne çıkan bir halı türüdür. Üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karapınar Halısının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler Karapınar Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Karapınar Ticaret Borsası ve Karapınar Ziraat Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 2 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürüne ait desen ve motif, renk kullanımı ve uygulanan tekniğin uygunluğu.
- Karapınar Halısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

5. Bingöl Burma Kadayıfı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 12.12.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.08.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1886
Tescil Tarihi	: 10.08.2026
Başvuru No	: C2025/000479
Başvuru Tarihi	: 12.12.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Bingöl Burma Kadayıfı
Ürün / Ürün Grubu	: Kadayıf / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Simani Mahallesi Bingöl Muş Bulvarı No:167 Merkez BİNGÖL
Coğrafi Sınır	: Bingöl ili
Kullanım Biçimi	: Bingöl Burma Kadayıfı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bingöl Burma Kadayıfı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün üretimi ve/veya satışının gerçekleştirildiği işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bingöl Burma Kadayıfı, cevizli iç harçla hazırlanıp burma şeklinde sarılan, pekmez katkısıyla pişirilen şerbetli bir kadayıf tatlısıdır. Bingöl Burma Kadayıfı, özel amaçlı buğday unu ile tam buğday ununun karıştırılmasıyla elde edilen karışım undan hazırlanan sıvı hamurun, “kıyf” adı verilen hamur dökme aparatı veya hamur dökme teknesi kullanılarak bakır siniler üzerinde pişirilmesiyle elde edilen kadayıf tellerinin hazırlanmasıyla başlar. Elde edilen kadayıf tellerinin içerisine kadayıf teli kırıkları ve dövülmüş ceviz ile hazırlanan iç harç ilave edilir. Bingöl Burma Kadayıfı önce burma şeklinde sarılır; ardından burmaya gül formu verilerek karakteristik görünümü oluşturulur. Sadeyağ ve coğrafi işaret tescilli Sivan Dut Pekmezi katkısı ile hazırlanan tepsilerde pişirilir. Pişirme işleminin ardından, şeker ve limon suyu veya limon tuzu ile hazırlanan şerbetin ilavesiyle tüketime hazır hale gelir.

Bingöl Burma Kadayıfının üretiminde coğrafi İşaret tescilli Sivan Dut Pekmezi kullanılır. Üretimde coğrafi işaretli Sivan Dut Pekmezinin kullanılması, ürüne istenen pişme rengi, homojen kızarıklık ve karakteristik sertlik kazandırır.

Bingöl ilinde kadayıfçılık, köklü bir gelenek olarak günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Bingöl Burma Kadayıfının tarihi 1850’li yıllarının sonlarına dayanır. Kadayıfçılığın usta-çırak geleneği içerisinde 19. yüzyıldan bu yana kesintisiz şekilde aktarılması, ürünün yalnızca bir tatlı değil, kültürel bir miras niteliği taşıdığını gösterir. Bu nedenle Bingöl Burma Kadayıfının coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 4 kg Bingöl Burma Kadayıfı üretimi için gerekli bileşenler ve üretim süreçleri aşağıdaki gibidir.

Hamur için gerekli bileşenler:

- 500 g özel amaçlı buğday unu

- 500 g tam buğday unu
- 1000 ml su

İç harç için gerekli bileşenler:

- 500 g kadayıf kırığı
- 500 g ceviz içi

Pişirimi için gerekli bileşenler:

- 400 g sadeyağ (150 g tepsi tabanına, 250 g ise eritilerek pişirme öncesi kadayıf üzerine dökülür)
- 30 g Sivan Dut Pekmezi

Şerbet için gerekli bileşenler:

- 1250 g beyaz şeker
- 1000 ml su
- 15 ml limon suyu veya 1 g limon tuzu

Gıda ile temasa uygun bir kap içerisinde hazırlanan un karışımına 500 ml su ilave edilerek yoğun ve sert kıvamlı bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Özel amaçlı buğday unu ile tam buğday ununun birlikte kullanılması hamurun daha dengeli yapıda, yoğunluğu ve bağlayıcılığı yüksek bir kıvam kazanmasını sağlar. Elde edilen sert hamur, derin bir kaba alınarak bulamaç hamur haline getirilir. Bunun için kalan su, 100 ml'lik eşit hacimlere bölünerek kontrollü şekilde ilave edilir ve her ilaveden sonra çırpma işlemi uygulanır. Bu işlem, hamur koyu ayran kıvamına ulaşınca ve kesintisiz akışkanlık sağlanıncaya kadar sürdürülür. Hazırlanan homojen ve kıvamlı bulamaç hamur, istenilen yapı oluşumu için 4–5 saat dinlendirilir. Kadayıf teli dökümü öncesinde, hamurun homojenliğini sağlamak amacıyla kepçe yardımıyla yeniden karıştırılır.

Dinlendirilmiş ve homojen kıvama ulaşmış akışkan hamur, kıyf veya hamur döküm teknesine alınır. Hamur, kadayıf teli oluşturmak amacıyla sürekli ısıtılan ve yaklaşık 170–200 °C sıcaklığa ulaşan dönerli yuvarlak bakır sini (dık) üzerine, merkezden çevreye doğru dairesel hareketlerle ve kesintisiz akış sağlayacak şekilde dökülür. Kıyftan veya döküm teknesinden ince akış halinde dökülen hamurdaki suyun hızla buharlaşmasıyla birlikte, bakır yüzey üzerinde pişen kadayıf telleri hafifçe kabarak yüzeyden ayrılma eğilimi gösterir. Kadayıf telinin pişme derecesi ustalık becerisi gerektirmekte olup, telin elastikiyeti, yüzey kuruluğu ve renk değişimi dikkate alınarak, elle temas yoluyla kontrol edilir. Pişen kadayıf telleri, bakır sininin dış kısmından içe doğru sağ ve sollu hareketlerle toplanarak serilir ve düzgün form kazandırılır. Bingöl Burma Kadayıfı için hazırlanan teller, burma işlemine geçilmeden önce yaklaşık 20 cm uzunluğunda kesilerek standardize edilir. İstenen boyuta getirilen tellerden arta kalan parçalar ise kırılarak iç harçta kullanılmak üzere kadayıf kırığı olarak değerlendirilir.

İstenen uzunlukta kesilerek standardize edilen kadayıf tellerinin içerisine konulacak harç, daha önce elde edilen kadayıf teli kırıkları ile dövülmüş ceviz içinin eşit miktarda karıştırılmasıyla hazırlanır. Sarım işlemini ve tel yapısını bozmayacak ölçüde bir burmanın sarımında, yaklaşık 20 g kadayıf teli kırığı ile 20 g dövülmüş ceviz içi kullanılır. Hazırlanan iç harç, kadayıf telinin üzerine dengeli biçimde yerleştirilir ve tel burma formunda sarılır. Sarım işleminin ardından, burmanın uç kısmı merkezde kalacak şekilde gül formu verilerek karakteristik şekli oluşturulur. Şekillendirilen burmalar, önceden sadeyağ ve Sivan Dut Pekmezi karışımı sürülmüş tepsiye dizilir ve hafifçe bastırılarak formun sabitlenmesi sağlanır. Tepsiye yerleştirilen burmalar 1 saat süreyle dinlendirilir. Üretimde kullanılan Sivan Dut Pekmezi; pişirme sonrasında kadayıfın çıtır bir yapı kazanmasına, burma kadayıfın kızarmış görünümünün kalıcılığına, ürünün sertleşmemesine ve formunu muhafaza etmesine katkı sağlar.

Ürünün her iki yüzeyinin eşit ve dengeli şekilde pişirilmesini sağlamak amacıyla, şekillendirilmiş burmaların yerleştirildiği tepsi dairesel ve gözlü pişirme ocağı üzerine alınır. Tepside bulunan burmaların üzerine, hafif parlaklık oluşturacak miktarda önceden eritilmiş ve sıvı hale getirilmiş sadeyağ eşit şekilde dökülür. Pişirme işlemi orta seviyede ateşte başlatılır ve yaklaşık 30–35 dakika sürer. Bu süreçte Bingöl Burma Kadayıfının tepsiye temas eden yüzeyinin kontrollü biçimde kızarması izlenir. Pişirme sırasında yüzeyde fazla sadeyağ birikmesi halinde, fazla yağ süzülerek uzaklaştırılır. İlk yüzeyin yeterli kızarma seviyesine ulaşmasının ardından, ürünün diğer yüzeyinin pişirilmesi için ateş seviyesi hafifletilir ve kontrollü şekilde pişirme işlemine devam edilir. Alt yüzeyin de dengeli kızarma ve istenen çıtırlık düzeyine ulaşması sağlanarak pişirme tamamlanır.

Bileşenler bölümünde belirtilen miktardaki şeker ve su, gıda temasına uygun pişirme kabına alınır. Karışım, sürekli karıştırılarak düşük–orta ateşte ısıtılır ve şekerin su içerisinde tamamen çözünmesi sağlanır. Çözünme tamamlandıktan sonra kaynama süreci takip edilir. Kaynama başlamadan hemen önce, şerbetin kristalizasyonunu önlemek amacıyla limon suyu veya limon tuzu ilave edilir. Şerbet, kaynama başladıktan sonra yaklaşık 5–6 dakika süreyle kontrollü biçimde kaynatılır; aşırı koyulaşmaya izin verilmez. Şerbetin uygun kıvama ulaşp ulaşmadığı ustalık becerisi gerektiren geleneksel yöntemlerle kontrol edilir. Bu amaçla şerbete bir kaşık daldırılır ve kaşıktaki kalan şerbetin damlama şekli gözlemlenir; damlanın uzayarak akması istenen kıvama işaret eder. Ayrıca bir damla şerbet başparmak tırnağı üzerine bırakıldığında, damlanın yüzey üzerinde dağılmadan sabit kalması uygun kıvam göstergesi olarak kabul edilir. İstenen kıvama ulaşan şerbet ocaktan alınır ve pişmiş kadayıfın üzerine dökülmeden önce oda sıcaklığına kadar soğutulur.

Pişirme işlemi tamamlanan sıcak Bingöl Burma Kadayıfının üzerine, önceden hazırlanarak oda sıcaklığında soğutulmuş şerbet eşit ve kontrollü biçimde dökülür. Şerbetin ürün yüzeyine eşit şekilde dağılması sağlanır. Şerbet ilavesinin ardından, kadayıfın şerbeti tamamen ve dengeli biçimde emmesi için yaklaşık 40 dakika dinlendirilir. Şerbet emilim süreci tamamlanmadan ürün servis edilmez; böylece istenen kıvam, tat dengesi ve tekstürel bütünlük sağlanmış olur.

Şerbetini tamamen çeken ve yeterli süre dinlendirilen Bingöl Burma Kadayıfının üzerine dövülmüş ceviz içi serpilir. Ürün, tercihen porselen tabaklarda servis edilerek sunuma hazırlanır. Paketleme yapılması durumunda ise ürün, gıda ile temasa uygun ambalaj materyalleri kullanılarak hijyen kurallarına uygun şekilde paketlenir ve tüketiciye sunulur.

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

Bingöl Burma Kadayıfı coğrafi sınırın önemli kültürel miraslarından biri olup yöre ile özdeşleşmiş bir tatlıdır. Üretimde 660 sayı ile tescilli Sivan Dut Pekmezi kullanılmalıdır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bingöl Burma Kadayıfı tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Bingöl Ticaret ve Sanayi Odası, Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bingöl Esnaf ve Sanatkarlar Odası'ndan ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının, üretim metodunun, Sivan Dut Pekmezi kullanımının ve Bingöl Burma Kadayıfı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

4. Bölüm Düzeltilmelerin Yayımı

1. Trabzon Kazaziyesi

223 Sayılı ve 15.06.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 231 tescil numaralı Trabzon Kazaziyesi ibareli coğrafi işaretin tescilde değişiklik talebi sehven yayımlanmış olup değişiklik talebinin doğru hali aşağıda yer almaktadır.

- Denetleme:**

“Trabzon Kazaziyesinin, üretim yönteminde açıklanan özelliklere uygun olarak imal edilmesine dair kontroller, Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkârlar Odası koordinatörlüğünde; T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi, T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Zübeyde Hanım Mesleki Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü ve T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü Müdürlüğü yetkilileri tarafından oluşturulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir. Denetim mercii; Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkârlar Odası yetkilisi dâhil toplam dört uzmandan oluşacak olup, denetim mercii tarafından üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda 1 defa düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkârlar Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.”

ifadesi,

“Denetimler, Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf Sanatkârlar Odası koordinatörlüğünde; Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf Sanatkârlar Odası, T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Halk Eğitimi Merkezi, T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Mesleki Eğitim Merkezi Müdürlüğü, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir. Denetimler, düzenli olarak yılda 1 defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.