

**T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

**RESMİ
COĞRAFİ İŞARET
VE
GELENEKSEL ÜRÜN ADI
BÜLTENİ**

**OFFICIAL
GEOGRAPHICAL INDICATION,
DESIGNATION OF ORIGIN
AND
TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
BULLETIN**

2022

**Sayı: 130
Yayın Tarihi: 01.08.2022**

**Hipodrom Cad. No: 13 06560 Yenimahalle-ANKARA
Tel: (0 312) 303 13 03 Faks: (0 312) 303 11 73
İnternet Sitesi: <http://www.turkpatent.gov.tr>**

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 130. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	9
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	34
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	80
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	104
7.Bölüm	Düzeltilmelerin Yayımı	107

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 130. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2020/257	Osmaneli Karpuzu	9
2.	C2021/000143	Gürgentepe Çoban Fasulyesi	13
3.	C2021/000294	Soma Helvası	15
4.	C2021/000308	Bolvadin Mantısı	17
5.	C2021/000438	Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti	19
6.	C2021/000524	Arhavi Kestane Balı	21
7.	C2021/000540	Yenişehir Biberi	24
8.	C2022/000046	Taraklı Enginarı	27
9.	C2022/000048	Şabanözü Cızlaması	30
10.	C2022/000100	Kastamonu Çarşaf Bağı	32

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
----------------	------------------	-------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	1165	Uşak Baklavası	34
2.	1166	Amasya Kirazı	36
3.	1167	Mengen Kaldırık Dolması	39
4.	1168	Mengen Kedibatmaz	41
5.	1169	Mengen Höşmerimi	43
6.	1170	Beypazarı Höşmerim Tatlısı	45
7.	1171	Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı	47
8.	1172	Ordu Sakarca Mıhlaması	49
9.	1173	Hatay Kömbesi	51
10.	1174	Malatya Tarhanası	55
11.	1175	Afyon Keçesi	57
12.	1176	Alanya Muzu	61
13.	1177	Konya Calla Yemeği	64
14.	1178	Maraş Gülü Motifi	66
15.	1179	Gelendost Çaltı Sarımsağı	71
16.	1180	Silivri Yoğurdu	74

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	113	Kayseri Mantısı	77
2.	154	Maraş Tarhanası	84
3.	208	Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması	88
4.	655	Afyon Lokumu	92
5.	799	Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi	99
6.	839	Hayrabolu Tatlısı	100

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	192	Oltu Taşı	101
2.	331	Antep Şiveydizi	102
3.	764	Vakfıkebir Külek Peyniri	103

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında kesinleşen değişiklik bulunmamaktadır.

Düzeltilmelerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2021/000296	Altınözü Cimemi	104

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
-------------------	---------------------	----------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında düzeltme bulunmamaktadır.

3. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Osmaneli Karpuzu

Başvuru No	: C2020/257
Başvuru Tarihi	: 14.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaneli Karpuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Karpuz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Osmaneli Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Camikebir M. İstasyon C. Osmaneli BİLECİK
Coğrafi Sınır	: Bilecik ili Osmaneli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmaneli Karpuzu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaneli Karpuzu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaneli Karpuzu, Bilecik ili Osmaneli ilçesinde yetişen Crimson Sweet çeşidi karpuzdur. Üretiminde; Ferro ve TZ148 (*Cucurbita maxima* x *Cucurbita moschata*) anaçlarından geliştirilen aşılı ve sertifikalı Starbus, Bonus, Farfan, Anten, Depar, Elit ve Peykan fideleri kullanılır.

Osmaneli Karpuzunun hasadı, ağustos ayının ilk haftasında başlayıp eylül ayının ikinci haftasına kadar sürer. Nisan ayında erkenci olarak ekilen meyvelerin hasadı ise temmuz ayının üçüncü haftasında başlar.

Osmaneli Karpuzunun bitkisi, güçlü gövdeli ve geniş yapraklıdır. Şekli ovaldir. Meyvesi 5-15 kg ağırlığındadır. Meyve et rengi koyu kırmızı, kabuk rengi alacalı koyu ve açık yeşil renklidir. Orta erkenci ve verimlidir. Bitki başına 2-3 meyve bağlar. Tevek yapısı güçlü ve yaprak ayarları geniştir. Tevek meyveyi tam örter ve gün yanıklığına karşı korur. Çekirdek evi dardır. Raf ömrü 1 aydır.

Karadeniz, Akdeniz ve İç Anadolu karasal iklimleri arasındaki geçiş özelliği gösteren Osmaneli ilçesinde sıcak ve ılıman iklim görülür. Yıllık ortalama sıcak 18,7°C olup temmuz ayı 23,1°C ile en sıcak aydır. Yıllık ortalama yağış miktarı 559 mm'dir. En fazla yağış, 72 mm ile toprağın ekime hazırlandığı aralık ayında; en düşük yağış ise hasadın yapıldığı ağustos ayında 23 mm olarak gerçekleşir.

Osmaneli Karpuzu yetiştiriciliğinde temmuz ve ağustos aylarında meyve gelişimi tamamlanır. Bu aylarda gece ve gündüz sıcaklık farkı azdır. Ortalama sıcaklık 30 °C'nin altındadır.

Osmaneli Karpuzu, pH değeri 6 ila 8 arasında olan organik maddece zengin alüvyal topraklarda yetişir. Yetiştiricilik yapılan topraklarda yeterli düzeyde potasyum ve kalsiyum bulunması ve su düzensizliği olmaması nedeniyle, meyvede fizyolojik bozukluklar görülmez ve meyve kalitesi yüksektir. Dekara 8-10 ton verim alınır.

Osmaneli Karpuzunun bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Osmaneli Karpuzunun Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
Titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden)	% 0,05-0,07
Kuru madde	% 8-9
Briks (suda çözünür kuru madde)	8,1-8,4
Nem	% 91-92
Toplam şeker	% 7,3-7,5
Toplam kül	% 0,22-0,23
Ağırlık	5-15 kg
Çekirdek miktarı	15-20 adet / kg
Kabuk kalınlığı	3-5 mm
Kabuk rengi	Parlak, koyu yeşil zemin üzerine alacalı koyu yeşil
Meyve iç rengi	Koyu kırmızı
Şekil	Oval

Osmanlı Karpuzunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. 1940'lı yıllardan beri hasat döneminde karpuz festivali düzenlenmektedir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaneli Karpuzunun üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- Toprak Hazırlığı: Osmaneli Karpuzu, Osmaneli ilçesindeki alüvyal topraklarda yetiştirilir. Toprağın pH'sı 6-8 arasındadır. Toprak hazırlığı kasım ayı sonunda başlar ve aralık ayının ortalarına kadar yapılır. Tarla pulluk ile iyice sürülerek toprak havalandırılır, taş ve diğer yabancı nesnelerden temizlenerek toprağın drenajı artırılır. Karpuz fidesi dikilmeden önce toprak birkaç kez işlenir. İşlenmeden önce dekara 3-4 ton yanmış hayvan gübresi uygulanır.
- Ekim: Osmaneli Karpuzunun üretiminde; Ferro ve TZ148 (*Cucurbita maxima* x *Cucurbita moschata*) anaçlarından geliştirilen aşılı ve sertifikalı Starbus, Bonus, Farfan, Anten, Depar, Elit ve Peykan fideleri kullanılır. Fidelerin boyu 10-15 cm'ye ulaştığında ve yaprakları geliştiğinde dikime hazır hale gelir.

Dikim yapılacak toprakta, 15-20 cm çapında ve 5-6 cm derinliğinde çukurlar açılır. Fidanlar, sıra üzeri mesafe 85-90 cm, sıra arası mesafe 250-300 cm olacak şekilde çukurlara dikilir. Dekara 275-300 kök fide dikilir. Fide dikimi günün serin saatlerde yapılır. Fideler, viyolden çıkarılırken zedelenmemeleri için yapraklı ve gövde kısımlarından tutulmaz. Fideler derine dikilmez, kök boğazına toprak gelmemesine dikkat edilir. Dikimden sonra can suyu verilir.

Fide dikimi mayıs ayının ilk haftası başlar ve mayıs ayının üçüncü haftasına kadar devam eder. Vejetasyon süresi 85-100 gündür. Hasat zamanı ağustos ayının ilk haftası başlar.

Osmaneli Karpuzu yetiştiriciliğinde iklim ve mevsim etkileri sebebi ile erken dönem hasat uygulaması yapılabilir. Bu uygulamada nisan ayının ikinci haftasından son haftasına kadar fide ekimi yapılır. Böylece hasat dönemi iki hafta öne çekilir. Ayrıca ürünün, daha uzun süre piyasada kalması da sağlanmış olur.

Nisan ayında don zararlarından korunmak için agril adı verilen yöntem kullanılır. Agril yönteminde dikimden hemen sonra, plastik veya demir destek çubukları ve beyaz plastik örtüler kullanılarak 50 cm yüksekliğinde tüneller yapılır. Tünel yerleri hâkim rüzgâra paralel olarak hazırlanır. Arazinin durumuna göre değişmekle birlikte tünel uzunluğu genellikle 12-14 m, genişliği 100-120 cm ve yüksekliği 50-60 cm olarak tesis edilir. İki tünel arası mesafe dıştan dışa 80 cm'dir. Dikimden 40-45 gün sonra bitkiler, üstünü tamamen açıncaya kadar yavaş yavaş seraların örtülerini yırtmaya başlarlar. Birkaç gün içinde tünel, alandan tamamen kaldırılır. Tüneller; gece sıcaklığı 8-10 °C olduğu zaman sera ağızlarının gündüzleri yarıya kadar açılıp akşamları kapatılması suretiyle havalandırılır. Gece sıcaklığı 12 °C'nin üzerinde olduğunda sera ağzları gündüz ve gece açık bırakılır.

- Sulama: Osmaneli Karpuzu sulu tarım ile yetiştirilir. Sulama, bitkinin gelişme dönemi göz önüne alınarak yapılır. Dikim sırasında fideye can suyu verildikten sonra çiçeklenme dönemine kadar

bitkinin su ihtiyacı azdır. Bitki çiçeklenmeye başladığı zaman haziran ayında su ihtiyacı artar ve meyvenin irileşme ve olgunlaşma zamanı olan temmuz ayında en üst seviyeye ulaşır. Sulama, dikkatli ve kontrollü yapılır. Fazla sulama vegetatif gelişmeyi hızlandırır ve meyve tutumunu azaltır. Osmaneli Karpuzu yetiştiriciliğinde suyun azar azar ve sık verilmesi gerektiği için damlama sulama yöntemi uygulanır. Hasat zamanına 10-15 gün kala ilk meyveler 400-500 g ağırlığına ulaşınca sulama kesilir. Aksi takdirde meyvede çatlama çürüme gibi sorunlar oluşabilir.

- Çapalama: Osmaneli Karpuzunda toplam çapalama sayısı 3-4'tür. İlk çapalama fide dikiminden 10-12 gün sonra kaymak tabakasını kırmak ve yabancı ot mücadelesi için yapılır. İkinci çapalamada seyreltme işlemi yapılır ve bitki boğazları doldurulur. Üçüncü çapalama bitkinin ana gövdesi oluşmaya başladığında yapılır. Çapalama yaparken bitkilerin kök boğazına ve uçlarına basılmamasına dikkat edilir. Bitki çiçekleninceye kadar tarladaki ot durumuna göre bir kez daha çapalama yapılabilir. Bitki çiçekleri ve kolları geliştikten sonra çapalama yapılmaz.
- Tozlanma ve Döllenme: Erselik çiçek yapısına sahip olan Osmaneli Karpuzu çiçekleri, açılmadan önce tozlanma ve döllenme gerçekleşir. Bitkinin erkek ve dişi çiçekleri ayrı yerlerde olmasına rağmen, kendi çiçek tozları ile döllenir. Rüzgâr, böcek, arı ve yağış gibi faktörler tozlaşmayı kolaylaştırır.
- Gübreleme: Osmaneli Karpuzunun gübre ihtiyacı fazladır. Gübre uygulaması, toprak analizi sonuçlarına göre yapılır. Genellikle ekimden önce toprağa 200-300 kg/ha diamonyum fosfat verilir. Bitki büyüme döneminde azotça zengin gübreleme yapılır. Çiçek açma döneminde, çiçek sayısı ve tutumunu artırmak için fosforca zengin; meyve büyüme ve meyve olum döneminde ise potasyumca zengin gübreleme yapılır.
- Hasat ve Muhafaza: Osmaneli Karpuzu hasat olgunluğuna ulaşınca; kabuğunun üzerindeki mum tabakası matlığını kaybeder, meyve parlak bir renk alır, kabuk tırnakla kolayca sıyrılır / çizilir, meyvenin toprağa temas ettiği kısımda bulunan beyaz leke hafif sarıya dönüşür, coğrafi sınırdaki bıyık adı verilen meyve sapının 1-2 cm uzağındaki sülük ve küçük yaprak kurur.

Hasat, ağustos ayının ilk haftasında başlayıp eylül ayının ikinci haftasına kadar sürer. Nisan ayında erkenci olarak ekilen meyvelerin hasadına ise temmuz ayının üçüncü haftasında başlanır.

Hasat edilen Osmaneli Karpuzu, serin ve kuru ortamda 1 ay muhafaza edilebilir.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Osmanlı Karpuzunun geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaneli Karpuzunun tohum, fide hazırlama ve fidelerin aşılınması dışındaki tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaneli Belediyesinin koordinasyonunda ve Osmaneli Belediyesi, Osmaneli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Osmaneli Ziraat Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; fide dikimlerinin tamamlanmasını takiben haziran ayının 1-2. haftası ile hasat işlemlerinin yapıldığı ağustos ayının 1-2. haftası olmak üzere düzenli olarak yılda en az iki kere, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet olması durumunda her zaman yapılır. Denetime ilişkin masraflar, denetlenen tarafından karşılanır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan fide çeşitlerinin uygunluğu.
- Özellikle fide dikim aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Hasat ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Osmaneli Karpuzunun özelliklerinin uygunluğu. Gerek görülen durumlarda fizikokimyasal özellikler bakımından analiz yapılır.
- Osmaneli Karpuzu ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Gürgentepe Çoban Fasulyesi

Başvuru No	: C2021/000143
Başvuru Tarihi	: 25.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gürgentepe Çoban Fasulyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Fasulye / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Akyazı Mah. Kanuni Sultan Süleyman Cad. Tarım İl Müd. Ana Bina No:24/1 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili Gürgentepe ilçesi
Kullanım Biçimi	: Gürgentepe Çoban Fasulyesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gürgentepe Çoban Fasulyesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gürgentepe Çoban Fasulyesi; Gürgentepe ilçesinde yetişen *Phaseolus Vulgaris* L. çeşidi battal fasulyedir. Sırik veya askı siteminde yetiştirilen yıllık bir bitkidir. Üretiminde, tohumluk olarak kullanılmak üzere bir önceki hasat döneminde ayrılan taneler kullanılır. Sağlıklı, büyük ve iyi özelliklere sahip olan tohumluk taneler; sırikların en alt sırasından toplanır. Tohumluk taneler ayrıldıktan sonra fasulyeler %13-15 nem oranına gelinceye kadar kurutulur.

Gürgentepe Çoban Fasulyesinin iri ve böbrek şeklinde beyaz renkli taneleri vardır. Baklaları uzun ve düz şeklindedir. Bakla içinde ortalama 4-5 adet tohum bulunur.

Gürgentepe Çoban Fasulyesi, volkano sedimanter özelliği olan topraklarda yetişir. Coğrafi sınırın bol yağış alması, yabancı bitkilerin zamanla çürüyerek tabii gübreye dönüşmesini sağlayarak toprağın verimini artırmıştır. Gürgentepe Çoban Fasulyesi bu nedenle 248-496 kg/da verim sağlar.

Gürgentepe Çoban Fasulyesinin 1000 tane ağırlığı 925-1512 g olup diğer bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Gürgentepe Çoban Fasulyesinin bazı özellikleri

Özellik	En düşük değer	En yüksek değer
Bakla boyu (cm)	14	16
Bakla genişlik (cm)	1,0	1,2
Bitkide bakla (adet)	23	37
1000 tane (g)	924	1512
Yaş ağırlık (g)	165,6	291,9
Su alma kapasitesi (g/tane)	0,75	1,25
Su alma indeksi (%)	1,1	0,80
Kuru hacim (ml)	134	196
Islak hacim (ml)	254	260
Şişme kapasitesi (ml/tane)	0,72	1,10
Şişme indeksi (%)	1,5	2,2
Protein oranı (%)	16,0	20,4

Üretim Metodu:

Gürgentepe Çoban Fasulyesi yetiştirilecek tarla, sonbaharda derin bir şekilde sürülerek bırakılır. İlkbahar mevsiminde toprak tava geldiğinde yüzeysel bir şekilde tekrar sürülür. Ekim zamanı, baharın son soğuklarının zarar vermemesi için mayıs ayının ilk haftasıdır. Bu aylarda hava sıcaklığı ortalama 12°C olduğu için çimlenme ve çıkış oluşur.

Ekim, 50 cm sıra arasında ve 15 cm sıra üzeri aralıklarla yapılır. Ekim derinliği hafif toprakta 8-10 cm aralığında, ağır toprakta ise 6-8 cm aralığında olmalıdır.

Gübre uygulaması toprak analizi sonuçlarına göre yapılmakla birlikte, genellikle dekara 4 kg azot (N) ve 6 kg fosfor (P₂O₂) gübresi verilir. Coğrafi sınırdaki genellikle yanmış ahır gübresi kullanılır.

Gürgentepe Çoban Fasulyesinin tarımında en önemli bakım işlemi çapalama ve ot kontrolüdür. Yabancı otlarla mücadele, bitkilerin 3-4 yaprak olduğu devrede 3-5 defa çapa ve elle ot alımı şeklinde yapılır. Ekimden sonra yağmur yağmıyorsa veya sulama yapılmıyorsa oluşan kaymak tabakasının hafif çapalama ile kırılır.

Coğrafi sınır yağışlı bir iklimle sahip olduğundan sulamaya çok ihtiyaç duyulmaz.

Hasat işlemi eylül ayının sonu - ekim ayı başı itibarıyla başlar. Bitkilerin ve baklaların sararıp tanenin sertleştiği evre hasat için en uygun zamandır. Toplanan bitkiler harmanlarda kurutulur. Kuruyan baklalar ayıklanır ve nem oranı % 13-15 oluncaya kadar kurutma işlemine devam edilir.

Gürgentepe Çoban Fasulyesi, % 13-15 oranında neme sahip kuru fasulye olarak, gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenerek satışa sunulur. Aynı nem koşullarında depolanarak 12 ay muhafaza edilebilir.

Sırıkların en alt sırasından toplanan ve sağlıklı, büyük ve iyi özelliklere sahip olan taneler, bir sonraki ekim döneminde tohumluk olarak kullanılmak üzere ayrılır.

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

Gürgentepe Çoban Fasulyesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Gürgentepe Çoban Fasulyesinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Ordu Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler; tohum ekimi ile bitki yetiştirme ve hasat dönemi olmak üzere düzenli olarak yılda 2 kere yapılır. Gerekli görülmesi veya şikâyet olması halinde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim dönemleri ve denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Tohum ekim dönemi denetimi: Nisan-mayıs ayında yapılan denetimdir. Toprak hazırlığının, tohumluk materyalin ve ekim şartlarının uygunluğu denetlenir.
- Bitki yetiştirme ve hasat dönemi denetimi: Eylül-ekim aylarında yapılan denetimdir. Özellikle bitki gelişiminin, hasat zamanının, ürün özelliklerinin, depolama koşullarının ve Gürgentepe Çoban Fasulyesi ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

3. Soma Helvası

Başvuru No	: C2021/000294
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Soma Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Soma Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Namazgâh Mah. Cengiz Topel Meydanı Soma MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Soma ilçesi
Kullanım Biçimi	: Soma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Soma Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Soma Helvası; tahin, beyaz şeker, su, sitrik asit ve çöven ekstraktı kullanılarak üretilen helvadır. Üretimde kullanılan tahin, helva üreticileri tarafından üretilir.

Soma Helvasının rengi açık sarıdır. Tahin, şeker ağdasının içerisine yaklaşık %60 oranında ilave edildiğinden Soma Helvası homojen, yüzeyi pürüzsüz ve ince lifli yapıdadır. Yüzeyinde şeker kristallenmesi olmaz. Soma Helvasında tahin oranı yüksek olduğundan tahin lezzeti baskındır.

Soma Helvasının geçmişi eskiye dayanır. Genellikle sabah kahvaltısında tüketildiği gibi düğün, nişan, sünnet ve taziye törenlerinde de ikram edilir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Soma Helvası üretimi için bileşenler:

- 60-65 kg tahin
- 35-40 kg beyaz şeker
- 30 l su
- 55 ml çöven ekstraktı
- 45 g sitrik asit

Tahinin hazırlanması:

Soma Helvası üreticileri, helva yapımında kullanılan tahini kendileri üretirler. Susam, eleme ve savrulma işlemleriyle temizlenip % 18 tuzlu suda 7-8 saat bekletilir. Dinlendirme adı verilen bu aşamadan sonra susam tanelerinin kabukları soyulur, tuzlu suda yıkanır ve 1-2 saat meşe külünde bekletilerek ağartılır. Ağartma işleminden sonra küllerinden arındırılması için yıkanır. Santrifüjlenerek yüzeyindeki su uzaklaştırılır. 150-200°C'de 75-80 dakika kavrulur. Oda sıcaklığına soğutulduktan sonra elenip taş değirmenlerde öğütülerek Soma Helvası yapımına kadar gıdayla temasa uygun kutularda, oda sıcaklığında depolanır.

Soma Helvasının üretimi:

Helva pişirme makinesine su, beyaz şeker ve sitrik asit konur, 135 °C'de 2,5-3 saat kaynatılır. Yoğunlaşarak macun kıvamına gelen şeker ağdasına, çöven ekstraktı ilave edilip 8-10 dakika karıştırılır. Çöven ekstraktı şeker ağdasının rengini ağartır ve tahinin yağının helvadan ayrılmasını önler. Şeker ağdası kırılgan bir özellik kazandıktan sonra ısıtma işlemi sonlandırılır. 15 dakika dinlendirilip ağartma işlemi sona erer.

Dinlendirilen şeker ağdasının sıcaklığı 95-105°C'ye gelir ve tahin ilave edilir. Helva kütlesi, gıda ile temasa uygun helva küreği ile dairesel hareketlerle 10-15 dakika karıştırılır. Bu işlemde helva kütlesinin katılaşmasına izin vermeden homojen bir karışım elde etmek önemlidir.

Karıştırılan helva kütlesi 5 dakika dinlendirilip 1 saat yoğrulur. Bu süre sonunda helva kütlesinin sıcaklığı 60-70°C'ye düşer ve kıvamını alır. Elde edilen helva, gıda ile temasa uygun 10 kg'lık dikdörtgen kalıplara konularak oda sıcaklığında 1 gün dinlendirilir.

Soma Helvası, istenilen ağırlıklarda hava almayacak şekilde ambalajlanır. Serin ve kuru ortamda 1 yıl muhafaza edilebilir.

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

Soma Helvası geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Soma Helvası tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Soma Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Soma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Soma Ticaret ve Sanayi Odası ile Soma Kaymakamlığından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Özellikle tahin olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Soma Helvası ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Bolvadin Mantısı

Başvuru No	: C2021/000308
Başvuru Tarihi	: 09.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolvadin Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Şazi Mah. Eski Demircileriçi Sok. Bolvadin AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili Bolvadin ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bolvadin Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bolvadin Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolvadin Mantısı; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve yumurta ile hazırlanan hamurun açılması; 2,5-3 cm'lik kareler halinde kesilmesi, fırınlanması, salça, su ve et ile pişirilmesi suretiyle üretilen mantıdır. Servisi, sıcak olarak ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yapılır.

Bolvadin Mantısının hamuru, açıldıktan sonra içi boş olarak ve karşılıklı uçları bir araya getirilerek kapatılır. Üretimde kullanılan et, dana eti kullanılacaksa bonfile kısmından, kuzu eti kullanılacaksa but kısmından elde edilir ve kavurulmuş olarak kullanılır.

Bolvadin Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Yaklaşık 6 porsiyon Bolvadin Mantısının üretiminde kullanılan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamuru için bileşenler:

- 1 kg ekmeklik buğday unu
- 600 g su
- 10 g tuz
- 30 g yumurta

Kavurma eti için bileşenler:

- 1 kg dana eti veya kuzu eti
- 2-2,5 g tuz

Bolvadin Mantısı için bileşenler :

- 125-130 g fırınlanmış içi boş mantı tanesi
- 120-125 ml su
- 20-25 g salça
- 20-25 g kavurma eti
- 1-1.5 g pul biber (acı veya tatlı)
- 0.5-0.75 g karabiber (isteğe bağlı)

Üzeri için:

- 100 g yoğurt
- 5-6 g sarımsak
- 0,5 g tuz

Hamurun hazırlanması:

Un, su, tuz ve yumurta, bir kapta karıştırıp yoğrulur. Elde edilen hamur, oda sıcaklığında 25-30 dakika dinlendirildikten sonra 180-200 g'lık parçalara bölünüp çapı 75-80 cm, kalınlığı 3-3,5 mm olan yufkalar açılır.

Yufkalar bıçakla, kenar ölçüsü 2,5-3 cm olan kareler halinde kesilir. Kesilen parçalar, içi boş olarak, karşıt uçları denk gelecek şekilde bastırılarak kapatılır ve bir tepsi üzerine dizilir.

Kavurma etinin hazırlanması:

Dananın bonfile kısmından veya kuzunun but kısmında elde edilen et, bıçak ile 1.5-2 cm büyüklüğünde küp şeklinde kesilir ve kendi suyunu çekinceye kadar 180°C'de 18-20 dakika pişirilir. Tuz ilave edilip kendi yağı ile 20-25 dakika kavrulur. Soğutulduktan sonra buzdolabında 4-6°C'de 3 gün ya da -18°C'de 3-4 ay muhafaza edilir.

Bolvadin Mantısının hazırlanması:

Tepsiye dizilen mantılar, 180°C'de 18-20 dakika elektrikli fırın ya da taş fırında ısıtılır. Aynı tepside ocak üzerine konur, salça ilave edilerek kavrulur. Su ve kavurma et eklenip 2-3 kez karıştırılarak 100-115°C'de 15 dakika pişirilir.

Her 100 g yoğurtlu sos için 5-6 g sarımsağın kabukları soyulup rendelenir ya da havanda 0,5 g tuz ile ezilip yoğurt ile homojen bir karışım olacak şekilde karıştırılır. Mantının üzerine dökülmeden önce hazırlanarak taze olarak kullanılır. Her bir porsiyon için yaklaşık 40-60 g sarımsaklı yoğurt sos ilave edilir.

Pişen Bolvadin Mantısının servisi, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp pul biber ve isteğe bağlı olarak karabiber serpidikten sonra sıcak olarak yapılır.

Fırınlanmış içi boş Bolvadin Mantısı hamurları buzdolabında, gıda ile temasa uygun saklama kaplarında veya buzdolabı poşetlerinde 1 ay muhafaza edilebilir. Ancak sarımsaklı yoğurdu dökülen Bolvadin Mantısı hemen tüketilir.

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

Bolvadin Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Bolvadin ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Bolvadin Mantısının üretiminin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde ve Bolvadin Ticaret ve Sanayi Odasından, Bolvadin Ticaret Borsasından, Bolvadin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda 1 kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Bolvadin Mantısı 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. Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti

Başvuru No	: C2021/000438
Başvuru Tarihi	: 21.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkıye Mah. Atatürk Blv. No:111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili Mesudiye ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti; ekmeklik buğday unu, kuru maya (*Saccharomyces cerevisiae*), tuz ve su kullanılarak Mesudiye ilçesinde üretilen ekmektir. Halka şeklinde olup dış çapı 25-30 cm, iç çapı ise 15-20 cm'dir. Tercihe bağlı olarak tam kurutma işlemi için 10-15 cm uzunluğunda parçalara ayrılabilir. Ağırlığı 100-150 g'dır.

Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin hamuru, 15-20 dakika mayalandırılır. 170°C sıcaklıktaki taş fırında pişirilir. Ekmeği pişirme ve kurutma işlemleri, kademeli olarak birkaç seferde yapılır. Üretiminde, benzoik asit ve sorbik asit gibi bayatlamayı önleyen herhangi bir katkı maddesi kullanılmaz.

Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti, kuru olarak veya ıslatılarak tüketilebilir.

Mesudiye Kuru Ekmeğine / Mesudiye Golitine ait bazı fizikokimyasal özelliklere aşağıda yer verilmektedir.

Tablo: Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin bazı fizikokimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Asitlik (ml/100g)	3,06 - 4,96
Tuz	%2,16 - 2,39
Ham kül	%2,65 - 2,80
Rutubet	%4,75 - 9,32

Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Adet ağırlığı 100-150 g olan yaklaşık 25 kg Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti üretimi için gerekli bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

35 kg ekmeklik buğday unu
20 litre su
100 g kuru maya (*Saccharomyces cerevisiae*)
500 g tuz

Ilık suya maya, tuz ve ekmeklik buğday unu ilave edilip homojen ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar hamur yoğurma makinasında ya da elle 25 dakika kadar yoğrulur. Mayalanması için 15-20 dakika dinlendirilen hamur, 300 g'lık bezelere ayrılıp 10 dakika daha dinlendirilir.

Bezeler elde, dış çapı 35-45 cm iç çapı ise 25-30 cm olan halka şeklinde açılır. Önceden 170°C'ye ısıtılmış taş fırında 15 dakika pişirilip yarı pişmiş halde fırından çıkartılır. Soğuyunca tekrar 15 dakika pişirilip fırından çıkarılır. Soğuyan ekmekler tavlama için 15 dakika fırında bekletilip çıkarılır. Fırından çıkarılan kuru ekmeğin dış çapı 25-30 cm, iç çapı 15-20 cm olur.

Ekmekler, tam kurutma için 50°C sıcaklıktaki taş fırında 4-5 saat bekletilir. Tercihe bağlı olarak 10-15 cm uzunluğunda parçalara ayrıldıktan sonra da fırınlanabilir. Fırından çıkartılıp soğuması için 30-60 dakika bekletilir.

Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti, hava almayacak şekilde ve gıda ile temasa uygun ambalajlarda 1-2 kg ağırlığında paketlenerek satışa sunulur. Serin ve kuru ortamda muhafaza edildiği takdirde raf ömrü 3-5 yıldır.

Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti İse Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mesudiye Kuru Ekmeğinin / Mesudiye Golitinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde, Ordu Büyükşehir Belediyesi, Mesudiye Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak 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 Ordu Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, özellikle kurutma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluğu ve Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu 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. Arhavi Kestane Balı

Başvuru No	: C2021/000524
Başvuru Tarihi	: 16.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Arhavi Kestane Balı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane balı / Bal
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Arhavi Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Musazade Mah. Kazım Karabekir Cad. Arhavi ARTVİN
Vekil	: Ahmet Yüksel (Teknopatent Marka ve Patent Tescil Ofisi)
Coğrafi Sınır	: Artvin ili Arhavi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Arhavi Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Arhavi Kestane Balı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Arhavi Kestane Balı, coğrafi sınırına özgü bitki örtüsündeki başta kestane ve diğer çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilen bir arı ürünüdür. Arhavi Kestane Balı, kaynağına göre çiçek balı sınıfında, üretim ve/veya pazara sunuş şekline göre süzme ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye sunulur.

Arhavi Kestane Balı; rakım olarak ortalama 1000 metreye kadar bulunabilen kestane ağaçlarının bulunduğu bitki florası ile coğrafi sınırda arıcıların geçmişten günümüze kadar yaygın bir şekilde yürüttükleri arıcılık faaliyetleri sonucunda Arhavi ilçesi ile özdeşleşen ve bilinen bir üründür. Özellikle kestane ağaçları olmak üzere bölgenin bitki örtüsü ile belirtilen coğrafi sınırda arıcılık ve kestane balı üretimi yüzyıllar öncesine dayanır.

Arhavi ilçesi; Karadeniz kıyı kuşağında, her mevsim yağış alabilen, kışları ılık ve bölgesinde yüksek yıllık sıcaklık ortalamaları gösteren Karadeniz ikliminin etkisi altında olan bir coğrafi konuma sahiptir. Genel olarak coğrafi sınırın bitki örtüsü gür, sık ve zengin bir flora sahiptir. Bu floranın hâkim ağaçlarını; kestane, sakallı kızılgaç, kayın, gürgen, karaağaç, çınar, çam ve ıhlamur türleri oluşturur.

Arhavi Kestane Balında; *Castanea sativa* (kestane) poleni mevcudiyeti melissopalinojik analizlerde ürünün botanik orijini olarak ön plana çıkar. Coğrafi sınırda yayılış gösteren primer ve sekonder polen kaynağı olan bitkiler Arhavi Kestane Balının özgün aromasını ve rengini oluşturur. İklim ve bitki örtüsüne bağlı olarak, Arhavi Kestane Balında; primer polen yoğunluğunu öncelikle *Castanea sativa* (kestane) ve başlıca bulunabilecek sekonder polenlerin yoğunluğunu; *Tilia spp.* (ıhlamur), *Citrus spp.* (narenciye), *Ericaceae* (fundagiller) ile *Rosaceae* (gülgiller) türleri oluşturur.

Arhavi Kestane Balı üretiminde genel itibarıyla Kafkas Arısı ırkı arılar kullanılır. Kafkas Arısı (*Apis mellifera caucasica*) bölgenin iklim koşullarına dayanıklı olup arı yetiştiricileri tarafından en fazla bilinen ve tercih edilen bir arı ırkıdır.

Arhavi Kestane Balında; kestane poleni temsiliyeti bakımından, ürünlerdeki kestane (*Castanea sativa*) türlerine ait toplam polen içeriğinin en az %70'ini kestane poleni oluşturur. Ürün, yoğun olan ünifloral türlerin botanik kaynağıyla (kestane) isimlendirildiği için kestane balı olarak nitelendirilir.

Arhavi Kestane Balı, kahverengi renk ve tonlarında değişebilen renkte, temin edildiği bitki örtüsüne özgü kokuya ve nispeten acı ve buruk bir tada sahip, kıvamı viskoz ve akışkan yapıda olan bir balıdır. Tüketildiğinde boğazda hafif yanma hissi oluşturur. Uygun muhafaza ve depolama koşullarında; kısmen veya geç kristalize olabilir.

Üretim Metodu:

Arhavi Kestane Balı Üretim Aşamaları:

Arhavi Kestane Balı; Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olarak süzme bal ve/veya petekli bal şeklinde üretilir ve tüketiciye arz edilir

Bakım ve Kışlatma: Arhavi Kestane Balı arıcılığında, istenilen düzeyde verim alabilmek için, her mevsim yapılması gereken işlemlere dikkat edilmelidir. Çalışmaların en yoğun yapıldığı dönem ilkbahar aylarıdır. Arıcılar bahar dönemi çalışmalarına mart ayında başlarlar. İlkbahar kontrollerinde genel itibarıyla arıların kışı hangi

koşullarda geçirdikleri, kovanda mevcut besin miktarı, ana arının varlığı ve yumurtlama durumu, işçi arı miktarı ile kovanda hastalık olup olmadığı hususları kontrol edilir. Kovanda dip tahtalarının bakım ve temizliği yapılır, uygun olmayan kısımlar değiştirilir. Arıcılık faaliyetlerinde bu hususlar göz önünde bulundurulur.

Arhavi Kestane Balı genellikle sabit arıcılık faaliyetleri ile üretilir. Üretim; ortalama 1000 m rakıma kadar çıkabilen alanlarda, modern kovanlar ve/veya kara kovanlar kullanılarak yapılır. Kestane balı üretiminde arılı kovanların kışlatması; genellikle kapalı ya da yarı açık olarak yerden yüksekte konumlandırılmış arılıklarda/yapılarda gerçekleştirilir. Arıcılar daha çok kapalı olarak kışı geçirttikleri arılıklarının normal iklim koşullarında beslenmesini, bölge florasından elde edilen ballarla ya da şeker-su karışımı ile gerçekleştirirler. Arılıkların araziye yerleştirildikleri dönem genellikle mayıs ve haziran aylarıdır. Arıların, nektar toplamaya başlamasının ardından ilave besleme yapılmaz.

Zararlı Mücadelesi: Zararlı mücadelesinde ilgili mevzuata uygun ruhsatlı ilaçlar kullanılır. Bu ilaçların kullanımında prospektüslere uyulur.

Hasat: Hasat dönemi; aylara, nektar akışına ve iklim koşullarına bağlı olarak değişebilir. Genellikle ağustos ve eylül aylarında tamamlanan hasat olumsuz iklim koşullarından dolayı temmuz ayında da yapılabilir.

Hasat dönemi geldiği zaman arıcılar tarafından konakladıkları arılıkta bal hasadına başlanır. Süzülecek çerçevelerin petekleri üzerindeki sırlar tekniğine uygun olarak alınır. Sırları alınan peteklerin balları; gıda ile temasa uygun el ile çalışan veya elektrikli (santrifüjlü) bal süzme makinelerine yerleştirilerek ayrılır. Daha sonra süzülen ballar arıcılar tarafından yine gıda ile temasa uygun dinlendirme tanklarına alınır. Bu tanklara alınan ballar ortalama 3 gün süreyle dinlendirmeye alınır. Böylelikle istenilmeyen partikül, kabarcık vb. unsurların çöküp balın homojen bir görünüm kazanması sağlanır. Dinlendirilen ballarda bulunabilecek partikül, kabarcık vb. ayrıştırılması için ayrıca ince eleklerden geçirilerek balın süzme işlemi tamamlanır.

Ambalajlama, Depolama ve Muhafaza Koşulları: Arhavi Kestane Balı; ambalajlama/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.

Arhavi Kestane Balı; hemen tüketiciye arz edilmeyip doluma geçilmeyecek ise daha uzun süreli depolanabilmesi adına ürün serin ortamlarda muhafaza edilerek depolanır.

Arhavi Kestane Balı gıda işletmecileri tarafından belirlenen gıda ile temasa uygun ambalajlara konulur. Başta polen analizlerine ve Türk Gıda Kodeksine uygun ballar; ilgili mevzuata uygun etiket bilgilerini içerecek şekilde etiketlenir ve tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Denetimler; Arhavi Ziraat Odasının koordinasyonunda; Arhavi Ziraat Odası ile Arhavi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Arhavi Kestane Balını üreten arıcılar ve pazarlanmasında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; Arhavi Ziraat Odası tarafından liste halinde kayıt edilir. Yerinde kontrollerde kovan sayısı, arılık yerleri, konaklama noktasının uygunluğu ve bölgenin bitki çeşitliliği kayıt altına alınır. Bu ürünü üreten arıcılar, her yıl Arhavi Ziraat Odasına arılık yerleri, koloni sayıları vb. bilgileri içerecek şekilde bildirimde bulunur. Bu kayıtlar ürünün izlenebilirliğinin sağlanması adına Arhavi Ziraat Odası tarafından muntazam şekilde kayıt altında tutulur. Denetim merci tarafından Arhavi Kestane Balında aşağıdaki hususlar denetlenir:

- Arhavi Kestane Balı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Arılık yerlerinin bildirimdeki alanlarda olup olmadığı,
- Hasat döneminde yapılan işlemlerin uygunluğu,
- Ambalajlama, muhafaza ve depolama koşullarının uygunluğu.

Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde, kestane balından tekniğine uygun olarak bal numunesi alınması sağlanır. Ayrıca denetime ilişkin masraflar ve ilgili gıda mevzuatı dâhilinde istenebilecek analizlere ilişkin

masraflar üreticiler tarafından karşılanabilir. 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 Arhavi Ziraat Odası 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.

7. Yenişehir Biberi

Başvuru No	: C2021/000540
Başvuru Tarihi	: 28.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Yenişehir Biberi
Ürün / Ürün Grubu	: Biber / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: 1- Yenişehir Belediyesi 2- Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: 1- Hıdırbalı Mah. Cumhuriyet Cad. No:14 Yenişehir BURSA 2- Orhanbey Mah. 6. Uçak Sok. No:3 Osmangazi BURSA
Vekil	: Yusuf Ersoy (Destek Patent A. Ş.)
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Yenişehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Yenişehir Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Yenişehir Biberi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yenişehir Biberi; Latince tür ismi *Capsicum annuum* var. longum olan Bursa ili Yenişehir ilçesinde yoğun olarak üretimi yapılan, parlak görümlü, koyu yeşil renkli, ince kabuklu, 10-25 cm uzunluğunda ve ince yapılı, çapının en kalın kısmı sap kısmı olup uca doğru giderek incelen uç kısmı sivri yapılı bir biberdir.

Yenişehir Biberi; taze tüketime uygun, taze olarak tüketildiğinde gevrek ve kırılgan yapılıdır. Yenişehir Biberi, 1980'li yıllardan beri coğrafi sınırda üretimi yapılmakta olup günümüze kadar ulaşan festival, şenlik vb. organizasyonlara konu olmuştur. Yenişehir Biberinin üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Yenişehir ilçesinin; gece ve gündüz sıcaklık farkının yüksek olması, kumlu/kumlu-tınlı toprak yapısı, ürünün olgunlaşmasında bölgenin ideal güneşlenme olanakları ve ılıman iklim özellikleri ile kullanılan üretim metodu Yenişehir Biberinin ürün özelliklerini belirler.

Yenişehir Biberi; tat olarak genellikle tatlı olmakla beraber acı tada sahip biberlerde bulunur. Bitkide çiçeklenme süresince tozlaşma ve dölleme gerçekleştiğinden meyvelerinde bolca tohum bulunur. Tohumların çimlenmesiyle beraber toprak içinde kazık kök oluşumu gözlenir ve sonrasında bol saçaklı köklü bir yapı meydana gelir. Yenişehir Biberi, dik ve kuvvetli büyüme özelliğine sahip, toprak üstünde 4-5 ana dallı ve her ana dal üzerinde çok sayıda yan dalları meydana gelen, yaprak koltuklarında tek veya salkım halinde meyveleri oluşan bir bitkidir. Yenişehir Biberi; bitki boyu yaklaşık 1 metreye kadar büyüyebilir. Uzun ve orta sivri biberler grubunda yer alır. Biber çapının en kalın kısmı sap kısmı olup 2-5 cm kalınlığa sahiptir. Biberler bitki üzerinde çoğunlukla sarkık durumda bulunur. Yenişehir Biberinin bazı ürün özellikleri aşağıda Tablo-1'de verilmiştir.

Meyve uzunluğu	Orta-uzun
Meyve çapı	Dar-orta
Meyve şekli (uzunluğuna kesit)	Genellikle üçgen ve/veya yuvarlak şekilde
Meyve şekli	Düz ve/veya C şeklinde
Sapın meyveye bağlanma şekli	Zarf şeklinde

Tablo-1. Yenişehir Biberinin Bazı Ürün Özellikleri

Üretim Metodu:

Yenişehir Biberi Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

İklim İstekleri: Yenişehir Biberi; ılık ve sıcak mevsim bitkisidir. Soğuk iklim koşullarından olumsuz etkilenir. Yetiştiriciliğinde sıcaklığın -3°C altındaki sıcaklıklara düşmesiyle bitki olumsuz etkilenir. Bu nedenle uygun şekilde yetiştirilen fidelerin asıl yerlerine dikimi; ilkbaharda don tehlikesi tamamen kalkmasından ve toprak ile hava sıcaklığı durumunun ılık/sıcak bir hal almasıyla yapılması uygun olur.

Toprak İstekleri: Bitkide iyi bir gelişme ve yüksek verim için; yeterince derin, geçirgen, su tutma kabiliyeti iyi, besin ve organik maddece zengin, kumlu/kumlu-tınlı topraklardan en iyi netice alınır.

Yetiştirme Tekniği: Yenişehir Biberinde yetiştiricilik sera ve/veya açık alan üretimi şeklinde yapılır. Tohumlar, uygun şekilde yastıklara ve viyol-poşetlere ekilir ve bunların içerisinde uygun koşullarda çimlendirilir ve biber fideleri elde edilir.

Biber dikimi yapılacak olan araziye sonbahar aylarında sürüm yapılmadan önce yanmış çiftlik/ahır gübresi uygulaması yapılır. Daha sonra arazinin derin sürümü yapılır. Dikim yapılmadan 7-10 gün önce iklim ve toprak yapısının uygun olduğu dönemde tekrar sürüm işlemi yapılarak toprak havalandırılır. Kök gübresi uygulaması yapılır. Toprağı dikime uygun hale getirmek için uygun tarım makineleri ile toprak inceltir ve yine tırmık vb. uygulamalar yapılarak arazi yüzeyi düzeltilir. Dikim işlemi için genellikle 30-35 cm dar sıra arası, 70-75 cm geniş sıra arası olmak üzere karık çekilir. Dikim tarihi genellikle mayıs ayının ilk iki haftasıdır. Hazırlanan karıklara su verilir. Üreticiler tarafından toprak suyun tamamını çekmeden karığın sırt kısmına 25-30 cm uzunluğundaki açık köklü biber fideleri kök kısmından batırılarak ortalama 10 cm aralıklarla dikilir. Kök kısmını koruması ve gövdeyi dik tutması amacıyla karık sırtından çamur toprak çekilmesi tavsiye edilir. Dikim işlemi bittikten sonra fidelere can suyu verilir.

Sulama: Kök yapısının toprakta gelişmesi amacıyla iklim şartlarına bağlı olarak 7-10 gün kadar sulama yapılmaz. 10-15 gün sonra ilk çapalama ve boğaz doldurma işlemi yapılır ve sonrasında yağmurlama sulama işlemi yapılır. Toprak yapısının killi olduğu arazilerde ve yağmurun çok yağdığı dönemde toprağın havalandırılması amacıyla tarlada sürüm işlemi yapılması istenir. Sulama; üretim sezonunda genellikle damla sulama yöntemiyle yapılır. Bitkinin gelişim evresine ve iklime göre sulama yöntemi, zamanı, sıklığı, süresi düzenlenir. İlk ürün görülmeye kadar sulamalara devam edilir. İlk ürün görüldükten sonra uygun zaman aralıklarında sulamalara devam edilir. Biber yetiştiriciliğinde sulamaya özen gösterilmeli, sulamada suyun karık sırtlarına ve kök boğazına yükselmemesine dikkat edilmelidir.

Gübreleme: Biber yetiştiriciliğinde arazilere/tarlalara sonbaharda yanmış ahır/çiftlik gübresi uygulanır. Fide dikim tarihine göre genellikle mart ayı içerisinde de yüzeysel toprak işlemesi yapılır. Biber fideleri dikiminden önce toprak analizi sonuçları da dikkate alınarak toprak yapısına uygun kompoze taban gübresi uygulaması yapılır. Gübrenin tırmık veya uygun tarım makineleri ile toprağa homojen bir şekilde karışması sağlanır.

Zirai Mücadele: Yabancı ot mücadelesi için çapalama ve toprakta ara sürüm yapılır. Bitki hastalıkları, biber zararlıları, yabancı ot ve toprak altı zararlıları vb. ile mücadelede çeşitli dönemlerde ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile zirai mücadele uygulamaları yapılır.

Yenişehir Biberi yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin/tohumların hastalıklardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelikler hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalı ve sık sık havalandırılmalıdır. Dikim karık usulü yapılmalıdır. Fideler karık sırtına dikilmelidir. Mümkün olduğunca her karık ayrı ayrı sulanmalıdır. Bitkilere dengesiz gübreleme yapılmamalı, özellikle aşırı miktarda azotlu gübre verilmemelidir.

Hasat: Üründe ilk hasat, iklim ve yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak genellikle temmuz ayı başlarında başlar. Genellikle kışa düşüncüye, ürün soğuk iklim koşullarından olumsuz etkileninceye kadar hasat devam eder. Hasat biberlerin sap kısmından tutulması suretiyle elle yapılır. Hasat edilen biberler gıda ile temasa uygun özellikler plastik torbalara, sepetlere, kasalara vb. konulur. Hasat sırasında lekeli, çürük, kırık vb. zarar görmüş ürünler üreticiler tarafından ayıklanarak tasnif edilir. Böylelikle ilk tasnif arazide/tarlada yapılmış olur. Hasat edilen biberler ürün işleme ve paketlenme depolarına sevk edilir. Hasat sırasında, sevkiyatta oluşabilecek kırılma, ezilme vb. durumlar kaliteyi olumsuz etkiler. Zarar görmüş bu tür ürünler ayrılır. Son olarak biberler; istenilen renk, şekil ve boyutlarına göre uygun şekilde tekrar tasnif edilir.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarında muhafaza edilir. Ancak esas olan hasattan sonra ürünün en kısa sürede tüketiciye arz edilmesidir.

Depolamada ve nakliyelerde biberler üst üste fazla istiflenmemelidir. Uzun süreli muhafaza ve depolamalar için rutubet ve sıcaklık kontrolünün yapılabildiği soğuk zincirin sağlandığı modern depolar ve taşıma araçları kullanılır.

Piyasaya Arz: Yenişehir Biberi; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Yetiştiriciliği ve üretilmesi emek isteyen Yenişehir Biberinin üretim potansiyeli ile coğrafi sınırı ile ün bağı bulunur. Yenişehir Biberinin yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yenişehir Belediyesi ve Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği koordinatörlüğünde; Yenişehir Belediyesi, Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Yenişehir Ziraat Odasının 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 Yenişehir Belediyesi ve/veya Bursa İli Hayvancılığı Geliştirme Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Yenişehir Biberi coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşullarının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

8. Taraklı Enginarı

Başvuru No	: C2022/000046
Başvuru Tarihi	: 04.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Taraklı Enginarı
Ürün / Ürün Grubu	: Enginar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hanlı Merkez Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Gözyuman Cad. Adapazarı SAKARYA
Coğrafi Sınır	: Sakarya ili Taraklı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Taraklı Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Taraklı Enginarı ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Taraklı Enginarı; Latince tür adı *Cynara scolymus* L. olan Taraklı ilçesinde geçici ve erkenci nitelikteki enginar bitkilerinden üretilen bir sebzedir. Taraklı Enginarı bitkisi yaklaşık 1,7 metreye kadar boyanabilir. Bitkide baş sayısı genellikle 5-8 adet arasında değişir. Ana baş ağırlığı uygun verim şartlarında 400 grama kadar ulaşabilir. Mavimsi-mor renklerde çiçekleri olan enginar bitkisinin çiçek tablası iri ve topuz biçimini andırır.

Taraklı Enginarı, serin ve ılıman iklim kuşağında yetiştiriciliğe uygun bir bitkidir. Yetiştiricilik ve iklimle bağlı olarak yaklaşık 6 aylık süre zarfında ürünün üretim aşamaları ve hasadı gerçekleştirilmiş olur.

Taraklı Enginarı; çok yıllık geniş, derin ve kuvvetli bir kök sistemine sahip, toprak altı gövdesi de çok yıllık, toprak üstü organları tek yıllık olan baş ve yapraklarından çeşitli şekillerde faydalanılan bir sebzedir. Bitkinin yenilen kısmı açmamış çiçeklerinin geniş ve etli çiçek tablası ile brakte adı verilen enginar başındaki etli dip kısımlarıdır. Enginarın sebze olarak değerlendirilen kısmı, olgunlaşmamış çiçek tablası ve bunun üzerindeki brakte yapraklarıdır. Baş üzerinde bulunan bu brakte yapraklarının etli kısımları tüketilir.

Bitkide kök gövdesi üzerindeki uyur gözler, sonbaharda ilk yağmurlardan sonra veya sulandıktan sonra uyanıp sürerek ertesi yıl ürün verecek bitkileri meydana getirir. Bitki kökleri çok yıllık olduğundan aynı kökten dolayısıyla bitkiden ortalama 4 yıl kadar istenilen verim alınabilir.

Erkenci Taraklı Enginarı; yapraklarının kenarları düz (yırtmaçsız) daha sonra oluşan yaprakların kenarı yırtmaçlıdır. Enginar başı orta irilikte gevşek yapılı, nispeten uzun silindirik şeklindedir. Taze tüketime uygundur ve brakte yaprakları ile çiçek tablası tüketime konu olur. Başın brakte yaprakları uzun-dar ve gevşek bir yapı gösterir. Başın dış tarafındaki brakte yaprakları koyu yeşil, iç kısımdakiler ise açık yeşil renklidir. Özellikle kış ayları soğuklarından olumsuz etkilenir.

Geçici Taraklı Enginarı ise nispeten daha iri, yuvarlak, sıkı ve ağırdır. Taze tüketimin yanında konservelik olarak da tercih edilir. Çiçekleri ve kesiti mavimsi-mor renk ve tonlarındadır. Bu enginarın üretim döngüsü daha uzun olabilmektedir.

Taraklı Enginarı; taze tüketime ve konserveye işlemeye uygun bir ürün olup dökme ya da ambalajlı olarak ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

Taraklı Enginarının üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Taraklı Enginarı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Tarla/Bahçe Tesisi: Yeni kurulacak enginar plantasyonlarında dikiminden önce toprak derin sürülmeli ve yeterince gübre verilmelidir. Derin sürümden sonra diskaro, tırmık vb. uygun tarım alet/ekipmanları ile toprak işlenmeli ve toprak yeterince havalandırılarak dikime hazır duruma getirilmelidir. Ayrıca güneşe meyilli ve/veya güneşe bakan tarım arazilerinin kullanımı erkenci üretim için avantaj sağlar.

Taraklı Enginarının üretimi daha çok vejetatif yöntemler ile yapılır. Bu şekil üretim dip sürgünleri ve bitkinin kök parçaları ile gerçekleştirilir. Tohumla üretim yapılacak ise tohumlardan fideler yetiştirilerek üretime yön verilir. Ancak ekim daha çok ana bitkinin dip sürgünlerinin çoğaltılmasıyla gerçekleştirilir.

Enginar bitkisi için ilk ekim zamanı nisan ve mayıs aylarıdır. Dikim ana bitki gövdesinde bulunan gözlerden sürmüş fidelerin ayrılıp dikilmesi ile gerçekleşir. Her kökten ortalama 20 sürgün çıkar. 25-40 cm uzunluğundaki sürgünler dikim için tercih edilir. Sürgün alınacak bitkinin etrafı ortalama 12 cm derinlikte açılır ve dip sürgünleri dikkatlice bıçak ile kesilerek alınır. Alınan sürgünlerde yaprak temizliği yapılması tavsiye edilir. Dikimi takiben can suyu verilir. Dikilecek olan dip sürgünlerinin kök boğaz çapının 2-2,5 cm kadar olması köklendirme oranını artırır. Dip sürgünlerinin köklenmesi için sulama çok önemlidir. Sulama yapılması dip sürgünlerinin gelişimini olumlu yönde etkiler. Ancak kökten ayrılırken ana bitkiye zarar verilmez ve sürgünler ana bitkiden kesilerek dikilir. İlk yıl bitki normal döngüye girer. Bitki ideal verimini uygun koşullar sağlandığında 3-4 yıl kadar devam ettirir. Verim düşmeye başlayınca ekim yenilenir.

Dikimde her bir sürgün için ortalama 1 m² alan ayrılması yeterli olur. En uygun dikim masuraları üzerine sıra arası ve üzeri ortalama 1 m x 1 m mesafe ile yapılır. Sonrasında yaklaşık 40 cm genişliğinde ve 25 cm derinlikte çanak şeklinde ocaklar açılır. Daha önceden araziye gübre verilmemiş ise her ocağa yeterince gübre konularak toprak ile iyice karıştırılır.

Toprak ve İklim İstekleri: Taraklı Enginarı yetiştiriciliğinde; yeterince su kapasitesine sahip, humuslu, iyi drene edilebilen, derin, tınlı-kumlu toprak yapısı özellikleri istenir.

İdeal iklim koşulları enginar bitkisi için serin ve ılıman iklim koşullarıdır. Optimum gelişme sıcaklığı 15-18°C aralığıdır. Bunun yanında uygun sulama koşulları bitkiye sağlanmalıdır. Mevsim ilk donlarından bitki olumsuz etkilenir. Erkenci özellik gösteren enginarlarda, erkenci ve turfanda ürünün oluşumu sekteye uğrar. İlkbahar döneminde oluşan kurak ve sıcak havalar ise özellikle geçici enginarlarda başların/tablaların küçük kalmasına, gevrekliğinin azalmasına, acılaşmasına ve lifli yapıya neden olur. Sıcaklık artışları ile başlar/tablalar çiçeklenmeye yüz tutar ve üründe istenilen verim düşer.

Sulama: Taraklı Enginarı gelişme ve büyüme döneminde fazlaca suya gereksinim duyar. Bitkinin sulanmasında; karıklara su salma ya da damlama sulama yöntemi daha çok tercih edilmeli ve haftada iki kez olmak üzere hasat dönemine kadar sulama yapılır. İklim ve diğer yetiştiricilik koşullarına bağlı olarak; üreticiler tarafından belirlenen periyodik sürelerde yeterince sulama yapılması üründe kalite ve verim bakımından önem arz eder.

Gübreleme ve Zirai Mücadele: Enginar üretiminde gübreleme işlemi iki farklı dönemde yapılır. Çok yıllık bir sebze olması nedeniyle enginar bitkisinde; plantasyon kurulmadan önce ilk gübreleme ve bitki gelişim döneminde ikinci gübreleme yapılır. İlk gübrelemenin doğru ve zamanında yapılması önem arz eder. Gübreleme için toprak analizlerine göre hareket edilmesi tavsiye edilir. Ayrıca ihtiyaca göre ahır/çiftlik gübresi kullanılması tavsiye edilir.

Hasattan sonra bitki artıklarının uygun şekilde bertaraf edilmesi, bitki hastalık, zararlıları vb. ile bulaşık olan alanlarda uygun sürelerde ekim nöbeti uygulanması, fazla sulama yapılmaması, çok erken ve sık ekimden kaçınılması, yabancı otlara karşı çapalama yapılması zirai mücadelede başlıca alınabilecek kültürel önlemlerdir.

Ayrıca ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri ile yabancı ot, bitki hastalık ve zararlıları ile mücadele yapılır.

Hasat: Ürün hasadı; uygun yetiştiricilik, iklim ve verim koşullarına bağlı olarak takriben yılın kış ve ilkbahar aylarıdır. Enginarlarda başlar yeterince irileşmiş olmalı, bu başlar açılmaya başlamadan önce hasat edilmelidir. Enginarlarda istenilen hasat olgunluğu için dikkat edilecek en önemli husus, başın fazla büyümeden ve kartlaşmadan toplanmasıdır. Başı taşıyan sap kısmının da sertleşmemiş olması hafif esnek yapıda olması istenir. Ayrıca brakte yaprakların kapalı olması, açılmaması taze tüketim için önemli bir hasat kistasıdır. Diğer yandan konservelik enginarlarda tablalarının tam iriliğini alması beklenir.

Üründe hasat; baş kısımlarının ortalama 15 cm altından sap ile birlikte keskin bir bıçak ile kesilmesi suretiyle yapılır. Enginarlar iriliklerine göre tasnif edilir. Hasarlı, zedelenmiş vb. istenilmeyen enginarlar ayrılır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürün; hasattan hemen sonra pazarlanamayacaksa nispeten nemli, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarda muhafaza edilir. Ürünün depolanmasında yeterli hava dolaşımına izin verecek şekilde uygun istifleme yapılmalıdır.

Daha uzun süreli muhafaza ve depolamalar için; sıcaklık ve nem kontrolünün yapılabilirdiği, soğuk zincir koşullarının sağlandığı, modern depolarda muhafaza işlemleri gerçekleştirilir.

Piyasaya Arz: Taraklı Enginarı; dökme olarak ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Taraklı ilçesinde uzun yıllardır üretilen, üretildiği coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunan ve üretilmesi emek isteyen Taraklı Enginarının coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur. Taraklı Enginarının, tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası ile Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü 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 Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Taraklı Enginarı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, muhafazası ve depolanması ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

9. Şabanözü Cızzlaması

Başvuru No	: C2022/000048
Başvuru Tarihi	: 07.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Şabanözü Cızzlaması
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şabanözü Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Cumhuriyet Mah. Pazar Sokak Belediye Binası No:9 Şabanözü ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Şabanözü ilçesi
Kullanım Biçimi	: Şabanözü Cızzlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şabanözü Cızzlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şabanözü Cızzlaması; özel amaçlı buğday unu, su, tuz ve sıvı yağ kullanılarak üretilen hamur işidir. Odun ateşinde ve sacda pişirilir. Pişmiş Şabanözü Cızzlaması, 50 - 60 cm çapında, 400 - 450 g ağırlığında, 1 - 2 mm kalınlığındadır.

Şabanözü Cızzlamasının pişirileceği oval şeklindeki sac, pişirme işlemi başlamadan önce odun külü ve su karışımı ile sıvanır. Böylelikle sacın çok kızması engellenerek hamurunun yanması önlenir. Ayrıca yavaş pişme sağlandığı için ürünün yumuşak ve tam pişkin yapıya sahip olması sağlanır.

Şabanözü Cızzlaması, oda sıcaklığında 1-2 gün muhafaza edilebilir.

Şabanözü Cızzlamasının geçmişi eskiye dayanır. Şabanözü ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup genellikle üzüm pekmezi, bal ve reçelle birlikte tüketilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şabanözü Cızzlaması üretimi için gerekli olan bileşenlere aşağıda yer verilmektedir. Aşağıdaki bileşenlerden yaklaşık 30 adet Şabanözü Cızzlaması üretilmektedir.

5 kg özel amaçlı buğday unu
10 l su
100 g tuz
500 ml sıvı yağ

Elenmiş un ve tuz, derin kaba konur. Ilık su, yavaş yavaş dökülür ve sürekli karıştırılarak bulamaç kıvamında sıvı bir hamur elde edilir.

Şabanözü Cızzlamasının pişirileceği sacın alt kısmı, pişirme işlemi başlamadan 1-2 saat önce odun külü ve su karışımı ile sıvanarak külleme yapılır ve kurumaya bırakılır. Bu işlem, cızzlamayı yakmadan yavaş yavaş pişmesini sağlamak için yapılır.

Külle sıvanan sac ocağın üzerine konur, ince odunlar ve kozalak (pir) kullanılarak ateş yakılıp sac kızdırılır. Sac, hamurun yapışmaması için sıvı yağ ile yağlanır. Yağlama işlemi, coğrafi sınırda "yağlağaç" adı verilen alet ile yapılır. Yağlağaç 30-40 cm uzunluğunda ahşap bir çubuğun ucuna, 4-5 cm uzunluğunda ve birkaç kat halinde yumuşak ve emici özelliği olan kumaşın bağlanması suretiyle yapılır.

Bulamaç kıvamındaki cızzlama hamuru, yaklaşık 500 ml'lik miktarlarda kızgın sacın üzerine dökülür. Oklava ile sacın üzerine ince bir tabaka halinde yayılır ancak sacın uç taraflarından sarkmasına özen gösterilir. Hamur kabarmaya başlayıp açık kahverengi bir renk alıncaya kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirilir. Coğrafi sınırda "bükleğaç" adı verilen ahşaptan yapılmış alet ile çevrilerek, hamurun diğer yüzü de aynı şekilde pişirilir.

Pişen Şabanözü Cızzlamaları, sac üzerindeyken yağlağaç ile bir yüzü az miktarda yağlanır, bükleğaç ile yağlı kâğıt veya tepsi üzerine konularak üst üste dizilir. Oda sıcaklığında 1-2 gün muhafaza edilebilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur.

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

Şabanözü Cızlamasının geçmişi eskiye dayanır. Şabanözü ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Şabanözü Cızlamasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şabanözü Belediyesinin koordinasyonunda ve Şabanözü Belediyesi, Şabanözü Kaymakamlığı ile Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; özellikle hamurun kıvamı olmak üzere üretim metoduna uygunluk; pişmiş ürünün fiziksel özelliklerinin uygunluğu ve Şabanözü Cızlaması 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.

10. Kastamonu Çarşaf Bağı

Başvuru No	: C2022/000100
Başvuru Tarihi	: 11.03.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Çarşaf Bağı
Ürün / Ürün Grubu	: Dantel / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kastamonu İl Milli Eğitim Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Saraçlar M. Bayındır Sk. No:4 Merkez KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Çarşaf Bağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Çarşaf Bağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Çarşaf Bağı, genellikle “sarı kıvrak” denilen yerli dokuma çarşafların iki veya dört yanına yirmi numara kasarlı (kasterli) pamuk ipliğinden veya fantazi iplikten elle düğüm atılarak yapılan danteldir.

Kastamonu Çarşaf Bağının geçmişi eskiye dayanır. Kastamonu ilinin kültüründe önemli bir yere sahiptir ve her çeyiz sandığında yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kastamonu Çarşaf Bağının üretiminde kullanılan malzeme ve araçlara aşağıdaki gibidir.

İplik çeşitleri:

Pamuk ipliği (fantazi iplik): Beyaz renkli, yumuşak, ince ve 2 bükümlü çile halindedir. Merserize edilmemiştir.

Kasarlı (kasterli) pamuk ipliği: Beyaz, bükümlü, merserize edilmiş çile halindeki 20 numara ipliktir.

Merserize iplik: Çile ve yumak halindedir. Çile halindeki ipler, 4 kat bükümlü hale getirilerek kullanılır. Yumak halindeki ise doğrudan kullanılır.

Dokuma çarşaf: Kasarlı pamuk ipliğinden dokunmuş 1,5 m enindeki dokuma çarşaftır.

Bağ tahtası: Ortalama boyutları 50 x 20 x 30 cm ve kalınlığı 1,50 - 2 cm olan tahtanın üzerine, pamuk ya da sünger koyulduktan sonra bezle kaplanarak hazırlanır. Bağlama yapılacak temel zincir şerit veya kumaş, kenarı tahtaya sarılarak gerilir ve iğnelerle beze sıkıca tutturulur.

Bağlama yastığı: Boyutları 60 x 40 cm olan yastık, bağlamanın tutturulması için kullanılır.

İp takma iğnesi: Çarşaf bağı modeline başlarken sarı kıvrak kumaşa, ekstrafor, zincir üzerine ipi geçirmek için takma iğnesi kullanılır. İnce uçlu yorgan iğnesi kurşun kalem genişliğinde bir ahşap aparata yarıya kadar batırılarak ip takma iğnesi haline getirilir.

Kelebe: İnce yuvarlak bir sap üzerinden geçirilen, birbirine karşılıklı bağlı olan ve dönen ince tahtalardan yapılan, üstten alta doğru genişleyen ve ipliğin yumak haline getirilmesini sağlayan araçtır.

Tırnaklık: Başparmak ölçüsünde olan ve düğümün sıkıştırılması için kullanılan metalden yapılmış alettir.

Sarı Kıvrak: Eski adı Devrekâni bezi olan sarı kıvrak; 50- 60 cm eninde ve 21- 22 m uzunluğundaki el tezgâhlarında dokunan bürümcük kumaştır Sarı kıvrak kumaş 1.80 cm eninde 2.25 cm boyunda çarşaf olarak dikilir.

Ekstrafor: Eni 1 - 3 cm arasında değişen, çeşitli renklerdeki pamuklu dokuma şerittir.

Kastamonu Çarşaf Bağının üretimindeki ilk aşama, ip uzunluğunun hesaplanmasıdır. İp uzunluğu, bağlanılacak bağın desen genişliğine göre ip uzunluğu hesaplanır. Örneğin; 10 cm bağ modeline 50-60 cm arası ip takılır.

4 ya da 6 kat haline getirilmiş ip takma iğnesine geçirilir. İp takma iğnesi kumaş kenarından istenilen ölçüde içeri girerek kumaşın önünden arka tarafına batırılır. Arka taraftaki ipin ucu çekilerek yapılacak çarşaf bağı desenine göre ip uzunluğu belirlenir. Karşılıklı ipler birbirine eşit olacak şekilde düğümlenerek kaymamaları sağlanır.

Kumaşın köşelerinin düzgün dönülebilmesi için daha sık aralıklarla ip takılır. Düğüm tekniği, köşe dönmede değişmez. Kastamonu Çarşaf Bağında desenler oluşturulduktan sonra saçak yapılır. Saçak payı, ürünün boyutlarına göre değişkenlik gösterir. En son düğüm yapıldıktan sonra, istenilen uzunlukta ip bırakılıp makasla düzgün bir şekilde kesilerek saçak yapılır. Kastamonu Çarşaf Bağı tahta boncuk, renkli ip, ponpon, püskül vb. unsurlarla istenilen şekilde süslenebilir.

Kastamonu Çarşaf Bağı tahta boncuk, renkli ip, ponpon, püskül vb. unsurlarla istenilen şekilde süslenebilir.

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

Kastamonu Çarşaf Bağının geçmişi eskiye dayanır. Kastamonu ilinin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kastamonu Çarşaf Bağının üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kastamonu İl Milli Eğitim Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Kastamonu İl Milli Eğitim Müdürlüğünden, Kastamonu Halk Eğitimi Merkezinden, Kastamonu İl Kültür Turizm Müdürlüğünden ve Kastamonu El Sanatları Eğitim Merkezi Müdürlüğünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin ve aletlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; Kastamonu Çarşaf Bağı 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

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Uşak Baklavası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1165
Tescil Tarihi	: 08.07.2022
Başvuru No	: C2021/050
Başvuru Tarihi	: 31.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Uşak Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Uşak Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sarayaltı Mahallesi Kılcan Caddesi No:1 UŞAK
Coğrafi Sınır	: Uşak ili
Kullanım Biçimi	: Uşak Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Uşak Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Uşak Baklavası; özel amaçlı buğday unu, su, yumurta, tuz ve ayçiçek yağı ile hazırlanan hamurun 1-1,2 mm kalınlığında ve 150-180 cm çapında yufkalar halinde açılıp üst üste konulması, yufkaların arasına ince kıyılmış ceviz içi konulması, üzerine sadeyağın dökülmesinden sonra pişirilmesi ve bir gün önceden hazırlanmış şerbetin üzerine dökülmesi suretiyle üretilen baklavadır. Uşak Baklavası 65-70 kat yufkadan oluşur ve dilim yüksekliği 4,5-5 cm'dir.

Uşak Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Uşak Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Üretim Metodu:

Uşak Baklavası üretimi için bileşenler (1 tepsi, 5 kg baklava için):

Hamurun hazırlanması için bileşenler:

- 1350 g özel amaçlı buğday unu
- 2270 l su
- 6 adet yumurta
- 18 g tuz
- 350 g ceviz içi (ince kıyılmış)
- 20 ml ayçiçeği yağı
- 400-410 g sadeyağ

Şerbetin hazırlanması için bileşenler: (5 l şerbet için)

- 2 l su
- 3 kg beyaz şeker
- 4 g limon tuzu (sitrik asit)

Hamurun hazırlanması ve yoğrulması:

Yoğurma makinesine un, su, yumurta, ayçiçeği yağı ve tuz eklenip karıştırılarak 20 dakika yoğrulur. Oluşan hamur, hamur teknesinde 20 dakika dinlendirilir.

Pazılama:

Dinlendirilen hamur 50-60 g' lık parçalara ayrılarak 65-70 adet pazı elde edilir.

Yufkaların açılması:

Pazılar 5-10 g un kullanılarak mermer tezgâh üzerinde oklava, merdane ya da aynı incelikte makine kullanılarak açılır. Yufka kalınlığı 1-1,2 mm, çapı 150-180 cm'dir. Bu işleme açkılama adı verilir.

Yufkaların tepsiyeye serilmesi:

8-10 yufka tepsinin dibine serilir. Diğer yufkalar serilirken aralarına, ince kıyılmış ceviz içi eşit miktarlarda ve tüm yüzeye eşit dağılacak şekilde serpilir. 5-6 adet yufka ceviz serpilmeden serilir. 1 tepside 65-70 adet yufka bulunur. Tüm yufkalar serildikten sonra yufkaların tepside taşan kısımları bıçak ile kesilir.

Dilimleme:

Baklava kesme bıçağı ile kesim yapılır. Bir dilimin kenar uzunluğu 4,5-5 cm, 4,5-5 cm'dir.

Sadeyağın Uşak Baklavasına ilavesi:

Sadeyağ kullanılacağı zaman 30-35°C'ye ısıtılarak eritilir ve daha önce hazırlanmış hazır olan Uşak Baklavası üzerine homojen olarak dökülür.

Pişirme:

Pişirme işlemi baklava pişirme fırınlarında ya da taş tabanlı elektrikli fırınlarda gerçekleştirilir. Pişirme fırınına yerleştirilen tepsiler, 190-200 °C'de 40-45 dakika pişirilir. Yufkaların yüzeyi kızardığında ısı işlem tamamlanır.

Şerbet hazırlanması:

50-60 °C'ye kadar ısıtılan suya beyaz şeker eklenir ve karıştırılarak şekerin erimesi sağlanır. 80-85 °C sıcaklığa gelindiğinde limon tuzu eklenerek karışımın 105-107 °C'de kaynaması sağlanır. Kaynama süresi 10-15 dakikadır. Kaynama sırasında şerbetin üzerinde oluşan kef adı verilen köpükler alınır. Hazırlanan şerbet bir gün dinlendirilir.

Şerbet ilavesi:

Dinlendirilen şerbet 45 °C'ye ısıtılır. Pişmiş Uşak Baklavasının üzerine yavaşça ve her yerini kaplayacak şekilde dökülüp 2-3 saat dinlendirildikten sonra servisi yapılır. Üretim tarihinden itibaren 1 ay içinde tüketilmelidir.

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

Uşak Baklavasının geçmişi eskiye dayanır. Uşak ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Uşak Baklavasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Uşak Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Uşak Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümü ile Uşak Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Uşak Baklavası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

2. Amasya Kirazı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1166
Tescil Tarihi	: 18.07.2022
Başvuru No	: C2022/000010
Başvuru Tarihi	: 12.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Kirazı
Ürün / Ürün Grubu	: Kiraz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı No: 3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınır	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Kirazı ibaresi ve menşe adı amblemi ürünün veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Amasya Kirazı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca aşağıda verilen logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Kirazı; Latince tür ismi *Prunus avium* L. olan “0900 Ziraat” kiraz çeşidi kullanılarak Amasya ilindeki meyve bahçelerinde üretilir. Amasya Kirazının belirtilen coğrafi sınırda kiraz bahçesi olarak kurulumu ve ilk olarak yetiştirilmesi ile günümüze kadar gelen bölgedeki kiraz festivallerine konu olması 1950’li yıllara dayanır.

Amasya Kirazının; karakteristik renk, tat, meyve iriliği ve meyve eti sertliği gibi ayırt edici özellikleri temelde Amasya ilinin coğrafi konumu ve bu kirazın üretim metodu ile ilgili ortaya çıkan özelliklerdir. Amasya ili; Orta Karadeniz Bölgesi ılıman iklimi ile karasal iklim özelliklerinin yaşandığı geçit bölgesinde bulunur. Kiraz bahçelerinin kurulu olduğu araziler; Amasya merkezi ve ilçeleri arasındaki ovada yaygınlaşmış olup 1200 m rakıma kadar çıkabilen yamaç ve düze yakın araziler üzerinde tesis edilmiştir. Genel itibariyle kiraz bahçelerinin kurulumunda 200-1200 m rakım arasında değişen tarım alanlarında üretimin yapılması, bu yükselti farklılıklarından dolayı ürünün hasat periyodunun ortalama 3 aylık bir döneme yayılmasını sağlar.

Amasya ilinin; Karadeniz’e yakın olması, Yeşilırmak akarsuyu, bölgede bulunan göl ve diğer su kaynaklarının varlığı, dağ vb. yükseltilerin bulunması, ılıman iklim özellikleri, buharlaşma ve nemli hava koşulları coğrafi sınırda mikro-klima iklim özelliklerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu sayede kirazın olgunlaşma dönemindeki sıcaklar meyvenin su kaybının minimum düzeyde kalmasına, tatlı lezzetinin istenilen düzeyde kalmasına yardımcı olur. Amasya Kirazının kendine has renk, tat, meyve eti sertliği ve iriliğinin oluşumuna katkı sağlar. Meyve olgunlaşma döneminde iklim koşullarının genellikle yağışsız olması, meyvedeki çatlama oranının %3’ün altında kalmasını sağlar. Kirazın düzenli ve dengeli güneşleme ihtiyacı olduğundan, Amasya ilinde bu ihtiyaç istenilen düzeyde karşılanır. Özellikle yetiştirildiği alanların doğu-batı yönlerinin açık olması, kiraz bahçelerinin güneşlenme ihtiyacının dengeli bir şekilde karşılanmasını sağlar. Ayrıca meyvenin olgunlaşma ve büyüme döneminde gece/gündüz sıcaklık farkının yüksek olması ve doğru üretim metodu kullanılması ürün özelliklerini olumlu etkiler.

Amasya ilinde kiraz yetiştiriciliği yapılan tarım alanlarının, tınlı ve alüvyon bakımından zengin verimli toprak yapısında olması kiraz ağaçlarının en önemli isteği olan vejetasyon dönemindeki nem ihtiyacını ve optimum toprak sıcaklığını karşılar.

Amasya Kirazının Bazı Ürün Özellikleri:

Suda çözünebilir kuru madde oranı en az %15, çekirdek ağırlığı 0,4-0,7 g, meyve ağırlığı 8-10 g, sap ağırlığı ise 0,1-0,15 g aralığındadır. Meyve eni 23-28 mm, meyve boyu 20-25 mm, meyve sap uzunluğu 4-5 cm aralığındadır.

Meyve eti sertliği : Sert
Meyve kabuk rengi: Kırmızı ve tonlarında
Meyve suyu rengi : Pembe ve tonları
Meyve tat durumu : Tatlı
Meyve eti rengi : Pembe ve tonları
Meyve şekli : İri, yuvarlak-geniş kalp şeklinde
Çiçeklenme zamanı: Nisan ayı
Meyvedeki çatlama oranı: %3'ün altında
Hasat zamanı : Haziran - ağustos ayları
Başlıca tozlayıcıları: Starks Gold, Lambert

Mevsimsel şartlar, iklim, yetiştirme koşulları ve meyvenin olgunluk durumu gibi faktörlere bağlı olarak ürün özellikleri değişkenlik gösterebilir.

Üretim Metodu:

Amasya Kirazı Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Bahçe Tesisi: Amasya Kirazı; anaçlar üzerine aşılama ile vegetatif olarak çoğaltılır. Tohum anacı olarak genellikle mahlep (*Prunus L.*) kullanılır. Tohumlar fidan yetiştirme alanlarına nisan-mayıs aylarında ekilir. Ertesi yılın takriben ağustos-eylül aylarında çimlenen tohumların bakımları yapılarak yaklaşık 1 yaşındaki fidanlar aşılama hale getirilip aşılama uygulanır. Uygulama özet olarak birinci aşamada tohumla çöğür yetiştirilmesi ve ikinci yıl genellikle göz aşısı yapılması şeklindedir. Aşısı tutan fidanlar kapama bahçelere 5x6 m, 6x7 m, 7x7 m, 8x8 m vb. bahçeye uygun dikim mesafesinde olmak üzere sonbaharda yaprak dökümünden itibaren ilkbahara kadar dikim yapılır. Plantasyonda mutlaka tozlayıcı çeşitlere yer verilmesi tavsiye edilir. Amasya Kirazı, için en uygun tozlayıcılar; Starks Gold ve Lambert kiraz çeşitleridir.

Fidan Temini ve Dikimi: Yetiştiricilik yapılacak alanın/bahçenin durumuna göre uygun anaç/çeşit kombinasyonu belirlenir. Temin edilecek fidanların sertifikalı olmalarına özen gösterilir. Dikimi yapılacak alanın iklim ve toprak koşulları da dikkate alınarak uygun anaçlar (mahlep, kuş kirazı, klon anaçlar vb.) ve aşılama yöntemleri kullanılır. Amasya Kirazında dikim işlemleri ekim ayı sonu yaprak dökümü ile başlar. Nisan ayı ortalarına kadar mevsimsel koşullara bağlı olarak devam eder. Genellikle sonbahar aylarında, az da olsa ilkbahar aylarında dikim yapılması tercih edilir. Dikimden sonra fidanlara mutlaka can suyu verilmelidir. Dikim öncesinde fidanlarda dikim budaması yapılır ve fidanlar aşılı parselinden söküldükleri derinlikte dikilir.

Aşılama: Aşılama yöntemlerinde çoğunlukla göz aşısı, yarma aşısı, bindirme gibi uygun aşılama teknikleri kullanılır.

Budama: Dikimi yapılan fidanların kış budaması ve yaz budaması olmak üzere iki dönemde modifiye lider sistemi ve/veya merkezi lider sistemine göre budama işlemi yapılır. Böylelikle ağacın güneş ışınlarını daha iyi alması ve gelişmesi sağlanır. Budamalar düzenli olarak her yıl ağacın gelişme kuvvetine göre yapılmalıdır.

Budama yapılması; kirazda tat durumu, hastalık ve zararlılara karşı direnç, yeterli güneşlenme, verim ve kalite özellikleri açısından önemlidir. Kirazlar genellikle dikine büyüyen bir taç oluşturduğundan, doruk dallı budama sistemi tercih edilir. Kış mevsiminin çok soğuk geçtiği dönemlerde budama zamanının geciktirilmesi uygun olur. Budama sırasında kullanılan alet ve ekipmanın bir ağaçtan diğerine geçerken kullanılması durumunda mutlaka dezenfekte edilmesi gerekir.

Toprak ve İklim İstekleri: Kiraz bahçelerinin kurulmasında su tutma özelliğinden dolayı kuru taban araziler seçilir. Amasya Kirazı yetiştiriciliğinin yapıldığı topraklar genel itibarıyla tınlı yapıdadır.

Dikimde güney cephe ve düşük rakımlı araziler daha çok tercih edilir.

Ilıman iklim ile karasal iklimin özelliklerinin yaşandığı geçit kuşağı iklim özellikleri ürünün yetiştiriciliği için istenilen iklim koşullarıdır. Ürün ilkbahar geç donlarından olumsuz etkilenir.

Sulama: Mevsimsel şartlar ve iklim koşullarına göre sulamaya karar verilir. Sulama işleminin damlama ya da mikro yağmurlama yöntemiyle yapılması tavsiye edilir.

Gübreleme: Bölgede genellikle hayvan/çiftlik gübresi kullanılır. Gübre uygulamalarında toprağın tahlil sonuçları gözetilmeli, iki yılda bir dekara 2-3 ton yanmış ahır gübresi verilmesi tavsiye edilir. Kasım ve aralık aylarında kök gübresi, nisan ve mayıs aylarında da potasyum nitrat gübresi ağaçların yaşı ve miktarı dikkate alınarak verilir. Nisan ve mayıs aylarında kazayağı, diskaro vb. uygun tarım alet ve makinaları ile sıra araları ve üzerleri ortalama 20'şer gün arayla 2-3 defa sürülerek hem toprak havalandırılır, hem de yabancı ot mücadelesi yapılmış olur. Bahçelerin gübre ihtiyacının (gübre türü ve miktarı) belirlenebilmesi belirli periyotlarda toprak ve yaprak analizlerinin yapılması önerilir. Bahçenin gübre ihtiyacı belirlendikten sonra gübreleme işlemi sırasında gübrenin gövde ve köklere temas etmeden, ağaçların taç iz düşümü içerisine gübreleme yapılması uygun olur.

Zirai Mücadele: İklimsel verilerde dikkate alınarak meyve gözleri uyanmadan ve yine bahar aylarında uygun çiçeklenme durumuna göre bitki zararlılarına karşı ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılarak zirai mücadele yapılır.

Hasat: Yeterli meyve olgunluğa gelen Amasya Kirazı, parlak kırmızı renge ve kendine özgü iriliğe ulaştığında elle toplanarak hasat edilir. Meyveler sapsızlarıyla birlikte, dallara zarar vermeden, fazla büyük olmayan gıda ile temasa uygun kaplara toplanır.

Depolama ve Muhafaza Koşulları: Ürünün, serin, kokulardan arı ve kuru ortamlarda depolanmasına ve muhafaza edilmesine dikkat edilir. Ürünün fazla bekletilmeden en kısa sürede tüketiciye sunulması esastır.

Daha uzun süreli muhafazalarda, hasadı yapılan kirazlar günlük olarak gıda ile temasa uygun kasalara/ambalajlara alınarak soğuk hava depolarında ortalama 15 gün kadar muhafaza edilerek tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği koordinatörlüğünde; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği ile Amasya 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 Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Amasya Kirazı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün hasadı, depolama ve muhafaza koşulları ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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

3. Mengen Kaldırık Dolması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1167
Tescil Tarihi	: 19.07.2022
Başvuru No	: C2021/000239
Başvuru Tarihi	: 10.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mengen Kaldırık Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mengen Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Türkbeyli Mahallesi Atatürk Caddesi İsmet Şentürk İş Merkezi Kat:2 Mengen BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mengen Kaldırık Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Kaldırık Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Kaldırık Dolması; mısır unu, buğday unu, kuru soğan, süt, ayçiçek yağı, yoğurt ve tuzdan oluşan iç harcın, kaldırık bitkisinin yapraklarına sarılıp pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Üzerine yoğurt dökülerek servisi yapılır. İsteğe bağlı olarak pişmesine yakın, süt kaymağı veya krema ilave edilebilir.

Kaldırık (*Trachystemon orientalis* L.), mart-nisan aylarında yaprakları toplanan, mavi-mor renkte çiçeklere sahip yenilebilir bir bitki olup, coğrafi sınırdan hodan adıyla da bilinir. Toplanan yapraklar taze olarak Mengen Kaldırık Dolmasının üretiminde kullanılabileceği gibi hafifçe haşlanıp derin dondurucuda muhafaza edilerek veya gölgede kurutulup kuru ve serin ortamda muhafaza edilerek de kullanılabilir.

Mengen Kaldırık Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mengen Kaldırık Dolmasının üretiminde kullanılan kaldırık yaprakları, coğrafi sınırın ormanlık alanlarından toplanır ve temiz bir bez üzerinde gölgede kurutulup kuru ve serin ortamda muhafaza edilir.

8 kişilik Mengen Kaldırık Dolması için bileşen listesi

- 50 g kurutulmuş kaldırık yaprağı
- 240 g mısır unu
- 120 g buğday unu
- 500 ml süt
- 2 orta boy kuru soğan
- 100 ml ayçiçek yağı
- 100 g süt kaymağı veya krema (isteğe bağlı)
- 200 g yoğurt
- 2 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 80 g salça (isteğe bağlı)
- 8 g tuz

Yapılışı

Kurutulmuş kaldırık yaprakları, 10 ml ayçiçek yağı ve bir 6 g tuz ile suda haşlanıp soğuk su dolu kaba konularak yaprakların sarmaya elverişli hale gelmesi sağlanır.

Mısır unu, buğday unu, süt, ayçiçek yağı, 1 adet rendelenmiş kuru soğan ve 6 g tuz karıştırılarak iç harc hazırlanır.

Her bir haşlanmış kaldırık yaprağının üstüne, 1 tatlı kaşığı iç harç konup sarılır ve tencereye dizilir. Dolmaların üstünü tamamen kaplayacak şekilde su eklenip yaklaşık 40 dakika pişmeye bırakılır.

1 adet kuru soğan ince kıyılır ve 20 ml ayçiçek yağı ile kavrulur. İsteğe bağlı olarak salça ilave edilip tenceredeki dolmaların üzerine dökülür. Pişmeye yakın, isteğe bağlı olarak tencereye süt kaymağı veya krema ilave edilebilir.

Servis

Yoğurdun içine 6 g tuz ile isteğe bağlı olarak ezilmiş sarımsak karıştırılır. Servis tabağına konan Mengen Kaldırık Dolmasının üzerine, gezdirilerek yoğurt döküldükten sonra servis yapılır.

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

Mengen Kaldırık Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mengen Kaldırık Dolmasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mengen Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Mengen Belediyesi, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu ile Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mengen Kaldırık Dolması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

4. Mengen Kedibatmaz

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1168
Tescil Tarihi	: 19.07.2022
Başvuru No	: C2021/000238
Başvuru Tarihi	: 10.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mengen Kedibatmaz
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mengen Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Türkbeyli Mahallesi Atatürk Caddesi İsmet Şentürk İş Merkezi Kat:2 Mengen BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mengen Kedibatmaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Kedibatmaz ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Kedibatmaz; kaynar suya eklenen mısır unu, buğday unu ve tuzdan oluşan hamurun pişirilip şekil verilmesi ve üzerine, tereyağında kızartılmış kaz ciğeri, tavuk ciğeri, ceviz içi veya keş ilave edilmesiyle hazırlanan yemektir.

Kıvamı çok yumuşak olan bu yemek çiğnenmeden kolaylıkla yutulabilmektedir. Mengen Ketibatmaz bayramlarda ve özel günlerde sıkça yapılır.

Mengen Kedibatmazın geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 kişilik Mengen Kedibatmaz için bileşen listesi

240 g mısır unu
120 g buğday unu
1200 ml su
4 g tuz
40 g tereyağı
Üzeri için tercihe göre 250 g kaz / tavuk ciğeri, 150 g rendelenmiş keş veya dövülmüş ceviz içi

Yapılışı

Mısır unu ve buğday unu karıştırılır. Bir tencerede su kaynatılır. Üzerine tuz, mısır ve buğday unları karışımı eklenip topaklanma olmaması için iyice karıştırılır. Elde edilen püre kıvamındaki hamur yaklaşık 8-10 dakika pişirilir.

Sosunun hazırlanması

Eritilmiş tereyağının içine isteğe bağlı olarak kuşbaşı şeklinde doğranmış kaz veya tavuk ciğeri, rendelenmiş keş veya dövülmüş ceviz içinden herhangi biri ilave edilerek kızartılır.

Servis

Pişen hamurun yarısı servis tabağına konur, kaşıkla istenen şekil verilir. Üzerine sos dökülür, hamurun diğer yarısı da konup aynı işlem bir defa daha tekrarlandıktan sonra Mengen Kedibatmazın servisi yapılır.

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

Mengen Kedibatmazın geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mengen Kedibatmazın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mengen Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Mengen Belediyesi, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu ile Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mengen Kedibatmaz 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. Mengen Höşmerimi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1169
Tescil Tarihi	: 19.07.2022
Başvuru No	: C2021/000240
Başvuru Tarihi	: 10.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mengen Höşmerimi
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mengen Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Türkbeyli Mahallesi Atatürk Caddesi İsmet Şentürk İş Merkezi Kat:2 Mengen BOLU
Coğrafi Sınır	: Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mengen Höşmerimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Höşmerimi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Höşmerimi; buğday unu, süt kaymağı veya krema, süt, tereyağı ve tuzdan oluşan hamurun tavada pişirilmesi ve üzerine beyaz şeker, bal, pekmez veya reçel dökülerek üretilen tatlıdır.

Mengen Höşmerimi bayramlarda, özel günlerde ve yemeklerden sonra tatlı olarak tüketilir.

Mengen Höşmeriminin geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Mengen Höşmerimi için bileşen listesi

250 g buğday unu
400 g süt kaymağı veya krema
200 ml süt
30 g tereyağı
4 g tuz
Üzeri için tercihe göre 15 g beyaz şeker, 20 g bal, pekmez veya reçel

Yapılışı

Süt, süt kaymağı veya krema ile tereyağı, bir tavada homojen bir yapıya gelinceye kadar karıştırılıp pişmeye bırakılır. Karışım kaynamaya başlayınca un ilave edilerek 10 dakika kadar yavaşça karıştırılır. Hamur kızarmaya başlayınca gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla tavaya eşit bir şekilde yayılır ve bastırılarak yaklaşık 5 dakika kızartılır. Hamurun alt yüzeyi kızarınca düz bir tabak ile ters çevrilip diğer yüzeyi de yaklaşık 5 dakika kızartılır.

Servis

Kızartılan hamur servis tabağına konur. Sıcak iken üzerine tercihe göre beyaz şeker, bal, pekmez veya reçel dökülerek servis yapılır.

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

Mengen Höşmeriminin geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mengen Höşmeriminin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirmektedir.

Denetleme:

Denetimler; Mengen Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Mengen Belediyesi, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu ile Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mengen Höşmerimi 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.

6. Beypazarı Höşmerim Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 02.08.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1170
Tescil Tarihi	: 19.07.2022
Başvuru No	: C2019/100
Başvuru Tarihi	: 02.08.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Beypazarı Höşmerim Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Beypazarı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kurtuluş Mah. Halil Şıvgın Sok. No:5 Beypazarı ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Beypazarı ilçesi
Kullanım Biçimi	: Beypazarı Höşmerim Tatlısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Beypazarı Höşmerim Tatlısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beypazarı Höşmerim Tatlısı; süt, esmer buğday unu, tuz ve kaymak kullanılarak elde edilen hamurun, ocakta eritilmiş tereyağında pişirilmesi ile üretilir. Tercihe göre üzerine, su ve şeker ile hazırlanmış şerbet, pekmez veya bal dökülerek servisi yapılır.

Beypazarı Höşmerim Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur. Bu sebeplerle Beypazarı Höşmerim Tatlısının coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

4-5 kişilik Beypazarı Höşmerim Tatlısı için bileşen listesi:

500 g esmer buğday unu
400 ml süt
10 g tuz
14 g tereyağı
1 kg kaymak
400 g beyaz şeker
400 ml su

Beypazarı Höşmerim Tatlısının üretiminde, tercihen Beypazarı'nda üretilen esmer buğday unu, süt, tereyağı ve kaymak kullanılır.

Un sütle ezilerek koyu sıvı bir hale getirilir ve üzerine, kaymak ve tuz eklenip iyice karıştırılır. Bir tavada eritilerek kızgın hale getirilen tereyağının üzerine, hazırlanan karışım dökülüp suyunu çekinceye kadar pişirilir. Her

iki tarafının da pişmesi için hamur çevrilir. Pişince bir sahana konur, üzeri kapatılır ve kısık ateşte 30-35 dakika daha pişirildikten sonra soğumaya bırakılır.

Bir tencerede şeker ve su karıştırılıp kaynatılarak şerbet hazırlanır. Beypazarı Höşmerim Tatlısı, üzerine şerbet döküldükten sonra servis yapılır. Tercihe bağlı olarak şerbet yerine pekmez veya bal ile de tatlandırılabilir.

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

Beypazarı Höşmerim Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Beypazarı ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, tercihen Beypazarı'nda üretilen esmer un, süt, kaymak ve tereyağı kullanılır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Beypazarı Höşmerim Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçeğe uygundur.

Denetleme:

Denetimler; Beypazarı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Beypazarı Belediyesi, Beypazarı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Beypazarı Ticaret ve Sanayi Odasından ürün konusunda uzman birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Beypazarı Höşmerim Tatlısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

7. Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1171
Tescil Tarihi	: 19.07.2022
Başvuru No	: C2021/000232
Başvuru Tarihi	: 04.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebab / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Bamyasuyu Mahallesi 154. Sokak No:2 ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa ili
Kullanım Biçimi	: Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı; erkek kuzu eti ve kuyruk yağının zırhlanarak veya kıyma olarak çekilerek, coğrafi işaret olarak 217 sayı ile tescilli Birecik Patlıcanı dilimleri arasında pişirilmesi suretiyle üretilen kebaptır. Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının servisi, közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, coğrafi işaret olarak 295 sayı ile tescilli Şanlıurfa Açık ekmeği (Urfa Açık Ekmeği) ve ayran ile birlikte yapılır.

Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı için bileşenler (4 kişilik):

- 450 g erkek kuzu eti
- 150 g kuyruk yağı
- 6 adet Birecik Patlıcanı
- 10 adet kırmızı veya yeşilbiber
- 6 g tuz

Hazırlanması:

Et ve kuyruk yağı bir gün dinlendirildikten sonra tuz ilave edilip zırhlanır veya kıyma olarak çekilir. Patlıcanların baş kısmı kesilir, 4-6 cm genişliğinde kesilir. Kesilen patlıcanların şekli bozulmadan ve baş kısımdan başlayarak her dilimin arasına, elde yuvarlanmış 40 g et yerleştirilip tepsiye dizilir. Fırın ya da taş fırınında 200 °C sıcaklıkta 50-60 dakika pişirilir.

Kırmızı veya yeşilbiberler şişe dizilip fırın ya da taş fırında 5 dakika pişirilir.

Pişen kebab ve közlenen biberler fırından çıkarılıp 5 dakika soğumaya bırakılır. Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının servisi, közlenmiş biber, dilimlenmiş kuru soğan, Şanlıurfa Açık ekmeği (Urfa Açık Ekmeği) ve ayran ile birlikte yapılır.

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

Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının geçmişi eskiye dayanır. Şanlıurfa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunan Şanlıurfa Tepsi Kebabının / Urfa Tepsi Kebabının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteciler ve Tatlıcılar Odası, Şanlıurfa Fırıncılar Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin miktarlarının ve niteliklerinin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Şanlıurfa Tepsi Kebabı / Urfa Tepsi Kebabı 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.

8. Ordu Sakarca Mıhlaması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 22.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1172
Tescil Tarihi	: 22.07.2022
Başvuru No	: C2022/000066
Başvuru Tarihi	: 22.02.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Sakarca Mıhlaması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şarkiye Mah. Atatürk Bulvarı 111 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Sakarca Mıhlaması ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ordu Sakarca Mıhlaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Sakarca Mıhlaması; Latince adı *Ornithogalum umbellatum* olan sakarca bitkisinin yaprak, çiçek ve yumru şeklindeki kök kısımları, kuru soğan, ayçiçek yağı, yumurta, tuz, karabiber, pul biber ile isteğe bağlı olarak salça kullanılarak üretilen yemektir. Sakarca bitkisi coğrafi sınırda “çökülce”, “sütlücen” ve “çiğdem” isimleriyle anıldığı için Ordu Sakarca Mıhlaması çökülce, çiğdem veya sütlücen kavurması olarak da bilinir.

Sakarca bitkisi kendiliğinden yetişir ve şubat-mayıs ayları arasında toplanır. Tadı soğana benzer.

Ordu Sakarca Mıhlaması geçmişe eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ayrıca coğrafi sınırda düzenlenen festival ve benzeri şenliklerde sunulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Ordu Sakarca Mıhlamasının üretiminde kullanılan sakarca otu, coğrafi sınırda yetişir.

6-8 kişilik Ordu Sakarca Mıhlaması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1 kg sakarca bitkisi
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 50 - 60 ml ayçiçek yağı
- 10 - 15 g tuz
- 4 adet yumurta
- 15 - 20 g tereyağı
- 2 g karabiber
- 5 g pul biber
- 5 - 10 g salça (isteğe bağlı)

Sakarca bitkileri temizlenir, ayıklanır, yıkanır ve kaynayan suda 10 - 15 dk haşlandıktan sonra süzülüp soğuk sudan geçirilir. 3 - 4 cm uzunluğunda doğranır. Küp şeklinde doğranıp rengi pembeleşinceye kadar ayçiçek yağında kavruktan soğanlara tereyağı, sakarca otları, salça (isteğe bağlı) ve tuz eklenip karıştırılarak kısık ateşte 3 - 5 dk pişirilir. Pişen karışımın belli noktalarında çukurlar açılarak yumurtalar kırılır ve 1 - 2 dk pişmeleri beklenir. Ordu Sakarca Mıhlamasının servisi, üzerine pul biber ve karabiber serpidikten sonra sıcak olarak yapılır.

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

Ordu Sakarca Mıhlamasının geçmişi eskiye dayanır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen sakarca bitkisi kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Sakarca Mıhlamasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ordu Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman kişilerin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ordu Sakarca Mıhlaması 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.

9. Hatay Kömbesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1173
Tescil Tarihi	: 23.07.2022
Başvuru No	: C2021/000284
Başvuru Tarihi	: 15.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Kömbesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kömbe / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Ulucami Mah. Kurtuluş Cad. No:87 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Kömbesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Kömbesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Kömbesi; kendine özgü baharatlı hamur bileşimi ile sade ve içine hurma ezmesi veya ceviz konulduktan sonra geleneksel olarak üretilen tahta kalıplarda şekil verildikten sonra fırınlanan tatlı bir kurabiye çeşididir.

Hatay Kömbesi yapımında kullanılan hamurun özelliği, yapışkanlığının az olmasıdır. Kömbe baharat karışımı; tarçın, yenibahar, karanfil, muskat, zencefil, mahlep ve damla sakızından oluşur. Bu karışım, özellikle tarçından dolayı, Hatay Kömbesine kahverengi renk tonlarını verir. Ayrıca kömbelerde tarçın, yenibahar ve zencefil aromaları belirgin şekilde hissedilir.

Hatay Kömbesi sade, hurmalı veya cevizli olarak 3 şekilde üretilir (Şekil 1). Özel olarak üretilmiş tahta kalıplarda şekillendirilir. Sade Hatay Kömbesi; kenarları tırtıklı daire şeklinde ve gevreklerdir. Hurmalı Hatay Kömbesinin üstü bombeli oval şeklinde, gevrek ve hurmadan dolayı yumuşaktır. Cevizli Hatay Kömbesi yuvarlak yarım disk şeklinde ve gevreklerdir.

Şekil 1. Hatay Kömbesi sırasıyla sade, hurmalı, cevizli



Hatay Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Eskiden sadece bayramlarda ve özel günlerde üretilirken yoğun talep üzerine her gün üretilmeye başlanmış ve coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olmuştur. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve ürün şekillendirme usulü içerir ve hamura kıvamının kazandırılması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

Çizelge 1. Hatay Kömbesinin bileşenleri ve miktarları

Bileşen	Miktarı
Un	1-1,5 kg
Krema/tereyağ/margarin	350-500 g
Bitkisel yağ	150-250 ml
Süt	~100-150 ml
Su	~100-150 ml
Beyaz şeker (pudra veya toz halde)	250-500 g
Kömbe baharat karışımı	1-1,5 çorba kaşığı
Kabartma tozu	0,75-1 kaşık
Hurma ezmesi	~10 g
Kırılmış ceviz içi	~10 g
Susam	Kömbelerin üst kısmını süsleyecek miktarda

Çizelge 2. Hatay Kömbesinde kullanılan baharatlar ve miktarları (1 kg için)

Bileşen	Miktarı (g)
Toz tarçın	200-250
Yenibahar	200-250
Karanfil	200-250
Muskat	50-70
Zencefil	50-70
Mahlep	50-70
Damla sakızı	40-60

Bir kapta krema / tereyağı / margarin, bitkisel yağ, süt, su, beyaz şeker ve kabartma tozu bir mikser ile homojen hale gelinceye kadar karıştırılır. Üzerine un ve kömbe baharat karışımı azar azar ilave edilerek elle veya bir hamur yoğurma makinesi ile 10-15 dakika yoğurulup hamur hazırlanır. Arzu edilirse hamur 1 gece buzdolabında dinlendirilir. Bu aşamadan sonra kömbe üretimi sade, hurmalı veya cevizli olarak iki farklı şekilde üretilmeye devam edilir.

Hurmalı Hatay Kömbesi için; hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp düzleştirilir veya küçük bir fincan gibi şekil verilir, ortasına hurma ezmesi yaklaşık 10 g konup kapatılarak topak / beze adı verilen toplar haline getirilir. Geleneksel tahta kalıba yerleştirilmeden önce bezelerin bir yüzeyi susama batırılır. Kömbelerin susam ile kaplanmış yüzeyleri tahta kalıp içine yerleştirilip şekil verildikten sonra kalıp sertçe bir zemine vurularak kömbenin kalıptan ayrılması sağlanır. Hurmalı Hatay Kömbesi için kullanılan kalıplar, yuvarlak veya oval olup derindir.

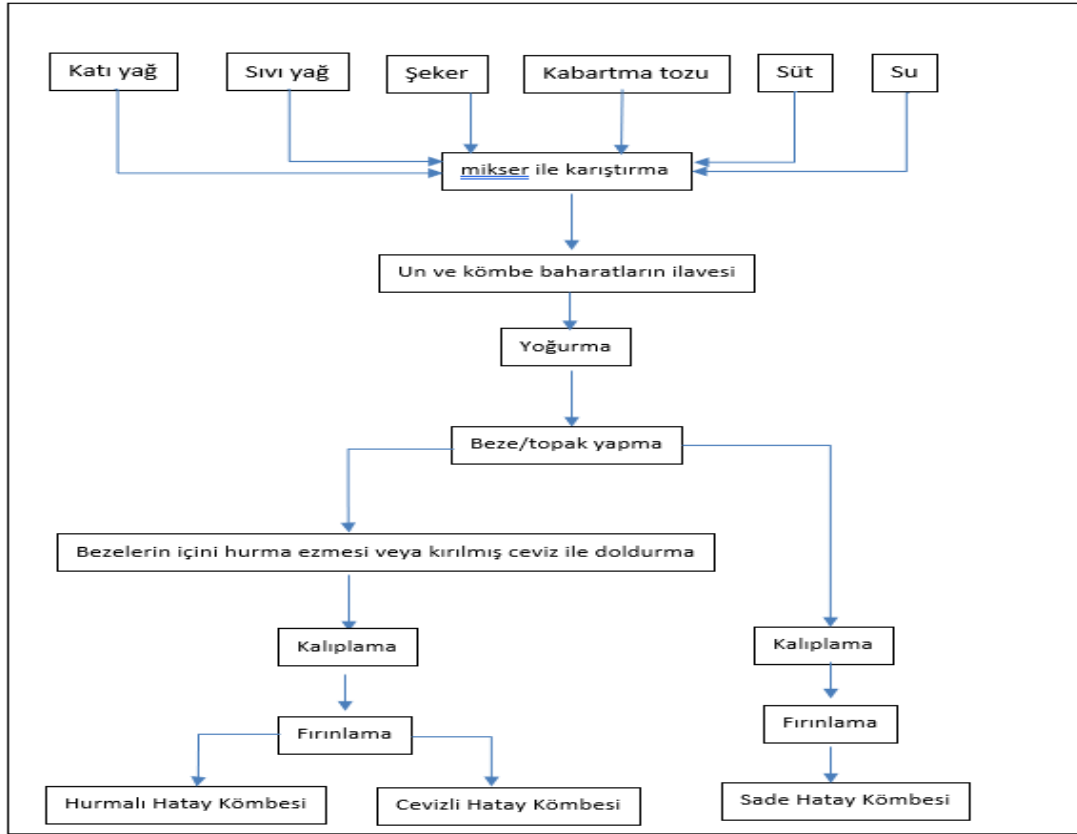
Cevizli Hatay Kömbesi için; ceviz büyüklüğünde hamurdan parçalar alınıp düzleştirildikten sonra ortasına yaklaşık 10 g kadar kırılmış ceviz konduktan sonra hamur kapatılarak topak / beze adı verilen toplar haline getirilir. Bir tarafı susama bastırılır. Geleneksel tahta kalıbın içine bastırarak yerleştirilir.

Sade Hatay Kömbesi, cevizli Hatay Kömbesi ile benzer şekilde hazırlanır.

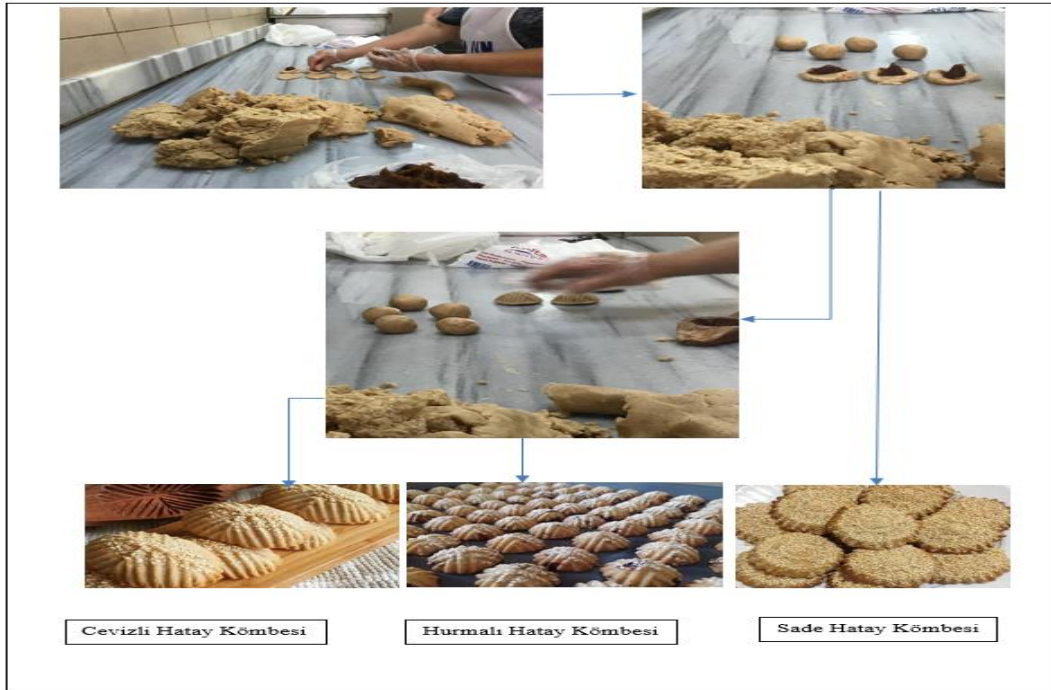
Hazırlanan kömbeler, 160-180°C sıcaklıktaki fırında, üzerleri pembeleşinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirilir. Hatay Kömbesi, gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Serin ve kuru bir yerde 1 ay muhafaza edilebilir.

Sade, hurmalı ve cevizli Hatay Kömbesi üretiminde kullanılan tahta kalıplar birbirinden farklıdır. Hurmalı Hatay Kömbesinde yuvarlak veya oval derin kalıplar (2-2,5) cm derinlik kullanılır.

Şekil 2. Hatay Kömbesi üretim akış şeması



Şekil 3. Fotoğraflar ile Hatay Kömbesi üretimi



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

Hatay Kömbesinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretim metodu, coğrafi sınıra özgü bileşen seçimi ve ürün şekillendirme usulü içerir ve hamura kıvamının kazandırılması ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Kömbesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinin koordinasyonunda, Hatay Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Antakya Şekerciler ve Tatlıcılar Odası ile Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Hatay Kömbesi ibaresi, logosu 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.

10. Malatya Tarhanası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.10.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1174
Tescil Tarihi	: 23.07.2022
Başvuru No	: C2021/000446
Başvuru Tarihi	: 27.10.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Tarhanası
Ürün / Ürün Grubu	: Tarhana / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Karakavak Mah. Turgut Özal Blv. Maşti Karşısı No:127 Yeşilyurt MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili
Kullanım Biçimi	: Malatya Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Tarhanası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Tarhanası; tane buğdayın taş değirmende belli aralıklarla su serpilerek yaklaşık iki saat dövülerek kepeğinden kısmen ayrıştırılır ve güneşte havalandırılıp kaynatılarak içerisine yoğurt, yaş hamur mayası, su, tuz ve un eklenerek hazırlanan yöresel tarhana çeşididir.

Malatya Tarhanasının kurumuş hali sıkma şeklindedir. Bu sebeple coğrafi sınırdaki sıkma tarhana olarak da bilinir.

Malatya Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler

3 kg yarma (gendime)
5 kg yoğurt
250 g yaş hamur mayası
2 litre su
250 g un
200 g tuz

Yarma (gendirme) bir tencerede su ile kaynatılır. Kaynama başlayınca kısık ateşte suyu kalmayınca ve şişip açılıncaya kadar yaklaşık olarak iki saat pişirilir. Pişen yarmalar krom bir kaba konularak oda sıcaklığına gelinceye kadar karıştırılır. Soğuyunca yoğurt, yaş hamur mayası, un ve tuz eklenir, karıştırılıp yoğrulur ve arada bir karıştırılarak fermantasyonun (mayalanmanın) gerçekleşmesi için 24 saat beklenir. Fermantasyonu tamamlanan tarhana hamuru, düz bir zemine serilen bez üzerine birer kaşıklik miktarlarda sıralı bir şekilde dizilerek güneşte kurumaya bırakılır. İlk 24 saatten sonra diğer yüzü çevrilerek 24 saat daha kurutulur. Her iki yüzü kuruyan Malatya Tarhanası, toplanarak bez torbalara konur.

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

Malatya Tarhanasının geçmişi eskiye dayanır. Malatya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Malatya Tarhanasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilyurt Belediyesinin koordinasyonunda, Yeşilyurt Belediyesi, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 kişinin katılımıyla

oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Malatya Tarhanası 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.

11. Afyon Keçesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1175
Tescil Tarihi	: 25.07.2022
Başvuru No	: C2021/000287
Başvuru Tarihi	: 16.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Afyon Keçesi
Ürün / Ürün Grubu	: Keçe / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Dört Yol Mah. 2078 Sokak No:11 Merkez AFYONKARAHİSAR
Coğrafi Sınır	: Afyonkarahisar ili
Kullanım Biçimi	: Afyon Keçesi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Afyon Keçesi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyon Keçesi; Dağlıç, Kıvrıcık ve Sakız ırklarından ve bu ırkların Dağlıç-Kıvrıcık ile Dağlıç-Sakız şeklinde melezlenmiş kuzularından elde edilen yapağların, alkali ile muamele edilip su, ısı ve basınçla şekillendirilmesi ile üretilen keçedir. Özellikle giyim amaçlı kullanılacak olan Afyon Keçesinin yumuşaklık özelliğini artırmak için %25-30 oranında daha ince olan merinos kuzu yünleri %10-20 oranında karıştırılır.

Afyon Keçesi üretiminde, keçeleşme özelliği yüksek olduğu için kuzu yünü kullanılır. Yeni doğan kuzuların ilk kırkımları 5-6 ay içinde yapılır. İlk kırkımın özelliği yumuşak ve ince olmasıdır. Kuzu büyüdükçe yün lifleri kalınlaşır ve mukavemeti azalır. Bu sebeplerle Afyon Keçesi üretiminde ilk kırkımdan elde edilen yünler kullanılır.

Tablo 1: Afyon Keçesi üretiminde kullanılan kuzu yünlerinin bazı fiziksel özellikleri

Bileşen	En az	En çok
İncelik (mikron)	16,7	49,9
Lüle uzunluğu (cm)	8,5	19,0
Ondüle sayısı	2	6
Gerçek uzunluk (cm)	10,5	22,4

Tablo 2: Afyon Keçesinin bazı fiziksel özellikleri.

Bileşen	En çok
Mutlak mukavemet (g)	10,4
Elastikiyet (%)	25,2
Keçe kopma mukavemeti (kPa)	241,2
Keçe esneme oranı (%)	148
Keçe kopma gerilmesi (kg/cm ²)	2,49

Afyon Keçesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ilinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Afyon Keçesinin üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştiriciliği yapılan Dağlıç, Kıvırcık ve Sakız ırklarından ve bu ırkların Dağlıç-Kıvırcık ile Dağlıç-Sakız şeklinde melezlenmiş kuzularından elde edilen ilk kırkım yapağları kullanılır. Ayrıca özellikle giyim amaçlı kullanılacak olan Afyon Keçesinin yumuşaklık özelliğini artırmak için %25-30 oranında daha ince olan merinos kuzu yünleri %10-20 oranında karıştırılır.

Afyon Keçesi üretiminde kullanılan çeşitli makineler / aletler ve kullanım biçimleri aşağıda yer almaktadır.

Çıbık / sepki: Keçe olacak ürün için hazırlanan yünün saçılması ve her alana eşit dağılmasını sağlamak amacıyla kullanılır. Esnek lifli yapıya sahip davulga çalisından ya da elma, dut, vişne ağacından yelpaze şeklinde yapılır.



Yün tarama makinesi: Yünlerin taranarak havalandırılmasını sağlayan makine, kasnaklı silindir sistemine sahiptir. Eskiden kullanılan yay ve tokmağın yün atım işi günümüzde yün tarama makinesi ile gerçekleştirilir. Bu nedenle makine, yün atım makinesi olarak da adlandırılır.



Kalıp tepme makinesi: Demirden üretilen ve elektrikle çalışan makinede, rulo haline getirilen yünün koyulacağı alt hazne, bu haznede rulonun dönerek eşit tepilmesini sağlayan dişliler, üstte ise hazırlanan ürünün tepilmesi için aşağıya inerek ürünü sıkıştıran demir aksam bulunur. Kalıba konan keçe iki aşamada birer saat tepilir ve ham keçe elde edilir.



Keçe pişirme makinesi: Tepilen keçelerin buhar kazanından gelen sıcak su ve buharla pişirilerek sağlamlaşmasını sağlayan makinedir. Pişirilmek üzere rulo halinde dürülen keçenin makineye konulduğu kısım ağaç bantla çevrilmiştir. Böylece pişirme işleminde keçe zarar görmez. Keçeye su ve sabun verilerek 2-2,5 saatte keçeleştirme işlemi tamamlanır.



Buhar kazanı: Pişirme makinesine bir boru ile bağlantısı olan silindir şeklindeki kazan, keçenin buharla pişmesini sağlar. Odun veya kömür yakılarak çalıştırılır.



Hasır kalıp: Döşenen yünün tepilmek üzere rulo haline getirilmesinde ve bu rulonun muhafazasında kullanılır.



Kalıpmeç ve bent ipi: Kalıpmeç; tepme işlemi sırasında hasır kalıbın üstüne sarılarak hasır kalıbın işlevini yerine getirmesine destek olmak amacıyla kullanılan keçe kumaştır. Genellikle en ebadı 180-200 cm olup uzunluğu 10-15 m'dir. Bent ipi ise, rulo şeklindeki kalıpmeçin tepme işleminde açılmaması için bağlandığı kalın jüt, pamuk ya da naylon kalıp ipidir.



Sabun ve rende: Yünün keçeleşmesini kolaylaştırmak ve çabuklaştırmak için zeytinyağlı kalıp sabun veya arap sabunu kullanılır. Keçeleştirme işleminde kullanılan kalıp sabunlar suda kolay erimesi için rendelenir.



Tarak: Yün tarama makinesi dişlilerinin üzerinde kalan yünlerin temizlenmesi işleminde tarak kullanılır. Tarağın tutacak yeri ahşap, sap ve gövdesi demirdendir. Tarağın ucundaki dişler, tepilen keçenin gerektiğinde didilmesini de sağlar.



Kumaş keçe: 180 cm x 1200 cm standart boyutlardaki hasıra, çıbıkla / seпкиyle döşenen taranmış yün, hafifçe ıslatılarak dürülüp makinede tepilir. Makineden alınıp kenarları katlanır. Kat yerinin belli olmaması için bu kısma yün konup dürülür ve sabunla ıslatılan yarı keçeleşmiş ürün makinede tekrar tepilir. İstenilen sıkılaşmaya gelindiği, ustaların sıçan dişi dedikleri bir yapının oluşması ile anlaşılır. Ayrıca keçedeki yünler başparmak ve işaret parmak kullanılarak koparılmaya çalışılır. Eğer keçeden yün parçası koparılmıyor ise istenen yapıya ulaşıldığı anlaşılır. Bu gerçekleşene kadar tepme işlemi tekrarlanır. Tepme işlemi tamamlanan keçe kumaş, pişirme makinesinde buhar verilerek pişirilir ve yıkanarak sabun artıklarından arındırılır. Kuruyan kumaş istenilen renkte boyanarak bitirme işlemlerinin ardından satışa sunulur. 2 mm kalınlığındaki kumaş keçe için m²'ye 250 g yün kullanılır. 3 mm için bu miktar 400 g'dır.

Nakışlı keçe: Üretimi yapılacak keçenin boyutuna, rengine, motifine ve kompozisyonuna, kullanım amacı dikkate alınarak karar verilir. Burada motifler ya geleneksel motiflerdir ya da tercihe göre yapılır. Bu keçe çeşidi için m²'ye 2 kg kadar yün kullanılır. Çeşitli renklerde boyanmış fakat pişirilmemiş keçe kumaşlar isteğe bağlı olarak 2 cm, 3 cm ve 4 cm kalınlığında şeritler halinde kesilir. Buna "ben" hazırlığı denir. Benler, motifi oluşturmak için kullanılır. Keçe benler belirlenen motife göre hasıra döşenir ve buna "nakış döşeme" denir. Oluşturulan kompozisyonun üzerine yün, çıbık / seпки kullanılarak saçılır. Yün saçma işleminde kenar kısımlara göre orta kısma daha çok yün saçılır. Yün saçımı üç farklı aşamada gerçekleştirilir. İlk saçımdan sonra bir miktar sabun rendelenir ve yün ıslatılır, bu aşamada yün, kabarıklığını kaybeder. Bu işlem bir kez daha tekrarlanır ve keçe tepmeye verilir. Hasır açılır ve kenar kapaklama (içe doğru kıvrırma) yapılır. Bu işlem sırasında içe kıvrılan kenar kısımlarının üstünü örtecek ve homojen bir kalınlık sağlanacak şekilde üçüncü kat atılır. Yün ıslatıldıktan sonra tekrar tepmeye verilir. Alt kısma saçılan yüne alt yüzlüğü, orta kısma saçılan yüne bellik ve üst kısma saçılan yüne ise üst yüzlüğü denir. Her kat, yün saçımında hafifçe ıslatılır. Motif tamamen yünle kapatıldıktan sonra hasır kalıp düzgünce sarılır. Hasır kalıbın dövme işleminde zarar görmemesi için kalıpcıya denir keçe yaygıya sarılarak ip ile sıkıca bağlanır. Ürün, tepme makinesinde bir saat tepildikten sonra keçe açılarak oluşturulan motifte herhangi bir bozulmanın olup olmadığı kontrol edilir. Motifte bozulma varsa elle düzeltilir. Ayrıca keçenin kenarları içeri doğru kıvrılarak düzgün olması sağlanır. Bu işlemlerden sonra ürüne su serpilir ve dürülerek kalıpcıya sarılıp ip ile bağlanır ve tepme makinesine konur. En az bir saat daha tepilen ürün, kontrol etmek için açılarak gerekli düzeltmeler yapıldıktan sonra sabunlu su ile ıslatılır. Yarı keçeleşmiş ürün; makineye ilk konulması sırasında tercihen pamuk beze sarılır, ip ile bağlanıp sıcak su ve buharda keçeleştirilir. Sağlamlığının artırılması amacıyla pişirme makinesine konur. Bazı atölyelerde bu iki işlemi bir arada yapan kalıp tepme ve pişirme makinesi bulunur. Pişirme işleminde, makineden birkaç kez çıkarılan ürün her seferinde farklı yönlerinden dürülerek tekrar makineye konur. Ayrıca "ağız denk getirme" denen iki kenarın ortada birleştirilmesi suretiyle sarılıp pişirilir. Böylelikle keçenin kenarlarının da bu işlemle tam olarak faydalanması sağlanır. Aksi takdirde hep aynı yönde dürülen keçe, istenilen boyut verilemediği gibi her kenarın tam olarak pişirilmesi de sağlanamaz. Pişirme işlemi tamamlanan keçe, makineden çıkarılarak açılır. Bütün keçeleştirme işlemlerinin sonunda yapılan "oklavalama" işlemi pişirme işleminden sonra gerçekleştirilir. Keçedeki kırışıklıkları gidermek için keçe düzeltilir. Keçe, bol su ile durulanır ve rulo haline getirilip suyunun süzülmesi için dik halde 1 gün bekletilir. Suyu süzülen nakışlı keçe açılarak uygun bir yerde kurumaya bırakılır.

Kertikli keçe: Ürünün boyutuna uygun olarak hasıra yün saçılır. Motifler kesilerek oluşturulacağı için yün saçımının diğer tekniklerde kullanılan yün miktarından daha fazla olmasına dikkat edilir. Burada kullanılacak yün miktarı, talebe ve ustaya göre değişir. Bu amaçla m²'ye yaklaşık 2 kg yün kullanılır. Birinci tepme işlemi diğer üretim tekniklerinde olduğu gibi gerçekleştirilir. İlk tepme işleminden sonra, kertik olması istenilen kısımlar motifin şekline göre belirginleştirilir. Bu kısımlar elle çekiştirilerek ve gerekli yerlerde bıçak ve makas kullanılarak motif

olacak yün, zeminden ayrılır. Çekiştirme ve kesme işleminde, zeminde kesik ve yırtık oluşturmamaya çok dikkat edilmelidir. Aksi takdirde üründe kalite düşüklüğü meydana gelebilir.

Zeminden ayrılan motiflerin altına istenilen renkte keçe benler yerleştirilerek ikinci tepme işlemine geçilir. Genellikle kahverengi keçe benler tercih edilir. Sık sık tepme makinesinden çıkartılan keçe üzerinde gerekli düzeltmeler yapılır. Tepme işlemi tamamlanan ürün kontrol edilerek motiflerinin tekrar zemine yapışması engellenir.

Sıkılaştıran ve keçeleşen üründe kertiklerin keçeye yapışma olasılığı azalır. Ürün, pişirme makinesine konularak motiflerin zeminle kaynaşması engellenir ve daha sonra sabundan arınması için yıkanır, düzülüp suyu süzdürülür ve ertesi gün açılarak kurumaya bırakılır. Kurutulduktan sonra, kenar kısımları zeminden serbest olan motiflerin uçları makasla üçgen şeklinde kesilerek kertik oluşturulur. Kertikli keçede isteğe bağlı olarak birinci tepme işleminden sonra saçak eklenir. Saçakların yapımında tiftik elyafı kullanılır.

Afyon Keçesinin üretimini bitirme işlemleri

1. Sası kesilme ya da tıglama: Pişirme işleminin ardından keçelerin 10 dakika ovalanarak kenarlarının düzeltilmesi işlemidir. Arada keçeye temiz su verilerek ovalama işlemi kolaylaştırılır.
2. Durulama: Keçe bol su ile durulanarak sabun artıklarından arındırılır.
3. Süzme: Yaygı keçesi, seccade, nakışlı keçe gibi ürünler rulo haline getirilerek dik bir şekilde suyunun süzülmesi için bir gün bekletilir. Başlık, çizme gibi kalıpta şekil alan ürünler ise uygun kalıba konularak sularının süzülmesi sağlanır.
4. Oklavalama: Bir nevi ütölme işlemidir. Oklava ya da düzgün bir tahta çubuk ile yüzeye ileri geri yuvarlama hareketi yapılarak işlem gerçekleştirilir.
5. Kurutma: Suyu süzülen keçe ürün, yaygı, seccade gibi düz kullanıma sahipse açılarak uygun bir yerde düz olarak kurumaya bırakılır. Kalıpta şekil alan keçeler mutlaka kalıbında kurutulur.
6. Ütölme: Keçe kumaş gibi ürünler isteğe bağlı olarak ütülenir.
7. Traşlama: Keçe yüzeyi üzerinde oluşan yün topaklarından bıçakla traşlanarak arındırılır ya da ateşle yakılarak yüzeyden temizlenir.
8. Muhafaza: Depolama ve nakliye sırasında nem, güneş ve biyolojik zararlılara karşı uygun fiziki koşullar ile kimyasal koruyucularla mücadele sağlanır.

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

Afyon Keçesinin geçmişi eskiye dayanır. Afyonkarahisar ilinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelikte olup ustalık becerisi gerektirir. Üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen Dağlıç, Kıvrıkcık ve Sakız kuzu ırkları ile Dağlıç-Kıvrıkcık ve Dağlıç-Sakız melezlerinin yünleri kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Afyon Keçesinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, Afyonkarahisar Belediyesi ile Afyon Kocatepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan kuzu ırkının ve menşesinin uygunluğu.
- Üretimde kullanılan yünler ve diğer malzemeler ile aletlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Afyon Keçesi ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

12. Alanya Muzu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1176
Tescil Tarihi	: 25.07.2022
Başvuru No	: C2022/000008
Başvuru Tarihi	: 11.01.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Muzu
Ürün / Ürün Grubu	: Muz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Cad. No:19 Alanya ANTALYA
Coğrafi Sınır	: Antalya ili Alanya ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alanya Muzu ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Alanya Muzu ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alanya Muzu; Latince tür adı *Musa paradisicia* L. (*Musa cavendishii* Lam.) olan “Bodur Cavendish” muz çeşidi kullanılarak üretilir. Bu çeşidin karakteristik özelliği soğuğa ve rüzgâra dayanıklı, kısa boylu (bodur) olması ve ılıman Akdeniz iklimi koşulları ile uyumlu olmasıdır.

Akdeniz iklim özelliklerine sahip mikroklima iklim alanları bulunduran Alanya ilçesinde yetiştirilen Alanya Muzunun; açık alan ve örtü altı (seralarda) şeklinde yetiştiriciliği yapılır. Alanya ilçesinin kuzeyinden denize paralel olarak uzanan dağlar, muz plantasyonlarını aşırı soğuklardan korunmasına yardımcı olur. Bu durum, muz plantasyonlarında kış aylarındaki olumsuz soğuk hava şartlarından daha az zarar görmesini sağlar. Bu nedenle Alanya ilçesinde muz yetiştiriciliği genellikle açık alan yetiştiriciliği şeklindedir. Açık alanda yetiştiricilik ürünün aromasını dolayısıyla lezzetini olumlu yönde etkiler.

Örtü altı yetiştiriciliğinin açık alan da yetiştiriciliğine kıyasla; tekniğine uygun olarak yapılan iklimlendirme sayesinde yetiştirme koşulları istenilen ılıman iklim özelliklerine yaklaştığı için ürünün fizyolojik gelişimi daha hızlı, boylanması daha uzun, hevenk ve parmak sayısı daha fazla ve parmak boyu daha uzun bir özellik gösterir.

Bitki gövdesi, yapraklarını tamamladıktan sonra meyve salkımını andıran bir tomurcuk (hevenk/dal) oluşturur. Hevenkler taraklardan, taraklar ise meyve olarak tüketilen/bilinen parmaklardan oluşur. İlk taraklarda parmak sayısı fazla ve meyveler daha iridir. Uç kısımlara doğru gidildikçe meyve sayısı azalır ve meyvenin boyutları küçülür.

Alanya Muzu; Antalya ilinin Alanya ilçesinde uzun yıllardır üretilir. Alanya ilçesinin coğrafi konumu ve uygun iklim özellikleri bakımından Alanya Muzu bölgesine özgü ideal bir tarım ürünüdür. İlçenin toprak yapısı kumlu-tınlı, tınlı yapıda, pH olarak alkali karakterde, nispeten kireçsiz, drenaj sorunu olmayan ve organik madde içeriği yönünden yeterli seviyededir. Ürünün yetiştiriciliği açısından istenilen ideal güneşlenme olanağı, gece-gündüz arasında meydana gelen sıcaklık dalgalanmalarının az olması ve ılıman Akdeniz iklim koşullarına sahiptir. Bu neden ile ürünün istenilen kalite, verim ve pazarlama olanakları sağlanır.

Alanya ilçesinin uygun iklim özellikleri, kumlu-tınlı, tınlı ve alkali karakterdeki toprak yapısı ve özellikle ürünün hasadına kadar olan üretim aşamaları/kullanılan üretim metodu Alanya Muzunun aşağıda verilen bazı ürün özelliklerinin kazanmasını sağlar (Tablo-1).

Ürün Özellikleri	Açık Alan Yetiştiriciliği	Örtü Altı Yetiştiriciliği
Hevenk ağırlığı (kg)	15-30	25-70
Parmak ağırlığı (g)	50-120	80-150
Parmak uzunluğu (cm)	10-20	10-25
Parmak çevresi (cm)	5-13	8-18
Suda çözünebilir kuru maddede (%)	13-20	15-20

Tablo-1. Alanya Muzunun Bazı Ürün Özellikleri

Üretim Metodu:

Alanya Muzu Yetiştiriciliği ve Üretim Aşamaları

Alanya Muzu bitkisi; erkek ve dişi çiçeklere sahip olup kendi kendini dölleyebilen bir bitkidir.

Alanya Muzu için kullanılan üretim şekilleri aşağıdadır:

a) Pinçler ile üretim: Toprak altı yumrularından çıkan pinçler kullanılır. Bu üretimde yaşlı muz bitkisinin budanması sırasında bitkinin toprak altı gövdesinden süren kılıç yapraklarının topraktan köklü olarak sökülmesi ile üretim söz konusudur. Muz bitkisinin gerçek gövdesi olan rizomlardan çıkan yavru bitkiler ile çoğaltma işlemi gerçekleştirilir.

b) Toprak altı yumrular ile vejetatif üretim: Bitkinin kök yapısı kazık kök şeklindedir. Kazık kök daha sonra yumruya dönüşür. Bitkideki toprak altı yumruları göz adedine göre parçalanır. Bu parçalar yastık ya da seralara dikilir. Parçaların sürgün vermesi sağlanır. Bu sürgünler daha sonra bahçelere/seralara dikilerek üretime devam edilir.

c) Doku kültürü ile üretim: Bitkinin mevcut ana gövdesi içinde bulunan meristem dokuların çıkarılarak steril ortamlarda hastalık ve zararlılardan arı fidanların elde edilmesi sağlanır. Buradan yetiştirilen fidanlar bahçelere dikilerek üretime devam edilir. Diğer çoğaltma yöntemlerine göre bitkide daha hızlı büyüme, gelişme ve verim sağlanır.

Bahçe/Sera Tesisi: Muz bahçesi kurmak için kuzeye kapalı, soğuktan korunmuş alanlar tercih edilir. Muz bitkileri güneşe bakan hafif eğimli alanlarda iyi gelişme gösterir. Muz bitkisinin ideal dikim zamanı; açık alan yetiştiriciliği için ilkbahar ayları, örtü altı yetiştiriciliğinde ise eylül ve mayıs ayları arasındaki zaman aralığıdır. Genellikle iklim koşulları bu süreleri belirler. Serada yetiştiricilikte eylül ayında dikim yapılması genellikle daha iyi sonuç verir. Ayrıca bahçe/sera içerisinde yenilemeye bağlı ara dikimler haziran-temmuz ayları içerisinde yapılabilir. Dikim yapılacak yerin konumuna, toprak yapısına ve yetiştiriciliğe bağlı olarak değişmekle birlikte genellikle 2-3 m sıra arası ve 1,2-2,5 m sıra üzeri olmak üzere dikim aralığı yapılması tavsiye edilir.

Toprak ve İklim İstekleri: Organik madde içeriği yönünden zengin, kumlu-tınlı, tınlı, nemli ve su geçirgenliği yüksek topraklar ürünün yetiştiriciliğinde tercih edilen en uygun topraklardır. Genel itibarıyla pH'sı alkali nitelikteki ve organik madde yönünden yeterli seviyedeki topraklar muz yetiştiriciliği için istenilen kriterlerdir.

Meyve gelişimi için optimum sıcaklık aralığı ise 26-30°C seviyeleridir. Aşırı rüzgâr alan bölgelerde muz yetiştirilmesi tavsiye edilmez. Şiddetli rüzgârlar bitkinin yapraklarının zarar görmesine neden olur. Böyle alanların korunaklı hale getirilmesinden sonra muz yetiştiriciliğinin yapılması istenir.

Muz Hevenklerinde Farklı Tip ve Renklerde Koruyucu Torba Kullanımı: Açık alanda yetiştiricilikte muz üreticileri tarafından koruyucu torba kullanılmakla beraber, örtü altı yetiştiriciliğinde ise torba kullanılmaz. Muz üreticileri tarafından genel itibarıyla yaygın olarak sarı renkli ambalaj kâğıdının dışına koruyucu olarak şeffaf plastik torba ve/veya mavi renkli plastik torba/malzeme kullanılır. Muz hevenklerinde farklı tip ve renklerde uygun koruyucu torba kullanımı meyvede kalite ve verimi doğrudan olumlu etkiler.

Budama ve Destek Sağlama: Genellikle örtü altı üreticilerinin tercih ettiği hevenk oluşumu sonrasında hevenklerin daha iyi güneş alması için bitkinin yaprakları budanır. Bitkide budama fazla pinçlerin ve meyvesi alınmış yalancı gövdelerin bitkiden ayrılması şeklinde yapılır.

Destek sağlama işlemi örtü altı yetiştiriciliğinde üst çatıya bağlanan ip, tel vb. ile sağlanır. Açık alanda muz yetiştiriciliğinde ise sağlam şekilde konumlandırılan destek direkleri ile bitkinin desteklenmesi sağlanır.

Gübreleme: Bitkinin gübre ihtiyacının belirlenebilmesi için belirli periyotlarda toprak ve yaprak analizlerinin yapılması önerilir. Bu sebeple yetiştiriciler tarafından farklı gübreleme programları uygulanmakla birlikte, yetiştiricilikte çiftlik/ahır gübresi ve/veya ticari gübreleme yapılması uygun olur. Genel olarak potasyum ağırlıklı gübreleme tavsiye edilir. Muz bitkisi organik maddelere gereksinim duyan bir bitki olup organik maddece zengin topraklarda verim artışı gösterir.

Sulama: Muz bitkisinin geniş yapraklı bir bitki olması ve bitkinin büyük bir kısmının sudan oluşması nedeniyle bitkide çok miktarda su tüketimi söz konusudur. Bu nedenle toprağın sürekli nemli tutulması istenir. Alanya Muzu yetiştiriciliğinde; damlama sulama, sprink sulama ve sisleme sulama sistemleri başlıca kullanılan sulama şekilleridir.

Zirai Mücadele: Muz yetiştiriciliğinde zirai mücadele yapılırken öncelikle fidelerin/yumruların hastalıklardan, zararlılardan arı, sağlıklı bitkilerden seçilmesi sağlanmalıdır. Fidelik için seçilen alanlar/seralar hastaliksız, temiz yerlerde kurulmalıdır. Fideler aşırı sulanmamalıdır.

Yabancı ot, hastalık ve zararlılar ile gerektiğinde kimyasal mücadele yapılır. Zirai mücadelede ilgili mevzuata uygun bitki koruma ürünleri kullanılır.

Ürünün Hasadı ve Olgunlaştırma: Meyveler tam olgunlaşmadan muz hasadı gerçekleştirilir. Üründe genellikle ilk tarak ve son taraklar, diğer taraklara göre standart dışı meyveler oluştururlar. Genellikle ilk taraklar üzerinde daha iri ve en son taraklar üzerinde ise küçük meyveler bulunur. Ürün hasadı açık alanda yetiştiricilikte genellikle ocak ve mart ayları arasında, örtü altında ise kasım ve ocak ayları arasında yoğunlaşır. Hasat için iyi bir gözlemlene yapılması önem arz eder. Uygun şekilde yetiştirilen muz meyvelerinin renkleri; koyu yeşil renkten, açık yeşil renge dönüşmeye başlar. Parmak içleri dolgun hale gelen ve parmak köşeleri yuvarlaklaşan muz meyveleri hasat edilir. Hevenk oluşumuna göre bu süre 75-150 gün arasında değişir. Güneşlenmenin az olduğu ve sıcaklığın düştüğü durumlarda hasat zamanı da gecikir.

Muz hasadında meyvelerin zedelenmemesine dikkat edilir. Bitkinin dalları bıçakla dipten kesilip alınır. Yeşil renk ve tonlarında hasadı yapılan muz meyveleri tekniğine uygun asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak muz olgunlaştırma işlemine alınır. Olgunlaştırma sırasında meyvedeki klorofil renk pigmentleri bozunmaya başlar, meyvenin rengi sararır ve meyve eti yumuşar. Meyvenin bileşimindeki nişasta şekere dönüşür ve ürünün karakteristik aroması, şekerli lezzeti ve muz kokusu oluşmaya başlar. Bu dönüşüm yaklaşık 1 hafta kadar devam eder. Uygun hasat zamanında kesilen muzlar, 18-24°C muhafaza koşullarında bir veya iki hafta süre içerisinde olgunlaşmasını tamamlayarak karakteristik sarı rengine kavuşur.

Ürünün Depolanması/Muhafaza Koşulları ve Pazarlanması: Hasadı tamamlanan, taraklara ayrılmış muz meyveleri gıda ile temasa uygun kasalara/kutulara vb. alınır.

Hasat edilen ürünün kısa sürede pazara ve tüketiciye ulaştırılması esastır. Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar serin, kokulardan arı, temiz ve kuru yerlerde muhafaza edilmesi ve taşınması sağlanır. Muhafaza olarak tekniğine uygun şekilde modifiye atmosfer uygulamaları da kullanılabilir.

Alanya Muzu; ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile dökme ya da gıda ile temasa uygun ambalajlarda tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Alanya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, Alanya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alanya Ziraat Odası ile Alanya Muz Üreticileri Birliğinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci; Alanya Muzu coğrafi işaretinin kullanım biçimini, “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlar, ürünün hasadı, olgunlaştırılması, depolanması/muhafazası ile pazarlanması koşullarının uygunluğunu kontrol eder. 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.

13. Konya Calla Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1177
Tescil Tarihi	: 25.07.2022
Başvuru No	: C2020/260
Başvuru Tarihi	: 15.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Calla Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No: 2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Calla Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Calla Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Calla Yemeği, parçalanmış kemikli kuzu ya da koyun eti, can eriği ve kuru soğan kullanılarak üretilen yemektir. Yemeğe ekşilik vermesi için erik kullanılır.

Konya Calla Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Üretimi coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4 kişilik):

- 1,5 kg parçalanmış kemikli kuzu ya da koyun eti
- 300 g can eriği
- 300 g kuru soğan
- 16 g tuz
- 5 g beyaz şeker
- 14 g sıvı yağ
- 14 g tereyağı
- 700 ml su

Konya Calla Yemeğinin hazırlanması:

Etler yıkanıp bir tencereye konularak üzerine kaynamış su eklenir ve 1 saat pişirilir. Erikler birkaç yerinden çizilip etlerin üzerine yerleştirilir. Soğanlar, bir tavada tereyağı ve sıvı yağ ile kavrulup eriklerin üzerine eşit bir şekilde yayılır. Tuz ve şeker eklenir, tencerenin kapağı kapatılır ve erikler yumuşayınca kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirilir. Konya Calla Yemeğinin servisi, tabağın ortasına etler konulup etrafına erikler etrafına dizilerek yapılır.

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

Konya Calla Yemeğinin geçmişi eskiye dayanır. Konya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Konya Calla Yemeğinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Konya Gastronomi Aşçıları ve Turizmciler Derneği, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi ile Konya Büyükşehir Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Konya Calla Yemeği 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.

14. Maraş Güllü Motifi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 05.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1178
Tescil Tarihi	: 26.07.2022
Başvuru No	: C2020/371
Başvuru Tarihi	: 05.11.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Maraş Güllü Motifi
Ürün / Ürün Grubu	: İşleme / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetpaşa Mahallesi Azerbaycan Bulvarı No:25 Dulkadiroğlu KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	: Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	: Maraş Güllü Motifi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Maraş Güllü Motifi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Güllü Motifi; özellikle sık dokuma patiska kumaş üzerine kanaviçe bezi (kanava bezi) teyellenerek işlenen, gül ve yapraklarından oluşan bir çiçek buketi şeklinde olan motiftir. Motifin boyu 40-42 cm, eni ise 12 cm'dir.

Kanava bezi; pamuk ve yün iplikten dokunan, kanaviçe işleminin yapılmasına imkân veren, boşluklu, iplikleri sayılabilen ve işleme sonrası sökülebilen yardımcı keten bezdir.

Maraş Güllü Motifi doğaya yakın bir üslupla biçimlendirilmiş ve renklendirilmiştir. Motif, tek renkli (monogram) bir düzen üzerine doğaya uygun renkli ipliklerin art arda çaprazlar (x) oluşturulması ile elde edilir. Kullanılan iplikler, kumaşın kalınlığına ve dokumasına göre çeşitlilik gösterir. Sık dokuma patiska kumaşlar için 12 ya da 8 numara yumak iplik kullanılırken; daha ince dokulu kumaşlarda muline ip ya da çamaşır ipeği kullanılır. Genellikle yatak örtüsü, yüklük örtüsü, çarşaf, karyola eteği, yorgan kapağı ve yastık kılıfı olmak üzere yatak takımlarına işlenir. Ayrıca ev dekorasyonu için kirlent, masa ve sehpa örtülerine, gelin/damat çeyizlerinin saklanması için hazırlanan bohça ve sandık örtülerine, havlu kenarlarına da işlenir. Pike, mutfak takımı, pano gibi farklı eşyalara da applike edilerek kullanılır.

Maraş Güllü Motifinin geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş'ın kurtuluş tarihi olan ve kışın en çetin olduğu 12 Şubat gününde Kahramanmaraş'ta açtığı rivayet edilen kırmızı gülün, Kahramanmaraş'ın kurtuluşuna bir işaret olduğuna inanılır. Bu sebeple kumaşlara nakşedilir. İşleme sırasında gülün ucuna, bereketi temsil etmek üzere üç tane buğday başağı eklenir. Coğrafi sınır için tarihi öneme sahip bir sembol olarak addedilen Maraş Güllü Motifi, kızların çeyizlerinde kullanılarak kültürel bir mirasın sürekliliği sağlanır. Belirtilen nedenlerle Maraş Güllü Motifinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Maraş Güllü Motifinde kullanılan ve çapraz iğne olarak da bilinen kanaviçe tekniği, seyrek dokunmuş kanaviçe bezinin (kanava bezinin) üzerine renkli ipliklerle çarpı (x) şeklinde yapılan bir işlemdir. Ucuz ve kullanışlı olması açısından, ilk zamanlar pamuk ve yünden dokunan kanava bezleri, günümüzde pamuk ipliğinden dokunur. Yapılacak işe ve kullanılacak yere uygun deseni belirledikten sonra, kanava deseni kareli veya milimetrik kâğıda çizilerek renklendirilir. Kompozisyon oluşturulur. Ürünün kalıbı hazırlanarak kompozisyon, kalıp üzerine yerleştirilir. İşlenecek motif veya suyun (bordürün) ölçülerine uygun kesilen kanava bezi, esas kumaş (sık dokuma patiska) üzerine teyellenir. İşleme sırasında kanava bezinin karelerinden faydalanılır. Sık dokuma patiska kumaş üzerine çalışılan yatak takımları ve perdeler 12 ya da 8 numara yumak ile işlenirken, daha ince dokulu kumaşlarda muline ip ya da çamaşır ipeği kullanılır. İşleme bitirildikten sonra bez, en ve boy ipliklerinden çekilerek ayrılır.



Şekil 1. Kanava bezi ile Maraş Gülü Motifi yapımı başlangıç aşaması



Şekil 2 ve 3. Kanava bezi ile Maraş Gülü Motifi yapımı



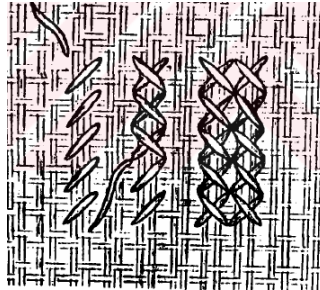
Şekil 4. Maraş Gülü Motifi

Nakışların düzgün olarak görünebilmesi için en uygun kumaş; pamuklu sık dokuma patiska kumaşıdır. Bu işleme tekniğinde ipliklerin sayılması gerekir, ancak patiska sık dokuma olduğu için ipliklerin sayılması mümkün olmaz. Bu sebeple Maraş Gülü Motifi, sık dokuma patiska kumaşı üzerine kanava bezi kullanılarak işlenir. Kullanılan teknik ise tek iğne tekniğidir.

Tek iğne tekniği aşağıdaki şekilde uygulanır.

1. / / /

2. XXX



Şekil 5. Kanaviçe Tek İğnesi Tekniği

Çaprazlar oluşturularak işlenen kanaviçe işlemleri “kanaviçe tek iğnesi” olarak adlandırılır. Şekil 5’de görüldüğü üzere kanaviçe tek iğnesi tekniğinde, kanaviçe bezinin bir karesinden çıkan iğne, bir iplik sağa, bir iplik yukarı sayılarak verov batırılır. Bir iplik sola sayılarak kumaşın yüzüne çıkılır. Gerekli olan sayı kadar aynı işlem tekrarlanır. Geriye dönüşler bir iplik sağa, bir iplik aşağıya batarak ters yönde tekrarlanır. Böylece üst üste atılan

karşılıklı iki verev iplik bir çapraz oluşturur. Her çapraz bir kanaviçe tek iğne puanıdır. Puanlar (x) yan yana sıralanarak motifler oluşturulur.

Maraş Gülü Motifi, çeşitli gül ve yapraklarından oluşan bir çiçek buketi şeklindedir. Motifin tüm bileşenleri, eksiksiz bir şekilde kumaşa aktarılır. Kullanılan ana renkler aynı olmakla birlikte uygulamalar arasında ton farklılıkları olabilir.

Motifin orta kısmında göze çarpan büyük gül ve etrafında buğday başakları ile demet şeklinde işlenen Maraş Gülü, Kahramanmaraş halkı arasında “başaklı” veya “firezli” olarak da adlandırılır. Gülün fiziki yapısı, zor şartlar altında açması ve tomurcuk vermesi, bölgenin de zorlu mücadeleler sonucunda zafere/kurtuluşa ulaşması ile bağdaştırılmıştır. Buğday başakları ise bereketi temsil eder. Maraş halkının anlam yüklediği bu kompozisyonu meydana getiren birimler aşağıda sıralanmıştır.

- Kırmızı gül: 1 adettir ve göze çarpan renk ve boyutu ile motifin orta kısmında bulunur. (Şekil 6)
- Buğday başakları: 3 adettir ve ikisi motifin uç (baş) kısmında, diğeri ise son bölümdedir. (Şekil 7)
- Gelincik: 1 adettir ve bir merkezden çıkan dalların ucunda bulunur. (Şekil 8)
- Kır çiçekleri: 3 adettir ve ikisi gülün alt kısmında, diğeri ise üst kısmındadır. (Şekil 9)
- Yapraklar: Gülün etrafında ve dalların üzerinde çok sayıda bulunur. (Şekil 9)



Şekil 6. Orta göbekte kullanılan kırmızı gül motifi



Şekil 7-8-9. Bordürde kullanılan diğer motif detayları (Buğday başakları, gelincik ve kır çiçekleri ile yapraklar)

Motifin Ölçüleri

Maraş Gülü Motifi birçok birimden oluşan kompozisyon şeklindedir ve bir çiçek buketine benzer. Motifin boyutu değiştirilmeden kumaşın ölçüsüne göre motif sayısı ve aralıkları belirlenir. Eşit aralıklı veya aralıksız olarak art arda belli bir düzen içinde motifler dizilir ve ürünün uç kısımlarına bu yatay bordür işlenir. Karyola eteklerinin sadece etek ucu kısmına yerleştirilen yatay bordür, yastık kılıflarının sağ ve sol kenarlarına yerleştirilir. Yastıkların sağ ve sol kenarlarına alt ve üst olarak 2’şer adet toplamda 4 adet Maraş Gülü Motifi yerleştirilir. Günümüzde kullanılan kısa yastıkların ise sağ ve sol kenarlarına birer adet olmak üzere toplam 2 adet Maraş Gülü Motifi yerleştirilir.

İşlemeye başlamadan önce motifin yerleşim planının yapılması gerekir. Bu doğrultuda bezin işleme yapılacak kısmı ölçülür ve bir adet Maraş Gülü Motifi boyutuna, çıkan sonuç bölünür. Aralık verilmek istenirse bir adet motif eksik işlenir ve o eksik işlenen motifin ölçüsü aralıklara eşit olarak dağıtılır.

1 adet motifin boyutu:

Boy: 40-42cm

En: 12 cm

İşleme Teknikleri:

Karyola eteği için;

Aralıklı işlenirse beze, 5 adet motif işlenebilir. Bu durumda tüm motif boyutu 5 x 40-42cm = 200-210 cm olur.

Aralıksız ve sık şekilde işlenirse beze, 6 adet motif işlenebilir. Bu durumda tüm motif boyutu 6 x 40-42 cm = 240-252 cm olur.

Uzun Yastık kılıfı için;

Alt ve üst olmak üzere 2 adet motif 2 kenara işlenir. (toplam 4 adet)

Kısa Yastık kılıfı için;

Sadece üst kısma 1 adet olmak üzere motif 2 kenar kısma işlenir. (2 adet)

Kullanılan Araç ve Gereçler

Ölçü almak için;

- Cetvel
- Mezura

Motifi çıkarmak için;

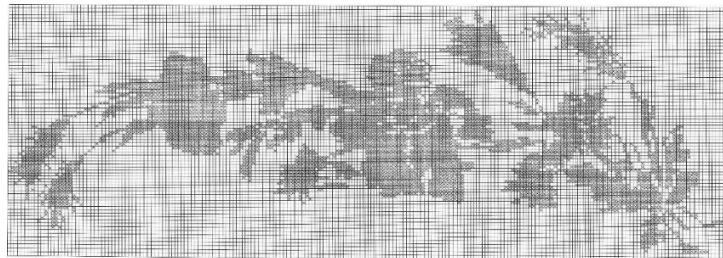
- Kâğıt makası
- Kalem
- Silgi
- Kareli veya milimetrik kâğıtlar
- Desen kaynağı olarak çeşitli motif dergileri, desen paftaları veya Maraş Gülü Motifinin işlendiği eski kanaviçe işlemeli örnek ürünlerden yararlanılır.

Motifi işlemek için;

- Kanava bezi
- Kumaş olarak Maraş Gülü Motifini net ve düzgün gösteren sık dokuma patiska bezi kullanılır. Patiska, ince yapılı ve sık dokuma olduğu için ipliklerin sayılması mümkün olmaz. Kanaviçe işlemleri için de ipliğin sayılması ve sayıya göre işlenmesi gerektiği için patiska üzerine desenin ebadına göre kesilen kanava bezi teyel alınarak işleme yapılır. Kanava bezinin iplikleri sayılarak üstte kanava, altta patiska üzerinden iğnenin iplikleri çaprazlar oluşturularak motif ortaya çıkarılır.
- İplik; patiska üzerine motifin rengi ile uyumlu pamuklu (koton) yumak iplikler ile işlenir.
- Nakış iğnesi
- Kumaş makası

Motifin Kalıp Aşaması

Motiflerin çaprazları sayılır, kareli kâğıda sayılan çaprazlar örnekteki sütun ve satırlara dikkat edilerek “x” olarak yerleştirilir. Tüm motifler tamamlandıktan sonra, örneğin kareli kâğıda aktarıldığı gibi, kalıptaki çaprazlar da sayılarak kumaşa işlenir. Her bir çarpı bir puana işaret eder. Tüm puanlar tamamlandığında motif elde edilir. Motif genellikle tümsekli olarak etek uçlarına işlenebildiği gibi tercihe göre ters şekilde, çukur olarak da işlenebilir.



Şekil 10. Maraş Gülü Motifi kanaviçe kalıbı

Motifin Kumaşa Aktarımı

Kumaş üzerinde işlemenin yapılacağı kısma kanava bezi yerleştirilip teyellenerek motifin alt kenarından yukarı kısma doğru Maraş Güllü Motifi işlenmeye başlanır. Kumaş yüzeyinden işleme yapıldığı (elin alta inmediği) için kasnak kullanılmadan motif işlenir. Aksi takdirde kasnak kumaşı gerer ve iğne alt kısma düşmeden yüzeyde rahatlıkla hareket edemez.

Motifin uç kısmından başlanılan işlemede önce dal ve yapraklar işlenir, sonra kır çiçekleri ve başaklar, gül ve tekrar başaklar işlenerek işleme tamamlanır. İşlemede kumaş dikey olarak elde tutulur, aşağıdan yukarıya doğru işleme yapılır. Dal, yaprak ve gül birimlerine göre işleme yapılır ve sütunlar dikkate alınır. Hangi birim işlenecek ise aşağıdan yukarıya doğru birim, sütun olarak işlenir. Birimin alt kısmından yukarıya doğru yapılan işlemede kanaviçe bezinin bir karesinden çıkan iğne; bir iplik sağa, bir iplik yukarı sayılarak verev batırılır. Bir iplik sola sayılarak kumaşın yüzüne çıkılır. Gerekli olan sayı kadar aynı işlem tekrarlanır. Geriye dönüşler bir iplik sağa, bir iplik aşağıya batarak ters yönde tekrarlanır. Böylece o sütun sırasının tek ayağı “/ / ” tamamlandıktan sonra yukarıdan aşağıya doğru inilerek de “xxx” çarpılar oluşturularak puanlar tamamlanır. İşleme bitiminde de kanava bezi iplikleri sökülerek motifin kumaşa aktarımı tamamlanır.

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

Maraş Güllü Motifinin geçmişi eskiye dayanır. Kahramanmaraş ilinin tarihi ve kültürel değerleri içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınırla ün bağı bulunan Maraş Güllü Motifinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınır içinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda ve Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi ile Kahramanmaraş Suzan ve Abdulhâkim Bilgili Halk Eğitim Merkezinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kere ve gerekli görülen durumlar ile şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim kriterlerine aşağıda yer verilmektedir.

- Maraş Güllü Motifinin sık dokuma patiska kumaş üzerine ve kanava (kanaviçe) bezi kullanılarak işlenmesi.
- İpliklerin çarpı (x) şeklinde kumaşa işlenmesi.
- İşlenecek yüzeyin ebadına göre her bir motifin eşit aralıklarla yatay bir düzende tekrarlanması.
- Kanaviçe işlenirken kumaşın ve kanava bezinin en-boy ipliklerinin üst üste gelip gelmediği.
- Kanaviçe işleminin sivri uçlu iğne ile işlenmesi.
- Kanaviçe işlenirken kumaş kalınlığı ve iplik kalınlığının orantılı olması.
- Kanaviçe işlerken alttaki verev ipliklerinin tamamının aynı yöne bakacak şekilde işlenmesi.
- Sık dokuma patiska kumaş üzerine çalışılan yatak takımları ve perdelerin, 12 ya da 8 numara yumak ile işlenmesi daha ince dokulu kumaşlarda ise muline ip ya da çamaşır ipeğinin kullanılması.
- Maraş Güllü Motifi 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.

15. Gelendost Çaltı Sarımsağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1179
Tescil Tarihi	: 26.07.2022
Başvuru No	: C2021/000154
Başvuru Tarihi	: 31.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Gelendost Çaltı Sarımsağı
Ürün / Ürün Grubu	: Sarımsak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Isparta İl Özel İdaresi
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 104 Cad. İl Özel İdaresi 59 32100 Merkez / ISPARTA
Coğrafi Sınır	: Isparta ili Gelendost ilçesi Çaltı Köyü
Kullanım Biçimi	: Gelendost Çaltı Sarımsağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gelendost Çaltı Sarımsağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gelendost Çaltı Sarımsağı; *Allium Sativum L* türüne ait olup, Isparta ili Gelendost ilçesi Çaltı Köyünde yetiştirilir ve bir önceki hasattan tohumluk olarak ayrılan sarımsak dişlerinin, bir sonraki ekim döneminde dikilmesi suretiyle üretilir ve baklagil türleri ile münavebeli olarak 2-3 yılda bir yetiştirilir. Dekar başına alınan ürün miktarı 750-1250 kg'dır. Hasat zamanı bakımından erkencidir.

Gelendost Çaltı Sarımsağı yeşil aksam bakımından yoğundur, güçlü bir gelişime sahiptir ve dik duruş gösterir. Bitki boyu en az 52 cm, yaprak genişliği en az 15,1 mm'dir.

Gelendost Çaltı Sarımsağı baş ağırlığı 31,2-47,1 g olarak orta sınıfta yer alır. Başın enine kesiti elips oval, boyuna kesiti ise geniş elips şeklindedir. Baştaki diş sayısı 4-23 adettir. Dişlerin dizilişi düzgün sıralı değildir. Diş iriliği 2,90-3,92 g'dır. Diş kabuk rengi kremdir ve sarımsı renkte diş et rengine sahiptir. Gelendost Çaltı Baş kuru diş kabukta antosiyanin çizgileri ve diş kabukta antosiyanin rengi mevcuttur.

Gelendost Çaltı Sarımsağının yetiştiği toprak; killi-tınlı, tuzsuz ve pH seviyesi 7,8 olup hafif alkalidir. Besin elementlerince yeterli toprak yapısına sahip olan coğrafi sınırdaki sadece dikim öncesi toprağa yanmış ahır gübresi verilerek üretim yapılır.

Çaltı Köyü, Akdeniz iklimi ve karasal iklim arası geçiş kuşağı iklim özelliklerinin etkisinde olup, ortalama yağış miktarı 428,3 mm, ortalama aylık sıcaklığı 13,4 ° C ve ortalama aylık nispi nemi %58,1'dir. Çaltı Köyü, sarımsağın gelişme döneminde yağış alır ve olgunlaşma döneminde fazla yağış almaz. Toprak yapısı ve iklim özelliklerinden dolayı kimyasal gübre kullanılmadan ve sulama yapılmadan üretim yapılır. Coğrafi sınırın bu toprak ve iklim özellikleri nedeniyle Gelendost Çaltı Sarımsağı keskin kokulu olup, yoğun aromaya sahiptir.

Gelendost Çaltı Sarımsağının diğer özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Gelendost Çaltı Sarımsağının özellikleri

Özellik	Değer
Yeşil aksam yoğunluğu	Yoğun
Yeşil aksam yaprakların duruşu	Dik
Yaprak rengi	Yeşil
Yaprakta mumluluk	Orta
Yaprak uzunluğu	Orta
Bitki uzunluğu	Uzun
Yaprak genişliği	Orta
Yaprağın enine kesite göre şekli	Hafif konkav
Yalancı gövdede antosiyanin varlığı	Çok
Yalancı gövdede dip kısmın genişliği	Orta

Yalancı gövdede çiçek sapı oluşumu	Var
Çiçek sapında kıvrılma	Yok
Çiçek sapı uzunluğu	Kısa
Çiçek sapında dişçik oluşumu	Var
Çiçek tablasında dişçik oluşumu	Yok
Baş iriliği	Orta
Başın boyuna kesit şekli	Geniş eliptik
Başın enine kesit şekli	Eliptik oval
Baş çapı	Orta
Baş yüksekliği	Orta
Başın uç kısmında dişlerin diziliş şekli	Boyun ile aynı seviyede
Baş kök diskinin pozisyonu	İçe doğru basık
Baş kök kısmının şekli	Girintili
Başta dişlerin sıklığı	Sıkı
Baş kabuğunda zemin rengi	Sarımsı beyaz
Baş kabuğunda antosiyanin çizgileri varlığı	Var
Baştan kabuğun ayrılabilirliği	Orta
Baş kabuk kalınlığı	Orta
Başta diş sayısı (adet/baş)	Az
Başta dişlerin dizilişi	Düzensiz sıralı değil
Baş etrafında dış diş oluşumu	Var
Diş iriliği	İri
Diş yüksekliği	Orta
Diş genişliği	Geniş
Diş kalınlığı	Orta
Diş kabuk rengi	Krem
Diş kabuk renginin yoğunluğu	Çok
Diş kabuğunda antosiyanin çizgilerinin varlığı	Var
Diş et rengi	Sarımsı
Hasat olgunluğu zamanı	Orta

Tablo 2. Gelendost Çaltı Sarımsağının uçucu yağ bileşenleri

Uçucu yağ bileşenleri	Miktar (%)
Sülfür alil metil	5,15-5,19
Disülfid dimetil	1,34-1,38
Dialil sülfid	7,30-7,34
1.2- diasetilhidrazin	3,64-3,66
Disülfid metil 2-propenil	20,94-20,98
Dialil disülfid	54,00-54,03
(Z)-1-Allil-2-(prop-1-en-1-yl) disülfan	3,96-4,00
Trisülfür metil 2-propenil	0,43-0,47

Üretim Metodu:

Gelendost Çaltı Sarımsağında üretim materyali olarak, bir önceki hasattan ayrılan ve genel özellikleri uygun olan, iri taneli, hasarsız, parlak, zarar görmemiş sarımsak dişleri kullanılır.

Toprak hazırlığı ve dikim: Gelendost Çaltı Sarımsağı yetiştirilecek topraklar; ağustos, eylül ve ekim aylarında olmak üzere yılda 3 defa sürülüp ızgara çekilerek dikime hazırlanır. Bir dekar 3 ton yanmış hayvan gübresi verilir ve kazayağı çekilerek yabancı otlar temizlenir. Sarımsak dikimi sonbaharda 1 Ekim-30 Kasım tarihleri arasında yapılır. Sarımsak dişleri bir kova içerisine konur, 20 cm sıra arası ve 20 cm sıra üzeri olacak şekilde 5-7 cm derinliğinde dikilir. Her bir dekar için 150-200 kg tohum kullanılır. Gelendost Çaltı Sarımsağı kuru tarım koşullarında yetiştirilir. Sonbaharda ilk yağmurlardan sonra dişler filizlenip toprak yüzeyine çıkar. Mart ayında yabancı otlar mücadele için elle çapa yapılır. Tarlanın ot durumuna göre ikinci çapa yapılır. Coğrafi sınırda çok fazla hastalık ve zararlı görülmemekle birlikte gerektiğinde Gelendost İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden teknik yardım alınır.

Hasat ve depolama: Hasada, 21 Hazirandan sonra başlanır. Bitki yaprakları tamamen kurumadan, sapların kolaylıkla örülebileceği uygun nem içeriğinde elle hasat yapılır. Hasat edilen ürünler 15-20 baş sarımsak kurumuş sapları ile örülerek ya da bağlanarak demetler oluşturulur ve bu şekilde piyasaya sunulur. Hane tüketimi veya tohumluk için ayrıldığında ise serin yerlerde veya tavanlara asılarak saklanır.

Denetleme:

Denetimler; Isparta İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde; Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gelendost İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Yalova Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, S.S. Çaltı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi ve Isparta İl Özel İdaresinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla beş kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Gelendost Çaltı Sarımsağı yetiştirilen yerlerin uygunluğu; tohumluk olarak ayrılan sarımsakların uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; hasat ve depolama koşullarının uygunluğu ve Gelendost Çaltı Sarımsağı ibaresi ile menşe adı 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.

16. Silivri Yoğurdu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 31.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1180
Tescil Tarihi	: 26.07.2022
Başvuru No	: C2021/000560
Başvuru Tarihi	: 31.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Silivri Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışındaki süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Silivri Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Alibey Mah. Turgut Özal Blv. Silivri Belediyesi Silivri İSTANBUL
Coğrafi Sınır	: İstanbul ili Silivri ilçesi
Kullanım Biçimi	: Silivri Yoğurdu ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Silivri Yoğurdu ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Silivri Yoğurdu; inek, koyun, manda, % 50 inek - % 50 koyun veya % 50 inek - % 50 manda sütü ile üretilen, sarımtırak, koyu kıvamlı ve üzerinde pürüzlü kalın bir kaymak tabakası bulunan yoğurttur.

Silivri Yoğurdu geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde üretilir. %1,5-3 oranında starter kültür kullanılarak mayalanır. Pastörizasyon işlemi uzun sürede yapılır ve “kaymak pişirme” olarak adlandırılan ikinci bir pişirme uygulanır. Coğrafi sınıra özgü bu yöntemler nedeniyle ayırt edici nitelikteki kaymak tabakasına sahip olur. Cam veya toprak kaplarda mayalanan Silivri Yoğurdunun satışı da aynı kaplarda yapılır.

Üretimde kullanılan süt çeşidine göre Silivri Yoğurdunun ayırt edici özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Kullanılan süt	Yağ (%) (en az)	Yağsız kuru madde (%) (en az)	Kaymak (g/1 kg) (en az)
İnek sütü	4	10	40
Koyun sütü	5,5	12	50
Manda sütü	6	11,5	70
%50 inek+%50 koyun	5	11	45
%50 inek+%50 manda	5,5	11	60

Silivri Yoğurdunun geçmişi, 1870’li yıllara dayanır. Silivri’de, sadece yoğurt üretmek amacıyla inşa edilen yoğurthanelerde üretilen yoğurtlar, deniz yolu ile İstanbul’a taşınır ve dağıtımı yapıldı. İstanbul’a taşınan yoğurtların kaymak tabakası sarsıntı yüzünden bozulup şikâyetler gelmeye başlayınca, kaymağın bozulmaması için coğrafi sınıra özgü yöntemler geliştirilmiştir. 1930’lu yıllardan itibaren İzmir ve Ankara gibi büyük şehirlere de gönderilmeye başlanan Silivri Yoğurdunun coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Silivri Yoğurdunun üretiminde, Silivri ilçesinde yetişen koyun, inek ve mandalardan elde edilen sütler kullanılır.

Üretimde; inek, koyun, manda, % 50 inek - % 50 koyun veya % 50 inek - % 50 manda sütü kullanılabilir. Üretim, geleneksel ve endüstriyel olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilir.

Silivri Yoğurdunun Geleneksel Üretimi:

Silivri Yoğurdunun geleneksel üretimi; sütün pişirildiği kazan dairesi ve mayalamanın yapıldığı zeminden 30-40 cm yükseklikte yan yana dizilen karavana ocakları denilen iki ayrı kısımdan oluşan yoğurthanelede yapılır.

Yoğurthaneye getirilen sütlere asitlik testi yapıldıktan sonra sütler tülbent ya da ince elekten süzülerek pişirme kazanlarına aktarılır. Süt, dibinin tutmaması için “pala” denilen özel tahta küreklerle sürekli olarak kuvvetlice karıştırılarak 84-90 °C sıcaklıkta 150 dakika pastörize edilir. Bu süreç içinde sütün suyu, önemli miktarda buharlaşır ve kuru madde miktarı artar. Pastörizasyonu tamamlanan süt, cam veya toprak kaplara (tercihe göre 1, 2, 3 veya 5 kg’lık) doldurulur. Kaplara dökme/dolum işlemi yüksekten yapılır ve bu sırada oluşan köpükler, kaymak tabakasının şekilli ve kabarık olmasını sağlar. Daha sonra bu kaplar, içerisinde su bulunan bakır veya paslanmaz çelikten yapılmış karavanalara (teknelere) konur. Karavanalardaki su seviyesinin kapların yarı seviyesinin biraz üzerinde olmasına dikkat edilir. Aynı yükseklikteki kaplar aynı karavanalara konur.

Silivri Yoğurduna ayırt edici özelliği veren ve “kaymak pişirme” denilen ikinci pişirme/ısıtma için dolum yapılan kapların bulunduğu karavanaların altındaki ateş yakılarak 70 °C’de 30-60 dakika pişirme işlemi uygulanır. Bu sürede yağ tabakası kapların üstünde toplanarak kalın kaymak tabakası oluşturur. İşlem sonunda karavanaların alt kısmındaki ateş/alev kapatılır ve sütün, mayalama (fermantasyon) sıcaklığı olan 42-43°C’ye düşmesi için süt kendi halinde soğumaya bırakılır. Kaplardaki süte, kaymak tabakasını bozmayacak şekilde 2-3 cm kenardan, önceden hazırlanmış starter kültür, %1,5-3 oranında bir enjektör (şırınga) ile ilave edilir. Starter kültür ilavesinden sonra kapların konduğu karavanaların üstü temiz bez çuvarlarla örtülür, pencereler kapatılır ve süt, 3-4 saat mayalamaya bırakılır. Mayalamanın bitmesi ile (pıhtı oluşumu/yoğurtlaşma kontrolü yapılır) örtüler kaldırılarak ve pencereler açılarak yoğurdun iyice soğuması beklenir. Soğuk hava odalarına (4±2 °C) alınan yoğurtlar iyice soğuduktan sonra (en az 6 saat) kapların plastik kapakları kapatılır, kasalara dizilir ve sevkiyata hazır hale getirilir. Yoğurtların sevkiyatı soğuk hava (4±2 °C) tertibatı olan araçlarla yapılır ve tüketiciyle buluşana kadar soğuk zincir devam ettirilir. Geleneksel olarak üretilen Silivri Yoğurtlarının raf ömrü, 4±2 °C’lik soğuk zincirin kırılmaması halinde 15 gündür.

Silivri Yoğurdunun Endüstriyel Üretimi:

İşletmeye getirilen sütlere asitlik, yağ, kuru madde, antibiyotik testleri yapıldıktan sonra uygun olan sütler kabul edilir ve temizleme separatöründen geçirilir. % 100 inek sütünden yapılan üretimlerde, kuru madde ve yağın standardizasyonu yapılır. Süt 75-85 °C’de yağsız kuru maddesi en az %10 ve yağı da %4’e yükselene kadar tercihen vakum altında ısıtılır. Manda ve koyun sütü karışımında bu işlem yapılmaz. Kuru madde ve yağı standardize edilen süt, 90-95°C’de 30 dakika ısıtma tabi tutularak pastörize edilir. Pastörize edilen süt, kaplara (isteğe bağlı olarak 0,5, 1, 3 veya 5 kg’lık cam veya toprak) sıcak dolum yapılır.

Dört katlı ve paslanmaz çelikten yapılmış yoğurt arabalarına konan yoğurt kapları mayalama odasına alınır ve dolumdan önce sıcak hava fanları açılarak oda 45-50 °C’ye ısıtılır. Sıcak hava fanları, sütün kaplara dolumu sırasında mütemadiyen çalıştırılır.

Sütün kaplara dolum işlemi, dolum hortumunun/borusunun yukarı kaldırılarak köpük oluşturacak şekilde yüksekten dökülmesi suretiyle gerçekleştirilir. Dolum işlemi bitince mayalama odasının kapı ve pencereleri kapatılır ve sıcak fanlarla oda sıcaklığının 50 °C’nin altına düşmemesi sağlanır. Bu şekilde sıcak dolum yapılan kapların bulunduğu odalar en az 2 saat fanlarla ısıtılır. Bu işlemler Silivri Yoğurdunun ayırt edici özelliklerinden olan pürüzlü ve kalın bir kaymak tabakasının oluşabilmesi için çok önemlidir. Bekletme süresinin sonunda oda fanlarının buhar vanaları kapatılır, havalandırma fanları açılır ve sütün mayalama sıcaklığı olan 45-48 °C’ye kadar kendi halinde soğuması sağlanır. Önceden hazırlanan %1,5-3 oranındaki starter kültür, mayalama sıcaklığına kadar soğuyarak kaymak bağlamış sütlere, kaymak tabakasını bozmayacak şekilde ve kabın 2-3 cm kenarından mayalama tabancası ile ilave edilir. Mayalama odalarının havalandırma fanları tekrar kapatılır ve oda sıcaklığı 42-45 °C olacak şekilde sıcak hava fanları çalıştırılır. Yaklaşık 2-3 saat (pH=4,6 olana kadar) mayalamaya süresi sonunda sıcak hava fanları

kapatılır, havalandırma fanları açılır ve kısa sürede yoğurtların oda sıcaklığına düşmesi sağlanır. Daha sonra yoğurt kaplarının bulunduğu arabalar soğuk hava odalarına alınarak 4 ± 2 °C' ye kadar (en az 6 saat) soğutulur. Soğuma işleminden sonra yoğurt kaplarının plastik kapakları kapatılır, kasalara dizilir ve sevkiyata hazır hale getirilir. Yoğurtların sevkiyatı soğuk hava (4 ± 2 °C) tertibatı olan araçlarla yapılır ve tüketiciyle buluşana kadar soğuk zincir devam ettirilir. Endüstriyel olarak üretilen Silivri Yoğurtlarının raf ömrü, 4 ± 2 °C'lik soğuk zincirin kırılmaması halinde 20 gündür.

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

Silivri Yoğurdunun geçmişi eskiye dayanır. Üretimde kullanılan sütler Silivri ilçesinden temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Silivri Yoğurdunun tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Silivri Belediyesi koordinasyonunda, Silivri Belediyesi, Silivri İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Silivri İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü Selimpaşa Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan sütün Silivri ilçesinde yetiştirilen hayvanlardan elde edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Renk, kıvam ve kaymak yapısının uygunluğu.
- Kuru madde ve yağ değerlerinin uygunluğu.
- Ambalajlama ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Silivri Yoğurdu ibaresinin, 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. Bölüm

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

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

1. Kayseri Mantısı

113 tescil sayılı Kayseri Mantısı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün / Ürün Grubu:**

“Mantı”

ifadesi,

“Mantı / Yemekler ve çorbalar”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Coğrafi Sınır:**

“Başta Kayseri ili ve ile bağlı Uzunyayla, Pınarbaşı ve Bünyan ilçeleri olmak üzere üretim metodunda anlatıldığı üzere kaliteli malzemeler kullanılarak ve ürünün tanımına ile metoduna bağlı kalmak şartıyla Kayseri dışında da yapılabilir.”

ifadesi,

“Kayseri ili”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Kayseri Mantısı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kayseri Mantısı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Mantı, genel olarak un, su, yumurta, tuz gibi majör ingrediyenlerin belirli oranlarda karıştırılıp yoğrulmasıyla elde edilen hamurun biraz dinlendirilip belirli büyüklükte parçalara bölünerek, her bir parçaya belirli miktarda kıyma konduktan sonra hamurun dürülmesi esasına dayalı bir yöntemle üretilen unlu bir mamuldür. Genel olarak Kayseri ili ile bütünlenmiş olan mantının tarihi oldukça eskilere dayanmaktadır. Mantı adı anıldığında akla ilk gelen ilin Kayseri olması, mantının orijininin Kayseri ili olduğunun bir göstergesidir ve tüm Anadolu’ya Kayseri ilinden yayılmıştır. Bu bağlamda Kayseri mantısının ününü duymayan kalmamıştır. Kayseri ilinin ticarete önde

gelen illerden biri olması, tüccarlarımızın gittikleri yurtiçi veya yurtdışı bölgelerde Kayseri mantısından övünerek bahsetmeleri ve hatta ürünü bizzat götürerek ikram etmeleri, mantının ününün sağlam zeminlere oturtulmasında çok büyük rol oynamıştır. Eskiden Kayseri’de ailelerin kız beğenmede, aday kızın mantı yapabilme becerisine çok dikkat etmesi gibi gelenekler de mantının ne kadar önemli olduğuna ışık tutan bir başka unsurdur.

Günümüzde devletin en üst kademesinden, en küçük sofralara kadar ana menü haline gelmiş olan Kayseri mantısının haklı ünü bir takım şartlara bağlıdır. Bu şartlar uygun şekilde üretilmedikçe ürün sadece mantı olarak kalmakta, asla Kayseri mantısı olamamaktadır.”

ifadesi,

“Kayseri Mantısı; çiğ dana kıyma, kuru soğan, reyhan, toz kırmızıbiber ile karabiber karışımıyla hazırlanan iç harcın, buğday unu, yumurta, su ve tuz ile hazırlanarak küçük kareler halinde kesilen hamurun içine konulup kapatılması, haşlanması ve üzerine sos dökülmesi suretiyle üretilen mantıdır. Sosu tereyağı, salça ve toz kırmızıbiber kullanılarak hazırlanır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı ya da sade yoğurt ile sumak dökülüp sulu olarak servisi yapılır.

Kayseri Mantısının 1 kg’ında en az 300 g iç harç bulunur ve harcın içinde en az 250 g kıyma vardır. İç harcının reyhan içermesi nedeniyle aromatiklidir.

Kayseri Mantısının hamurunun köşeleri, tam olarak üst üste getirilmeden birleştirilip kapatılır.

Kayseri Mantısı paketlenerek satışa sunulabilir. Bu şekilde piyasaya sunulacak mantılar, doldurulup kapatıldıktan sonra 160 °C sıcaklıktaki fırında kurutulur ve modifiye atmosferde paketlenir.

Kayseri Mantısının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Kayseri Mantısının Bazı Özellikleri

Özellik	Değer
Hamur yoğurma süresi	15-30 dk
Hamur dinlendirme süresi	15-20 dk
Hamur inceliği	1-1,2 mm
Kesilmiş hamurun kenar uzunluğu	15-16 mm
Kurutma işlemi	160 °C’de 20-25 dk
Ambalajlama	Modifiye atmosferde paketlenme (%70 N ₂ , %30 CO ₂)
Nihai üründe oksijen miktarı	%2
1 kg mantıdaki harç miktarı (en az)	300 g
300 g harçtaki kıyma miktarı (en az)	250 g

Kayseri Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Boyutlarının küçük olması nedeniyle eskiden beri “Bir şimşir kaşıktaki kırk tane mantı” sözüyle tanımlanır. Hamurunun ince açılması, küçük boyutlarda kesilip kapatılması işlemleri ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

“Üretimde kullanılan temel hammaddeler

Un

Mantının ana unsuru undur. Un, elde edildiği buğdayın kalitesine göre farklı özelliklerde olsa da mantı yapımında kullanılan unun öz (gluten) değerinin oldukça yüksek olması gerekmektedir. Kayseri mantısı yapımında kullanılan unda protein ağırlıkça %13 - 13.50, yaş gluten miktarı minimum %32 olmalıdır. Bu amaçla yeni öğütülmüş unlardan ziyade öğütüldükten sonra belli süre dinlendirilerek öz kalitesi iyileştirilmiş buğday unları tercih edilmektedir. Bunun yanında unun rengi beyaz, su kaldırma ve amilaz aktivitesi yeterli olmalıdır. Unda bulunan protein miktarının yanı sıra protein kalitesinin optimum seviyede olması, mantı hamurunun ince bir şekilde açılabilmesi için gerekli hususların başında gelmektedir. Unların kül içeriğinin de kalite parametreleri açısından düşük olması istenir. Unun nem miktarı, son ürünün su kaldırma kapasitesi dahilinde eklenmesi gereken suyu belirleyebilmek açısından çok önemlidir. Undaki nem miktarı en fazla %14.5 olmalıdır.

Tuz

Mantıya arzu edilen tat ve aromayı vermesi amacıyla ilave, edilen önemli bir hammaddedir. İlave edilen tuzun aynı zamanda mantı hamurunun fiziksel özellikleri üzerine de bazı önemli etkileri bulunmaktadır. Tuz, hamur özünü kuvvetlendirici etkiye sahiptir. Tuzun özü kuvvetlendirici etkisi, unda bulunan proteolitik enzimleri inhibe etmesiyle açıklanmaktadır. Ayrıca tuz kullanımı, yumuşak ve yapışkan hamur problemini de önlemektedir. Tuz ilave edilmiş mantı hamurunun kolayca açılıp inceltilebilmesi, tuz ilaveli hamurun yapışkanlığının azalması ile ilgilidir. Ayrıca tuz, hamur içi su aktivitesini de düşürmekte ve son üründe mikrobiyolojik bozulmaların önlenmesinde rol oynamaktadır. Kullanılacak tuzun tüketilebilir nitelikte, saf ve mikrobiyal yönden de güvenli olması gerekmektedir.

Yumurta

Mantı hamuruna kırılarak ilave edilen yumurta, hamur bileşiminde önemli rolleri olan bir katkı maddesidir. Genel olarak son ürüne tat ve aroma vermesinin yanında, mantı hamurunun tekstürel oluşumunda önemli derecede rol oynar. Ayrıca son ürünün renginin verilmesi açısından da önemlidir. Hamura arzu edilen kıvamın verilmesinin yanında, çok fazla sert olması istenmeyen hamurun uygun yumuşaklıkta olmasını sağlaması sebebiyle de çok önemlidir. Kullanılacak yumurtaların pastörize yumurta olmasının tercih edilmesi, ürün güvenliği açısından çok önemlidir. Kabuklu yumurta kullanılması durumunda ise, ürün güvenliği açısından yumurta kabuğundan olabilecek kontaminasyon riskine karşı dikkatli olunmalıdır.

Su

Su, hamur bünyesinde diğer bileşenlerin karışmasını sağlayan, hamura arzu edilen viskoelastik yapıyı kazandıran ve son ürün kalitesi üzerinde etkili olan temel bir bileşendir. Su olmaksızın hamur oluşumu mümkün değildir. Birçok organik ve inorganik için çözücü olan su, hamurda tuz ve çözünür proteinler gibi hidrofilik bileşenleri çözmekte ve suda çözünmeyen proteinleri de hidrate etmektedir. Mantı üretiminde kullanılacak su, genel olarak mikrobiyolojik yönden insan sağlığı için kesinlikle güvenli olmalı, kötü koku ve tat verici maddeler ile bulanıklık yapıcı maddelerden arındırılmış, orta sertlikte ve içme suyu kalitesine sahip olmalıdır.

Üretim metodu:

Hammadde Karışımı: 1 kg una 6 adet yumurta kırılıp bir çorba kaşığı kadar ve sert bir hamur elde edilmek üzere bir kısım su ilave edilir. İlave edilecek su miktarını yoğurma işlemi belirlemekte ve orta sertlikte bir hamur eldesi için belirli miktarda su eklenmektedir.

Yoğurma: Mantı yapımında ilk önemli işlem, hamur oluşturmak üzere çeşitli ingrediye nlerin homojen bir şekilde karıştırılmasından sonra optimum derecede bir hamur elde etmek amacıyla belirli süre yoğrulmasıdır. İstenilen nitelikte hamur eldesi, hamura arzu edilen viskoelastik özellikleri vermek suretiyle glutenin fiziksel gelişmesini sağlamakla olur. Hamurun doğru olarak yoğrulması son ürün kalitesi açısından çok önemlidir. Olası yoğurma hatalarını, mantı yapımının ileri aşamalarında düzeltmek zor ve hatta bazen imkânsızdır. Fazla yoğrulmuş hamurdan yapılan mantının, gluten özelliklerine bağlı yapısı bozulduğu için elastikiyeti az ve dayanımı düşüktür. Az yoğurma sonucunda hamura uygun açılma özelliği verilemez ve böylece hamur mantı üretimi için gerekli inceliğe indirgenemez.

Dinlendirme: Uygun şartlarda yoğrulan hamur, 15-20 dk süreyle, herhangi bir kontaminasyona mahal vermemek için üzeri örtülerek dinlenmeye alınır. Bu aşamada hamur kendini toplar ve inceltme için uygun hale alır.

İnceltme: Dinlendirilmiş hamur, belirli kalınlıktaki oklavalar yardımıyla tahta zeminler üzerinde, yaklaşık 1-1.2 mm kalınlıkta olacak şekilde inceltilir. Bu esnada hamurda yapışma problemlerini ortadan kaldırmak amacıyla belirli aralıklara unlama işlemi yapılır.

Kesme: Belirli kalınlıkta inceltilmiş olan mantı hamuru, hamurun yırtılmamasına özen göstererek, açılan hamurlar belirli sayılarda üst üste konduktan sonra yaklaşık 10-12 mm boyutlarında ve kare şeklinde kesilir. Kesme

işlemi süresince kesilen hamurların kurumamasına özen gösterilmelidir.

İç hazırlama: Manti içine doldurulmak üzere belli miktarda iç hazırlanır. Bu amaçla, siniri alınmış 500 g dana kıyması için 2 adet orta boy kuru soğanın rendelenmesi ve karışıma göre tuz ve çeşitli baharatların ilavesiyle iç hazırlanır. Baharat olarak tercihe göre kırmızı biber ve karabiber kullanılırken; Kayseri mantısı yapımında iç hazırlanmasında reyhanın bulunması son derece önemlidir. Homojen bir iç hazırlanması son ürün kalitesine etki ettiği için iç karışımının çok iyi bir şekilde homojenize edilmesi gerekmektedir.

Doldurma: Mantının doldurulması tamamen el ile yapılan bir işlemdir. Bu amaçla önceden kesilerek hazırlanmış olan hamur parçalarından tane tane alınarak içine alabildiğince (küçük nohut tanesi iriliğinde) hazırlanan içten konur ve her iki elin baş ve işaret parmakları arasında uçları birleştirilerek hafifçe yapıştırmak suretiyle tutturulur. Bu esnada uçların tam olarak üst üste gelmemesi, biraz yanlarda kalması sağlanmalıdır. Bu şekilde mantının biraz daha uzunca doldurulması sağlanmış olur. Manti doldurulurken hamur ve et parmaklar arasında ezilmemelidir.

Depolama: Doldurma işleminden sonra mantı, eğer hemen pişirilmeyecekse bir birine yapışmayı önlemek amacıyla geniş tepsilere, mümkün olduğu kadar üst üste gelmeyi önleyecek şekilde yayılır ve üzeri bir örtü ile örtülerek tozlanmaya ve olası kontaminasyona meydan verilmeden muhafaza edilir.

Kurutma: Depolama işleminden sonra isteğe bağlı olarak içi dolu mantı hamuru belli süre ve sıcaklıkta kurutulabilir. Bu şekilde fazla su uzaklaştırılarak mantı muhafazasında kolaylık sağlanmış olur.

Ambalajlama: Kurutulan mantılar vakum veya normal ambalaj ile ambalajlanarak uygun koşullarda depolanır.

Mantının Yemek Olarak Hazırlanması

Mantının miktarına uygun bir tencere içerisine 500 gr hazırlanmış mantı için 2 litre kadar su konularak kaynatılır. Kaynayan suya uygun miktarlarda tuz eklendikten sonra, mantı ilavesi yapılır. Mantının kaynaması esnasında meydana gelen köpüklenme ve taşmayı önlemek için kısık ateşte pişirme işlemi yapılmalıdır. Yaklaşık 15 dakikalık pişirme işleminden sonra, mantı morluğunu kaybeder ve ağarır bu esnada hamur ve un kokusu üründen uzaklaşır. Ancak normalden fazla kaynatıldığında, hamur özünü kaybeder ve yumuşayarak dağılmaya başlar. Pişen mantı ateşten alındıktan sonra üzerine iki bardak soğuk su dökülür ve karıştırılır. Suyun fazlası süzülerek mantı bir kâseye alınır.

Mantı miktarına göre sos hazırlamak üzere, bir tavaya tercihen 1 yemek kaşığı tereyağı koyularak, hafifçe duman çıkana kadar ısıtılır. Daha sonra 1 yemek kaşığı da salça ve kırmızıbiber ilave edilerek karıştırılır. Ayrıca buna süzülen mantının suyundan da ilave edilebilir. Bu şekilde hazırlanan sos, kâseye alınan ve tamamını kaplayacak şekilde yoğurt ilavesi yapılmış olan mantıya, üzerinde gezdirmek suretiyle eklenir. Üzerine sumak ekilmesi de söz konusudur.”

ifadesi,

“Yaklaşık 10 kişilik Kayseri Mantısı üretmek için gerekli olan bileşenler ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Mantı hamuru bileşenleri:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 20 g tuz
- 2 adet yumurta
- 350 ml su

İç harc bileşenleri:

- En az 250 g az yağlı ve siniri alınmış çiğ dana kıyma
- 2-3 yaprak reyhan
- 2-3 adet küçük boy kuru soğan
- 2-2,5 g toz kırmızıbiber
- 1-1,5 g karabiber
- 1,5-2 g tuz

Sos bileşenleri:

- 100 g tereyağı
- 70 g salça
- 2-2,5 g toz kırmızıbiber

Kayseri Mantısının hazırlanması:

Mantı hamuru için un, yumurta ve tuz bir kapta karıştırılır. Üzerine yavaş yavaş su eklenerek çok yumuşak olmayan kıvamda hamur elde edinceye kadar 15-30 dk yoğrulur. Üzeri örtülüp 15-20 dk dinlendirildikten sonra oklava ile yaklaşık 55 cm çapta ve 1-1,2 mm kalınlıkta daire şeklinde açılır. İnce açılan yufkalar, yırtılmamalarına özen gösterilerek belirli sayılarda üst üste konulduktan sonra, kenar uzunluğu yaklaşık 15-16 mm olan kare şeklinde kesilir. Kesme işlemi süresince hamurların kurumamasına özen gösterilir.

Kıyma, ince çekilmiş kuru soğan, ince çekilmiş reyhan ve baharatlar karıştırılarak iç harç hazırlanır. Kare şeklinde kesilmiş hamur parçalarının her birine alabildiğince iç harç konur. Hamurların köşeleri, her iki elin baş ve işaret parmakları arasında tam olarak üst üste getirilmeden birleştirilir, hafifçe bastırılarak kapatılır. Makine ile kapatılan mantılar için de kalıplar bu şekilde ayarlanır. Mantı kapatılırken hamur ve harç çok sıkılarak ezilmez.

Kapatılan mantılar, taze olarak hemen pişirilmeyecekse, 160 °C sıcaklıktaki fırında 20-25 dk kadar kurutulduktan sonra modifiye atmosferde paketlenir. Paketlemede kullanılan modifiye atmosfer %70 N₂ (azot), %30 CO₂ (karbondioksit) içeriğine sahip olmalıdır. Paketlenen ürünler 0-4 °C sıcaklıkta soğuk hava deposunda muhafaza edilir.

Hemen pişirilecek olan taze mantılarda tercihen taze reyhan yaprakları kullanılabilir. Kurutulacak mantılar ise kuru reyhan yaprakları kullanılarak hazırlanır.

Kayseri Mantısının pişirilmesi:

Bir tencerede, 10 kişilik mantının rahatça kaynayabileceği ölçüde su kaynatılır. Kaynayan suya 15-20 g tuz eklenip mantılar konur. Pişme sırasında köpük oluşumunu ve taşmayı önlemek için kısık ateşte 15 dk kadar pişirilir. Pişen mantıların rengi ağırlar ve hamur kokusu uzaklaşır. Ocaktan alınan mantıların üzerine, 200-300 ml soğuk su dökülür ve karıştırılır. Suyun fazlası mantı çok sulu kalmayacak şekilde süzülükten sonra sos ilave edilir.

Mantı sosunun hazırlanması:

Tereyağı tavada kızdırılır, üzerine salça ve toz kırmızıbiber ilave edilip karıştırılır. Mantının suyundan bir miktar süzülüp ilave edilebilir.

Kayseri Mantısının servisi, sıcak olarak ve mantıların üzerine sos dökülüp homojen şekilde karıştırıldıktan sonra yapılır. İsteğe bağlı olarak üzerine, sarımsaklı ya da sade yoğurt ve sumak gezdirilerek dökülebilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Ürünün Ayırt Edici Özellikleri ve Ürünün Mahreç İşaret Olmasına İlişkin Bilgi ve Belgeler:

Mantı kalitesi, bileşimine giren unsurlar yanında işleme özellikleriyle de yakından alakalıdır. Kayseri mantısını yöreye özgü kılan temel unsurların başında bileşimine giren unun yapısı gelmektedir. Genel olarak Kayseri civarında Pınarbaşı, Uzunyayla ve Bünyan bölgesinden elde edilen unlar, yapısal özellikleri nedeniyle mantı tadını yakından etkilemektedir. Türklerin Anadolu'ya geldiği günden bu güne kadar varlığını sürdürmüş, tadı lezzeti ve ünü ile sınırları aşmış olan mantı, Kayseri bölgesinde, yöreye has iklim ve toprak özelliklerinde yetişen buğday unlarının kendi öz, tat ve aromasını taşır. Yörenin yakınlarında Uzunyayla bölgesinde yetişen sarı bursa denilen buğday, verdiği unun kalitesi ile mantı yapımına en uygun türlerin başında gelmektedir. Genel olarak Çerkez asıllı vatandaşlar tarafından hasat edilen bu buğday türü, Çerkez Unu olarak da bilinmektedir. Özü çok iyi olan bu un çeşidi, hamur çok küçük kesilmiş olsa bile parmaklar arasında kolayca şekil almaktadır. Çok eski zamanlarda da Uzunyayla'da su değirmenlerinde öğütülen bu buğday unları, siyah keçi kılından yapılmış çuvallara konularak arabalılarıyla ya da merkep sırtında Kayseri iline ulaştırılmış ve burada satışa sunulmuştur. Evlerde ince eleklenden geçirilen bu unlar ev hanımları tarafından özellikle kalitesinden dolayı mantı yapımında çokça kullanılmıştır.

Günümüze kadar, iyi ve kaliteli unların üretildiği bölgelerde mantı ve börek yapımı için en iyi unların kullanılması geleneği sürmektedir. Ayrıca Kayseri mantısının ikinci önemli özelliği bir kaşığa kırk tane gelecek şekilde belirli küçüklükte olması ve tanelerin her birinin özellikleri itibarıyla homojenlik göstermesidir.

Kayseri sofralarının baş tacı olarak görülen mantı, sahip olduğu ününü, birçok basın yayın organı vasıtasıyla da doğal olarak duyurmuştur. Bu vesileyle aşağıda Kayseri mantısının gündem olduğu bazı haber başlıkları bulunmaktadır.

‘Avrupa 2002’de mantı yiyecek

Kayserili iş adamları, Avrupalılara mantıyı sevdirdi. 2001 yılı içinde Avrupa Birliği ülkelerine 100-200 kilo mantı satan Kayserili’ler 2002 yılı için tam 3 bin ton mantı satışı noktasında anlaşma imzaladı... Zaman, 24.12.2001’

‘Kayseri’de yemek yeme konusunda çekişme yaşanır mı?

Çok olur. Özellikle de kızlarını anlatırken... Eğer o ortada birinin oğlunu da gözüne kestirdiyse, ‘benim kızım öyle bir mantı yapar ki, kimseninkine benzemez?’ diye lafa başlar. Yani Kayseri’de mantı kız övme vesilesidir... Milliyet, 05.09.2006’

‘Kayseri mutfağının özel yemeklerinden olan mantı, vakumlanarak, ABD, Avrupa ve Ortadoğu’ya gönderiliyor. ABD, Avrupa ve Arap ülkelerinde yaşayan Türk’ler Kayseri mantısı ile yöresel yemeklere olan özlemlerini gideriyor. Hürriyet, 07.03.2005’”

ifadesi,

“Kayseri Mantısının geçmişi eskiye dayanır. Kayseri ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Hamurunun ince açılması, küçük boyutlarda kesilip kapatılması işlemleri ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kayseri Mantısının, paketli satılanların paketleme, taze olarak pişirilip satılanların ise servis aşamasına kadar olan üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme

“Denetleme:

I. KOMİSYON

Coğrafi İşaretlerin işleyişiyle ilgili (mantı) sistemde yer alacak dört (4) kişilik komisyon aşağıdaki üyelerden oluşur:

Kayseri Ticaret Borsası Temsilcisi

Kayseri Ticaret Odası’nın belirleyeceği Temsilci

Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası Temsilcisi

KTO - TPE Temsilcisi(Doğal Üye)

Komisyonun Görevleri: Komisyon üyeleri firmaların coğrafi işarete konu ürünü üretebilecek kapasitede olduğunun denetimini yapar, ayrıca; üç ayda bir denetlemelerde bulunur.

Denetlemelerde firma ürünü kriterlere uygun olmadığında, firmalara yazılı olarak ürünün kriterlere uygunluğunu sağlaması için 15 gün süre verilir ve 15 gün sonra tekrar denetim yapılır. Düzeltmeyenlerin coğrafi işareti kullanmasına son verilir. İptal bildirimi yazılı olarak firmaya tebliğ edilmesine rağmen, firma coğrafi işareti kullanmaya devam ederse; firma hakkında ilgili mahkemeye başvurularak dava açılır. Kriterlerin uygunluğunu sağlamayan firmalar kesinlikle coğrafi işareti kullanamazlar. İlke olarak sisteme giriş ve çıkış firmanın iradesine bağlıdır.

Komisyon Nisabı: Komisyon toplantı açılışı çoğunlukla olur, kararlar çoğunlukla alınır.

Komisyon Üyelerine Ödenecek Ücret: Komisyon üyelerine çalışmalarına karşılık brüt asgari ücretin %10’u tutarında huzur hakkı ödenir.

II. SEKRETARYA

Sekretaryanın Görevleri: Coğrafi işaret Komisyonu’nun sekretaryalığı Oda bünyesinde çalışan TPE temsilcisi tarafından yürütülür. Firmaların müracaatlarının alınması, kabulle ilgili denetlemelerin tamamlanması, firmanın sisteme kabulü, ilgili coğrafi işaretin gazetede, ilan edilen metnin firmaya verilmesi ve bunlarla ilgili bütün dokümanların takibi, arşivlemesi ve komisyon üyelerinin düzenli

toplantılara katılması için çağrılarda bulunmak, ilgili mevzuatın takibi, varsa değişikliklerin ve gelişmelerin ilgili firma ve üyelere iletilmesi sekretaryanın görevleridir.

Firmanın Ayrılışı: Firma coğrafi işareti kullanmaktan vazgeçtiğini belirten dilekçe ile başvuru yapar ve Komisyon da işlem içi karar alır.”

ifadesi,

“Denetimler; Kayseri Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Ticaret Borsası, Kayseri Lokantacılar ve Pastacılar Odası ile Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliğinden konuda uzman en az 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetimlerin sonucu, Kayseri Ticaret Odası tarafından 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Özellikle reyhan olmak üzere, üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle hamurun yoğurma ve dinlendirme süreleri, hamur inceliği, kesilmiş hamurun boyutları ve servis aşaması olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- 1 kg Kayseri Mantısı için en az 300 g harç kullanılması.
- 300 g iç harç için en az 250 g kıyma kullanılması.
- Kurutma, paketlenme ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Kayseri Mantısı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Maraş Tarhanası

154 tescil sayılı Maraş Tarhanası ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Maraş Tarhanasının üretim şekli coğrafi sınıra özgüdür. Maraş Tarhanasının üretiminde yoğurt, doğrudan pişirme aşamasında ilave edilmez. Önce buğday dövmesi su ile pişirilir. Kekik isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber vb. baharatlar ve yoğurt, pişmiş dövme (yarma) aşına karıştırılır. Yoğurdun pişirilmemesi ve baharat olarak içine kekik ile isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber, vb. baharatların katılması, Maraş Tarhanasının ayırt edici özelliklerindendir. Yoğurdun pişirilmeden işleme alınmasından dolayı bünyesinde bulunan probiyotik yoğurt kültürleri zarar görmez, yarmadan (dövme) gelen probiyotik doğal katkıları ile birlikte Maraş Tarhanası, fonksiyonel özellik gösterir.”

ifadesi,

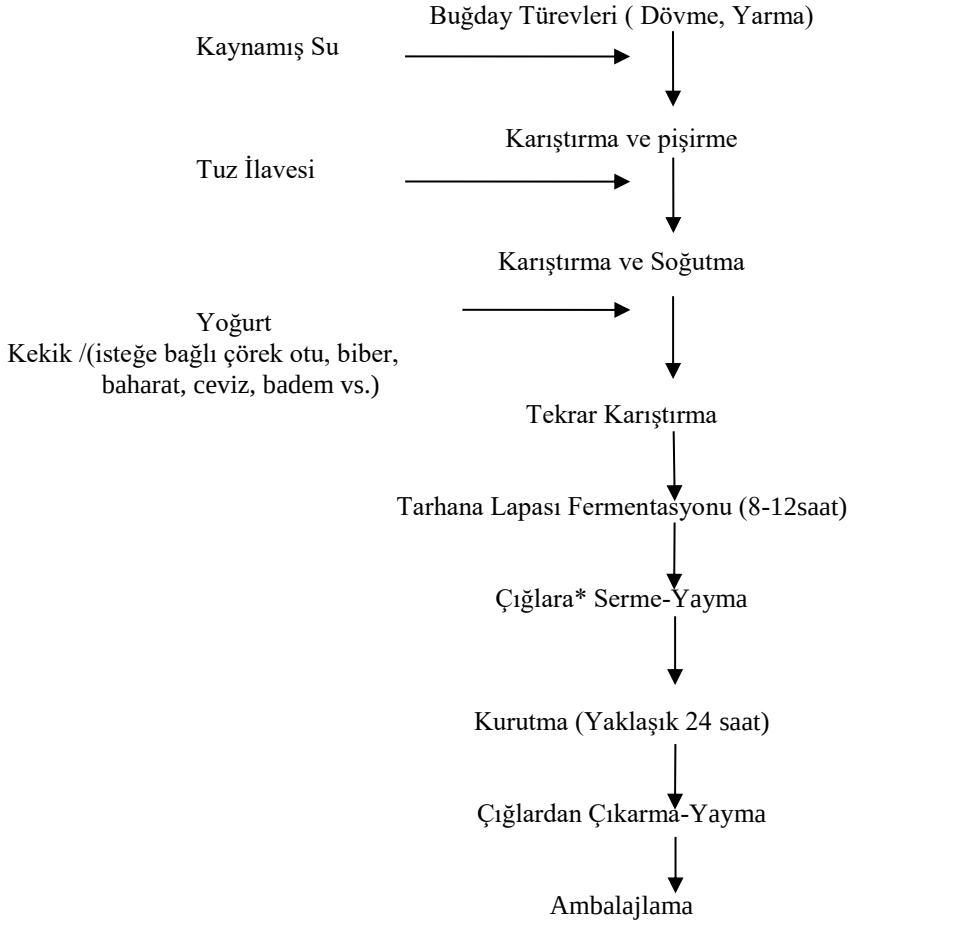
“Maraş Tarhanasının üretim şekli coğrafi sınıra özgüdür. Maraş Tarhanasının üretiminde yoğurt, doğrudan pişirme aşamasında ilave edilmez. Yoğurt; su ile 95°C’de pişirilen ve daha sonra 60°C’ye soğutulan buğday dövmesine (yarmaya) karıştırılarak 8-12 saat fermantasyona bırakılır. Fermantasyon sonrası kekik %0,1-0,3 arası ve isteğe bağlı olarak %5-20 oranında çörek otu, %20-30 oranında ceviz içi, badem içi, biber, baharat vb. katılıp karıştırılır ve çiğlere serilir. Yoğurdun pişirilmemesi ve içine kekik ile diğer bileşenlerin katılması; Maraş Tarhanasına ayırt edici özelliklerini kazandırır. Yoğurdun pişirilmeden işleme alınması nedeniyle yapısındaki probiyotik yoğurt kültürleri zarar görmez.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Maraş Tarhanasının üretiminde kullanılan buğday beyaz buğday olup özü (gluten içeriği) zayıf olmalı, iri taneli, dolgun ve çok fazla sert olmamalı, ayrıca temiz ve saf olmalıdır. Özel tarhanalık buğday değirmende dövülüp, kabuğu çıkarılır ve dövme haline getirilip, elenir ve ayklanır. Maraş Tarhanası üretimi için uygun hava şartları takip edilir. Çünkü yağmurun olmaması kadar kurutma işleminde klima görevi görececek rüzgârın bulunması da önemlidir. Tespit edilen gün öncesi akşamdan dövme yıkanarak büyük Maraş Tarhanası üretimi için özel olarak üretilen kazanda (Masere Kazanı) veya mikserli krom kazanlarda ıslatılır. Gece yarısı altı yakılır, sabaha kadar karıştırılarak pişirilir. Karıştırma işini pilavı dibine yakmamak için ehli kişiler yapar bu işleme kürekleme adı verilir. Kürekleme tarhana küreği denilen 120-150 cm arasında ağaçtan yontularak yapılmış bir araçla yapılır. Kürekleme işinin kendisine has bir usulü vardır. Burada, tarhana küreği kürekleme yapacak kişinin elinin şişmemesi için küreğin el içinde rahat dönebilecek bir şekilde tutulup hareket ettirilmelidir. Karıştırma işlemi ise masere kazanının altından başlayıp yukarı doğru çıkacak şekilde yapılmalı ve zaman zaman kürek ıslatılarak ara ara küreğe devam edilmelidir. Pilav piştiğinde kazanın altından odunlar tamamen çekilir. Bir müddet de, ateş közleri üzerinde pişirmeye devam edilir. Bu arada da kürekleme işi sürdürülür. Mikserli krom kazanlarda küreklemeye gerek yoktur. Pilavın iyice pişince közler kazanın altından çekilir. Kazanın üzerine büyük bir tepsi kapatılarak pişmiş dövme aş (pilav) bir müddet daha kendi buharı ile pişmeye bırakılır. Arada bir küreklemeye devam edilir. En az bire-iki oranında yağlı veya yağsız doğal yoğurt ile yoğrulur. Her 100 kg buğday dövmesine, tuz oranı % 3’ü geçmeyecek şekilde kekik, isteğe bağlı olarak çörek otu, ceviz, badem, biber vb. baharatlar ilave edilir. Yoğurt, pişmiş dövme aş, tuz ve kekik karışımı fermantasyon için krom kazanlara boşaltılıp bir gece bekletilir. Sabaha karşı çiğ adı verilen hasırlar üzerine incecik serilir. Tarhananın incecik serilmesi tarhananın daha gevrek olması ve daha iyi kurumasını sağlar. Firik olarak tüketilecek Maraş Tarhanası, akşamüzeri yarı kurumuş halde hazırlanmış olur. . Firik olarak satışa sunulacak Maraş Tarhanası da hijyen kurallarına uygun olarak, soyulup kapalı bir ortamda veya çiğ halinde kapalı bir ortamda muhafaza edilir. Ertesi gün sabaha karşı, çiğlerden ayrılıp güneşte (hava şartlarının uygun olmaması halinde ise sera veya fırınlarda) kuruması sağlanır. Akşam toplanıp gıda ile temasa uygun kutulara koyulur. Maraş Tarhanası kuru ve serin bir yerde 5-6 ay muhafaza edilebilir.

Maraş Tarhanasının modern yöntemle üretilmesi aşağıdaki gibidir.



* tarhana lapasının serildiği, yöredeki sazlık çubuklarla dokunmuş hasır, sergi türü

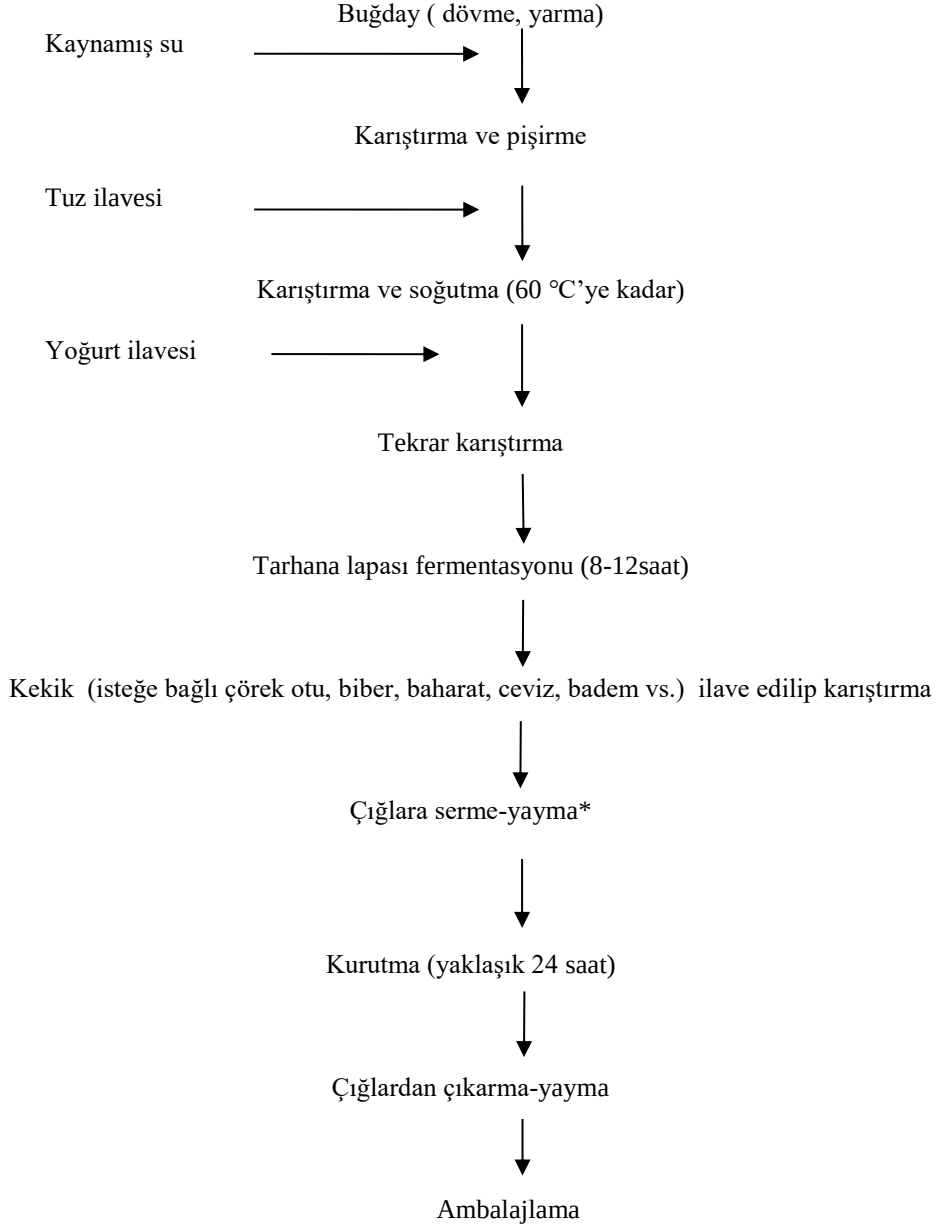
ifadesi,

“Maraş Tarhanasının üretiminde beyaz buğday kullanılmakta olup özü (gluten içeriği) zayıf olmalı, iri taneli, dolgun ve çok fazla sert olmamalı, ayrıca temiz ve saf olmalıdır. Özel tarhanalık buğday değirmende dövülüp, kabuğu çıkarılır ve dövme haline getirilip, elenir ve ayıklanır. Maraş Tarhanası üretimi için uygun hava şartları takip edilir. Çünkü yağmurun olmaması kadar kurutma işleminde klima görevi görececek rüzgârın bulunması da önemlidir. Tespit edilen günden önceki akşam, dövme yıkanarak Maraş Tarhanası üretimi için özel olarak üretilen büyük kazanda (masere kazanı) veya mikserli krom kazanlarda ısıtılır. Gece yarısı kazanın altı yakılır ve sabaha kadar karıştırılarak pişirilir. Mikserli kazanlarda günün her saati işlem yapılabilir. Karıştırma işini, pilavın dibinin tutmaması için ehli kişiler yapar bu işleme kürekleme adı verilir. Kürekleme, 120-150 cm uzunluğundaki tahtadan yontularak hazırlanan tarhana küreği ile yapılır. Kürekleme işlemini yapan kişinin elinin şişmemesi için küreğin, el içinde rahat dönebileceği şekilde tutularak hareket ettirilmesi gerekir. Karıştırma işlemi ise masere kazanının altından başlayıp yukarı doğru çıkacak şekilde yapılır ve kürek arada bir ısıtılır. Pilav pişince kazanın altından odunlar tamamen alınır ve bir süre, ateş közleri üzerinde pişirmeye devam edilir. Bu arada da kürekleme işi sürdürülür. Mikserli krom kazanlarda küreklemeye gerek yoktur.

Pilav iyice pişince közler kazanın altından çekilir. Kazanın üzerine büyük bir tepsi kapatılır, pişmiş dövme aş (pilav) bir süre daha kendi buharı ile pişmeye bırakılır. Arada bir küreklemeye devam edilir. Pişmiş aş 60 °C’ye kadar soğutulur ve en az bire-iki oranında yağlı veya yağsız yoğurt ile yoğrulur. Her 100 kg buğday dövmesine, tuz oranı %3’ü geçmeyecek şekilde ilave edilir ve fermentasyona bırakılır. Fermentasyon sonunda %0,1-0,3 arasında kekik ile isteğe bağlı olarak %5-20 oranında çörek otu, %20-30 oranında ceviz içi, badem içi, biber vb. baharatlar ilave edilir. Gün doğduktan sonra çığ adı verilen hasırlar üzerine ince bir 1-5 mm arası kalınlıkta bir tabaka halinde serilerek tarhananın daha iyi kuruyarak gevrek olması sağlanır. . Firik olarak tüketilecek Maraş Tarhanası, akşamüzeri yarı kurumuş halde hazırlanır. Firik olarak satışa sunulacak Maraş Tarhanası da hijyenik kurallarına uygun olarak soyulup kapalı bir ortamda veya çığların üzerine yayılmış

halde kapalı bir ortamda muhafaza edilir. Çığların üzerine serilen Maraş Tarhanası ertesi gün gün doğduktan sonra çığlardan alınıp güneşte kurutulur. Hava şartlarının uygun olmaması halinde ise kurutma işlemi, en yüksek sıcaklığı 60 °C olan, hava sirkülasyonu ve tünel sistemine sahip fırınlarda yapılır. Fırınlarda kurutulan tarhananın etiketinde, bu durum belirtilir. Kuruyan tarhanalar akşam toplanıp gıda ile temasa uygun kutulara koyulur. Maraş Tarhanası kuru ve serin bir yerde 1 yıl muhafaza edilebilir.

Maraş Tarhanasının modern yöntemle üretilmesi aşağıdaki gibidir.



* Çığ: Tarhana lapasının serildiği, coğrafi sınırdaki sazlık çubuklarla dokunmuş hasır sergi. Ayrıca plastik sergiler de kullanılır. “

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Denetimlerde; Maraş Tarhanasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Maraş Tarhanası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

ifadesi,

“Denetimlerde; Maraş Tarhanasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; fırında kurutulan ürünlerin etiketinde bu durumun belirtilmiş olması; ürünün özelliklerinin uygunluğu ve Maraş Tarhanası ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması

208 tescil sayılı Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- “**Ürün Adı:** Yuvarlama / Yuvalama (Yöresel yemek)”

ifadesi

“**Ürün / Ürün Grubu:** Yemek / Yemekler ve çorbalar”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Gaziantep’te Ramazan Bayramının geleneksel bayram yemeği yuvarlamadır. Bayramın ilk günü kahvaltıda yenir. Yerel ağızda yuvalama şeklinde de söylenir. Yapımı ustalık gerektiren yuvarlama içinde bezelye tanesi büyüklüğünde (yaklaşık 5-6 mm) köfteler bulunur; bu köftelerin hazırlanması zahmetlidir ve uzun zaman alır. Sonrasında, et suyu ve nohut ile pişirilir ve süzme yoğurt eklenir. Üzerine naneli yağ dökülerek servis yapılır.

Antep Yuvarlaması (Yuvalaması) Yapımında Kullanılan Malzemeler:

Köfte yapımında kullanılan et: Toklu denilen yaşını doldurmamış erkek veya şişek denilen hiç doğurmamış dişi koyunun etinden hazırlanan yağsız ince çekilmiş et kullanılır.

Pirinç: Kullanılan pirinç Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine uygun, tam değirmenlenmiş, 1. Sınıf veya 2. Sınıf pilavlık pirinç veya kırık pirinç olmalıdır; içinde yabancı, yenik, küflü taneler bulunmamalıdır.

Kuru soğan: Kışlık kuru soğan olmalı, filizlenmiş veya çürümüş olmamalıdır.

Karabiber: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

Tuz: Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği Sofra Tuzu tanımına uygun tuz kullanılmalıdır.

İri kuşbaşı et veya kemikli et: İsteğe göre kuşbaşı et ya da kemikli et olabilir. Toklu denilen yaşını doldurmamış erkek veya şişek denilen hiç doğurmamış dişi koyunun eti kullanılır.

Nohut: İçinde yabancı, yenik, küflü taneler bulunmamalıdır.

Yumurta: Taze olmalı, kokmuş, çatlamış olmamalıdır.

Süzme yoğurt: Taze ve ekşimemiş olması gerekir. Süzme yoğurdun kıvamı koyu ise süt ile biraz açılabilir ya da cıvık ise bir kaşık nişasta veya unla koyulaştırılabilir.

Sadeyağ veya zeytinyağı

Kuru nane: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.”

ifadesi,

“Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması; et, pirinç ve isteğe bağlı olarak kuru soğan ile hazırlanan köftelerin, önceden haşlanmış et ve nohut ile pişirilip süzme yoğurt-yumurta karışımı ilave edildikten sonra üzerine naneli yağ dökülerek üretilen yemektir. Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının üretiminde kullanılan pirinç, tam değirmenlenmiş 1. sınıf veya 2. sınıf pilavlık pirinç veya kırık pirinçtir. Köftelerinin büyüklüğü 5-6 mm kadar olup hazırlanmasında, toklu (1 yaşını doldurmamış erkek) veya şişek (hiç doğurmamış dişi koyun) etinden hazırlanan yağsız ince çekilmiş et kullanılır.

Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının geleneksel üretiminde pirinç; ıslatılır, süzülür, kurutulur ve havanda dövüldükten sonra diğer bileşenler ile karıştırılarak elle yoğrulur. Ancak bu yöntem zahmetli olduğundan, et ile pirinci kıyma makinesinde çekmek yaygınlaşmıştır. Pirinç ayrı olarak öğütücüde çekilip diğer bileşenler ile karıştırılabilir. Bu yöntem farklılıkları, köftenin özelliklerinde belirgin değişikliklere yol açmaz.

Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Gaziantep'te, özellikle ramazan bayramının geleneksel bayram yemeği olup bayramın ilk gününün kahvaltısında yer alır. Bileşenlerinin hazırlanması ve yemeğin pişirilmesi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. ”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“Antep Yuvarlamasının (Yuvalamasının) Yapımı:

Antep Yuvarlamasındaki köftelerde kullanılmak üzere, 350 - 400 g pirinç 1 saatle 3 saat arası bir süre suda ıslatılır, sonrasında yıkanır, süzgeçten geçirilerek suyu süzülür ve süzgeç içinde 6 ila 8 saat arasında bir süre kurumaya bırakılır. Diğer taraftan, 75 -100 g nohut, 6 ila 8 saat arasında bir süre boyunca ılık suda bekletilir. 400-500 g iri kuşbaşı veya kemikli et yıkanır süzildükten sonra tencereye alınır ve 5- bardak su ile içine tuz eklenerek kaynatılır. Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükler (kefler) kevgirle alınır. Eğer etin kefi, et suyunun içine karışmışsa, sudaki bulanık görüntünün giderilmesi için, et suyu ince bir tülbentten süzülebilir. Et pişerken, sonradan çıkarılmak üzere, kabuğu soyulmuş bir bütün soğan suya lezzet vermesi için tencereye eklenebilir. Etin kefi alındıktan sonra daha önceden ılık suda bekletilen nohut tencereye eklenir. Et ve nohut iyice yumuşayınca kadar pişirilir (1-2 saat). Et ve nohut pişerken yuvarlamanın köftesi hazırlanır. Yıkanır kurumaya bırakılmış pirinç ve 250 g köfte yapımında kullanılacak et, 1 adet kabuğu soyulmuş soğan, karabiber ve tuzla birlikte kıyma makinesinden iki kere çekilir. Bu işleminden sonra, pirinç-et karışımı pürüzsüz ve yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğrulur. Bu hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve zeytinyağı sürülen avuçlarda ince şerit haline getirilir. Daha sonra bu şeritlerden bezelye tanesi kadar (yaklaşık 5-6mm) parçalar kopararak avuç ayası ile parmaklar arasında yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler metal bir süzgeç içerisinde biriktirilir. Süzgeç içerisindeki köfteler, pişen et ve nohudun üzerine eklenerek 15-20 dakika kadar tencerenin kapağı açık olarak pişirilir. Hazırlanan köfteler daha sonra kullanılacaksa, süzgece uygun büyüklükte bir tencere içerisine bir miktar su koyularak kaynatılır. Su kaynayınca tencerenin üzerine metal süzgeç suya değmeyecek şekilde yerleştirilir ve tencerenin ağzı kapatılır; 15 dakika boyunca köfteler buharda haşlanır. Haşlama sırasında köftelerin aşırı şişip dağılmamasına dikkat edilir. Buharda haşlanan bu köfteler soğuduktan sonra dondurucuya konur ve yemeğin yapılacağı güne kadar (en fazla 3 ay) dondurucuda bekletilebilir. Yemek yapılacağı zaman dondurulmuş köfteler, pişen et ve nohudun üzerine donmuş şekilde, çözdürülmeden eklenir ve kaynatılır; köfteler çözdürülürse dağılma meydana gelebilir.

Ayrı bir tencerede, 1 kg süzme yoğurda bir yumurta eklenir, çırpılır ve karışım çok kısık ateşte sürekli aynı yönde karıştırılarak ısıtılır. Bu aşamada, iyi karışması için, az bir miktar zeytinyağı da eklenebilir. Yoğurdun kıvamı çok koyu ise bir miktar süt ile açılabilir; cıvık ise nişasta veya un ile koyulaştırılabilir. Yoğurdu ısıtırken içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilave edilerek karıştırmaya devam edilir ve ısınır kabarmaya başlayınca ocaktan alınır. Isınan süzme yoğurt karışımı yemeğe eklenir, bu esnada karıştırılarak eklenmesine dikkat edilir, aksi halde yoğurt kesilebilir. Sadeyağ veya zeytinyağı tavada kızdırılır. Nane bir kepçe içine konulur ve üstüne tavada kızdırılan yağ dökülür. Nanein yeşil rengi yağa çıkmalı ancak yanmamasına dikkat edilmelidir. Naneli yağ, tencereye yuvarlamanın üzerine eklenir veya yuvarlama tabaklara servis yapıldıktan sonra üzerine naneli yağ eklenir. Geleneksel yöntemde ıslatılan pirinç süzülüp kurutulduktan sonra havanda dövülür. Daha sonra diğer malzemeler ile karıştırılarak elle yoğrulur. Ancak bu yöntem zahmetli olduğundan, et ile pirinci kıyma makinesinde çekmek yaygınlaşmıştır. Pirinç ayrı olarak öğütücüde de çekilerek sonrasında diğer malzemeler ile karıştırılabilir. Bu yöntem farklılıkları yuvarlama köftesinin özelliklerinde belirgin değişikliklere yol açmaz.

Bir Porsiyon Antep Yuvarlamasının (Yuvalamasının) İçeriği:

Yuvarlama Köftesi: 50-70 g (Pirinç 30-35 g, Köfte yapımında kullanılan et 20-25 g, Soğan 5-10 g)

Nohut: 10-15 g

Haşlanmış iri kuşbaşı veya kemikli et: 15- 30 g

Süzme yoğurt: 25-30 g

Yağ (Sadeyağ veya zeytinyağı): 5-10 g

Kuru nane: 1-3 g

Karabiber: 1-3 g

Yumurta: 2-5 g”

ifadesi,

“1 porsiyon Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının üretiminde kullanılan bileşenler ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Yuvarlama Köftesinin bileşenleri:

30-35 g Pirinç (tam değirmenlenmiş 1. sınıf veya 2. sınıf pilavlık pirinç veya kırık pirinç)
20-25 g Et
5-10 g Kuru soğan (isteğe bağlı)
50-70 g (Pirinç 30-35 g, Köfte yapımında kullanılan et 20-25 g, Soğan 5-10 g (tercihe göre))

Yemeğin bileşenleri:

50-70 g Köfte
10-15 g Nohut
15- 30 g Haşlanmış iri kuşbaşı veya kemikli et
25-30 g Süzme yoğurt
5-10 g Yağ (Sadeyağ veya zeytinyağı)
1-3 g Kuru nane
1-3 g Karabiber
4-6 g Tuz
1 Yumurta

Köftelerin hazırlanması için pirinç, 1-3 saat suda ıslatılır, yıkanır, süzgeçten geçirilerek suyu süzülür ve süzgeç içinde 6- 8 saat bekletilerek kurumaya bırakılır.

Nohut, 6 -8 saat ılık suda bekletilir.

1 yaşını doldurmamış erkek veya şişek denilen hiç doğurmamış dişi koyunun etinden hazırlanan iri kuşbaşı veya kemikli et yıkanır süzülür ve bir tencerede 1000-1200 ml su ve 4-6 g tuz ile kaynatılır. Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükler (kefler) kevgirle alınır. Etin kefi et suyunun içine karışmışsa, sudaki bulanık görüntünün giderilmesi için et suyu ince bir tülbentten süzülebilir. Et pişerken, tercihe bağlı olarak ve sonradan çıkarılmak üzere, kabuğu soyulmuş bütün bir kuru soğan eklenebilir. Etin kefi alındıktan sonra, önceden ılık suda bekletilen nohut tencereye eklenir. Et ve nohut, iyice yumuşayınca kadar 1-2 saat pişirilir.

Et ve nohut pişerken yemeğin köftesi hazırlanır. Yıkanır kurumaya bırakılmış pirinç ve köfte yapımında kullanılacak et, karabiber, tuz ve isteğe bağlı olarak kuru soğan ile birlikte kıyma makinesinden iki kere çekilip pürüzsüz ve yumuşak hale gelinceye kadar yoğrulur. Elde edilen köfte hamurundan küçük parçalar alınır ve zeytinyağı sürülen avuç içinde yuvarlanarak önce ince şerit haline getirilir, daha sonra da yaklaşık 5-6mm çapında köfteler yuvarlanır. Metal bir süzgeç içinde biriktirilen köfteler, pişen et ve nohudun üzerine eklenir ve tencerenin kapağı açık olarak 15-20 dakika pişirilir.

Hazırlanan köfteler daha sonra kullanılacaksa, süzgece uygun büyüklükte bir tencere alınıp bir miktar su kaynatılır. Su kaynayınca, tencerenin üzerine metal süzgeç yerleştirilir ancak suya değmemesine dikkat edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak köfteler, buharda 15 dakika haşlanır. Haşlama sırasında köftelerin aşırı şişip dağılmamasına özen gösterilir. Haşlanan köfteler soğuduktan sonra dondurucuda 12 aya kadar muhafaza edilebilir. Dondurulmuş köfteler, pişmiş et ve nohudun üzerine çözdürülmeden konur ve kaynatılır. Köftelerin çözdürülerek kullanılması, dağılmalarına neden olabilir.

Süzme yoğurt ve yumurta, bir tencerede, çırpılıp çok kısık ateşte sürekli aynı yönde karıştırılarak ve tercihe bağlı olarak az miktarda zeytinyağı ilave edilerek ısıtılır. Karışımın içine, yemeğin suyundan azar azar ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Kaynayınca ocaktan alınır, yoğurdun kesilmemesi için karıştırılarak yemeğe eklenir.

Sadeyağ veya zeytinyağı tavada kızdırılır. Nane bir kepçenin içine konur ve nanenin yanmamasına dikkat edilerek üzerine kızdırılmış yağ dökülür. Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının servisi, naneli yağın tenceredeki yemeğin üzerine eklenmesinden veya tabaklara konulduktan sonra üzerine dökülmesinin ardından yapılır.

Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının geleneksel üretiminde pirinç; ıslatılır, süzülür, kurutulur ve havanda dövüldükten sonra diğer bileşenler ile karıştırılarak elle yoğrulur. Ancak bu yöntem zahmetli olduğundan, et ile pirinci kıyma makinesinde çekmek yaygınlaşmıştır. Pirinç ayrı olarak öğütücüde çekilip diğer bileşenler ile karıştırılabilir. Bu yöntem farklılıkları, köftenin özelliklerinde belirgin değişikliklere yol açmaz.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Antep Yuvarlaması (Yuvalaması), Gaziantep’te Ramazan Bayramının ilk gününün geleneksel bayram yemeğidir. Üretiminin uzun ve zahmetli olması ve hazırlığın her aşamasının ustalık gerektirmesi özellikleriyle ünlenmiştir. Bu sebeple tüm üretim aşamaları Gaziantep’te gerçekleşmelidir.”

ifadesi,

“Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının geçmişi eskiye dayanır. Gaziantep ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bileşenlerinin hazırlanması ve yemeğin pişirilmesi, coğrafi sınıra özgü nitelik taşır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antep Yuvarlamasının / Antep Yuvalamasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Antep Yuvarlamasının (Yuvalamasının), belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Kanun hükümlerine uygun olarak, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü Temsilcisi koordinatörlüğünde, Gaziantep Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Temsilcisi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği temsilcisinden oluşacak 3 kişilik bir denetim kurulu tarafından yapılır.

Denetim kurulu, “Antep Yuvarlaması (Yuvalaması)” adını kullanan firmaların ürettikleri yuvarlamalarda (yuvalamalarda) yukarıda belirtilen malzemelerin içeriğini, yemeğin yapımında kullanılan etlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunun tanıma uygunluğunu yılda bir defa düzenli olarak denetler; haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur ve şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.”

ifadesi,

“Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin koordinasyonunda; Gaziantep Zabıta Dairesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu; üretim metoduna uygunluğu; ürünün sunum şeklinin uygunluğunu ve Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.

4. Afyon Lokumu

655 tescil sayılı Afyon Lokumu ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

“Afyon lokumu; sade, sultan, sucuk tipi ve çeşnili olmak üzere 4 farklı şekilde üretilir.”

ifadesi,

“Afyon lokumu; sade/aromalı, sultan sarma, sarma lokum, çeşnili lokum/ çeşnili sultan lokum olmak üzere 4 farklı şekilde üretilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu**

“Afyon Lokumu; bileşim oranları başta olmak üzere malzemelerin eklenme sırası, pişirme tekniği, süreye ve sıcaklığa bağlı pişme kıvamı, pasalara alınması, dinlendirme süresi, açma, ikinci dinlendirme, kesme, katlama, üçüncü dinlendirme, süpürme proses basamakları özel beceri ve yöresel ustalık gerektiren bir üretim tekniğine sahiptir. Afyon Lokumu yapımının ilk aşaması, şeker ve çözünbileceği miktardaki suyun kaynatma kazanında karıştırılarak ısıtılmasının ardından farklı kapta çözünmüş sitrik asit ve suyun kalan kısmında süspansiyon hale getirilmiş nişasta şeker çözeltisine eklenip, karıştırılarak kaynatılmasıdır. Kaynatma düşükten yükseğe doğru sıcaklık uygulanarak gerçekleştirilir. 12 ila 24 saat süresince tek dinlendirme amaçlı tek tablalama yapılır.

Girdi Kriterleri:

Afyon Lokumu genel olarak sade, sultan, sucuk tipi, çeşnili lokum olmak üzere 4 ana kategoride üretilir.

Sade lokum: yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilen, çeşni ve aroma maddeleri içermeyen lokumdur.

Sultan lokumu: yaklaşık çapı 3cm eni 2cm olacak şekilde kesilen, çöven ekstraktı ile ağırtılan şeker şurubunun, sade lokum kitlesine karıştırılmasıyla elde edilen lokumdur.

Sultan lokumunun soğutulup ince bir tabaka haline getirilir ve kütlesinin %15-20' si kadar coğrafi işaret tescilli bulunan Afyon Kaymağı ilave edilerek ince silindir şekline getirilir. Bu silindir şeklindeki lokumda, yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilerek hazırlanan lokum Afyon Kaymaklı Afyon Lokumunu oluşturur.

Sucuk tipi lokum: Kısmen soğutulan sade lokum kitlesi ince bir tabaka haline getirilir ve kütlesinin %15-20'si kadar tercihe göre kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdaların ilave edilerek ince silindir şekline getirilir. Bu silindir şeklindeki lokumdan, yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilerek hazırlanan lokumdur.

Çeşnili lokum: Sade lokum kitlesi sıcak iken içerisine önceden hazırlanan çeşni maddelerinden (kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdalar) tercih edilen ilave edilerek karıştırılır ve soğuması için beklenir. Soğuyan kitleden yaklaşık 2,5cmx2,5cmx2cm ebatlarında kesilerek elde edilen lokumdur.

Girdi kriter kontrolünde; şeker, içme suyu, doğal mısır nişastası ve limon tuzu temin edilir. Üretilcek Afyon Lokumu tipine göre tercih edilen çöven ekstraktı, aroma verici, Afyon Kaymağı, çeşni ve/veya dolgu malzemesi temini yapılır. Her üretim öncesi malzeme uygunlukları gıda güvenliği açısından kontrol edilir ve doğrulanır.

Girdi Miktar Kontrol:

Tablo 1'de belirtilen kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerde belirtilen oranlar, tüm tip lokumlarda kullanılır.

Sade Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg.± %5
İçme suyu	25 lt. ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg.± %4
Limon tuzu	40 g.± %0,05

Sultan Tipi Afyon Lokumu (Yaklaşık 50 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	35 kg.± %5
Afyon Kaymağı	10 kg. ± %5
Çöven otu	1,5 lt.± %5
İçme Suyu	25 lt. ± %5
Doğal mısır nişastası	5,3 kg.± %4
Limon tuzu	70 g.± %0,05

Sucuk Tipi Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg± %5
İçme Suyu	25 lt. ± %5
Çeşni maddesi	8 kg. ± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg.± %4
Limon tuzu	40 g.± %0,05

Çeşnili Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg± %5
İçme suyu	25 lt.± %5
Çeşni maddesi	10 kg.± %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg± %4
Limon tuzu	40 g.± %0,05

Şeker ve Suyun Kaynama Kazanına Dökülmesi:

Şeker karıştırma kazanına miktarınca aktarılır. Üzerine miktarınca içme suyu ilave edilir. Şeker eriyene dek karıştırılır. Bu proses aşamasında sıcaklığın oda sıcaklığında olmasına özen gösterilir.

Isıtmayla Beraber Nişasta ve Limon Tuzu İlavesi:

Şekerli suyu ısıtmaya başlama esnasında eş zamanlı olarak miktarınca doğal mısır nişastası ve limon tuzu ilave edilir. Sürekli karıştırma yapılır.

Isıl İşlem:

Lokum hamurunun pişirilmesi ustalık gerektiren önemli bir süreçtir. Isıl işlem uygulaması süre ve sıcaklık değerleri kullanılan pişirme kazanı tipine göre lokum ustası tarafından sürekli kontrol edilerek ayarlanır. Ortalama dört aşamada belirtilen (100 – 150 – 250 – 300 °C kademeli) kaynatma sıcaklığı lokum ustası tarafından lokumun istenilen kıvamı için 1,5 ila 2,5 saat boyunca kontrollü düşürülüp, yükseltilir.

Lokum ustası ısıl işlem uygulamasının son 30 ila 15 dk. içinde tercih edilen Afyon Lokumu tipine göre;

- Sultan lokumu tipi için çöven takviyesi yapılır. Çöven takviyesi lokum kitlesine beyazlık kazandırır. Belirtilen miktarınca çöven otu suyu ile şeker ayrı bir kapta krema kıvamına gelene dek ortalama 5dk. çırpılır. Kıvamını alan karışım ısıl işlem uygulanan Afyon Lokumu kitlesine ilave edilir.
- Çeşnili lokum tipi için belirtilen miktarda çeşni ilave edilir.
- Sucuk tipi lokum dışında çeşnisini kitlesinde barındıran lokum cinsi için ise kütlece % 15 ila 20 oranında tercihen kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri, kahve, kakao, vb. Türk Gıda Kodeksine uygun yenilebilir tüm gıdalar ilave edilebilir.

Kalite Kontrol:

Kaynama devam ederken lokum ustası lokum hamurundan bir miktar lokum çubuğuna sıvar ve ortam sıcaklığındaki suyun içine bırakır. 8 ila 10 dk sonra kıvamını parmaklarıyla kontrol ederek kaynamayı sonlandırır. Parmakla bastırılan kıvamını almış Afyon Lokumu kitlesi ustanın ön gördüğü sürede yine aynı şeklini alır. Geleneksel olarak lokum kitlesinde ‘hamurun kayışlamaması / çiğ kalmaması’ terimleri ile ifade edilen niteliğin bulunmaması gerekir. Bu işlem Afyon Lokum üretiminin en önemli basamaklarından biridir ki yöresel dokusundaki yumuşaklığı, cam misali şeffaflığı, esnekliği ve kayganlığı sabitler.

Pasalama:

Hazırlanmış Afyon Lokumu kitlesi 20 ila 25 kg'lık hacminde yaklaşık 30 cm. derinliğindeki ahşap pasalara dökülür. Sıcak Afyon Lokumu kitlesinin ekipmana yapışmaması için pasalamadan önce doğal mısır nişastası ile pasanın tüm yüzeyi kaplanır.

Dinlendirme:

Ahşap pasalara alınan Afyon Lokumu kitlesi 10 ila 20 dk dinlendirilir. Dinlendirme oda sıcaklığında pasaların üzeri açık bir şekilde yapılır. Dinlendirme Afyon Lokumu kitlesinin açma prosesi öncesi kıvam, sıcaklık vb. ölçütlerin eş zamanlı kontrol edildiği hassas bir ustalık basamağıdır.

Lokum Kitlesi Açma:

Afyon Lokumu kitlesi tezgâh üzerine alınır. Doğal mısır nişastası serpilerek merdane yardımıyla yaklaşık 2 m. boyunda 1 m. eninde en fazla 1 cm. kalınlığında açılır. Genellikle mermerden yapılan tezgâh, bu aşamada kitlenin soğumasında ve rahat açılmasında kullanılan önemli bir ekipmandır.

Dinlendirme:

Uygun ebatlarda ve hızlı bir şekilde açılan Afyon Lokumu kitlesi dinlendirme için genellikle mermerden yapılan tezgâhlara alınır ve 100 ila 150 dk boyunca dinlendirilir.

Bıçkılama ve Katlama:

Dinlendirme işlemi tamamlanan Afyon Lokumu kitlesi yaklaşık 30 cm. eninde şeritler şeklinde bıçkı yardımı ile kesim yapar, lokum ustası bu işlem için her hangi bir ölçme aparatı kullanmaz, göz kararı kesme işlemini tamamlar. İçeride doğru 3 kat olacak şekilde aralara uygun miktarda nişasta serpilerek katlama işlemi yapılır. Katlama esnasında aralara serpilerek doğal mısır nişastası miktarı fazla olursa kitlenin emerek katılaşmasına, az olursa yapışmasına neden olarak raf sürecindeki niteliğine kadar etkiler.

Pasalama ve Dinlendirme:

Katlanmış Afyon Lokumu kitlesinden 4 adet yan yana gelecek şekilde yaklaşık 5 cm. derinliğindeki pasalara yerleştirilir. Bu şekilde en az 24 saat boyunca +5 ila +10 °C sıcaklıkta dinlendirilir.

Ayrıca Afyon Lokum kitlesi içinde çeşni malzemesi (meyve aroması, kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, susam, haşhaş, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri vb. yenilebilir tüm gıdalar) bulunduran Afyon Lokumu kitlesi de yaklaşık 5 cm. derinliğindeki pasalara dökülür.

Sıcak Afyon Lokumu kitlesinin ekipmana yapışmaması için pasalamadan önce doğal mısır nişastası ile pasanın tüm yüzeyi kaplanır.

Süpürme Tezgâhına Alma ve Süpürme:

Dinlenme ile muamele edilen Afyon Lokumu kitlesi hava filtrasyonlu süpürme tezgâhına alınır. Süpürme fırçası yardımıyla da katlamada serpilerek doğal mısır nişastasının tamamı kitleden ayrıştırılana kadar süpürme devam eder.

İşleme Tezgâhına Alma, Şerit Kesme:

Doğal mısır nişastasından tamamen ayrılmış açılmış Afyon Lokumu kitlesi yaklaşık 30 cm. eninde 2 m. boyunda şeritler şeklinde kesilir.

Dolgu ve Çeşni Malzemesi İlave ve Sarma:

Şerit halindeki Afyon Lokumu kitlesi tercihen kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, hindistan cevizi, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri, kahve, kakao çikolata, Afyon Kaymağı vb. yenilebilir diğer dolgu ve çeşni malzemesinin sürülmesi veya dizilmesi ile 2 veya 3 tur (Afyon Lokumundan beklenen kalınlığa ulaşana dek yaklaşık 3,5 ila 4,5 cm. kalınlığında) rulo şeklinde sarılır. Son sarman ucu su ile hafif nemlendirilerek sarma işlemi tamamlanır.

Lokum Rulosunu Sıkıştırma:

Rulo şeklinde sarılmış Afyon Lokumu kitlesi tezgâha alınır. Bu tezgâh su ile nemlendirilir ve rulo şeklinde sarılmış Afyon Lokum kitlesi 2 ila 3 tur el ile sıkıştırmak amacıyla tezgâh üzerinde gezdirilir.

Kaplama Tezgâhına Alma, Kaplama:

Rulosu sabitlenen Afyon Lokumu kitlesi kaplama tezgâhına alınır. Üst kaplama malzemesi (rendelenmiş fındık, fındık, hindistan cevizi vb. susam, haşhaş vb. yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi tercih edilen her türlü kaplama malzemesi ile sıvanır.

Kasalama:

Hazır hale gelen Afyon Lokumu satış noktası için 5 ila 10 cm. yüksekliğinde ki plastik kasa içine istiflenir.

Kesme:

Satışa hazır hale gelen Afyon Lokumu içinde bolca kaplama malzemesi bulunan kesim tezgâhında makas ile kesilir. Endüstriyel olarak kesim işlemi kesme makinesi ile de yapılabilir.

Paketleme ve Etiketleme:

Elde edilen lokum dökme, gramlık veya kg'lık değişik miktarlarda tartılarak, gıda güvenliği esaslarına uygun ambalaj maddeleriyle paketlenir ve etiketlenir.”

ifadesi,

“Afyon Lokumu; bileşim oranları başta olmak üzere malzemelerin eklenme sırası, pişirme tekniği, süreye ve sıcaklığa bağlı pişme kıvamı, pasalara alınması, dinlendirme süresi, açma, ikinci dinlendirme, kesme, katlama, üçüncü dinlendirme, süpürme proses basamakları özel beceri ve yöresel ustalık gerektiren bir üretim tekniğine sahiptir. Afyon Lokumu üretiminin ilk aşaması, şeker ve çözünbileceği miktardaki suyun kaynatma kazanında karıştırılarak ısıtılmasının ardından farklı kapta çözünmüş sitrik asit ve suyun kalan kısmında süspansiyon hale getirilmiş nişasta şeker çözeltisine eklenip karıştırılarak kaynatılır. Kaynatma düşükten yükseğe doğru sıcaklık uygulanarak gerçekleştirilir. 12 ila 24 saat süresince tek dinlendirme amaçlı tek tablalama yapılır.

Afyon Lokumu

- sade/aromalı,
- sultan sarma,
- sarma lokum
- çeşnili lokum/ çeşnili sultan lokum

olmak üzere 4 şekilde üretilir.

Sade / aromalı lokum: En az 1 cm x 1 cm x 1 cm ebatlarında küp şeklinde içinde dolgu malzemesi içermeyen sade veya doğal aroma ve renklendiricilerle çeşitlendirilmiş lokumdur.

Sultan sarma lokum: Çapı en az 2,5 cm olan, silindirik şeklinde kesilen, çöven ekstraktı ile ağartılan şeker şurubunun sade lokum kitlesine karıştırılmasıyla elde edilen lokumdur.

Sultan lokumu soğutulup ince bir tabaka haline getirilir ve kütlesinin minimum %10'u kadar tercihe göre kaymak ve kaymak gibi sürülebilir dolgu malzemeleri veya kabuksuz ceviz içi, coğrafi işaret olarak 27 sayı ile tescilli Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdalar ilave edilerek ince silindirik şekline getirilir. Yaklaşık 2,5 cm x 2,5 cm x 2 cm ebatlarında kesilir.

Sarma lokum: Kısmen soğutulan sade lokum kitlesi ince bir tabaka haline getirilir ve kütlesinin en az %12 kadarı tercihe göre kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdaların ilave edilerek ince silindirik şekline getirilen ve çapı en az 2,5 cm olacak şekilde kesilir.

Çeşnili lokum/çeşnili sultan lokum: Sade lokum kitlesi sıcak iken içerisine önceden hazırlanan çeşni maddelerinden (kabuksuz ceviz, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri gibi yenilebilir kuru gıdalar) tercih edilen ilave edilerek karıştırılır ve soğuması beklenir. Soğuyan kitleden en az 1cm x1cm x1 cm ebatlarında küp şeklinde kesilir. Çifte kavrulmuş lokum ürünleri de bu kapsamdadır. Diğer çeşnili lokumlardan farkı içerisinde bulunan çeşnilerin (Antep fıstığı, fındık vb.) kavrulmuş olarak sade lokum kitlesine eklenmesidir.

Girdi kontrolünde; şeker, içme suyu, doğal mısır nişastası ve limon tuzu temin edilir. Üretilecek Afyon Lokumu tipine göre tercih edilen çöven ekstraktı, aroma verici, coğrafi işaret olarak 115 sayı ile tescilli Afyon Kaymağı, çeşni ve/veya dolgu malzemesi temini yapılır. Her üretim öncesi malzeme uygunlukları gıda güvenliği açısından kontrol edilir ve doğrulanır.

Girdi Miktar Kontrol:

Tablo 1’de belirtilen kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerde belirtilen oranlar, tüm tip lokumlarda kullanılır.

Sade/Aromalı Afyon Lokumu (Yaklaşık 35 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg $\pm$ %5
İçme suyu	25 l $\pm$ %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg $\pm$ %4
Limon tuzu	40 g $\pm$ %0,05
Doğal aroma	40 g $\pm$ %0,05
Renklendirici	Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun renklendirici kullanılır.

Sultan Sarma Tipi Afyon Lokumu (Yaklaşık 50 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	35 kg $\pm$ %5
Dolgu Afyon Kaymağı ise	10 kg $\pm$ %5
Dolgu kaymak ise	8 kg $\pm$ %5
Dolgu çeşni malzemesi ise	12 kg $\pm$ %5
Çöven otu	1,5 l $\pm$ %5
İçme suyu	25 l $\pm$ %5
Doğal mısır nişastası	5,3 kg $\pm$ %4
Limon tuzu	70 g $\pm$ %0,05

Sarma Tipi Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg $\pm$ %5
İçme suyu	25 l $\pm$ %5
Çeşni maddesi	8 kg $\pm$ %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg $\pm$ %4
Limon tuzu	40 g $\pm$ %0,05

Çeşnili/Çeşnili Sultan Afyon Lokumu (Yaklaşık 40 kg. üretim için aşağıdaki malzeme bileşimi kullanılır.)

Şeker	25 kg $\pm$ %5
Çöven otu (sultan tipi için)	1,5 l $\pm$ %5
İçme suyu	25 l $\pm$ %5
Çeşni maddesi	10 kg $\pm$ %5
Doğal mısır nişastası	4,3 kg $\pm$ %4
Limon tuzu	40 g $\pm$ %0,05

Şeker ve Suyun Kaynama Kazanına Dökülmesi:

Karıştırma kazanına şeker konur, üzerine içme suyu ilave edilir. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Bu işlem, oda sıcaklığında gerçekleştirilir.

Şekerli su ısıtmaya başladığında doğal mısır nişastası ve limon tuzu ilave edilip sürekli karıştırılır.

Isıl İşlem:

Lokum hamurunun pişirilmesi ustalık gerektirir. Süre ve sıcaklık, pişirme kazanı tipine göre ayarlanır. Farklı kademelerdeki pişirme sıcaklıklarında lokum sıcaklığı en fazla 120 °C’de olmak üzere 1,5 ila 2,5 saat ısıtım uygulanır.

Üretilmekte olan Afyon Lokumunun tipine göre, ısıtım uygulamasının son 15 dakikasında:

- Sultan lokumu tipleri için çöven takviyesi yapılır. Çöven takviyesi lokum kitlesine beyazlık kazandırır. Belirtilen miktarınca çöven otu suyu ile şeker ayrı bir kapta krema kıvamına gelinceye kadar ortalama 5dk. çırpılıp ısıtım uygulanan lokum kitlesine ilave edilir.
- Çeşnili lokum tipi için çeşni ilave edilir.
- Çeşnisi kitlesinde barındıran lokum cinsi için ise kütlece %12 oranında tercihen kabuksuz ceviz içi, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri, kahve, kakao, vb. gıdalar ilave edilebilir.

Kalite Kontrol:

Kaynama devam ederken lokum ustası, lokum hamurundan bir miktar lokum çubuğuna sıvar ve ortam sıcaklığındaki suyun içine bırakır. 8 ila 10 dk sonra kıvamını parmaklarıyla kontrol ederek kaynamayı sonlandırır. Parmakla bastırılan kıvamını almış Afyon Lokumu kitlesi ustanın ön gördüğü sürede yine aynı şeklini alır. Geleneksel olarak lokum kitlesinde ‘hamurun kayışlamaması / çiğ kalmaması’ terimleri ile ifade edilen niteliğin bulunmaması gerekir. Hamurun kayışlamaması; elastiki yapıda olması, dokusunun ağızda yumuşak ve kaygan olarak hissedilmesi, hamurun kopmaması, damağa yapışmamasını ifade eder. Bu işlem Afyon Lokum üretiminin en önemli basamaklarından biridir. Ürünün yumuşaklığını, şeffaflığını, esnekliğini ve kayganlığını sabitler.

Pasalama:

Sıcak lokum kitlesi, yapışmaması için doğal mısır nişastası ile kaplanmış, en az 5 kg ağırlığında ve 10 cm derinliğindeki pasalara dökülür. Pasalama proses basamağının genel amacı pişirme kazanından alınan lokum kitlesini açmak için tezgaha alınmasını sağlamaktır.

Lokum Kitlesi Açma ve Dinlendirme

Afyon Lokumu kitlesi taşıma arabaları ile genellikle mermerden yapılmış tezgâhın üzerine konur. Doğal mısır nişastası serpilerek merdane ile eni ve boyu değişken ancak kalınlığı en fazla 1 cm olacak şekilde açılır.

Uygun ebatlarda ve hızlı bir şekilde açılan Afyon Lokumu kitlesi dinlendirme için genellikle mermerden yapılan tezgâhlara alınır ve lokum ustasının kontrolüne ve üreticinin makine donanımlarına bağlı olarak bir sonraki proses basamağında kullanıma uygun kıvama ve uygun duyu özelliklere gelene kadar dinlendirilir.

Bıçkılama, Katlama ve Kesme:

Sarma tipi lokumlarda katlama proses basamağı gerçekleştirilirken sarma tipi olmayan lokumlarda sadece bıçkılama yapılır. Dinlendirme işlemi tamamlanan Afyon Lokumu kitlesi yaklaşık 30 cm. eninde şeritler şeklinde bıçkı ile kesilir. İçte doğru 3 kat olacak şekilde aralara uygun miktarda doğal mısır nişastası serpilerek katlanır. Kullanılan nişasta miktarının fazla olması kitlenin katlaşmasına, az olması ise yapışmasına neden olarak ürünün özelliklerini olumsuz yönde etkiler.

Kesme ve dinlendirme işlemleri tamamlanan ürün, 45 cm uzunluğunda şeritler halinde bıçkıyla kesilir. Eş zamanlı olarak süpürme fırçası veya hava filtrasyonu olan tezgâh ile katlama sırasında lokum kitlesine serpilerek mısır nişastasının tamamı kitleden ayrıştırılır.

Dolgu ve Çeşni Malzemesi İlave ve Sarma:

Şerit halindeki Afyon Lokumu kitlesi tercihen kabuksuz ceviz içi, Antep Fıstığı, leblebi, yer fıstığı, fındık, hindistan cevizi, yaş veya kuru meyve şekerlemeleri, kahve, kakao, çikolata, Afyon Kaymağı vb. yenilebilir diğer dolgu ve çeşni malzemesinin sürülmesi veya dizilmesi ile 2 veya 3 tur rulo şeklinde sarılır. Son sarmanın ucu su ile hafif nemlendirilerek sarma işlemi tamamlanır.

Kaplama:

Rulosu sabitlenen Afyon Lokumu kitlesi, rendelenmiş fıstık, fındık, hindistan cevizi vb. susam, haşhaş vb. yaş veya kuru meyve şekerlemeleri vb. kaplama malzemesi ile sıvanır.

Taşıma:

Kaplama işlemi tamamlanan Afyon Lokumu, lokum tipine uygun olarak fitil veya kitle halinde taşıma ambalajlarına konur.

Kesme:

Satışa hazır hale gelen Afyon Lokumu, içinde bolca kaplama malzemesi bulunan kesim tezgâhında makas ile kesilir. Endüstriyel olarak kesim işlemi kesme makinesi ile de yapılabilir.

Paketleme ve Etiketleme:

Elde edilen lokum dökme, gramlık veya kg'lık miktarlarda tartılarak, gıda ile temasa uygun ambalajlarda paketlenir ve etiketlenir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“Denetimler Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde; Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Halk Sağlığı Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf Ve Sanatkârlar Odaları Birliği, Afyonkarahisar Ticaret Borsası’ndan birer üyenin katılımıyla 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetimler, yılda bir defa düzenli periyotlar halinde ve şikâyet üzerine veya gerekli durumlarda ise her zaman yapılır.”

ifadesi,

“Denetimler, Afyonkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde; Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliğinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli durumlarda ise her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

5. Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi

799 tescil sayılı Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Gaziantep İçli Köftesi /Antep İçli Köftesi; bulgur ve kıyma ile hazırlanan harcın kavrulmuş kıyma, 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı ve ceviz içeren bir karışım ile doldurulması ile hazırlanan, yağda kızartılarak veya suda haşlanarak pişirilen, mekik şeklinde olan içli köftedir.”

ifadesi,

“Gaziantep İçli Köftesi /Antep İçli Köftesi; bulgur ve kıyma ile hazırlanan dış harcın kavrulmuş kıyma, 27 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı ve ceviz içeren iç harç ile doldurulması, yağda kızartılması veya suda haşlanması suretiyle pişirilen içli köftedir. Uçları kapalı olup mekik veya ince uzun silindir şeklindedir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

“İç Harcı İçin Malzemeler:

- 500-750 g yağlı Kıyma

Dış Harcın ve Köftenin Yapılışı:

Geniş yayvan kap içerisinde köftelik bulgur, çekilmiş sinirsiz yağsız kıyma, ince doğranan kuru soğan, tuz ve kırmızı toz biber karıştırılır. Eller azar azar su ile ıslatılarak harç, macun kıvamını alana kadar yoğrulur. İçli köftenin dışı için hazırlanan bulgurlu karışımın kolay şekil alması ve köftenin dağılmaması için iyice yoğurulması gerekir. Yoğurma işleminin kolaylaştırılması için kıyma makinesi kullanılabilir. Kıyma makinesinden geçirilen karışım yoğurularak iyice özleştirilir. Karışım biraz toparlanınca un eklenerek yoğurmaya devam edilir. Köfteler, avuç içinde dağılmayacak kıvama gelince her seferinde eller ıslatılarak limon büyüklüğünde parçalar koparılır. Avuç içinde işaret parmağı ile köftenin içi oyulur. Daha önce hazırlanan içten, köftenin içine sığacak kadar alınıp doldurularak ağzı kapatılır. Aynı işlem için kıyma makinesi ile de gerçekleştirilebilir.

Piştirilmesi:

Gaziantep İçli Köftesinin / Antep İçli Köftesi, kızgın zeytinyağında kızartılarak ya da suda haşlanarak pişirilir. Pişirilen içli köfterler -18°C’de dondurularak saklanabilir.”

ifadesi,

“İç Harcı İçin Bileşenler:

- 500-750 g yağlı koyun kıyma

Dış Harcın ve Köftenin Yapılışı:

Geniş yayvan kap içerisinde köftelik bulgur, çekilmiş sinirsiz yağsız kıyma, ince doğranan kuru soğan, tuz ve toz kırmızıbiber konur. Eller su ile azar azar ıslatılır ve dış harç, macun kıvamını alıncaya kadar elle karıştırılarak iyice yoğrulur. Dış harcın yoğrulması, içli köftenin kolay şekil alması ve dağılmaması bakımından önemlidir. Yoğurma işlemi kıyma makinesi ile de yapılabilir. Karışım biraz toparlanınca un eklenerek yoğurmaya devam edilir. Eller her seferinde ıslatılır ve dış harçtan limon büyüklüğünde parçalar alınır, avuç içinde işaret parmağı ile içi oyulur. Köftenin içini tamamen dolduracak şekilde iç harç konup ağzı kapatılır. Aynı işlem için kıyma makinesi ile de gerçekleştirilebilir. Hazırlanan köfteler, -18°C’de dondurularak 1 yıl süre ile saklanabilir.

Piştirilmesi:

Gaziantep İçli Köftesinin / Antep İçli Köftesi, kızgın yağda kızartılarak ya da suda haşlanarak pişirilir. Pişirilen içli köfteler -18°C’de dondurularak saklanabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. Hayrabolu Tatlısı

839 tescil sayılı Hayrabolu Tatlısı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

İkinci paragrafın sonuna:

“Ayrıca içeriğinde peynir bulunması nedeniyle “peynir tatlısı” olarak da bilinir.”

ifadesi eklenmiştir.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır. Değişiklikler, ilgililer tarafından yayım tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde uygulanır.

1. Oltu Taşı

123 sayılı ve 15.04.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 192 tescil sayılı Oltu Taşı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- “**Ürün Adı:** Oltu Taşı”

ifadesi,

“**Ürün / Ürün Grubu:** Doğal taş / Diğer ürünler”

şeklinde değiştirilmiştir.

- “**Coğrafi İşaretin Kaynaklandığı Alan:** Oltu”

ifadesi çıkarılmıştır.

- “**Coğrafi Sınırı:** Türkiye”

ifadesi,

“**Coğrafi Sınır:** Erzurum ili Oltu ilçesi”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Oltu Taşı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Oltu Taşı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Oltu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Atatürk Üniversitesi Oltu Yer Bilimleri Fakültesinden iki öğretim elemanı, Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulundan iki öğretim elemanı, Oltu Taşını Geliştirme Sanatkârlarını Koruma ve Kalkındırma Derneğinden iki üyeden oluşacak denetim komisyonu tarafından denetim faaliyetlerini periyodik olarak ayrıca şikâyet olması halinde her zaman yapabilir.”

ifadesi,

“Denetimler; Oltu Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Oltu Ticaret ve Sanayi Odasından, Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulundan, Oltu Taşını Geliştirme Sanatkârlarını Koruma ve Kalkındırma Derneğinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Antep Şiveydizi

123 sayılı ve 15.04.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 331 tescil numaralı Antep Şiveydizi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Üretim Metodu:**

“Antep Şiveydizinin 5-6 kişilik porsiyonunda;”

ifadesi,

“Antep Şiveydizinin 8-10 kişilik porsiyonunda;”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Antep Şiveydizi yemeğinin üretimindeki denetimi 555 sayılı KHK hükümlerine uygun olarak, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü Temsilcisi koordinatörlüğünde, Gaziantep Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Temsilcisi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği Temsilcisi’nden oluşacak 3 kişilik bir denetim kurulu denetler.”

ifadesi,

“Denetimler; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğünün koordinatörlüğünde, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden ürün konusunda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

“Denetim Kurulunun Görevleri:”

ifadesi,

“Denetim mercisinin görevleri:”

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Vakfıkebir Külek Peyniri

123 sayılı ve 15.04.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 764 tescil numaralı Vakfıkebir Külek Peyniri ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Vakfıkebir Külek Peynirinin denetimine esas kriterler aşağıdaki gibidir.

1. Vakfıkebir Külek Peynirinden dikey bir kesit alınarak bir sıra peynir, bir sıra çökelek olmak üzere katmanlı yapısının açık biçimde görülüp görülmediği kontrol edilir.
2. L, a, b değerleri üzerinden renk ölçümleri yapılır.
3. Vakfıkebir Külek Peynirinin pH değeri, asitlik değeri, yağ değeri (yağlı, yarım yağlı ve az yağlı peynirler için), toplam protein değeri ve tuz içeriği kontrol edilir.”

ifadesi,

“Vakfıkebir Külek Peynirinin denetimine esas kriterler aşağıdaki gibidir.

1. Üründen dikey bir kesit alınarak bir sıra peynir, bir sıra çökelek olmak üzere katmanlı yapısının açık biçimde görülüp görülmediği.
2. Gerekli görülen durumlarda üründen numune alınarak yapılan analizlerin; L, a, b değerleri üzerinden renk ölçümleri, pH değeri, asitlik değeri, yağ değeri (yağlı, yarım yağlı ve az yağlı peynirler için), toplam protein değeri ile tuz içeriği bakımından uygunluğu.
3. Peynirin olgunlaşması için yer altında veya fındık kabuklarının içinde gömülü olarak 3-6 ay bekletilmesi.”

şeklinde değiştirilmiştir.

7. Bölüm Düzeltilmelerin Yayımı

1. Altınözü Cimemi

129 sayılı ve 18.07.2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2021/000296 numaralı ve Altınözü Cimemi ibareli coğrafi işaret başvurusu için yapılan düzeltme aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi**

“Altınözü Cimemi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Altınözü Cimemi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

ifadesi,

“Altınözü Cimemi ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Altınözü Cimemi ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”



şeklinde düzeltilmiştir.