



# COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ

Sayı 222

Yayın Tarihi

01.06.2026

Hipodrom Cad. No: 13  
06560 Yenimahalle / ANKARA

Çağrı Merkezi 0312 303 1 303  
Santral 0312 303 10 00

-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENT
-  turkpatent
-  TURKPATENTMARKAKURUMU

# DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “*Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.*” ve beşinci fıkrası “*Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.*” hükmüne amirdir.

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

## İÇİNDEKİLER

<b>1.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 222. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı Listesi .....	4
<b>2.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı .....	8
<b>3.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı .....	15
<b>4.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı .....	26
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı .....	29

**1. Bölüm**  
**Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 222. Sayıda Yer Alan İlanların Sıralı**  
**Listesi**

**6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi**

**Coğrafi İşaretler**

<b>Yayın Numarası</b>	<b>Başvuru Numarası</b>	<b>Coğrafi İşaret</b>	<b>Sayfa</b>
1.	C2023/000298	Gaziantep Sakız Helva	8
2.	C2024/000285	Çubuk Tandır Böreği	10
3.	C2025/000207	Adıyaman Kavurmalı Hıtap	13

**Geleneksel Ürün Adları**

<b>Yayın Numarası</b>	<b>Başvuru Numarası</b>	<b>Geleneksel Ürün Adı</b>	<b>Sayfa</b>
---------------------------	-----------------------------	----------------------------	--------------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

## Tescil Edilen Başvuruların Listesi

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1848	Antakya Kerebici	15
2.	1849	Polatlı İşkembe Çorbası	17
3.	1850	Hatay Keşşir Dolması	19
4.	1851	Hatay Adesiye Yemeği	21
5.	1852	Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi	23

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

---

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

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	59	Pervari Balı	26
2.	703	Rize Pepeçurası	27
3.	1599	Rize Etli Karalahana Sarması	28

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

---

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

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret	Sayfa
1.	1109	Milas Çekişke Zeytini	29

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı kapsamında değişiklik talebi bulunmamaktadır.

## 2. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

#### 1. Gaziantep Sakız Helva

<b>Başvuru No</b>	: C2023/000298
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.11.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Sakız Helva
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Helva / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Değirmiş Mah. Şehit Yusuf Erin Cad. No:4 Şehitkamil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Sakız Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Sakız Helva ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep Sakız Helva, şeker, çöven suyu, sitrik asit, 27 numara ile coğrafi işaret olarak tescilli Antep Fıstığı veya ceviz kullanılarak üretilen Gaziantep mutfağına ait yöresel bir helva çeşididir. Genellikle sonbahar ve kış aylarında üretilir ve tüketilir. Gaziantep Sakız Helva, Gaziantep ilinin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Genellikle atıştırmalık olarak tercih edilir ve özellikle misafir ağırlamalarında, festival, bayram gibi özel günlerde sunulur.

Gaziantep Sakız Helva; yumuşak kıvamlı ve elastik yapıda olup ceviz veya Antep Fıstığı taneleri içerir. Beyaz renk ve tonlarındadır. Üretiminde herhangi bir gıda katkı maddesi, renklendirici ve tatlandırıcı kullanılmaz.

Gaziantep ilinde uzun yıllardır üretilen Gaziantep Sakız Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır coğrafi sınırdaki bilinen ve Gaziantep ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir üründür. Üretiminde her aşamasında ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Yaklaşık 65 kg Gaziantep Sakız Helva üretmek için gerekli bileşenler ve miktarları aşağıdaki gibidir.

- 50 kg toz şeker
- 500 g çöven suyu
- 100 g sitrik asit (limon tuzu)
- 10 l su
- 12 kg Antep Fıstığı ya da ceviz içi

Ham helvanın hazırlanması için su, şeker ve sitrik asit 115-120 °C'de kaynatılır. Kaynayan şerbet, kaynama kazanından helva kazanına alınır. Şerbete yaklaşık 500 g çöven suyu ilave edilir ve karışımın kısık ateşte istenilen kıvama gelene kadar yaklaşık 30 dakika çırpılarak ağarması sağlanır.

Hazırlanan ham helvadan 2,5 kg alınarak mermer tezgâhın üzerine konulur. İçerisine 1 kg Antep Fıstığı ya da ceviz ilave edilerek yaklaşık 30 dakika elle yoğrulur. Kalıplara alınarak oda sıcaklığında 1 gün bekletilir. Ardından, yaklaşık 5 cm eninde, 6 cm boyunda olacak şekilde parçalara ayrılır ve her parça tek tek poşetlere sarılarak paketlenir. Her parçanın ağırlığı 20-25 g arasındadır.

Depolama esnasında neme ve sıcaklığa dikkat edilmeli, güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır. Gaziantep Sakız Helva, isteğe bağlı olarak oda sıcaklığında veya kısmen soğumuş şekilde tüketilir.

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

Gaziantep Sakız Helva, Gaziantep ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin her aşamasının ustalık becerisi gerektiren bir üründür. Bu sebeple ürünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Gaziantep Sakız Helva denetimleri; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi koordinatörlüğünde; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden konusunda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Gaziantep Sakız Helva üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu
- Üretim metoduna uygunluğu
- Gaziantep Sakız Helva 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. Çubuk Tandır Böreği

<b>Başvuru No</b>	: C2024/000285
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.10.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çubuk Tandır Böreği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Çubuk Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Atatürk Mah. Alparslan Türkeş Cad. No:1 Çubuk ANKARA
<b>Vekil</b>	: Altan Altun (ProIP Patent Marka Dan. ve Müh. Ltd. Şti.)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Ankara ili Çubuk ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Çubuk Tandır Böreği ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çubuk Tandır Böreği ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çubuk Tandır Böreği; Ankara ili Çubuk ilçesine özgü, mayalı hamurun ince açılıp yağlanarak katlanması, kıymalı iç harç ile doldurulup pişirilmesiyle hazırlanan bir hamur işidir.

Ürün, dış yüzeyde hafif kızarmış ve gevrek, iç yapısı ise katmanlı, yumuşak ve nemli bir tekstüre sahiptir. Hamurun yağlanarak kat kat hazırlanması ürüne özgü çok katlı iç yapıyı oluşturur.

Çubuk Tandır Böreği, Çubuk ilçesinde nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi birikimi ile üretilmekte olup, özellikle kadın emeğine dayalı üretim yapısı ile yerel kültürün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Ürün, yöre halkı tarafından uzun yıllardır bilinen ve üretilen bir gastronomik değer olmasının yanı sıra, yerel ekonomiye katkı sağlayan önemli bir unsurdur. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

Çubuk Tandır Böreği (40 cm çapında 4 tepsi için) üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

#### Hamur için gerekli bileşenler:

- 1,4 kg özel amaçlı buğday unu
- 10 g yaş maya
- 10 g tuz
- 200 ml su
- 200 ml süt
- 30 ml zeytinyağı
- 250 g tereyağı (Hamur yağlamak için)
- 400 ml sıvı yağ (Hamur yağlamak için)
- 45 g yoğurt (Son ürünün üzerine sürmek için)
- 100 ml su (Son ürünün üzerine sürmek için)

#### İç harç için gerekli bileşenler:

- 750 g kıyma
- 2 orta boy kuru soğan
- 10 g tuz

- 200 g tereyağı
- 50 ml ayçiçek yağı
- Nane, karabiber, kırmızıbiber, kimyon (isteğe bağlı)

#### Hamurun Mayalanması:

Bir kap içerisine un, yaş maya, zeytinyağı, tuz, su, süt eklenir. Hamur kolay şekillendirilebilir yumuşaklığa gelene kadar yoğrulur. Hamur istenen kıvama ulaştığında kabın üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır. Mayalanma oda sıcaklığında yaklaşık 60-70 dakika sürmektedir.

#### Kıymalı İç Harcın ve Hamur Yağının Hazırlanması:

Kıymalı iç harcı hazırlamak için bir tencerede tereyağı eritilir ve üzerine ayçiçek yağı eklenir. Küp şeklinde doğranan soğanlar bu karışımda kavrulur, ardından kıyma ilave edilerek kavurmaya devam edilir. İsteğe bağlı olarak baharatlar ve tuz eklenir. Aynı bir kaptaki tereyağı ve sıvı yağ birlikte ısıtılarak eritilir. Elde edilen yağ karışımı, sıvı halde tutulur ve hamurun açılması sırasında yağlama amacıyla kullanılır.

#### Sekillendirme:

Mayalanan hamur, yumruk büyüklüğünde eşit parçalara bölünerek bezeler hazırlanır. Bezelerin üzeri örtülerek 5-10 dakika dinlendirilir. İki beze birlikte hamur açma tahtasında yufka şeklinde açılır. Aynı bir kaptaki eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımı, açılan hamurların tüm yüzeyine sürülür. Yağlanan yufka, bir ucundan kapatılarak sarılır ve rulo şekline getirilir. Ardından rulo, yaklaşık 5 - 6 cm genişliğinde eşit parçalara kesilerek 7 - 8 parçaya ayrılır. Aynı işlem diğer bezelere de uygulanır.

Kesilen hamur parçaları tek tek iki ucundan tutulur ve dıştan içe doğru bastırılarak elle yassı hale getirilir. Yassı hale gelen hamurların orta kısımları hafif çukur olacak şekilde dairesel bir form alır. Her bir hamurun orta kısmına yaklaşık 1 yemek kaşığı iç harç konularak yayılır. İç harç konulan hamurlara, bir ucu diğer ucunun üzerine gelecek şekilde kapatılarak hilal formu verilir. Birleşim yerleri elle bastırılarak iyice kapatılır. Hazırlanan hamurlar, birbirine değmeyecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Tepsiyeye dizilen hamurların üzeri örtülerek yaklaşık 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirilir ve yeniden mayalanmaları sağlanır. Ardından hamurların üzerine yoğurt sürülerek pişirme işlemine geçilir.

#### Pişirme:

Tepsiyeye dizilen Çubuk Tandır Böreği, taş fırında veya elektrikli fırında 190-200 °C'de yaklaşık 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan tepsinin üzeri bez bir örtü ile kapatılarak böreklerin kendi sıcaklığı ve nemi ile 5-10 dakika dinlenmesi sağlanır. Bu işlem, böreklerin kurummasını önler. Çubuk Tandır Böreği sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir ya da uygun şekilde ambalajlanarak satışa sunulabilir.



Resim 1a. Hamurun bezelere ayrılması



Resim 1b. Yufkanın yağlanıp rulo yapılması



Resim 1c. Rulunun parçalara ayrılması



Resim 1d. Hamurun yassılaştırılması



Resim 1e. İç harç konulup kapatılması



Resim 1f. Çubuk Tandır Böreğinin pişirilmesi

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

Çubuk Tandır Böreği, Ankara ilinin Çubuk ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın sosyoekonomik kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çubuk Tandır Böreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Çubuk Belediyesinin koordinasyonunda; Çubuk Belediyesinden 2 kişi, Çubuk Ziraat Odasından 1 kişi ve Çubuk İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere toplam 4 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Çubuk Tandır Böreği ibaresi, logosu 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.

### 3. Adıyaman Kavurmalı Hitap

<b>Başvuru No</b>	: C2025/000207
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.07.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Adıyaman Kavurmalı Hitap
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Altınşehir Mah. Gölbaşı Karayolu No: 29 02200 Merkez ADIYAMAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Adıyaman ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Adıyaman Kavurmalı Hitap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Adıyaman Kavurmalı Hitap ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adıyaman Kavurmalı Hitap; yaklaşık 25 cm çapında yuvarlak biçiminde açılan hamurun içine kuşbaşı et, soğan, taze sarımsak, maydanoz, biber, domates salçası ve kırmızı pul biberin harmanlanmasıyla hazırlanan iç harç konulması ile yapılan bir hamur işi üründür. Ürün coğrafi sınırdaki "Adıyaman Kavurmalı Hitap" adı ile de bilinir.

Yaklaşık 0,5-1 cm kalınlığında açılan hamur; içeriğindeki kuşbaşı et ve diğer harç malzemeleri nedeniyle kırmızısı bir görünüme sahip olup kalın ve yumuşak yapıdadır. Adıyaman mutfağının geleneksel hamur işi ürünlerinden biri olan Adıyaman Kavurmalı Hitap, yarım ay şeklinde hazırlanır. Hazırlanan iç harç hamurun bir yarısına yerleştirildikten sonra diğer yarısı üzerine kapatılır. Köylerde genellikle sac üzerinde pişirilen ürün, şehir merkezlerinde ise hazırlanan iç harcın fırına gönderilmesiyle fırıncılar tarafından pişirilir. Hitapın iç harcında kullanılan et, susuz şekilde odun ateşinde kendi yağıyla pişirilir. Kavurma soğutulduktan sonra avuç içinde topak hâline getirilerek derin dondurucuda muhafaza edilir. Kavurmanın karakteristik özelliği, lezzet ve aromasını artıran kuyruk yağı içermesidir.

Adıyaman Kavurmalı Hitap, Adıyaman ilinin gastronomisinde ve sosyokültürel yapısında özgün üretim ve sunum biçimi ile önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

Adıyaman Kavurmalı Hitap üretiminde kullanılan bileşenler ve yapılışı aşağıdaki gibidir:

##### Bileşenler ( 10 adet için)

- 600 g dana kuşbaşı
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 100 g taze sarımsak
- 20 g kırmızı pul biber
- 50 g biber salçası
- 50 g domates salçası
- 1 demet maydanoz
- 20 g tuz

##### Hamur için bileşenler:

- 700 g ekmeklik un
- 200 ml su
- 10 g tuz

##### İç harcın yapılışı:

Adıyaman Kavurmalı Hitap iç harcı; kuşbaşı doğranmış dana eti, ince doğranmış soğan, taze sarımsak, maydanoz, kırmızı pul biber, biber salçası, domates salçası ve yeterli miktarda tuzun karıştırılmasıyla hazırlanır. Üretime bağlı olarak, ticari işletmelerde ürün fırınlarda pişirilecekse soğanlar çiğ olarak iç harca ilave edilirken; ev tipi üretimlerde sac üzerinde pişirme yapılacaksa soğanlar önceden pişirilerek iç harca katılabilir.

**Ev Tipi üretim:** Yeteri büyüklükte bir kabın içerisinde un, tuz ve su ilave edilerek hamur homojen şekilde ortalama 15 dakika iyice yoğrulur. Dinlendirilmiş kitle halindeki hamurdan 100-120 gramlık hamur bezeleri yapılır. Bezeler bir ekme tahtası üzerinde 25 cm çapında daire şeklinde oklava ile açılır. Açılan hamurun yarısına iç harç konulur. Hamurun diğer yarısı da üzerine yarım ay şeklinde kapatılır. Hamurun kenar kısımlarının açılmayacak şekilde parmak uçlarıyla baskı yapılarak birbirine yapışması sağlanır. Pişirmede gıda ile temasa uygun sac üzerinde odun ateşinde çevrilerek iki yüzü eşit olarak pişirilmektedir.

**Fırın Tipi Üretim:** Hamur 70-100 gramlık bezelere ayrılır ve el ile 25 cm çapında daire şeklinde açılır. Hamurun yarısına iç harç konur, diğer yarısı üstüne kapatılarak parmak uçlarıyla bastırılır. Ağız kapatılan hamurlar iki elle hafifçe sündürülerek uzatılır ve ekme küreğiyle ocağa sürülür. 15 dakika pişirilen ürün, servise hazır hale gelir. Adıyaman Kavurmalı Hıtap; bütün olarak ya da dilimlenmiş olarak tüketiciye sunulur. Sıcak olarak ve ayrılan ile tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Adıyaman Kavurmalı Hıtap, Adıyaman ilinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın ekonomisinde ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Adıyaman Kavurmalı Hıtapın tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası, Adıyaman Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü veya Aşçılık Programı ve Adıyaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Adıyaman Kavurmalı Hıtap 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.

### 3. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

#### 1. Antakya Kerebici

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 27.10.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1848
<b>Tescil Tarihi</b>	: 04.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000271
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.10.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antakya Kerebici
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kerebiç / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdalyan Mahallesi, Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Antakya Kerebici ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Antakya Kerebici ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antakya Kerebici; un, zeytinyağı, şeker ve kabartma tozundan yapılan, içli köfte hamuruna benzer bir hamura sahip, iç kısmında fıstık, ceviz ve hurma bulunan, beyaz bir kaymağın üzerinde servisi yapılan bir tatlıdır. Antakya Kerebicinin kaymağı köpük olarak da adlandırılır ve çöven otu kökünün kaynatılmasıyla elde edilen suyun şerbetle karıştırıldıktan sonra çırpılmasıyla elde edilir.

Antakya Kerebici yapılırken un ile yapılan hamurun bezelere ayrılıp el ile oyulması ve içinin ceviz içi veya Antep fıstığı içi ile doldurulması sonrasında odun fırınında pişirilen bir tatlıdır. Antakya Kerebicine şeklini vermek için kerebiç kalıbı olarak bilinen ürünler, ahşap ya da plastik malzemelerden özel olarak üretilir. Plastik kerebiç kalıbı ya da ağaç modelleri, hamura pratik olarak şekil vermeyi sağlayan ürünlerdir. Antakya Kerebici merkezi Antakya olmak üzere diğer ilçelerde de üretilir ve genellikle Ramazan aylarında ve bayramlarda tercih edilir.

Antakya Kerebicinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup hazırlanması ustalık gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

10 kişilik Antakya Kerebici üretimi için bileşenler aşağıdaki gibidir.

400 ml zeytinyağı  
200 ml su  
10 g kabartma tozu  
35 g pudra şekeri ya da beyaz şeker  
400 g un

#### İç Malzemesi:

200 g ceviz içi veya tercihe göre Antep fıstığı  
4 g tarçın  
25 g şeker

#### Köpüğü için:

50 g çöven kökü,

#### Kaynatmak için:

1 l su  
140 g beyaz şeker ya da pudra şekeri  
3 g limon tuzu

#### Hamuru yapılışı:

400 ml zeytinyağı ve su bir kaba koyulur ve içerisine 35 g şeker ya da pudra şekeri eklenir ve iyice karıştırılır. Ardından kabartma tozu eklenir ve karıştırılır en son yavaş yavaş un eklenir. Yumuşak elle açılabilen bir kıvamda geldiğinde elle küçük parçalara koparılır. Hamur 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır.

200 g ceviz içi küçük küçük doğranır ve şeker ile tarçını eklenip karıştırılır.

50 g çöven kökü ve 1 l su tencereye alınır. Çöven kökü iyice kaynatılır. 1-2 saat boyunca kaynatma işlemi devam eder. Tenceredeki su çok azalır üzerine tekrar 500 ml su eklenebilir. 1 gün beklettikten sonra çöven kökü süzülür ve suyun içine şekeri ya da pudra şekerini eklenir. Ardından köpük kıvamına gelene kadar mikserle çırpılır. Köpüğün püf noktası beyaz olması ve uzun süre çırpılmasıdır. Bu şekilde köpük hazır olmuş olur.

Antakya Kerebici hamurunu hazırlanıp dinlendikten sonra küçük bezelere bölünüp bu bezeler işaret parmağı ile içli köfteye benzer şekilde oyulur. Bezeler oyulduktan sonra iç harcı eklenip kapatılır. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 25 dakika pişirdikten sonra Antakya Kerebici hazır olur. Hazırlanan köpük ile sunum tabağında servis edebilir. İsteğe bağlı olarak köpüksüz olarak da tüketilir.

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

Antakya Kerebici coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Antakya Kerebicinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

#### **Denetleme:**

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu ve Antakya Kerebici ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

## 2. Polatlı İşkembe Çorbası

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 05.05.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1849
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2025/000119
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.05.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Polatlı İşkembe Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Polatlı Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Cad. Polatlı ANKARA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Ankara ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Polatlı İşkembe Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Polatlı İşkembe Çorbası; işkembe, ilikli kemik suyu, un, yağ ve tuz kullanılarak hazırlanan, nispeten kıvamlı, yoğun işkembe ve kemik tadına sahip Polatlı ilçesinin adıyla özdeşleşmiş bir çorbadır.

Polatlı İşkembe Çorbasının lezzet ve kıvamını sağlayan başlıca temel unsurlar; uzun süre kaynatılarak elde edilen ilikli kemik suyu, usulüne uygun hazırlanmış işkembe, sos ve buğday ununun çorba hazırlanmasında kullanılmasıdır.

Polatlı İşkembe Çorbası, isteğe bağlı olarak sirke, sarımsak, limon suyu veya sos ilave edilerek tüketilir.

Ankara ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Polatlı İşkembe Çorbası; özellikle kış aylarında olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; bayram, festival, misafir ağırlama vb. özel günlerde de ikram edilir.

Polatlı İşkembe Çorbası için, bu çorbanın kıvamında hazırlanması, bu çorbaya kendine özgü tadını veren bileşenlerin dengeli bir şekilde kullanımı ve pişirme aşamaları ile ustalık becerisi gerekir. Bu sebeplerle; Polatlı İşkembe Çorbasının üretildiği; Ankara ili ile ün bağı bulunur.

### Üretim Metodu:

#### Polatlı İşkembe Çorbası İçin Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 Kişilik):

- 1,5 litre ilikli kemik suyu,
- 1 kg temizlenmiş sığır işkembesi,
- 50 g buğday unu,
- 50 g tereyağı ve / veya 50 ml sıvı yağ (ayçiçeği yağı ve / veya zeytinyağı),
- 15 g dövülmüş sarımsak (isteğe bağlı),
- 10 g tuz,
- 5 g karabiber (isteğe bağlı).

#### Sos hazırlamada kullanılan bileşenler (isteğe bağlı):

- 30 g tereyağı, 20 ml sirke ve / veya limon suyu ile 10 g dövülmüş sarımsak iyice karıştırılır.

#### Polatlı İşkembe Çorbasının Hazırlanması

İlikli Kemik Suyunun Hazırlanması: Yeteri kadar büyüklükte bir tencere veya kap içerisinde ilikli kemikler, su içerisinde kısık ateşte ortalama 12 saat kadar kaynatılır. Uzun süreli bu kaynatma işlemi ile kemiklerden kaynatıldığı suya kolajen, mineral vb. geçmesi sağlanır. Elde edilen kıvamlı kemik suyu, çorbanın hem kıvamını hem de lezzetini belirleyen temel bileşendir.

**İşkembenin Temizlenmesi / Hazırlanması:** Polatlı İşkembe Çorbasının hazırlanmasında kullanılan işkembe, aşağıda belirtilen aşamalara göre temizlenir:

- **Ön Temizlik:** İşkembe, istenilmeyen yabancı madde ve kaba kirlerinden vb. arındırılmak üzere bol su ile defalarca yıkanır. Yıkama sırasında işkembenin iç yüzeyi bıçak, fırça vb. ile kazınarak mukus ve tabakalı yapısı vb. giderilir ve temizlenir.
- **Sirke ve Karbonatlı Suda Bekletme:** İlk temizleme işleminden sonra işkembe; her 1 litre su için ortalama 100 ml sirke ve 10 g karbonat eklenmiş bir karışım içerisinde en az 30 dakika bekletilir. Bu aşama hem işkembenin istenmeyen kokusunun giderilmesini hem de mikrobiyolojik yükünün azaltılmasını sağlar.
- **İkinci Temizlik:** Sirke-karbonat içeren su karışımından çıkarılan işkembe yeniden bol su ile yıkanır. Gerekirse ikinci kez kazıma işlemi yapılır. Bu aşamada işkembenin rengi açılmaya, beyazlaşmaya başlar.
- **Haşlama:** Temizlenmiş işkembe, üzerini geçecek kadar su, isteğe bağlı olarak 50 ml sirke, birkaç adet defneyaprağı ve yaklaşık 5 g tuz konularak ortalama 45 dakika kadar haşlanır. Bu işlem işkembeyle hem ön pişirmeye tabi tutar hem de varsa kalan istenmeyen kokunun giderilmesini sağlar.
- **Son Durulama:** Haşlanan işkembe süzülür ve bol su ile özenle durulanır. İşkembe, çorba için doğrama işlemine hazır hale getirilir.

**Kıvam Verme ve Pişirme:** Buğday unu kavrulmaksızın, doğrudan ilikli kemik suyu ile karıştırılarak çözülür. Bu karışımında unun topaklanmaması için sürekli karıştırma yapılır. Buğday unu kullanımı, karıştırma işleminin etkin bir şekilde yapılması çorbanın istenilen kıvamı ve terbiye edilmesi için önemlidir. Doğranmış işkembeyle de bu karışıma eklenerek birlikte kaynatılır ve pişirilir.

**Servis:** Pişirilmesi tamamlanan çorba kıvamını aldıktan sonra isteğe göre sarımsak, sirke, limon suyu veya sos ile çorba tatlandırılır.

Polatlı İşkembe Çorbasının sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir. Süsleme amaçlı isteğe bağlı olarak üzerine maydanoz, nane, kekik, pul kırmızı biber vb. konulabilir.

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

Ankara ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Polatlı İşkembe Çorbası; hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; üretildiği Ankara ili ün bağı bulunan Polatlı İşkembe Çorbasının tüm aşamaları Ankara ilinde gerçekleştirilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Polatlı Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Polatlı Ticaret Odası ile Polatlı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Polatlı İşkembe Çorbasının bileşenler listesinin uygunluğu,
- Polatlı İşkembe Çorbası üretim metodunun uygunluğu,
- Polatlı İşkembe Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu.

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

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1850
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000255
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.09.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Keşşir Dolması
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Keşşir Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Keşşir Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Keşşir Dolması, keşşirin (mor havuç) oyulması ve içinin doldurulmasıyla hazırlanan bir yemektir. Keşşir çok sert olduğu için içi iki şekilde oyulur. İlk yöntem torna tezgahlarında gıdaya uygun bıçaklar ile, ikinci yöntem de haşlayarak yumuşadıktan sonra oyulması ile yapılır. İçleri oyulan keşşirler dış kabuklarından temizlenip yıkandıktan sonra zengin iç harcının içerisine doldurulmasıyla pişirilir. Hatay Keşşir Dolmasının iç harcı pirinç, kıyma, soğan, sarımsak, domates salçası, biber salçası, zeytinyağı, tereyağı, nar ekşisi, kuru nane, karabiber ile hazırlanır.

Hatay Keşşir Dolması yapılırken 1251 coğrafi işaret tescil numaralı, 15 - 20 cm uzunluğundaki Kırıkhan Siyah Havucu kullanılır. Hatay Keşşir Dolması piştikten sonra suyu havuçların renginden dolayı mor rengi alır ve aroma kazanır. Hatay Keşşir Dolması sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilse de + 4 °C'de 48 saat muhafaza edilebilir. Ayrıca, Hatay Keşşir Dolmasının suyu da yörede çorba olarak tüketilir.

Hatay Keşşir Dolmasının hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile üretim metodu bakımından farklılaşır. Üretim metodunun tüm aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Hatay Keşşir Dolmasının Hatay ili ile ün bağı bulunur.

#### Üretim Metodu:

6 kişilik Hatay Keşşir Dolması üretimi için bileşenler aşağıdaki gibidir.

- 1,5 kg keşşir (mor havuç)
- 250 g orta yağlı kıyma
- 250-300 g pirinç
- 20-25 g sarımsak
- 100-150 g soğan
- 20-25 g domates salçası
- 10-15 g biber salçası
- 60-70 ml zeytinyağı
- 40-50 ml tereyağı
- 20-30 ml nar ekşisi
- 5-10 g kuru nane
- 5-10 g karabiber
- 10-15 g tuz
- 1-1,5 lt su

### Keşşirlerin Hazırlanması:

Hatay Keşşir Dolması yapılırken sert bir yapıya sahip olan mor havuçların oyulması için iki yöntem kullanılır.

1. yöntemde keşşir oyma işlemi için çıkırcı denilen ağaç oymacısına götürülür. Baş kısmı kesildikten sonra torna makinesinde gıda ile temasa uygun, sadece mor havuçları oymak için ayrılmış bıçaklarla oyulur. Hatay Keşşir Dolmasının içi doldurulmadan önce dış kabukları da soyulur.

2. yöntemde ise keşşirler yaklaşık 25 - 30 dakika kaynar suda haşlanarak yumuşatılır ve dolma oyacağı ile oyulup dış kabukları da soyularak kullanıma hazır hale getirilir.

### İç Harcın Hazırlanması:

Pirinçler yıkanıp süzildikten sonra üzerine soğan ve sarımsak ince ince doğranır. Ayrı bir kaptaki kıyma, domates salçası, biber salçası, nar ekşisi, kuru nane, karabiber, zeytinyağı, tereyağı ve tuz eşit şekilde karıştırmaya kadar yaklaşık 2 - 3 dakika karıştırılır. Sonra pirinçler ile birlikte kıyma harcı bir kaba alınarak kıvamı bütünleşinceye kadar karıştırılır ve iç harç hazır hale gelir.

İçleri oyulan ve dış kabuğu soyulan keşşirler üst tarafa 2 cm boşluk kalacak şekilde iç harç ile doldurulur. Keşşirler derin tencere içerisine dikey bir şekilde dizilir. Daha sonra üzerine su eklenerek 30 - 40 dakika kısık ateşte pişmeye bırakılır. Hatay Keşşir Dolması piştikten sonra sıcak olarak tüketilir ancak buzdolabında 2 güne kadar muhafaza edilebilir.

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

Hatay Keşşir Dolması coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ünü bağlayan Hatay Keşşir Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir. Hatay Keşşir Dolması üretiminde 1251 tescil numaralı Kırıkhan Siyah Havucu kullanılır.

### **Denetleme:**

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Kırıkhan Siyah Havucu kullanımı ve Hatay Keşşir Dolması ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

## 4. Hatay Adesiye Yemeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 16.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1851
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2024/000256
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.09.2024
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hatay Adesiye Yemeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Hatay Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Hatay ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hatay Adesiye Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Hatay Adesiye Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Adesiye Yemeği bal kabağı ile yapılan içerisinde kuru soğan, kırmızıbiber, sarımsak, haşlanmış nohut, yeşil mercimek, nar ekşisi, domates salçası ve kuru nane bulunan Hatay'ın geleneksel mutfak kültüründe önemli bir yere sahip yemeklerinden biridir.

Hatay Adesiye Yemeği bal kabağı ve nohut ile sarı tonlarını, mercimek ile yeşil rengi ve kırmızıbiber ile de kırmızıyı barındıran renkli bir yemektir. Hatay Adesiye Yemeğinin en önemli ayırt edici özelliği, bütün bileşenlerin çığken karıştırılmasıdır. Pişirime esnasında karıştırılmaması bal kabaklarının dağılmasını önlediği için piştikten sonraki görüntüsü canlılığını korur.

Hatay Adesiye Yemeği gerek malzeme seçimi gerekse yapım tekniği ile ustalık becerisi ve marifet gerektiren bu yemeğin yöre ile ün bağı bulunur. Hatay Adesiye Yemeğinde kullanılan bal kabakları, zeytinyağı, domates salçası, kuru nane tercihen coğrafi sınırdan temin edilir ve 1361 tescil numaralı Hatay Nar Ekşisi kullanılır.

### Üretim Metodu:

6 - 8 kişilik Hatay Adesiye Yemeği üretimi için gereken bileşen listesi aşağıdaki gibidir.

- 1,5 kg bal kabağı
- 400-450 g kuru soğan
- 250-300 g kırmızıbiber
- 30-40 g sarımsak
- 100-120 g haşlanmış nohut
- 150-160 g az haşlanmış yeşil mercimek
- 125 ml zeytinyağı
- 200-250 ml su
- 10-15 g nar ekşisi
- 15-20 g domates salçası
- 10-15 g kuru nane
- 10-15 g tuz

Bal kabağının kabuğu soyulur ve yaklaşık 1-1,5 cm iri küpler halinde doğranır. Soğanlar ve kırmızıbiberler jülyen (piyazlık) doğranır ve tencereye alınır. Sarımsaklar ayıklandıktan sonra ince ince doğranarak haşlanmış nohut ve yeşil mercimekle birlikte tencereye ilave edilir. Tüm bu malzemeler zeytinyağının da eklenmesinin ardından karıştırılır. İyice karıştırılan malzemelerin üzerine nar ekşisi, su, domates salçası ve tuz ilave edilerek kısık ateşte 30-40 dakika boyunca pişmeye bırakılır. Hatay Adesiye Yemeğinin servisi, piştikten sonra üzerine kuru nane serpilerek yapılır. Hatay Adesiye Yemeği'nin sıcak tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Hatay Adesiye Yemeğinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Hatay ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Adesiye Yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir. Hatay Adesiye Yemeği üretiminde 1361 tescil numaralı Hatay Nar Ekşisi kullanılır.

### **Denetleme:**

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

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu, Hatay Nar Ekşisi kullanımı, Hatay Adesiye Yemeği ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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

## 5. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci maddesi kapsamında 06.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.05.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1852
<b>Tescil Tarihi</b>	: 05.05.2026
<b>Başvuru No</b>	: C2025/000032
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 06.02.2025
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Üzüm sirkesi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yenimahalle Mah. Sadri Artuç Cad. Belediye İş Mrk. Safranbolu KARABÜK
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Karabük ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; üzümlerin çeşitli ön işlemler uygulanarak elde edilmiş üzüm sularının / şıralarının biyolojik yolla önce etil alkol, sonra asetik asit fermantasyonuna uğraması sonucu, asetik asit fermantasyonu ile elde edilen Karabük iline özgü bir sirkedir.

Mayalar tarafından üzüm meyvesinde bulunan fermente olabilen şekerlerin etanole dönüşümünü takiben asetik asit bakterileri tarafından etanolün oksidasyonu sonucu asetik asit oluşumu ile Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretilir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; üretim metoduna ve üretiminde kullanılan üzümün rengine bağlı olarak açık sarıdan koyu kırmızıya kadar değişen renklerde olup parlak ve berrak bir görünüme sahiptir. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinde asetik asit ve tartarik asit baskın organik asitlerdir. Bu asidik özelliği nedeniyle damakta kendine has ekşi-tatlı, kısa süreli keskin ve yakıcı bir tat bırakır. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin toplam asit içeriği en az 4 g / 100 ml'dir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi biyolojik yolla, asetik asit fermantasyonu ile üretildiği için, sirkenin dip kısmında tortulanma olabilmektedir. Bu durum üründe yabancı madde bulunması/bozulma göstergesi değil, sirkenin biyolojik yolla oluştuğunun ve fermantasyonun devam etmesinin bir göstergesidir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin geçmişi Osmanlı İmparatorluğu dönemine dayanır. Ürünün tarihçesinde; özellikle Safranbolu ilçesinin Yazıköy köyünde yüzyıllardır geleneksel yöntemler kullanılarak yaygın olarak üretilmeye başlanmış ve üne sahip olmuştur. Yazıköy'de bağcılıkla iç içe geçmiş olan sirke üretimi, nesilden nesile aktarılan geleneksel tekniklerle sürdürülmektedir. Üzümlerin "şirahane" denilen yerlerde suyunun çıkarılması ve ardından fiç, küp vb. doldurulan üzüm suyu / şırası, aylarca bekletilerek sirkeye dönüştürülmektedir.

Karabük ilinde üretim potansiyelinden ve ününden dolayı halk arasında "Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi" olarak adlandırılmıştır. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin gıda ile temasa uygun fiç, küp, kap vb. alet ve ekipmanlar kullanılarak üretimi günümüze kadar gelmiştir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; sadece üzüm suyu / şırası kullanılır. Üzüm haricinde başka bir meyve vb. bileşenler, dışarıdan ilave şeker, etil alkol, asetik asit, asitlik düzenleyici vb. kullanılmaz. Ayrıca Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; tatlandırıcı, renklendirici, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; yaygın olarak; turşu, çeşitli yemek, salata ve sos vb. hazırlanmasında kullanılır.

Karabük ilinde uzun bir geçmişe sahip olan Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi, Karabük ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgede bilinen ve Karabük ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bir üründür. Üretim sürecinin her aşamasında ustalık becerisi gerektiren, bu sebeplerle; Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin üretildiği, Karabük ili ile ün bağı bulunur.

### **Üretim Metodu:**

#### **Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi Üretim Aşamaları:**

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; tercihen Karabük ilinde yetiştirilen sirkeye işlemeye uygun üzümler kullanılır. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretiminde; özellikle kullanılan bileşenlerin seçimi, karıştırma işlemi vb. üretim aşamaları sirkenin kalitesini doğrudan etkilediğinden ustalık becerisi önemli bir rol oynar. Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilerek Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilir ve piyasaya arz edilir.

Üzüm sirkesine işlenmek üzere seçilen üzümler, daneden üzüm suyunun ayrılması amacıyla gıda ile temasa uygun temiz gözenekli çuvallarda ortalama 1 gün kadar bekletilir ve bu çuvallar preslenir / ezilir. Danelerinden ayrılan üzüm suları yeteri kadar büyüklükteki fiç, küp vb. kaplara konulur. Bu kaplara ortalama % 5 oranında olgun sirke (önceden üretilmiş) ve / veya sirke mayası ya da sirke anası ile isteğe bağlı olarak ortalama % 3 oranında tuz katılır. Tüm bu bileşenler karıştırıldıktan sonra kapların ağzı yeteri kadar hava almasına imkân verecek şekilde kapatılır. Ortalama 15 gün sonra kapların içeriği karıştırılır ve üzerinde biriken tortu / tabaka alınır. Yine ortalama 15 gün arayla iki kez daha bu işlem tekrarlanır. Daha sonra kapların ağzı hava almayacak şekilde kapatılır. Fermantasyon için kaplar oda sıcaklığında ve karanlık bir ortamda, en az 3 ay bekletilir.

Haftalar içerisinde sıvının üzerinde zar/tabaka oluşumu gözlenir ve bu zar zamanla kalınlaşarak “sirke anası” oluşumu gerçekleşir. Fermantasyon süreci tamamlandığında sirkelerin üzerinde sirke anası tabakası oluşmaya başlar. Bu durum sirkenin olgunlaştığının bir göstergesidir. Sirke oluşumunun tamamlandığı sirke anasının çökmesi ile anlaşılır.

Olgunlaşan sirke tekniğine uygun bir şekilde süzülür. Sirkenin dibinde oluşan çökeltiyeye “murtu” olarak adlandırılır. Bu çökelti zaman içinde koyu bir renk alır ve sirkeyi bulandırmaması için sirkeye karışmadan diğer temiz kaplara süzülür. Sirke bu aşamada veya şişeleme/ambalajlama aşamalarında süzülse de bir miktar tortu kalabilir.

#### **Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin Muhafaza Koşulları, Ambalajlanması ve Piyasaya Arzı:**

Süzülmesi tamamlanan, Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamlarda muhafaza edilir.

Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak gıda ile temasa uygun ambalajlarda, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile piyasaya arz edilir.

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

Karabük ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi, Karabük ili ile özdeşleşen, uzun yıllardır bölgesinde bilinen ve Karabük ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretim sürecinin her aşamasında ustalık becerisi ve emek gerektiren bir üründür. Bu sebeplerle; Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin üretildiği, Karabük ili ile ün bağı bulunur.

### **Denetleme:**

Denetimler; Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odası, Karabük İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Safranbolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi kullanım biçiminin uygunluğu,
- Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesi üretim aşamalarının uygunluğu,
- Safranbolu Yazıköy Üzüm Sirkesinin muhafaza koşulları, ambalajlanması ve piyasaya arzının uygunluğu.

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

## 4. Bölüm

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

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup ilgili kişiler bu yayımlara karşı 40 ıncı madde kapsamında üç ay içerisinde Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak itirazda bulunabilirler.

#### 1. Pervari Balı

59 tescil sayılı Pervari Balı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

##### • Denetleme:

“Yukarıda belirtilen özelliklere uygun üretimin yapılması, Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Başkanlığına kayıtlı konu ile ilgili bir üye, Tarım İl Müdürlüğünden konu ile ilgili iki uzman elemandan oluşacak toplam üç kişilik komisyon tarafından yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetlenir.”

ifadesi,

“Denetimler; Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliğinin koordinasyonunda ve Pervari İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman iki kişinin katılımıyla oluşacak toplam üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir defa düzenli olarak, şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır.

Denetime ilişkin raporlar, Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ürünün rutubet, HMF, invert şeker, sakkaroz, diastas sayısı, renk ve görünüm özelliklerinin uygun olması.
- Üründe asitlik, dekstrin, kristalleşme, kül ve ticari glikoz bulunmaması.
- Üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu.
- Özellikle hasat, süzme, ambalajlama ve muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Üreticilerin Arıcılık Kayıt Sisteminde (AKS) Pervari ilçesine kayıtlı olması.
- Üreticinin bal sattığı yılda Pervari İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünce kesinleşen arılı kovan destekleme icmalinde yer alması.
- Satış zincirinde düzenlenen müstahsil makbuzlarının Pervari Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından onaylanması.
- Pervari Balı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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

şeklinde değiştirilmiştir.

## 2. Rize Pepeçurası

703 tescil sayılı Rize Pepeçurası ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetimler; Rize Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Rize Ticaret ve Sanayi Odasından, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi'nden ve Rize Belediyesinden konu hakkında uzman en az birer personelin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.”

ifadesi,

“Denetimler; Rize Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Rize Ticaret ve Sanayi Odası, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Ardeşen Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Rize Belediyesi ve Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneğinden ürün konusunda uzman en az birer personelin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

### 3. Rize Etli Karalahana Sarması

1599 tescil sayılı Rize Etli Karalahana Sarması ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Denetimler; Rize Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Rize Ticaret ve Sanayi Odası, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Ardeşen Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Rize Belediyesinden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.”

ifadesi,

“Denetimler; Rize Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Rize Ticaret ve Sanayi Odası, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Ardeşen Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Rize Belediyesi ve Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneğinden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile en az dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

## 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. Milas Çekişke Zeytini

215 sayılı ve 16.02.2026 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 1109 tescil numaralı Milas Çekişke Zeytini ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi İşaretin Türü:**

“Mahreç işareti”

ifadesi,

“Menşe adı”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Milas Çekişke Zeytini ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

ifadesi,

“Milas Çekişke Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajlı satılmadığı durumlarda, Milas Çekişke Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **“Ürün Tanımı”, “Ürünün Ayırt Edici Özellikleri”, “Üretim Metodu”, “Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler” ve “Denetimler”** başlıkları altlarındaki bilgilerle birlikte çıkarılmıştır.

- **“Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri”** başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Milas Çekişke Zeytini, Milas yöresinde yetişen Memecik çeşidi zeytin ağaçlarından erken hasat edilen zeytinden üretilen yeşilimsi-sarı renkte, dolgun taneli bir sofralık zeytindir. Ürün, zeytin tanelerinin kırılması ve salamurada olgunlaştırılması yoluyla üretilir. Milas Çekişke Zeytini, Milas Zeytinyağı, limon ve limon suyu ile tatlandırılarak servis edilir.

Milas ilçesi, Muğla ilinin kuzeybatısında, batıda Ilbıra Dağı ile doğuda Akçay havzası arasında yer alan, dar ve derin vadilerle şekillenmiş Menteşe yöresinde bulunur. Bölge, kireçtaşı ağırlıklı toprak yapısı, engebeli arazi koşulları ve sınırlı tarım alanlarıyla zeytin yetiştiriciliği için elverişli doğal koşullara sahiptir.

Milas'ta tipik Akdeniz iklimi hâkimdir. Zeytin ağaçları çiçeklenme ve meyve gelişimi dönemlerinde 15-20°C sıcaklık aralığında gelişir ve hasada kadar en az 5 °C sıcaklığa ihtiyaç duyar. Çiçek tomurcuğu oluşumu için gerekli olan soğuklama ihtiyacı bölge koşullarında doğal olarak karşılanır. Kış aylarında ortalama günlük sıcaklıkların aralık, ocak ve şubat aylarında sırasıyla 9,9 °C, 8,9 °C ve 9,5 °C olması, zeytin ağacının gelişimi ve düzenli verim açısından uygun bir iklim ortamı sağlamaktadır.

Milas Çekişke Zeytini üretiminde kullanılan Memecik çeşidi zeytinlerinin olgunluk düzeyleri, bu çeşitten üretilen diğer zeytinlerden farklıdır. Bu durum, salamura sürecinde aroma, tat ve doku gibi duyuşal özellikler bakımından farklı ürünlerin ortaya çıkmasına neden olur. Milas Çekişke Zeytininde uygulanan kırma işlemi, acılığın

daha kısa sürede giderilmesini ve aromatik bileşiklerin oluşumunu destekler.

Zeytinler elle hasat edilir, çekirdeğe zarar vermeyecek şekilde kırılır ve klor içermeyen su ile acılığı giderilerek salamura edilir. Bu üretim yöntemi sonucunda oleik asit ve antioksidan bakımından zengin, ayırt edici tat ve aromaya sahip bir sofralık zeytin elde edilir.

Milas Çekişke Zeytini erken hasat edilen Memecik çeşidi zeytinden üretilmesinden dolayı yüksek antioksidan ile fenolik bileşik içeriğine sahiptir. Toplam antioksidan miktarı 530,15-535,17 mg TE/100 g, toplam fenolik bileşikler ise 152,22-154,16 mg GAE/100 g aralığındadır. Bu özellikleriyle oksidatif stabilitesi yüksektir.

Milas Çekişke Zeytininin yağ asidi kompozisyonunda oleik asit oranı % 65,13-66,25, linoleik asit oranı % 11,31-13,1 ve linolenik asit oranı % 0,83-0,89 arasında değişir. Yüksek oleik asit içeriği, ürünün hafif meyvemsi tada sahip olmasını ve raf ömrünün uzun olmasını sağlar. Palmitoleik asit % 1,15-1,31, araşidik asit % 0,40-0,45 ve behenik asit % 0,11-0,15 aralığındadır.

Zeytin taneleri dolgun yapılı olup meyve iriliği kilogram başına 200-250 adet arasında değişir. Bu özellik, işleme sürecinde homojenlik ve verimlilik sağlar. Uçucu bileşen profili bakımından zengin olan Milas Çekişke Zeytininde 4-etilfenol yaklaşık % 20, feniletıl alkol yaklaşık % 9,3 ve 3-heksen-1-ol % 12,8-13,5 oranlarında bulunur. Bu bileşenler ürüne meyvemsi, çiçeksi ve hafif baharatlı bir aroma kazandırır.

Milas Çekişke Zeytinine ait bazı fizikokimyasal parametreler Tablo 1 ve Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 1. Milas Çekişke Zeytinine ait bazı fizikokimyasal parametreler

Parametre	Değer
Toplam antioksidan	530,15 - 535,17 mg TE / 100 g
Toplam fenolik bileşikler	152,22 - 154,16 mg GAE / 100 g
Meyve iriliği (kg’da)	200 - 250 adet / kg
Linoleik asit (C18:2)	% 11,31 - 13,1
Oleik asit (C18:1)	% 65,13 - 66,25
Palmitoleik asit (C16:1)	% 1,15 - 1,31
Linolenik asit (C18:3)	% 0,83 - 0,89
Araşidik asit (C20:0)	% 0,40 - 0,45
Heptadenoik asit (C17:1)	% 0,09 - 0,12
Behenik asit (C22:0)	% 0,11 - 0,15

Tablo 2. Milas Çekişke Zeytinine ait uçucu bileşen profili

Parametre	Değer (%)
Oktan	6,23 - 6,51
2-Butanol	3,25 - 3,60
Asetik asit, Hekzil ester	2,89 - 3,18
3-Heksen-1-ol	12,83 - 13,50
1-Hekzanol	7,00 - 7,37
4-Heksen-1-ol	5,67 - 5,90
3-Oktanol	0,45 - 1,00
Asetik asit	5,35 - 5,88
2-Hekzanol, 3-Metil	2,00 - 2,54
2-Hepten-1-ol	0,63 - 0,84
Benzaldehit	0,73 - 0,92
4-Nitroftalamid	1,16 - 1,46
Kopan	1,57 - 1,78
1-Oktanol	0,92 - 1,10

2,3-Butanediol	0,65 - 0,86
Benzen-Metil	0,35 - 0,64
4-Undeken, 5-metil-, (Z)	0,42 - 0,73
Hekzanoik asit	0,67 - 0,89
(1R,2R)-1-Metanol-2-asetonitril-4-siklohekzen	4,03 - 4,23
Fenol, 2-Metoksi	1,29 - 1,50
Pentanoik asit	1,00 - 1,18
Benzenmetanol (Benzil alkol)	3,78 - 3,99
Feniletıl alkol	9,31 - 9,43
2-Metoksi-4-metilfenol	4,25 - 4,46
4-Etilfenol	20,16 - 20,38
Nonanoik asit	0,33 - 0,53
Heksadekanoik asit	0,14 - 0,35

- “**Üretim Metodu**” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Milas Çekişke Zeytini üretiminde kullanılacak Memecik çeşidi zeytinler, henüz yeşil ve tam olgunlaşmamış dönemdeki eylül ile ekim ayının ilk yarısı arasında elle hasat edilir. Hasat edilen zeytinlerden yeterli iriliğe sahip olmayan ve şekil bozukluğu bulunan taneler ayıklanır.

Seçilen zeytin taneleri, yumruk büyüklüğünde taş veya çekiç yardımıyla kırılır. Kırma işlemi sırasında çekirdeğin ezilmemesine dikkat edilir; yalnızca zeytin tanesinin etli kısmı çatlatılır ve etli kısım çekirdekten ayrılmaz. Kırma işlemi, zeytin taneleri canlılığını kaybetmeden, hasattan sonra en geç bir gün içinde gerçekleştirilir.

Kırılan zeytinler Türk Gıda Kodeksi'ne uygun cam, PET veya PVC kaplara alınır. Kaplara zeytinleri tamamen örtecek miktarda kaynak suyu veya kaynatılarak kloru giderilmiş içme suyu eklenir ve kaplar kapatılır. Ortalama bir hafta sonra kap içerisindeki su boşaltılır ve aynı şekilde temiz su eklenir. Bu aşamadan sonra su değiştirme işlemi ortalama 2-3 günde bir tekrarlanır ve toplamda 7-8 kez uygulanır. Bu süreçte zeytinlerin acılığı kademeli olarak giderilir. Acılık giderme aşamasında hiçbir kimyasal tatlandırıcı veya katkı maddesi kullanılmaz.

Zeytinlerin yenilebilir tat ve lezzete ulaştığı belirlendikten sonra kap son kez su ile doldurulur. Bu aşamada ortalama olarak 2 kg yeşil zeytin için 1 litre su, 50 g kaya tuzu ve/veya iri salamura tuzu ile 30 g limon tuzu ilave edilir ve kap yeniden kapatılır. Bu işlem, zeytinlerin uzun süre kararmadan ve yumuşamadan muhafaza edilmesini sağlar.

Depolama ve ambalajlama aşamasında, acılığı giderilmiş zeytinleri içeren kaplar ve kavanozlar; doğrudan güneş ışığı almayan, nemsiz, küfsüz ve 18°C'nin altında serin ortamlarda saklanır. Milas Çekişke Zeytini, dökme olarak veya gıda ile temasa uygun ambalajlar içerisinde, ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileriyle tüketiciye arz edilir. Ürünün raf ömrü 1 yıldır.”

- “**Denetleme**” başlığı, aşağıdaki bilgilerle birlikte eklenmiştir.

“Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Milas Ticaret ve Sanayi Odası ile Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Milas Çekişke Zeytini üretiminde erken hasat edilmiş Memecik çeşidi zeytinin kullanılması
- Özellikle kullanılan bileşenlerin ve kırma yöntemi başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk
- Milas Çekişke Zeytini ibaresi ve menşee adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya

tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.”