



COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı **192**

Yayın Tarihi

03.03.2025

Hipodrom Cad. No: 13
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 192. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları	7
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	20
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımları	40

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 192. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	C2023/000117	Poyralı Dokuması	7
2.	C2023/000317	Hatay Zeytin Salatası	12
3.	C2023/000319	Hatay Ali Nazik	14
4.	C2024/000018	Erzurum Un Helvası	16
5.	C2024/000082	Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması	18

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1699	Doğubayazıt Aşure Tatlısı	20
2.	1700	Seydişehir Karpuzu	22
3.	1701	Kırıkhan Havucu	25
4.	1702	Emirgazi Halısı	27
5.	1703	Kızılhisar Bardağı	35
6.	1704	Değirmendere Fındığı	38

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1133	Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti	40

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi 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. Poyralı Dokuması

Başvuru No	: C2023/000117
Başvuru Tarihi	: 23.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Poyralı Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kırklareli Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Karakaş Mah. Özgürlük ve Demokrasi Meydanı KIRKLARELİ
Coğrafi Sınır	: Kırklareli ili Pınarhisar ilçesi Poyralı Köyü
Kullanım Biçimi	: Poyralı Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Poyralı Dokuması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Poyralı Dokuması, zemininde bezayağı veya dimi örgü tekniği, desenlendirilmesinde ise cicim tekniğiyle çözümlü, atkı ve desen amacıyla kök boyalarla renklendirilen pamuk ve yün ipler kullanılarak üretilen bir dokumadır. Bezayağı örgü, benzer kalınlıklarda atkı ve çözümlü ipliklerinin birlikte kullanılması ile oluşur. Dokuma esnasında atkı ipliği, birbirini izleyen çözümlü ipliklerinin sırasıyla altından ve üzerinden geçerek sıkı bir dokuma kumaş meydana getirir. Dimi örgü atkı ipliği bir ya da daha fazla çözümlü ipliğinin altından geçirilmeden önce, en az iki çözümlü ipliğinin üzerinden yürütülür. Bu teknik ile dokumanın yüzeyinde çapraz görünüm oluşur. Poyralı Dokuması namazlık, yaygı, kilim, araba çergisi, minder kılıfı, heybe, çanta, kırlent, yastık, yorgan, torba ve çuval gibi amaçlarla kullanılır. Poyralı Dokumasının ayırt edici özelliği dokumaların genelinde canlı renkler ve motiflerle birlikte ponponların yoğun olarak kullanılmasıdır.

Poyralı Dokuması kullanım alanlarına göre sınıflandırılarak belirli boyutlara göre dokunur. Namazlıklar 123 cm x 62 cm, yaygılar 2 m x 70 cm, kilimler 104 x 146 cm, araba çergileri 134 x 193 cm, minder kılıfları 110 cm x 40 cm, heybeler 50 cm x 35 cm, çantalar 25 cm x 18 cm, kırlentler 50 cm x 35 cm, yastıklar 97 cm x 50 cm, yorganlar 72 x 82 cm, torbalar 27 x 27 cm ve çuvalar 66 x 116 cm ölçülerinde dokunur.

Poyralı Dokuması, meşe ve kavak ağaçları kullanılarak üretilen 2 ayak ve 2 gücülü yatay tezgâhlarda dokunur. Akrep, bahar dalları, civankaşı, çengel, döşeme suyu, elibelinde, göz, gül, hayat ağacı, kandil çiçeği, kazayağı, koçboynuzu, köpek ayağı, kurt ağzı, lale, meşe dalı, muska, pıtrak, saçbağı (kelebek), sıçandışi, sirani, suyolu, sümbül, tahta kaldırma, tarak, üçgüller, yıldız ve yonca Poyralı Dokumasında kullanılan motiflerdir.

Poyralı Dokumasının coğrafi sınırdan uzun bir geçmişi vardır. Poyralı Köyünün geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Poyralı Dokuması, mekikli dokuma grubundan olup yüksek tezgâhlarda üretilir. Yüksek tezgâh yörede "düzen" olarak adlandırılır. Bölgede kolay bulunan meşe ve kavak ağacından üretilen tezgâhlar, Poyralı Köyünde kurulu olan marangoz atölyesinde geleneksel yapısı korunarak üretilmeye devam etmektedir.

Poyralı Dokumasında kullanılan tezgâhın özellikleri



İki ayak (pedal) ve iki gücü ile çalışan tezgâhta mekik, çıkırık, makas, tarak, çımbar, yan ve krosna (gergi) sopaları ile desen kaldırma tahtasından oluşan yardımcı araçlar kullanılır.



Çımbar



Tarak



Ayak



Mekik



Çıkırık



Krosna ve yan sopa

Dokunacak ürün için ilk olarak çözü, atkı ve desenlerinde kullanılacak pamuk ya da yün ipler belirlenir. Daha sonra çözü ipi tezgâha gerilerek üzerine dokunması planlanan desene uygun olarak atkı ve desen ipleri hazırlanır.

Poyralı Köyünde çözü iplikleri “krosna” denilen sargı levendine sarılır. Ardından krosna tezgâha yerleştirilerek çözü iplikleri önce 2 adet gücünden sonra da taraktan geçirilerek yine krosnaya sarılır. Çözü ipliklerinin gücülerden ve taraktan geçirilmesi belli bir düzen içinde yapılır. Çözü iplerinin sayısı kadar gücü ve taraklardaki aralık sayısı eşit olmalıdır. Her bir çözü ipi öncelikle gücü iplerinin arasından geçirilir. Daha sonra aynı ipler taraktan geçirilir ve dokunacak kumaşın sarılacağı krosnaya bağlanır. Bu aşama tamamlandıktan sonra çözü ipi tezgâha alınmış olur ve böylece dokumaya başlama aşamasına gelmiş olur. Desende kullanılacak renkler doğrultusunda çözü iplerinin bir altından bir üstünden mekik yardımı ile atkı ipi geçirilir. Üzerinde kullanılan renklerin siyah zeminde kendini daha iyi göstermesi sebebiyle çözü ipinde genellikle siyah renk tercih edilir.

Poyralı Dokumasının, zemininde bezayağı veya dimi örgü tekniği, desenlendirilmesinde ise cicim tekniği kullanılır. Bezayağı tekniği, 2 ayak ve 2 gücü kullanılan, düzen adı verilen yatay tezgâhlarda, benzer kalınlıklarda

atki ve çözgü ipliklerinin birlikte kullanılması ile oluşturulur. Dokuma boyunca atki ipliklerinin bir altından bir üstünden geçmesi ve diğer çözgünün ters hareket etmesiyle oluşan, en basit yapıdaki temel dokuma tekniğidir.

Dimi tekniğinde atki ipliği bir ya da daha fazla çözgü ipliğinin altından geçirilmeden önce, en az iki çözgü ipliğinin üzerinden yürütülür. Bu teknik ile dokumanın yüzeyinde çapraz görünüm oluşur. Dimi dokumalar çizgilerinin yönüne göre sağ dimi ve sol dimi olarak adlandırılır. Çizgiler soldan sağa doğru ilerliyorsa “sağ dimi”, sağdan sola doğru ilerliyorsa “sol dimi” olarak isimlendirilirler. Dimi dokuma tekniği ile üretilen ürünler sık dokunduğundan dolayı dayanıklı ve uzun ömürlüdür.

Cicim tekniği ise dokumaların desenlerinde kullanılan çözgü ve atki ipinin dışında üçüncü bir ip ile uygulanır. Cicim, yüzü ve tersi ayrı görüntü veren, atki ve çözgü ipliği dışında yüzeyde süsleme yapmak amacıyla bir ya da birden fazla sayıda desen ipliği kullanılarak yapılan dokumalardır.

Yüzeyde motiflerin işleme gibi kabarık görünüş arz ettiği cicimlerde, atki üzerinden belli sayıda atlamalarla geçirilerek yüzeye yerleştirilen iplik gruplarıyla süslemeler yapılır.

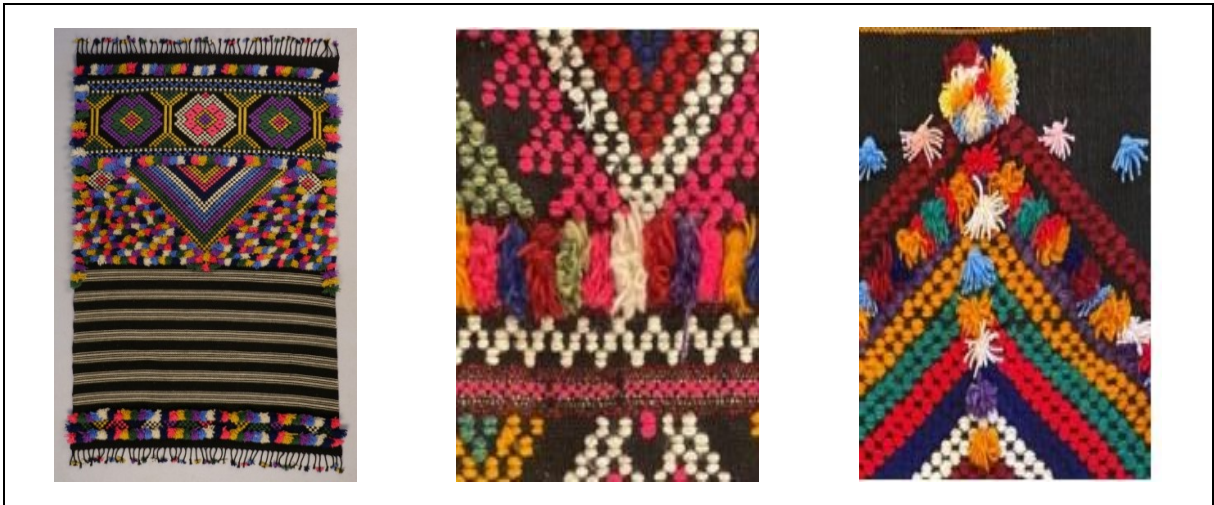
Poyralı Dokuması desen, motif ve kompozisyon özellikleri

Desen ve motifler çözgü iplerinin üzerine mekik ile değil el ile çözgü iplerinin üzerinden atlamalar yapılarak oluşturulur. Bu dokumalarda çözgü ve atki iplikleri aynı renkte, desen iplikleri ise çeşitli renklerde kullanılır. Bu özelliğinden dolayı zemin tek renk dokunmuş gibi görünür. Desen ipliklerinin ise çözgü ve atki ipliklerinden daha kalın tercih edilmesinden dolayı motifler zeminden daha kabarık durur. Desenler çok seyrek ya da sık işlenebilmekte olup motifler yoğun kullanıldığında dokuma daha kalın ve sağlam olur.

Poyralı Dokumasında geometrik ve bitkisel motifler uygulanır. Dokuyucusunun duygularını yansıtan ve genellikle doğadan ilham alınarak oluşturulan motifler, dokumalarda oldukça çeşitli ve gösterişli olarak kullanılır. Dokumaların motifleri; Akrep, bahar dalları, civankaşısı, çengel, döşeme suyu, elibelinde, göz, gül, hayat ağacı, kandil çiçeği, kazayağı, koçboynuzu, köpek ayağı, kurt ağzı, lale, meşe dalı, muska, pıtrak, saçbağı (kelebek), sıçandışi, sirani, suyolu, sümbül, tahta kaldırma, tarak, üçgüller, yıldız ve yonca olarak adlandırılır.

Motifler arasında sıklıkla kullanılanı ise “tahta kaldırma” motifidir. Bu motifin tercih edilmesinin sebebi hemen her dokumanın kompozisyon dağılımında yardımcı motif olarak seçilmesinden kaynaklanır. Tahta kaldırma motifi, dokumaya enine ve boyuna yerleştirilebilmekte, kenar oluşturmaya imkân vermekte ve çerçeve gibi kullanıldığı için ürünün dört tarafına uygulanabilir.

Poyralı Dokumalarını diğer bölge dokumalarından ayıran özellikler ise kök boyalar ile renklendirilen canlı renkleri ve dokumaların yüzeylerinde kullanılan ponpon detaylarıdır. Renkli ponponlar hazırlanarak desenlerin arasına yerleştirilir. Dokumalar bu özelliklerinden dolayı oldukça renkli ve süslü görünmektedir.



Şekil 1. Poyralı Dokumasında kullanılan örnek ponpon detayları



Lale



Tahta kaldırma



Göz



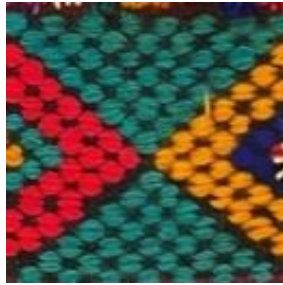
Yıldız



Meşe dalı



Muska



Saçbağı (kelebek)



Koçboynuzu



Yonca



Üç güller



Kurt ağzı



Tarak



Elibelinde



Pıtrak



Köpek ayağı



Şekil 2. Poyralı Dokumasında kullanılan motifler

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

Poyralı Dokumasının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Poyralı Köyünün geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Poyralı Dokumasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kırklareli Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Kırklareli Valiliği, Kırklareli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kırklareli Olgunlaşma Enstitüsü ve Kırklareli Halk Eğitim Merkeziden konuda uzman birer kişinin katılımıyla dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan malzemeler ile araç ve gereçlerin uygunluğu.
- Özellikle örgü tekniği, desenlendirme tekniği, kök boylarla renklendirilmiş iplik kullanımı ve ponpon kullanımı olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Kullanım amacına göre ürün ölçülerinin uygunluğu.
- Poyralı Dokuması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

2. Hatay Zeytin Salatası

Başvuru No	: C2023/000317
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Zeytin Salatası
Ürün / Ürün Grubu	: Salata / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Zeytin Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Zeytin Salatası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Zeytin Salatası; yeşil kırık zeytin, taze soğan, domates, kırmızıbiber, 1361 sayı ile tescilli Hatay Nar Ekşisi ve zeytinyağının harmanlanması ile hazırlanan salata. Sabah kahvaltılarında, öğle yemeklerinde, ara öğünlerde tüketilen ayrıca meze olarak sunulur. Üretimde kullanılan zeytinyağın özelliği natürel sızma zeytinyağıdır.

Kırılmış yeşil zeytinlerin özelliği, acılığının giderilmiş olmasıdır. Kırılmış yeşil zeytin, içme suyunda 7 gün bekletilip her gün suyu değiştirilerek acılığı giderilir.

Hatay Zeytin Salatası, coğrafi sınırdaki zeytin yetiştiriciliği ve işlemeciliğine bağlı olarak köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (4 Kişilik)

- 300 g kırılmış yeşil zeytin
- 50 ml natürel sızma zeytinyağı
- 50 g domates
- 20 g kırmızıbiber
- 50 g taze soğan
- 2 g tuz
- 10 ml Hatay Nar Ekşisi
- Yarım demet maydanoz

Hatay Zeytin Salatası için kullanılan zeytin, yeşil olgunluk dönemi olan eylül-ekim aylarında hasat edilir. Zeytinde hasat geleneksel olarak el ile veya mekanize şekilde yapılır. Hasat yapıldığı sırada ağacın altına bir örtü serilerek zeytinin toprak ile teması ve zedelenmesi önlenir. Toplanan zeytinler, plastik kasalara doldurulup, zarar vermeden taşınarak kuru ve serin bir yerde muhafaza edilir. Hasat edilen yörede yetişen halhalı, haşebi, gemlik zeytinlerin kırılması geleneksel olarak ahşap tokmak veya taş ile yapılır. Endüstriyel üretimde ise zeytinlerin boyutlanması ve kırılması makineler tarafından yapılır.

Kırılmış yeşil zeytinler içme suyu kalitesindeki suda acı tat uzaklaşmıca kadar yaklaşık 7 gün bekletilir ve her gün suyu değiştirilir.

Acı tadı uzaklaştırılan kırık yeşil zeytinler yaklaşık % 20 tuz içeren salamura suyunda bekletilir. Yüksek tuz oranı daha uzun raf ömrü sağlar. Yüksek tuz içeren salamurada muhafaza edilen zeytinler tüketimden önce içme suyu kalitesindeki su içinde bekletilerek tuzu uzaklaştırılır.

Tekniğine uygun olarak işlenen salamura kırık yeşil zeytinlerin (ortalama 25 °C) raf ömrü, 6 ay - 1 yıl arasında olup yılın 12 ayı Hatay Zeytin Salatasının üretilmesi mümkündür.

Tatlandırılmış kırık yeşil zeytinler çekirdeklerinden ayrılır ve bir kaba alınır. Domatesin kabuğu soyulur ve ince şekilde doğranarak kaba ilave edilir. Kırmızıbiber, taze soğan ve maydanoz da aynı şekilde ince doğranıp

kaba alınır. Daha sonra tuz, zeytinyağı ve nar ekşisi eklenir. Tüm malzemeler karıştırıldıktan sonra Hatay Zeytin Salatası hazır hale gelir.

Sunumu

Servis tabağında tercihe göre yanında limon dilimi ile servisi yapılır.

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

Hatay Zeytin Salatası, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Zeytin Salatası 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.

3. Hatay Ali Nazik

Başvuru No	: C2023/000319
Başvuru Tarihi	: 27.11.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Ali Nazik
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Hatay Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Kışla Saray Mah. Fevzi Çakmak Cad. No: 17/1 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Ali Nazik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Ali Nazik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Ali Nazik; közlenmiş patlıcan, süzme yoğurt, tahin, sarımsak, dana ya da kuzu eti ve baharatlarla hazırlanan kebaptır. Servisi yapılırken etlerin sıcak olması önemlidir. Genellikle pide veya lavaş eşliğinde servisi yapılır.

Fiziksel Özellikler:

Renk: Koyu mor veya kahverengi tonlarda közlenmiş patlıcanın rengi, yoğurt ve tahinle birleşerek kremamsı bir görünüm oluşturur.

Doku: Pürüzsüz ve kremamsı bir kıvamda, içinde patlıcanın hafifçe hissedilebileceği bir dokusu bulunur.

Tat: Yoğurt, tahin ve patlıcanın harmonik karışımıyla hafif ekşi, kremamsı ve hafif közlenmiş patlıcan tadı hissedilir.

Hatay Ali Nazik coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler (2 kişilik)

- 200 g dana ya da kuzu eti
- 200 g süzme yoğurt
- 600 g patlıcan
- 2 diş sarımsak
- 100 g tereyağı
- 10 g tuz
- 10 g tatlı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
- 20 g tahin (isteğe bağlı)
- 5 g karabiber (isteğe bağlı)
- 40-50 g maydanoz
- 40-50 g nane
- 50 g kapyalı biberi

Taze ve parlak renkli patlıcanlar tercih edilir. Fırında, ocakta veya tandırda közlenen patlıcanlar soğumaya bırakılır. Soğuyan patlıcanların kabuğu soyulur ve içi zırh ile ezilerek püre haline getirilir. Sarımsaklar rendelenip, süzme yoğurt ile karıştırılır. Közlenmiş patlıcan püresi de yoğurtlu karışıma eklenip karıştırılır. Tahin (isteğe bağlı) yoğurtlu karışıma eklenip buzdolabında dinlendirilir.

Etler çöp şiş boyutunda doğranıp, suyunu salıp çekene kadar pişirilir. Suyunu çeken etlere 30 g tereyağı, tuz ve isteğe bağlı baharatlar eklenerek pişirme işlemi tamamlanır.

Servisi

Buzdolabında dinlendirilmiş karışım, servis tabağına veya kâseye alınıp yayılır. Ortasına kavru lan etler yerleştirilir.

Tereyağında kırmızı pul biber hafif kavrulup servis tabağının üzerine gezdirilerek dökülür. İsteğe bağlı olarak maydanoz, nane, kapy a biberi vb. ürünler ile süslenir. Yanında tercihen taze ve sıcak pide veya lavaş ile servisi yapılır.

Serviste etlerin sıcak olması önemlidir.

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

Hatay Ali Nazik, coğrafi sınırd a köklü bir geçmiş e sahiptir. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunduğundan, üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırd a gerçekleştirilir.

Denetleme:

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

Denetim mercii; bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Hatay Ali Nazik 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.

4. Erzurum Un Helvası

Başvuru No	: C2024/000018
Başvuru Tarihi	: 17.01.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Erzurum Un Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Erzurum Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kazım Karabekir Paşa Mah. Musalla Cad. No: 17 Yakutiye ERZURUM
Coğrafi Sınır	: Erzurum ili
Kullanım Biçimi	: Erzurum Un Helvası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erzurum Un Helvası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erzurum Un Helvası; 1244 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Erzurum Tereyağı, buğday unu ve beyaz toz şeker kullanılarak Erzurum ilinde üretilen helvadır. Üzerine kaşığın ucuyla bastırılarak şekil verilip iri kıyılmış ceviz içi koyulur. 100 g'lık porsiyonlar halinde servisi yapılır.

Erzurum Un Helvasını tatlandırma işlemi iki şekilde yapılabilir.

- Kavrulana sıcakken beyaz toz şeker ilave edilip şeker eriyinceye kadar iyice karıştırılır. Bu şekilde üretilen helva gevrek olup şeker tanecikleri hissedilebilir.
- Suda eritilen beyaz toz şeker, kavrulana sıcakken ilave edilip iyice karıştırılır. Bu şekilde üretilen helva daha yumuşak ve pürüzsüz bir yapıya sahiptir.

Erzurum Un Helvası soğudukça sertleşir ancak hafifçe ısıtıldığında tekrar yumuşar.

Erzurum Un Helvası Erzurum'da köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bayram, kutlama, düğün, asker uğurlama, ilk çiğdem görüldüğü gün, cenazelerin 3, 7 ve 40. günleri gibi özel günlerde ikram edilir. Bu nedenlerle coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Erzurum Un Helvasının üretiminde kullanılan bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 75 g Erzurum Tereyağı
- 330 g buğday unu
- 250 g beyaz toz şeker
- 100 g iri kıyılmış ceviz içi

Bir tencerede eritilen Erzurum Tereyağının üzerine un eklenir, tencerenin dibinden iyice karıştırılarak kısık ateşte yaklaşık 30 dakika kavrulur.

Erzurum Un Helvasını tatlandırma işlemi iki şekilde yapılabilir.

- Kavrulana sıcakken beyaz toz şeker ilave edilip şeker eriyinceye kadar iyice karıştırılır.
- 100 ml suda eritilmiş beyaz toz şeker kavrulana sıcakken ilave edilip iyice karıştırılır.

Tatlandırma işlemi tamamlanan helva sıcakken servis tabağına düzgünce yayılır. Üzerine kaşığın ucuyla bastırılarak şekil verilip iri kıyılmış ceviz içi koyulur.

Erzurum Un Helvasının porsiyonu 100 g'dır. Hafifçe ısıtılarak tüketime uygundur. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda satışa sunulur. Kapalı kap içinde ve buzdolabında 1 ay muhafaza edilebilir.

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

Erzurum Un Helvası Erzurum'da köklü bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdan kaynaklanan Erzurum Tereyağı kullanılır. Bu nedenlerle Erzurum Un Helvasının coğrafi sınırla ün bağı bulunduğundan, üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Erzurum Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Erzurum Ticaret Borsasından, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden ve Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer temsilcinin katılımlarıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kere düzenli olarak, ayrıca gerekli görülen durumlarda veya şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde 1244 sayılı ile tescilli Erzurum Tereyağı kullanılması.
- Üretimde kullanılan diğer bileşenlerin uygunluğu.
- Özellikle unun kavrulması ve tatlandırılması aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Ambalaj ve muhafaza koşullarının uygunluğu.
- Erzurum Un Helvası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu ve özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli, uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanılabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, halkların korunmasını da hukuki süreçleri yürütür.

5. Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması

Başvuru No	: C2024/000082
Başvuru Tarihi	: 19.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Ordu Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Şarkıye Mah. Yükçülük Sok. No: 2 52100 Altınordu ORDU
Coğrafi Sınır	: Ordu ili
Kullanım Biçimi	: Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması; tercihen taş fırınlarda kurutulan yeşil fasulye, ayçiçek yağı veya zeytinyağı, kuru soğan, tuz ve tercihe göre pul kırmızıbiber, karabiber kullanılarak hazırlanan bir yemektir. Coğrafi sınırdaki fırınlarda kurutulan yeşil fasulyeler “fırın fasulye” olarak adlandırılır.

Ordu Fırın Fasulye Kavurmasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırdaki ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Coğrafi sınırdaki yaz aylarında yetişen yeşil fasulyeler toplanır, ayıklanır, ıslatılır ve fırınlarda 24 saat süreyle kurutulur. Kuruyan fasulyeler bez torbalara veya çuvalara koyulur ve kışlık yiyecek olarak saklanır.

Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması Bileşenler Listesi ve Ortalama Miktarları (3-4 kişilik):

- 200 g kurutulmuş yeşil fasulye
- 2 adet kuru soğan
- 10 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı)
- 5 g karabiber (isteğe bağlı)
- 5 g tuz
- 20 ml ayçiçek yağı/zeytinyağı

Hazırlanışı:

Fırında kurutulmuş fasulyeler bir tencerede yumuşayınca kadar 10-15 dakika haşlanır. Haşlanan fasulyeler ocaktan alınır ve suyu süzülür. Arzu edilen boyutlarda kesilir. Ayrı bir tencerede kuşbaşı doğranan soğanlar ayçiçek yağı veya zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine fasulyeler eklenir. Tuz ve tercihe göre pul kırmızıbiber ve karabiber ilave edilerek karıştırılır ve yaklaşık 5-10 dakika kısık ateşte kavrulur. Hazırlanan Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması tercihe göre sıcak veya soğuk servis edilebilir.

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

Ordu Fırın Fasulyesi Kavurmasının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Ordu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ordu Fırın Fasulyesi Kavurmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Ordu Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Ordu Büyükşehir Belediyesi ile Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman kişilerin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Ordu Fırın Fasulyesi Kavurması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

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. Doğubayazıt Aşure Tatlısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 21.09.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1699
Tescil Tarihi	: 13.02.2025
Başvuru No	: C2023/000240
Başvuru Tarihi	: 21.09.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Doğubayazıt Aşure Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Çiftelinar Mah. Rıfkı Başkaya Cad. Ticaret ve Sanayi Odası Hizmet Binası Kat: 1 No: 1 Doğubayazıt AĞRI
Coğrafi Sınır	: Ağrı ili
Kullanım Biçimi	: Doğubayazıt Aşure Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Doğubayazıt Aşure Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Doğubayazıt Aşure tatlısı; kuru fasulye, aşurelik buğday, incir, nohut, pirinç, kuş üzümü, kayısı, süt, Ağrı Geven Balı, nişasta, Antep fıstığı içi, fındık içi, badem içi, ceviz içi, elma, tarçın, karanfil, kakule, nar ve su malzemeleriyle yapılan bir tatlıdır. Doğubayazıt Aşure Tatlısının yapımında 1050 tescil numaralı Ağrı Geven Balı kullanılır.

Doğubayazıt ilçesinde ürünün geçmişinin Hz. Nuh (A.S.) zamanına dayandığına inanılmasından dolayı halk arasında "Aşure-i Nuh" olarak bilinmektedir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Doğubayazıt Aşure Tatlısının, Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Doğubayazıt'ta özellikle özel günlerde, davetlerde, dini bayramlarda ve ramazan aylarında hazırlanır ve dağıtılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Doğubayazıt Aşure Tatlısının hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve ortalama miktarları (6 kişilik):

- 50 g kuru fasulye
- 90 g aşurelik buğday
- 4 adet incir
- 50 g nohut
- 10 g pirinç
- 50 g kuş üzümü
- 40 g kayısı
- 200 ml süt
- 250 g Ağrı Geven Balı
- 40 g fındık içi
- 75 g nişasta
- 40 g badem içi
- 40 g ceviz içi
- 90 g elma
- 5 g tarçın

- 6 g karanfil
- 2 adet kakule
- 100 g nar
- 40 g Antep fıstığı içi
- 1 litre su

Hazırlanışı:

1 litre su ile nohut, buğday, fasulye akşamdan ıslatılıp düşük ateşte 2 saat haşlanır. Ardından farklı bir tencereye alınarak ve içerisine pirinç ilave edilerek 1,5 saat pişirilir. 200 ml süte 75 gram nişasta ilave edilerek karıştırılır. 1 litre su ile beraber tencerede pişirilen bakliyatın içine ilave edilir. 20 dakika daha pişirildikten sonra içerisine kayısı, kara üzüm, badem, fındık, elma, tarçın, kakule, kuş üzümü, karanfil gıda ile temasa uygun temiz bir bezin içine konularak bağlanır ve tencerenin içerisine atılır. Aynı anda 250 gram Ağrı Geven Balı da tencereye atılır. Yaklaşık 40 dakika boyunca aromasını vermesi için pişirilir. Aşurenin rengi koyulaşınca içine ceviz atılır ve 5 dakika daha pişirilir. Akabinde pişirme işlemi tamamlanır. Üzerine nar ve Antep Fıstığı dökülüp soğuk şekilde servis edilir.

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

Doğubayazıt Aşure Tatlısının coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Ağrı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Doğubayazıt Aşure Tatlısının üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Doğubayazıt Ticaret ve Sanayi Odasından, Doğubayazıt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ağrı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden ve Doğubayazıt Belediyesinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Doğubayazıt Aşure Tatlısı ibaresi 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. Seydişehir Karpuzu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.09.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1700
Tescil Tarihi	: 13.02.2025
Başvuru No	: C2022/000291
Başvuru Tarihi	: 08.09.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Seydişehir Karpuzu
Ürün / Ürün Grubu	: Karpuz / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Seydişehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Hacı Seyit Ali Mah. Mevlana Cad. No: 3 Seydişehir KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Seydişehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Seydişehir Karpuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Seydişehir Karpuzu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Seydişehir Karpuzu; genellikle Obüs, Odipus, Jüpiter çeşidi tohum ve fidelerden elde edilen Konya ilinin Seydişehir ilçesinde üretilen bir karpuzdur. Kabuğu koyu ve açık yeşil tonlarındadır ve çizgilidir. Karpuz elips biçiminde, bir ucu düze yakın diğer ucu daha konik ve sivri şekilli, sap çukuru ile çiçek burnu mesafesi 30-50 cm, ekvatorial çapı 30 ila 60 cm'dir. Seydişehir Karpuzu ortalama 10-16 kilogram meyve ağırlığına sahip olup 35 kilograama kadar olabilir. Kabuk kalınlığı 15 mm ile 25 mm arasındadır. Yüksek sürme gücünü, güçlü bitki yapısını ve meyveyi iyi kapatma özelliğini hasada kadar devam ettirir. Meyve iç rengi parlak kırmızı, tatlı, sert ve az liflidir. Güçlü bitki yapısı nedeniyle geç döneme uygundur. Seydişehir Karpuzu üretiminde kullanılan fidelerin ortalama yetiştirilme süresi 1-3 aydır.

Seydişehir Karpuzunun bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Seydişehir Karpuzunun bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Fruktoz (g/100 g)	3 - 3,5
Glikoz (g/100 g)	2,08 - 2,1
Sakkaroz (g/100 g)	4,53 - 4,6
Asitlik (sitrik asit) (g/100 g)	0,01 - 0,07
pH	5,58 - 6
Brix (%)	9 - 10,40
Kabuk ağırlığı	% 40 - 43
Çekirdek oranı	% 2 - 2,3
Kabuk kalınlığı	15 - 23 mm
C vitamini	16 - 21 mg/100 g

Seydişehir Karpuzu coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Seydişehir ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Seydişehir Karpuzu üretiminde, tercihen Seydişehir ilçesinde yetiştirilen karpuz fideleri kullanılır.

Seydişehir Karpuzunun ekimi ilçenin farklı yüksekliklerde ekim alanlarına sahip olmasından dolayı sıcaklık ve iklim değerlerine bağlı olarak nisan sonu itibarıyla başlayıp haziran sonu itibarıyla sona ermektedir. Açıkta yetiştiricilik için uygun özelliklere sahip olan bu çeşit, Seydişehir ilçesinin iklim koşullarına uygun olarak 28 Nisan ile 30 Haziran arası dönemde ekimi yapıldığından yüksek verimli olup üç ürün dönemine sahiptir.

- Erken hasat: 28 Nisan tarihinde ekime başlanır. Hasat dönemi 25 Temmuz'da başlar.
- Orta hasat: 15 Mayıs tarihinde ekime başlanır. Hasat dönemi 5 Ağustos'ta başlar.
- Geç hasat: 1 - 30 Haziran tarihleri arasında ekime başlanır. Eylül ayı sonuna kadar hasat dönemi devam eder.

Ekim ve toprak özellikleri:

Geniş ve büyük arazilerde ekimi yapılan Seydişehir Karpuzu, fide ekimi suretiyle elde edilir. Derin, iyi havalanabilen, su tutma kapasitesi yüksek olan, kumlu, kumlu-tınlı bünyeye sahip topraklarda iyi gelişim gösterir. Toprağın pH değeri 6-7 arasında olması idealdir. Toprağın hastalık ve zararlı etmenlerden temizlenmesi için ekim öncesi ilaçlama uygulanabilir. Ekim yapılan fideler aşılı veya aşısız olabilir.

Tünel yerleri hâkim rüzgâra paralel olarak hazırlanmalıdır. Tünel uzunluğu arazinin durumu ve üreticinin isteğine göre değişmekle birlikte arazi durumuna bağlı olarak tünel uzunluğu 15 – 25 m, sıra aralığı 100-120 cm, orta aralığı 200-230 cm olarak tesis edilir. Böylece bitki aralarındaki iki metrelik mesafe korunmuş olur. Tünel yerden 15-20 cm yükseltilecek seddeler üzerine yapılmalıdır. Tünelin ortasına gelecek şekilde 60-70 cm aralıklarla ocaklar açılır. Ocak hazırlığı sırasında toprak dengeleyici gübre verilerek ocaklar hazırlanır. Hazırlanan tünel üzerine plastik esaslı örtülerle kapatılarak malçlama yapılır ve damlama sulama tertibatı kurulumu yapılarak fideler örtü üzerinde kalacak şekilde ekimi yapılır. Ekim aşılı fidelerde aşı yerine denk gelecek şekilde aşısız fidelerde kök 7-8 cm derinliğinde toprağa girecek şekilde yapılır. Ekim yapılmadan önce toprak nemlendirilerek kolay ekim yapılması sağlanır. Ekim işlemi tamamlandıktan sonra bitkilere su verilir. Seydişehir Karpuzunun sulaması yeraltı suları ve Seydişehir sulama projesi içerisinde kalan kesimlerde Çarşamba Çayı'ndan gelen suyun hendekler toplanarak kullanılmasıyla sağlanır. Damlama sulama olarak uygulanan sulamayla birlikte bitki besleme ve gübreleme de yapılır. Sulama iki günde 1 defa 1 saat süreyle yapılır, meyvenin görünmesiyle sulama 2 günde 1 defa 3 saate kadar, meyvelerin olgunlaşmasıyla iki günde 1 defa 5 saate kadar yapılır.

Seydişehir Karpuzu fidesi için hafif, kumlu ve tınlı topraklar daha uygundur. Karpuz yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı Suğla ve çevresinde hâkim toprak tekstür yapısı killi tın ve kildir. Suğla Gölü'nün batısında kalan düz, düze yakın, hafif derecede su erozyonuna maruz kalan, taşsız derin, orta derin topraklardır. Ana materyal alüvyaldır. Dolayısıyla bilhassa yakın zamanlarda vaki olmuş sellerin sürüklediği alüvyallerden meydana gelmiştir.

Bitki besleme, gübreleme:

Sonbaharda toprak hazırlığı esnasında dekar başına 5 ton civarında organik gübre atılır. Çiçeklenme döneminde dekara 50 kg 15:15:15 oranında kompoze gübre gelecek şekilde gübreleme yapılması ürün kalitesi açısından önemlidir. Potasyum çiçeklenmeyi artırdığı gibi meyve kalitesini de yükseltir. Yüksek aroma renk ve şeker oranını da dengeler, kabuğa parlaklık ve dayanıklılık verir, erken olgunlaşma ve meyvelerin depo ömrünün uzamasını sağlar. Bu nedenle yetiştirme döneminde azot-kükürt içeren şeker gübresi, üre, yosun bazlı organik gübreler verilerek besin desteği sağlanır.

Zararlılarla mücadele, ilaçlama:

Seydişehir Karpuzu meyvesinin böcek, haşere, yabancı ot gibi zararlılara ve hastalıklara karşı Tarım ve Orman Bakanlığının belirlediği mücadele yöntemleri kullanılır. Zararlı mücadelesi genellikle tarlanın sık kontrol edilmesi, tespit edilen zararlıların bulunduğu bölgede karantina, imha, ilaçlama prosedürlerinden en uygun olanı tercih edilerek yabancı otların çapalanması suretiyle yapılır.

Ürün hasat ve dağıtımı:

Hasat zamanı meyve kabuk renginin parlaklaşması, meyve sapındaki tüylerin dökülmesi, şeker ve toplam suda çözünebilir kuru madde artışı (refraktometre ile belirlenebilir), meyvenin sapa bağlandığı yerdeki kulakçığın ve sülüğün kuruması, meyvenin üzerine dokunulduğunda damarların belirgin hale gelmesi, meyveye vurulunca tok bir ses çıkarması gibi özellikler meydana gelir.

Seydişehir Karpuzu 10 kilogramdan fazla ağırlığa eriştiğinde toplanmaya hazır hale gelir. İdeal ürün ağırlığı 11-13 kilogramdır. Derimden sonra normal koşullarda 10 gün saklanabilir. Daha fazla muhafaza edilirse koflaşma ve sulanma meydana gelir. İdeal olarak +4 °C derecede % 60-70 nemde 3-4 ay muhafaza edilebilir. Depolamada karpuzlar fazla üst üste konmamalı ve depolarda fazla bekletilmeden satışa sunulmalıdır.

Seydişehir Karpuzu hava almayan gıda ile temasa uygun ambalajlarda 30 güne kadar muhafaza edilebilir.

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

Seydişehir Karpuzunun coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın tarım kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Seydişehir Karpuzunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler Seydişehir Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Seydişehir Belediyesi, Seydişehir Kaymakamlığı, Seydişehir Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Seydişehir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer personelin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kere, şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde kullanılan fidelerin uygunluğu
- Gerekli görülen durumlarda yapılacak analizlerle tespit edilecek ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Seydişehir Karpuzu ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

3. Kırıkhan Havucu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 03.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1701
Tescil Tarihi	: 17.02.2025
Başvuru No	: C2023/000044
Başvuru Tarihi	: 03.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırıkhan Havucu
Ürün / Ürün Grubu	: Havuç / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kırıkhan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. İnönü Bulvarı No: 3 Kırıkhan HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Kırıkhan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kırıkhan Havucu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kırıkhan Havucu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırıkhan Havucu; Hatay ilinin Kırıkhan ilçesinde genellikle yerel ekotip havuç tohumları ve Nantes çeşidi tohumlardan üretilen, oldukça düzgün şekilli, parlak turuncu renkli ve yüksek kuru madde içeriğine sahip bir havuçtur.

Kırıkhan Havucunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellik	Değer
Boy (cm)	14-17
Eni (cm)	2-4
En/boy oranı (%)	0,15-0,20
Bir adet havuç ağırlığı (g)	45-120
Suda çözünen kuru madde değeri - Brix (el refraktometresi ile)	8-10
Kabuk rengi (L)	50-58
Kabuk rengi (a)	18-23
Kabuk rengi (b)	30-40
Et rengi (L)	45-55
Et rengi (a)	22-30
Et rengi (b)	45-55

Kırıkhan Havucunun, magnezyum seviyesi 109,25-115,9 mg/100 g aralığında olup diğer turuncu havuçlara göre çok yüksektir.

Kırıkhan Havucu, Kırıkhan ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kırıkhan Havucu üretiminde sertifikalı tohum kullanılabilirdiği gibi bir önceki yılın ürününden de tohum ayrılabilir.

Tohum üretimi ve ekim:

Havuç üretiminden sonra iyi kalitedeki havuçlardan tohumluk seçilir ve tohumluk parseline 70-80 cm sıra arası ve 30 cm sıra üzeri mesafede havuçların üst kısımlarında 2-3 cm yaprak sapı kalacak şekilde toprak yüzeyinden 2-3 cm derinliğe dikilir. Tohumluk üretilirken toprak özelliklerine göre potasyumlu gübreler kullanılır. Tohum

oluşumu kademeli olarak gerçekleşir. Bu nedenle tohumluk hasadı da kademeli olarak yapılır. Tohumların irilikleri ilk şemsiyeden, diğer şemsiye gruplarına doğru küçülür. 8 -10 cm uzunluktaki sapı ile birlikte hasat edilen şemsiyeler gölge ve temiz bir ortamda kurutulur ve çiçeklerindeki tohumlar kuruduktan sonra alınır. Tohumlar tüylü bir yapıdadır ve tüylerinin alınması gerekir.

Kırıkhan Havucu tohumlarının ekimi 1 Ağustos ile 15 Ekim arasında olur. Mibzer ile toprak hazırlığı yapıldıktan sonra tohumlar dekara 600-800 adet gelecek şekilde 2,5-3 cm derinliğe 25-30 ya da 25-40 cm sıra arası ve 5-12 cm sıra üzeri mesafe ile dikilir.

Seyreltme ve bakım:

Çimlenmenin tamamlanması ile birlikte bitkiler 2-3 hakiki yaprak olduktan sonra seyreltme yapılır. Seyreltme yapılırken bitki kökünün zarar görmemesine dikkat edilmesi kalite açısından önem taşır. Seyreltme tamamlandıktan sonra yabancı otlar elle temizlenir.

Gübreleme ve sulama:

Kırıkhan Havucu üretilirken tohum ekimi öncesinde toprak ihtiyacına göre taban gübresi olarak NPK (azot, fosfor, potasyum) ya da DAP (diamonyum fosfat) gübrelere verilir. Eylül ayı sonu ya da ekim ayı başında nitrat formunda azotlu gübre verilir. Bitkinin gelişimi esnasında kök kurşunkalem büyüklüğüne ulaştığında potas, bor ve çinko içerikli yaprak gübrelere kullanılır. Hasattan yaklaşık 1 ay önce potasyumlu gübreler 1 ya da 2 defa verilir.

Sulama, yağmurların başladığı zamana kadar yapılır. Bölgede salma sulama ve yağmurlama sulama yöntemleri uygulanmaktadır. Yağmurlar azaldığında sulamaya devam edilir.

Hastalık ve zararlılar ile mücadele:

Kırıkhan Havucunda zarara neden olan hastalıklardan başlıcaları Botrytis, Rhizoctonia ve havuç mildiyösüdür (Plasmopora). En önemli zararlılar ise havuç sineği, Nematodlar ve köstebeklerdir. Hastalık ve zararlılara karşı sadece ruhsatlı ilaçlar kullanılabilir.

Hasat ve depolama:

Kırıkhan Havucunun hasadı aralık ayının başında başlayarak haziran ayı ortasına kadar devam eder. Havuçlar 3-5 °C sıcaklıkta depolanır. Depolama süresi 7 ayı geçmemelidir.

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

Kırıkhan Havucu köklü geçmişe sahip olup Kırıkhan ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kırıkhan Havucunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Antakya Ticaret ve Sanayi Odası, Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda en az 2 kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Kırıkhan Havucunun fiziksel özellikleri
- Üretim aşamasında kullanılan girdiler
- Depolama koşulları
- Ürün adının ve mahreç işareti ambleminin doğru kullanımı

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. Emirgazi Halısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.06.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1702
Tescil Tarihi	: 18.02.2025
Başvuru No	: C2023/000167
Başvuru Tarihi	: 08.06.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Emirgazi Halısı
Ürün / Ürün Grubu	: Halı / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Emirgazi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Akmescit Mah. Şehit Ali Kocatürk Cad. No: 32 Emirgazi KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ili Emirgazi ilçesi
Kullanım Biçimi	: Emirgazi Halısına sağ alt köşeye yerleştirilecek 10x18 cm boyutlarındaki etikette mahreç işareti amblemi, marka adı, desen adı, ilmek sayısı, dokuma tarihi ve üretici bilgileri bulunmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Emirgazi Halısı, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen küçükbaş hayvanlardan elde edilen yün iplerin kök boya ile renklendirilerek yerel desen ve motifler kullanılarak üretilen bir halıdır. Coğrafi sınırdaki yetiştirilen küçükbaş hayvan yünleri, fire oranı azlığı, boya tutma kapasitesi yüksekliği ve iplerin parlaklığından dolayı tercih edilir. Emirgazi ilçesinde dokumacılık geçmişi 11. yüzyıl Selçuklu Devletinin Anadolu'ya dokumacılığı getirmesi ve başkent Konya'nın dokuma merkezi olmasına kadar uzanır.

Bu teknikte dokunmuş yer yaygısı, duvar örtüsü, namazlağ, yastık, çuval, heybe gibi ürünler desen ve renk çeşitliliği ile geniş bir koleksiyona sahiptir. Ayrıca bölgede her evde bir dokuma tezgâhı bulunur. Yöre halkı günlük ihtiyacı karşılamak ve çeyiz hazırlamak amacıyla dokuma yapar.

Emirgazi'de dokunan halı olarak, tek mihrap kullanıldığı gibi yörede "Hataplı Mihraplı" olarak adlandırılan iç içe mihraplı halılar ve yine aynı yüzyılda dokunan "Madalyonlu" halılar çok önemli yer tutar. Bunlardan; Aktoplu (Akgöbek), Civilgöbek, Köşegöbek vs. gibi örnekler oldukça önemlidir.

Emirgazi Halısı gündelik hayatın çoğu yerinde kullanılır. El dokuması halı gibi eşyaları çeyiz verme geleneği hâlâ devam eder. Emirgazi Halısında lacivert, kırmızı, beyaz ağırlıklı bir renk dağılımı vardır. Tamamen sade şekilde dokunanların yanında geometrik desenlerin olduğu tülüler de vardır.

Emirgazi ilçesinde günümüzde halen halı dokumacılığı yapılan ev atölyeleri bulunur ve özellikle ekim ile nisan ayları arasındaki dokumacılık faaliyetleri yapılır. İlçede halı dışında taban, çeyrek, seccade, duvar pano, yastık, yolluk, kırlent, çanta, koltuk halı, kilim, tülü ve cicim dokuma ürünleri dokunur.

Emirgazi'de yöreye özgü, halkın kendi yaratıcılığı ile geliştirilen motifler kullanılır. Emirgazi sekmeli halılarında zeminde bir göbek ve köşelerde "halının cebi" denilen çeyrek göbekler yer alır. Halının bordürlerinde "bıçkır ayak", ceviz ayak", "kıvrımlı toplu ayak", "gül ayak", "zencir" motifleri bulunur. Ayna kısmında ise "lambalı ayak" ya da "kesik ayak" motifleri görülür.

Emirgazi Halısının coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Konya ili Emirgazi ilçesinin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Emirgazi Halısı yöreye özgü geleneksel motifler ile dokunur. Emirgazi Halısı üretiminde kullanılan yünler tercihen coğrafi sınırdaki yetişen Merinos ve Akkaraman ırkı koyunlardan elde edilir. Kök boya için kullanılan bitkiler ise tercihen Karacadağ Dağı'ndan temin edilir.

Dokuma İpliklerinin Elde Edilmesi:

Yapağı, ilkbahar ve yaz aylarında (mayıs sonu ve haziran ayının ilk haftaları) koyunların kırılmasıyla; yün ise ağustos ayında kuzu ve koyunların kırılmasıyla elde edilen ürünlerdir.

Geleneksel yöntemde yün/yapağının kırkımdan sonra temizliği kuyu veya çeşme başlarında geniş leğenlere iletılan yün yassı tahta tokuclar ile vurularak defalarca yıkanırken günümüzde bu işlem yün yıkama makinesi ile yapılır. Yündeki yağ ve kirlerin temizlenmesi amacıyla kil ya da sabun (100 kg yün/yapağı için aynı oranda 2-3 kg arası sabun ve soda) 40-50 °C suda yıkanır ve sonrasında temiz su ile en az 3 kez yıkanarak temizlik işlemi tamamlanır. Genellikle kirli beyaz ya da sarımsak renkte görünen yünleri beyazlatmak için köylerde kil ve çöyenden faydalanılır. Kil, bulamaç haline getirilerek yün lifi içinde 1-2 gün bekletildikten sonra temiz su ile yıkanıp çalkalanarak yün/yapağının rengi açılması sağlanır. İkinci yöntemde ise; bileşiminde saponin bulunan çöven bitki kökü parçalara bölünerek su ile kaynatılır. Kaynama başladığında çalı ile çırpılarak köpürtülen yün bu köpüklü karışım içinde bekletilir ve lif/ipliklerin temizliği ve ağartılması sağlanır. Yıkanıp ağartılan yünler temiz yerlere serilerek güneş altında tam olarak kurutulması sağlanır.

Kurutma işleminden sonra birbirine dolanan yünü açma ve eğrilmesini kolaylaştırma işlemi, geleneksel yöntemde yün tarağı kullanılarak, imece usulü ile kadınlar tarafından defalarca tekrarlanarak yapılır. Tarakların dişlerinde kalan kıymeti az olan yünler, halı dokunacak yünün içine alınmayarak genellikle yatak doldurmak için kullanılır. Taraktan geçirilen yünler sopa ile kabartılarak yünün kola takılabileceği kalınlıkta “kırmanca kadının” koluna dolandır. Kırman (çapraz olarak birbirine geçmiş iki tahtadan ve bir çengelli eksenden oluşan alet) ile istenilen kalınlıkta yün iplik haline getirilinceye kadar bükümlü şekilde (liflerin belirli yönde döndürülerek ipliğe dayanıklılık-düzgünlük-yeknesak görüntü sağlayan işlem) eğrilir. Liflerin bükümü ile dayanıklılık ve parlaklığı sağlanır. Bu ipler birleştirilip çile (gelep) yapılarak boyamaya hazır hale getirilir.

Günümüzde yün/yapağının dokuma ipi haline getirilmesi ticari işletmelerde makineler ile yapılır. Hallaç makinesi ile yün/yapağının fiziksel temizliği yapılarak tarak makinesine (kamgarn) geçişi sağlanır. Tarak makinesinde yün/yapağı açılarak yün lifi haline getirilmesi sağlanır. Tarak makinesinden yün lifleri sıkıştırılmış ve 2 cm çapında fitil olarak çıkar. Buradan vargel makinesine geçerek büküm işlemi yapılır. Böylelikle istenilen kalınlığa göre yün ipi olarak çıkışı sağlanır. Çile makinesine aktarılan yün ipler gelep haline getirilerek kökboyama ünitesine aktarılması ile işlem tamamlanır.

Emirgazi Halılarında çözgü, atkı ve dokuma ipi yündür. Çözgü ipleri, 6 numara 12 kat SZ büküm; atkı ipi, 6 numara 18 kat düz büküm ve dokuma ipi 90 g olarak kullanılır.

Dokuma İpliklerinin Renklendirilmesi:

İpliklerin renklendirilmesi genellikle dokuyucuların kendisi tarafından yapılır. Boyamada kullanılan bitki kök ve saplarının istenilen kalitede renklendirme elde edilebilmesi için çiçekler en olgun zamanda, tohumlar olgunlaştıktan sonra, yapraklar çiçeklenme başlangıcında, kabuklar bitki yapraklarını döktükten sonra, toprak altı sürgünler ise ilkbahar ve sonbaharda toplanır. Toplama güneş ışıklarının yeryüzüne dik ve yoğun geldiği saatlerde yapılarak yıkanmadan açık gölgelik bir yerde zeminden yüksekte tel örgülü sehpalarda kurutulur.

Kökboyama işlemleri alüminyum kazanlarda ve meşe ağacı kuru dalları yakılarak yapılır. Boyama işlemi tamamlandıktan sonra boyalı ipliklerin üzerine meşe odun külü serpilerek bir saat kadar bekletilir. Süre sonunda boyalı ipler silkelenecek temizlenerek renklerin parlaklığı artırılması avşarlama ile sağlanır. Kullanılan bitkiler ve renkler aşağıdaki tablodaki gibidir.

Tablo 1: Emirdağ Halılarında Renklerin Elde Edilme Yöntemi

Renk	Kullanılan Bitki	Yöntem
Kırmızı	Kök boya (<i>Rubia Tinctorum</i> L.)	Bitkinin toprak altı sürgünleri kurutulup öğütülerek 100 °C'de %20'lik kireç kaymağı ile birlikte karışım 60 dk. kaynatıldıktan sonra 75-80 °C'ye getirilen karışım da iplik gelepleri 30 dk. daha kaynatılarak parlak kırmızı renk elde edilir.

Sarı	Asma yaprağı (<i>Vitis vinifera</i> L.)	Toplanan üzüm asma yaprakları kazan zeminine iki kat olarak döşenir ve üzerine bir sıra iplik gelebi, tekrar üzerine yaprak konularak su eklenir. Yaprakların 2-3 saat kaynatılması ile açık yeşil renk elde edilir. Kurutulup öğütülmüş üzüm asma yaprakları %20 oranında demirsülfat ile 100 °C'de 60 dk. kaynatıldıktan sonra iplik gelepleri ilave edilerek 100 °C'de 30 dk. daha kaynatılarak sarı renk elde edilir. Mordan olarak bakır sülfat kullanılması ile de zeytin yeşili renk elde edilir.
Kahverengi	Ceviz kabuğu (<i>Juglans regia</i> L.)	Olgunlaşmamış cevizin dışındaki yeşil kabuklar soyularak kazan içerisinde gelepler ile birlikte kaynatılarak koyu kahverengi (tetir) veya açık kahverengi renk elde edilir. Kabuk miktarı iplik miktarına göre çok olursa koyu kahverengi, az kullanıldığı zaman açık kahverengi elde edilir. Boyamada kullanılan ceviz kabuğundan elde edilen tetir denilen kahverengi palamut ağacı meyvesinden de aynı şekilde elde edilir.
Ayva Sarısı	Sütleşen (<i>Euphorbia</i>)	Kazan içerisinde sütleşen otu kaynatıldıktan sonra gelepler konularak ayva sarısı renk elde edilir.
Mavi	Havaciva (Ennik Otu) (<i>Alkanna tinctora</i>)	Mordan olarak %20'lik kireç kaymağı kullanılır. Bitki kökleri kurutulup öğütüldükten sonra kök boyamada kullanılarak mavi renk elde edilir.
Koyu Yeşil	Yavşan otu (<i>Veronica hederifolia</i>)	Yavşan otunun kaynadığı kazana taş kara boya maddesi atılarak boya kuvveti artırılır ve yavşan yeşili denilen koyu yeşil elde edilir.
Koyu Sarı	Cehri (<i>Rhamnus alaternus</i>)	Çalı formundaki cehri tohumlarından kırmızı renk ve yaprağından yeşil renk elde edilir. Mordan olarak %20'lik kireç kaymağı kullanıldığında koyu sarı renk elde edilir.
Siyah	Çemen (<i>Trigonella foenum-graceum</i> L.)	Çemen, yün lifi ve seğ aynı anda 1,5-2 saat kaynatılır ve süre sonunda taş kara boya ilave edilerek kazan 1-2 saat ateşte tutularak hardal sarısı renk elde edilir. Hardal sarısı rengini alan yün lifin temiz su ile yıkanarak taş karaboya ile 1-2 saat kazanda kaynatılması ile siyah renk elde edilir.
Bej	Yalankı otu (<i>Verbascum sinuatum</i> L.)	Yalankı kuru suyu, yün ipliği ve su aynı kaptaki 1-2 saat yavaş yavaş kaynatılması sonucunda açık bej veya bej (fildişi) renk elde edilir.
Bordo	Kuru soğan kabuğu (<i>Allium cepa</i>)	Kuru soğan kabuğu ile boyanmış gelep; zarı alınmış kökboya kökü ile 1-2 saat kadar kaynatılarak bordo renk elde edilir.
Koyu Ceviz Yeşili	Kuru soğan kabuğu (<i>Allium cepa</i>)	Kuru soğan kabuğu ve gelep kazanda 1-2 saat kadar şap ve karalahana ile yavaş yavaş kaynatılarak açık kahverengi (tetir) renk elde edilir. Avşarlandıktan sonra açık kahve renk yün ipe taş karaboya eklenerek 1,5-2 saat daha kaynatılarak koyu ceviz yeşil renk elde edilir.
Eflatun	Meşe mazısı (<i>Quercus</i> L.)	Toz haline getirilen meşe mazısı, taş karaboya ve gelep, 1,5-2 saat yavaş yavaş kaynatılarak koyu eflatun renk elde edilir.

Kökboyaama işlemleri alüminyum kazanlarda, meşe ağacı kuru dalları yakılarak yapılır. Kazan içerisinde kaynatma (100 °C) en fazla 45 ile 50 dakika olarak yapılır ve ipler aralıklı olarak çatal uçlu ağaç dalları kullanılarak kazandan çıkarılan iplerin renk alma durumu kontrol edilerek yapılır. Kaynatma işlemi sonrasında ipler kazandaki

su soğuyana kadar içerisinde bekletilir. Soğuyan boyalı su içerisinde ipler temiz su ve sabun ile yıkanarak alınır. Gerginleştirilmiş yerden yüksekteki iplere 5 cm kalınlığı geçmeyecek şekilde serilerek gölgede kurumaya bırakılır. İpler belirli aralar ile alt üst yapılarak eşit olarak kuruması sağlanır.

Kök boya ile boyanan iplerdeki renk parlaklığın artırılması “avşarlama” ile olur. Boyama işlemi tamamlandıktan sonra boyalı ipliklerin üzerine meşe odun külü serpilerek bir saat kadar bekletilir. Süre sonunda boyalı ipler silkenip temizlenerek renklerin parlaklığı artırılması sağlanır. Böylelikle ilçede geçmişte olduğu gibi günümüzde de 10 ana renk ile doğal kökboyama yapılır.

Emirgazi Halısı dokumasında Kullanılan Malzeme ve Ekipmanlar:

Emirgazi halısında geçmişte meşe ağaçlarından imal edilmiş ıstar tezgâhları kullanılırken günümüzde metal malzemeden yapılan germeli metal tezgâhlar kullanılır.

Tezgâh: Metal malzemeden yapılan çözü iplerinin gerilmesi ile dokumanın yapıldığı ekipmandır.

Kirkit: Demirden yapılmış uç kısmı dişli yapıda, diş aralığı 0,6 cm olarak dişlerin arasına birer çözü girecek şekilde alettir. Dokuma düğümlerinin ve atkı sıralarının üzerine vurularak sıkıştırılmasını sağlar.

Makas: Halı ilme boylarının her iki sırada bir kez, kesilmesini sağlar. Makasın üzerindeki yükseklik ayarı ile istenilen hav yüksekliği elde edilir.

Bıçak: Çözü ipliklerine düğümlenen ilme ipliklerini kesmeye yarayan alettir.

Emirgazi Halısı germeli metal tezgâhlarda asgari 200 cm eninde ve yüksekliği bulunduğu tavan boyuna göre asgari 230 cm olarak tavana monte edilerek kurulmuş bu tezgâhlarda dokunur.

Emirgazi Halısı yöreye özgü geleneksel desenler ile dokunur. Bu desenler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2: Emirgazi Halısı Desen Özellikleri Tablosu

Motif Adı	Açıklama	Görsel
Göbekli	Kırmızı-mavi ağırlıklı; kıvrımlı göbek motifinin dışına sekizgen formda bir ekleme yapılarak içleri yörede “ceviz” denilen motifle dolgulandırılır. Ayrıca zeminde göbeklerden kalan boş kısımlar kenarları basamaklandırılmış yarım ve çeyrek göbeklerle doldurulur.	
Aktoplü	Halının kısa kenarlarında görülen ayna, ayaklık, kemer denilen düzenleme bulunur. Köşe göbekler halının cebi olarak adlandırılır.	
Civilgöbek	Ayaklarda Türkmen gülü motif kullanılması, alt-üst ayna (ayaklık-kemer) kısmında “lamba ayak” motifi kullanılması, bordürlerde “zencir, ceviz ayak, kıvrımlı toplu ayak, bıçkır ayak” motifi kullanılması, merkez ve zeminde mavi ve kırmızı renk kullanılması, göbek uçlarında salbek şeklinde yörede “kelle” denilen motif kullanılır.	
Çavuşgöbekli	Halının zeminindeki büyük göbeğin merkezinde yer alan ve halıya ismini veren geometrik düzenleme hepsinde aynı olmakla birlikte, bu halıların göbek biçimleri, zemin dolguları, bordürdeki desenleri ile dokundukları yöreye özgü karakterdedir.	

Televizyonlu	Zeminde üç büyük top şeklinde göbek sıralanır. Göbeklerden kalan kısımlarda kenarları basamaklandırılır ve yarım göbekler yer alır. Halının zemini kırmızı göbekler mavidir. Göbek yörede “kıvrım” denilen geometrik motiflerle sınırlandırılır.	
Sekmeli	Zeminde bir göbek ve köşelerde “halının cebi” denilen çeyrek göbekler yer alır. Halının bordürlerinde “bıçkır ayak”, ceviz ayak”, “kıvrımlı toplu ayak”, “gül ayak”, “zencir” motifleri bulunur. Ayna kısmında ise “lambalı ayak” ya da “kesik ayak” motifleri görülür.	
Cevizli	Cevizli göbek şeklinde isimlendirilen düzenleme genellikle yastıklarda görülür. Bu düzenleme göbek içerisine “ceviz ve çiçek” denilen motifler yerleştirilir. Kısa kenarlara “yan ayak” denilen kalın kuşaklar yerleştirilir.	
Akrepli	Seccade ana zemini raport şeklinde bölünmüştür ve her bir alana akrep motifleri stilize edilerek yerleştirilir. Aynı düzenleme birbirini tekrar eder şeklinde yerleştirilir.	

Tablo 3: Emirgazi Halısı Teknik Özellikleri Tablosu

Halı türü	En (cm)	Boy (cm)	10 cm ilmek sayısı (adet)	1 m ² 'de asgari ilme sayısı
Taban halısı salon	200	300	22	484.000
Taban halısı oda	160	240	22	484.000
Çeyrek halısı	120	180	22	484.000
Seccade halısı	80	100	22	484.000
Yolluk halısı	85	150	22	484.000
Minder halısı	60	60	22	484.000
Yastık halısı	45	90	22	484.000
Duvar halısı	140	190	22	484.000
Kırlent yastık halısı	40	60	22	484.000
Tülü salon	440	550	8	6.400
Tülü oda	130	200	8	6.400
Kilim	175	330	-	-

Halı ebatlarına göre tezgâhta planlama yapılır. Belirlenen ölçülere göre çözgü ipleri tezgâha belli aralık ve gerginlikte çözülür. Tezgâhının alt ve üst levheleri arasında halı boyunca birbirine paralel olarak aynı gerginlikte gerilmiş çözgüleri çapraz alınır. Başlangıcından itibaren 10 cm'lik çizgiler (çapkı alma) alınır ve bu çözgü üzerinde dokuyucunun hazırladığı halı kompozisyonunu dokumasına yardımcı olur. Toplam uzunluğun 10 cm saçak payı hesap edilerek çiti örgüsü, üzerine kilim örgüsü ve son olarak zincir örgüsü dokunarak ilmeli dokuma bölümüne geçilir.

Halının başlangıç ve bitişinde yörede “zincir” denilen bir çeşit çiti örgüsü yapılır. Düğüm sırasından önce “toprakçalık” denilen, ilmeksiz kilim örgüsü dokunur. Halı düğümü olarak Türk (Gördes) düğüm tekniği kullanılır.

Her sıra düğümünden sonra önce süzme, sonra basma kapalı düğümle atkılar atılır. Kapalı ya da çift düğüm de denilen teknik, yörede dokunan bütün halılarda görülür. Çift çözgü üzerine atılan düğüme yörede “ilme” denir. Her düğüm sırasından sonra iki sıra atkı (geçki) atılarak sıkıştırılmak suretiyle dokuma devam eder. Hav yüksekliği yaklaşık 0,5 cm’dir. Halıların düğüm sıklığı ise 1 dm²’de 22 ilmedir.

Renkler; halılardaki motif, desen (kompozisyon) ve renkler yöreye özgüdür. Halılarda zemin ve göbek bölümünde çivit mavisi, açık mavi ve bordo kırmızısı esas renklerdir. Dokumalarda tetir bordürlerde; pembe, yeşil renk, pek belirli olmayan kirli beyaz ve krem rengi zemin ve göbek bölümünde bulunur. Bordür, alt kenar ve köşe bölümlerinde; açık-koyu kahverengi, beyaz, hardal sarısı, pembe ve gri tonları görülen örnekler çoğunluktadır. Emirgazi Halıları; düğüm sayısına göre kaba taban halı grubunda yer alır. Taban ve çeyrek dokuma halıları ¼ raport simetri özellik gösterir.

Emirgazi Halısı Taban ve Çeyrek Türleri:

Emirgazi Halısının taban ve çeyrek türleri, iç içe geçmiş 5 dikdörtgen çerçeve ile oluşturulan kenar suyuyla dokunur. Dışarıdan içeriye doğru; ince kıyı kolonu/paspas (kilim örgüsü veya kenar örgüsü) dokuması, birinci ve beşinci kenar suyu birbirleri ile tekrar niteliğinde olmakta ve genellikle sinek kanadı, su yolu, zincir motifleri ile dokunur. İkinci ve dördüncü kenar suları da birbirlerinin tekrarı niteliğinde genellikle ceviz ayak, gül ayak motifler ile dokunmaktadır. Üçüncü kalın kenar suyu bordür olarak adlandırılmakta ve genellikle kıvrım, toplu kıvrım ayak motifleri çoğunlukla tetir renkte iplik kullanılarak dokunur.

Halıyı çevreleyen ana bodürlerin dışında yatayda iki kısa kenarda bordürle zemin arasında “ayaklık”, “ayna”, yörede “kemer” denilen bir alan bulunur ve kalınlığı bordürden fazla olmaz. Bu kısımlarda “lambalı ayak”, veya “kesik ayak” motifleri kullanılır. Halının ana bordürleri dışında zemini ince hat kuşatır. Buna “bıçkır ayak” denir. Halının merkezinde yer alan ana göbeğin dört köşesinde yörede “halının cebi” denilen düzenlemede “Türkmen gülü” motifi ve bitkisel motifler yer alır. Halı merkezinde halının büyüklüğüne göre bir veya iki göbek bulunur. Halı zemininde, çivit mavisi, kırmızı; göbek kısımlarında beyaz, mavi ve tetir renkte ipler kullanılır. Dokumaların genelinde merkezdeki göbeğin rengi “sandık” düzenlemesi ile zemin renginden ayrılır. Göbek formu kare, dikdörtgen, çokgen, eşkenar dörtgen, oval formlarından birisi olabilir. Genellikle iki uç kısımlarında salbek formu aktoplar (kelle) farklı büyüklükte yer alır. Göbeklerin iç kısımlarında “kıvrımlı kol”, “yıldız”, “gül”, “ceviz”, “hançer”, “lale” denilen motifler, bitkisel düzenlemeler ve küçük geometrik motifler bulunur. Aktoplarda çoğunlukla çiçek motifleri yer alır.

Dokuması tamamlanan halı tezgâhtan çıkarılmadan önce çözgü ipleri ölçülerek 10 cm uzunlukta kesilir. Tezgâhtan çıkarılan halının saçakları düzeltilip istenilen şekilde uçları tek veya iki sıra halinde bir çeşit zincir ile bağlanarak estetik bir görünüm verilir. Halı önce kaba pisliklerinden arındırılır ve sonrasında pürmüz ile halı sırtındaki yün lif artıkları yakılır. Çalı süpürgesi ile yeterince süpürülerek ilk temizliği tamamlanır.

İlk temizlikten sonra halılar sabun ile yıkanır. Çamaşır suyu başta olmak üzere herhangi bir kimyasal kullanılmaz. Yıkamada gelberi tırmığı (ahşap saplı uçunda 5 ile 7 cm uzunlukta dişleri olan alet) ile her yönden taranarak pisliklerinden arındırılır. Gölgelek yerde kurutma sehpalарına asılarak hava akımı yardımı ile doğal olarak kurutulur.

Kurutulan halı ahşap veya metal germe tablalarına alınarak olabildiğince gerdirilir. Hav yüksekliği 5 ile 3 mm arasında olacak şekilde ayarlanarak makine ile tıraş edilir. Bu aşamadan sonra halı tekrar yıkamaya alınır. Yıkamadan önce halıya klorlama (100 l suya 5 kg kireç kaymağı) işlemi uygulanarak yün iplerinin renginde parlama ve estetik görüntü sağlanır. Tekrar sabun ile yıkanan halı bolca temiz su ile yıkanarak önce fazla suyu bırakması sağlanır. Ardından gölgelek yerde hava akımı ile metal sehpalarda kurumaya bırakılır. Hav yüksekliği kontrol edilir. Eğer istenilen düzgünlük sağlanamamış ise işlemler tekrar edilir.

Dokumalar, üzerinde bulunan motiflere göre Madalyonlu, Göbekli, Aktoplu, Civilgöbek, Kavaklı, Bademli, Çavuşgöbekli, Televizyonlu, Merdivenli, Mihraplı, Köşegöbek, Kars kapısı, Ceviz, Kelebek, Akrepli gibi isimler ile bilinir. Bu isimlendirmelerden Televizyonlu, Ceviz, Kelebek, Akrepli halı örnekleri yöresel adlarla bilinen, bu isim ve kompozisyonları ile yöreye özgü dokuma örnekleridir.

Emirgazi Halısı Seccade Türü:

Emirgazi Halısının seccade türü Türk (Gördes) düğümü ile 80 x 100 cm ebatlarında 1 dm²’de 22 ilme olarak dokunur. Halıda 1 sıra “Sina düğüm” denilen zincir örgü ile çiti yapıldıktan sonra net 4 cm saçak payı bırakılır. Daha

sonra 5 cm kilim dokuma ve sonrasında 1 sıra zincir örgüsü yapılır. Seccade halı dokumaları 1/2 simetri özelliğindedir. Halının ilmeli bölümü kompozisyon özelliklerine göre kandilli, minareli, mihraplı ve camili seccade olarak bilinir. Yörede hayat ağacı, kubbeli cami, ters kandil seccade şeklinde adlandırılan halılar özgünlük gösterir.

Renkler; halılardaki motif, desen (kompozisyon) ve renkler yöreye özgüdür. Halılarda çivit mavisi, açık mavi, kırmızı ve pembe renkler esastır. Ayrıca tetir, yeşil, kirli beyaz, krem ve koyu kahverengi, nadiren hardal sarısı renk kullanılır.

Diğer Emirgazi Halı Türleri:

Emirgazi halı dokuma çeşitleri arasında yastık, duvar halısı, duvar pano halısı, halı çanta ve halı minder dokumaları bulunur. Dokumalar Türk (Gördes) düğümü ile 1 dm²'de 22 ilme ile dokunur.

Yastık halılarının desen ve kompozisyonları taban ve kelle halılarındaki kompozisyon düzenlemelerine benzer, merkezde bir göbek-top, göbekten kalan kısımlarda "halının cebi" denilen ¼ düzenleme görülür. Göbeğin içinde "cevizli", "yıldızlı" ve bitkisel motifler bulunur. Halıda zemin rengi kırmızı olup, köşe kısımları lacivert renk ile bilinir.

Duvar halılarının desen ve kompozisyonları diğer halılardan farklı olarak düzenlenir. Bu halılarda çoğunlukla hayvan figürleri, doğadan sahneler stilize bir şekilde uygulanır. Bazı örneklerde ise kenarları bordürlerle çevrili rumi ve penç ve stilize çiçek motifleri yer alır. Bu örneklerde mavi, kırmızı, beyaz renkler kullanılır. Günlük hayatta kullanılan halı çanta ve heybelerin desen ve kompozisyonlarında geometrik, hayvansal ve stilize bitkisel motifler kullanılır. Bu motiflerde sarı, kırmızı, mavi, beyaz renkler kullanılır.

Emirgazi Halısı Tülü Türü:

Yaz aylarında yaylaya çıkan yöre halkı, toplandığı zaman çok yer tutmaması ve hafif olması nedeniyle, tülü halılarını beraberinde götürmeyi tercih eder. Genellikle yer yaygısı ve bastırık örtüsü olarak kullanılan tülü dokumaları günümüzde farklı alanlarda da kullanılır. Tülü; yörede koyunyünü ve seyrek olarak keçi kılı ile uzun havlı olarak dokunan tülü türünde de Türk (Gördes) düğüm tekniği kullanılır. İlme uçlarının kesilmeyip 5 ile 7 cm arasında bırakılır. Yumuşak olması en büyük özelliği, bunun nedeni ise %5 oranında dokuma yün ipliğine tiftik ilavesi yapılmış olmasıdır. İlme sıraları arasına 3-4 cm atkı atılarak, hav uçları uzun bırakılır, makas kullanılmaz. Genellikle desensiz ya da seyrek olarak geometrik motifli (çapraz, muska gibi) dokunan tülü türünde de bitkisel motifler kullanılmaz.

Tülü dokumaları metal tip germe tezgâhlarda dokunur. Genellikle saçak payı olarak 10 cm'lik bir çözgü bırakılır. Ön ve arka tellerin birbirinden düz ya da çapraz şekilde ayrılması için çözgü iplikleri üzerine gücü örgüsü 10 ile 15 sıra olarak yapılır. Çiti örgüsü 3 ile 5 kez yapılır. 1 dm²'de 8 Türk düğümü bulunur. İlmeler arasında dört ile beş cm atkı geçirilerek dokuma yapılır. Dokumanın sağlam olması için, halı uzunluğu kadar iki yan kenarlarda kilim örgüsünün devamı şeklinde ilme atılmadan; yanlardaki iki ya da üç çözgü çiftine kenar örgüsü yapılır.

Desenli örneklerde ise ilmeler arasındaki atkı sıraları daha azdır. Bu dokumalar teknik özelliklerinden dolayı genellikle geometrik bezeme şeklinde yapılır. Hayat ağacı, koçboynuzu gibi geometrik motiflerin zemin ve bordür bölümlerinde genellikle sınırlama yapılmadan, serbest uygulandığı görülür.

Emirgazi Halısı Kilim Türü:

Emirgazi Halısı kilim türünün diğer halılardan farkı havsiz ve düğümsüz dokunması, düz dokuma yaygılardan ayrılan yönü ise, iki iplik sistemi ile yapılması ve desenlerinin kabarık olmamasıdır. Tezgâha dik gerilen iplerin bir altından, bir üstünden geçirilen yatay ipler (desen ipi) dokumanın şekline göre az veya çok kirkitlenerek sıkıştırılır. Desen ipi (atkı) dokumanın bir başından diğer başına kadar geri döndürüldüğünden yüzeyde herhangi bir bölünme meydana gelmez. Atkılarının sıkıştırılması sırasında da çözgü ipleri görülmez.

Kilim dokumada kullanılan çözgü ve atkı iplikleri kökboyalı, ince ve bükümlüdür. Germe tip metal tezgâhlarda değişik ebatlarda kilim dokuma yapılır. Çözgü iplikleri üzerine çiti örüldükten sonra atkı atılmaya başlanır. Dokumanın başlangıcında ve bitişinde 5 sıra atkı ipi ile düz dokuma yapılır.

Emirgazi Halısı kilim türü desensiz, sade (düz) dokunur veya farklı renkteki ipliklerle kuşaklar halinde halkın "çıbık", "çubuk" dediği enine çizgili olarak dokunur. Bazı örneklerde ise suyolu, pıtrak gibi motiflerin dokunduğu görülür. Kilimlerde kırmızı, mavi, mor, siyah, tetir, sarı gibi renkler kullanılır.

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

Emirgazi Halısının geçmişi eskiye dayanır. Emirgazi ilçesinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretiminde motif, kompozisyon ve renk seçimi ustalık gerektirir. Bu sebeplerden coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Emirgazi Halısının bütün üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Emirgazi İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Selçuk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Geleneksel Türk Sanatları Bölümü, Emirgazi Kaymakamlığı ve Emirgazi Belediyesinden konuda uzman 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii Emirgazi Halısı üretiminde aşağıdaki kriterlere göre denetim yapar.

- Yün / yapağının işleme ve kökboyama tekniğine uygun olup-olmadığını,
- Ürün çeşitlerine göre ilmek sayısı,
- Özgün motif, desen kompozisyonu ve renklerle tekniğine uygun yapılıp yapılmadığını,
- Emirgazi Halısı ibaresi ile mahreç işareti 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. Kızılhisar Bardağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 08.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1703
Tescil Tarihi	: 18.02.2025
Başvuru No	: C2024/000146
Başvuru Tarihi	: 08.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kızılhisar Bardağı
Ürün / Ürün Grubu	: Bardak / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Serinhisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Aşağı Mah. İstiklal Cad. Serinhisar Belediyesi ve Hükümet Konağı 4/1 Serinhisar DENİZLİ
Coğrafi Sınır	: Denizli ili Serinhisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kızılhisar Bardağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kızılhisar Bardağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kızılhisar Bardağı; Serinhisar ilçesinin Karabastı bölgesinden çıkarılan kırmızı yağlı toprak ve Kumlu mevkiinden çıkarılan kırmızı killi toprağın birleşimi ile oluşan çamur kullanılarak üretilen kırmızı renkli çömlektir. Kızılhisar Bardağının taban çapı 11 - 13 cm, ağız çapı 5 - 7 cm, orta çapı ise 16 - 18 cm'dir. Kızılhisar Bardağının yüksekliği 28 - 32 cm, boyun yüksekliği ise 8 - 10 cm'dir. Tutma kısmı olan kulpun yüksekliği 14 - 15 cm, suyun aktığı yer olan emziğe ait yükseklik ise 8 - 10 cm'dir. Kızılhisar Bardağının yaklaşık 18 saat pişirilmesi sağlam olmasını sağlar.

Serinhisar'da emzikli, kulplu, kulpsuz ve taslı olmak üzere çeşitli boylarda dört tip bardak üretilir. Kızılhisar Bardağı yapımında tezgâh, bardak tahtası, kösele anlamına gelen yuluk, tarak, çark, tarak ve tahta malzemeleri kullanılır.

Coğrafi sınır rakımının 925-1000 metre aralığında olması ve geçiş iklimin genel karakteristik özellikleri nedeniyle soğuk geçen kışlarda çömlekçilik mevsimlik bir uğraş haline gelmiştir. Temmuz ve ağustos aylarında bölge sıcaklığının fazla olması, yapılan çömleklerin hızlı kurummasına ve yerel söyleyişle "gelgesi yarık, boynu yarık" bardakların ortaya çıkmasına sebep olur. Nisan, mayıs, haziran, eylül ve ekim aylarında 6-7 günde kuruyan Kızılhisar Bardağı sağlam olur. Emziğin olduğu kısımların gövdeyle birleştiği yerden çatlamaması için emzik eklendikten sonra en az 1 gün beklenmesi gerekir. Kuruma esnasında rüzgârlı ve aşırı güneşli hava olmamalıdır.

Kızılhisar Bardağının en önemli özelliği yapımında kullanılan topraktır. Kızılhisar Bardağının yapımında kullanılan toprakta bulunan Fe₂O₃ (demir oksit) çömleklere tipik kırmızı rengini verir ve pişirme sırasında çömleğin sert yapıda olmasını sağlar. Kırmızı yağlı toprağın yanında kırmızı killi toprağın kullanılması, karıştırılmış toprağın gözenekli yapısı sayesinde suyu soğuk tutabilmesi ve suyun içinde bulunan kireç gibi maddeleri testi dışına atarak suyun içilebilirliğini artırır. Tek başına kullanılan yağlı çamur olan kırmızı toprak ile üretilen bardak, kısa süre içinde çatlayıp yarılr. Bu sebeple coğrafi sınırdan çıkarılan killi toprak karıştırılır.

Ürünün sertleşmesi ve kullanıma uygun hale gelmesi için son aşama pişirme işlemidir. Kızılhisar Bardağını pişirmek için kullanılan fırınlar "bardak damı" olarak adlandırılır. Kullanılan fırınlar; altta ateş yanan kısım ve Kızılhisar Bardağının dizildiği kubbe şeklinde, alt kısmından ateşin gelmesi için fırının bardak dizilen zemininde 4 tanesi 12 cm çapında, 60 tanesi ise 8 cm çapında toplam 64 adet delik bulunan, üst kısma doğru daralan ve üstü açık pişirme bölümü olmak üzere iki kısımdan oluşur. Fırının alt bölümünün giriş kısmında 75 cm eninde ve 75 cm yüksekliğinde bir tane kapı girişi bulunur. Fırının kubbemsi yapıda olması, yakılan odunların ısısının fırın içerisinde daha rahat dönebilmesini ve ateşin sürekli yanmasını sağlar. Fırının zemini ise ateşin daha rahat yanabilmesi için topraktan oluşur.

Coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahip olan Kızılhisar Bardağı, Serinhisar ilçesinin ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Kızılhisar Bardağı üretimi için kırmızı yağlı toprak Karabastı bölgesinden ve kırmızı killi toprak Kumlu mevkiinden çıkarılır. Çıkarılan toprakların içinde bulunan taş, ağaç parçası vb. maddeler çamur havuzuna alınmadan önce elenir. Kırmızı yağlı ve killi topraktan oluşan karışım, içerisinde kalan istenmeyen maddelerin süzülmesi ve toprağın çamur haline getirilebilmesi için özel hazırlanmış bir havuzda içerisine su katılarak dinlenmeye bırakılır. Toprak, 650-700 bardak üretilecek şekilde hazırlanır. Çamur haline gelmiş toprağın 1 kg'ından 1 tane Kızılhisar Bardağı yapılır. Yaklaşık 2 gün bekletilen toprak, tahta kürekler yardımıyla karıştırılır ve temiz çizme giyen ustaların çığnemesi veya çamur karıştırma makineleri ile ekmek hamurundan daha sert ve yoğun bir kıvamda getirilir. Kıvam alan çamur, bir yığın haline getirilir ve üzeri buharlaşmayı engelleyecek şekilde naylonlarla örtülür. Tezgâha konulan çamur yeniden yoğrulur ve kıvamı artırılır. Yaklaşık 1 kg çamur alınır ve çömlekçi çarkının silindiri üzerine yerleştirilir. Elle ilk şekil verme işlemi tamamlanan Kızılhisar Bardağının alt kısımlarını düzleştirmek için ceviz ya da gürgenden yapılan tarak kullanılır. Daha hassas olan boyun kısmı için ağaçtan yapılmış tarak yerine deri kösele ile şekillendirme işlemi yapılır. Kızılhisar Bardağı, çarktan alınmadan önce üç-beş dişli taraklar ya da gövdesi ahşap, ucu metal dişli cam kesme aletine benzeyen bir cisim kullanılarak üzeri çeşitli şekiller ile süslenir. Bardağın alt kısmının şekillendirilmesinden sonra çelik saz teli yardımı ile çarkın hemen üstünden kesilir ve çömlekçi tezgâhının üstüne alınır. Kızılhisar Bardağının yapımında günümüzde motorlu çark kullanılır.

Şekillendirilen ve birkaç gün dinlendirilen Kızılhisar Bardağının alt ve üst kısımlara göre daha ince olan yan kısımlarının, toprağın içerisinde bulunan elementlerden kaynaklı genleşme riski nedeniyle fırının üst bölümüne dizilirken birbirine değmemesine özen gösterilir. Böylece Kızılhisar Bardağının zarar görmesi engellenir. Kubbemsi fırın yapısı, fırına dizilmiş olan bardakların tüm bölgelerinin aynı şekilde pişirilmesini sağlar. Pişirme bölümüne bardaklar birbirlerine zarar vermeyecek şekilde dizildikten sonra fırının açık olan üst kısmında pişirilecek bardakların üstüne eski kırık bardak parçaları dizilir. Bu işlem, pişirilecek olan Kızılhisar Bardağının üst kısımdan hava almaması ve daha sağlam olması için yapılır. Kızılhisar Bardağının üst kısımlarına eski kırık çömlek parçaları dizildikten sonra fırının yakılma aşamasına geçilir.

Fırımlar 3-4 saat boyunca yavaş yavaş yakılarak ısıtılır, ateş fırın ağzında yakılır, kor haline geldikçe içeri itilir. Ardından reçineli odun eklenerek yanma hızlandırılır. Daha sonra reçineli odunlar ince ince kıyılarak fırına atılır. Fırının yeterince kızıp kızmadığını anlayabilmek için fırının açık olan kısmından bir miktar su fırının üst kısmına doğru püskürtülür. Suyun değdiği yerden “pas pas” diye bir ses gelmeye başladığında, fırının tavlınmaya başladığı anlaşılır ve daha fazla odun atılır. Ateşin yanmasından 13-14 saat sonra fırının üst kısmında kabukların bulunduğu yere yakın olan ayak basma yerine çıkılır ve fırına yeniden su püskürtülür. Sesin duyulması bardakların pişmeye başladığını gösterir. En üste eklenen kırık bardaklar kızılımsı renge dönüştüğünde Kızılhisar Bardağı pişer.

Fırın çok hızlı ve fazla odunla yakılırsa bardakların renkleri beyazlar ve bardakların tutma kısımları yamuk olur. Fırın sıcaklığının 800-1000 °C arasında olması ve fırının her bölgesinin eşit şekilde ateşe maruz kalması çok önemlidir. Kızılhisar Bardağı yaklaşık 18 saat pişirilir. Pişirme süresi az olursa bardak tam pişmediği için çatlar, fazla pişirilirse ürün kimyasal özelliğini kaybederek hızlı kırılır. Pişirilen Kızılhisar Bardağı, fırın içinde bir gün bekletilir ve soğuması sağlanır. Daha sonra fırından alınır ve satış yapılacak alana taşınır. Fırında pişirildiği için içerisinde bulunan elementlerin etkisiyle renkleri parlak olarak çıkar ve herhangi bir parlatma işlemi yapılmaz.

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

Üretimi ustalık becerisi gerektiren, coğrafi sınırdaki ekonomik bir değere ve uzun bir geçmişe sahip olan Kızılhisar Bardağı, Serinhisar ilçesinin Karabastı bölgesinden çıkarılan kırmızı yağlı toprak ve Kumlu mevkiinden çıkarılan kırmızı killi toprağın karışımı ile oluşan çamurun geleneksel yöntemlerle şekillendirilmesi ve pişirilmesiyle üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kızılhisar Bardağının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Serinhisar Belediyesinin koordinatörlüğünde, Serinhisar Belediyesi, Serinhisar Esnaf Odası, Kızılhisar Yerel Eylem Grubu (YEG) ve Serinhisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Kızılhisar Bardağının yapımında kullanılan kırmızı yağlı toprağın Karabastı bölgesinden, killi kırmızı toprağın ise Kumlu bölgesinden alınarak hazırlanması; toprağın elenmesi, çamurun hazırlanması ve yoğrulması, hazırlanan çamurun dinlendirilmesi, çamurun şekillendirilmesi ve şekil verilme aşamasında kullanılan malzemelerin uygunluğu; şekillendirilen bardağın dinlendirilmesi ve uygun şekilde fırına dizilmesi, bardak damlarının (fırınlardan) şeklinin uygunluğu, yakım aşamalarının uygunluğu, bardakların piştikten sonra fırın haznesinden alınarak uygun koşullarda dinlendirilmesi, uygun saklama koşullarında muhafaza edilmesi ve Kızılhisar Bardağı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

6. Değirmendere Fındığı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.02.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1704
Tescil Tarihi	: 21.02.2025
Başvuru No	: C2022/000262
Başvuru Tarihi	: 18.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Değirmendere Fındığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gölcük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Merkez Mah. Donanma Cad. No: 65 Gölcük KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Gölcük ilçesi
Kullanım Biçimi	: Değirmendere Fındığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Değirmendere Fındığı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Değirmendere Fındığı, Kocaeli ili Gölcük ilçesinde üretilen, *Corylus avellana* L. türü “Yassı Badem” çeşidi, parlak kahverengi kabuklu, basık ve uzun şekilli, aroması yoğun olmayan, fındık yağı tadı ve acı tat hissedilmeyen ve taze olarak tüketilen fındıktır.

Gölcük ilçesi, Marmara Bölgesi'nin iklim özelliklerini taşır ve geçiş iklimi özelliği gösterir. Ortalama yıllık sıcaklık değeri 14,7 °C, aylık toplam yağış miktarı ise ortalama 819 mm'dir. İlçenin rakımı yaklaşık 31 m olup Değirmendere Fındığı, 0-31 m aralığındaki rakımda yetiştirilir. Coğrafi sınırın toprak yapısı humusça zengin olup yetiştiriciliğin yapıldığı tarım arazileri killi-tınlı / tınlı toprak yapısına sahiptir. Toprağın pH değeri 5,0 ile 6,5 arasındadır. Coğrafi sınırın iklim özellikleri ve toprak yapısı sayesinde Değirmendere Fındığı, meyve lif yapısı az olduğundan tüketilirken ağızda kolaylıkla dağılır ve taze tüketim için uygundur.

Değirmendere Fındığının meyve şekli, üstten ve alttan basık olup uzun bir yapıdadır. Kabuklu meyve, tabladan genişleyerek daralıp küt bir uçla sonlanır. Kabuk rengi parlak kahverengidir. Fındığın iç kısmı, dış kabuğun şekline uyum sağlamıştır ve kahverengi zarla kaplıdır. İç kısmın göbek boşluğu oldukça geniştir. Değirmendere Fındığının toplam yağ oranı %60-62'dir. Meyve büyüklüğü 17-20 mm, meyve iç büyüklüğü 12-14 mm, meyve iç ağırlığı ise 1-1,4 g ve meyve ağırlığı 2,20-2,50 g'dır.

Değirmendere Fındığı coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırda her yıl geleneksel fındık festivalleri düzenlenmektedir. Kocaeli ili Gölcük ilçesinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Tablo 1. Değirmendere Fındığının bazı kimyasal özellikleri

Özellik	Değer (%)
Doymuş yağ asitleri	4,70-4,96
Tekli doymamış yağ asitleri	48,61-48,87
Çoklu doymamış yağ asitleri	7,30-7,56
Palmitik asit	4,2-8,9
Palmitoleik asit	0,2-0,5
Heptadesenoik asit	0,09-0,11
Stearik asit	2,3-3,2
Oleik asit	74,2-86,7
Linolenik asit	0,1-0,6
Araşidik asit	0,1-0,3
Eikosenoik (gadoleik) asit	0,2-0,3

Üretim Metodu:

Değirmendere Fındığı yetiştiriciliğine ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe/Tarla tesisi:

Değirmendere Fındığı çok yıllık bir bitkidir ve 6-7 yıl arasında yetiştirme periyoduna sahiptir. Yetiştiricilikte yerel fidanlar kullanılır. Açık alanda fidan dikimi ile yetiştirilir, fındıkların kök sürgünleri ile aşısız fidanlar kullanılır. Dikim öncesinde kök sürgünleri 'dikim budaması' ile hazırlanır. Fidanlar, 35-40 cm uzunluğunda ve göz üzerinden turnak bırakılmadan, gözün ters istikametinden makas ile kesilerek hazırlanır ve dikim çukurlarına dikilir. Dikim işlemi genellikle dikim sistemiyle gerçekleştirilir ve en uygun zaman genellikle 15 Ekim ile 15 Kasım arasındadır.

Budama:

Dikimde fidanların şekillendirilmesiyle başlayan budama işlemi, fındık yetiştiriciliğinde yıllık sürgün gelişiminin sağlanması, verimliliğin artırılması ve ağacın ekonomik ömrünün uzatılması için önemli bir kültürel uygulama olup budama genellikle eylül ve kasım aylarında gerçekleştirilir. Kök sürgün temizliği ise yılda üç kez kasım, mayıs ve haziran aylarında yapılır.

Sulama:

Sulama işlemi, bitkinin büyüme dönemlerine bağlı olarak, özellikle haziran, temmuz ve ağustos aylarında yapılır. Döneme göre değişkenlik göstermekle birlikte genellikle 6-7 günlük aralıklarla ve günde en az 4-5 saat sulama yeterlidir.

Gübreleme:

Değirmendere Fındığının yetiştirildiği alanlarda, organik maddece zengin çiftlik gübresi uygulanır. Bunun yanı sıra yetiştiriciliğin yapıldığı araziden alınan toprak numuneleri analiz edilerek toprak gereksinimine göre ticari gübre de kullanılır.

Zirai mücadele:

Zirai mücadele daha çok kültürel mücadele şeklinde yapılır. Kültürel önlemlerde fındık bahçesinin temizliği, fındık ağaçlarının budanması, fındık bahçesinin çapalanması, gübreleme ve sulama işlemleri titizlikle yapılır.

Hasat:

Değirmendere Fındığı taze tüketim için üretildiğinden, hasat genellikle temmuz ayının son haftasında elle yapılır, makineyle hasat uygulanmaz. Hasat, meyvenin iç olgunluğuna bakılarak ve meyve kabukları yeşilken, kurumadan gerçekleştirilir.

Depolama:

Hasat edilen Değirmendere Fındığı, depolanmadan taze olarak tüketilir.

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

Değirmendere Fındığı coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahiptir. Değirmendere Fındığı, coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle, coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Değirmendere Fındığının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Gölcük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde ve Gölcük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden, Gölcük Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı'ndan, Halidere Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden ve İhsaniye Tarım Kredi Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

5. 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. Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti

185 sayılı ve 15.11.2024 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1133 tescil numaralı Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Üretim Metodu:**

“Takke, lacivert veya siyah renkte kadife kumaştan olup kefiyenin başta sabit şekilde durması için kefiyenin altına takılır.”

ifadesi,

“Takke, lacivert veya siyah renkte kadife kumaş veya örgü olup kefiyenin başta sabit şekilde durması için kefiyenin altına takılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.